مجموعة مقالي الغاز من Decathlon
(طرازات D وHD)
دليل التركيب والتشغيل

طرازات D وSCFD وCFD وYHBT#14 وHBT#50
طرازات HD وSCFHD
طرازات FRYMASTER FPD65 وFPHD65 وFPLHDC65

NON-CE &

CE

FRYMASTER®

توصي شركة Frymaster، عضو جمعية خدمة أجهزة الغذاء التجارية، بالاستعانة بالفنيين المعتمدين من CFESA.

CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

خدمة الخط الساخن على مدار 24 ساعة على
1-800-551 -8633

06/2022
8 1 9 7 2 1 5
Arabic/ عربى

مسجلة في
الولايات المتحدة الأمريكية

يرجى قراءة جميع أقسام هذا الدليل والاحتفاظ به كمرجع في المستقبل.

ملاحظة

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المهني فقط ويجب تشغيله من قبل أشخاص مؤهلين, حيث يجب إجراء التركيب والصيانة والإصلاح من قبل فنيي الخدمة المعتمدين من Frymaster أو غيرهم من الفنيين المؤهلين, وقد تبطل أعمال التركيب أو الصيانة أو الإصلاح من قبل أفراد غير مؤهلين سريان ضمان الشركة المصنعة, انظر الفصل الأول من هذا الدليل لمعرفة نوعية الأشخاص المؤهلين.

ملاحظة

يجب تركيب هذا الجهاز وفقا للقوانين الوطنية والمحلية المختصة في البلد أو المنطقة حيث يتم تثبيته, ويرجى الرجوع إلى متطلبات القانون الوطني في الفصل الثالث من هذا الدليل للحصول على التفاصيل.

ملاحظة

تهدف الرسومات والصور المُستخدمة في هذا الدليل إلى توضيح الإجراءات التشغيلية والفنية وإجراءات التنظيف, ولكنها قد لا تتوافق مع الإجراءات التشغيلية للإدارة الميدانية.

ملاحظة إلى مالكي الوحدات المجهزة بأجهزة كمبيوتر

الولايات المتحدة

يتوافق هذا الجهاز مع الفقرة 15 من قواعد لجنة الاتصالات الفيدرالية, حيث تخضع عملية التشغيل للشرطين التاليين: 1) ألا يتسبب هذا الجهاز في حدوث تداخل ضار، و2) يجب أن يقبل هذا الجهاز أي تداخل يتم استقباله، بما في ذلك التداخل الذي قد يؤدي إلى عملية غير مرغوب فيها, وبالإضافة إلى أن هذا الجهاز متوافق مع حدود الأجهزة الرقمية من الفئة (أ)، فقد ثبت أنه متوافق مع حدود الفئة (ب).

كندا

لا يتجاوز هذا الجهاز الرقمي حدود الفئة (أ) أو (ب) لانبعاثات ضجيج الراديو والتي حددها معيار ICES-003 من وزارة الاتصالات الكندية.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communications du Canada.

خطر

قد يؤدي سوء تركيب الوحدة أو ضبطها أو أدائها أو صيانتها بالإضافة إلى تبديلها أو تعديلها بدون تصريح إلى إتلاف الممتلكات أو وقوع إصابات شخصية أو الوفاة, ويرجى قراءة تعليمات التركيب والتشغيل والصيانة جيدًا قبل تركيب هذا الجهاز أو صيانته, كما يرجى الإستعانة بموظفي الخدمة المؤهلين فقط لتحويل هذا الجهاز إلى استخدام غازات أخرى غير تلك التي تم تهيئته في الأساس لاستخدامها, انظر الفصل الأول من هذا الدليل لمعرفة الأشخاص المؤهلين.

ملاحظة

تتطلب قوانين ولاية ماساتشوستس تركيب جميع منتجات الغاز من قبل عمال تركيب معتمدين أو عمّال أنابيب.

⚠ خطر

يجب توفير الوسائل الملائمة لتثبيت هذا الجهاز والحد من حركته دون الاعتماد على توصيلات خط الغاز, حيث تُجهز كل مقلاة منفردة بأرجل للاستقرار عليها عن طريق إحكام أشرطة التثبيت, كما أن جميع المقالي مجهّزة بعجلات يجب أن تستقر عليها عن طريق تثبيت سلاسل التقييد, وفي حالة استخدام خط غاز مرن، يجب توصيل كابل تقييد إضافي عندما تكون المقلاة قيد الاستخدام.

⚠ خطر

الحافة الأمامية للمقلاة لا تعتبر درج, ولا يجب الوقوف عليها, حيث يمكن أن تنجم إصابات خطيرة نتيجة الانزلاق أو ملامسة الزيت الساخن.

⚠ خطر

يحظر تخزين أو استخدام البنزين أو الأبخرة أو السوائل الأخرى القابلة للاشتعال في محيط هذا الجهاز أو أي جهاز آخر.

⚠ خطر

يجب تعليق التعليمات الواجب اتباعها في حال شم المشغّل رائحة الغاز أو في حال اكتشاف تسرب للغاز في مكان بارز, ويمكن الحصول على هذه المعلومات من شركة الغاز المحلية أو المورد.

⚠ خطر

يجب تفريغ صينية فتات الخبز الموجودة في المقلاة المجهزة بنظام تصفية في وعاء ضد النار بعد نهاية عمليات القلي في كل يوم, حيث يمكن لبعض جزيئات الطعام الاحتراق تلقائيًا في حالة امتصاصها لبعض المواد الدهنية, ويمكن الحصول على معلومات إضافية من خلال دليل التصفية المضمن مع النظام.

⚠ تحذير

يجب عدم تغيير أي مادة هيكلية على المقلاة أو إزالتها لتثبيت المقلاة تحت الشفاط, للاستعلام اتصل بالخط الساخن لخدمات Frymaster رقم 1-800-551-8633.

⚠ تحذير

تجنب احتكاك سلات القلي أو غيرها من الأواني بالشريط الملحق بالمقلاة، والذى من شأنه إحكام ربط المقلاة بوعاء القلي، حيث يؤدي الاحتكاك بين سلات القلي والشريط لإزالة السمن إلى تشويه الشريط مما يؤثر بالسلب على ثباته، كما أنه تم تصميمه بطريقة متوافقة ومحكمة ويلزم إزالته فقط عند التنظيف.

ملاحظة

يكون هذا الضمان باطلا في حالة عدم استخدام العميل لقطع غيار جديدة غير معدلة أو في حالة عدم شراءه قطع الغيار مباشرة من FRYMASTER أو أي من مراكز الخدمة المعتمدة أو في حالة تعديل قطع الغيار عن التكوين الأصلي خلال فترة الضمان، وعلاوة على ذلك، تُخلي شركة FRYMASTER والشركات التابعة لها مسؤوليتها عن أية مطالبات أو تعويضات أو نفقات يتكبدها العميل والتي قد تنشأ بشكل مباشر أو غير مباشر، كليًا أو جزئيًا، بسبب تركيب قطع الغيار المعدلة أو تلك التي تم الحصول عليها من أحد فنيي الصيانة غير المعتمدين.

FRYMASTER

مجموعة مقالي الغاز عالية الجودة من DECATHLON طراز (HD)

دليل التركيب والتشغيل

جدول المحتويات

		صفحة #
-1	مقدمة	1-1
1-1	قابلية التطبيق ومدة الصلاحية	1-1
2-1	ما بعد الشراء	1-1
3-1	طلب قطع الغيار	1-1
4-1	معلومات الخدمة	2-1
5-1	معلومات الكمبيوتر	2-1
6-1	معلومات السلامة	3-1
7-1	فريق الخدمة	3-1
-2	معلومات هامة	1-2
1-2	استلام الجهاز وتفريغ محتوياته	1-2
2-2	معلومات عامة	1-2
3-2	وصف المنتج	2-2
4-2	مبادئ التشغيل	2-2
5-2	لوحة التصنيفات	3-2
6-2	ما قبل التركيب	3-2
7-2	إمدادات الهواء والتهوية	4-2
8-2	الأجهزة المركبة على الأماكن المرتفعة	5-2
-3	التركيب	1-3
1-3	تركيب المقلاة	1-3
2-3	ضبط وتسوية المقلاة (المقالي المجهزة بأرجل فقط)	1-3
3-3	تركيب العجلات والأرجل	2-3
4-3	توصيلات الغاز	3-3
5-3	مواصفات الغاز	6-3
6-3	تعديل الغاز	7-3
7-3	إجراءات تحويل الغاز	7-3
8-3	التوصيلات الكهربائية	9-3

FRYMASTER®

مجموعة مقالي الغاز عالية الجودة من DECATHLON طراز (HD)

دليل التركيب والتشغيل

جدول المحتويات (تابع)

صفحة #

4- تشغيل المقلاة 1-4

1-4 بدء التشغيل الأوّلِيّ 1-4

2-4 إجراء التنظيف بالغليان 3-4

3-4 التحضير النهائي 5-4

5- تعليمات تشغيل وحدة التحكم 1-5

1-5 تعليمات التشغيل: وحدة تحكم الثرموستات الإلكترونية 1-5

2-5 وحدة تحكم الثرموستات الإلكترونية/الكمبيوتر المزود بثرموستات احتياطية 2-5

6- التصفية 1-6

1-6 معلومات عامة 1-6

2-6 تحضير المصفاة 1-6

3-6 التشغيل اليومي للفلتر 2-6

4-6 تشغيل الفلتر 2-6

7- الصيانة الوقائية 1-7

1-7 يومية 1-7

2-7 أسبوعية 1-7

3-7 دورية/سنوية 2-7

4-7 العناية بالفولاذ المقاوم للصدأ 2-7

8- استكشاف الأعطال وإصلاحها 1-8

1-8 عطل شعلة الإشعال الذاتي 1-8

2-8 أعطال الشعلة الرئيسية 2-8

3-8 معايرة الثرموستات الإلكترونية 3-8

1-1 قابلية التطبيق ومدة الصلاحية

لقد تم اعتماد بيع وتركيب مجموعة مقالي الغاز من Decathlon (طرازي D وHD) من قبل الاتحاد الأوروبي في دول الاتحاد التالية: SE , AT, BE, KE, KD, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT.

وعليه فإن هذا الدليل يسري على جميع وحدات Decathlon التي تعمل بالغاز وتباع في البلدان الناطقة باللغة الإنجليزية خارج الاتحاد الأوروبي وداخله, كما أنه يسري على جميع وحدات Decathlon عالية الأداء والتي تعمل بالغاز وتباع في البلدان الناطقة باللغة الإنجليزية داخل الاتحاد الأوروبي فقط, وإذا تبين وجود اختلاف بين التعليمات والمعلومات الواردة بهذا الدليل وبين القوانين المحلية أو الوطنية المعمول بها في البلد التي يتم تركيب الجهاز بها, يتعين إتمام عملية التركيب والتشغيل وفقًا لهذه القوانين.

وقد صُمم هذا الجهاز للاستخدام المهني فقط, ولذلك يجب أن يُستخدم من قبل أشخاص مؤهلين على النحو المحدد في القسم 1-7.

2-1 ما بعد الشراء

للحصول على خدمة جيدة، يجب أن تطلب من فني خدمة Frymaster المعتمد الذي قام بتركيب الجهاز أن يملأ البيانات اللازمة في الجدول التالي.

فني الخدمة المعتمد من FAS _____
العنوان _____
_____
التليفون/الفاكس _____
رقم الطراز _____
الرقم التسلسلي _____
نوع الغاز _____

3-1 طلب قطع الغيار

يمكن للعملاء أن يطلبوا قطع الغيار مباشرة من مركز الخدمة المحلي المعتمد من المصنع, وللحصول على عنوان هذا المركز أو رقم الهاتف الخاص به، يرجى الاتصال بفني الصيانة المعتمد من المصنع أو الاتصال بالخط الساخن لخدمة Frymaster على الرقم: 1-800-551-8633.

ولتسريع طلبك، يرجى تقديم رقم الطراز والرقم التسلسلي ونوع الغاز والقطعة اللازمة ورقمها (إذا كان معروفًا)، والكمية المطلوبة.

4-1 معلومات الخدمة

يرجى الاتصال بالخط الساخن لخدمة Frymaster على الرقم 1-800-551-8633 لمعرفة مكان أقرب مركز خدمة معتمد من المصنع, ولكي تحصل على الخدمة بشكل أكثر كفاءة، يرجى تزويد فني الخدمة بمعلومات عن رقم الطراز، ونوع الغاز، والرقم التسلسلي، وطبيعة المشكلة.

5-1 معلومات الكمبيوتر

لقد تم اختبار هذا الجهاز ووجد أنه متوافق مع حدود الأجهزة الرقمية من الفئة (أ)، بموجب الفقرة 15 من قواعد لجنة الاتصالات الفيدرالية, وبالإضافة إلى أن هذا الجهاز متوافق مع حدود الأجهزة الرقمية من الفئة (أ)، فقد ثبت أنه متوافق مع حدود الفئة (ب) التي وضعت لتوفير الحماية المناسبة ضد أي تشويش ضار قد ينجم عن تشغيل الجهاز في بيئة تجارية, كما أن هذا الجهاز يُولِد طاقة تردد راديوي ويستخدمها ويصدرها, وإذا لم يتم تركيبه واستخدامه وفقاً لتعليمات الدليل, فإنه قد يتسبّب في حدوث تشويش ضار لاتصالات الراديو, وبجانب ذلك فإن تشغيل الجهاز في منطقة سكنية قد يتسبب في حدوث تشويش ضار, لذلك سيطلب من المستخدم إصلاح هذا التشويش على حسابه الخاص.

كما يضمن المستخدم أنه في حالة إجراء أي تغييرات أو تعديلات غير معتمدة صراحة من الجهة المسؤولة, فإن ذلك من شأنه أن يبطل سلطة المستخدم في تشغيل الجهاز.

وإذا لزم الأمر، يتعين على المستخدم الرجوع إلى الموزع أو فني الراديو والتلفزيون لديه خبرة للحصول على اقتراحات إضافية.

كما يمكن أن يجد المستخدم ما يبحث عنه في كتيب "كيفية تحديد وحل مشكلات تشويش الراديو-التلفزيون" الذي أعدته لجنة الاتصالات الاتحادية, ويتوفر هذا الكتيب بواسطة مكتب الطباعة الحكومي الأمريكي واشنطن، دي سي 20402، رقم المخزون 004-000-00345-4.

6-1 معلومات السلامة

يرجى قراءة التعليمات الواردة بهذا الدليل بدقة قبل محاولة تشغيل الجهاز.

ستجد في هذا الدليل رموزًا مرفقة في مربعات مزدوجة الحدود مماثلة لتلك التي أدناه.

⚠ تنبيه
مربعات **التنبيه** تحتوي على معلومات عن الأفعال أو الأحوال ***التي قد تسبب في حدوث خلل في النظام الخاص بك أو تؤدي إلى حدوثه.***

⚠ تحذير
مربعات **التحذير** تحتوي على معلومات عن الأفعال أو الأحوال ***التي قد تسبب تلفًا في النظام الخاص بك أو تؤدي إلى تلف, أو قد تسبب عطلاً.***

⚠ خطر
مربعات **الخطر** تحتوي على معلومات عن الأفعال أو الأحوال ***التي قد تتسبب في إصابة الأشخاص***, أو قد تسبب عطلاً أو خللا في النظام.

7-1 فريق الخدمة

أ- موظفو التشغيل المؤهلين والمعتمدين

1- موظفو التشغيل المؤهلين والمعتمدين هم الذين اطّلعوا على المعلومات الواردة في هذا الدليل بعناية وأصبحوا على دراية بوظائف الأجهزة، أو هم الذين لديهم خبرة سابقة عن تشغيل الأجهزة الموجودة بهذا الدليل.

ب- موظفو التركيب المؤهلين

1- موظفو التركيب المؤهلين هم الأفراد أو الشركات أو المؤسسات التي تقوم شخصيا أو من خلال ممثل بتركيب الأجهزة التي تعمل بالغاز وتكون مسئولة عنها, ومن ثم يجب أن يكون هؤلاء الموظفين من ذوي الخبرة في هذا المجال، وأن يكونوا على دراية بجميع الإجراءات الوقائية من الغاز، وأن يكونوا ملتزمين بجميع متطلبات القوانين الوطنية والمحلية المعمول بها.

ج- موظفو الخدمة المؤهلين

1- موظفو الخدمة المؤهلين هم الذين لديهم دراية بأجهزة شركة Frymaster ومصرح لهم من قبل الشركة بأداء الخدمة الخاصة بتلك الأجهزة, ويجب أن يكون هؤلاء الموظفين مطلعين على مجموعة كاملة من كتيبات قطع الغيار الخاصة بالخدمات, كما يجب أن يكون معهم بعض من قطع الغيار اللازمة لأجهزة Frymaster, وللحصول على قائمة بموظفي الخدمة المرخصين من مصنع Frymaster, يرجى زيارة الموقع التالي:www.frymaster.com.

2- ***يؤدي عدم الاستعانة بموظفي الخدمة المؤهلين في حال وجود مشكلة إلى إلغاء ضمان Frymaster للأجهزة الخاصة بك.***

1-2 استلام الجهاز وتفريغ محتوياته

أ- تأكد من وجود الحاوية بصورة مستقيمة ***غير ملتوية***, وانزع الكرتون الخاصة بها بحركة خفيفة للأمام وبدون طرق, ثم أخرج المقلاة بعناية وأفرغ جميع ملحقاتها من الكرتون, وتجنب تجاهل هذه الملحقات أو وضعها في مكان خاطئ، لأنك ستحتاجها فيما بعد.

ب- بعد تفريغ المحتويات, تحقق على الفور من وجود أو عدم وجود أي تلف ظاهر على الجهاز نتيجة الشحن, فإذا وجدت أي تلف, يرجى الاتصال بشركة النقل وتقديم دعوى بشأن طرق الشحن المناسبة, ولا تقم بالاتصال بالمصنع, حيث تتحمل شركة النقل والتاجر مسؤولية الأضرار الناجمة عن عملية الشحن.

في حالة وجود أي تلف في الجهاز عند استلامه:

1- يرجى تقديم دعوى بشأن هذا التلف على الفور, بغض النظر عن حجمه.

2- الخسارة أو الضرر الظاهر: تأكد من ملاحظة هذه العبارة على فاتورة الشحن أو إيصال الاستلام الصريح, وتأكد من أنها موقعه من قبل الشخص القائم بعملية التوصيل.

3- الخسارة أو التلف غير الظاهر: إذا تعذر ملاحظة التلف حتى في حالة تفريغ الجهاز من الحاوية، يرجى إبلاغ شركة الشحن أو النقل على الفور، ورفع دعوى بهذا التلف غير الظاهر, وينبغي أن يتم ذلك في غضون 15 يومًا من تاريخ الاستلام, كما ينبغي الاحتفاظ بالحاوية وجميع مواد التغليف لأغراض الفحص.

ملاحظة: لا تتحمل Frymaster مسؤولية الأضرار أو الخسائر الناتجة عن عملية الشحن.

ج- **أنظمة القلي المزودة بنظام تصفية مضمن:** أزل كتيفة دعامة المصفاة ثم انزع وعاء التصفية من الحجيرة المخصصة له.

د- **أنظمة Decathlon المزودة بأربع بطاريات:** تأتي العجلات الدوارة مثبتة بالفعل بنظام القلي, كما تأتي حاوية الكرتون مزودة بثلاث سلالم للتفريغ, لذا قم بنزع الكتائف من العجلات الأمامية الدوارة عن طريق فك براغي التثبيت, ثم أنزل الوحدة بعناية على السلالم من الجانب الأمامي (جانب الطهي).

ه- أزل الطبقة البلاستيكية الموجودة على كلا الجانبين والجهة الأمامية وأبواب المقلاة, لأنه في حال عدم إزالة تلك الطبقة قبل التشغيل أول مرة سيصعب إزالتها بعد ذلك.

2-2 عام

ينفرد موظفو التركيب والخدمات المؤهلين والمعتمدين وحدهم (كما هو منصوص عليه في القسم 1-6) بالقيام بما يلي:

- **تركيب وصيانة أجهزة Frymaster.**
- **تحويل هذا الجهاز من نوع غاز إلى آخر.**

عدم الاستعانة بموظفي التركيب والخدمات المؤهلين والمعتمدين لتركيب الجهاز أو تحويله من نوع غاز إلى آخر أو صيانته سيؤدي إلى إلغاء ضمان Frymaster للأجهزة الخاصة بك، وقد يؤدي ذلك إلى تلف الجهاز أو إلحاق الضرر بأحد الموظفين المعتمدين.

2-2 عام (تابع)

إذا تبين وجود اختلاف بين التعليمات والمعلومات الواردة بهذا الدليل وبين القوانين أو اللوائح المحلية, يتعين إتمام عملية التركيب والتشغيل وفقًا للقوانين واللوائح المعمول بها في البلد التي يتم تركيب الجهاز بها.

⚠ خطر
تحظر قوانين البناء تركيب المقلاة ذات وعاء الزيت/السمن الساخن المفتوح بجانب لهب مكشوف من أي نوع، بما في ذلك لهب الشوايات والمواقد.

افحص المقلاة بعناية للتحقق من عدم وجود أي تلف ظاهر أو غير ظاهر حال استلامها, (راجع *استلام الجهاز وتفريغ محتوياته* بالقسم 2-1.)

⚠ تنبيه
تم تصميم أجهزة Frymaster المزودة برجلين للتركيب الثابت, لذا يجب رفع الجهاز أثناء الحركة لتجنب تلفه أو إلحاق إصابة شخصية, وعند الرغبة في استخدام التركيبات المتحركة للأجهزة، يجب استخدام العجلات الدوارة الاختيارية, للاستعلام اتصل برقم 1-800-551-8733.

3-2 وصف المنتج

تتسم مقالي الغاز التي تقدمها Decathlon بأنها موفرة للطاقة، وتأخذ شكل أنبوب، كما أنها تعمل بالغاز, ويتم تزويدها بملحقات تكون مضغوطة داخل وعاء القلي, بالإضافة إلى أنه يتم ضبط كل الأجهزة واختبارها وفحصها في المصنع قبل الشحن, كما يتم ذكر أحجام كل الطرازات وأوزانها ومعدلات إدخالها في هذا الدليل.

⚠ تحذير
يضطلع المشرف الميداني بمسؤولية إعلام المشغلين بالمخاطر الكامنة في تشغيل نظام القلي بالزيت الساخن، لاسيما جوانب تشغيل النظام وتصفية الزيت وإجراءات التجفيف والتنظيف.

4-2 أساسيات التشغيل

يتدفق الغاز الصادر من الفوهات ويختلط بالهواء داخل الشعلات لينتج النسبة الصحيحة للاحتراق المناسب, حيث يتم إشعال هذا الخليط عند الطرف الأمامي لكل أنبوب تسخين عن طريق الإشعال الذاتي, وتعمل الناشرات الداخلية على إبطاء اللهب عند خروجه من أنبوب الموقد, لذا يزيد هذا اللهب البطيء المضطرب من انتقال الحرارة إلى جدران الأنابيب لتسخين الزيت بشكل أكثر فعالية.

5-2 لوحة التصنيف

هي لوحة مثبتة بالباب الأمامي الداخلي, ويدون عليها بعض المعلومات مثل طراز المقلاة والرقم التسلسلي لها, ومعدل دخل الشعلات بالوحدة الحرارية البريطانية / الساعة وضغط غاز المدخل ببوصة عمود الماء, كما يذكر عليها ما إذا كان هذا الجهاز يتضمن فتحات غاز طبيعي أو بروبان أم لا.

⚠ خطر
يجب توصيل المقالي التي تعمل بالغاز المحدد على لوحة التصنيف المرفقة فقط.

6-2 ما قبل التركيب

⚠ خطر
يجب عدم تغيير أي مادة هيكلية على المقلاة أو إزالتها لتركيب المقلاة تحت الشفاط, للاستعلام اتصل بالخط الساخن لخدمات Frymaster رقم 1-800-551-8633.

⚠ خطر
تجنب توصيل هذا الجهاز بمصدر الغاز قبل مراجعة جميع المعلومات الواردة في هذا الفصل.

أ- **عام**: لا ينبغي تركيب الأجهزة التي تعمل بالغاز إلا من قبل الموظفين المرخصين.

1- يجب تركيب صمام إيقاف الغاز اليدوي في خط إمدادات الغاز الخاص بالمقالي حرصًا على سلامتك ولسهولة استخدام الخدمة مستقبلا.

2- تتطلب مقالي الغاز التي تقدمها Decathlon 120 فولت تيار متردد و60 هرتز أو 230 فولت تيار متردد طور واحد 50 هرتز, ويتم تزويديها بكبل طاقة مرن ومؤرض 16-3 SJT للاتصال المباشر بإمدادات الطاقة, ويعتمد سحب قوة التيار الكهربائي لكل جهاز على الملحقات المرفقة مع الجهاز/النظام.

ب- **الخلوص**: يجب خلو منطقة المقلاة من كل المواد القابلة للاحتراق, فهذا الجهاز مصمم ومعتمد للتركيبات التالية:

1- التركيب التجاري فقط (ليس للاستخدام المنزلي).

2- التركيب على أرضيات غير قابلة للاحتراق, حيث ترفق المقلاة بأرجل 6 بوصة (15 سم) قابلة للضبط, أو عجلات دوارة 5 بوصة (13 سم).

3- التركيب في مكان قابل للاحتراق, حيث يجب ترك مسافة قدرها 6 بوصة (15 سم) على الأقل على كلا الجانبين وكذلك بالجانب الخلفي، كما ترفق المقلاة بأرجل 6 بوصة (15 سم) قابلة للضبط, أو عجلات دوارة 5 بوصة (13 سم).

6-2 ما قبل التركيب (تابع)

ج- معايير التركيب

1- يجب أن يتوافق التركيب في الولايات المتحدة مع ما يلي:	2- يجب أن يتوافق التركيب في كندا مع ما يلي:
المعهد الوطني الأمريكي للمواصفات القياسية المعهد الوطني الأمريكي للمواصفات القياسية Z83.11 الجمعية الأمريكية للغاز 8501 E. Pleasant Valley Road Cleveland, OH 44131 قانون الكهرباء الوطني المعهد الوطني الأمريكي للمواصفات القياسية/الرابطة الوطنية للحماية من الحرائق رقم 70 المعهد الوطني الأمريكي للمواصفات القياسية 1430 Broadway New York, NY 10018 معايير الرابطة الوطنية للحماية من الحرائق رقم 96 و211 الرابطة الوطنية للحماية من الحرائق 470 Atlantic Avenue Boston, MA 02110	قوانين التركيب الكندية B149-1 الجمعية الكندية للغاز 55 Scarsdale Road Don Mills, ONT, M3B 2R3 قانون الكهرباء الكندي c22.1, الجزء 1 جمعية المعايير الكندية 178 Rexdale Blvd. Rexdale, ONT, M9W 1R3
3- معايير التصدير/CE: يجب أن تتوافق عملية تركيب المقلاة مع القوانين المحلية, وفي حالة عدم وجود قوانين محلية, يجب أن تتوافق هذه العملية مع المعايير الوطنية أو معايير المجموعة الأوروبية المعنية.	

7-2 إمدادات الهواء والتهوية

⚠ خطر
يجب تركيب هذا الجهاز في مكان به تهوية كافية لمنع تراكم المواد الضارة لصحة الإنسان في المكان.

لابد من إخلاء المنطقة المحيطة بالمقلاة لتيسير تدفق هواء الاحتراق والتهوية وكذلك أداء الخدمة والصيانة.

أ- تجنب توصيل هذه المقلاة بقناة العادم.

ب- يضمن التركيب والضبط الصحيحان تدفق الهواء الكافي لنظام المقلاة.

ج- يجب أن تصرف المقلاة التجارية المتينة نفايات الاحتراق خارج المبنى, كما يجب تركيب مقلاة الدهون العميقة تحت شفاط عادم يعمل بالطاقة، أو يجب تركيب مروحة عادم في الحائط الذي يعلو المقلاة، حيث تتراوح درجة حرارة غاز العادم من 800 إلى 1000 درجة فهرنهايت (427-538 درجة مئوية), وقم بمتابعة حركة الهواء أثناء التركيب, لأن مراوح العادم القوية الموجودة في شفاط العادم أو في نظام تكييف الهواء الكلي يمكن أن تنتج تيارات هوائية طفيفة في الغرفة.

7-2 إمدادات الهواء والتهوية (تابع)

د- تجنب وضع منفذ مدخنة المقلاة في الشفاط مباشرة، لأن ذلك سوف يؤثر على احتراق غاز المقلاة.

ه- تجنب استخدام الجزء الداخلي لحجيرة المقلاة في التخزين, وتجنب تخزين المواد على الأرفف الموجودة فوق المقلاة أو خلفها, لأن درجة حرارة العادم قد تتجاوز 800 درجة فهرنهايت (427 درجة مئوية) وقد تتسبب في تلف وإذابة المواد المخزنة بداخلها أو بالقرب من المقلاة.

و- يجب ترك مسافة كافية بين منفذ مدخنة المقلاة والحافة السفلية لجانب المرشح, وذلك وفقًا لمعيار الرابطة الوطنية للحماية من الحرائق رقم 96, والذي ينص على ضرورة ترك مسافة قدرها 18 بوصة (45 سم) على الأقل بين المدخنة والحافة السفلية لمرشح شفاط العادم.

ز- يجب أن تكون المصافي وأحواض التنقيط جزءا من أي شفاط صناعي، ولابد من الرجوع إلى القوانين المحلية قبل إنتاج وتركيب أي شفاط, ويجب تنظيف نظام قنوات العادم، وشفاط العادم, وجانب المصفاة وإزالة كافة الشحوم منهما بصورة منتظمة.

8-2 الأجهزة المركبة في الأماكن المرتفعة

أ- يوضع تصنيف دخل المقلاة (وحدة حرارية بريطانية / الساعة) للاستخدام في الارتفاعات التي تصل إلى 2000 قدم (610 متر), وفي الارتفاعات التي تتجاوز 2,000 قدم (610 متر), ينبغي تقليل تصنيف دخل المقلاة بنسبة أربعة بالمائة لكل 1000 قدم (305 متر) إضافي فوق سطح البحر.

ب- يتم تثبيت الفوهات المناسبة في المصنع إذا كان ارتفاع المكان الذي سيتم التشغيل فيه معروفًا وقت طلب العميل للجهاز.

1-3 تركيب المقلاة

أ- التركيب الأولي: في حالة تركيب المقلاة على أرجل, لا تدفع المقلاة لضبط موقعها, بل استخدم منصة نقالة أو رافعة لرفع المقلاة قليلاً، ثم ضع المقلاة حيث تريد تثبيتها.

ب- نقل المقلاة: أزل جميع الأوزان من على الأرجل قبل تحريك المقلاة المثبتة على أرجل, وتجنب زلقها على أرجلها.

ج- وفي حالة تلف إحدى الأرجل، اتصل بوكيل الخدمة لإصلاحها أو استبدالها على الفور.

2-3 ضبط مستوى المقلاة (المثبتة على أرجل فقط)

أ- **جميع طرق التركيب**: في حالة عدم استواء الأرضية أو وجود ميل بها, يرجى تثبيت المقلاة على منصة مستوية.

ب- ضع ميزان ماء فوق الجزء العلوي للمقلاة واضبط مستوى الوحدة من الأمام إلى الخلف ومن جانب إلى آخر, حيث أنه إذا لم تكن المقلاة مستوية, فقد لا تعمل بكفاءة, وقد لا يتم تصريف الزيت بشكل صحيح عند التصفية علاوة على أن اصطفافها قد لا يتوافق مع الوحدات المجاورة.

ج- اضبط المقلاة مع الزاوية العليا وقسها بميزان الماء, في حالة عدم استواء الأرضية, اضبط مستوى المقلاة عن طريق البراغي الموجودة بكل **رجل (تأكد من وجود الحد الأدنى لمساحة التهوية المذكورة في الفصل الثاني عند ضبط المستوى).**

د- **إعادة ضبط المستوى:** في حالة تحريك المقلاة, يرجى ضبط مستواها باتباع التعليمات السابقة.

ه- لابد من مراجعة عملية التركيب وقت إجراءها لضمان توافقها مع هذه التعليمات.

⚠ تنبيه
يجب أن تكون المقلاة في درجة حرارة الغرفة، وفارغة من الزيت، وإذا كانت مثبتة على أرجل، لابد من رفعها عند نقلها لتجنب الأضرار والإصابات الجسدية الممكنة.

⚠ خطر
قد يتسبب السمن الساخن في إحداث حروق بالغة, لذا يرجى تجنب ملامسته, وفي كل الأحوال يجب تصفية الزيت من المقلاة قبل محاولة نقلها لتجنب تسرب الزيت أو سقوطه والحروق البالغة التي قد تنجم عن ذلك, كما أن المقلاة قد تتسبب في إحداث إصابات شخصية في حالة عدم تثبيتها على أرضية ثابتة.

3-3 تركيب العجلات الدوارة والأرجل

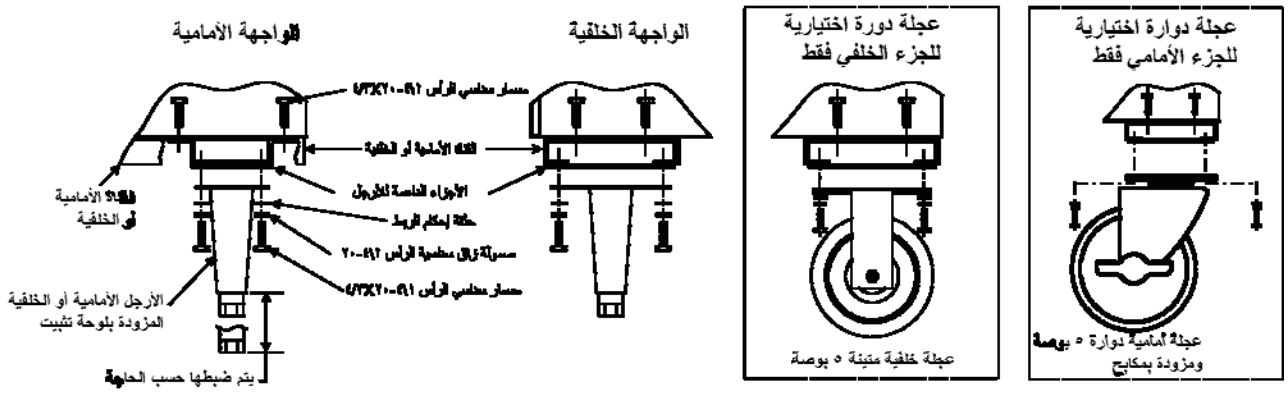
أ- يفضل تركيب العجلات الدوارة أو الأرجل بالقرب من المكان الذي يتم تثبيت المقلاة به, لأن تلك العجلات أو الأرجل تكون غير آمنة عند النقل لمسافات طويلة, كما أنه لا يمكن تقييد مقلاة الغاز Decathlon, بل يجب تزويدها بأرجل أو عجلات دوارة لتثبيتها.

ب- بعد إخراج المقلاة من الحاوية, استخدم منصة نقالة أو رافعة لرفع المقلاة قبل تركيب العجلات الدوارة.

ج- قم بمحاذاة فتحات قاعدة العجلات الدوارة أو الأرجل مع تجميعات دعامة الأرجل ثم أدخل البراغي, وركب حلقات إحكام الربط والصواميل اليدوية، وكرر هذه الخطوات مع جميع الفتحات الأربع الموجودة في تجميعة قاعدة العجلات الدوارة/الأرجل.

د- أحكم تشديد العجلات الدوارة/الأرجل مقابل تجميعة دعامة الأرجل باستخدام الأدوات المناسبة, وتأكد من أن الأربع براغي محكمة الربط بالتساوي, يحيث تبلغ قوة العزم 50 بوصة-رطل (5.65 نيوتن متر) .

ه- **المقلاة المزودة بالعجلات الدوارة لا يوجد بها أجهزة تسوية مضمنة**, لذلك يجب أن تكون الأرضية المثبت عليها المقلاة مستوية.



تركيب العجلات الدوارة/الأرجل وضبطها

⚠ تحذير
تم تصميم مقالي Frymaster المزودة بأرجل للتركيب الثابت, لذا يجب رفعها أثناء الحركة لتجنب إتلافها أو حدوث إصابات جسدية محتملة, أما بالنسبة للتركيب المتحرك أو المحمول، فيجب استخدام عجلات أجهزة Frymaster الاختيارية.
للاستعلام اتصل برقم 1-800-551-8633.

4-3 وصلات الغاز

⚠ خطر
قبل توصيل أي أنبوب بالمقلاة لابد من نفخه لإخراج كافة المواد المتعلقة به, حيث يؤدي وجود المواد الغريبة في الشعلة ووحدات ضبط الغاز إلى خطورة في عمليات التشغيل وخللها.

متطلبات القانون الوطني الأمريكي

يتعين تركيب هذه المقلاة وفقًا لقانون السباكة الأساسي (Basic Plumbing Code) الصادر عن (Building Officials and Code Administrators International, Inc), وكذلك دليل (Food Service Sanitation Manual) التابع لإدارة الغذاء والدواء الأمريكية.

تم تصميم هذه المقلاة لاستخدام نوع الغاز المحدد في لوحة التصنيفات المثبتة على الباب, لذا يرجى توصيل المقلاة المختومة بكلمة "NAT" بالغاز الطبيعي فقط وتوصيل المقلاة المختومة بكلمة "PRO" بغاز البترول المسال (بروبان).

ينبغي أن تتم عملية التركيب بوصلات غاز تتوافق مع القوانين الوطنية والمحلية, كما ينبغي أن تكون أجهزة الفصل السريع (إذا استُخدمت) متوافقة مع القوانين الوطنية والمحلية.

⚠ خطر
يجب توصيل المقلاة بمصدر الغاز المحدد في لوحة التصنيفات الموجودة بالجزء الخلفي لباب المقلاة.

⚠ خطر
في حالة شم رائحة غاز, يجب إيقاف مصدر الغاز من صمام الغلق الرئيسي, وينبغي إبلاغ شركة الغاز الوطنية أو مركز خدمة Frymaster المعتمد على الفور لحل المشكلة.

يجب أن يكون خط إمدادات الغاز بنفس حجم خط مدخل المقلاة أو يزيد عنه, حيث أن هذه المقلاة مزودة بخط مدخل ذكر ¾ بوصة (22 مم), ولابد من قياس حجم خط إمدادات الغاز لكي يتناسب مع جميع الأجهزة التي تعمل بالغاز والتي قد تتصل به, ويرجى استشارة المقاول أو شركة الغاز أو المورد أو الهيئات الأخرى المتخصصة.

أحجام خطوط إمدادات الغاز الموصى بها			
أنواع الغاز	عدد المقالي		
	1	2 إلى 3	4 أو أكثر (*)
غاز طبيعي	¾بوصة (22 مم)	1 بوصة (28 مم)	1¼ بوصة (35 مم)
غاز بروبان (البترول المسال)	½ بوصة (15 مم)	¾بوصة (22 مم)	1 بوصة (28 مم)
(*) عندما تتجاوز المسافة 18 قدم لتوصيل أكثر من أربع مقالي, ينبغي استخدام وصلة غاز صلبة بحجم 1¼ بوصة (35 مم).			

4-3 وصلات الغاز (تابع)

نوع وضغط إمدادات الغاز	
نوع إمدادات الغاز	**ضغط إمدادات الغاز**
غاز طبيعي	6-10 بوصة عمود ماء (ديناميكي)
غاز بروبان (البترول المسال)	11-13 بوصة عمود ماء (ديناميكي)

⚠ خطر
عند اختبار ضغط خطوط إمدادات الغاز الوارد، يرجى فصل المقلاة من خط الغاز إذا كان ضغط الاختبار ½ رطل على البوصة المربعة [3.45 كيلو باسكال (14 بوصة عمود ماء)] أو أكثر لتجنب الأضرار التي قد تلحق بأنابيب غاز المقلاة وصمام الغاز.

⚠ خطر
يجب أن تُختَم جميع الوصلات بمادة وصلات مناسبة للغاز المستخدم ويجب أن يتم اختبار كافة الوصلات بمحلول ماء صابوني قبل تشغيل الإشعال الذاتي.

تجنب استخدام الكبريت أو الشموع أو أي مصدر إشعال آخر للتحقق من وجود تسريب للغاز, وفي حالة شم رائحة غاز, يجب إيقاف إمدادات الغاز من صمام الغلق الرئيسي, والاتصال بشركة الغاز المحلية أو وكالة صيانة معتمدة لإجراء الصيانة.

⚠ خطر
"الإشعال دون وجود زيت" بالمقلاة سيتسبب في إتلاف وعاء القلي أو في إحداث حريق, لذا يجب التأكد من وجود سمن ذائب أو زيت طعام أو ماء في وعاء القلي قبل إشعال المقلاة.

أ- الوصلات المتينة: افحص كل أنابيب السحب المقدمة من القائم بعملية التركيب بصريًا, ونظفها من الرقائق الخيطية أو أي مواد غريبة أخرى قبل تثبيت الأنابيب في خط الخدمة, لأنه إذا لم يتم تنظيف أنابيب السحب من كافة المواد الغريبة, سوف يتم انسداد الفتحات بضغط الغاز, ثم ضع على وصلات الأنابيب مادة مانعة للتسرب ومقاومة لغاز البترول المسال, وفي حالة استخدام مادة أسنان ملولبة على أنابيب الغاز, ضع كمية صغيرة جدًا على الأسنان المذكرة فقط, واستخدم مادة لا تتأثر بالتفاعل الكيميائي لغاز البترول المسال, وتجنب وضع تلك المادة على أول سنّين من أسنان الأنبوب - لأن ذلك يتسبب في انسداد فتحات الشعلة وصمام التحكم.

ب- صمام الغلق اليدوي: يجب تركيب صمام مصدر الغاز المركب من قبل المورّد في مقدمة خط مصدر غاز المقلاة في مجرى الغاز وفي مكان يسهل الوصول إليه بسرعة في حالة الطوارئ.

ج- تنظيم ضغط الغاز: يجب فصل المقلاة وصمام الغلق من إمدادات الغاز خلال أي اختبار لضغط النظام.

ملاحظة:منظمات الغاز الخارجية ليست مطلوبة عادة في هذه المقلاة, حيث يوجد صمام مراقبة للسلامة يحمي المقلاة ضد تقلبات الضغط, أما إذا تخطى الضغط الوارد ½ رطل على البوصة المربعة (3.45 كيلو باسكال/35 ملي بار), **سيكون هناك حاجة إلى منظم تخفيض**.

4-3 وصلات الغاز (تابع)

⚠ خطر
عند اختبار ضغط خطوط إمدادات الغاز الوارد، يرجى فصل المقلاة من خط الغاز إذا كان ضغط الاختبار ½ رطل على البوصة المربعة [3.45 كيلو باسكال (14 بوصة عمود ماء)] أو أكثر لتجنب الأضرار التي قد تلحق بأنابيب غاز المقلاة وصمام الغاز.

د- ضغط المَشعب: ينبغي أن يتحقق فني الخدمة المحلي من ضغط المَشعب بجهاز مانومتر.

1- انظر للوحة التصنيفات لمعرفة ضغط غاز المشعب, حيث تتطلب وحدات الغاز الطبيعي ضغط غاز 4 بوصة عمود ماء (10.0 ملي بار), أما وحدات غاز البروبان/البترول المسال تتطلب ضغط غاز 11 بوصة عمود ماء (27.5 ملي بار).

2- تأكد من أن السهم الموجود بالجزء السفلي من جسم المنظم، المشير إلى اتجاه تدفق الغاز، يشير لأسفل نحو المقلاة, غطاء تنفيس الهواء هو أيضا جزء من المنظم وينبغي عدم إزالته, ففي حالة استخدام خط تنفيس من منظم ضغط الغاز، يجب أن يتم تركيبة وفقا للقوانين المحلية, وفي حالة غياب القوانين المحلية، يُركب وفقًا لقانون غاز الوقود الوطني، ANSI Z223.1- (الطبعة الأخيرة) في الولايات المتحدة, والمعايير الوطنية أو معايير المجموعة الأوروبية في الاتحاد الأوروبي.

⚠ تحذير
استخدم محلول صابون مخفف لكشف تسرب الغاز المحتمل خطورته عند إجراء وصلات جديدة.

ه- من الممكن ضبط منظمات الغاز، ولكن يُستحسن أن يتولى هذه المهمة عمال الخدمة المؤهلين فقط إذا تبين أن المنظم غير مضبوط, أو إذا وُجدت تقلبات ضغط خطيرة لا يمكن حلها بطريقة أخرى.

و- لا يتولى مهمة ضبط المنظمات سوى عمال الخدمة المؤهلين.

ز- الفتحات: من الممكن تهيئة المقلاة لتعمل على أي غاز متاح, حيث يتم تركيب صمام مراقبة السلامة الصحيح, وفتحات الغاز المناسبة، والإشعال الذاتي في المصنع, وإذا أمكن تعديل الصمام وهو مركب في مكانه، يجب أن يتولى هذه المهمة عمال الخدمة المؤهلين فقط باستخدام معدات اختبار مناسبة.

ح- التوصيلات المرنة والوصلات والعجلات الدوارة: في حالة تركيب المقلاة بتوصيلات مرنة أو أدوات فصل سريع، يجب أن يستخدم القائم بعملية التركيب وصلة مرنة وقوية وتجارية ومعتمدة من الجمعية الأمريكية للغاز ويبلغ حجمها على الأقل ¾ بوصة بسن أنبوب وطني (مع تحرير الضغط بشكل مناسب) وفقا لمعيار وصلات أجهزة الغاز المتحركة، ANSI Z21.69 - (الطبعة الأخيرة) وAddenda Z21.69a- (الطبعة الأخيرة), كما يجب أن تتوافق أدوات الفصل السريع مع معيار أدوات الفصل السريع المستخدمة مع وقود الغاز، ومعيار المعهد الوطني الأمريكي للمواصفات القياسية/ Z21.41 - (الطبعة الأخيرة).

1- بالنسبة للمقلاة المزودة بعجلات دوارة, فإن عملية التركيب في الولايات المتحدة تتم وفقًا لمعيار وصلات أجهزة الغاز المتحركة, ANSI Z21.69 - (الطبعة الأخيرة) وAddenda Z21.69a- (الطبعة الأخيرة), أما في الاتحاد الأوروبي، فتُستخدم توصيلة مرنة معتمدة كـ NF D 36123 (أو معيار وطني آخر) أو جهاز فصل سريع معتمد كـ NF D 36124 (أو معيار وطني آخر).

5-3 وصلات الغاز (تابع)

⚠ تحذير
تجنب توصيل الملحقات بالمقلاة إلا بعد تأمينها من الانقلاب, إذ قد يتسبب ذلك في حدوث إصابات شخصية.

2- يجب تقييد المقلاة بوسائل أخرى بخلاف التوصيلة أو الوصلة المرنة وذلك لتقليل من حركتها, حيث توجد دعائم التقييد على اللوحة الخلفية للمقلاة لتوصيل القيود.

3- إذا تطلب الأمر فك القيود، فلابد من إعادة تركيبها بعد إرجاع المقلاة إلى لموضعها الأصلي.

ط- بعد تركيب خط الغاز اترك الهواء يتدفق خارج خط الغاز للتأكد من أن الإشعال الذاتي سيعمل بسرعة.

المتطلبات الأسترالية

يجب أن تُركب المقلاة وفقًا لمعايير AS 5601 / AG 601, والسلطة المحلية, وقوانين الغاز والكهرباء, وأي لوائح قانونية أخرى ذات صلة.

5-3 مواصفات الغاز

خارج المجموعة الأوروبية (على ارتفاع 2000 قدم أو أقل)						
الطراز	الدخل (وحدة حرارية بريطانية)	نوع الغاز	الفوهة (مم)	الفوهة رقم القطعة	الكمية	ضغط الجهاز
						ملي بار / بوصة عمود ماء
D20G	50	طبيعي بترول مسال	2.18(#44) 1.40(#54)	2050-810 2324-810	2 2	10 27.5 4 11
D50G	85	طبيعي بترول مسال	2.08(#45) 1.32(#55)	45-0067-14 2441-810	4 4	10 27.5 4 11
D50G(HP)	120	طبيعي بترول مسال	2.53(#39) 1.51(#53)	2048-810 2059-810	4 4	10 27.5 4 11
D50GDDHP	115	طبيعي بترول مسال	2.44(#41) 1.51(#53)	41-0067-14 2059-810	4 4	10 27.5 4 11
D60G	112	طبيعي بترول مسال	2.08(#45) 1.32(#55)	45-0067-14 2441-810	5 5	10 27.5 4 11
D60G(HP)	150	طبيعي بترول مسال	2.53(#39) 1.51(#53)	2048-810 2059-810	5 5	10 27.5 4 11
D80G	122	طبيعي بترول مسال	2.26(#43) 1.40(#54)	2049-810 2324-810	5 5	10 27.5 4 11
D80G(HP)	165	طبيعي بترول مسال	2.58(#38) 1.61(#52)	2062-810 2063-810	5 5	10 27.5 4 11
HD50G	95	طبيعي بترول مسال	2.26(#43) 1.40(#54)	2938-810 2939-810	4 4	10 27.5 4 10
HD50G Aust	93	طبيعي بترول مسال	2.58 (#38) 1.4(#54)	2062-810 2939-810	4 4	8.2 23.9 3.3 9.6
HD60G	125	طبيعي بترول مسال	2.26(#43) 1.40(#54)	2938-810 2939-810	5 5	10 27.5 4 10
HD60G Aust	117	طبيعي بترول مسال	2.58 (#38) 1.4(#54)	2062-810 2939-810	4 4	8.2 23.9 3.3 9.6

ملاحظة: يجب أن يتم ضبط ضغط غاز المنفذ بدقة وفقًا للشروط المذكورة أعلاه بعد 5 - 10 دقائق من تشغيل المقلاة, (ضبط لهب الإشعال الذاتي: أدر برغي ضبط الإشعال الذاتي في اتجاه عقارب الساعة / عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتحقق القدر المطلوب من اللهب.)

5-3 مواصفات الغاز

المجموعة الأوروبية فقط (على ارتفاع 2000 قدم أو أقل)							
الطراز	الدخل (بالكيلو وات)	نوع الغاز	الفوهة (مم)	الفوهة رقم القطعة	الكمية	ضغط الجهاز	
						ملي بار	بوصة عمود ماء
D20G	15.0	G20 G25 G31	2.40 2.40 1.51	2060-810 2060-810 2059-810	2 2 2	10.0 15.0 27.0	4.0 6.0 10.8
D50G	30.0	G20 G25 G31	2.40 2.40 1.51	2060-810 2060-810 2059-810	4 4 4	10.0 15.0 27.0	4.0 6.0 10.8
D60G	37.5	G20 G25 G31	2.40 2.40 1.51	2060-810 2060-810 2059-810	5 5 5	10.0 15.0 27.0	4.0 6.0 10.8
D80G	37.5	G20 G25 G31	2.40 2.40 1.51	2060-810 2060-810 2059-810	5 5 5	10.0 15.0 27.0	4.0 6.0 10.8

ملاحظة: يجب أن يتم ضبط ضغط غاز المنفذ بدقة وفقًا للشروط المذكورة أعلاه بعد 5 - 10 دقائق من تشغيل المقلاة, (ضبط لهب الإشعال الذاتي: أدر برغي ضبط الإشعال الذاتي في اتجاه عقارب الساعة / عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتحقق القدر المطلوب من اللهب.)

6-3 خطوات تحويل الغاز

⚠ خطر

لقد تم تصنيع هذه المقلاة لتعمل بنوع معين من الغاز, فإذا كنت ترغب في تحويل نوع الغاز, فإن الأمر يتطلب تركيب أجزاء معينة لتحويل الغاز.

وفي حال التحويل من نوع غاز إلى آخر بدون تركيب تلك الأجزاء, فإن ذلك قد يسبب حريقًا, لذا يحظر توصيل هذه المقلاة بمصدر غاز غير مخصص لها!

ويجب أن تتم عملية التحويل من نوع غاز إلى آخر من قبل عامل تركيب أو صيانة مؤهل ومرخص ومعتمد كما هو منصوص عليه في القسم 6-1 من هذا الدليل.

يرجى إبلاغ المصنع بالمعلومات التالية عند التحويل:

- الرقم التسلسلي للمقلاة
- نوع الغاز
- رقم طراز المقلاة
- ارتفاع التشغيل

يجب أن تتم عملية التحويل من نوع غاز إلى آخر من قبل عامل مؤهل ومعتمد من المصنع.

صمام غاز نموذجي من خارج المجموعة الأوروبية للمقالي المزودة بنظام إشعال ذاتي.

7-3 التوصيلات الكهربائية

عند تركيب المقلاة يجب أن تؤرض كهربائيًا وفقًا للقوانين المحلية، وفي حال غياب القوانين المحلية، يتم ذلك وفقًا لقانون الكهرباء الوطني،-70 ANSI / NFPA (الطبعة الأخيرة).

⚠ خطر
تزود هذه المقلاة بقابس ثلاثي الأطراف (مؤرض) للحماية من الصدمات الكهربائية, لذا يجب توصيلها مباشرة بقابس من هذا النوع, وتجنب قطع الطرف الأرضي أو نزعه أو تجاهله!

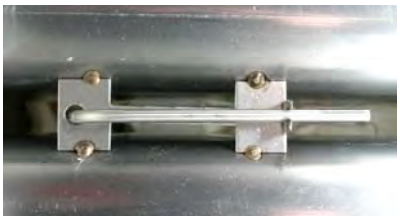
توجد لوحة التصنيف ومخطط التوصيلات الكهربائية داخل الباب الأمامي, وتزود المقلاة بنظام 120 فولت تيار متردد أحادي الطور 60 هرتز (محلي), أو بنظام 230 فولت تيار متردد أحادي الطور 50 هرتز (دولي/مجموعة أوروبية), لذا يحظر قطع أو نزع الطرف الأرضي من قابس كابل الطاقة, كما يحظر استخدام المقلاة أثناء انقطاع التيار الكهربائي.

⚠ خطر
تعمل هذه المقلاة بالكهرباء, لذا احرص على ضبط صمام التحكم بالغاز على وضع OFF (إيقاف) في حالة انقطاع التيار الكهربائي لفترات طويلة, وتجنب تشغيل المقلاة أثناء انقطاع التيار الكهربائي.

1-4 بدء التشغيل الأوّلِيّ

⚠ تحذير
يضطلع المشرف الميداني بمسؤولية إعلام المشغلين بالمخاطر الكامنة في تشغيل نظام القلي بالزيت الساخن، لاسيما جوانب تشغيل النظام وتصفية الزيت وإجراءات التجفيف والتنظيف.

التنظيف: ينبغي تنظيف وحدات المقلاة الجديدة بالمذيبات الخاصة بها جيدًا لإزالة الآثار الواضحة المتبقية من عمليات التصنيع كالأوساخ والزيوت والشحوم، ثم تغطيتها بطبقة رقيقة من الزيت، كما يجب غسلها جيدًا بالماء الساخن والصابون، قبل تحضير الطعام بها، لإزالة أية بقايا أوغبار أو شوائب ثم شطفها وتجفيفها، بالإضافة إلى تنظيف أي ملحقات مرفقة مع الوحدة، كما ينبغي إحكام غلق صمام التصريف وإزالة الفتات حتى لا يعيق أنابيب التسخين، ثم التأكد من إحكام تثبيت براغي الثرموستات ولمبات التحكم في الاستشعار عالية الحد الموجودة في وعاء القلي.



مواضع مجسات المستشعر عالية الحد النمطية وتركيب الأجهزة

⚠ تحذير
تجنب احتكاك سلات القلي أو غيرها من الأواني بالشريط الملحق بالمقلاة، والذى من شأنه إحكام ربط المقلاة بوعاء القلي، حيث يؤدي الاحتكاك بين سلات القلي والشريط لإزالة السمن إلى تشويه الشريط مما يؤثر بالسلب على ثباته، كما أنه تم تصميمه بطريقة متوافقة ومحكمة ويلزم إزالته للتنظيف فقط.

⚠ خطر
يحظر استخدام هذا الجهاز عندما يكون وعاء القلى فارغًا، حيث يجب مليء وعاء القلي بالماء أو زيت الطهي أو السمن قبل إشعال الشعلات حتى لا يحدث تلف بوعاء القلي أو نشوب حريق.

⚠ تحذير
تجنب الاقتراب من الشعلات فى حالة التأكد من إشعالها أوعند فحص أدائها، حيث قد يؤدي التأخر في إشعال الشعلات إلى انتشار الغاز، مما يزيد من إمكانية حدوث حروق في الوجه والجسم.

1-1-4 إجراءات تشغيل الإشعال الذاتي، الدائم فقط

تشغيل الإشعال الذاتي الأولي: تم اختبار جميع مقالي Frymaster وضبطها ومعايرتها لظروف الضغط عند مستوى سطح البحر قبل خروجها من المصنع، وقد يكون من الضروري إجراء بعض التعديلات لضمان تشغيل الإشعال الذاتي بشكل صحيح عند تركيبه حتى يكون متوافقًا مع الظروف المحلية وضغط الغاز المنخفض والاختلافات الخاصة بتنوع خصائص الغاز، حيث تُسهم هذه التعديلات في معالجة المشكلات محتملة الحدوث والناجمة عند التعامل معه بشكل خاطئ أو اهتزازه أثناء الشحن والتي يتعين القيام بها فقط من قبل عمال الخدمة المؤهلين، فضلاً عن ذلك، تقع هذه التعديلات على عاتق العميل أو التاجر كما أنها غير مدرجة بضمان Frymaster.

يعمل أنبوب السحب الموجود في الجزء السفلي خلف المقلاة على سحب الغاز المتدفق إلى صمام التحكم الخاص بسلامة الإشعال الذاتي، ثم إلى الإشعال الذاتي والشعلات الرئيسية، كما يقع الإشعال الذاتي أعلى الحاوية المرتكزة على قاعدة وعاء القلي.

خطوات تشغيل الإشعال الذاتي:

1- احرص على غلق صمام الفصل اليدوي الموجود بخط الخدمة الواردة.

2- احرص على إيقاف تشغيل الثرموستات أو الكمبيوتر.

3- احرص على غلق قرص محبس غاز الإشعال الذاتي الموجود بمجموعة صمامات التحكم واضبطه على وضع "OFF" (إيقاف التشغيل).

4- انتظر نحو 5 دقائق حتى يتم تفريغ الغاز المتراكم.

ملاحظة: قم بفحص موضع مجس درجة الحرارة أو الثرموستات عالية الحد قبل ملئ وعاء القلي بالماء أو الزيت, وتأكد من توصيل الجهاز واللمبات على النحو الصحيح.

5- املأ وعاء القلي بالماء أو الزيت حتى خط مستوى الزيت السفلي المحدد في الوعاء, تأكد من تغطية أنابيب التسخين بالسائل قبل تشغيل الشعلات.

6- احرص على فتح صمام الفصل اليدوي الموجود بخط الخدمة الواردة.

7- ضع عود ثقاب أو عود خشب مشتعل في رأس شعلة الإشعال الذاتي.

8- قم بتحويل قرص محبس الغاز في صمام التحكم إلى "الإشعال الذاتي"، ثم اضغط مع الاستمرار على القرص حتى تظل شعلة الإشعال مُقادة لما يقرب من دقيقة بعد ظهور اللهب, ثم حرّر المقبض, ومن ثم يجب أن تظل الشعلة مُقادة.

مُشعل بيزو: أدر قرص محبس الغاز الموجود في صمام التحكم إلى "الإشعال الذاتي" ثم اضغط على مُشعل بيزو بشكل متكرر أثناء الضغط على مقبض صمام الغاز حتى تُقاد الشعلة, واحرص على الإمساك بالمقبض لمدة دقيقة, ثم حرّر المقبض, ومن ثم يجب أن تظل الشعلة مُقادة.

9- عند إخفاق الإشعال الذاتي في إيقاد الشعلة، اضغط على القرص وأعد المحاولة، مع إطالة مدة الضغط لفترة أطول قبل تحرير القرص.

10- عندما تظل الشعلة مضاءة, أدر قرص محبس الغاز إلى "ON" (تشغيل).

11- قم بتحويل ثرموستات التشغيل أو جهاز الكمبيوتر أو وحدة التحكم إلى وضع التشغيل، ثم احرص على التأكد من إيقاد الشعلات الرئيسية عن طريق الإشعال الذاتي.

2-1-4 إجراءات تشغيل الإشعال الذاتي, أنظمة الإشعال الإلكترونية

⚠ تحذير
يُحظر استخدام عود ثقاب أو عود خشب لإيقاد الإشعال في هذا النوع من أنظمة الإشعال.

1- قم بضبط الغاز على وضع "ON" (تشغيل).

2- اضبط الطاقة الكهربائية على وضع "ON" (تشغيل) من خلال المفتاح القلاّب المناسب أو وحدة التحكم أو الكمبيوتر.

3- تعمل وحدة الإشعال على تنشيط إمدادات غاز الإشعال الذاتي ووحدة الإشعال, وتقوم شرارة الإشعال بتشغيل الإشعال الذاتي, كما يمكن الإحساس بلهب الإشعال الذاتي عبر مستشعر اللهب, حيث يرسل إشارة إلى إمدادات الغاز الرئيسية لفتح الصمام, كذلك تتحكم ثرموستات التشغيل أو الكمبيوتر/وحدة التحكم في المقلاة بعد التشغيل.

⚠ تحذير
في حال انقطاع التيار الكهربائي لفترات طويلة، تقوم وحدة الإشعال بإيقاف النظام وغلقه, اضبط وحدة الطاقة على وضع "OFF" (إيقاف تشغيل) ثم أعد تشغيلها مرة أخرى على وضع "ON" (تشغيل) بعد أن إعادة توصيل الطاقة.

4- في حال الإخفاق في تشغيل الإشعال الذاتي، تقوم وحدة الإشعال بإيقاف النظام وغلقه, لإعادة التشغيل، قم بضبط الطاقة الكهربائية على وضع OFF (إيقاف تشغيل)، وانتظر حوالي 5 دقائق ليتم إعادة تدوير النظام ذاتيًا، ثم قم بضبط الطاقة على وضع "ON" (تشغيل) مرة أخرى, وكرّر الخطوات من 1 إلى 3.

2-4 إجراءات التنظيف بالغليان

⚠ خطر
يُحظر ترك الوحدة بدون مراقبة أثناء عملية التنظيف بالغليان, في حال وصول محلول التنظيف بالغليان لدرجة الغليان، قم بإيقاف تشغيل المقلاة على الفور ثم اترك الزيت يبرد لبضع دقائق قبل استكمال العملية, لتقليل درجة الغليان، قم بتشغيل مقبض صمام الغاز للمقلاة على الوضع PILOT (الإشعال الذاتي) من حين لأخر.

⚠ تحذير
يُحظر تصفية محلول الغليان في وحدة التخلص من السمن أو وحدة تصفية مدمجة أو وحدة تصفية محمولة, حيث أن هذه الوحدات غير مُصممة لهذا الغرض وسوف تتعرض للتلف نتيجة وضع المحلول بها.

⚠ خطر
احرص على إزالة أي قطرات للمياه من المقلاة قبل وضع الزيت أو السمن بها, إذ أن الإخفاق في إزالتها سوف يؤدي إلى تناثرها عند وصول أيا من الزيت أو السمن إلى درجة حرارة الطهي مما قد يتسبب في إلحاق إصابات للأشخاص بالقرب من المقلاة.

2-4 إجراءات التنظيف بالغليان (تابع)

أ- صب محلول التنظيف في وعاء القلي ثم أضف الماء حتى تصل إلى خط مستوى الزيت السفلي داخل الوعاء.

ب- لتشغيل المقالي المزوّدة بالثرموستات: اضبط وحدة التحكم في درجة الحرارة/القرص على 225 فهرنهايت (107 درجة مئوية) تزيد قليلاً على درجة غليان الماء.

ج- لتشغيل المقالي المزوّدة بوضع التصفية/الغليان: قم بتشغيل مفتاح الطاقة للمقلاة على الوضع ON (تشغيل), اضغط على مفتاح إعادة ضبط المقلاة (إن وُجد), ثم اضبط مفتاح التنظيف بالغليان على وضع "ON" (تشغيل).

⚠ تنبيه
إذا انطفأ الإشعال الذاتي أو الشعلة الرئيسية، يجب ترك المقلاة مغلقة بشكل كامل لمدة 5 دقائق على الأقل قبل إيقادها مرة أخرى.

د- سيتم إشعال الشعلة الرئيسية.

ه- عندما يقترب المحلول من نقطة الغليان, أعد ضبط وحدة التحكم في درجة الحرارة إلى 200 فهرنهايت (93 درجة مئوية).

و- يجب أن تنطفيء الشعلات عندما تبدأ الماء بالغليان.

⚠ تنبيه
يُحظر ترك المقلاة دون مراقبة, حيث قد يغلي المحلول بها ويُكوّن رغوة ويطفو خارجها إذا تم ترك المقلاة دون مراقبة, اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) بحيث يكون عند الوضع "OFF" (إيقاف تشغيل) (للمقالي المزوّدة بوضع الغليان/التصفية) أو قلّل درجة الحرارة (للمقالي المزوّدة بثرموستات التشغيل) للتحكم في هذه الحالة.

ز- تعمل الشعلات على تسخين محلول التنظيف بالغليان حتى يبدأ في الغليان ببطء لما يقرب من 45 دقيقة, كما يجب الحرص على ارتداء قفازات واقية، عند فرك جوانب وعاء القلي والأنابيب بفرشاة تفلون ذات الشكل L، بالإضافة إلى الحرص على عدم الضغط على مجسات مستشعر درجة الحرارة والثرموستات عالية الحد.

ح- احرص على عدم تناقص مستوى الماء عن خط مستوى الزيت السفلي أثناء عملية التنظيف بالغليان.

⚠ تحذير
يجب عدم السماح بتصريف الماء أو محلول التنظيف بالغليان من خلال وعاء التصفية أو نظام التصفية, حيث سينتج عن ذلك ضررًا لا يمكن إصلاحه عند دخول الماء في النظام.

ط- لتشغيل المقالي المزوّدة بالثرموستات:بعد اكتمال عملية التنظيف بالغليان قم بضبط قرص الثرموستات على وضع "OFF" (إيقاف تشغيل), لتشغيل المقالي المزوّدة بوضع التصفية/الغليان:بعد اكتمال عملية التنظيف بالغليان قم بضبط مفتاح الغليان والمقلاة على وضع "OFF" (إيقاف تشغيل), ثم قم بتصريف المحلول من وعاء القلي, ضع وعاء معدني ذو حجم كاف للاحتفاظ بمحتويات الوعاء بشكل آمن أسفل منفذ التصريف لجمع الماء/محلول التنظيف بالغليان, احرص على عدم تصريف الماء أو سائل التنظيف بالغليان داخل وعاء التصفية, حيث أن مضخة التصفية غير مصممة للعمل مع الماء وسوف تتعرض للتلف بشكل لا يمكن إصلاحه (راجع النقاط التحذيرية السابقة).

2-4 إجراءات التنظيف بالغليان (تابع)

ي- أغلق منفذ التصريف وأضف الماء النظيف (بدون محلول التنظيف بالغليان) ثم اغسل جميع أسطح وعاء القلي, وأعد التصفية.

ك- أعد ملء وعاء القلي بالماء النظيف والخل لإبطال مفعول أية بقايا من محلول التنظيف بالغليان, اغسل جميع أسطح وعاء القلي, ثم قم بإتمام التصريف وامسح جميع الأسطح لإزالة أية بقايا للماء.

المقالي المُزوّدة بجهاز كمبيوتر: راجع كتيب الكمبيوتر لبرمجة التنظيف بالغليان مع اتباع الإجراءات المذكورة أعلاه للقيام بذلك.

⚠ خطر
تجنب الاقتراب من المنطقة حول منفذ مدخنة المقلاة أثناء تشغيلها.

احرص دائمًا على ارتداء ملابس واقية من الزيت وقفازات عازلة عند العمل مع المقلاة وهي مملوءة بالزيت الساخن.

احرص دائمًا على تصريف الزيت الساخن في إناء معدني ذو حجم مناسب للاحتفاظ بمحتويات وعاء القلي بشكل آمن.

3-4 التحضير النهائي

⚠ تحذير
يُحظر وضع كتلة صلبة من السمن أعلى أنابيب التسخين, حيث يؤدي القيام بذلك إلى تلف أنابيب التسخين ووعاء القلي وقد يتسبب ذلك في إلغاء فعالية الضمان.

أ- عند استعمال السمن السائل, املأ الوعاء إلى خط مستوى الزيت السفلي المحدد داخل الوعاء.

ب- عند استخدام السمن الصلب، احرص على إذابته أولاً في وعاء مناسب، أو قم بتقطيعه الى أجزاء صغيرة ثم ضعها أسفل أنابيب التسخين أو بينها أو أعلاها، دون ترك أية فراغات للهواء حول الأنابيب, تجنب الضغط على لمبات المستشعر أو ثنيها.

ج- وحدة التحكم في الثرموستات الإلكترونية مع تمكين خيار دورة الذوبان: اضبط وحدة التحكم عند درجة حرارة العمل, ستقوم الشعلات بدورة لمدة 5 ثواني ثم تتوقف لمدة 15 ثانية حتى تصل درجة الحرارة إلى 150 فهرنهايت (66 درجة مئوية), ومن ثم تنتقل الثرموستات الإلكترونية إلى وضع التشغيل العادي.

3-4 التحضير النهائي (تابع)

د- تشغيل الثرموستات: اضبط الشعلات على وضع ON "تشغيل" لمدة 10 ثوانٍ ثم على وضع OFF "إيقاف تشغيل" لمدة دقيقة, حتى يذوب السمن, أما في حال رؤية دخان يتصاعد عند ذوبان السمن بهذه الطريقة قم بتقصير دورة ON "التشغيل" وإطالة دورة OFF "إيقاف التشغيل", حيث يُشير الدخان المتصاعد إلى احتراق السمن مما يقلل من عمره الافتراضي.

ه- الكمبيوتر الخاص بالمقلاة المزوّدة بالكمبيوتر: اضغط على مفتاح تشغيل/إيقاف تشغيل الكمبيوتر ليكون على وضع ON "تشغيل", تشتعل الشعلات في البداية على وضع MELT CYCLE "دورة ذوبان" حتى تصل درجة حرارة السمن إلى 180 فهرنهايت, ثم تنتقل تلقائيًا إلى وضع التشغيل العادي.

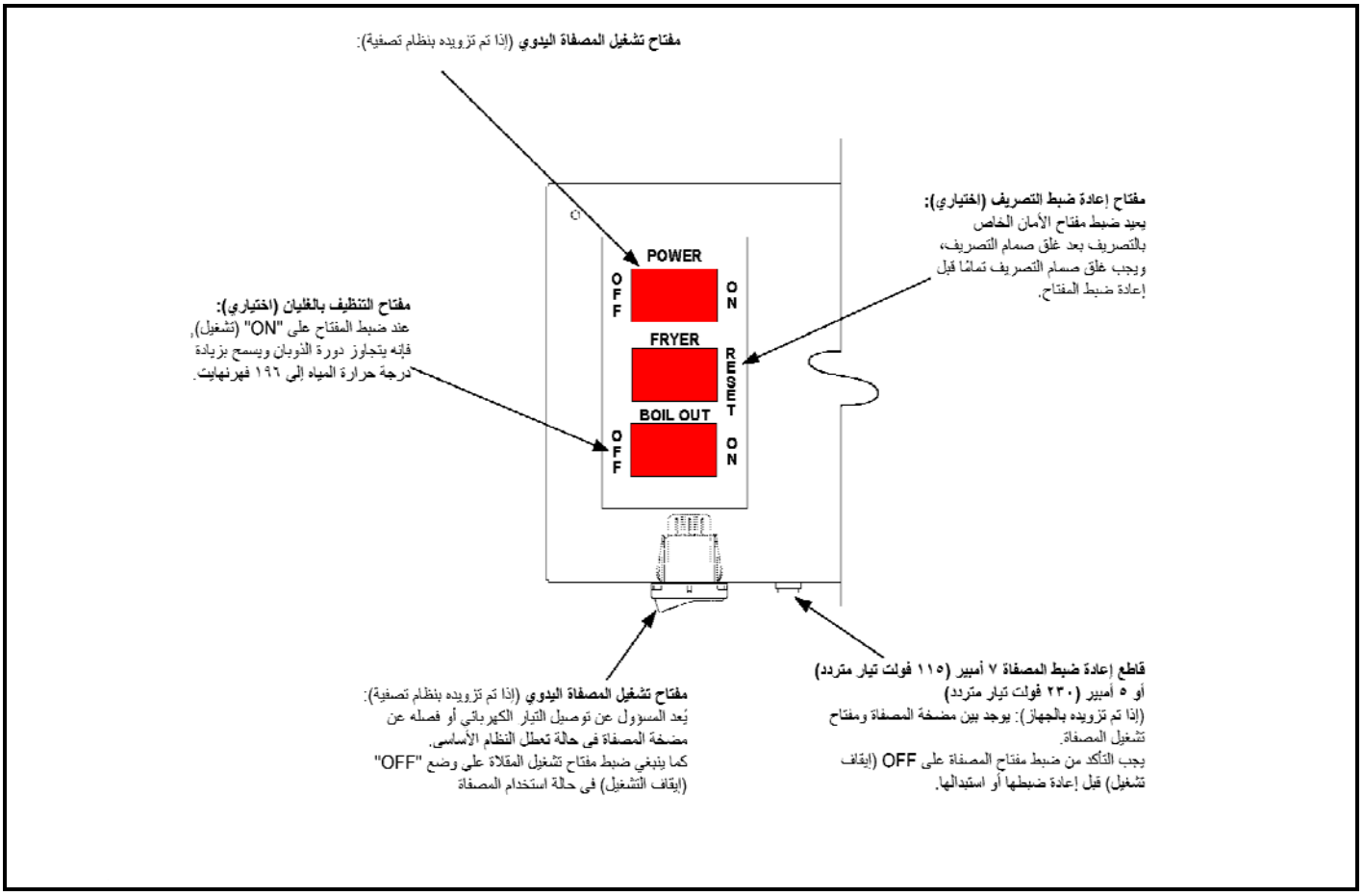
و- عند امتلاء وعاء القلي وذوبان السمن, استبدل بحرص مصفاة الفتات في أعلى أنابيب التسخين, احرص على ارتداء قفازات عازلة للزيت لتجنب إمكانية الإصابة بحروق عند وضع مصفاة الفتات في وعاء القلي.

ز- قبل بدء التشغيل، اضبط الثرموستات الإلكترونية/ثرموستات التشغيل أو قم ببرمجة الكمبيوتر إلى درجة حرارة محتملة ثم انتظر حتى تستقر درجة الحرارة.

لمزيد من الإجراءات التشغيلية للكمبيوتر، راجع دليل الكمبيوتر المرفق مع المقلاة.

1-5 تعليمات التشغيل: وحدة تحكم الثرموستات الإلكترونية

تُزود مقالي الغاز Decathlon بوحدة تحكم الثرموستات الإلكترونية والتى تضم لوحة الدوائر الإلكترونية للتحكم فى درجة الحرارة ومقياس الجهد ومجس درجة الحرارة, ويتم ضبط مقبض مقياس الجهد على الحرارة المطلوبة, على غرار الثرموستات القياسية, كما توجد أيضًا خيارات تبديل متعددة لوحدة التحكم، والتي تعتمد على خيارات المقلاة فى وقت التشغيل, وتُوضح خيارات التبديل النموذجية أدناه



وحدة تحكم الثرموستات الإلكترونية المزودة بمفتاح تشغيل وخيار التنظيف بالغليان.

1-5 تعليمات التشغيل: وحدة تحكم الثرموستات الإلكترونية (تابع)

مفتاح تشغيل المقلاة – يستخدم هذا المفتاح لتشغيل المقلاة وإيقافها, حيث سيضئ المؤشر عندما يكون مفتاح التشغيل على وضع "ON" (تشغيل).

مفتاح التنظيف بالغليان (اختيارى) – عند ضبط مفتاح التنظيف بالغليان على وضع "ON" (تشغيل), فإنه يتجاوز دورة الذوبان ويسمح بزيادة درجة حرارة المياه إلى 196 فهرنهايت (91 درجة مئوية).

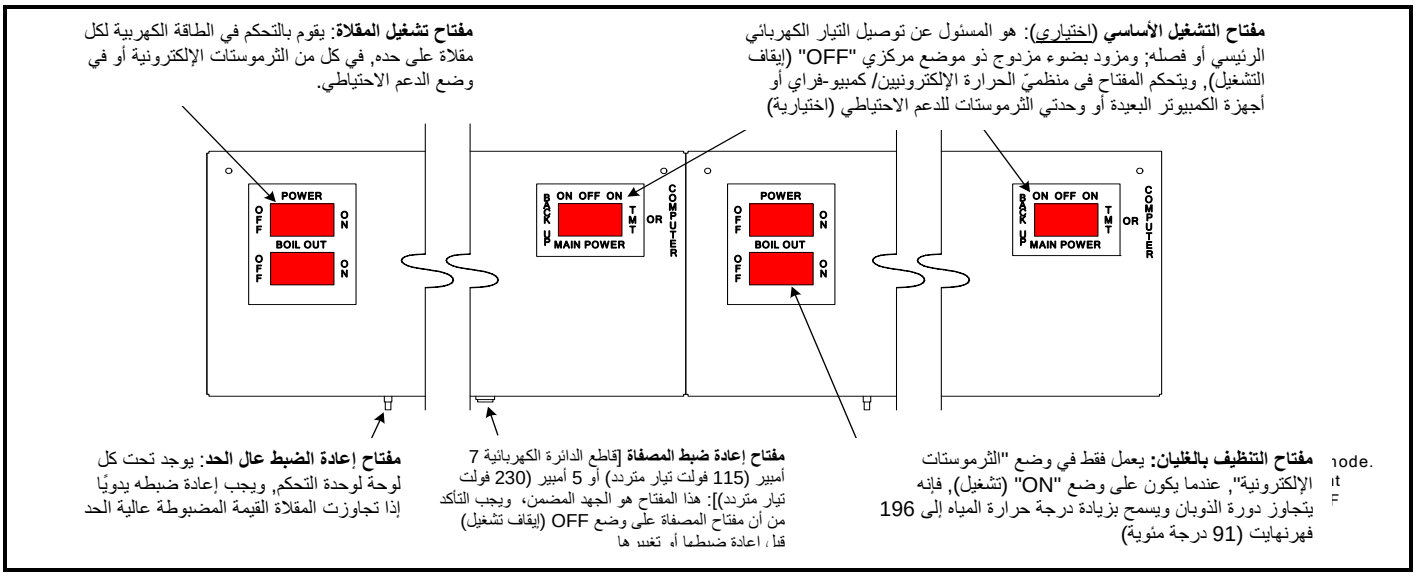
مفتاح إعادة ضبط التصريف (اختيارى) – يقوم بإعادة ضبط مفتاح التصريف الآمن بعد تصريف الزيت من المقلاة, وينصح بإحكام غلق صمام التصريف جيدًا قبل إعادة ضبط المفتاح.

مفتاح تشغيل المصفاة اليدوى (إذا تم تزويده بنظام تصفية) – يمكنه التحكم فى توصيل التيار الكهربائى لمضخة المصفاة فى حالة تعطل النظام الأساسى, **ينبغي ضبط مفتاح تشغيل المقلاة على وضح "OFF" (إيقاف تشغيل) فى حالة استخدام المصفاة.**

قاطع إعادة ضبط المصفاة (7 أمبير قاطع الدائرة الكهربائية- خدمة كهربائية 120 فولت أو 5 أمبير قاطع الدائرة الكهربائية - خدمة كهربائية 230 فولت) – على أن يكون القاطع مباشرة بين مفتاح المصفاة والمضخة, ويجب التأكد من غلق مفتاح المصفاة قبل إعادة ضبطه أو تغييره.

منصهر 5 أمبير (خدمة كهربائية 115 فولت) أو منصهر 2 أمبير (خدمة كهربائية 230 فولت) – تؤمن جميع الدوائر الكهربائية للمقلاة من خلال منصهر 5 أمبير (خدمة كهربائية 115 فولت) أو 2 أمبير (خدمة كهربائية 230 فولت) موجود تحت لوحة التحكم.

2-5 وحدة تحكم /كمبيوتر الثرموستات الإلكترونية



2-5 وحدة تحكم /كمبيوتر الثرموستات الإلكترونية (تابع)

مفتاح التشغيل الرئيسى – هو المسئول عن توصيل التيار الكهربائى الرئيسى أو فصله; كما أنه مزود بضوء مزدوج ذو موضع مركزى لوضع "OFF" (إيقاف التشغيل), ويتحكم مفتاح رئيسي واحد فى منظميّ الحرارة الإلكترونيين/ كمبيو-فراي أو أجهزة الكمبيوتر البعيدة, وعندما يكون مفتاح التشغيل الرئيسي فى المنتصف, ينقطع التيار الكهربائى عن المقلاتين اللتين يتحكم بهم المنظم الحراري الإلكتروني/كمبيو-فراي أو أجهزة الكمبيوتر البعيدة, وفي حالة توجيه المفتاح إلى اليمين, يتم مضاعفة التيار إلى المنظم الحراري الإلكتروني/كمبيو-فراي أو أجهزة الكمبيوتر البعيدة.

مفتاح تشغيل المقلاة الفردي – يتحكم هذا المفتاح فى التيار الكهربائي لكل مقلاة على حده, وعند ضبط مفتاح التشغيل على وضع "ON" (تشغيل), سيضئ المؤشر عند التسخين, كما يقوم مفتاح التشغيل بإيقاف التيار عن دائرة التحكم فى درجة الحرارة (وحدة تحكم الثرموستات الإلكترونية), وينبغي ضبط مفتاح التشغيل على وضع "OFF" (إيقاف التشغيل) عند التصفية.

مفتاح التنظيف بالغليان – يعمل فقط عند تمكين وحدة تحكم الثرموستات الإلكترونية, وعند ضبط مفتاح الغليان على وضع "ON" (تشغيل), فإنه يتجاوز دورة الذوبان ويسمح بزيادة درجة حرارة المياه إلى 196 فهرنهايت (91 درجة مئوية).

إعادة الضبط عالية الحد – يوجد مفتاح إعادة الضبط تحت كل لوحدة تحكم, ويجب إعادة ضبطه يدويًا إذا تجاوزت المقلاة القيمة المضبوطة عالية الحد.

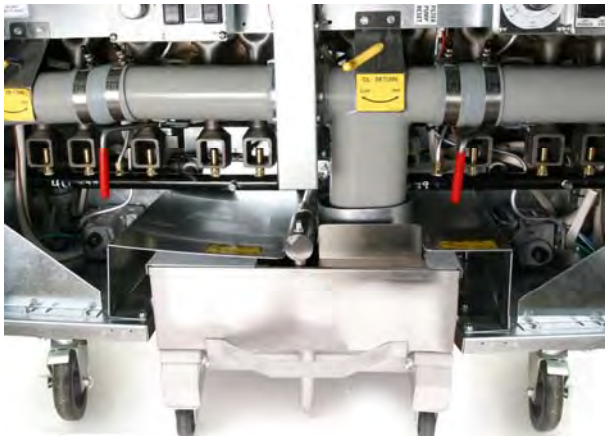
قاطع إعادة ضبط المصفاة (7 أمبير قاطع الدائرة الكهربائية - خدمة كهربائية 120 فولت أو 5 أمبير قاطع الدائرة الكهربائية - خدمة كهربائية 230 فولت) – على أن يكون القاطع مباشرة بين مفتاح المصفاة والمضخة, ويجب التأكد من غلق مفتاح المصفاة قبل إعادة ضبطه أو تغييره.

منصهر 5 أمبير (خدمة كهربائية 115 فولت) أو منصهر 2 أمبير (خدمة كهربائية 230 فولت) – تؤمن جميع الدوائر الكهربائية للمقلاة من خلال منصهر 5 أمبير (خدمة كهربائية 115 فولت) أو 2 أمبير (خدمة كهربائية 230 فولت) موجود تحت لوحة التحكم.

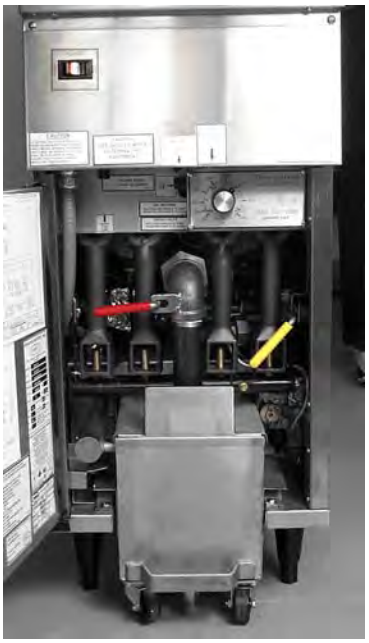
⚠ تحذير
تهدف الرسومات والصور المُستخدمة في هذا الدليل إلى توضيح الإجراءات التشغيلية والفنية وإجراءات التنظيف, ولكنها قد لا تتوافق مع الإجراءات التشغيلية للإدارة الميدانية.

1-6 عام

تستخدم أغلب الأنظمة ذات المصفاة الفردية أو المصفاة الموجودة أسفل المقلاة ورق التصفية كأداة للتصفية, إلا أن بعض أنظمة التصفية يمكن طلبها بشكل خاص لتأتي مزودة بمجموعة شبكات التصفية, والتي تحول دون الحاجة إلى استخدام ورق التصفية, على أن كلا النوعين بحاجة إلى استخدام مسحوق التصفية لتحسين عملية التصفية, ويرجى ملاحظة أن الصور المُستخدمة في التوضيحات الإجرائية قد تناسب أو لا تناسب وحدة التصفية التي تأتي مع نظام القلي, إلا أن الإجراءات التالية تنطبق على كافة المقالي بكافة أنظمة التصفية الموجودة بها, في حين يعتمد تصميم نظام التصفية على إعدادات نظام القلي (أنظمة فردية أو أنظمة متعددة البطاريات- راجع الصور أدناه).



مصفاة نموذجية أسفل المقلاة (UFF) مُثبتة في نظام قلي متعدد البطاريات.



مصفاة فردية نموذجية أسفل المقلاة (SUFF) مُثبتة في مقلاة فردية.

2-6 تجهيز المصفاة

يرجى تنظيف المصفاة قبل التركيب الأولي والاستخدام في كل مرة:

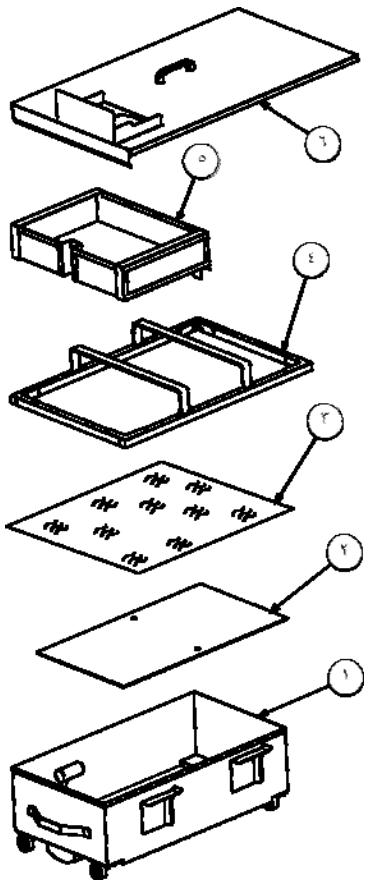
أ- قم بإزالة الأجزاء غير المثبتة من المصفاة,
ب- أغسل وعاء التصفية وكافة الملحقات بالماء الساخن والصابون,
ج- وجففهم تمامًا.

1-2-6 أنواع وحدة التصفية

ورق التصفية وحلقة التثبيت

يتم تثبيت ورق التصفية في مكانه بواسطة حلقة التثبيت, حيث يتحرك الزيت عبر ورق التصفية, تاركًا خلفه الشوائب.

1- وعاء التصفية.
2- شبكة دعم المصفاة.
3- ورق التصفية.
4- حلقة التثبيت.
5- مصفاة الفتات.
6- غطاء وعاء التصفية.

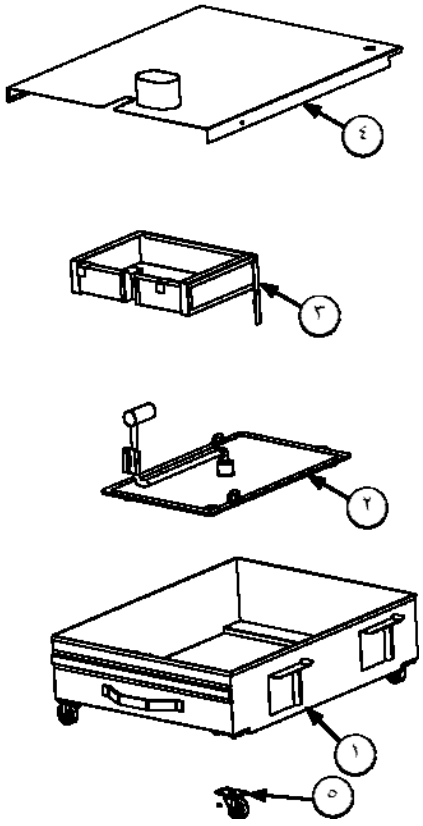


وحدة التصفية التي تستخدم ورق التصفية المتاح لتصفية الزيت.

1-2-6 أنواع وحدة التصفية (تابع)

شبكة التصفية

شبكة التصفية هي عبارة عن شبكة دقيقة الثقوب قابلة لإعادة الاستعمال كما أنها تحل محل ورق التصفية المتاح, حيث يتحرك الزيت عبر الشبكة, تاركًا خلفه الشوائب.



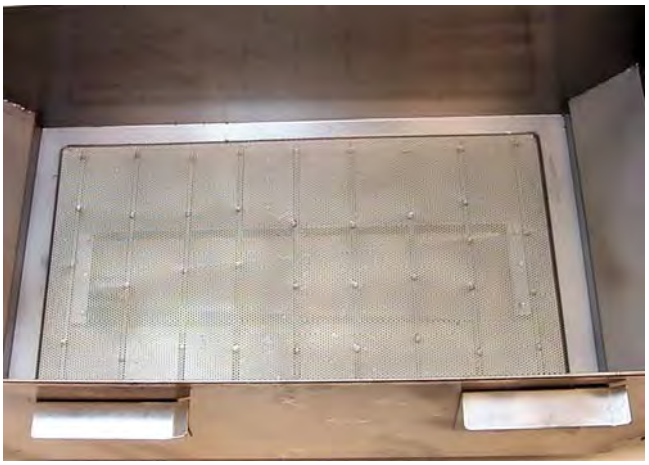
1- وعاء التصفية.
2- شبكة التصفية.
3- مصفاة الفتات.
4- غطاء وعاء التصفية.
5- عجلة.

وحدة التصفية التي تستخدم شبكة التصفية بهدف تصفية الزيت.

2-2-6 تركيب المصفاة

ورق التصفية وحلقة التثبيت

1- ضع شبكة الدعم في قاع وعاء التصفية.



شبكة الدعم المُثبتة داخل وعاء التصفية بصورة ملائمة.

2- ضع ورقة تصفية واحدة أعلى شبكة الدعم, واحرص على أن تُغطي ورقة التصفية أسفل وعاء التصفية مع تغطية جدار الوعاء بمقدار بوصتين.

احرص على ترك بوصتين من ورقة التصفية في كافة الجوانب مع الحرص على توزيعها بالتساوي أسفل حلقة التثبيت.

3- ضع حلقة التثبيت أعلى ورقة التصفية, وأحرص على إحكام ربط جوانب شبكة الدعم بواسطة حلقة التثبيت, إذا إن ذلك يعمل على منع تسرب الهواء إلى داخل النظام.

وضع حلقة التثبيت في موضعها فوق ورقة التصفية داخل وعاء التصفية بشكل صحيح.

2-2-6 تركيب المصفاة (تابع)

4- قم برش 8 أوقيات (227 جرام) من مسحوق التصفية على ورق التصفية, وتأكد من تغطية المسحوق لورقة التصفية بالتساوي.

قم برش الكمية المناسبة من مسحوق التصفية على ورقة التصفية بالتساوي.

5- ضع مصفاة الفتات داخل وعاء التصفية, وأترك مصفاة الفتات ترتكز على حواف حلقة التثبيت العلوية.

مصفاة الفتات موضوعة بشكل ملائم.

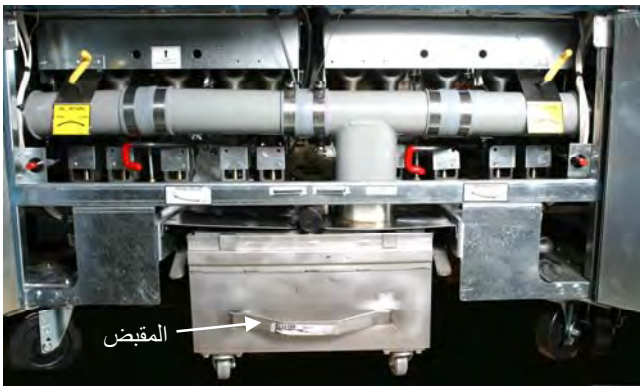
6- ضع غطاء وعاء التصفية على أجزاء وعاء التصفية, وتأكد من وضع أنبوب الالتقاط بشكل سليم داخل فتحة الدخول بغطاء الوعاء.

قم بتركيب الوعاء بالكامل مع وضع أنبوب الالتقاط بشكل صحيح داخل فتحة الدخول بغطاء الوعاء, ويرجى مراعاة أن طرق التركيب قد تختلف وفقًا لنوع الطراز.

2-2-6 تركيب المصفاة (تابع)

شبكة التصفية

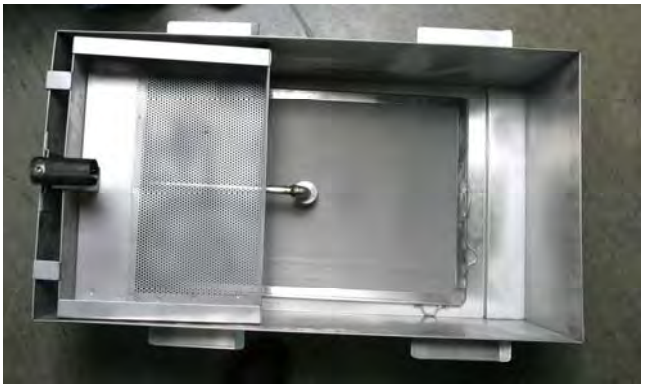
1- قم بإزالة وعاء التصفية من المقلاة عن طريق سحب مقبض وعاء التصفية.



سحب المقبض لإزالة وعاء التصفية.

2- قم بإزالة غطاء وعاء التصفية برفع الغطاء من على الوعاء.

3- قم بإزالة سلة الفتات برفعها للأعلى خارج وعاء التصفية, ويرجى الحذر حتى لا تتعرض الأنابيب أو الموصلات الموجودة في الوعاء للتلف.



إزالة مصفاة الفتات برفعها للأعلى وللخارج.

4- قم بإزالة شبكة التصفية برفعها على أنبوب الالتقاط ثم قم برفع مجموعة شبكات التصفية بتمهل خارج وعاء التصفية.

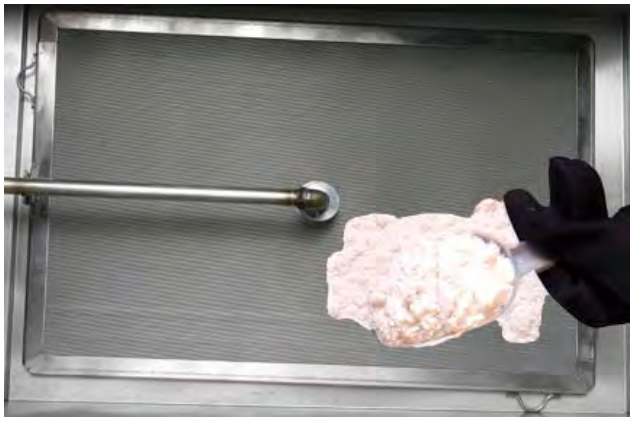
5- قم بتنظيف مجموعة شبكات التصفية ومصفاة الفتات والوعاء بالماء الساخن والصابون, مع شطفهم وتجفيفهم بالكامل.

6- بعد تنظيف شبكة التصفية جيدًا, ضعها بحذر داخل وعاء التصفية.

إزالة مجموعة شبكات التصفية بعناية شديدة.

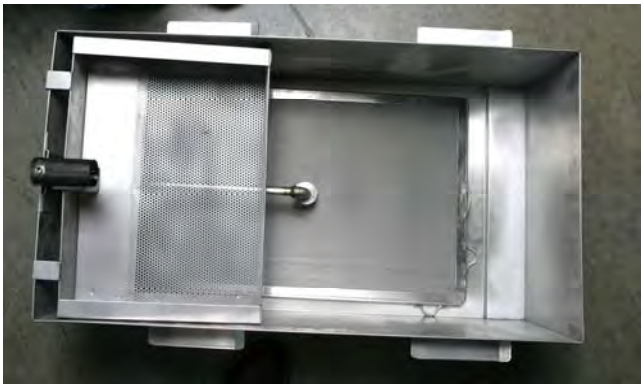
2-2-6 تركيب المصفاة (تابع)

7- قم برش 8 أوقيات (227 جرام) من مسحوق التصفية على شاشة التصفية, وتأكد من تغطية المسحوق لشاشة التصفية بالتساوي.



استخدام مسحوق التصفية على شبكة التصفية.

8- استبدل مصفاة الفتات الموجودة في وعاء التصفية بعد استخدام مسحوق التصفية.



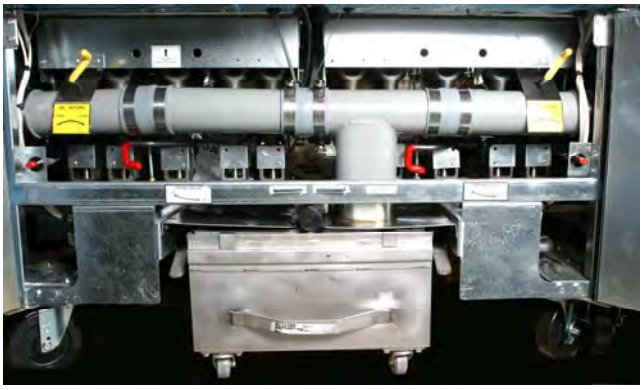
مصفاة الفتات مُثبتة داخل وعاء التصفية بصورة ملائمة.

9- استبدل غطاء الوعاء, وتأكد من وضع أنبوب الالتقاط بشكل سليم داخل فتحة الدخول بغطاء الوعاء.

قم بتركيب الوعاء بالكامل مع وضع أنبوب الالتقاط بشكل صحيح داخل فتحة الدخول بغطاء الوعاء, ويرجى مراعاة أن طرق التركيب قد تختلف وفقًا لنوع الطراز.

3-2-6 تركيب المصفاة

10-ضع المصفاة داخل حجيرة المقلاة, وتأكد من ربط جزئي أنبوب الالتقاط (المذكر-المؤنث) بإحكام, واحرص على وضع فتحة وعاء التصفية أسفل أنبوب التفريغ الموجود بالوسط مباشرةً.



تمرير وعاء التصفية أسفل المقلاة (يسار) وتوصيلها بموصل ذكر (يمين), ويرجى مراعاة ربط أنبوب الالتقاط بإحكام مع هذا الموصل, كما يجب مراعاة أن موقعها قد يختلف وفقًا لنوع الطراز.

3-6 عملية التصفية اليومية

⚠ تحذير
يرجى توخي الحذر وارتداء ملابس واقية ملائمة, والحرص على أن تكون درجة حرارة الزيت المُراد تصفيته 350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية) أو قريبة من ذلك, وتأكد من اتصال كافة الخراطيم بشكل مناسب مع وضع مقابض التصريف في مكانها الصحيح قبل تشغيل أيَّة مفاتيح أو صمامات, إذ إن التخاذل في تنفيذ هذه الاحتياطات قد يتسبب في وقوع حروق خطيرة.

⚠ تحذير
تهدف الرسومات والصور المُستخدمة في هذا الدليل إلى توضيح الإجراءات التشغيلية والفنية وإجراءات التنظيف, ولكنها قد لا تتوافق مع الإجراءات التشغيلية للإدارة الميدانية.

1-3-6 نظرة عامة

قم بتصفية الزيت على نفس درجة حرارة التشغيل وهي (350 درجة فهرنهايت/ 177 درجة مئوية) فقط, عند بدء عملية التصفية, يعمل محرك المصفاة ثم يمر الزيت من خلال ورق التصفية أو مجموعة شبكات التصفية حيث يتم ضخه مرة ثانية إلى وعاء القلي عبر أنابيب إرجاع الزيت أو عصا المصفاة, على أن تظل فتحة وعاء القلي مفتوحة أثناء عملية التصفية, مما يسمح بتصفية الزيت من خلال وعاء القلي وكذلك رجوعًا إلى وحدة التصفية, وبذلك يدور الزيت خلال هذه العملية لما يقرب من خمس دقائق, بعد انتهاء خمس دقائق, قم بإغلاق صمام التصريف واترك وعاء القلي ليمتلئ حتى قمة خط مستوى الزيت, ثم اترك المضخة تعمل لمدة تتراوح بين 10-15 ثانية بعد ظهور الفقاعات في وعاء القلي أو بعد صدور صوت من العصا لضمان ضخ الزيت كاملاً من وعاء التصريف والأنابيب, أغلق صمام إرجاع الزيت, وفي حالة استخدام عصا المصفاة, أدر مفتاح الفصل الكهربائي للعصا على وضع OFF (إيقاف التشغيل).

2-3-6 أدوات التصفية

قم بتركيب الأدوات المستخدمة في عملية التصفية, حيث تكون مدرجة بجهاز بادئ التصفية يأتي مع نظام المقلاة/المصفاة:

- فرشاة وعاء القلي/المصفاة - تستخدم لتنظيف وعاء القلي وجوانب وأسفل وعاء المصفاة وعناصر التسخين, ولإزالة أية رواسب أثناء التصفية أو أثناء تغيير الزيت.
- قضيب التنظيف (قد يختلف تصميمها) - تستخدم لإزالة الشوائب الكثيفة في أنبوب التصريف (عند الحاجة).
- مسحوق التصفية.
- ورق التصفية (لا يستخدم مع شبكة التصفية المجهزة بأنظمة تصفية).

الأدوات التالية ليست مطلوبة ولكن يُنصح بها لتسهيل مهمة التصفية

- مكيال - يستخدم لقياس مسحوق التصفية.
- جاروف الفتات المقاوم للصدأ - لإزالة الشوائب الكبيرة من الزيت قبل تصفيته.

ملاحظة: احرص دائمًا على ارتداء قفازات عازلة مقاومة للزيت وملابس آمنة عند التعامل مع الزيت الساخن.

4-6 تشغيل المصفاة

1-4-6 تجهيز الوعاء وتشغيله

انظر القسم 6-2-1, *تركيب المصفاة*, والقسم 6-2-2, *تثبيت المصفاة*, لمعرفة لخطوات الصحيحة لتجهيز المصفاة, ولمعرفة تفاصيل عن خرطوم وعصا المصفاة الاختيارية, انظر القسم 6-4-3, الخاص *بتشغيل خرطوم وعصا المصفاة الاختيارية*.

⚠ تنبيه
تجنب تشغيل وحدة التصفية إلا إذا كان زيت الطهي
عند درجة حرارة تشغيل (~350 فهرنهايت/ ~177 درجة مئوية).

1- تأكد من تجهيز أجزاء وعاء القلي كما مبين في القسم 6.2.1, تركيب المصفاة, وتأكد من إغلاق المقلاة.

2- انزع سلات القلي من وعاء القلي وتخلص من أية شوائب موجودة في الزيت, ينبغي توخى الحذر, حيث إن الزيت قد يكون قريب من درجة حرارة التشغيل (~350 فهرنهايت/ ~177 درجة مئوية).

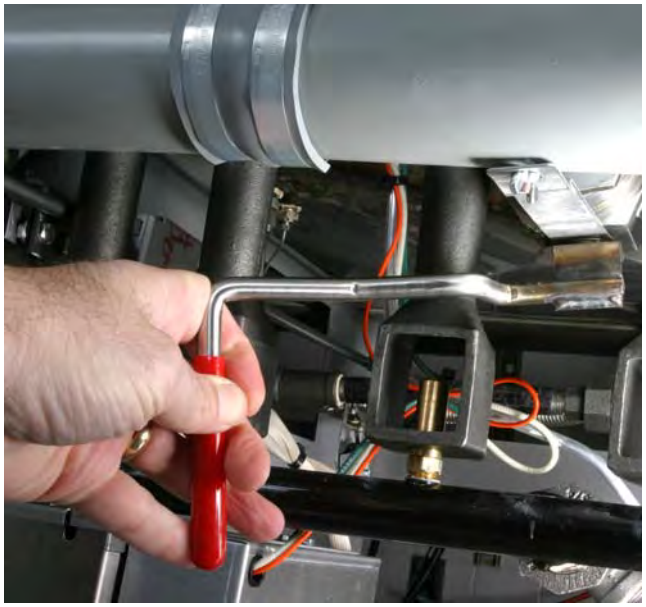
قبل التصفية, قم بإزالة أية شوائب موجودة في وعاء القلي.

3- أزل شبكة الدعم من وعاء القلي باستخدام قضيب التنظيف, ثم حرك الزيت بفرشاة وعاء القلي/المصفاة للتخلص من الشوائب قبل التصريف.

إزالة شبكة الدعم من إناء القلي قبل التصفية.

1-4-6 تجهيز الوعاء وتشغيله (تابع)

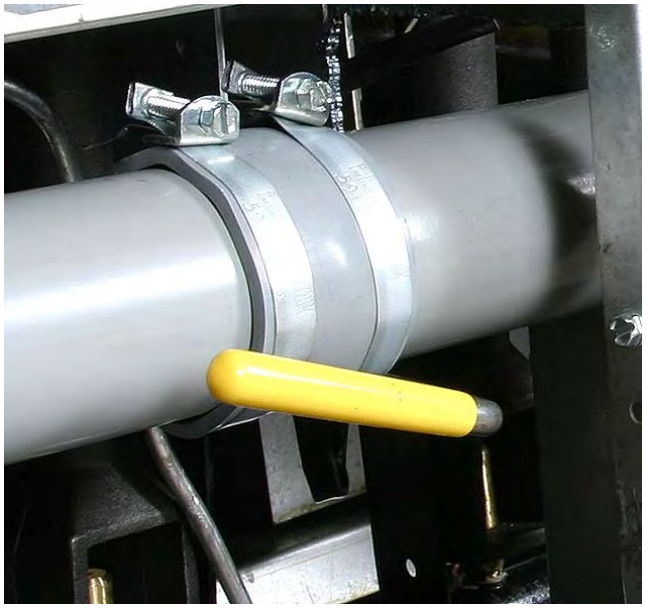
4- بعد التأكد من وضع وعاء التصفية بشكل صحيح تحت أنابيب التصريف, حرك المقبض الأحمر لموضع الفتح (يمينًا) لتصريف وعاء القلي في وعاء التصفية, **وينصح بتصريف وعاء قلي واحد فقط في كل مرة, حيث إن وعاء التصفية صُمم لتصفية محتويات وعاء قلي واحد فقط.**



حرك مقبض صمام التصريف الأحمر تجاه موضع الفتح.

5- بعد أن يتم تصريف الزيت من وعاء القلي لوعاء التصفية, اسحب المقبض الأصفر لفتح أنابيب عودة الزيت وتفعيل مضخة المصفاة, مع ترك المقبض الأحمر في موضع الفتح.

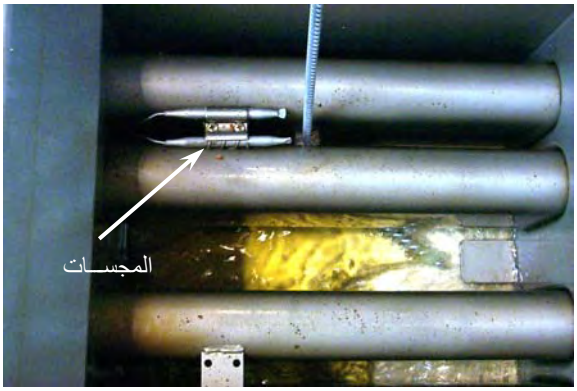
ملاحظة: يتاح خيار فتحة التصريف في أنظمة القلي الكبيرة ذات الثلاث بطاريات, طبقًا للطراز, حيث يمنع هذا النظام انسداد أنبوب التصريف بسبب الرواسب في الأنظمة متعددة البطاريات, وبعد تصريف الوعاء الثالث (أو الرابع) أغلق صمام التصريف (المقبض الأحمر) عن جميع الأوعية, وتأكد من إغلاق باقي الصمامات (المقابض الحمراء والصفراء), اسحب المقبض الأزرق لفتح صمام فتحة التصريف, وبعد خلو أنبوب التصريف من الشوائب (بعد دقيقتين), ادفع المقبض الأزرق لغلق صمام فتحة التصريف, ثم اعد فتح صمام التصريف (المقبض الأحمر) على الوعاء المراد تصريفه وأكمل باستخدام الخطوة الخامسة.



اسحب المقبض الأصفر لفتح صمام عودة الزيت وتفعيل مضخة المصفاة.

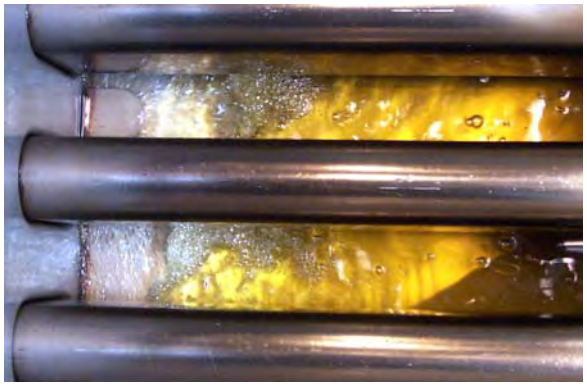
2-4-6 عملية التصفية

6- سيبدأ الزيت في الضخ من وعاء المصفاة إلى وعاء القلي, وفي حالة كانت أنابيب وعاء الطهي وجوانبها والجزء السفلي منها مازال بها مواد مترسبة, نظف الوعاء بفرشاة التنظيف المرفقة مع المقلاة, نظف حول أنابيب الشعلات وأسفلها, مع تجنب الإثقال على المجسات (سهم).



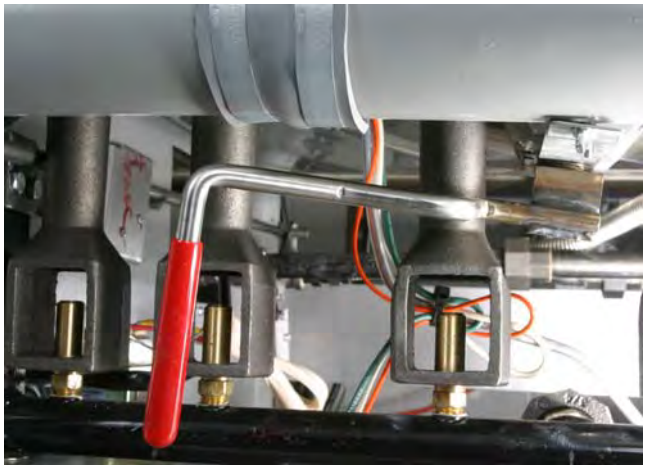
قم بإزالة جميع الرواسب والأجزاء العالقة من أنابيب الشعلات ووعاء القلي عندما يبدأ الزيت في الاندفاع, وتجنب الإثقال على المجسات (سهم) على أنبوبة الشعلة.

7- اترك الزيت يتدفق لمدة 5 دقائق تقريبًا (تعرف العملية باسم "التلميع") لإزالة الأجزاء العالقة.



عملية التلميع تزيل الأجزاء العالقة, مما يزيد من عمر الزيت

8- بعد اكتمال دورة التصفية, أغلق صمام التصريف (عن طريق دفع المقبض الأحمر ناحية اليسار حتى يتوقف) واترك المقلاة تعاود التعبئة (انظر الخطوة الرابعة أعلاه كمرجع إضافي).



بعد انتهاء التصفية, أغلق مقبض التصريف الأحمر لإعادة تعبئة وعاء القلي.

2-4-6 عملية التصفية (تابع)

9- بعد أن يتم ضخ الزيت مجددًا إلى الوعاء, تبدأ الفقاعات في التكون, مما يشير إلى وجود الهواء داخل أنابيب إرجاع الزيت, ثم اترك الزيت يكوّن فقاعات لمدة 10-15 ثانية لضمان خلو الأنابيب من الهواء, وبعد ذلك قم بدفع المقبض الأصفر لغلق صمام إرجاع الزيت وتعطيل مضخة المصفاة (انظر الخطوة الخامسة أعلاه كمرجع إضافي)

اترك الزيت يكوّن فقاعات لمدة 10-15 ثانية لضمان خلو الأنابيب من الهواء,

10-إذا انخفض مستوى الزيت, أضف زيت حتى يصل المستوى إلى قمة خط مستوى الزيت

تجنب ملأ المقلاة بصورة مفرطة, حيث يؤدى ذلك إلى تناثر الزيت خارج المقلاة أثناء الطهي وقد يسبب في إحداث حروق أو أضرار.

أضف الزيت/السمن حتى يصل المستوى إلى أعلى نقطة في خط مستوى الزيت, وتجنب ملئ المقلاة بصورة مفرطة.

11-قم باستبدال شبكة المقلاة, وتجنب تناثر الزيت الساخن. ثم أشعل المقلاة.

قم باستبدال شبكة المقلاة, وتجنب تناثر الزيت الساخن.

2-4-6 عملية التصفية (تابع)

12-تجنب تراكم الفتات في الدرج المخصص له, حيث يجب تفريغ الدرج في وعاء مضاد للحرائق بعد الانتهاء من عمليات القلي يوميًا (انظر بيان الخطر فيما يلى)

قم بتفريغ وعاء التصفية ودرج الفتات في وعاء مقاوم للنار بعد نهاية عمليات القلي يوميًا, وتجنب تراكم الفتات في الدرج.

⚠ خطر

يجب تفريغ صينية فتات الخبز الموجودة في المقلاة المجهزة بنظام تصفية في وعاء مضاد للنار بعد نهاية عمليات القلي في كل يوم, حيث قد تحترق بعض جزيئات الطعام بدون قصد في حالة امتصاصها لبعض المواد الدهنية

⚠ تحذير

تجنب احتكاك سلات القلي أو غيرها من الأواني بالشريط الملحق بالمقلاة، والذي يقوم بإحكام ربط أوعية القلي, حيث يؤدي الاحتكاك بين سلات القلي والشريط لإزالة السمن إلى تشويه الشريط مما يؤثر بالسلب على ثباته، كما أنه تم تصميمه بطريقة متوافقة ومحكمة ويلزم إزالته فقط عند التنظيف.

3-4-6 تشغيل خرطوم التصفية والعصىّ الاختيارية

تزود بعض أنظمة القلي بخرطوم وعصا ومفتاح الفصل الكهربائي لتسهيل إزالة الشوائب من المقلاة, ويتم توصيل الخرطوم بوحدات الفصل غير السريعة أسفل الجزء الأمامى للمقلاة ويتم التحكم فيها باستخدام مفتاح الفصل الكهربائي الموجود في لوحة تحكم المقلاة.

1- قم بتصفية الزيت على نفس درجة حرارة التشغيل والتي تصل إلى (350 درجة فهرنهايت/177 درجة مئوية تقريبًا) فقط, ثم أغلق المقلاة وافتح صمام التصريف في المقلاة, واترك الزيت حتى يتم تصريفه في وعاء التصفية.

حرك مقبض صمام التصريف الأحمر لفتح صمام التصريف, حيث يؤدي ذلك إلى تصريف الزيت الساخن داخل وعاء المصفاة.

2- عندما يتم صب الزيت في المقلاة, قم بتوصيل الخرطوم/العصا بوحدات الفصل السريع أسفل الجزء الأمامي لحجيرة المقلاة, وتأكد من توصيل الخرطوم جيدًا قبل البدء.

يتم فصل الخرطوم/العصا بشكل صحيح لفصل الصمام في حجيرة المقلاة.

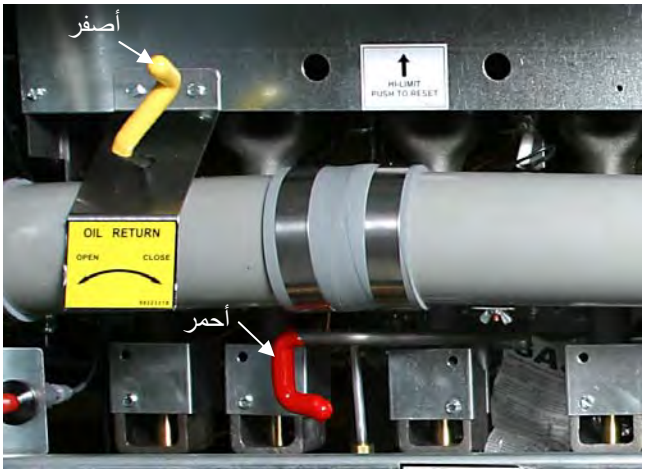
3- ضع العصا في المقلاة المفتوحة وشغّل المصفاة بالعصا/مفتاح التصرف (المفتاح القلاّب) في الجزء الأمامي من الحجيرة.

تجنب الاستمرار في عملية القلي إلا إذا كانت العصا داخل المقلاة, وفي حال عدم وجود العصا داخل المقلاة فإن ذلك قد يتسبب في تدفق الزيت الساخن منها عند توصيلها, مما قد يحدث حروق.

بعد تثبيت طرف العصا جيدًا داخل المقلاة المناسبة, قم بتنشيط مضخة المصفاة بالعصا/مفتاح التصرف الموجود في الوجهة الأمامية للمقلاة.

3-4-6 تشغيل الخراطيم والعصىّ (تابع)

-4 عندما يبدأ الزيت في التدفق داخل المقلاة في الحال, **استمر في وضع العصا داخل المقلاة أثناء تفعيل مضخة المصفاة.**



المقبض الأحمر يرفق بصمام التصريف, أما المقبض الأصفر فيرفق بصمام إرجاع الزيت.

-5 اغسل وعاء التصفية باستخدام العصا للتخلص من الشوائب الموجودة داخله, وعند الانتهاء, أغلق صمام التصريف (المزود بالمقبض الأحمر) واغلق العصا/مفتاح التصرف, واترك الخرطوم/العصا داخل وعاء التصفية.

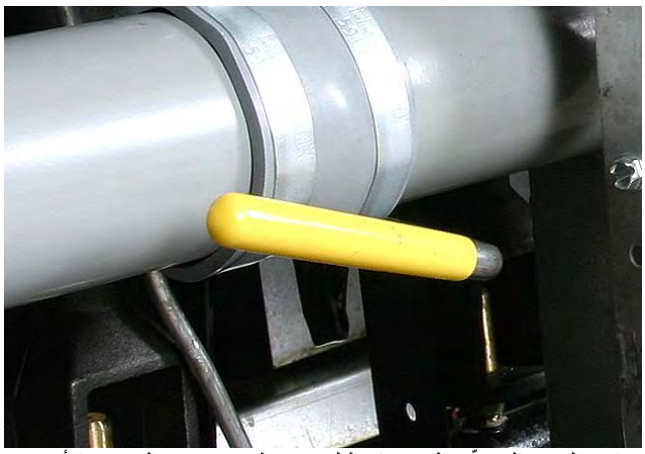
استخدم العصا لغسل الشوائب بداية من وعاء القلي وصولا إلى وعاء التصفية, ثم امسك العصا جيدًا.

-6 افصل الخرطوم/العصا من المقلاة.

5-6 إكمال التصفية

-1 قم بإعادة ملء المقلاة عن طريق سحب المقبض الأصفر لفتح صمام إرجاع الزيت (فهذا من شأنه تفعيل مضخة المصفاة بشكل أتوماتيكي).

-2 بعد إعادة ملء المقلاة, اترك الزيت يكوّن فقاعات لمدة 10-15 ثانية لضمان خلو أنابيب إرجاع الزيت، ثم ادفع المقبض الأصفر لغلق صمام إرجاع الزيت وتعطيل مضخة المصفاة، وبعد اكتمال التصفية قم بتصفية وعاء قلى آخر أو أعد تشغيل المقلاة.



اعد الزيت المصفّى إلى وعاء القلي عن طريق سحب المقبض الأصفر لفتح صمام إرجاع الزيت.

⚠ خطر
لا تحاول تنظيف المقلاة أثناء عملية الطهى أو أثناء امتلائها بالزيت أو السمن الساخن, حيث أنه في حال وصول المياه إلى الزيت أو السمن المُسخّن حتى درجة حرارة الطهى, سيؤدى ذلك إلى تناثر بعض القطرات الساخنة مما قد يتسبب في حروق شديدة للأشخاص المتواجدين بالقرب من المقلاة

يعمل أى جهاز بشكل أفضل وتستمر فترة عمله لمدة أطول عندما يتم صيانته بشكل جيد مع الحرص على نظافته, كما ان أدوات الطهى ليست بمنأى عن ذلك, حيث يجب أن تبقى مقالي الغاز من Decathlon نظيفة طوال يوم العمل مع تنظيفها تمامًا فى نهاية كل يوم, وفيما يلى توصيات للصيانة الوقائية يوميًا وأسبوعيًا ودوريًا

1-7 يوميًا

⚠ تحذير
يجب استخدام منظف تجارى ذو فاعلية لتنظيف الأسطح الملامسة للطعام وتطهيرها, واقرأ التوجيهات والتعليمات التحذيرية للاستخدام, كما يجب إيلاء اهتمام خاص لنسبة تركيز المنظف ومدة بقاءه على الأسطح الملامسة للطعام

أ- قم بإزالة وغسل كافة الأجزاء القابلة للإزالة.

ب- قم بتنظيف كافة الأسطح الخارجية لحجيرة المقلاة, لا تستخدم منظفات أو ألياف سلكية أو أى مواد كاشطة أخرى على الفولاذ المقاوم للصدأ

ج- تصفية زيت الطهى واستبداله إذا لزم الأمر, يجب تصفية الزيت بشكل متكرر عند الاستخدام المكثف

2-7 أسبوعيًا

أ- قم بتصريف الزيت كاملاً من المقلاة فى إناء معدنى ذو حجم مناسب لتتمكن من الاحتفاظ ببقية محتويات المقلاة للتخلص منها, لا تستخدم وعاء من الزجاج أو البلاستيك.

ب- نظّف المقلاة بنفس إجراءات التنظيف بالغليان القادمة فى 4-2

⚠ تحذير
يُحظر إنقاص كمية المياه أو الكشف عن أنابيب التسخين, وإلا سينتج عن ذلك تلف المقلاة .

3-7 دوريًا/ سنويًا

يجب فحص وضبط المقلاة دوريًا عن طريق الفنيين المؤهلين المختصين بالخدمة كجزء من برنامج صيانة المطبخ الدورى.

توصى Frymaster بفحص المقلاة على الأقل سنويًا من خلال فني الصيانة المعتمد من المصنع كما يلى:

- فحص حجيرة المقلاة داخليًا وخارجيًا, من الأمام ومن الخلف, لإزالة الزيت المتراكم أو الزيت المتناثر, التحقق من أن الشعلات والأجزاء المرتبطة بها (أى صمامات الغاز ومجموعة الإشعال الذاتى والمشاعل الذاتية,إلخ) فى حالة جيدة وتعمل بشكل مناسب, فحص كافة وصلات الغاز للكشف عن التسربات وضمان ربط الوصلات بشكل صحيح.

- التحقق من أن درجة الحرارة والمجسات عالية الحد موصّلة جيدًا ومحكمة الربط وتعمل بشكل مناسب.

- التحقق من أن كافة مكونات صندوق التكوين (مثال الكمبيوتر/وحدة التحكم والمرحّلات والمحولات ولوحات الواجهة, إلخ) فى حالة جيدة وخالية من تراكم قطرات الزيت المتناثرة والشوائب الأخرى, فحص أسلاك صندوق المكونات والتأكد من أن كل الوصلات مُحكمة الربط وكل الأسلاك فى حالة جيدة, التأكد من أن صفات الأمان (أى مفاتيح التصريف الآمن ومفاتيح إعادة الضبط, إلخ) موجودة وتعمل بشكل مناسب.

- التأكد من أن المقلاة فى حالة جيدة وخالية من التسريبات, التحقق من أن الناشرات الداخلية للمقلاة موجودة وفى حالة جيدة (أى لا يوجد بها تلف أو ضرر مرئى).

- التحقق من أن كافة الأسلاك والتوصيلات مُحكمة الربط وبحالة جيدة.

انظر الفصل السادس لمعلومات حول التصفية.

4-7 العناية بالفولاذ المقاوم للصدأ

⚠ خطر
تجنب رش المياه داخل وعاء الزيت الساخن, حيث تؤدي إلى تناثر الزيت مسببًا حروقًا شديدةً.

يجب مسح جميع أجزاء حجيرة المقلاة الفولاذية المقاومة للصدأ بشكل منتظم بالمياه الساخنة والصابون خلال اليوم, وسائل تنظيف صُمم للفولاذ المقاوم للصدأ في نهاية كل يوم.

أ- تجنب استخدام الألياف السلكية أو الأقمشة الكاشطة أو المنظّفات أو المساحيق.

ب- يُحظر استخدام سكين معدنى أو ملعقة أو أى أداة معدنية أخرى لكشط الفولاذ المقاوم للصدأ! حيث أنه يكاد يكون من المستحيل إزالة الخدوش.

ج- إذا كان من الضرورى كشط الفولاذ المقاوم للصدأ لإزالة أى مواد قشرية, انقع المنطقة أولاً لتليين المادة، ثم استخدام مكشطة من الخشب أو النايلون فقط.

⚠ خطر
يسبب السمن الساخن حروقا شديدة, لذلك يحظر محاولة نقل هذا الجهاز عندما يكون ممتلئ بالسمن الساخن أو نقل السمن الساخن من حاوية إلى أخرى.

⚠ خطر
ينبغي عدم توصيل هذا الجهاز بالمقبس أثناء الصيانة، إلا عند الحاجة لإجراء اختبارات للدائرة الكهربائية, كما ينبغي توخي الحذر عند إجراء مثل هذه الاختبارات.

قد يحتوي هذا الجهاز على أكثر من نقطة اتصال لإمدادات الطاقة الكهربائية, لذلك احرص على فصل جميع كبلات الطاقة قبل الصيانة.

ينبغي إجراء فحص المكونات الكهربائية واختبارها وإصلاحها من قبل فني الصيانة المعتمد فقط.

يناقش هذا القسم المشاكل الأكثر شيوعا والحلول الممكنة, ولاستكشاف الأعطال وإصلاحها، يفضل إجراء اختبار إعداد في بداية كل حالة, ويرجى اتباع الخطوات التالية بالتسلسل.

1-8 عطل شعلة الإشعال الذاتي

أ- الإشعال الذاتي لا يعمل؛ الغاز لا يصل إلى شعلة الإشعال الذاتي.

1- تأكد من أن صمام الغاز مفتوح ومن وصول الغاز إلى الصمام.

2- تحقق من عدم وجود أوساخ أو وبر في فوهة شعلة الإشعال الذاتي.

3- <u>خاص بفني الصيانة المعتمد فقط</u>: أزل خط إمداد الغاز الخاص بالإشعال الذاتي وتحقق من عدم وجود تلوث؛ نظفه إذا لزم الأمر، ثم أعد تركيب الخط.

ب- الإشعال الذاتي يعمل؛ ولكن لا يضيئ عندما يتم تحرير المقبض اليدوي لصمام الغاز.

1- تأكد من أن السلك الحراري مشدود بشكل صحيح في جلبة توصيل المزدوج الحراري على صمام الغاز.

2- أزل نهاية سلك المزدوج الحراري من جلبة التوصيل ونظفه بورق الصنفرة أو قطعة قماش خشنة.

3- <u>خاص بفني الصيانة المعتمد فقط</u>: قد يكون لهب الإشعال الذاتي عالي جدًا أو منخفض جدًا, اضبط برغي تعديل لهب الإشعال الذاتي بحيث يمتد اللهب حوالي 3/4 بوصة (19 مم) فوق الجزء العلوي من شعلة الإشعال الذاتي.

4- تحقق من جميع التوصيلات للنظافة والأمان.

1-8 عطل الإشعال الذاتي (تابع)

ج- حجم لهب الإشعال الذاتي مناسب، ولكن غير مستقر, حيث يتذبذب اللهب ولا يغطي المزدوج الحراري تمامًا في جميع الأوقات.

- تحقق من عدم وجود أية مصادر لدخول الهواء قد تكون ناجمة عن جهاز تكييف الهواء أو مجفف الشعر, أغلق جهاز تحريك الهواء وأعد فحص الإشعال الذاتي.

2-8 أعطال الشعلة الرئيسية

أ- الشعلة الرئيسية لا تعمل, الغاز لا يصل إلى الشعلة الرئيسية.

1- تأكد من أن صمام الغاز مفتوح.

2- تأكد من أن الإشعال الذاتي يعمل بشكل صحيح.

3- خاص بفني الصيانة المعتمد فقط: تحقق من المفتاح عالي الحد للاستمرارية.

4- خاص بفني الصيانة المعتمد فقط: تحقق من صمام الغاز الموجود واستبدله إذا كان معيبًا.

ب- لهب الشعلة الرئيسية صغير وبطئ, لا يتم تسخين السمن بسرعة.

- خاص بفني الصيانة المعتمد فقط: تحقق من ضغط الغاز عند سدادة الضغط الخاصة بصمام الغاز, استخدم مقياس ضغط على شكل U الذي يستعمل في قياس ضغط المياه أو مقياس الضغط الرقمي, وينبغي أن يكون ضغط الغاز 4 بوصات بمقياس عمود الماء لطرازات D وHD باستخدام الغاز الطبيعي أثناء تشغيل الشعلة, كما ينبغي أن يكون ضغط الغاز 11 بوصة بمقياس عمود الماء لطراز D و 10 بوصات بمقياس عمود الماء لطراز HD باستخدام البروبان, وفي حالة عدم تطابق تلك المقاييس، أزل غطاء تعديل منظم الضغط, ثم استخدام مفك البراغي لتحويل برغي التعديل للضغط المناسب, واستبدل الغطاء وأعد فحص الضغط ثم أعد تثبيت قابس سدادة الضغط.

ج- ظهور علامات حرارة مفرطة; السمن يحترق وسرعان ما يتغير لونه.

1- تحقق من ثرموستات التشغيل, قد تكون غير مضبوطة أو غير مطابقة للمعايرة, أعد ضبطها إذا لزم الأمر.

2- تحقق من ضغط الغاز على النحو المبين أعلاه.

3- قد يكون السمن المستخدم رديء أو تم استخدامه لفترة طويلة جدا, لذلك ينصح باستبدال السمن.

4- تأكد من نظافة وعاء القلى عند إعادة تعبئته بالسمن الجديد.

2-8 أعطال الشعلة الرئيسية (تابع)

د- المقلاة لا تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة أو تعمل بطريقة متقطعة.

1- وضع مجس مستشعر درجة الحرارة في موضع غير صحيح أو مستشعر معيب.

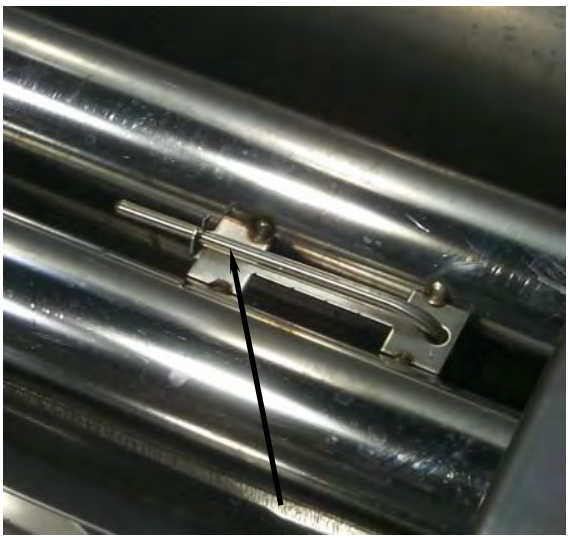
2- توصيل الأسلاك غير محكم.

ه- لا يمكن السيطرة على درجة حرارة السمن بالمقلاة, المقلاة تعمل في درجة حرارة عالية الحد.

1- هناك خلل في ثرموستات التشغيل أو مجس درجة الحرارة, وفي هذه الحالة ينصح باستدعاء فني الصيانة المعتمد.

3-8 معايرة وحدة تحكم الثرموستات الإلكترونية

تحافظ وحدة تحكم الثرموستات الإلكترونية على درجة حرارة الطهي المحددة من خلال مجس استشعار مثبت في وعاء القلي, وفي حالة اختلاف درجة الحرارة الفعلية للسمن عن الإعداد الرقمي لوحدة التحكم، قم بتخفيف الصامولة وبرغي وأدر المقبض حتى يتوافق مع درجة حرارة السمن الفعلية, عند الحصول على درجة حرارة السمن الفعلية، تأكد من إدراج الثرموستات في حدود 1 بوصة من المجس المثبت في وعاء القلي, وفي حالة عدم الحصول على المعايرة المناسبة، اتصل بوكيل الخدمة المعتمد لإصلاح العطل.



مجس الثرموستات الإلكترونية في وعاء القلي (السهم).

موضع صواميل مقبض التحكم (السهم - العداد - المقبض المحدد)

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197215 06/2022