مقلاة الموفرة للزيت (OCF30)™
مجموعة المقالي الكهربائية
دليل التركيب والتشغيل

FootPrint PRO Series by Frymaster

Frymaster

تُوصي شركة Frymaster, عضو جمعية خدمة أجهزة الأطعمة التجارية, باستخدام أحد الفنيين المُعتمدين من الجمعية.

CFESA Commercial Food Equipment Service Association

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

02/2015 Arabic

8 1 9 7 2 3 2

البريد الإلكتروني:
service@frymaster.com

www.frymaster.com

ملاحظة

يلغى سريان هذا الضمان في حالة استخدام العميل قطع غيار لمعدات MANITOWOC FOOD SERVICE, أثناء فترة سريان الضمان, بخلاف الأجزاء الجديدةغير المُعدلة أو المُعاد استعمالها والتي تم شراؤها من FRYMASTER مباشرة, أو من أحد مصانع الصيانة المُعتمدة التابعة لها, و/أو في حالة تعديل الجزء المستخدم عن هيئته الأصلية, وعلاوة على ذلك, تخلي شركة FRYMASTER والشركات التابعة لها مسؤوليتها عن أيَّة إدعاءات أو أضرار أو نفقات يتكبدها المستخدم والتي تنشأ بشكل مباشر أو غير مباشر, بصورة كلية أو جزئية, نتيجة لتركيب أي قطع غيار مُعدلة أو قطع غيار تم شراؤها من مسؤولي صيانة غير مُعتمدين.

ملاحظة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المهني ولكي يقوم بتشغيله الفنيين المؤهلين فقط, كما يجب أن يقوم مسؤول الصيانة المُعتمد لشركة Frymaster أو أحد الفنيين المؤهلين بتركيب الجهاز أو صيانته أو إصلاحه, إذ أنه في حالة تركيب الجهاز أو صيانته أو إصلاحه عبر أحد الأشخاص غير المؤهلين قد يتسبب ذلك في إلغاء ضمان المُصنع, راجع الفصل الأول من هذا الدليل للحصول على التعريف الخاص بالأفراد المؤهلين.

ملاحظة

يجب تركيب هذا الجهاز وفقًا للقوانين القومية والمحلية المناسبة للدولة أو المنطقة التي يتم تركيبه بها, راجع متطلبات القوانين المحلية في الفصل الثاني من هذا الدليل للحصول على معلومات محددة.

ملاحظة للعملاء بالولايات المتحدة

يجب تركيب هذا الجهاز وفقًا لقانون الصرف، الذي يخضع لقانون البناء الدولي، والذي تصدره أحد المكاتب المشاركة في هيئة إصدار القوانين وهو (BOCA)) ودليل المرافق الصحية لخدمة الأطعمة التابع لإدارة الغذاء والدواء في الولايات المتحدة.

ملاحظة

صُممت الرسومات والصور المستخدمة في هذا الدليل بغرض توضيح الإجراءات التشغيلية والفنية وطرق التنظيف ومن ثم فمن الممكن ألا تتوافق مع إجراءات التشغيل الميدانية.

ملاحظة لمُلاك الأجهزة المزودة بوحدات التحكم

الولايات المتحدة

يتوافق هذا الجهاز مع القسم 15 من قواعد لجنة الاتصالات الفيدرالية, وتخضع عملية التشغيل إلى الشرطين التاليين: 1(قد لا يتسبب هذا الجهاز في حدوث تداخلات ضارة و, 2) يجب أن يقبل هذا الجهاز أيَّة تداخلات يتم استلامها, بما في ذلك التداخلات التي يمكن أن تتسبب في عمليات تشغيل غير مطلوبة, وعلى الرغم من أن هذا الجهاز جهازًا موثوقًا به من الفئة "A"، إلا إنه يُشير إلى تلبيته لحدود الفئة "B".

كندا

لا يتجاوز هذا الجهاز الرقمي حدود الفئة A أو B الخاصة بانبعاثات الضوضاء اللاسلكية والتي حددها معيار ICES-003 الذي أصدره قسم الاتصالات الكندي.

لا يُصدر هذا الجهاز الرقمي ضوضاء لاسلكية تتجاوز حدود الفئة A أو B والتي حددها معيار NMB-003 الصادر عن وزير الاتصالات الكندي.

⚠ خطر

قد يؤدي سوء تركيب الوحدة وضبطها وصيانتها والتغييرات أو التعديلات غير المُصرح بها إلى تلف في الممتلكات أو الإصابة أو الوفاة, لذا يرجى قراءة تعليمات التركيب والتشغيل والصيانة جيدًا قبل تركيب أو صيانة هذا الجهاز.

⚠ خطر

يرجى ملاحظة أن الرف الأمامي لهذا الجهاز ليس درجة سلم! لذا يُحظر الوقف على الجهاز, إذ يمكن أن يؤدي الإنزلاق من فوق الجهاز أو ملامسة زيت الطبخ الساخن إلى وقوع إصابات خطرة.

⚠ خطر

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

⚠ خطر

يجب تفريغ صينية البقايا الموجودة في المقالي المزودة بنظام تصفية في حاوية مضادة للحريق بعد انتهاء عمليات القلي يومياً, حيث إن بعض بقايا الأطعمة يمكن أن تحترق تلقائياً إذا تم نقعها في مادة دهنية.

⚠ تحذير

تجنب الطرق على سلال القلي أو الأواني الأخرى الموجودة على الشريط الملتحق بالمقلاة, حيث يوجد هذا الشريط لسد الفواصل بين أوعية القلي, إذ أن الطرق على سلال القلي الموجودة على الشريط لإخراج الدهون سوف يؤدي إلى تشويهه مما يؤثر بالسلب على تثبيته, فهو مصمم لإحكام التثبيت ولا ينبغي إزالته إلا في حالة التنظيف فقط.

⚠ خطر

يجب توفير الوسائل الملائمة للحد من حركة هذا الجهاز لعدم إلحاق الضرر بالقناة الكهربائية, ومن الجدير بالذكر وجود طقم كوابح مع المقلاة, وفي حال فقدان هذا الطقم اتصل بخدمة KES المحلية.

⚠ خطر

يُرجى فصل كافة أسلاك التيار الكهربائي من المقلاة قبل تحريك مقلاة Frymaster الخاصة بك أو اختبارها أو صيانتها أو إجراء أيَّة إصلاحات عليها.

ملاحظة

صُممت الإرشادات الواردة في هذا الدليل والخاصة باستخدام نظام الزيت الغزير لملء الزيت أو تفريغه لنظام RTI و Frontline, ويُرجى المُلاحظة أن هذه الإرشادات قد لا تكون قابلة للاستخدام مع أنظمة الزيت الغزير الأخرى.

مجموعة المقالي الكهربائية™OCF30
دليل التركيب والتشغيل

جدول المحتويات

الفصل الأول: مقدمة

1-1 عام 1-1
2-1 معلومات السلامة 1-1
3-1 معلومات خاصة بالكمبيوتر 2-1
4-1 معلومات خاصة بالاتحاد الأوروبي (دول المفوضية الأوروبية) 2-1
5-1 فنيي التركيب والتشغيل والصيانة 2-1
6-1 التعريفات 2-1
7-1 إجراء شكوى أضرار الشحن 3-1
8-1 معلومات الصيانة 3-1

الفصل الثاني: إرشادات التركيب

1-2 متطلبات التركيب العامة 1-2
1-1-2 حيز الخلوص والتهوية 2-2
2-1-2 متطلبات التأريض الكهربائي 2-2
3-1-2 المتطلبات الأسترالية 3-2
2-2 متطلبات الطاقة 3-2
3-2 تحديد وضع المقلاة 4-2
4-2 تثبيت حمالة JIB ..... 4-2.

الفصل الثالث: إرشادات التشغيل

1-3 إجراءات إعداد الجهاز وبدء التشغيل 2-3
2-3 التشغيل 2-3
3-3 التعويض التلقائي للزيت باستخدام تقنية ™Oil Attendant 3-3
1-3-3 تركيب خزان الزيت 3-3
2-3-3 تغييرات الزيت الروتينية 3-3
3-3-3 أنظمة الزيت الغزير 4-3

الفصل الرابع: إرشادات التصفية

1-4 إعداد نظام التصفية المدمج للاستخدام 1-4
1-1-4 إعداد ورق التصفية أو لوح التصفية للاستخدام 1-4
2-1-4 إعداد الاستخدام مع مجموعة مصافي Magnasol 2-4
2-4 التصفية 3-4
1-2-4 تشغيل المصفاة 3-4
3-4 تفكيك مصفاة Magnasol وإعادة تجميعها 5-4
4-4 تصريف نفايات الزيت والتخلص منها 6-4

الفصل الخامس: الصيانة الوقائية

1-5 تنظيف المقلاة 1-5
2-5 الفحوص والصيانة اليومية 1-5
1-2-5 فحص المقلاة للتحقق من أيَّة تلفيات 1-5
2-2-5 تنظيف حاوية المقلاة من الداخل والخارج 1-5
3-2-5 تنظيف نظام التصفية المدمجً 1-5
3-5 الفحوص والصيانة الأسبوعية 2-5
1-3-5 تنظيف وعاء القلي وعناصر التسخين 2-5
2-3-5 غليان وعاء القلي 2-5

3-3-5 تنظيف الأجزاء القابلة للفصل والملحقاتً 3-5
4-5 الفحوص والصيانة الشهرية 3-5
1-4-5 فحص دقة القيم المضبوطة مسبقاً لوحدة التحكم 3-5
5-5 الفحص السنوي/الدوري للنظام 3-5
1-5-5 المقلاة 3-5
2-5-5 نظام التصفية المدمج 4-5
الفصل السادس: استكشاف الأعطال وإصلاحها للمُشغّل
1-6 مقدمة 1-6
2-6 استكشاف الأعطال وإصلاحها 2-6
1-2-6 مشاكل وحدة التحكم والتسخين 2-6
2-2-6 رسائل الخطأ ومشاكل العرض 2-6
3-2-6 مشاكل رفع السلة 3-6
4-2-6 مشاكل التصفية 4-6
5-2-6 مشاكل تعويض الزيت التلقائي 4-6
6-2-6 خطأ رموز الدخول 5-6
7-2-6 اختبار الحد المرتفع 5-6
الفصل السابع: مخططات التوصيلات السلكية
1-7 مخطط أسلاك مبسط لسلسلة OCF30 1-7
2-7 مخطط أسلاك المكونات المزودة بوحدة تحكم 3000 2-7
3-7 مخطط أسلاك المكونات المزودة بوحدة تحكم CM3.5 3-7
4-7 مخطط أسلاك CE 4-7
5-7 مخطط أسلاك CSA 5-7
6-7 مخطط أسلاك المكون المزود بنظام الزيت الغزير 6-7
7-7 مخطط صندوق أسلاك نظام الزيت الغزير 7-7
8-7 صندوق القاطع - تركيب توصيلة دلتا 8-7
9-7 صندوق القاطع - تركيب توصيلة نجمة 9-7
الملحق أ: إرشادات إعداد JIB مع الدهون الصلبة
الملحق ب: إرشادات استخدام وحدة إذابة المواد الدهنية الصلبة
الملحق ج: إرشادات استخدام نظام الزيت الغزير

مجموعة المقالي الكهربائية ™ OCF30
الفصل الأول: مقدمة

1-1 عام

يرجى قراءة التعليمات في هذا الدليل بعناية قبل محاولة تشغيل هذا الجهاز, يغطي هذا الدليل كافة تركيبات نظام FPEL14 ومتغيرات نظام FPEL17, تشترك المقالي التابعة لهذا الطراز في العديد من الأجزاء المشتركة، وعند التعرض لها كمجموعة، سيتم الإشارة إليها باسم مقالي "OCF30™ Series Electric".

على الرغم من أن هذه المجموعة من المقالي تشبه في شكلها الخارجي مجموعة المقالي الكهربائية RE، إلا أن مجموعة المقالي الكهربية ™OCF30 بتقنية ®SMART4U تتميز بوجود وعاء قلي ذو حجم صغير مزوّد بنظام اختياري لتعويض الزيت تلقائيا, ويشتمل التصميم الأوروبي على غطاء علوي مستدير ومصرف كبير دائري مما يضمن تنقية الأطعمة المقلية وغيرها من البقايا داخل وعاء التصفية, أما الخصائص الأخرى، مثل عناصر التدوير ونظام التصفية لم تتغير في جوهرها, كما يتم التحكم في المقالي الكهربائية لمجموعة ™OCF30 من خلال نظام الحاسب 3000 أو CM3.5, وتأتي المقالي في هذه المجموعة بوعاء واحد كامل أو مجزأ لعدة أوعية، ويمكن شراؤها كمقلاة ذات وعاء ثنائي أو ثلاثي أو رباعي.

2-1 معلومات السلامة

يُرجى قراءة التعليمات الواردة في هذا الدليل بعناية قبل تشغيل هذا الجهاز,

سوف تجد في هذا الدليل دلالات مرفقة في مربعات ثنائية الحد مماثلة إلى الوارد أدناه.

⚠ خطر
يسبب زيت الطهي الساخن حروقًا بالغة, لذا يُحظر نقل المقلاة التي تحتوي على الزيت الساخن أو نقل الزيت من حاوية إلى أخرى.

⚠ **تنبيه** تحتوي المربعات على معلومات حول الإجراءات أو الشروط التي ***يمكن أن تسبب أو تؤدي إلى تعطل النظام الخاص بك.***

⚠ **تحذير** تحتوي المربعات على معلومات حول الإجراءات أو الشروط التي ***يمكن أن تسبب أو تؤدي إلى ضرر النظام الخاص بك***, مما قد يتسبب في تعطله.

⚠ **خطر** تحتوي الصناديق على معلومات حول الإجراءات أو الشروط التي ***يمكن أن تسبب أو تؤدي إلى إلحاق إصابات بالأفراد***, مما قد يتسبب في خلل النظام أو تعطله.

تتميز مجموعة المقالي الكهربائية ™ OCF30 بخاصية الكشف عن درجة الحرارة العالية التي تعمل على إيقاف تشغيل العناصر في حال فشل التحكم في درجة الحرارة.

3-1 معلومات حول الكمبيوتر

تم اختبار هذا الجهاز ووجد أنه يتوافق مع حدود الجهاز الرقمي فئة A، وفقًا للجزء 15 من قواعد لجنة الاتصالات الفيدرالية, وعلى الرغم من أن هذا الجهاز جهازًا موثوقًا به من الفئة (A)، إلا إنه يُشير إلى تلبيته لحدود الفئة B, حيث تم تصميم هذه الحدود لتوفير حماية معقولة ضد التداخل الضار عند تشغيل الجهاز في بيئة تجارية, إذ يولد هذا الجهاز ويستخدم بل ويمكن أن يشع طاقة ترددات لاسلكية، وإذا لم يتم تركيبه واستخدامه وفقًا لدليل التعليمات، قد يتسبب في حدوث تداخل ضار مع الاتصالات اللاسلكية, كما أن تشغيل هذا الجهاز في منطقة سكنية من المرجح أن يتسبب في حدوث تداخل ضار وفي هذه الحالة سوف يُطلب من المستخدمين تصحيح هذا التداخل على نفقتهم الخاصة.

على أنه تم تحذير المستخدم من أن إجراءه لأي تغييرات أو تعديلات غير معتمدة صراحة من الجهة المسؤولة عن الامتثال, يمكن أن تُبطل صلاحية المستخدم لتشغيل الجهاز.

إذا لزم الأمر، يجب على المستخدم استشارة الموزع أو أحد فنيي الإذاعة والتلفزيون من ذوي الخبرة للحصول على اقتراحات إضافية.

قد يجد المستخدم من الضروري الاستعانة بالكتيب التالي الذي أعدته لجنة الاتصالات الفدرالية:
"How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" (كيف يمكن استكشاف مشكلات تشويش الراديو والتليفزيون وإصلاحها"), كما يتوافر الكتاب في مكتب الطباعة للحكومة الأمريكية, واشنطن, دي سي 20402, الرقم المخزني: 004-000-00345-4.

4-1 معلومات خاصة بالاتحاد الأوروبي (دول المفوضية الأوروبية)

أسست دول المفوضية الأوروبية المعايير المحددة بشأن هذا النوع من الأجهزة, وكلما وجد فرق بين تلك المعايير وما عداها، يتم تحديد المعلومات أو التعليمات المعنية عن طريق أحد المربعات المظللة المماثلة للوارد أدناه.

المعايير المطابقة للمفوضية الأوروبية
معايير المفوضية الأوروبية مثال للنموذج المستخدم للتمييز بين معلومات المفوضية الأوروبية المحددة وما عداها.

5-1 موظفي التركيب والتشغيل والصيانة

تم إعداد معلومات التشغيل لأجهزة Frymaster للاستخدام من قبل الموظفين المؤهلين أو المعتمدين فقط، كما هو محدد في القسم 1-6, حيث يجب أن يقوم موظفي التركيب أو الصيانة المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم بإجراءات التركيب والصيانة لأجهزة Frymaster، كما هو محدد في القسم 1-6.

6-1 التعريفات

موظفي التشغيل المؤهلين أو المعتمدين

موظفي التشغيل المعتمدين أو المؤهلين هم من قرأوا بعناية المعلومات الواردة في هذا الدليل وقاموا بالإطلاع على خصائص المعدات، أو من لديهم خبرة سابقة في تشغيل الأجهزة المشمولة في هذا الدليل.

موظفي التركيب المؤهلين

موظفي التركيب المؤهلين هم الأشخاص أو الشركات أو المؤسسات أو الشركات التي تشترك إما بصفة شخصية أو من خلال أحد ممثليها في المسؤولية عن تركيب الأجهزة الكهربائية, إذ يجب أن يكون هؤلاء الموظفين من ذوي الخبرة في هذا العمل، وأن يكونوا على دراية بجميع الاحتياطات الكهربائية المعنية، مع الامتثال لجميع متطلبات الرموز الوطنية والمحلية المعمول بها.

موظفي الصيانة المؤهلين

موظفي الصيانة المؤهلين هم أولئك الذين على دراية بأجهزة Frymaster وتم اعتمادهم من قِبل Frymaster, L.L.C. لإجراء الصيانة على الأجهزة, حيث يُطلب من جميع موظفي الخدمة المعتمدين أن يكونوا على أهبة الاستعداد مع مجموعة كاملة من قطع الغيار والكتيبات، وتخزين حد أدنى من قطع الغيار لأجهزة Frymaster, وتوجد قائمة بفنيي الصيانة المعتمدين لدى Frymaster على موقع الشركة www.frymaster.com/service. ***حيث يؤدي الإخفاق في الاستعانة بموظفي الصيانة المؤهلين إلى إلغاء ضمان* Frymaster *على الأجهزة الخاصة بك.***

7-1 إجراء شكوى أضرار الشحن

الإجراءات الواجب إتباعها عند تلف الجهاز نتيجة للشحن:

يرجى ملاحظة أن هذا الجهاز تم فحصه بدقة وتعبئته من قبل موظفين مختصين قبل شحنه من المصنع, **ولا تتحمل Frymaster أي مسؤولية عن التلفيات أو الخسائر الواقعة خلال الانتقال**, ولكن تتحمل شركة الشحن المسؤولية الكاملة عن التسليم الآمن عند قبول الجهاز.

1- ملف المطالبة بالتعويض عن الأضرار مباشرة، بغض النظر عن مدى الضرر.

2- الخسارة أو التلفيات المرئية، تأكد من تسجيل ذلك على فاتورة الشحن أو على إيصال صريح وموقّع من قبل الشخص القائم على التسليم.

3- الخسارة أو التلفيات الخفية، إذا وقع الضرر دون أن يلاحظه أحد حتى يتم تفكيك الجهاز، يجب إخطار شركة الشحن أو جهة النقل على الفور ورفع دعوى وجود تلفيات خفية, وينبغي أن يتم ذلك خلال 15 يومًا من تاريخ التسليم, كما يجب الاحتفاظ بالحاويات للفحص.

8-1 معلومات الصيانة

يرجي الاتصال بالفنيين المعتمدين لمصنع Frymaster المحلي لأعمال الصيانة أو الإصلاح غير الروتينية أو للحصول على معلومات حولها، أو الاتصال بقسم الخدمات التقنية على الأرقام 1-800-551-8633 أو 1-318-865-1711 أو إرسال بريد إلكتروني إلى service@frymaster.com. وستكون هناك حاجة للمعلومات التالية من أجل تقديم أفضل طريقة للمساعدة:

رقم الطراز _____

الرقم التسلسلي _____

الفولطية _____

طبيعة المشكلة _____

_____

_____

يرجى الاحتفاظ بهذا الدليل و تخزينه في مكان آمن لاستخدامه في المستقبل.

مجموعة المقالي الكهربائية OCF30™
الفصل الثاني: إرشادات التركيب

1-2 متطلبات التركيب العامة

يعد التركيب الصحيح أمرا ضروريا لتحقيق الآمان والفعالية فضلا عن الوصول لعملية تشغيل خالية من العقبات لهذا الجهاز.

ينبغي إجراء عمليات التركيب والصيانة لمعدات Frymaster من قِبل الأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم أو المختصين بالصيانة، كما هو محدد في القسم 1-6 من هذا الدليل.

يؤدى الإخفاق في الاستعانة بالأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم لتركيب هذا الجهاز إلى إلغاء فعالية ضمان Frymaster (كما هو موضح في القسم 1-6 من هذا الدليل) بل ويمكن أن يؤدي ذلك أيضًا إلى حدوث تلفيات بالجهاز أو إلحاق إصابات بالأفراد.

عند وجود تعارض بين التعليمات والمعلومات الواردة في هذا الدليل وبين اللوائح والرموز المحلية أو الوطنية، يجب أن يتم التركيب والتشغيل وفقا للرموز أو اللوائح المعمول بها في البلد الذي يتم فيه تركيب الجهاز.

ويمكن الحصول على الصيانة من خلال الاتصال بمسؤول الصيانة المحلي المعتمد لمصنع Frymaster .

ملاحظة
يجب تثبيت جميع المقالي التي تم شحنها دون الأسلاك وتجميعات القابس الخاصة بالمصنع باستخدام أنبوب أسلاك مرن إلى الكتلة الطرفية الموجودة على الجزء الخلفي من المقلاة, ويجب توصيل أسلاك هذه المقالي طبقًا لمواصفات NEC, كما يجب أن تتضمن الوحدات المثبتة على تركيب أجهزة الكابح.

⚠ خطر
يجب توفير الوسائل الملائمة للحد من حركة هذا الجهاز لعدم إلحاق الضرر بالقناة الكهربائية, ومن الجدير بالذكر وجود طقم كوابح مع المقلاة, وفي حال فقدان هذا الطقم اتصل بخدمة KES المحلية.

ملاحظة
إذا تم توصيل أسلاك هذ الجهاز مباشرة إلى إمدادات الطاقة الكهربائية، يجب إدراج وسيلة فصل الإمداد بالتيار الكهربائي تحتوي على فواصل للاتصال مقاس 3 مم في جميع الأقطاب في الأسلاك الثابتة.

ملاحظة
يجب تثبيت هذا الجهاز بحيث يسهل الوصول للقابس ما لم يتم توفير وسائل أخرى لفصل إمدادات الطاقة (على سبيل المثال، قاطع الدائرة).

ملاحظة
عند توصيل هذا الجهاز بشكل دائم إلى الأسلاك الثابتة، يجب أن يتم التوصيل عن طريق أسلاك نحاسية ذات تصنيف لدرجة الحرارة لا يقل عن 167 درجة فهرنهايت (75 درجة مئوية).

ملاحظة
في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب أن يتم استبداله من خلال فني الصيانة المعتمد لمصنع Frymaster الرئيسي أو شخص مؤهل بطريقة مماثلة من أجل تجنب المخاطر.

⚠ خطر
يجب توصيل هذا الجهاز إلى إمدادات طاقة تحتوي على نفس الفولطية والطور كما هو محدد في لوحة التصنيف الواقعة في باب الجهاز من الداخل.

⚠ خطر
يجب أن تكون جميع توصيلات الأسلاك لهذا الجهاز مصممة وفقًا لمخطط أو مخططات الأسلاك المتوفرة معه, كما يرجى الرجوع إلى هذا المخطط أو المخططات الملصقة على باب الجهاز من الداخل عند تركيبه أو صيانته.

⚠ خطر
أجهزة Frymaster مجهزة بأرجل للتركيبات الثابتة, ويجب أن يتم رفع الأجهزة المزودة بأرجل أثناء الحركة لتجنب الأضرار التي قد تلحق بالجهاز أو الإصابات التي قد تقع للأشخاص, أما بالنسبة للتركيبات المتحركة, فيجب استخدام العجلات الاختيارية للجهاز, للاستفسار يرجى الاتصال بالرقم التالي: 1-800-551-8633

⚠ خطر
تجنب تعليق أحواض تصريف معلقة إلى المقلاة, حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم ثبات المقلاة أو انقلابها مما قد يتسبب في حدوث إصابات, كما يجب أن تبقى المنطقة المحيطة بالجهاز نظيفة وخالية دائماً من المواد القابلة للاحتراق.

⚠ خطر
تحظر قوانين البناء أن يتم تركيب مقلاة مزودة بخزان مفتوح للزيت الساخن بجانب مصادر مكشوفة للهب، بما في ذلك الشوايات والمواقد.

في حال انقطاع التيار الكهربائي، يتوقف تشغيل المقلاة تلقائيًا, وعند حدوث ذلك, قم بضبط مفتاح التشغيل على وضع OFF (إيقاف تشغيل), تجنب إعادة تشغيل المقلاة حتى يتم استعادة الطاقة.

2-1-1 الخلوص والتهوية

يجب أن تبقى المنطقة المحيطة بالجهاز نظيفة وخالية دائماً من المواد القابلة للاحتراق، باستثناء ما يتم تثبيته على الأرضيات القابلة للاحتراق.

يجب توفير خلوصًا سعته 6 بوصة (15 سم) من كلا الجانبين والجانب الخلفي المجاور للمنشآت القابلة للاحتراق, كما ينبغي توفير ما لا يقل عن 24 بوصة (61 سم) من الجزء الأمامي للجهاز لسلامة عملية الصيانة والتشغيل.

⚠ تحذير
تجنب وضع الحواجز في المنطقة المحيطة بقاعدة المقلاة أو أسفلها.

2-1-2 متطلبات التأريض الكهربائي

يجب أن تمتثل جميع الأجهزة التي تعمل بالكهرباء لجميع القوانين الوطنية والمحلية المعمول بها، وحسب مقتضى الحال، قوانين المفوضية الأوروبية, كما يجب أن تتصل جميع الوحدات (السلك متصل بشكل دائم أو مؤقت) بنظام إمدادات الطاقة الأرضية, حيث يقع مخطط الأسلاك في باب المقلاة من الداخل, كذلك يرجى الرجوع إلى لوحة التصنيف في باب المقلاة من الداخل للفولطية المناسبة.

3-1-2 المتطلبات الأسترالية

يجب تثبيت المقلاة وفقا لمتطلبات السلطة المحلية والغاز والكهرباء والأنظمة القانونية الأخرى ذات الصلة بـ AS 5601.

2-2 متطلبات الطاقة

متطلبات الوحدات ثلاثية الطور				
الطراز	الفولطية	صيانة الأسلاك	الحد الأدنى لمقاس السلك المقياس الأمريكي للأسلاك (مم)	الأمبيرات (لكل رِجل)
FPEL14	208	3	6 (4.11)	39
FPEL14	240	3	6 (4.11)	34
FPEL14	480	3	8 (2.59)	17
FPEL14	380/220	4	6 (4.11)	21
FPEL14	415/240	4	6 (4.11)	20
FPEL14	400/230	4	6 (4.11)	21
FPEL17	208	3	6 (4.11)	48
FPEL17	240	3	6 (4.11)	41
FPEL17	480	3	6 (4.11)	21
FPEL17	380/220	4	6 (4.11)	26
FPEL17	415/240	4	6 (4.11)	24
FPEL17	400/230	4	6 (4.11)	25

ملاحظة
عند توصيل هذا الجهاز بشكل دائم إلى الأسلاك الثابتة، يجب أن يتم التوصيل عن طريق أسلاك نحاسية ذات تصنيف لدرجة الحرارة لا يقل عن 167 درجة فهرنهايت (75 درجة مئوية).

⚠ خطر
يجب توصيل هذا الجهاز إلى إمدادات طاقة تحتوي على نفس الفولطية والطور كما هو محدد في لوحة التصنيف الواقعة في باب الجهاز من الداخل.

⚠ خطر
يجب أن تكون جميع توصيلات الأسلاك لهذا الجهاز مصممة وفقًا لمخطط أو مخططات الأسلاك المتوفرة معه, كما يرجى الرجوع إلى هذا المخطط أو المخططات الملصقة على باب الجهاز من الداخل عند تركيبه أو صيانته.

3-2 تحديد وضع المقلاة

⚠ خطر
يجب عدم تغيير أي مادة هيكلية على المقلاة أو إزالتها للتمكن من وضع المقلاة تحت أحد الأغطية الواقية, للاستفسار اتصل بالخط الساخن الرئيسي لصيانة Frymaster على 1-800-551-8633.

1- عندما يتم وضع المقلاة في الموضع المخصص لها، ثبت مستوى خشبي في أعلى الوعاء للتحقق من أن الوحدة مستوية من كلا الجانبين أو من الأمام إلى الخلف.

لضبط مستوى المقالي، اضبط العجلات مع الحرص على كوْن المقلاة عند الارتفاع المناسب في موضعها.

عندما يتم وضع المقلاة في مكانها النهائي بشكل مستوى، قم بتثبيت الكوابح التي يقدمها نظام خدمة KES للحد من حركتها لعدم إلحاق الضرر بالقناة الكهربائية, ثبّت كوابح المقلاة وفقًا لتعليمات التشغيل, يلزم إعادة توصيل الكوابح مرة أخرى قبل استخدام المقلاة في حالة فصلها نتيجة إجراء الصيانة أو لأسباب أخرى.

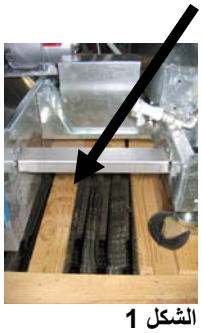
⚠ خطر
يجب توفير الوسائل الملائمة للحد من حركة هذا الجهاز لعدم إلحاق الضرر بالقناة الكهربائية, ومن الجدير بالذكر وجود طقم كوابح مع المقلاة, وفي حال فقدان هذا الطقم اتصل بخدمة KES المحلية.

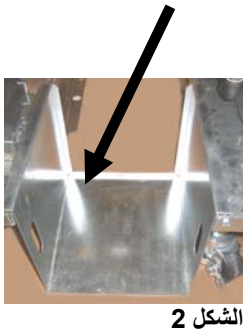
⚠ خطر
يسبب الزيت الساخن حروقًا بالغة, لذا تجنب ملامسته, في جميع الظروف، يجب التخلص من الزيت في المقلاة قبل محاولة نقلها لتجنب تسربه أو انسكابه أو احتمال الإصابة بالحروق الشديدة, فقد تنقلب هذه المقلاة مسببة إصابات شخصية إذا لم يتم تأمينها في وضع ثابت.

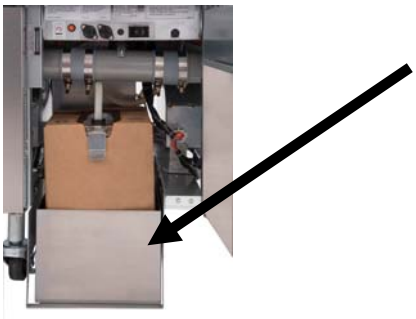
2- أغلق صمام أو صمامات التصريف للمقلاة.
3- نظف الوعاء أو الأوعية ثم ضع زيت الطهي حتى خط مستوى الزيت السفلي, (انظر ***إجراءات ضبط الجهاز وإيقاف تشغيله*** **في** الفصل الثالث.)

4-2 تثبيت حمالة JIB

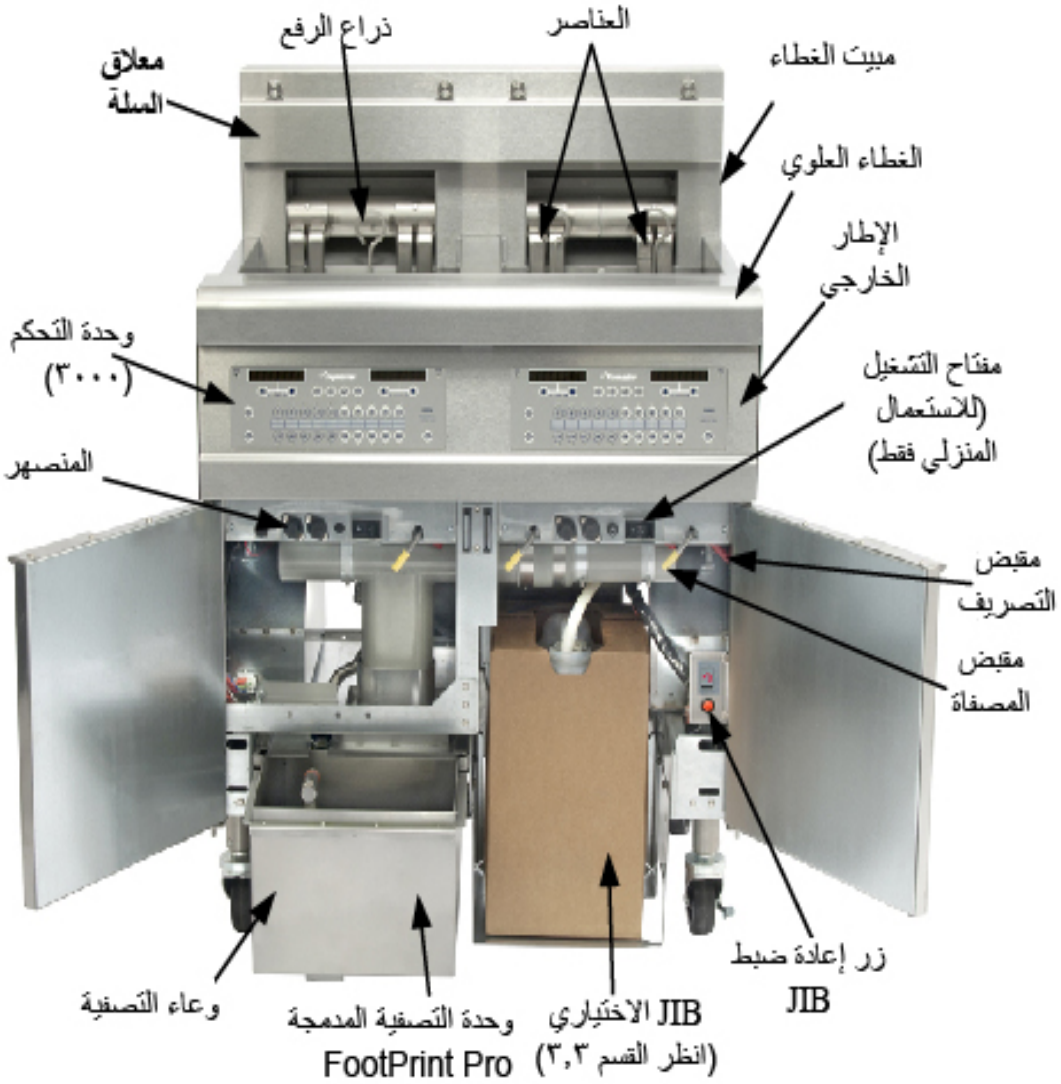
افتح باب المقلاة (عادة الباب اليمين) وقم بإزالة الرباط المتقاطع المستخدم لدعم الشحن عن طريق إزالة البراغي الأربعة (انظر الشكل 1), ثبّت حمالة JIB التي تم شحنها في حزمة الملحقات بالبراغي التي تم إزالتها في خطوة إزالة الرباط المتقاطع (انظر الشكل 2), في حالة استخدام خيار الدهون الصلبة انظر الملحق (أ) في الجزء الخلفي من هذا الدليل للحصول على تعليمات التركيب, قم بتثبيت واقي الزيت المتناثر الاختياري JIB لحماية الجزء السفلي من JIB (انظر الشكل 3).


الشكل 1


الشكل 2


الشكل 3

الانتقاء من بين مجموعة المقالي الكهربائية OCF30™ المتميزة



التهيئة النموذجية (توضيح FPEL214)

ملاحظة: قد يختلف شكل المقلاة عن ذلك الشكل الموضح قليلاً وفقًا للتهيئة وتاريخ التصنيع.

1-3 إجراءات إعداد الجهاز وإيقاف تشغيله

الإعداد

⚠ خطر
يُحظر تشغيل المقلاة عندما يكون وعاء القلي فارغًا, إذ يجب أن يُملأ الوعاء إلى خط التعبئة بالماء أو الزيت قبل تنشيط العناصر, حيث يؤدي عدم القيام بذلك إلى وقوع ضرر يتعذر إصلاحه على العناصر والذي قد يتسبب في إشعال النيران.

⚠ خطر
قم بتنظيف الوعاء جيدا من قطرات المياه قبل ملئه بالزيت, إذ يؤدي عدم القيام بذلك إلى تناثر الزيت الساخن عند تسخينه إلى درجة حرارة الطهي.

⚠ تحذير
المقلاة من نوع ™OCF30 والمزودة بخاصية التعويض التلقائي للزيت غير مخصصة للاستخدام مع الدهون الصلبة, لذا احرص على استخدام الدهون السائلة فقط معها, حيث يؤدي استخدام الدهون الصلبة إلى انسداد خطوط الزيت, وتبلغ سعة زيت الطهي لمجموعة المقالي الكهربائية 31 ™OCF30 رطل, (3.7 جالون/14 لتر) عند 70 درجة فهرنهايت (21 درجة مئوية).

⚠ خطر
عند استخدام الدهون الصلبة، قم بتجميعها في قاع الوعاء, وتجنب تشغيل المقلاة مع وضع كتلة صلبة من السمن في الجزء العلوي من وعاء القلي, حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف وعاء القلي بل وقد يتسبب في حدوث وميض ناري.

تأكد من انسداد جميع المصارف قبل ملء أوعية القلي بالزيت.

1- قم بملء وعاء القلي بالزيت حتى تصل إلى خط مستوى الزيت السفلي الموجود داخله, وذلك للسماح بتمدد الزيت عندما تزيد درجة الحرارة, لذا احرص على عدم ملء الوعاء بالزيت البارد لأعلى من الخط السفلي حيث يتمدد الزيت ويفيض عندما تزيد درجة حرارته.
2- تأكد من توصيل سلك الطاقة وضمان توصيله في المقبس المناسب, وتحقق من استواء وجه القابس مع لوحة المخرج، مع عدم وجود جزء مرئي من الأسلاك.
3- تأكد من توصيل الطاقة للجهاز, حيث تم تجهيز بعض الطرازات بمفتاح رئيسي يقع خلف حاوية باب المقلاة على اللوحة الأمامية من صندوق المكونات بجوار المنصهر, تظهر **OFF** (إيقاف تشغيل) على لوحة التحكم.
4- تأكد من ضبط الوضع ON (تشغيل) لتوصيل الطاقة لوحدة التحكم, عند تشغيل وحدة التحكم، سوف تبدأ المقلاة في تسخين الزيت وسوف تعرض الشاشة MLT-CYCL (دورة ذوبان) بالتناوب مع درجة الحرارة والنقطة المضبوطة مسبقًا حتى تصل درجة حرارتها إلى 180 درجة فهرنهايت (82 درجة مئوية), وبالنسبة للمقالي المزودة بوحدة تحكم CM 3.5 تتغيرشاشة العرض إلى LOW TEMP (درجة حرارة منخفضة) حتى 15 درجة فهرنهايت من النقطة المضبوطة مسبقًا, ثم تتغير شاشة العرض إلى المنتج أو إلى خطوط متقطعة, في الطراز المزود بوحدة تحكم 3000 عندما تصل المقلاة إلى النقطة المضبوطة مسبقًا, تتغير شاشة وحدة التحكم إلى DROP (إفلات) وتكون المقلاة جاهزة للاستخدام, وللخروج من دورة الذوبان في وحدة التحكم 3000، اضغط على زر EXIT COOL (خروج بارد), هل تريد الضغط على زر YES (نعم) لإنهاء دورة الذوبان؟
5- تأكد من وصول مستوى الزيت إلى خط مستوى الزيت العلوي عندما يكون الزيت عند درجة حرارة الطهي.

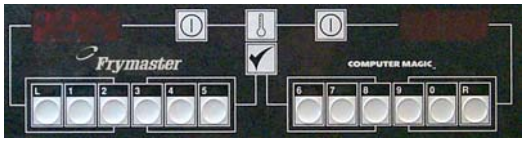
إيقاف تشغيل الجهاز

1. قم بتصفية الزيت ونظّف المقالي (انظر الفصل الخامس والسادس), وفي حال استخدام وحدة تحكم CM3.5 اعكس الخطوات 1 و2.
2. قم بإيقاف تشغيل المقلاة.
3. أحرص على تغطية أوعية القلي بالأغطية المخصصة لها.

2-3 التشغيل

تأتي هذه المقلاة مزودة بوحدات تحكم 3000 أوCM3.5 (سيتم توضيحها في الصفحة المقبلة), وبالنسبة للمقالي المزودة بوحدات تحكم 3000, ينبغي الرجوع إلى دليل *وحدة التحكم 3000 6872-819* فيما يتعلق بإجراءات البرمجة والتشغيل, أما المقالي المزودة بوحدات تحكم CM3.5, يرجى الرجوع إلى دليل التحكم في مقلاة *Frymaster* المنفصل المرفق مع المقلاة لتشغيل وحدة التحكم المحددة.

وحدات تحكم 3000



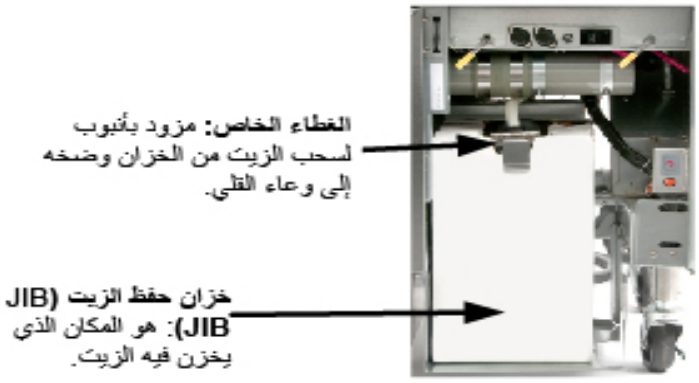
CM3.5

ارجع إلى الفصل الرابع من هذا الدليل لإرشادات التشغيل الخاصة بنظام التصفية المدمج.

3-3 التعويض التلقائي الاختياري للزيت بتقنية Oil Attendant®

عند تشغيل نظام تعويض الزيت التلقائي بتقنية Oil Attendant® يتم تعويض الزيت تلقائيًا في المقلاة من الخزان الموجود في الحاوية, ويتسع الخزان لحوالي 35 رطل من الزيت, وفي حالة التشغيل النموذجي سوف يستمر التشغيل لما يقرب من يومين قبل التغيير, كما تم شرح مكونات النظام على اليمين (انظر الشكل 1).

ملاحظة: يهدف هذا النظام إلى تعويض الزيت داخل أوعية القلي وليس ملئها, حيث يُتطلب ملء الأوعية يدويًا عند بدء التشغيل وبعد تصريفه.



الشكل ١

3-3-1 تركيب خزان الزيت

أزل الغطاء الأصلي ورقاقة الألومنيوم من وعاء الزيت, واستبدلهما بالغطاء المرفق، الذي يربط جهاز السحب, تأكد من وصول أنبوب التغذية من الغطاء إلى قاع وعاء الزيت.

ضع وعاء الزيت داخل الحاوية وتأكد من سحبه إلى مكانه (كما هو موضح في الصفحة التالية), تجنب إمساك أجهزة السحب على الجزء الداخلي من الوعاء عندما يتم وضعها في المقلاة.

النظام الآن جاهز للتشغيل, عندما تسخن المقلاة لدرجات الحرارة المبرمجة مسبقًا، ينشط النظام ثم يقوم بإضافة الزيت ببطء إلى الأوعية عند الحاجة، حتى يصل الزيت إلى المستوى الأمثل.

2-3-3 تغييرات الزيت الروتينية

عندما ينخفض مستوى الزيت في الخزان, تعرض وحدة التحكم **TOPOFF OIL EMPTY** *(خزان تعويض الزيت فارغ)على يسار الشاشة و* **CONFIRM** *(تأكيد) على يمين الشاشة, اضغط على (CONFIRM) (تأكيد), قد تختلف بعض الخطوات عن الصور الموضحة, اتبع تعليمات الشركة المصنّعة عند تغيير JIB, وفي حالة استخدام الدهون الصلبة انظر الملحق (ب) في الجزء الخلفي من هذا الدليل للحصول على التعليمات.*

1- *افتح الحاوية واسحب رف JIB خارجها (انظر الشكل 4).*

الشكل 4

2- *أزل الغطاء وقم بصب أي كمية زيت متبقية في الوعاء إلى جميع أحواض الأوعية بالتساوي (انظر الشكل 5).*

الشكل 5

3- *مع الحفاظ على الإناء في وضع مستقيم,* أزل الغطاء وسدادة *الألومنيوم (انظر الشكل 6).*

الشكل 6

4- *ضع الأنبوب في وعاء ممتلئ جديد (انظر الشكل 7).*

الشكل 7

5. *قم بزلق JIB على الرف داخل حاوية المقلاة (كما هو موضح في الشكل 4).*

6- *اضغط مع الاستمرار على مفتاح إعادة ضبط JIB البرتقالي لمدة 3 ثواني لإعادة ضبط نظام تعويض الزيت التلقائي (انظر الشكل 8).*

الشكل 8

قد يختلف الشكل والرسم عن الصورة.

تحذير:
يُحظر إضافة زيت ساخن أو سبق استعماله إلى **JIB**.

3-3-3 أنظمة الزيت الغزير

توجد إرشادات تركيب واستخدام أنظمة الزيت الغزير في الملحق ج الموجود في الجزء الخلفي من هذا الدليل.

⚠ تحذير
يتحمل المشرف على الموقع مسؤولية ضمان دراية العاملين بالمخاطر الكامنة في تشغيل نظام تصفية الزيت الساخن وخاصة الجوانب المتعلقة بتصفية الزيت وإجراءات التجفيف والتنظيف.

4-1 إعداد نظام التصفية المدمج للاستخدام

يُتيح نظام التصفية FootPrint Pro إمكانية تصفية الزيت من وعاء قلي واحد بأمان وكفاءة في الوقت الذي تكون فيه أوعية القلي الأخرى قيد التشغيل, ويتوفر هذا النظام في ثلاثة تكوينات مختلفة وهي:

- ورق التصفية - يتضمن صينية البقايا وحلقة التثبيت الكبيرة وشاشة التصفية المعدنية.
- لوح التصفية - يتضمن صينية البقايا وحلقة التثبيت الصغيرة وشاشة التصفية المعدنية.
- مصفاة Magnasol - تتضمن صينية البقايا ومجموعة مصافي Magnasol.

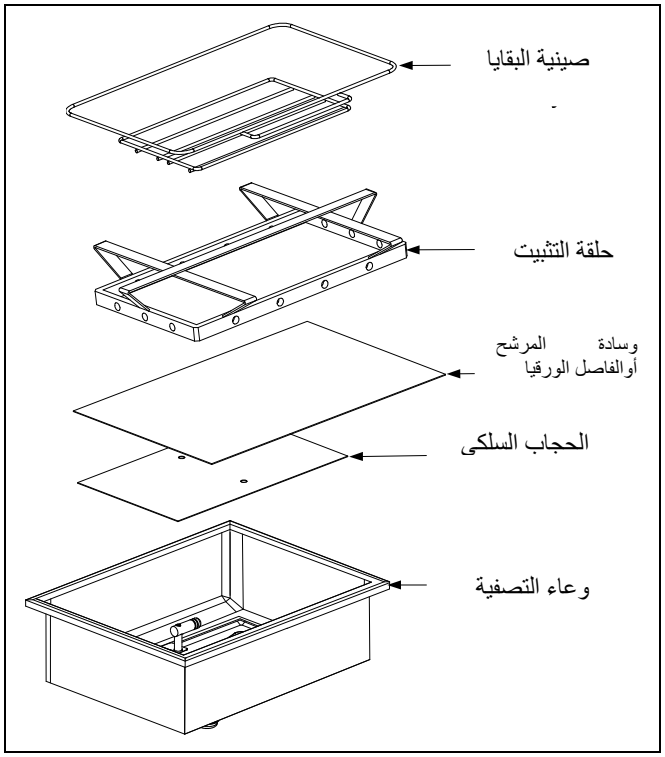
يتناول القسم 4-1-1 عملية إعداد تكوينات ورق التصفية ولوح التصفية للاستخدام, ويرجى الرجوع إلى القسم 4-1-2 للاطلاع على التعليمات المتعلقة بإعداد تكوين مصفاة Magnasol للاستخدام, ويُلاحظ أن تشغيل جميع التكوينات متماثل, حيث يغطي القسم 4-3 عملية التشغيل هذه, كما يتناول قسم 4-4 تفكيك مصفاة Magnasol وإعادة تجميعها.

4-1-1 إعداد نظام التصفية المدمج للاستخدام بورق التصفية أو لوح التصفية

يُتيح نظام التصفية FootPrint Pro إمكانية تصفية الزيت من وعاء قلي واحد بأمان وكفاءة في الوقت الذي تكون فيه أوعية القلي الأخرى قيد التشغيل, ويستخدم هذا النظام تكوين ورق التصفية الذي يتضمن صينية البقايا وحلقة التثبيت الكبيرة وشاشة المصفاة المعدنية.

1- اسحب وعاء التصفية من الخزانة مع إزالة صينية البقايا وحلقة التثبيت الكبيرة وورق التصفية وشاشة المصفاة المعدنية (راجع الشكل 1), ثم قم بتنظيف جميع المكونات بمحلول منظف وماء ساخن وتجفيفها جيدًا.

يحذر إزالة غطاء الوعاء إلا في حالة التنظيف أو الوصول الداخلي أو السماح بوضع وحدة تصريف الدهون, التي تم صنعها قبل يناير 2004, تحت التصريف, وللاطلاع على إرشادات التصريف يرجى الرجوع إلى صفحة 1-6 بدليل وحدة التحكم 819-6872.



الشكل 1

الشكل 2

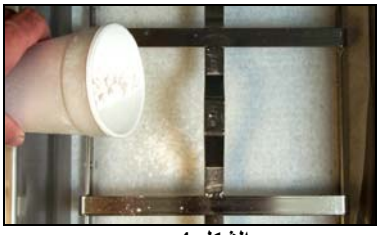
2- احرص على فحص تركيبات اتصال وعاء التصفية للتحقق من حالة الحلقتين الدائرتين (راجع الشكل 2).

3- اتبع نفس الخطوات بترتيب عكسي وضع شاشة المصفاة المعدنية في وسط أسفل الوعاء ثم ضع ورقة تصفية أعلى الشاشة وتأكد من إدخالها من جميع الجهات (راجع الشكل 1), وفي حالة استخدام لوح التصفية, تحقق من أن يكون الوجه الخشن للوح في الأعلى ثم ضعه فوق الشاشة, وتأكد من وضعه بين الحافات المنقوشة لوعاء التصفية.

الشكل 3

4- ضع حلقة التثبيت فوق ورق التصفية ثم اخفضها في الوعاء, حتى يتم وضع الورقة على جانبي وعاء التصفية (راجع الشكل 3).

5- عند وضع حلقة التثبيت في موضعها, في حالة استخدام ورق التصفية, قم برش علبة واحدة من مسحوق التصفية على الورق بالتساوي, (راجع الشكل 4).


الشكل 4

6- استبدل صينية البقايا في وعاء التصفية, ثم ادفع الوعاء في المقلاة مرة أخرى وضعه أسفل التصريف.

2-1-4 إعداد الاستخدام مع مجموعة مصافي Magnasol

رش علبة واحدة من مسحوق التصفية Magnasol XL فوق الشاشة
بالتساوي.

5- استبدل صينية البقايا ثم ادفع وعاء التصفية في المقلاة مرة أخرى وضعه في الجزء الخلفي من الحاوية.

الشكل 5

الشكل 6

1- اسحب وعاء التصفية خارج الحاوية وأزل صينية البقايا ومجموعة مصافي Magnasol (راجع الشكل 5), ثم نظفه كما هو موضح في القسم 4.4.

يحذر إزالة غطاء الوعاء إلا في حالة التنظيف أو الوصول الداخلي أو السماح بوضع وحدة تصريف الدهون تحت التصريف.

ملاحظة: يرجى الرجوع إلى القسم 4-4 للاطلاع على الإرشادات المتعلقة بكيفية تفكيك شاشة المصفاة Magnasol وإعادة تجميعها.

2- تحقق من التركيبات أسفل مجموعة مصافي Magnasol للتأكد من وجود الحلقة الدائرية ومن جودتها, (راجع الشكل 6).

3- افحص تركيبات اتصال وعاء التصفية للتحقق من وجود الحلقتين الدائرتين ومن جودتهما, (راجع الشكل 2 أعلاه).

4- استبدل مجموعة مصافي Magnasol بوعاء التصفية وتحقق من تثبيت التركيبات الموجودة أسفل المجموعة بشكل آمن في المنفذ أسفل الوعاء, ثم

2-4 التصفية

تنبه مقلاة ™OCF30 المزودة بوحدة تحكم 3000 المستخدم بالوقت المناسب للتصفية, فبعد مرور عدد محدد مسبقًا من دورات الطهي, تعرض وحدة التحكم FILTER NOW? YES NO (التصفية الآن؟) مع خيار YES NO. (نعم أو لا), لذا يرجى إتباع التعليمات المدرجة في صفحة 1-12 الخاصة بدليل وحدة تحكم 3000 (819-6872), وفي حالة تحديد NO (لا) أو بدء دورة طهي, تنبه وحدة التحكم بتصفية الزيت مرة أخرى.

تستخدم التصفية يدويًا عند الطلب في بدء التصفية, راجع الصفحة 1-11 المتعلقة بدليل وحدة تحكم 3000 (819-6872) للاطلاع على قائمة التصفية.

يجب أن تكون درجة حرارة المقلاة مضبوطة مسبقًا عند بدء أي عملية تصفية.

ملاحظة: يُحظر تصفية أحواض عديدة في وقت واحد.

1-2-4 تشغيل المصفاة

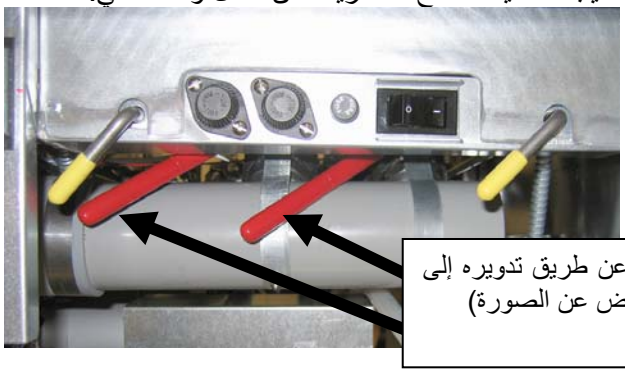
⚠ خطر
يجب تصريف زيت الطعام وتصفيته بعناية شديدة لتجنب احتمالية حدوث حروق خطيرة بسبب الإهمال, ويجب أيضا تصفية الزيت على درجة حرارة 350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية) أو بالقرب منها, تحقق من وجود مقابض التصريف في مواضعها الصحيحة قبل تشغيل أي مفاتيح أو صمامات, واحرص على ارتداء جميع معدات السلامة عند تصريف زيت الطهي أو تصفيته.

⚠ خطر
تجنب محاولة تصريف زيت الطهي من المقلاة بينما تكون العناصر نشطة! حيث يؤدي ذلك إلى إلحاق ضرر لا يمكن إصلاحه بوعاء القلي وقد يتسبب في حدوث وميض ناري, كما يؤدي إلى إلغاء ضمان Frymaster.

1- تحقق من إعداد المصفاة, راجع القسم 4-1.

2- تحقق من وصول الزيت إلى درجة حرارة التشغيل.

3- عند التنبيه, قم بتصريف وعاء القلي في وعاء التصفية عن طريق تدوير مقبض صمام التصريف 90º (راجع الشكل 7), وإذا لزم الأمر, استخدم قضيب التنظيف لمسح التصريف من داخل وعاء القلي.



افتح صمام التصريف عن طريق تدويره إلى 90º, (قد تختلف المقابض عن الصورة)

⚠ خطر
احذر تصريف أكثر من وعاء قلي في نفس الوقت في وحدة التصفية المدمجة, لتجنب تدفق الزيت الساخن وانسكابه, مما قد يتسبب في حدوث حروق شديدة والانزلاق والسقوط.

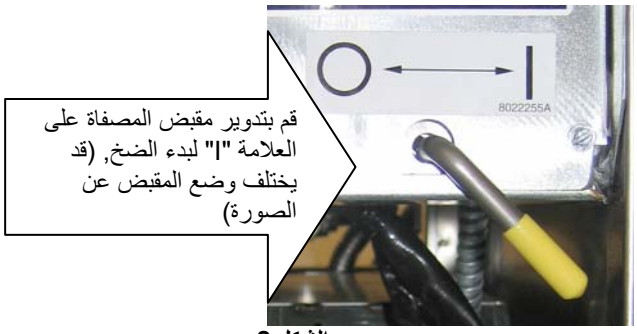
⚠ خطر

يحظر محاولة تنظيف صمام التصريف المسدود من الجزء الأمامي للصمام! حيث قد يتسبب ذلك في اندفاع الزيت للخارج مما ينجم عنه حروق شديدة.

⚠ خطر

تجنب الطرق على صمام التصريف بقضيب التنظيف أو أي أجسام أخرى, قد يتسبب تلف الكرة بالداخل في حدوث تسريبات وإلغاء ضمان Frymaster.

4- بعد تصريف الزيت من وعاء القلي وعند التنبيه, احرص على تدوير مقبض المصفاة تجاه العلامة **"|"** لبدء الضخ وعملية التصفية, قد يكون هناك تأخر طفيف قبل بدء نشاط الضخ (راجع الشكل 8 أعلاه).



الشكل 8

5- تعمل مضخة المصفاة على سحب الزيت من خلال محيط المصفاة وتوزيعه على وعاء القلي من خلال المصفاة.

6- بعد تصفية الزيت, قم بغلق صمام التصريف عند التنبيه وإعادة ملء المقلاة, واترك مضخة المقلاة قيد التشغيل لمدة 10 إلى 12 ثانية بعد أن يبدأ الزيت في إصدار الفقاعات, ثم قم بإيقاف تشغيل المصفاة.

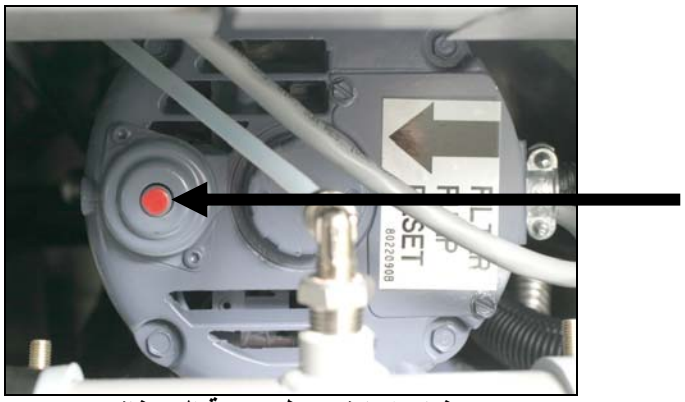
7- تحقق من غلق صمام التصريف بالكامل, (لن تعمل المقلاة في حالة عدم غلق صمام التصريف بالكامل.)

8- قم بإيقاف تشغيل المصفاة عند إصدار التنبيه.

يعرض الكمبيوتر كلمة OFF (إيقاف التشغيل) عند الانتهاء.

⚠ تحذير

مضخة المصفاة مزودة بمفتاح إعادة ضبط يدوي, يستخدم في حالة الإفراط في سخونة محرك المصفاة أو حدوث عطل كهربائي, وفي حالة تعثر هذا المفتاح, قم بإيقاف تشغيل نظام التصفية وترك محرك الضخ لمدة 20 دقيقة حتى يبرد قبل محاولة إعادة ضبط المفتاح (راجع الصورة أدناه).



مفتاح إعادة ضبط مضخة المصفاة

⚠ تحذير

استجب للتحذيرات وارتدي معدات السلامة المناسبة عند إعادة ضبط مفتاح إعادة ضبط مضخة المصفاة, يجب إعادة ضبط المفتاح بعناية شديدة لتجنب احتمالية حدوث حروق خطيرة بسبب الإهمال والتحرك حول أنبوب التصريف ووعاء القلي.

⚠ خطر

يجب تفريغ صينية البقايا الموجودة في المقالي المزودة بنظام تصفية في حاوية مضادة للحريق بعد انتهاء عمليات القلي يومياً, حيث إن بعض بقايا الأطعمة يمكن أن تحترق تلقائياً إذا تم نقعها في مادة دهنية.

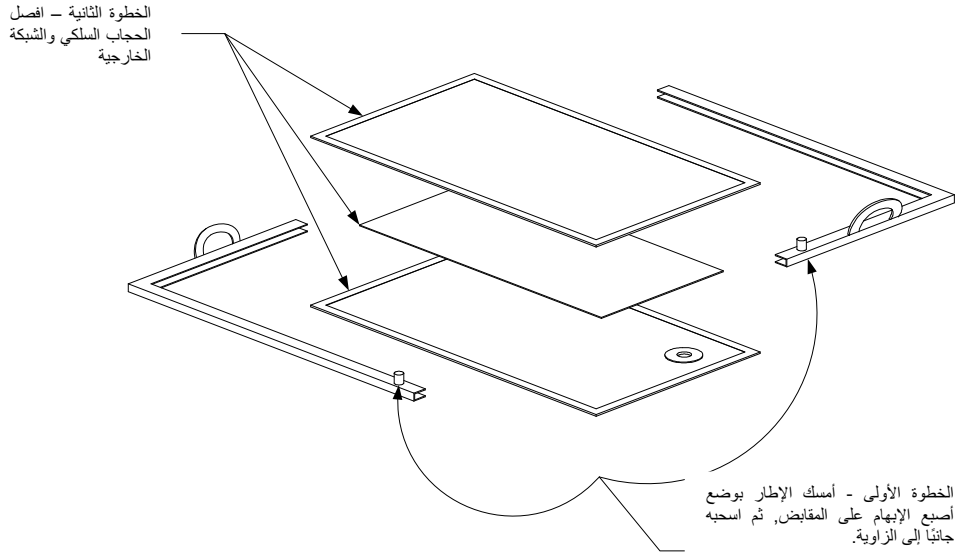
⚠ تحذير

تجنب الطرق على سلال القلي أو الأواني الأخرى الموجودة على الشريط الملتحق بالمقلاة, حيث يوجد هذا الشريط لسد الفواصل بين أوعية القلي, إذ أن الطرق على سلال القلي الموجودة على الشريط لإخراج الدهون سوف يؤدي إلى تشويهه مما يؤثر بالسلب على تثبيته, فهو مصمم لإحكام التثبيت ولا ينبغي إزالته إلا في حالة التنظيف فقط.

3-4 تفكيك مصفاة Magnasol وإعادة تجميعها

<u>التفكيك</u>

1- أمسك الإطار بوضع أصبع الإبهام على المقابض عند زاوية التركيب, ثم اسحبه للخارج في اتجاهات عكسية لفصل الإطار عن الزاوية, واستمر في فتح الإطار (سوف يدور في اتجاه الزاوية المقابلة) حتى يمكن إزالة الشاشات الخارجية والشبكة من الإطار.



2- افصل الشاشات والشبكة الخارجية.

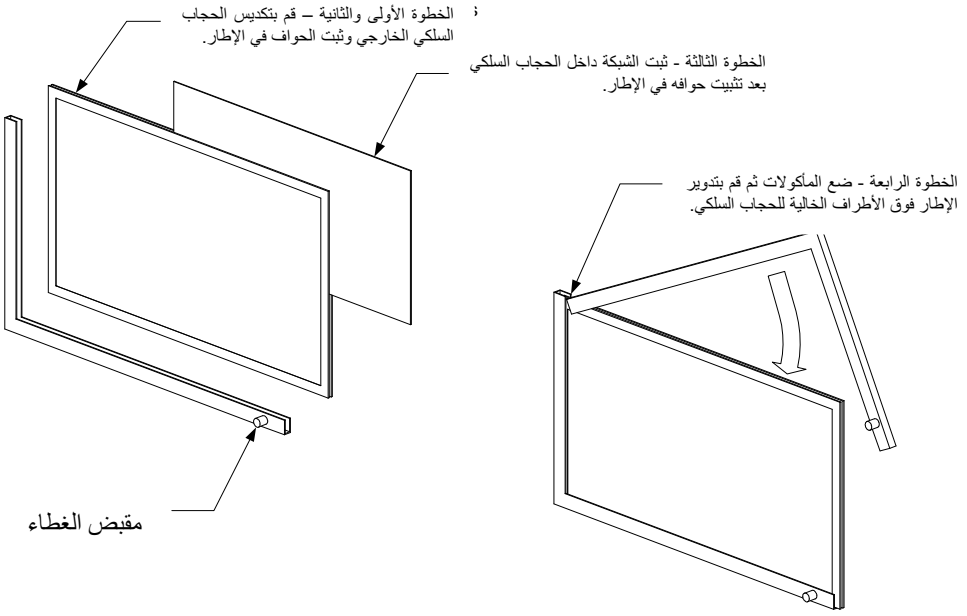
<u>التنظيف</u>

1- نظف قطعتي الإطار والشاشات الخارجية والشبكة باستخدام مزيل شحم جيد وماء ساخن من فوهة الرشاش, ويمكن تنظيف التجويف داخل قطع إطار السد باستخدام سفنجة التنظيف سكوتش برايت™ أو أي ضمادة تنظيف مماثلة.

2- عند كل غليان مقرر قم بتفكيك مجموعة المصافي الرقيقة وضع وعاء القلي المغلي, اتبع إجراءات الغليان في القسم 5-3-2 بهذا الدليل.
3- اترك مكونات مجموعة المصافي في الهواء حتى تجف أو جففها جيدًا بمناشف نظيفة قبل إعادة تجميعها.

إعادة التجميع

1- ضع الشاشتان الخارجيتان مع بعضهم البعض واحرص على محاذاة أطرافهم (راجع التوضيح أدناه).
2- أدخل الشاشات داخل أحد شطري الإطار (أي شطر منهما), وتحقق من وضع التركيبات الموجودة أسفل الشاشة في الاتجاه المقابل للإطار من المقبض.
3- اسحب الشبكة بين الشاشات وتحقق من وضع الشبكة في الوسط بين أطراف الشاشات.
4- قم بتوصيل النصف الآخر من الإطار بالزاوية المقابلة للمقابض واحرص على تدوير الإطار تجاه الإطراف الخالية للشاشة.



4-4 تصريف نفايات الزيت والتخلص منها

عند الطهي يُستنفد الزيت, لذلك يجب التخلص من الزيت في وعاء التصفية أو وحدة تصريف الدهون أو أي وعاء **معدني** مناسب لنقله إلى وعاء التصريف, وفي حالة تركيب نظام الزيت الغزير, استخدم نظام التخلص من الزيت الغزير باختيار DISPOSE (تصريف) من قائمة التصفية في حالة تزويد المقلاة بوحدة تحكم 3000 (راجع صفحة 1-13 المتعلقة بدليل وحدة تحكم 3000 6872-819) ثم اتبع التنبيهات والتعليمات الخاصة بالتخلص من الزيت في نظام الزيت الغزير, (للتخلص من الزيوت المستعملة وتصريفها بأمان, توصي شركة Frymaster باستخدام وحدة تصريف الدهون من Frymaster مع أنظمة JIB, وتتوفر وحدة تصريف الدهون لدى الموزع المحلي.) **ملاحظة:** في حالة استخدام وحدة تصريف الدهون التي تم صنعها قبل يناير 2004 يجب إزالة غطاء وعاء التصفية للسماح بوضع الوحدة أسفل التصريف, ولإزالة الغطاء, قم برفعه على الحافة الأمامية واسحبه خارج الحاوية مباشرة, للاطلاع على تعليمات التشغيل المحددة, راجع الأوراق المرفقة مع وحدة التصريف, وفي حالة عدم توافر وحدة تصريف الدهون, اترك الزيت حتى يبرد على 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية)، ثم قم بتصريف الزيت في إناء مرق **معدني** أو أي وعاء **معدني** مماثل.

⚠ خطر
يجب تصريف زيت الطعام وتصفيته بعناية شديدة لتجنب احتمالية حدوث حروق خطيرة بسبب الإهمال, ويجب أيضا تصفية الزيت على درجة حرارة 350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية) أو بالقرب منها, وينصح بالتحقق من توصيل جميع الخراطيم بشكل صحيح ومن وجود مقابض التصريف في مواضعها الصحيحة قبل تشغيل أي مفاتيح أو صمامات, كما ينصح بارتداء جميع معدات السلامة عند تصريف الزيت وتصفيته.

⚠ خطر
اترك الزيت حتى يبرد إلى 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية) قبل تصريفه في وعاء تصريف معدني مناسب.

⚠ خطر
عند تصريف الزيت في وحدة التصريف, تجنب ملأه فوق الحد الأقصى لخط التعبئة الموضح على الوعاء.

1- احرص على ضبط مفتاح تشغيل الكمبيوتر على الوضع **OFF** (إيقاف التشغيل).

2- احرص على وضع وعاء **معدني** بغطاء قابل للغلق أسفل أنبوب التصريف, على أن يكون الوعاء **المعدني** قابل لتحمل حرارة الزيت والسوائل الساخنة.

3- احرص على إتباع تعليمات التخلص من الزيت بصفحة 1-13 المتعلقة بدليل وحدة تحكم 3000 819-6872 إذا كانت المقلاة مجهزة بـها, ثم افتح صمام التصريف ببطء لتجنب تناثر الزيت, وفي حالة انسداد الصمام بجزيئات الأطعمة, استخدم أداة معدنية لفك الانسداد.

⚠ خطر
يحظر محاولة تنظيف صمام التصريف المسدود من الجزء الأمامي للصمام! حيث قد يتسبب ذلك في اندفاع الزيت للخارج مما ينجم عنه حروق شديدة.

⚠ خطر
تجنب الطرق على صمام التصريف بقضيب التنظيف أو أي أجسام أخرى, قد يتسبب تلف الكرة بالداخل في حدوث تسريبات وإلغاء ضمان Frymaster.

4- بعد تصريف الزيت, احرص على تنظيف جميع جزيئات الأطعمة والزيت المتبقي من وعاء القلي, يرجى توخي الحذر, هذه المواد قد تتسبب في حدوث حروق خطيرة إذا لامست الجلد.

5- احرص على التحقق من غلق صمام التصريف بإحكام وملء وعاء القلي بزيت طهي طازج ومصفى ونظيف حتى الوصول إلى خط مستوى الزيت السفلي.

مجموعة المقالي الكهربائية OCF30™
الفصل الخامس: الصيانة الوقائية

5-1 تنظيف المقلاة

⚠ خطر
يجب تفريغ صينية البقايا الموجودة في المقالي المزودة بنظام تصفية في حاوية مضادة للحريق بعد انتهاء عمليات القلي يومياً, حيث إن بعض بقايا الأطعمة يمكن أن تحترق تلقائياً إذا تم نقعها في مادة دهنية.

⚠ خطر
يُحظر محاولة تنظيف المقلاة أثناء عملية القلي أو عندما يكون وعاء القلي ممتلئ بالزيت الساخن, وإذا وصلت المياه إلى الزيت الذي تم تسخينه لدرجة القلي, ستجعله يتناثر, مما قد يؤدي إلى حروق شديدة للأشخاص القريبين.

⚠ تحذير
استخدم منظف تجاري مصمم لتنظيف وتطهير الأسطح المتصلة بالطعام -بشكل فعّال, واحرص على قراءة إرشادات الاستخدام والبيانات التحذيرية قبل الاستعمال, كما يجب إيلاء اهتمام خاص لنسبة تركيز المنظف ومدة بقاءه على الأسطح المتصلة بالطعام.

5-2 الفحوص والصيانة اليومية

5-2-1 افحص المقلاة وملحقاتها للتحقق من أي أضرار- يومياً

ابحث عن أي أسلاك مفكوكة أو بالية أو تسريبات أو أية مواد غريبة في وعاء القلي أو داخل الكابينة أو أية علامات تشير إلى أن المقلاة وملحقاتها ليست آمنة وجاهزة للاستخدام.

5-2-2 نظف حاوية المقلاة داخلياً وخارجياً – يومياً

نظف حاوية المقلاة من الداخل بقطعة قماش جافة ونظيفة, ثم امسح الأسطح المعدنية التي يمكن الوصول إليها والمكونات لإزالة الزيت والغبار المتراكم.

نظف حاوية المقلاة من الخارج بقطعة قماش نظيفة ومبللة ومنقوعة في المنظف, ثم امسح بقطة قماش نظيفة ومبللة.

5-2-3 نظف نظام التصفية المدمج يومياً

⚠ تحذير
يُحظر تشغيل نظام التصفية بدون وجود الزيت في النظام

⚠ تحذير
يُحظر استخدام وعاء التصفية لنقل الزيت القديم إلى منطقة التخلص.

⚠ تحذير
يُحظر تصريف المياه داخل وعاء التصفية, حيث ستدمر المياه مضخة المصفاة.

لا يوجد أي أنواع للصيانة الوقائية الدورية لنظام التصفية FootPrint Pro فيما عدا التنظيف اليومي لوعاء التصفية والمكونات المتعلقة عن طريق استخدام محلول من الماء الساخن والمنظف.

إذا لاحظت أن النظام يضخ ببطء أو لا يضخ على الاطلاق, تأكد أن شبكة وعاء التصفية موجودة أسفل وعاء التصفية, مع وجود الورقة أعلى الشاشة, (إذا كانت الوحدة مجهزة بشبكة المصفاة Magnasol بدلاً من الشبكة العادية ونظام الورقة, تحقق من وجود الحلقة الدائرية لتركيبات الشاشة الموجودة في الأسفل ومن جودتها), وتأكد أن الحلقتان الدائريتان الموجودتان في الجانب الأيمن الأمامي لوعاء التصفية متواجدين وفي حالة جيدة.

3-5 الفحوص والصيانة الأسبوعية

1-3-5 تنظيف وعاء القلي وعناصر التسخين

⚠ خطر
يُحظر تشغيل المقلاة عندما يكون وعاء القلي فارغًا, إذ يجب أن يُملأ الوعاء إلى خط التعبئة بالماء أو الزيت قبل تنشيط العناصر, حيث يؤدي عدم القيام بذلك إلى وقوع ضرر يتعذر إصلاحه على العناصر والذي قد يتسبب في إشعال النيران.

2-3-5 غلي وعاء القلي

بعد استخدام المقلاة لمدة من الوقت, ستتكون طبقة سميكة من الزيت الكراميلي على جانب وعاء القلي, بالتالي يجب إزالة الطبقة بشكل دوري بإتباع تعليمات الغليان الآتية:

1- قبل تشغيل المقلاة, أغلق صمام تصريف وعاء القلي, ثم أملأ وعاء القلي الفارغ بمزيج من المياه الباردة والمنظف, اتبع التعليمات على زجاجة المنظف عند المزج.

2- بالنسبة للمقالي المزودة بوحدات تحكم 3000, اضبط وحدة التحكم للغليان كما هو موضح في صفحة 1-15 في دليل وحدة التحكم GM3000, فيما يخص المقالي المزودة بوحدات تحكم CM 3.5, اضبط وحدة التحكم للغليان كما هو موضح في دليل التحكم المنفصل الخاص بمقلاة Frymaster.

3- احرص على غلي المحلول من 30 دقيقة إلى ساعة, ولا تسمح لمستوى المياه بالانخفاض تحت خط مستوى الزيت السفلي في وعاء القلي أثناء عملية الغليان.

⚠ خطر
يُحظر ترك المقلاة بدون رقابة أثناء عملية الغليان, وإذا تم غليان المحلول بدرجة زائدة, أغلق المقلاة فوراً واترك المحلول يبرد لعدة دقائق قبل استكمال الغليان.

4- أدر مفتاح تشغيل/إيقاف تشغيل على وضع إيقاف التشغيل.

5- أضف 2 جالون (7.6 لتر) من الماء, ثم قم بتصريف المحلول ونظف وعاء أو أوعية القلي بدقة.

⚠ تحذير
تجنب تصريف محلول الغليان في وحدة تصريف الدهون أو وحدة التصفية المدمجة أو وحدة التصفية المتنقلة, حيث إن هذه الوحدات ليست معدة لهذا الغرض, وستتعرض للتلف بسبب المحلول.

6- اعد ملء وعاء القلي بمياه نظيفة, اشطف وعاء القلي مرتين, ثم قم بتصريف المياه وتجفيفه بمنشفة نظيفة, واحرص على إزالة المياه جيداً من وعاء القلي قبل إعادة ملئه بالزيت.

⚠ خطر
احرص على تنظيف الوعاء جيدا من قطرات المياه قبل ملئه بالزيت, إذ يؤدي عدم القيام بذلك إلى تناثر الزيت الساخن عند تسخينه إلى درجة حرارة الطهي.

3-3-5 تنظيف الأجزاء القابلة للفصل والملحقات – أسبوعياً

نظف كل الأجزاء القابلة للفصل والملحقات بقطعة قماش نظيفة وجافة, واستخدم قطعة قماش نظيفة بعد غمسها في المنظف لإزالة الزيت المتفحم المتراكم على تلك الأجزاء والملحقات, ثم اشطف الأجزاء والملحقات جيداً بالماء النظيف وجففها قبل إعادة التركيب.

4-5 الفحوص والصيانة الشهرية

1-4-5 فحص دقة القيم المضبوطة مسبقاً لوحدة التحكم

(ينطبق هذا الفحص فقط على الوحدات المجهزة بوحدات تحكم 3000 أو *CM3.5)*

1- أدخل ترمومتر ذو كفاءة جيدة أو مجس البيرومتر في الزيت, مع مراعاة لمس طرفه لمجس استشعار درجة حرارة المقلاة.

2- عندما تعرض وحدة التحكم 3000 كلمة "DROP (أسقط)", أو عندما تعرض وحدة التحكم CM3.5 خطوط إنتاج أو خطوط متقطعة (تشير إلى أن محتويات وعاء القلي ضمن مرحلة الطهي), اضغط على زر 🌡 مرة واحدة لعرض درجة الحرارة والنقطة المضبوطة مسبقاً لزيت الطهي التي استشعرها مجس درجة الحرارة, وللعلم فإن النقطة المضبوطة مسبقاً هي درجة الحرارة تتبعها نقطة.

3- لاحظ درجة الحرارة على الترمومتر أو البيرومتر, يجب أن تكون القراءات الثلاثة أقل من ±5 فهرنهايت (2 درجة مئوية) لكل واحدة, وإذا لم تكن كذلك, يرجى الاتصال بمسؤول صيانة مُعتمد للمساعدة.

5-5 الفحص السنوي/الدوري للنظام

يجب فحص وضبط الجهاز بشكل دوري بواسطة أفراد الصيانة المؤهلين كجزء من برنامج الصيانة الدورية لمعدات الطهي.

توصي <u>Frymaster</u> بضرورة فحص الجهاز على الأقل سنوياً بواسطة <u>مسؤول الصيانة المُعتمد</u> كما يلي:

1-5-5 المقلاة

- افحص الحاوية <u>داخلياً وخارجياً ومن الأمام والخلف</u> لمسح الزيت الفائض.
- تأكد أن أسلاك عناصر التسخين في حالة جيدة وأن الوصلات ليس بها تلفيات ظاهرة أو معرضة للعزل وأنها خالية من الزيت.
- تأكد أن عناصر التسخين في حالة جيدة مع خلوها من تراكمات الزيت المتفحم والكراميلي, افحص العناصر لعلامات قابلية الاشتعال في المواد الجافة.
- تأكد من عمل آلية الإمالة بشكل جيد عند رفع وخفض العناصر, وأن أسلاك العناصر ليست معرضة للثني.

- تأكد من أن وحدة قياس الأمبير لعنصر التسخين في المستوى المسموح كما هو موضح على لوحة التصنيف الخاصة بالجهاز.

- تحقق من أن مجسات الحرارة ومجسات الحد الأقصى موصلة ومُحكمة وتعمل بشكل جيد, وأن أجهزة التثبيت و مجس الحماية موجودين وتم تركيبهم بشكل صحيح.

- تاكد من أن مربع المكونات ومحتويات صندوق القاطع (أي وحدة التحكم/وحدة التحكم والمرحلات ولوحات الواجهة والمحولات والقوطع, وما إلى ذلك) في حالة جيدة وأنها خالية من الزيت والشوائب الأخرى.

- تحقق من إحكام ربط وصلات أسلاك مربع المكونات ومحتويات صندوق القاطع بشكل جيد, وأن هذه الأسلاك في حالة جيدة.

- تأكد من أن الخصائص المتعلقة بالسلامة (أي واقي القواطع ومفاتيح التصريف الآمن ومفاتيح إعادة التشغيل, وما إلى ذلك) موجودة وتعمل بشكل جيد.

- تحقق من الحالة الجيدة لوعاء القلي وخلوه من التسريبات, وأن عازل وعاء القلي صالح للاستخدام.

- تأكد من أن وصلات الأسلاك مُحكمة وفي حالة جيدة.

2-5-5 نظام التصفية المدمج

- افحص كل خطوط إرجاع الزيت وخطوط التصريف للتأكد من عدم وجود تسريبات وتحقق من إحكام كل الوصلات.

- افحص وعاء التصفية للتأكد من عدم وجود تسريبات ولضمان النظافة, وفي حالة وجود كمية كبيرة من الفتات في سلة البقايا, ينصح المالك أو مشغل المقلاة بضرورة تنظيف السلة وتفريغها في حاوية مضادة للحريق يومياً.

- تأكد من أن كل الحلقات الدائرية والأختام (بما في ذلك الأختام الموجودة على تجهيزات الفصل السريع) موجودة في موضعها وفي حالة جيدة, قم باستبدال الحلقات الدائرية والأختام إذا كانت بالية أو تالفة.

- تحقق من سلامة نظام التصفية كما يلي:

– تحقق من وجود غطاء وعاء التصفية وتركيبه بشكل صحيح.

– قم بوضع مقابض المصفاة كل على حدا على وضع التشغيل, وذلك أثناء خلو وعاء التصفية, وتحقق من تشغيل المضخة ومن ظهور الفقاعات في الزيت الموجود في وعاء القلي.

– اغلق كل صمامات إرجاع الزيت (أي اضبط كل مقابض المصفاة على وضع الإيقاف), وتأكد من العمل الصحيح لكل صمام من صمامات إرجاع الزيت عن طريق تنشيط مضخة المصفاة باستخدام الزراع الموجود في واحد من مفاتيح التصريف المصغرة لمقبض إرجاع الزيت, تجنب ظهور فقاعات هواء في أي وعاء قلي.

– تأكد من إعداد وعاء التصفية لعملية التصفية, ثم قم بتصريف الزيت الذي تم تسخينه لـ350 فهرنهايت (177 درجة مئوية) في وعاء التصفية وأغلق صمام تصريف وعاء القلي, ثم قم بوضع مقبض المصفاة على وضع التشغيل, اسمح للزيت بالرجوع إلى وعاء القلي, عند رؤية الفقاعات في الزيت, واعد مقبض المصفاة إلى وضع إيقاف التشغيل, ويجب ألا يستغرق إعادة ملء وعاء القلي أكثر من دقيقتين و30 ثانية.

مجموعة المقالي الكهربائية OCF30™
الفصل السادس: استكشاف الأعطال وإصلاحها للمُشغّل

1-6 مقدمة

يقدم هذا القسم دليلاً مرجعيًا بسيطًا لبعض المشاكل الشائعة التي قد تحدث أثناء تشغيل هذا الجهاز, ويكمن الغرض من الدليل التالي في استكشاف الأعطال وإصلاحها لتقديم المساعدة المناسبة، أو على الأقل تشخيص العطل أو المشكلة في هذا الجهاز بدقة, وعلى الرغم من تغطية هذا الفصل للمشاكل الأكثر شيوعًا، إلا أنه قد تواجهك بعض المشاكل التي لم تتم تغطيتها, في مثل هذه الحالات، يبذل فريق الخدمة الفنية لشركة Frymaster أقصى جهده لمساعدتك على تحديد المشكلة وحلها.

عند استكشاف إحدى المشكلات، اتبع نظرية الاستبعاد بدءًا بتجربة أبسط الحلول وحتى الوصول إلى الأكثر تعقيدًا, ولا تهمل البحث عن الأسباب الواضحة فقد يغفل أي شخص عن توصيل أحد السلوك أو يُخفق في إغلاق أحد الصمامات بشكل كامل, إلا أن الأكثر أهمية من ذلك، أن تحاول دائمًا تكوين فكرة واضحة عن سبب وقوع المشكلة, حيث ينطوي أحد جوانب الإجراءات التصحيحية على اتخاذ خطوات لضمان عدم حدوث المشكلة مرة أخرى, أما إذا كان أحد أعطال وحدة التحكم يرجع إلى ضعف التوصيل، فيجب التحقق من كافة التوصيلات الأخرى أيضًا, وإذا استمر المنصهر في الانفجار فيجب معرفة السبب, ويرجى الوضع في الاعتبار دائمًا أن عطل أحد المكونات الصغيرة قد يكون في كثير من الأحيان مؤشرًا على عطل آخر محتمل أو تشغيل غير صحيح لأحد المكونات أو الأنظمة الأكثر حيوية.

***قبل الاتصال بالخط الساخن أو بوكيل خدمة (Frymaster (1-800-24-FRYER*:**

- **تحقق من توصيل الأسلاك الكهربائية ومن أن قواطع الدوائر في وضع التشغيل.**
- **تحقق من إغلاق صمامات تصريف وعاء القلي تمامًا.**
- **تأكد من امتلاكك لأرقام طراز المقلاة الخاص بك والأرقام التسلسلية لها لتقديمها إلى الفني المكلف بمساعدتك.**

⚠ خطر

يسبب الزيت الساخن حروقًا بالغة, لذا يُحظر نقل المقلاة عندما تمتليء بالزيت الساخن أو نقل الزيت الساخن من وعاء إلى آخر.

⚠ خطر

ينبغي فصل الطاقة عن هذا الجهاز عند الصيانة، باستثناء الوضع الذي يتطلب إجراء اختبارات للدائرة الكهربائية, كما ينبغي توخي الحذر الشديد عند إجراء مثل هذه الاختبارات.

قد يحتوي هذا الجهاز على أكثر من نقطة اتصال بإمدادات الطاقة الكهربائية, لذا يجب فصل جميع أسلاك الطاقة قبل الصيانة.

يجب أن يقتصر القيام بالفحص والاختبار وإصلاح المكونات الكهربائية على وكيل الصيانة المعتمد فقط.

2-6 استكشاف الأعطال وإصلاحها

1-2-6 مشاكل وحدة التحكم والتسخين

المشكلة	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
لا يوجد شي معروض على شاشة العرض بوحدة التحكم.	أ- وحدة التحكم ليست قيد التشغيل. ب- المقلاة غير متصلة بمصدر للطاقة. ج- تعطل وحدة التحكم أو أيا من المكونات الأخرى.	أ- اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) لتشغيل وحدة التحكم. ب- تحقق من توصيل سلك الطاقة ومن عدم سقوط قاطع الدائرة. ج- اتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
وحدة التحكم تُعرض هل الوعاء ممتلىء؟ YES NO (نعم أم لا) بعد التصفية.	أ- تشغيل عادي بعد التصفية. ب- قد يكون هناك زيت في وعاء التصفية.	أ- اضغط على ▲ YES (نعم) في حال امتلاء الوعاء, وإن لم يكن مملوءًا اضغط على ▼ NO (لا). ب- اتبع مطالبات وحدة التحكم لمحو الرسائل, وإذا استمرت المشكلة، اتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
تُعرض وحدة التحكم CHANGE FILTER PAPER? (هل ترغب في تغيير ورقة التصفية؟)	هذه هي المطالبة اليومية بتغيير ورقة التصفية.	اضغط على ▲ YES (نعم) اتبع المطالبات وقم بتغيير ورقة التصفية.
المقلاة تقوم بعمل دورة تشغيل وإيقاف تشغيل بشكل متكرر عند بدء التشغيل لأول مرة.	المقلاة في دورة الذوبان.	هذا هو وضع التشغيل العادي, وسيستمر هذا الوضع حتى تصل درجة حرارة المقلاة إلى 180 درجة فهرنهايت (82 درجة مئوية).
المقلاة لا تقوم بالتسخين.	أ- سلك الطاقة الرئيسي غير موصّل. ب- التصريف مفتوح. ج- تعطل وحدة التحكم. د- تعطل واحد أو أكثر من المكونات.	أ- تحقق من إدخال كافة أسلاك الكهرباء وإحكامها بشكل كامل في مواضعها وأن قاطع الدائرة غير ساقط. ب- أغلق التصريف. ج- اتصل بفنيي الصيانة المعتمدين للحصول على المساعدة. د- اتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
تسخن المقلاة حتى يتعثر الحد الأعلى ومؤشر التسخين في وضع (ON "تشغيل").	عطل في مجس الحرارة أو وحدة التحكم.	قم بإيقاف تشغيل المقلاة واتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
تسخن المقلاة حتى يتعثر الحد الأعلى بدون أن يكون مؤشر التسخين على الوضع (ON "تشغيل").	عطل في القاطع التلقائي أو وحدة التحكم	اتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.

2-2-6 رسائل الخطأ ومشاكل العرض

المشكلة	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
وحدة التحكم تعرض مقياس خاطيء لدرجة الحرارة (فهرنهايت أو مئوية).	برمجة خيار عرض غير صحيح.	يمكن للمقالي ذات وحدة التحكم 3000 التبديل بين درجة فهرنهايت أو درجة مئوية عن طريق الضغط على زر ✓ حتى يتم عرض إعداد المنتج, اضغط على زر ▶ للانتقال إلى الوضع التقني ثم اضغط على ✓, أدخل 1658 واضغط على زر المسح الضوئي, وستعرض وحدة التحكم **OFF (إيقاف تشغيل)**, قم بتشغيل وحدة التحكم للتحقق من درجة الحرارة, إذا لم يتم عرض المقياس المطلوب كرر الخطوات. بالنسبة للمقالي المزودة بوحدة تحكم CM3.5 ارجع إلى دليل المستخدم المنفصل لوحدات التحكم في المقلاة.

المشكلة	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
وحدات التحكم تعرض HEATING FAILURE (عطل في التسخين).	عطل في وحدة التحكم، عطل لوحة الواجهة, الثرموستات عالية الحد مفتوحة.	قم بإيقاف تشغيل المقلاة وإعادة تشغيلها مرة أخرى, وإذا استمرت المشكلة، اتصل بفنيي الصيانة المعتمدين للحصول على المساعدة.
وحدة التحكم تعرض lo أو LOW TEMP (درجة حرارة منخفضة).	انخفضت درجة حرارة وعاء القلي لأقل من 21 درجة فهرنهايت (12 درجة مئوية) لوحدة التحكم CM3.5 أو30 درجة (17 درجة مئوية) لوحدات تحكم 3000 أقل من النقطة المضبوطة في وضع الخمول أو 45 درجة فهرنهايت (25 درجة مئوية) في وضع الطهي.	تُعد هذه هي الشاشة العادية لفترة قصيرة عند إضافة كمية كبيرة من المنتجات المجمدة لوعاء القلي أو إذا لم يتم تسخين المقلاة بشكل صحيح, وإذا استمرت المشكلة، اتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
وحدة التحكم تعرض hot (ساخن)أو HOT-HI-1 (ساخن جدا).	درجة حرارة المقلاة تزيد عن 410 درجة فهرنهايت (210 درجة مئوية)، أو 395 درجة فهرنهايت (202 درجة مئوية) في بلدان المفوضية الأوروبية.	قم بإغلاق المقلاة على الفور، واتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
وحدة التحكم تعرض HI TEMP (درجة حرارة مرتفعة).	درجة حرارة وعاء القلي أكثر من 40 درجة فهرنهايت (24 درجة مئوية).	اضغط على زر الطاقة لإيقاف تشغيل المقلاة ودعها تبرد قبل أن يتم إعادة توصيل الطاقة إلى المقلاة, وإذا استمرت المشكلة، اتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
وحدة التحكم CM III.5 تعرض HI (أعلى).	درجة حرارة المقلاة أكثر من 21 درجة فهرنهايت (12 درجة مئوية) أعلى النقطة المضبوطة مسبقًا.	هذا هو العرض العادي عند تغيير النقطة المضبوطة مسبقًا للمقلاة إلى درجة حرارة أقل, ينبغي على الشاشة العودة إلى الأربعة شرطات المتقطعة عندما تبرد درجة حرارة الوعاء إلى النقطة المضبوطة مسبقًا, عند عدم تغيير النقطة المضبوطة مسبقًا، يشير هذا إلى وجود مشكلة في دوائر التحكم في درجة الحرارة, قم بإيقاف تشغيل المقلاة واتصل بفني الصيانة المعتمد.
وحدة التحكم تعرض HELP HI-2 (تعليمات HI-2) أو HIGH LIMIT FAILURE (عطل الحد الأعلى).	أ- صمام التصريف مفتوح ب- تعطل الحد الأعلى	أ- اغلق صمام التصريف. ب- قم بإغلاق المقلاة على الفور، واتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
وحدة التحكم تعرض TEMP PROBE FAILURE (عطل مجس الحرارة)أو PROB (مجس).	توجد مشكلة مع دوائر قياس درجة الحرارة بما في ذلك المجس أو تلف مجموعة أسلاك وحدة التحكم أو المُوصل.	قم بإغلاق المقلاة على الفور، واتصل بفنيي الصيانة المعتمدين للحصول على المساعدة.
مؤشر التسخين في وضع التشغيل، ولكن المقلاة غير ساخنة.	سلك الطاقة ثلاثي الطور مفصول أو قاطع الدائرة متعثر.	تحقق من أن كلا من سلك الطاقة الرئيسي وفولت 120 في موضعه ومستقر تمامًا في المقبس، وعدم سقوط قاطع الدائرة, وإذا استمرت المشكلة اتصل بفنيي الصيانة المعتمدين للحصول على المساعدة.
وحدة التحكم تعرض RECOVERY FAULT/ YES (إصلاح العطل/نعم) وأصوات إنذار.	وقت الإصلاح تجاوز الحد الأقصى للوقت.	امسح الخطأ وقم بكتم الإنذار عبر الضغط على زر ▲ (YES)"نعم". الحد الأقصى لوقت استرجاع الكهرباء هو 01:40, وإذا استمر هذا الخطأ اتصل بفنيي الصيانة المعتمدين للحصول على المساعدة.
وحدة التحكم تعرض SERVICE REQUIRED (الصيانة مطلوبة)متبوعة برسالة خطأ.	حدث خطأ يتطلب الاستعانة بفني الصيانة.	اضغط على زر ▲ (YES) "نعم"عند إصلاح العطل أو اضغط على ▼زر (NO) "لا"للاستمرار في عملية الطهي واتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة, في بعض الحالات قد لا يكون الطهي متاحًا.

3-2-6 مشاكل رفع السلة

المشكلة	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
حركة رفع السلة مهتزة أو تصدر صوتا.	قضبان رفع السلة تحتاج للتشحيم.	ضع طبقة رقيقة من شحم Lubriplate™ أو شحم أبيض خفيف الوزن مماثل على القضيب والبطانات.

4-2-6 مشاكل التصفية

المشكلة	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
المقلاة تقوم بالتصفية بعد كل دورة طهي.	إعداد مطالبة المصفاة غير صحيح.	قم بتغيير إعداد مطالبة المصفاة.
وظائف قائمة المصفاة لا تعمل.	درجة الحرارة منخفضة للغاية.	تأكد من وجود المقلاة عند النقطة المضبوطة مسبقًا; تأكد من تشغيل وحدة التحكم على وضع ON (تشغيل).
وحدة التحكم تعرض WAIT FOR FILTER (انتظر المصفاة).	وظيفة أخرى لا تزال قيد التشغيل.	انتظر حتى تنتهي الوظيفة السابقة لبدء دورة تصفية أخرى.
مضخة المصفاة لا تعمل أو توقفت أثناء التصفية.	أ- سلك الطاقة غير متصل أو سقوط قاطع الدائرة الكهربائية. أ- زيادة تسخين مضخة المحرك مما تسبب في سقوط مفتاح الحمل الحراري الزائد. ب- انسداد في مضخة التصفية.	أ- تحقق من توصيل سلك الطاقة ومن عدم سقوط قاطع الدائرة. أ- إذا زادت درجة حرارة المحرك لأكثر من بضع ثوان بحيث لا يمكن لمسه، ربما يكون مفتاح الحمل الحراري الزائد ساقطًا, اترك المحرك ليبرد لمدة 45 دقيقة على الأقل ثم اضغط على مفتاح إعادة ضبط المضخة, (انظر صفحة 5-4). ب- اتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
مضخة المصفاة تعمل، ولكن رجوع الزيت بطيء للغاية.	مكونات وعاء التصفية غير مثبتة أو معدة بشكل صحيح أو الزيت بارد.	قم بإزالة الزيت من وعاء التصفية واستبدل ورقة التصفية مع التأكد من أن حجاب التصفية السلكي في موضعه ***أسفل*** الورقة. تحقق من وجود الحلقات الدائرية بحالة جيدة أعلى تركيبات اتصال وعاء المصفاة.
وحدة التحكم تعرض OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM (الزيت في وعاء التصفية/تأكيد)	صمام التصريف مفتوح أو احتمال وجود زيت في وعاء التصفية.	اضغط على ▲ (CONFIRM) "تأكيد" واتبع تعليمات FILL VAT FROM DRAIN PAN **(ملء الوعاء من وعاء التصفية).**

5-2-6 مشاكل تعويض الزيت التلقائي

المشكلة	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
أوعية تعويض الزيت باردة	النقطة المضبوطة غير صحيحة.	تأكد من صحة النقطة المضبوطة.
أوعية الزيت لا يتم تعويضها.	أ- درجة حرارة المقلاة منخفضة للغاية. ب- الزيت بارد للغاية. ج- نفاذ الزيت من JIB د- يوجد خطأ الصيانة مطلوبة	أ- يجب أن تكون درجة الحرارة عند النقطة المضبوطة. ب- تأكد من أن درجة حرارة الزيت في JIB هي أعلى من 70 درجة فهرنهايت (21 درجة مئوية). ج- ضمان عدم نفاذ الزيت من JIB وأن خط الإمداد يوجد داخله, استبدل JIB ثم اضغط على زر ▲ عند ظهوره لإعادة ضبط نظام تعويض الزيت تلقائيًا. إذا استمرت المشكلة، اتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة. د- اتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.

المشكلة	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
لا يتم تعويض أحد الأوعية بالزيت.	أ- يوجد خطأ في التصفية. ب- يوجد خطأ الصيانة مطلوبة ج- منفذ الملف اللولبي أو المضخة أو الدبوس أو لوحة RTD أو ATO.	أ- قم بإزالة خطأ المصفاة بشكل سليم, وإذا استمرت المشكلة، اتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة. ب- اتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة. ج- اتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
وحدة التحكم تعرض TOPOFF OIL EMPTY/ CONFIRM / (زيت التعويض فارغ / تأكيد)	نفاذ الزيت من نظام تعويض الزيت.	قم بملء نظام تعويض الزيت ثم اضغط على زر ▲ (CONFIRM) "تأكيد".

6-2-6 خطأ رموز الدخول (لوحدات التحكم 3000 فقط)

رمز	رسالة خطأ	توضيح
E03	خطأ عطل مجس درجة الحرارة	قراءة مجس درجة الحرارة خارج النطاق
E04	HI 2 BAD	الحد الأعلى للقراءة خارج النطاق.
E05	HOT HI 1	الحد الأعلى لدرجة الحرارة أكثر من 410درجةفهرنهايت (210درجة مئوية), أو 395درجةفهرنهايت (202درجةمئوية) في دول المفوضية الأوروبية
E06	عطل التسخين	فشل أحد المكونات في الدائرة عالية الحد مثل وحدة التحكم أو لوحة الواجهة أو القاطع أو الحد الأعلى مفتوح.
E07	خطأ برنامج MIB	خطأ داخلي ببرنامج MIB
E08	خطأ لوحة ATO	فقدان اتصال لوحة ATO أو تعطلها
E15	خطأ لوحة MIB	وحدة التحكم في الطهي تكتشف فقدان الاتصال بلوحة MIB, تحقق من إصدار البرنامج في كل وحدة تحكم, وفي حال ما إذا كانت الإصدارات مفقودة، تحقق من وصلات CAN بين كل وحدة تحكم أو من تعطل لوحة MIB
E17	خطأ مجس ATO	قراءة ATO RTD خارج النطاق
E20	موقع رمز غير صالح	إزالة بطاقة SD أثناء التحديث
E21	تغيير ورقة المصفاة	لقد نفذت توقيت 25 ساعة, قم بتغيير ورقة المصفاة واتبع المطالبات.
E22	خطأ الزيت في الوعاء	قد يكون هناك زيت في وعاء التصفية.
E25	خطأ الإصلاح	وقت الإصلاح تجاوز الحد الأقصى للوقت, يجب ألا يتجاوز وقت الإصلاح 1:40 للنوع الكهربائي.
E27	إنذار درجة الحرارة منخفضة	انخفضت درجة حرارة الزيت 30 درجة فهرنهايت (17 درجة مئوية) أقل من المضبوطة مسبقًا في وضع الخمول أو 45 درجة فهرنهايت (25 درجة مئوية) في وضع الطهي, (قد تظهر هذه الرسالة إذا تم إسقاط منتج ولم يتم الضغط على زر بدء الطهي على الفور أو إذا انخفضت كمية كبيرة للغاية من أحمال الطهي.)

7-2-6 وضع اختبار الحد الأعلى

يستخدم وضع اختبار الحد الأعلى لاختبار دائرة الحد الأعلى, وسوف يؤدي هذا الاختبار إلى إتلاف الزيت, لذا يجب إجراؤه باستخدام الزيت القديم فقط, قم بإغلاق المقلاة واتصل بالصيانة على الفور إذا وصلت درجة الحرارة إلى 460 درجة فهرنهايت (238 درجة مئوية) دون سقوط شاشة الحد الأعلى وشاشة الكمبيوتر HIGH LIMIT FAILURE (عطل الحد الأعلى)بالتبادل مع DISCONNECT POWER (فصل الطاقة) مع وجود نغمة تنبيه أثناء الاختبار.

يمكن إلغاء الاختبار في أي وقت عن طريق إيقاف تشغيل المقلاة, عند تشغيل المقلاة مرة أخرى، تعود إلى وضع التشغيل وتعرض المنتج.

1- اضغط مع الاستمرارعلى زر التحقق (✓) حتى تظهرMAIN MENU **(القائمة الرئيسية)** يليها PRODUCT SETUP **(إعداد المنتج).**

2- اضغط على زر السهم الأيسر (◄) حتى يتم عرضTECH MODE **(الوضع التقني).**

3- اضغط على زر التحقق (✓) .

4- أدخل 3000.

5- اضغط على زر السهم الأيسر (◄) حتى يتم عرضHI LIMIT TEST **(اختبار الحد الأعلى).**

6- اضغط على زر التحقق (✓) .

وحدة التحكم تعرض HIGH LIMIT YES/NO **(الحد الأعلى نعم/لا).**

7- اضغط على زر السهم الأعلى (▲).

8- وحدة التحكم تعرض PRESS AND HOLD CHECK **(اضغط مع الاستمرار على زر التحقق).**

9- اضغط مع الاستمرار على زر (✓) لبدء إجراء اختبار الحد الأعلى.

يبدأ الوعاء في التسخين, ويعرض الكمبيوتر درجة حرارة الوعاء الفعلية أثناء الاختبار.
تستمر المقلاة في التسخين حتى يسقط الحد الأعلى, عموما يحدث هذا مرة واحدة عندما تصل درجة الحرارة من 423 درجة فهرنهايت إلى 447 درجة فهرنهايت (217 درجة مئوية إلى 231 درجة مئوية) للحدود الأعلى للدول بخلاف دول المفوضية الأوروبية ومن 405 درجة فهرنهايت إلى 426 درجة فهرنهايت (207 درجة مئوية إلى 219 درجة مئوية) للحدود الأعلى لدول المفوضية الأوروبية.

بمجرد الوصول للحد الأعلى يعرض الكمبيوترHELP HI-2 (تعليمات HI-2) بالتبادل مع درجة الحرارة الفعلية (مثل 430 فهرنهايت).

10- حرر زر (✓) .

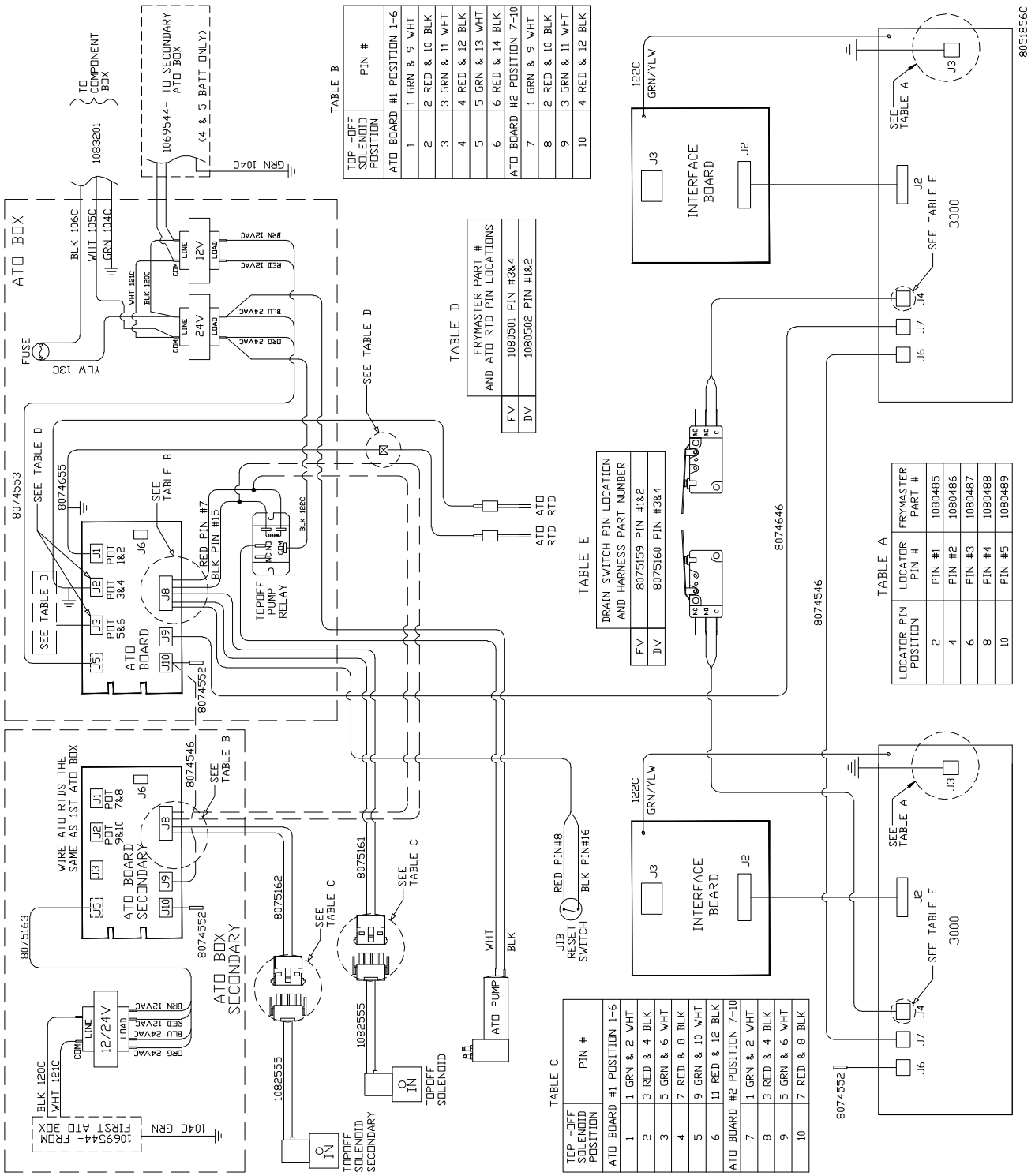
في حال عطل الحد الأعلى, يعرض الكمبيوتر HIGH LIMIT FAILURE (عطل الحد الأعلى) بالتبادل معDISCONNECT POWER (فصل الطاقة), وعند حدوث هذا، قم بفصل الطاقة عن المقلاة واتصل بالصيانة على الفور.

الوعاء توقف عن التسخين ويعرض الكمبيوتر إعداد درجة الحرارة الحالية بالتبادل مع درجة الحرارة الفعلية (مثل **430** فهرنهايت) حتى تنخفض درجة الحرارة لما هو أقل من 400 درجة فهرنهايت (204 درجة مئوية).

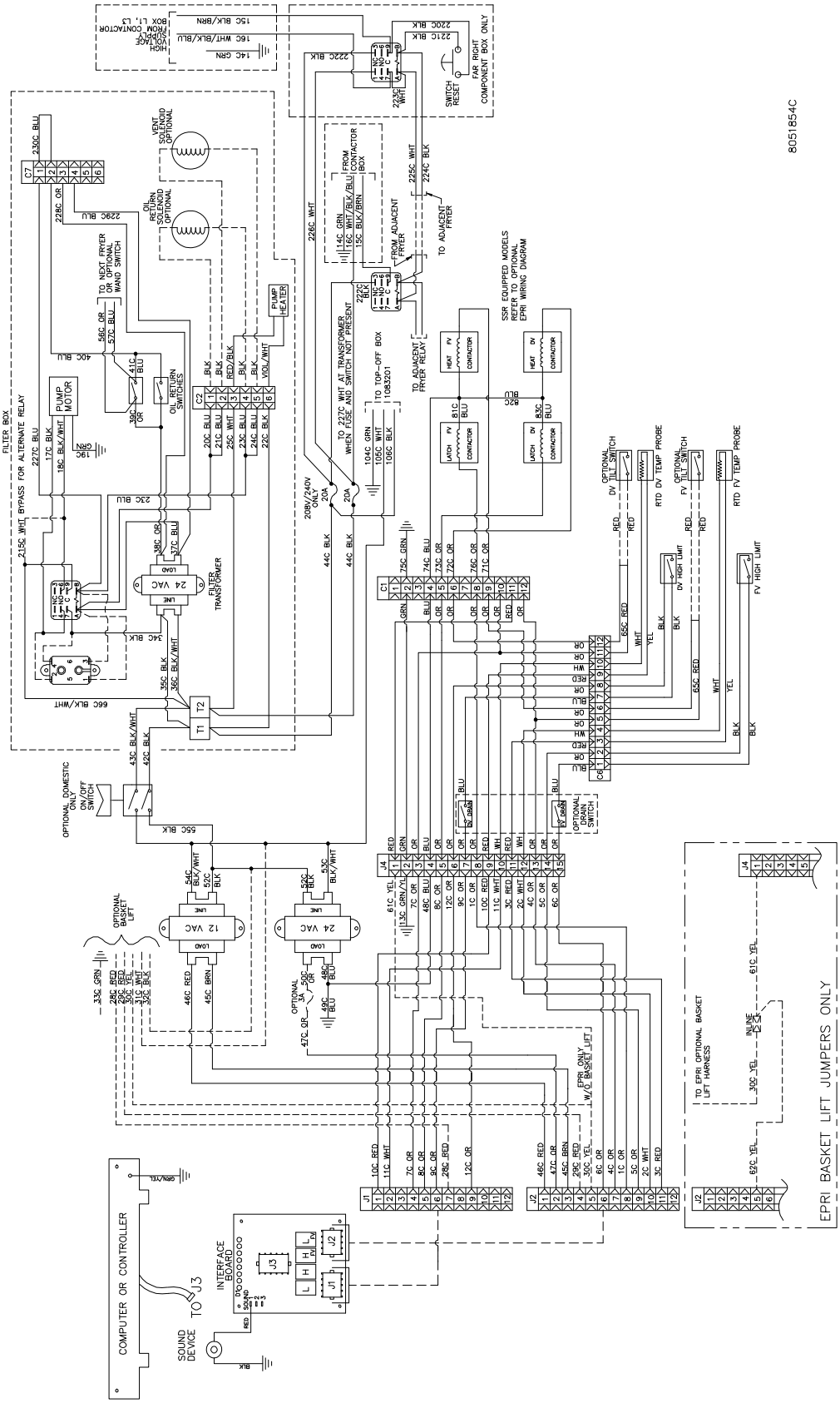
11- اضغط على زر الطاقة اللين لإلغاء الإنذار واذهب إلى **OFF (إيقاف).**

12- اتبع الإجراء للتخلص من الزيت.

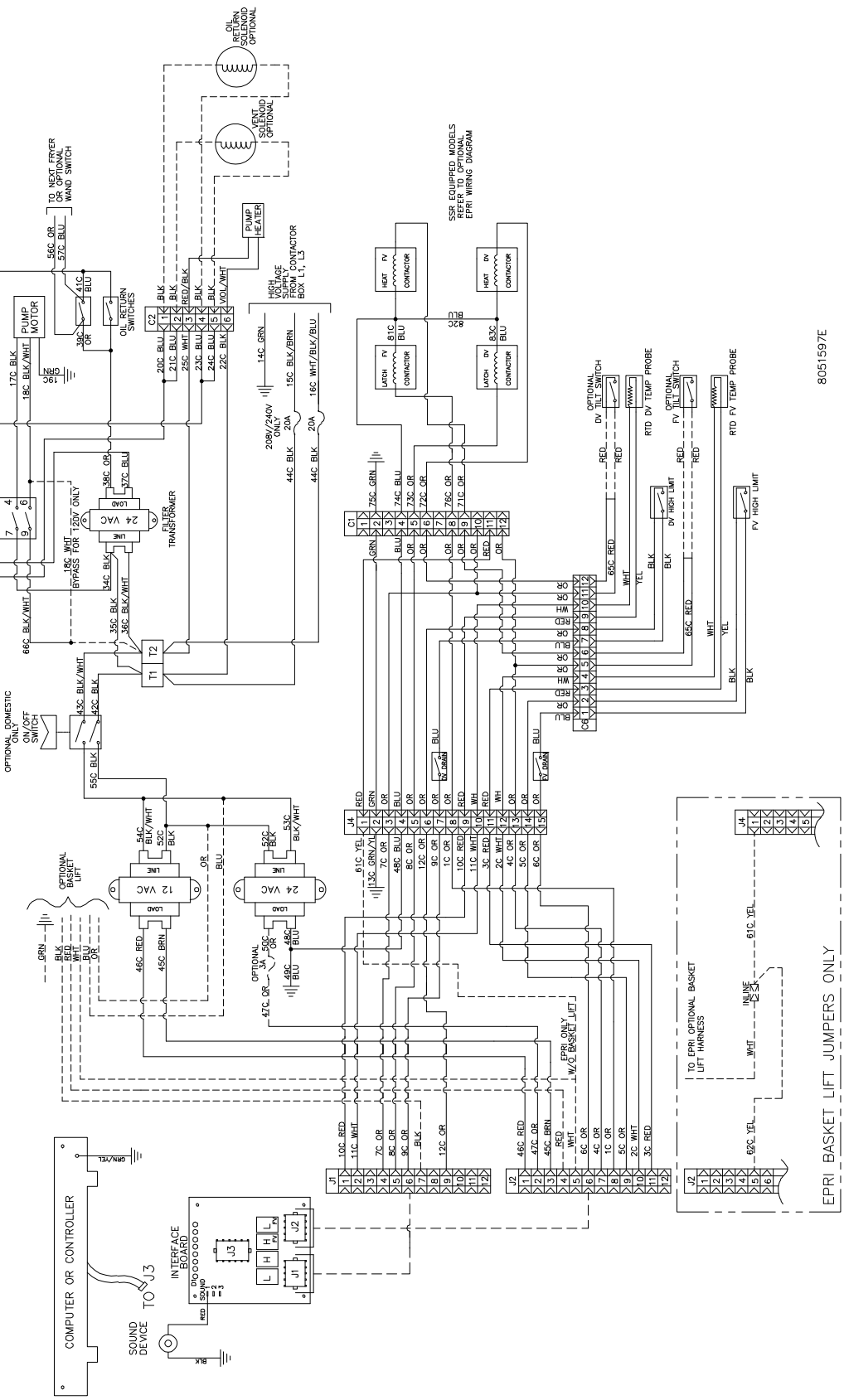
1-7 مخطط أسلاك مبسط لسلسلة OCF30™ المزودة بوحدة تحكم 3000



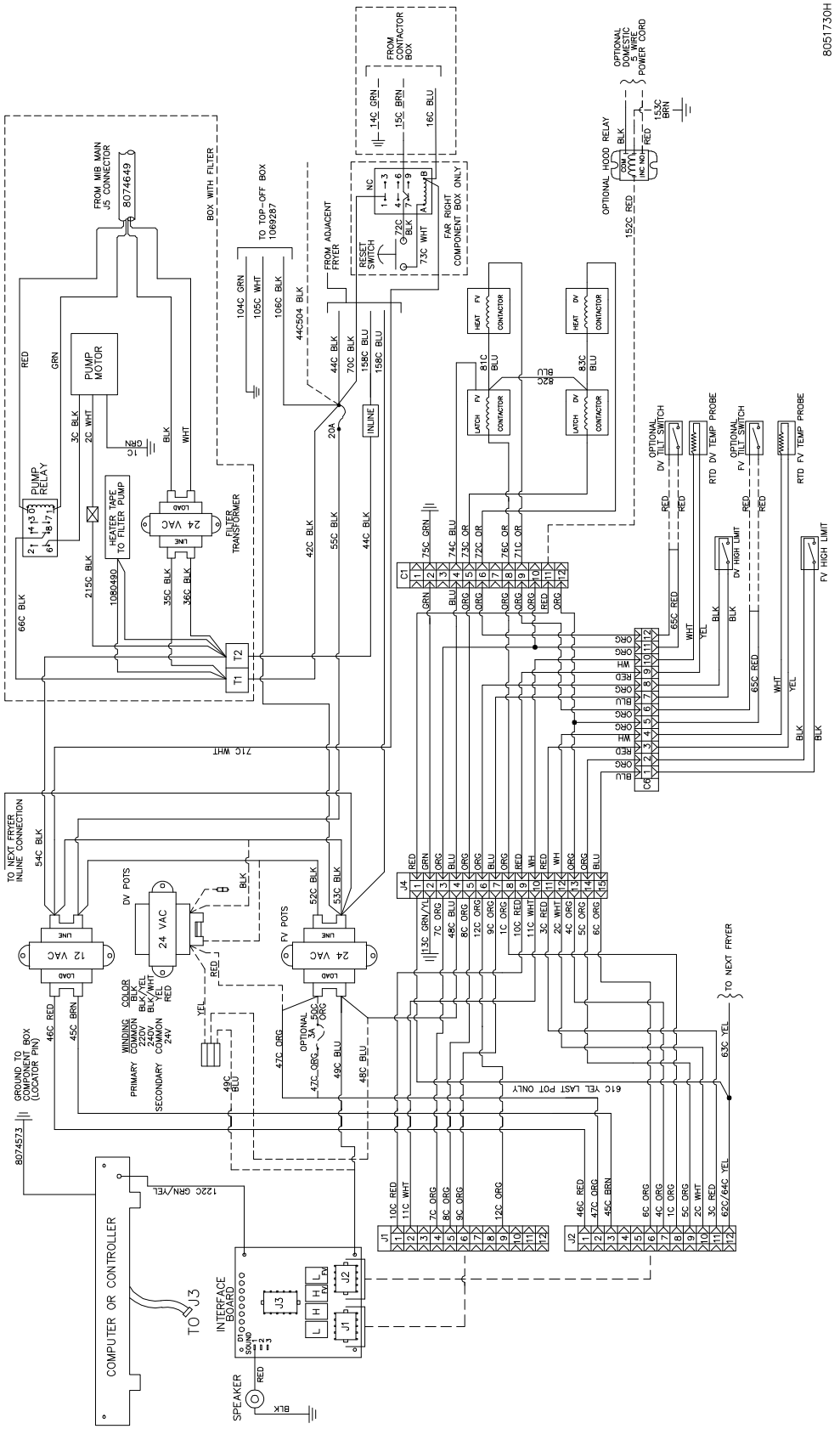
2-7 مخطط أسلاك المكونات المزودة بوحدة تحكم 3000 (منزلي)



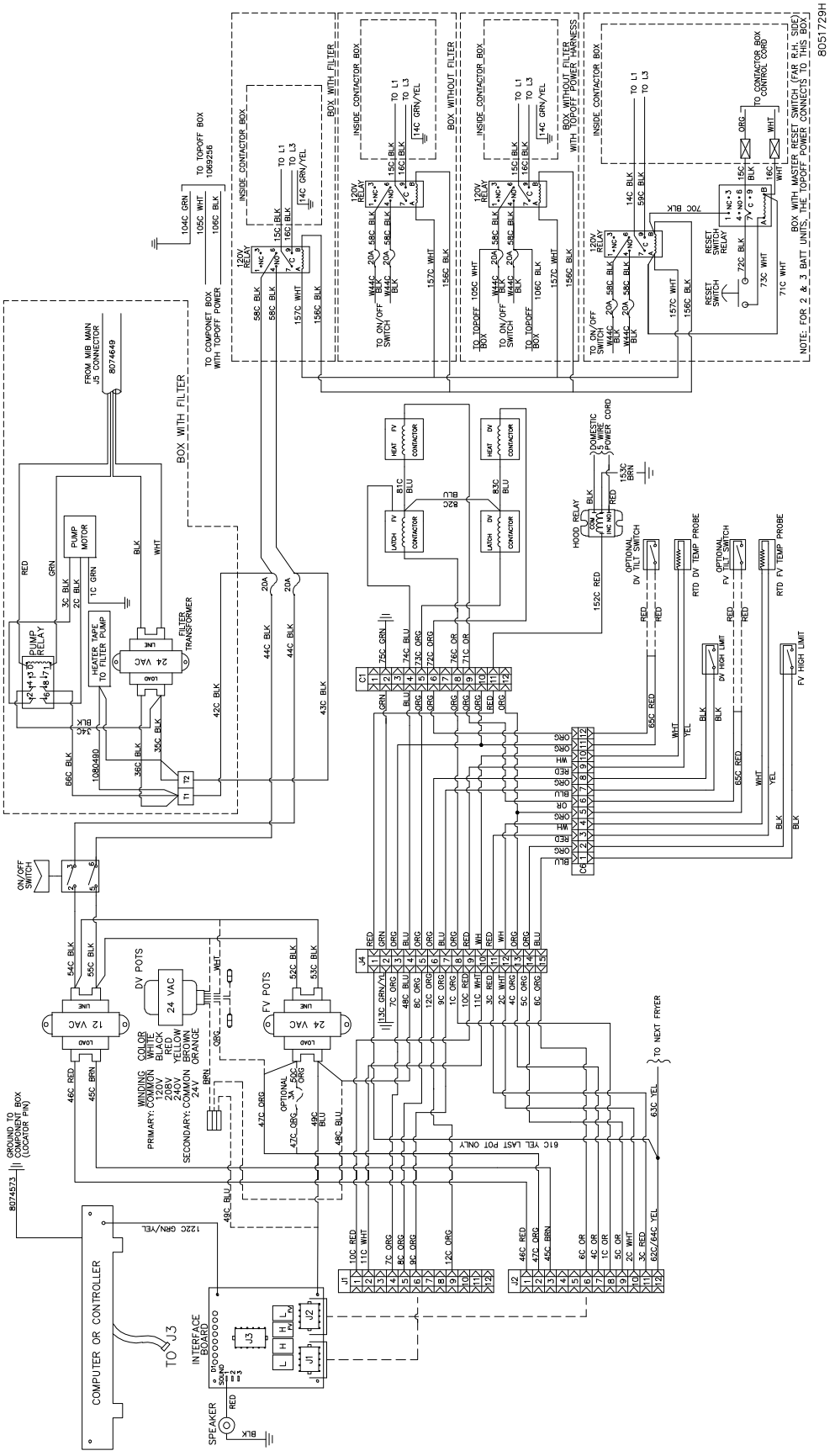
3-7 مخطط أسلاك المكونات المزودة بوحدة تحكم CM3.5 (منزلي)



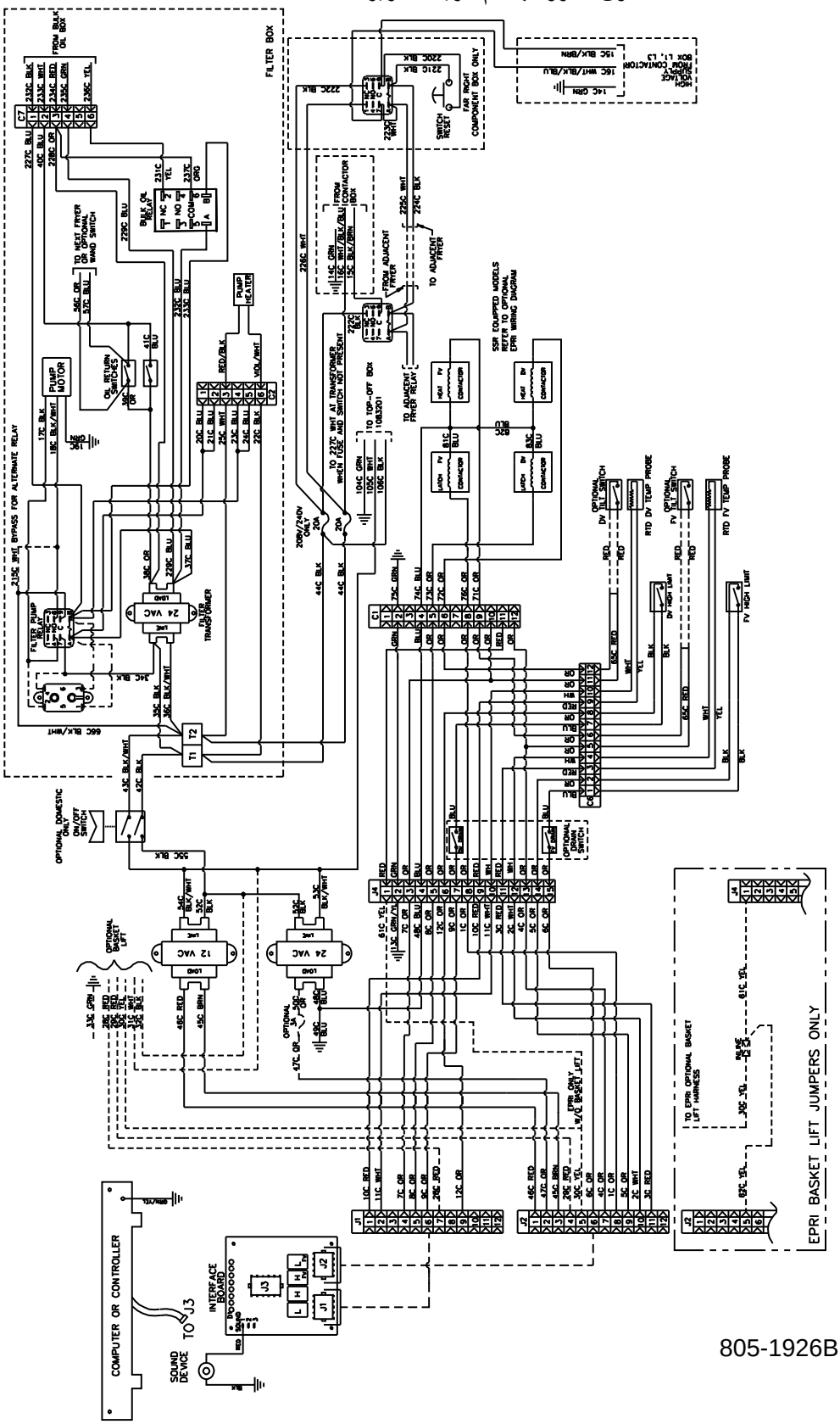
4-7 مخطط أسلاك المكونات المزودة بوحدة تحكم CM3.5 (دول المفوضية الأوروبية)



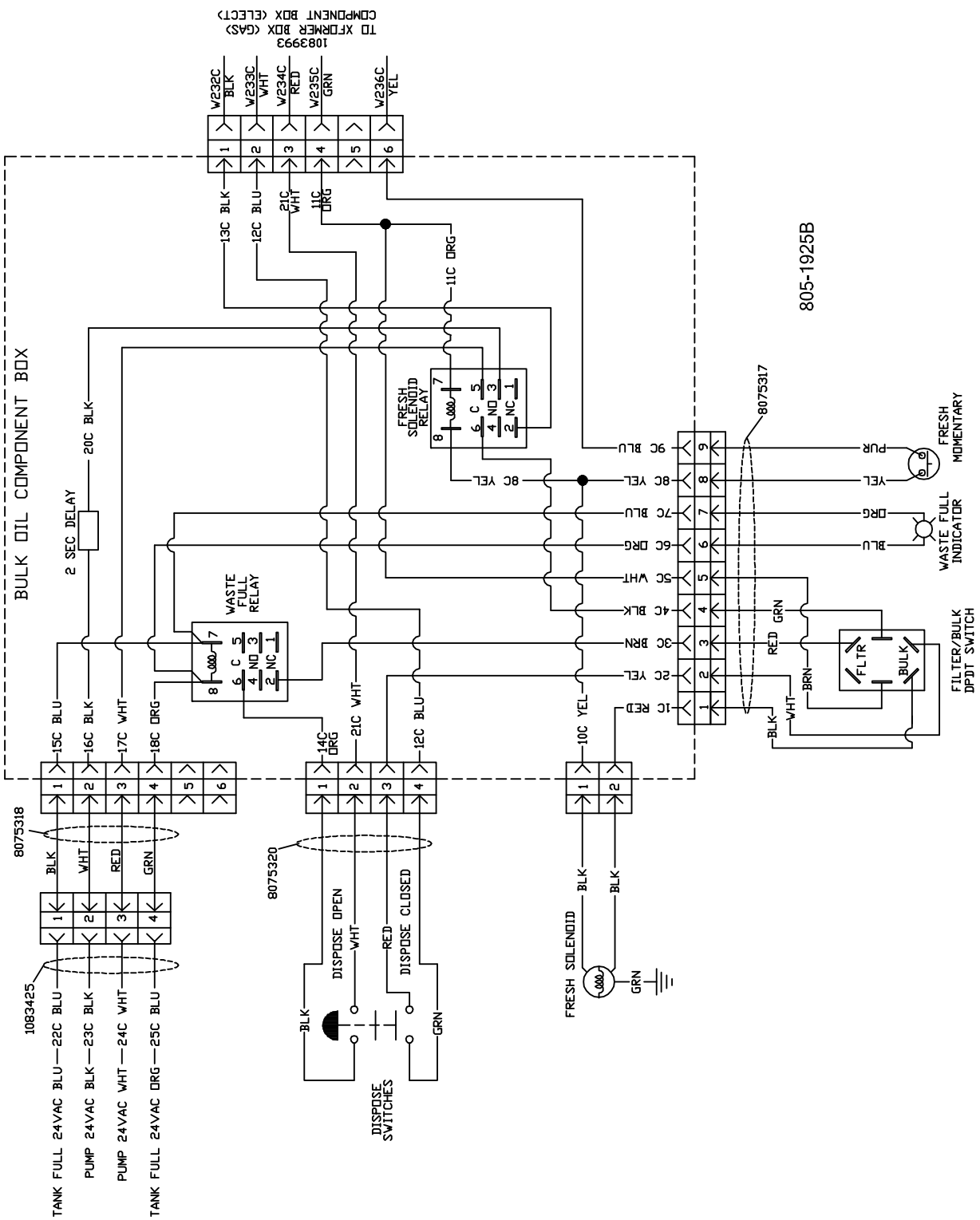
5-7 مخطط أسلاك المكونات المزودة بوحدة تحكم CM3.5 (هيئة المقاييس الكندية)

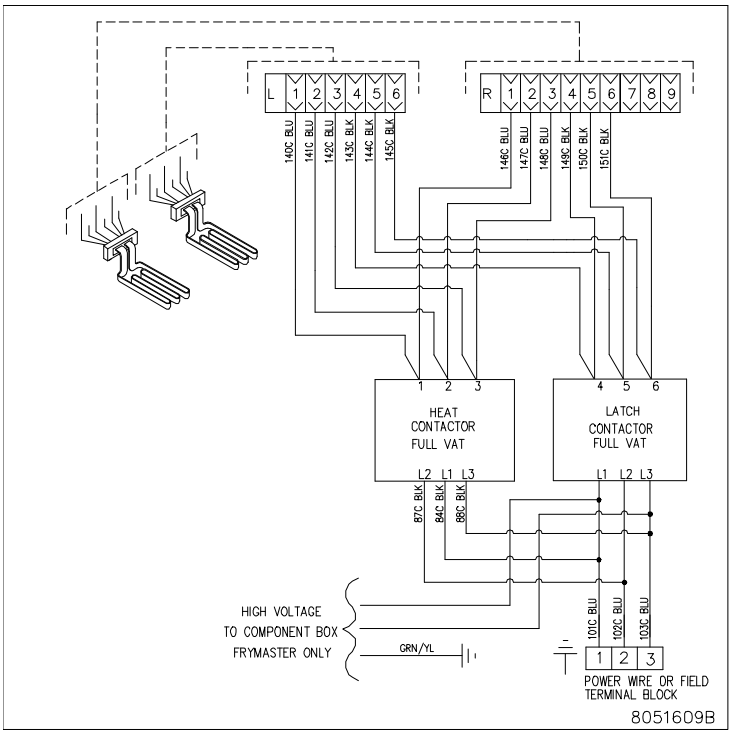


6-7 مخطط أسلاك المكون المزود بنظام الزيت الغزير

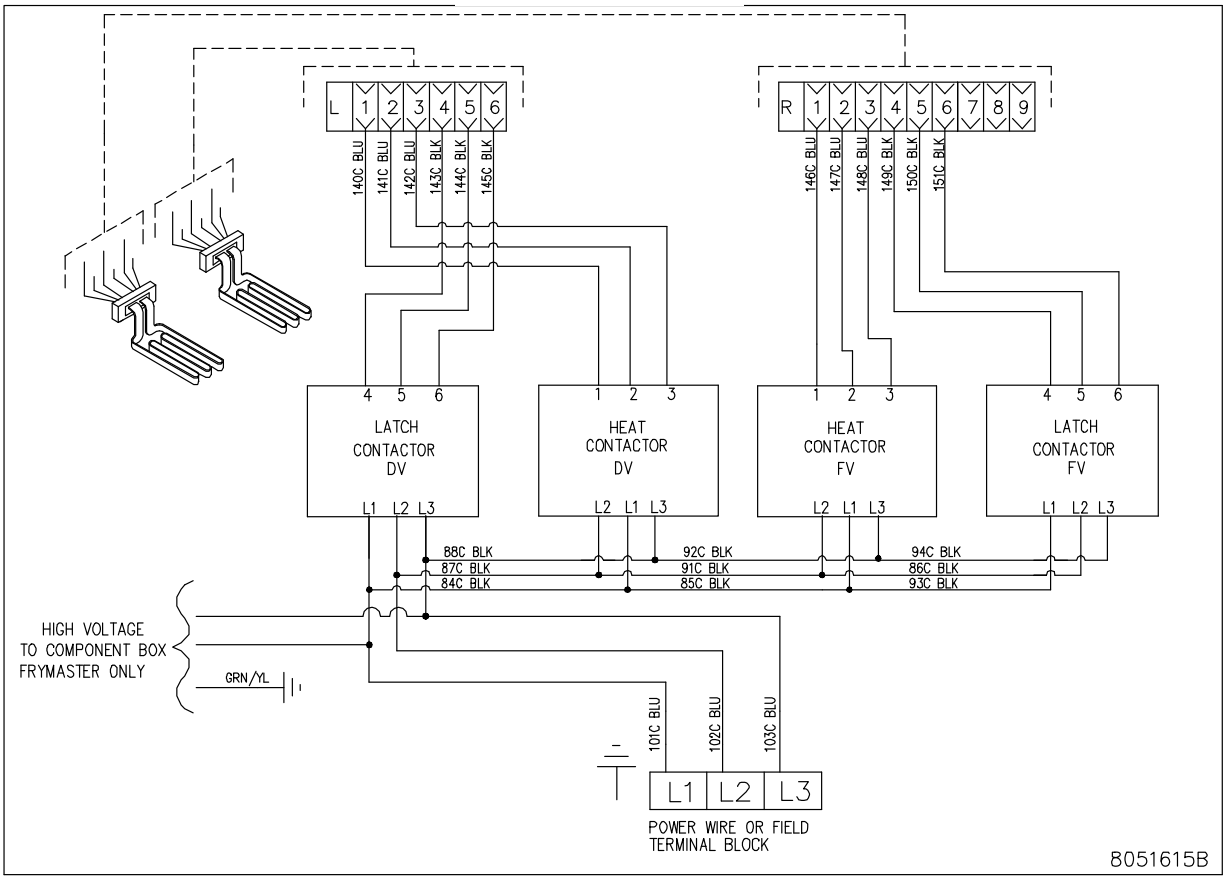


7-7 مخطط صندوق أسلاك نظام الزيت الغزير



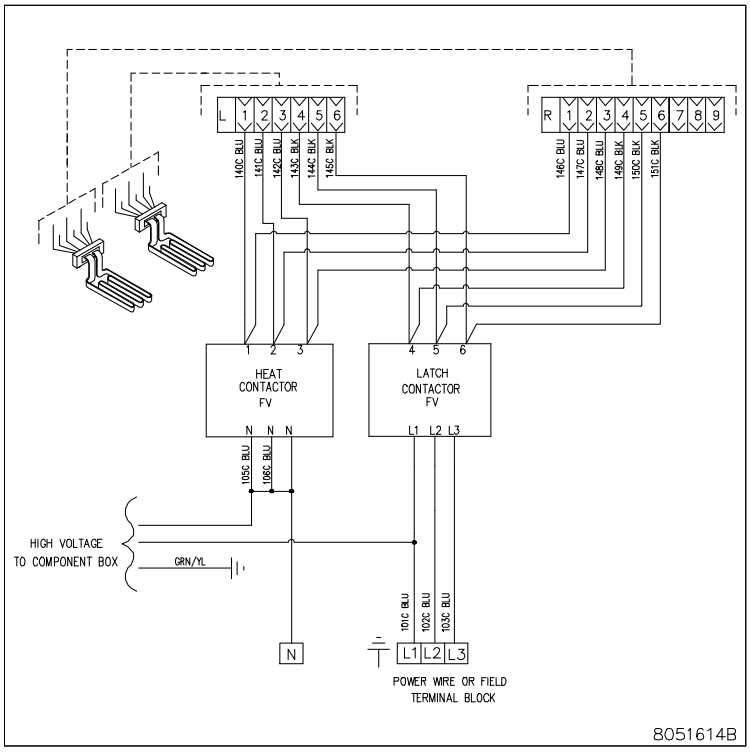


استمرار وعاء القلي الممتلئ

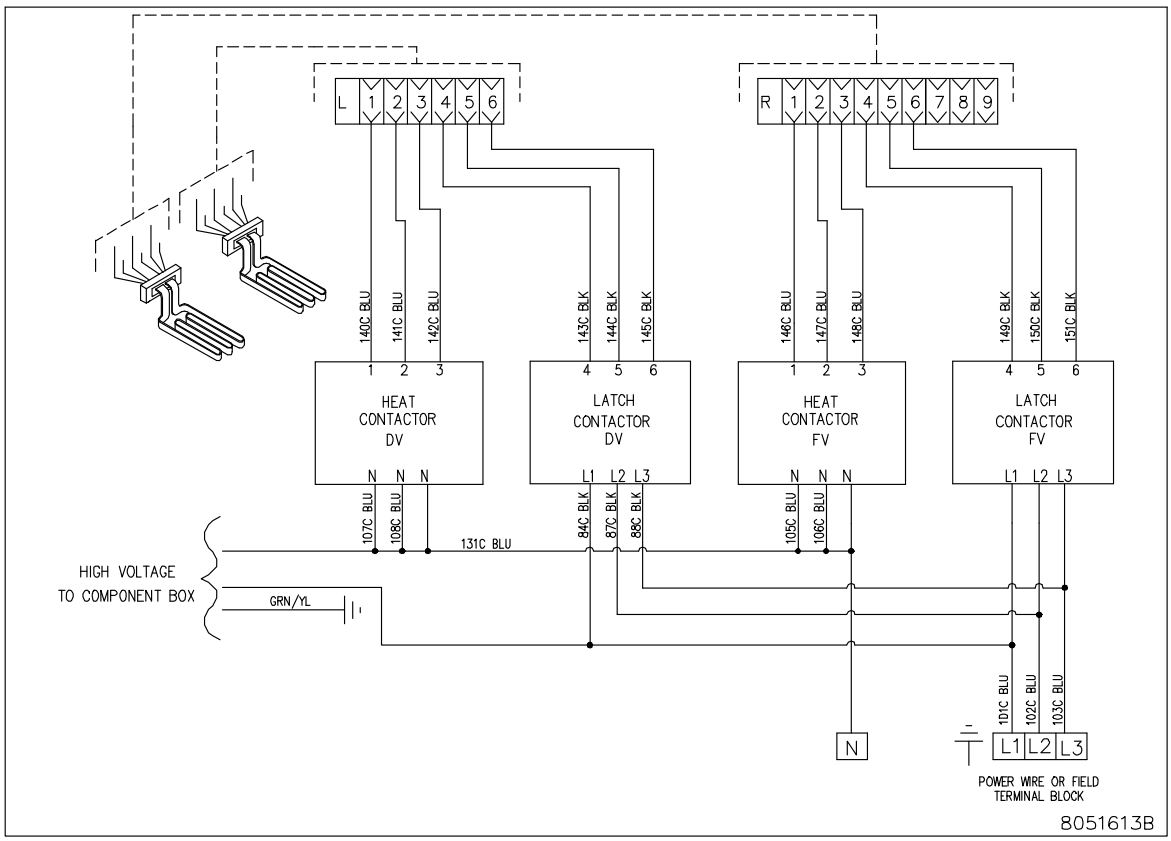


وعاء مزدوج

9-7 صندوق القاطع - تركيب توصيلة نجمة



استمرار وعاء القلي الممتلئ



وعاء مزدوج

مجموعة المقالي الكهربائية™ OCF30
الملحق أ: إعداد JIB مع خيار المواد الدهنية الصلبة

1- افتح الباب الأيمن للمقلاة وقم بإزالة رباط الشحن من حاوية JIB.
2- ضع وحدة الإذابة في الجزء الأمامي للحاوية، ولتثبيتها بسهولة، قم بفك الكتيفة الموجودة في الجانب الأيسر منها إذا لزم الأمر.
3- استخدم براغي وحدة الإذابة المرفقة لتثبيتها في الفتحات الموجودة بالحواجز الداخلية على جانبي حاوية المقلاة. انظر الشكل 1 و2.
4- صل الموصل الأسود بصندوق المخرج كما هو موضح في الشكل 3.*
5- ثبت خزان الزيت في وحدة الإذابة عن طريق إدخال أنبوب سحب الزيت في المقبس الأنثى، ثم ثبت الغطاء الأمامي ومقدمة وحدة الإذابة. انظر الشكل 4.

* **ملاحظة**: يحظر استخدام مجموعة أسلاك منفصلة, في حالة إرفاقها, مع قابس أبيض.

الشكل 1: ثبت وحدة الإذابة داخل الحاوية باستخدام البراغي المرفقة.

الشكل 2: ثبت وحدة الإذابة.

الشكل 3: وصل الموصل **الأسود** داخل صندوق الاستخدام كما هو موضح, ويحظر استخدام مجموعة **أسلاك** منفصلة,في حالة إرفاقها, مع قابس أبيض.

الشكل 4 وضع تركيب وحدة الإذابة بشكل صحيح.

مفتاح تشغيل وإيقاف تشغيل وحدة الإذابة.

يعمل الزر البرتقالي على إعادة ضبط النظام بعد ظهور علامة انخفاض مستوي الزيت.

احرص على رفعها برفق لإضافة المواد الدهنية.

مجموعة المقالي الكهربائية™ OCF30
الملحق ب: استخدام وحدة إذابة المواد الدهنية الصلبة

- تأكد من تشغيل وحدة إذابة المواد الدهنية الصلبة.
- قم بملء الوحدة بالمواد الدهنية.
- اترك الدهون الصلبة من 2-3 ساعات حتى تذوب, **يُحظر** استخدام نظام تعويض الزيت مع الزيوت غير المُذابة في نظام تعويض الزيت, حيث تعمل شاشة خزان الزيت المنخفض إذا كانت المقلاة بحاجة إلى الزيت قبل إذابة الدهون الموجودة في وحدة الإذابة.
- بمجرد ذوبان الدهون بالكامل, اضغط مع الاستمرار على زر إعادة الضبط ذي اللون البرتقالي وذلك لإعادة ضبط الشاشة ونظام تعويض الزيت.
- **يُحظر إضافة** زيوت ساخنة إلى وحدة إذابة الدهون, ويجب ألا تتجاوز درجة حرارة خزان الزيت 140° درجة فهرنهايت (60° درجة مئوية), قم بإضافة كميات قليلة من الدهون الصلبة إلى الخزان لضمان وجود كمية كافية من الزيت لتشغيل نظام التعويض.

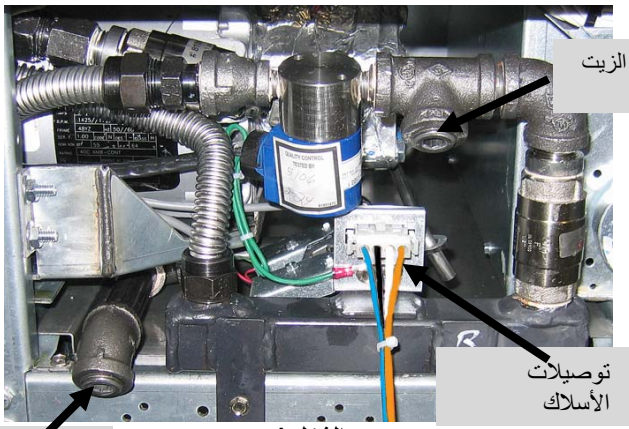
تحذير
يرجى مراعاة أن أسطح سخان الدهون الصلبة تكون ساخنة, ومن ثم يحظر لمسها بأيدي عارية, وينبغي ارتداء ملابس واقية عند إضافة الدهون إلى وحدة الإذابة.

- للحصول على أفضل النتائج, **تجنب إيقاف** تشغيل وحدة إذابة الدهون الصلبة ليلاً.
- يُستخدم مفتاح تشغيل/إيقاف تشغيل وحدة الإذابة كمفتاح إعادة ضبط أيضًا وذلك في حالة ارتفاع درجة حرارة النظام إلى الحد الأقصى.

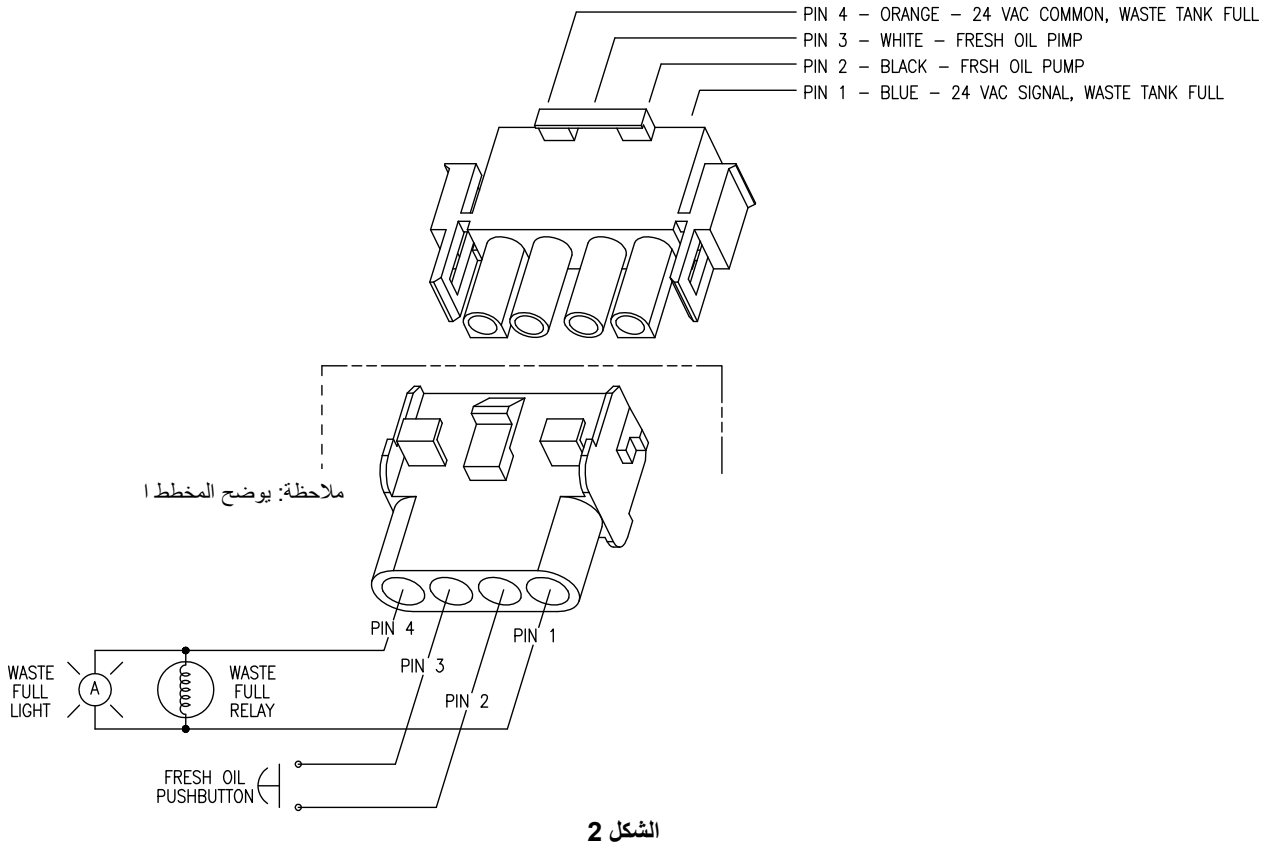
مجموعة المقالي الكهربائية™ OCF30
الملحق ج: إرشادات استخدام نظام الزيت الغزير

ج-1-1 أنظمة الزيت الغزير

تزود أنظمة الزيت الغزير بخزانات زيت كبيرة يتم توصيلها بالفتحات الخلفية للمقلاة، وعادة ما توضع هذه الخزانات خلف المطعم، وتحتوي بعض الأنظمة على خزانات للزيت الملوث فقط، والبعض الأخر يحتوى على خزانات لكلاً من الزيت الملوث والجديد، ويذكر أنه يتم ضخ الزيت الملوث من المقلاة إلى خزانات التصريف من خلال الوصلات الموجودة في الجزء السفلي من المقلاة، أما الزيت الجديد فيتم ضخه من الخزانات إلى المقلاة من خلال الوصلات الموجودة في الجزء العلوي (انظر الشكل 1)، وُتستخدم مشابك حامل الأسلاك الأربع لتوصيل المقلاة بأنظمة الزيت الغزير المختلفة (انظر الشكل 2)، لذا قم بتوصيل المشبك 1 و4 بالمفتاح الخاص بملء الخزان لتجنب تدفق الزيت الملوث من الخزان، وقم بتوصيل المشبك 2 و3 بمضخة الزيت الجديد، ثم قم بإعداد المقلاة للضخ من خلال وضع إعداد وعاء القلي الموجود أقصى يسار وحدة التحكم, يُرجى الرجوع إلى دليل وحدة التحكم 3000 قسم 1-4، صفحة 1-3 **ومن الضروري إعادة تشغيل النظام عند التغيير إلى نظام آخر مثل JIB**



الشكل 1



الشكل 2

تم إعداد مقالي ™OCF للاستخدام مع أنظمة الزيت الغزير، حيث يتم استخدام أواني الزيت الجديد، وعادة يتم تزويدها بزيت غزير، قم بإزالة الغطاء وأدخل الوصلة المرفقة داخل الإناء المزود بغطاء معدني على حافته، حيث تستخدم هذه الوصلة المرفقة لضخ الزيت داخل الإناء وإخراجه منه (انظر الشكل 3).

الشكل 3

⚠ تحذير
يُحظر إضافة زيت ساخن أو سبق استعماله إلى JIB.

تشغيل المقلاة المزودة بنظام الزيت الغزير

ملاحظة: يُرجى مراعاة أنه قد يختلف شكل مقلاتك قليلاً عن الموضح في الصورة ويرجع ذلك إلى تركيبها ونوعها وتاريخ تصنيعها.

ج-1-2 ملئ JIB

1- تظهر رسالة TOPOFF OIL EMPTY (خزان تعويض الزيت فارغ) على وحدة التحكم.
2- تأكد من أن المفتاح المتحرك فى وضع التشغيل العادي.
3- لملئ JIB، اضغط مع الاستمرار على الزر البرتقالي الموجود فوق المفتاح المتحرك.
4- قم بتحرير الزر عند تمام ملئ JIB.
5- قم بالضغط على زر إعادة ضبط JIB البرتقالي لمسح رسالة TOPOFF OIL EMPTY (خزان تعويض الزيت فارغ)، ثم عد إلى وضع التشغيل العادي.

* **ملاحظة**: يُرجى مراعاة أنه عند الضغط على الزر يتم بدأ ضخ الزيت الجديد بعد 10 ثوان تقريبًا، ويتم استغراق أكثر من 15 ثانية قبل بدأ ارتفاع مستوى الزيت داخل JIB، حيث أنه يتم ملئ JIB خلال 4 دقائق.

ج-1-3 التخلص من الزيت الملوث

1- تأكد من أن وعاء التصفية جاهز للتصفية.
2- قم بتصفية الزيت الموجود في وعاء القلي داخل وعاء التصفية.
3- قم بتشغيل وضع الزيت الغزير على اللوحة المتحركة.

4- قم بغلق مقبض صمام التصريف.
5- اسحب صمام التخلص من الزيت لتقوم المضخة بتفريغ وعاء التصفية داخل خزان الزيت الملوث، وعند إمتلاء الخزان سيومض ضوء مؤشر إمتلاء الزيت الملوث الموجود على اللوحة المتحركة.
6- إذا كنت ترغب في ملئ وعاء القلي بالزيت الجديد، انظر إلى خطوات ملئ وعاء القلي بالزيت الغزير أدناه، أو يمكنك تشغيل وضع التشغيل العادي الموجود على اللوحة المتحركة.

ج-1-4 ملئ وعاء القلي من خزان الزيت الغزير

1- تأكد من أن وعاء القلي فارغًا وأن صمام التصريف مغلق.
2- قم بتشغيل وضع الزيت الغزير على لوحة التحكم المتحركة.
3- أفتح صمام إرجاع الزيت الموجود على الخزان الفارغ، ثم اضغط على زر إضافة الزيت الجديد، وقم بملئ الزيت حتي تصل إلى الخط السفلي الموجود
بوعاء القلي.
4- أغلق صمام إرجاع الزيت.
5- تأكد من أن وعاء التصفية فارغًا.
6- قم بتشغيل وضع التشغيل العادي على لوحة التحكم المتحركة.

* **ملاحظة:** يُرجى مراعاة أنه عند الضغط على زر إضافة الزيت الجديد يتم بدأ عمل مضخة الزيت الغزير الجديد بعد 15 ثانية تقريبًا، ويتم استغراق أكثر من 25 ثانية قبل بدأ ارتفاع مستوى الزيت داخل وعاء القلي، حيث يستغرق ملئ وعاء القلي المقسم دقيقة واحدة، ويستغرق ملئ وعاء القلي بالكامل دقيقتين.

شركة Frymaster, L.L.C 8700 شارع لاين, مدينة شريفبورت, ولاية لويزيانا 71106

هاتف رقم 1-318-865-1711 فاكس رقم (قطع الغيار) 1-318-688-2200 (رقم فاكس الدعم الفني) 1-318-219-7135

خدمة الخط الساخن
1-800-551-8633

طُبعت في الولايات المتحدة الأمريكية

8197232 Arabic
02/2015