

دليل التركيب والصيانة

# مقدمة (OCF30)<sup>TM</sup> المودة لـ Frymaster مجموعة المقاالت الكهربائية



# FRYMASTER®

تُوصي شركة Frymaster، عضو جمعية خدمة أجهزة الأطعمة التجارية، باستخدام أحد الفنيين المعتمدين من الجمعية.



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

07/2022

عربي / Arabic



8 1 9 7 2 3 2

البريد الإلكتروني:  
[service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

#### ملاحظة

يلغى سريان هذا الضمان في حالة استخدام العميل قطع غيار لمعدات **FRYMASTER**, أثناء فترة سريان الضمان، بخلاف الأجزاء الجديدة غير المعدلة أو المعد استعمالها والتي تم شراؤها من **FRYMASTER** مباشرةً، أو من أحد مصانع الصيانة المعتمدة التابعة لها، و/أو في حالة تعديل الجزء المستخدم عن هيئة الأصلية، وعلاوة على ذلك، تخلي شركة **FRYMASTER** والشركات التابعة لها مسؤوليتها عن أي إدعاءات أو أضرار أو نفقات يتكبدتها المستخدم والتي تنشأ بشكل مباشر أو غير مباشر، بصورة كافية أو جزئية، نتيجة لتركيب أي قطع غيار معدلة أو قطع غيار تم شراؤها من مسؤولي صيانة غير معتمدين.

#### ملاحظة

صمم هذا الجهاز للاستخدام المهني ولكي يقوم بتشغيله الفنيين المؤهلين فقط، كما يجب أن يقوم مسؤول الصيانة المعتمد 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 المصنع، راجع الفصل الأول من هذا الدليل للحصول على التعريف الخاص بالأفراد المؤهلين.

#### ملاحظة

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

#### ملاحظة

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

#### ملاحظة لمالك الأجهزة المزودة بوحدات التحكم

##### الولايات المتحدة

يتواافق 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 أية تداخلات يتم استلامها، بما في ذلك التداخلات التي يمكن أن تنتسب في عمليات تشغيل غير مطلوبة، وعلى الرغم من أن هذا الجهاز جهازاً موثقاً به من الفئة "A"، إلا أنه يشير إلى تلبيته لحدود الفئة "B".

##### كندا

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

لا يصدر 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 المصرح بها إلى تلف في الممتلكات أو الإصابة أو الوفاة، لهذا يرجى قراءة تعليمات التركيب والتشغيل والصيانة جيداً 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 الانزلاق من فوق الجهاز أو ملامسة زيت الطبخ الساخن إلى وقوع إصابات خطيرة.

#### **خطر**

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

**خطر** !  
يجب تفريغ صينية البقايا الموجودة في المقالى المزودة بنظام تصفيه في حاوية مضادة للحرق بعد انتهاء عمليات القلي يومياً، حيث إن بعض بقايا الأطعمة يمكن أن تتحرق تلقائياً إذا تم نقعها في مادة دهنية.

**تحذير** !  
تجنب الطرق على سلال القلي أو الأواني الأخرى الموجودة على الشريط الملتحق بالمقالة، 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 حرارة هذا الجهاز لعدم إلحاق الضرر بالقناة الكهربائية، ومن الجدير بالذكر وجود طقم كواكب مع المقالة، وفي حال فقدان هذا الطقم اتصل بخدمة KES المحلية.

**خطر** !  
يُرجى فصل كافة أسلاك التيار الكهربائي من المقالة قبل تحريك مقالة FRYMASTER الخاصة بك أو اختبارها أو صيانتها أو إجراء أي إصلاحات عليها.

**ملاحظة**  
صُنعت الإرشادات الواردة في هذا الدليل والخاصة باستخدام نظام الزيت الغزير لملء الزيت أو تفريغه لنظام RTI و Frontline، ويُرجى الملاحظة أن هذه الإرشادات قد لا تكون قابلة للاستخدام مع أنظمة الزيت الغزير الأخرى.



مجموعة المقايا الكهربائية™  
OCF30™  
دليل التركيب والتشغيل

جدول المحتويات

|                                       |  |     |
|---------------------------------------|--|-----|
| <b>الفصل الأول: مقدمة</b>             |  |     |
| 1-1                                   | عام.....   | 1-1 |
| 1-1                                   | معلومات السلامة.....   | 2-1 |
| 2-1                                   | معلومات خاصة بالكمبيوتر .....                                | 3-1 |
| 2-1                                   | معلومات خاصة بالاتحاد الأوروبي (دول المفوضية الأوروبية)..... | 4-1 |
| 2-1                                   | فني التركيب والتشغيل والصيانة .....                          | 5-1 |
| 2-1                                   | التعريفات .....  | 6-1 |
| 3-1                                   | إجراء شكوى أضرار الشحن .....                                 | 7-1 |
| 3-1                                   | معلومات الصيانة.....   | 8-1 |
| <b>الفصل الثاني: إرشادات التركيب</b>  |  |     |
| 1-2                                   | متطلبات التركيب العامة .....                                 | 1-2 |
| 2-2                                   | 1-1-2 حيز الخلوص والتهوية .....                              | 2-2 |
| 2-2                                   | 2-1-2 متطلبات التأرض الكهربائي .....                         | 2-2 |
| 3-2                                   | 3-1-2 المتطلبات الأسترالية .....                             | 2-2 |
| 3-2                                   | متطلبات الطاقة .....   | 2-2 |
| 4-2                                   | تحديد وضع المقلة .....                                       | 3-2 |
| .4-2                                  | تثبيت حمالة JIB .....  | 4-2 |
| <b>الفصل الثالث: إرشادات التشغيل</b>  |  |     |
| 2-3                                   | إجراءات إعداد الجهاز وبدء التشغيل .....                      | 1-3 |
| 2-3                                   | التشغيل .....  | 2-3 |
| 3-3                                   | Oil Attendant™ التعويض التلقائي للزيت باستخدام تقنية         | 3-3 |
| 3-3                                   | 1-3-3 تركيب خزان الزيت .....                                 | 3-3 |
| 3-3                                   | 2-3-3 تغييرات الزيت الروتينية .....                          | 3-4 |
| 4-3                                   | 3-3-3 أنظمة الزيت الغزير .....                               | 3-4 |
| <b>الفصل الرابع: إرشادات التصفية</b>  |  |     |
| 1-4                                   | إعداد نظام التصفية المدمج للاستخدام .....                    | 1-4 |
| 1-4                                   | 1-1-4 إعداد ورق التصفية أو لوح التصفية للاستخدام .....       | 1-4 |
| 2-4                                   | 2-1-4 إعداد الاستخدام مع مجموعة مصافي Magnasol التصفية ..... | 2-4 |
| 3-4                                   | 1-2-4 تشغيل المصفاة .....                                    | 2-4 |
| 5-4                                   | نفكك مصفاة Magnasol وإعادة تجميعها .....                     | 3-4 |
| 6-4                                   | تصريف فنایات الزيت والتخلص منها .....                        | 4-4 |
| <b>الفصل الخامس: الصيانة الوقائية</b> |  |     |
| 1-5                                   | تنظيف المقلة .....   | 1-5 |
| 1-5                                   | الفحوص والصيانة اليومية .....                                | 2-5 |
| 1-5                                   | 1-2-5 فحص المقلة للتحقق من آئية تلفيات .....                 | 2-5 |
| 1-5                                   | 2-2-5 تنظيف حاوية المقلة من الداخل والخارج .....             | 2-5 |
| 1-5                                   | 3-2-5 تنظيف نظام التصفية المدمج .....                        | 3-5 |
| 2-5                                   | الفحوص والصيانة الأسبوعية .....                              | 3-5 |
| 2-5                                   | 1-3-5 تنظيف وعاء القلي وعناصر التسخين .....                  | 3-5 |
| 2-5                                   | 2-3-5 غليان وعاء القلي .....                                 | 3-5 |
| 3-5                                   | 3-3-5 تنظيف الأجزاء القابلة للفصل والملحقات .....            | 3-5 |

|   |  |       |
|---|--|-------|
| 3-5 .....   | الفحوص والصيانة الشهرية.....                           | 4-5   |
| 3-5 .....   | 1-4-5 فحص دقة القيم المضبوطة مسبقاً لوحدة التحكم ..... |       |
| 3-5 .....   | الفحص السنوي/الدوري للنظام.....                        | 5-5   |
| 3-5 .....   | 1-5-5 المقالة.....                                     |       |
| 4-5 .....   | 2-5-5 نظام التصفية المدمج.....                         |       |
| <b>الفصل السادس: استكشاف الأعطال وإصلاحها للمُشغل</b>             |  |       |
| 1-6 .....   | مقدمة.....   | 1-6   |
| 2-6 .....   | استكشاف الأعطال وإصلاحها.....                          | 2-6   |
| 2-6 .....   | 1-2-6 مشاكل وحدة التحكم والتسخين.....                  |       |
| 2-6 .....   | رسائل الخطأ ومشاكل العرض .....                         | 2-2-6 |
| 3-6 .....   | مشاكل رفع السلة.....                                   | 3-2-6 |
| 4-6 .....   | مشاكل التصفية.....                                     | 4-2-6 |
| 4-6 .....   | مشاكل تعويض الزيت الثلائى.....                         | 5-2-6 |
| 5-6 .....   | خطأ رموز الدخول.....                                   | 6-2-6 |
| 5-6 .....   | اختبار الحد المرتفع.....                               | 7-2-6 |
| <b>الملحق أ: إرشادات إعداد JIB مع الدهون الصلبة</b>               |  |       |
| <b>الملحق ب: إرشادات استخدام وحدة إذابة المواد الدهنية الصلبة</b> |  |       |
| <b>الملحق ج: إرشادات استخدام نظام الزيت الغير</b>                 |  |       |

# مجموعة المقاوٍ الكهربائية™ OCF30

## الفصل الأول: مقدمة

عام 1-1

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

على الرغم من أن هذه المجموعة من المقاوٍ تشبه في شكلها الخارجي مجموعة المقاوٍ الكهربائية RE، إلا أن مجموعة المقاوٍ الكهربائية OCF30™ بتقنية SMART4U® تتميز بوجود وعاء قلي ذو حجم صغير مزود بنظام اختياري لتعويض الزيت تلقائياً، ويشمل 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 المقاوٍ الكهربائية لمجموعة OCF30™ من خلال نظام الحاسوب 3000 أو CM3.5. وتتأثر المقاوٍ في هذه المجموعة بوعاء واحد كامل أو مجزأً لعدة أوعية، ويمكن شراؤها كمقلة ذات وعاء ثانٍ أو ثالثٍ أو رابعٍ.

## 2-1 معلومات السلامة

يرجى 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 حروقاً بالغة، لذا يحظر نقل المقلة 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 المقاوٍ الكهربائية™ OCF30 بخاصية الكشف عن درجة الحرارة العالية التي تعمل على إيقاف تشغيل العناصر في حال فشل التحكم في درجة الحرارة.

تم اختبار هذا الجهاز ووجد أنه يتوافق مع حدود الجهاز الرقمي فئة A، وفقاً للجزء 15 من قواعد لجنة الاتصالات الفيدرالية، وعلى الرغم من أن هذا الجهاز جهازاً موثوقاً 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 وفقاً للدليل 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.

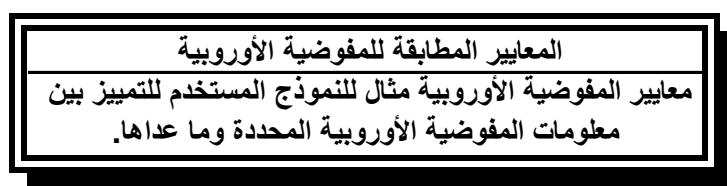
على أنه تم تحذير المستخدم من أن إجراءه لأي تغييرات أو تعديلات غير معتمدة صراحة من الجهة المسئولة عن الامتثال، يمكن أن تُبطل صلاحية المستخدم لتشغيل الجهاز.

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 الفيدرالية:  
**"How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems"** (كيف يمكن استكشاف مشكلات تشويش الراديو والتلفزيون وإصلاحها)، كما يتوافر الكتاب في مكتب الطباعة للحكومة الأمريكية، واشنطن، دي سي 20402، الرقم المخزن: 4-00345-000-004.

#### 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 عدتها، يتم تحديد المعلومات أو التعليمات المعنية عن طريق أحد المربعات الممثلة للوارد أدناه.



#### 5-1 موظفي التركيب والتشغيل والصيانة

تم إعداد معلومات التشغيل للأجهزة 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 للأجهزة 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 التي تشتراك 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 وال محلية المعمول بها.

## موظفي الصيانة المؤهلين

موظفي الصيانة المؤهلين هم أولئك الذين على دراية بأجهزة Frymaster L.L.C وتم اعتمادهم من قبل Frymaster، لإجراء الصيانة على الأجهزة، حيث يطلب 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](http://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 اتباعها عند تلف الجهاز نتيجة للشحن:

يرجى ملاحظة أن هذا الجهاز تم فحصه بدقة وتعبيته من قبل موظفين مختصين قبل شحنه من المصنع، ولا تتحمل Frymaster أي مسؤولية عن التلفيات أو الخسائر الواقعية خلال الانتقال، ولكن تتحمل شركة الشحن المسئولية الكاملة عن التسليم الآمن عند قبول الجهاز.

- 1 ملف المطالبة بالتعويض عن الأضرار مباشرةً، بغض النظر عن مدى الضرر.
- 2 الخسارة أو التلفيات المرئية، تأكيد من تسجيل ذلك على فاتورة الشحن أو على إيصال صريح وموقع 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 يوماً من تاريخ التسليم، كما يجب الاحتفاظ بالحاويات للفحص.

### 8-1 معلومات الصيانة

يرجى الاتصال بالفنين 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](mailto:service@frymaster.com). وستكون هناك حاجة للمعلومات التالية من أجل تقديم أفضل طريقة للمساعدة:

رقم الطراز \_\_\_\_\_

رقم 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 أمراً ضرورياً لتحقيق الأمان والفعالية فضلاً عن الوصول لعملية تشغيل خالية من العقبات لهذا الجهاز. ينبغي إجراء عمليات التركيب والصيانة لمعدات Frymaster من قبل الأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم أو المختصين بالصيانة، كما هو محدد في القسم 1-6 من هذا الدليل.

يؤدي الإخفاق في الاستعانتة 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 أيضاً 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 وفقاً 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 وتجميع القابس الخاصة بالمصنع باستخدام أنبوب أسلاك من إلى الكتلة الطرفية الموجودة على الجزء الخلفي من المقلة، ويجب توصيل أسلاك هذه المقالي طبقاً لمواصفات NEC، كما يجب أن تتضمن الوحدات المثبتة على تركيب أجهزة الكابح.

#### خطر

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

#### ملاحظة

إذا تم توصيل أسلاك هذا 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 في 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 توصيات الأسلاك لهذا الجهاز مصممة وفقاً 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 المقلة، حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم ثبات المقلة 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 مقلة مزودة بخزان مفتوح للزيت الساخن بجانب مصادر مكشوفة للهب، بما في ذلك الشوايات والموافق.

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

## **1-1-2 الخلوص والتهدوية**

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

يجب توفير خلوصاً 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 الحاجز في المنطقة المحيطة بقاعدة المقلة أو أسفلها.

## **2-1-2 متطلبات التأريض الكهربائي**

يجب أن تمثل جميع الأجهزة التي تعمل بالكهرباء لجميع القوانين الوطنية والمحلية المعمول بها، وحسب متضي 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 المقلة من الداخل، كذلك يرجى الرجوع إلى لوحة التصنيف في باب المقلة من الداخل للفولطية المناسبة.

### 3-1-2 المتطلبات الأسترالية

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

### 2-2 متطلبات الطاقة

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

#### 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).



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



يجب أن تكون جميع توصيلات الأسلاك لهذا الجهاز مصممة وفقاً 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**

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

- عندما يتم وضع المقلة 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 المقالى، اضبط العجلات مع الحرص على كون المقلة عند الارتفاع المناسب في موضعها.

عندما يتم وضع المقلة في مكانها النهائي بشكل مستوى، قم بتنبیت الكواكب التي يقدمها نظام خدمة KES للحد من حركتها لعدم إلحاق الضرر بالقناة الكهربائية، ثبت كواكب المقلة وفقاً لتعليمات التشغيل، يلزم إعادة توصيل الكواكب مرة أخرى قبل استخدام المقلة في حالة فصلها عن الصيانة أو لأسباب أخرى.

**خطر**

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

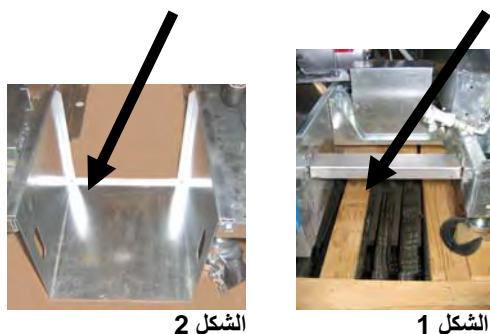
**خطر**

يسbib الزيت الساخن حروفاً باللغة، لذا تجنب ملامسته، في جميع الظروف، يجب التخلص من الزيت في المقلة قبل محاولة نقلها لتجنب تسربه أو انسكابه أو احتمال الإصابة بالحرائق الشديدة، فقد تنقلب هذه المقلة مسببة إصابات شخصية إذا لم يتم تأمينها في وضع ثابت.

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

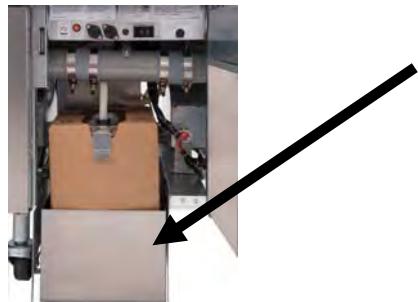
**4-2 تثبيت حمالة JIB**

افتح باب المقلة (عادة الباب اليمين) وقم بإزالة الرباط المتقاطع المستخدم لدعم الشحن عن طريق إزالة البراغي الأربع (انظر الشكل 1)، ثبت 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 بتنبیت وaci الزيت المنتشر الاختياري JIB لحماية الجزء السفلي من JIB (انظر الشكل 3).



الشكل 2

الشكل 1

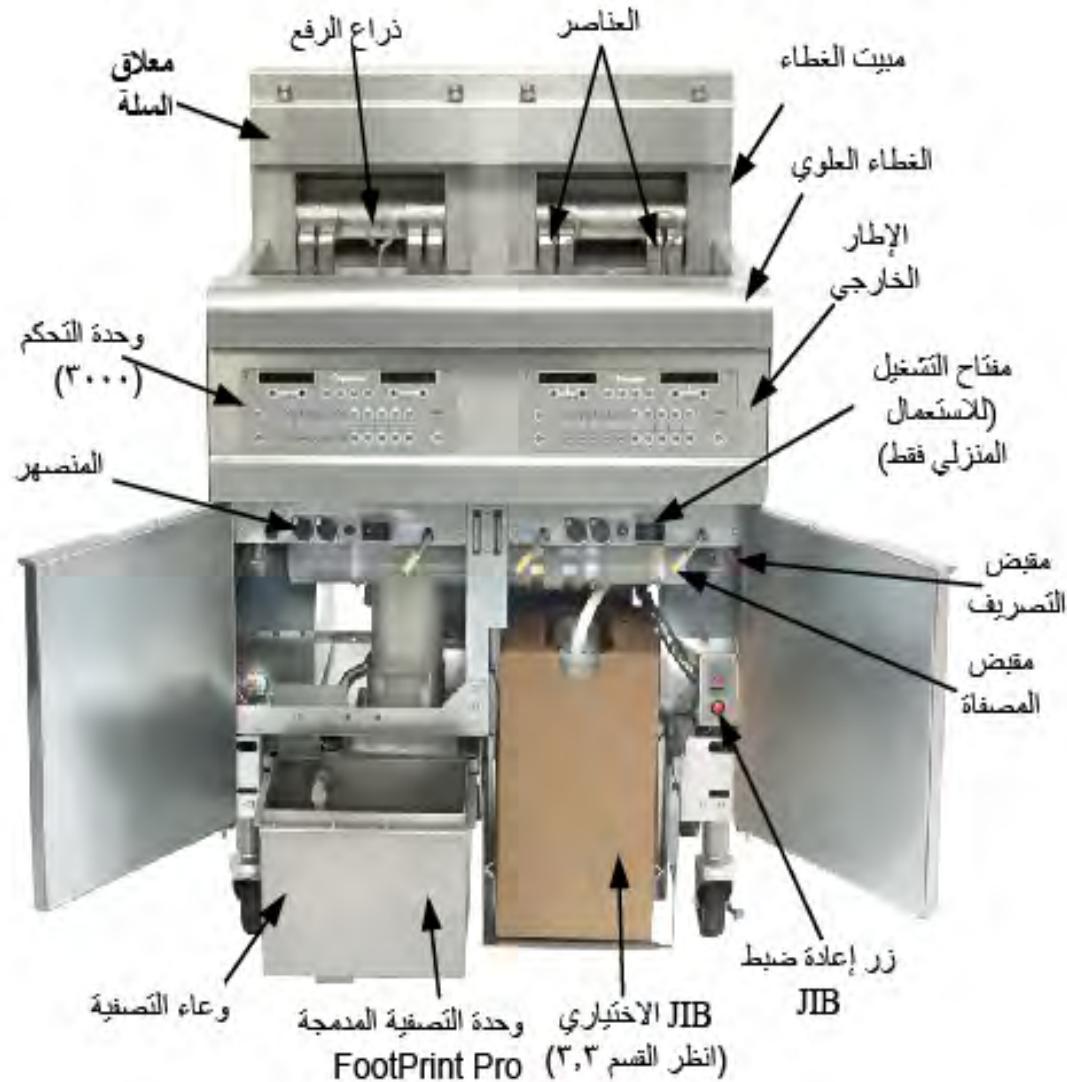


الشكل 3

# مجموعة المقالي الكهربائية™ OCF30™

## الفصل الثالث: إرشادات التشغيل

### الانتقاء من بين مجموعة المقالي الكهربائية™ OCF30™ المتميزة



### التهيئة النموذجية (توضيح FPEL214)

**ملاحظة:** قد يختلف شكل المقالة عن ذلك الشكل

الموضح قليلاً وفقاً للتهيئة وتاريخ التصنيع.

### 1-3 إجراءات إعداد الجهاز وإيقاف تشغيله

#### الإعداد

##### خطر

يُحظر تشغيل المقدمة عندما يكون وعاء القلي فارغاً، إذ يجب أن يُملأ الوعاء إلى خط التعبئة بالماء أو الزيت قبل تنشيط العناصر، حيث يؤدي عدم القيام بذلك إلى وقوع ضرر يتعدى إصلاحه على العناصر والذي قد يتسبب في إشعال النيران.

##### خطر

قم بتنظيف الوعاء جيداً من قطرات المياه قبل منه بالزيت، إذ يؤدي عدم القيام بذلك إلى تناثر الزيت الساخن عند تسخينه إلى درجة حرارة الطهي.

##### تحذير

المقدمة 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 المقالى الكهربائية 31 OCF30™ رطل، (3.7 غالون/14 لتر) عند 70 درجة فهرنهايت (21 درجة مئوية).

##### خطر

عند استخدام الدهون الصلبة، قم بتجمیعها في قاع الوعاء، وتجنب تشغيل المقدمة 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 ومضى ناري.

تأكد من انسداد جميع المصارف قبل ملء أو عية القلي بالزيت.

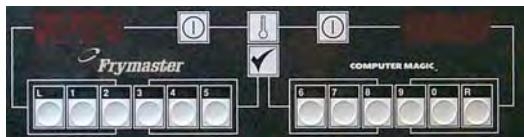
- 1- قم بملء وعاء القلي بالزيت حتى تصل إلى خط مستوى الزيت السفلي الموجود داخله، وذلك للسماح بتمدد الزيت عندما تزيد درجة الحرارة، لذا احرص على عدم ملء الوعاء بالزيت البارد لأعلى من الخط السفلي حيث يتمدد الزيت ويفيض عندما تزيد درجة حرارته.
- 2- تأكد من توصيل سلك الطاقة وضمان توصيله في المقابس المناسب، وتحقق من استواء وجه القابس مع لوحة المخرج، مع عدم وجود جزء مرجي من الأسلاك.
- 3- تأكد من توصيل الطاقة للجهاز، حيث تم تجهيز بعض الطرازات بمفتاح رئيسي يقع خلف حاوية باب المقدمة 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 المقدمة في تسخين الزيت وسوف تعرض الشاشة MLT-C4CL (دوره ذوبان) بالتناوب مع درجة الحرارة والنقطة المضبوطة مسبقاً حتى تصل درجة حرارتها إلى 180 درجة فهرنهايت (82 درجة مئوية)، وبالنسبة للمقالى المزودة بوحدة تحكم CM 3.5 CM 3.5 تغيرشاشة العرض إلى LOW TEMP (درجة حرارة منخفضة) حتى 15 درجة فهرنهايت من النقطة المضبوطة مسبقاً، ثم تغيرشاشة العرض إلى المنتج أو إلى خطوط متقطعة، في الطراز المزود بوحدة تحكم 3000 عندما تصل المقدمة إلى النقطة المضبوطة مسبقاً، تغيرشاشة العرض إلى وحدة التحكم إلى DROP (إفلات) وتكون المقدمة جاهزة للاستخدام، وللخروج من دوره الذوبان في وحدة التحكم 3000، اضغط على زر COOL EXIT (خروج بارد)، هل تريد الضغط على زر YES (نعم) لإنهاء دوره 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 ونظف المقالى (انظر الفصل الخامس والسادس)، وفي حال استخدام وحدة تحكم CM3.5 اعكس الخطوات 1 و 2.
2. قم بإيقاف تشغيل المقدمة.
3. احرص على تغطية أو عية القلي بالأغطية المخصصة لها.

#### 2-3 التشغيل

تأتى هذه المقدمة مزودة بوحدات تحكم 3000 أو CM3.5 (سيتم توضيحها في الصفحة المقابلة)، وبالنسبة للمقالى المزودة بوحدات تحكم 3000، ينبغي الرجوع إلى دليل وحدة التحكم 3000 6872-819 فيما يتعلق بإجراءات البرمجة والتشغيل، أما المقالى المزودة بوحدات تحكم CM3.5، يرجى الرجوع إلى دليل التحكم في مقدمة Frymaster المنفصل المرفق مع المقدمة لتشغيل وحدة التحكم المحددة.



**CM3.5**



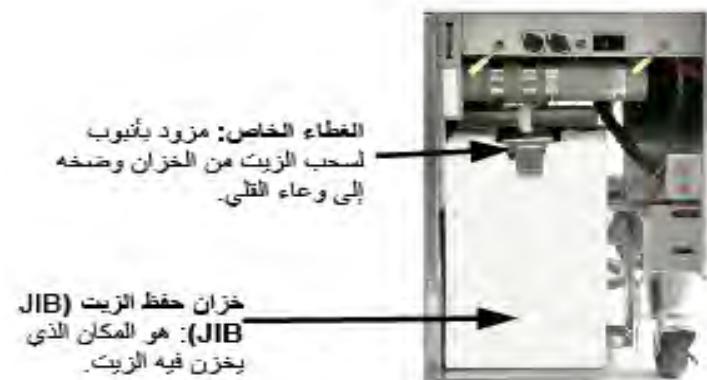
**3000**

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

### 3-3 التعويض التلقائي الاختياري للزيت بتقنية **Oil Attendant®**

عند تشغيل نظام تعويض الزيت التلقائي بتقنية **Oil Attendant®** يتم تعويض الزيت تلقائياً في المقلة 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 أووعية القلي وليس ملئها، حيث يتطلب ملء الأووعية يدوياً عند بدء التشغيل وبعد تصريفه.



الشكل 1

### 1-3-3 تركيب خزان الزيت

أزل الغطاء الأصلي ورقابة الألومنيوم من وعاء الزيت، واستبدلها بالغطاء المرفق، الذي يربط جهاز السحب، تأكيد من وصول أنبوب التغذية من الغطاء إلى قاع وعاء الزيت.

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

النظام الآن جاهز للتشغيل، عندما تسخن المقلة لدرجات الحرارة المبرمجة مسبقاً، ينشط النظام ثم يقوم بإضافة الزيت ببطء إلى الأووعية 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 CONFIRM** (خزان تعويض الزيت فارغ) على بيسار الشاشة و **CONFIRM** (تأكيد) على يمين الشاشة، اضغط على **(CONFIRM)** (تأكيد)، قد تختلف بعض الخطوات عن الصور الموضحة، اتبع تعليمات الشركة المصنعة 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).
- 2- أزل الغطاء وقم بصب أي كمية زيت متبقية في الوعاء إلى جميع أحواض الأوعية بالتساوي (انظر الشكل 5).



الشكل 5



الشكل 4

- 3- مع الحفاظ على الإناء في وضع مستقيم، أزل الغطاء
- 4- ضع الأنوب في وعاء مماثل جديد (انظر الشكل 7).



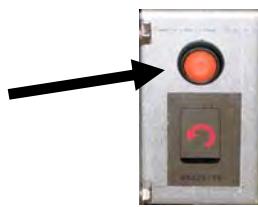
الشكل 7



الشكل 6

5. قم بزلق **JIB** على الرف داخل حاوية المفلاة (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 الغير

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

# مجموعة المقالي الكهربائية OCF30™

## الفصل الرابع: إرشادات التصفية

### 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.

### 1-4 إعداد نظام التصفية المدمج للاستخدام

يتتيح 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.
- تصفية Magnasol - تتضمن صينية البقايا ومجموعة مصافي Magnasol.

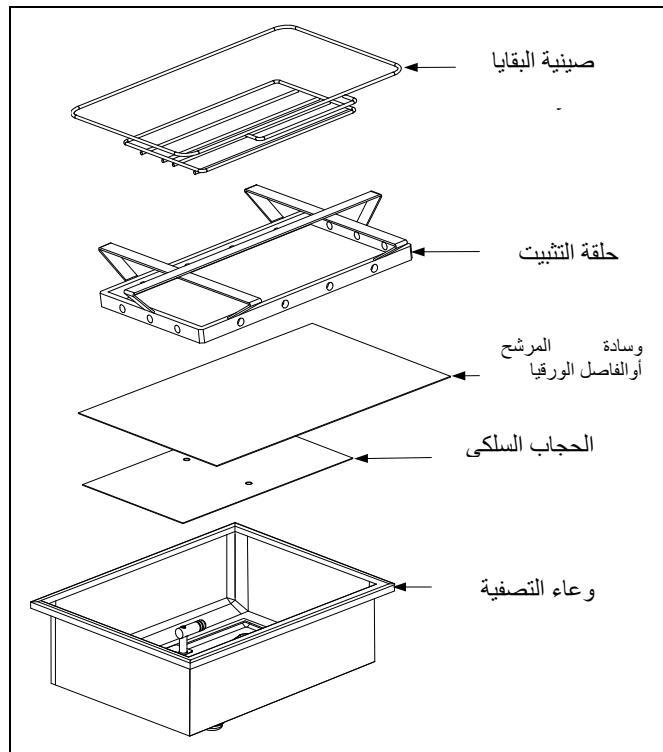
يتناول القسم 1-1-4 عملية إعداد تكوينات ورق التصفية ولوح التصفية للاستخدام، ويرجى الرجوع إلى القسم 2-1-2 للاطلاع على التعليمات المتعلقة بإعداد تكوين مصفاة Magnasol للاستخدام، ويلاحظ أن تشغيل جميع التكوينات متماثل، حيث يغطي القسم 3-4 عملية التشغيل هذه، كما يتناول قسم 4-4 تفكيك مصفاة Magnasol وإعادة تجميعها.

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

يتتيح 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 جيداً.

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 6-1 بدليل وحدة التحكم 6872-819.



الشكل 1

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



الشكل 2

3- اتبع نفس الخطوات بترتيب عكسي ووضع 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، تتحقق من أن يكون الوجه الخشن للوح في الأعلى ثم ضعه فوق الشاشة، وتأكد من وضعه بين الحافات المنقوشة لوعاء التصفية.



4- ضع حلقة التثبيت فوق ورق التصفية ثم اخضنها 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).

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

#### 2-1-4 إعداد الاستخدام مع مجموعة مصافي Magnasol

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 لاطلاع 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).



الشكل 6

3- افحص تركيبات اتصال وعاء التصفية للتحقق من وجود الحلقات الدائرتين ومن جودتها، (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 مقالة OCF30™ المزودة بوحدة تحكم 3000 المستخدم بالوقت المناسب للتصفية، وبعد مرور عدد محدد مسبقاً من دورات الطهي، تعرض وحدة التحكم **FILTER NOW?** (التصفية الآن؟) مع خيار YES أو NO. (نعم أو لا)، يرجى إتباع التعليمات المدرجة في صفحة 1-12 الخاصة بدليل وحدة تحكم 3000 (6872-819)، وفي حالة تحديد NO (لا) أو بدء دورة طهي، تنبه وحدة التحكم بتصفية الزيت مرة أخرى.

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

**يجب** أن تكون درجة حرارة المقالة مضبوطة مسبقاً 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 أيضاً 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.

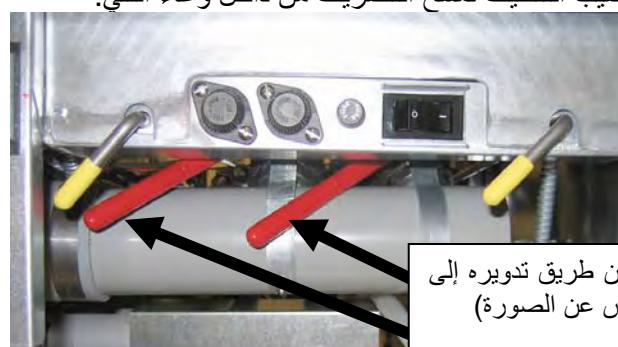
#### خطر

تجنب محاولة تصريف زيت الطهي من المقالة بينما تكون العناصر نشطة! حيث يؤدي ذلك إلى الحاق ضرر لا يمكن إصلاحه بوعاء القلي وقد يتسبب في حدوث ومض ناري، كما يؤدي إلى إلغاء ضمان Frymaster.

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

2- تتحقق من وصول الزيت إلى درجة حرارة التشغيل.

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



افتح صمام التصريف عن طريق تدويره إلى 90°، (قد تختلف المقابض عن الصورة)

#### خطر

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

### **خطر**

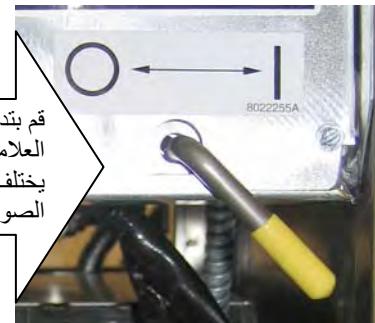
يحظر محاولة تنظيف صمام التصريف المسدود من الجزء الأمامي للصمام! حيث قد يتسبب ذلك في اندفاع الزيت للخارج مما ينجم عنه حروق شديدة.

### **خطر**

تجنب الطرق على صمام التصريف بقضيب التنظيف أو أي أجسام أخرى، قد يتسبب تأثير الكرة بالداخل في حدوث تسربات وإلغاء ضمان Frymaster.

- 4 بعد تصريف الزيت من وعاء القلي وعند التبيه، احرص على تدوير مقبض المصفاة تجاه العلامة "I" لبدء الضخ وعملية التصفية، قد يكون هناك تأخير طفيف قبل بدء نشاط الضخ (راجع الشكل 8 أعلاه).

قم بتدوير مقبض المصفاة على العلامة "I" لبدء الضخ، (قد يختلف وضع المقبض عن الصورة)

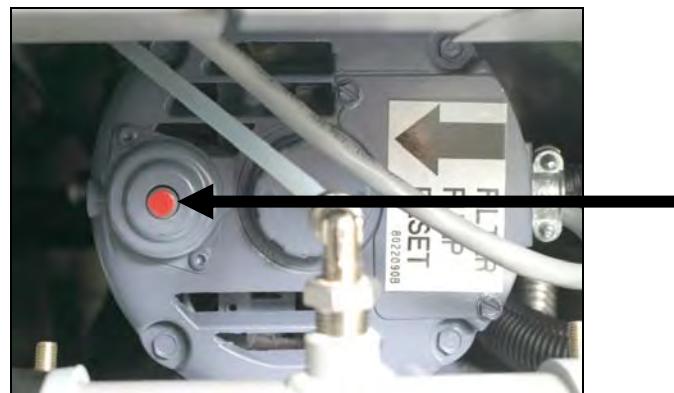


الشكل 8

- 5 تعلم 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 التبيه وإعادة ملء المقلة، واترك مضخة المقلة 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 المقلة في حالة عدم غلق صمام التصريف بالكامل).
- 8 قم بإيقاف تشغيل المصفاة عند إصدار التبيه.
- يعرض الكمبيوتر كلمة **OFF** (إيقاف التشغيل) عند الانتهاء.

### **تحذير**

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



مقاتح 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 المقالى المزودة بنظام تصفيية في حاوية مضادة للحرق بعد انتهاء عمليات القلي يومياً، حيث إن بعض بقايا الأطعمة يمكن أن تحرق تلقائياً إذا تم نقعها في مادة دهنية.

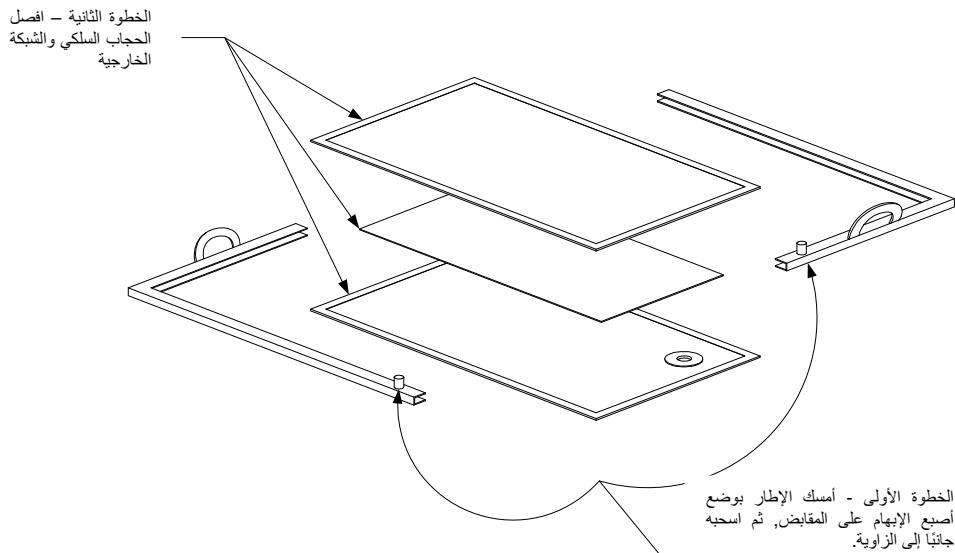
### **تحذير !**

تجنب الطرق على سلال القلي أو الأواني الأخرى الموجودة على الشريط الملحق بالمقالة، 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

### التفكيك

- 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.

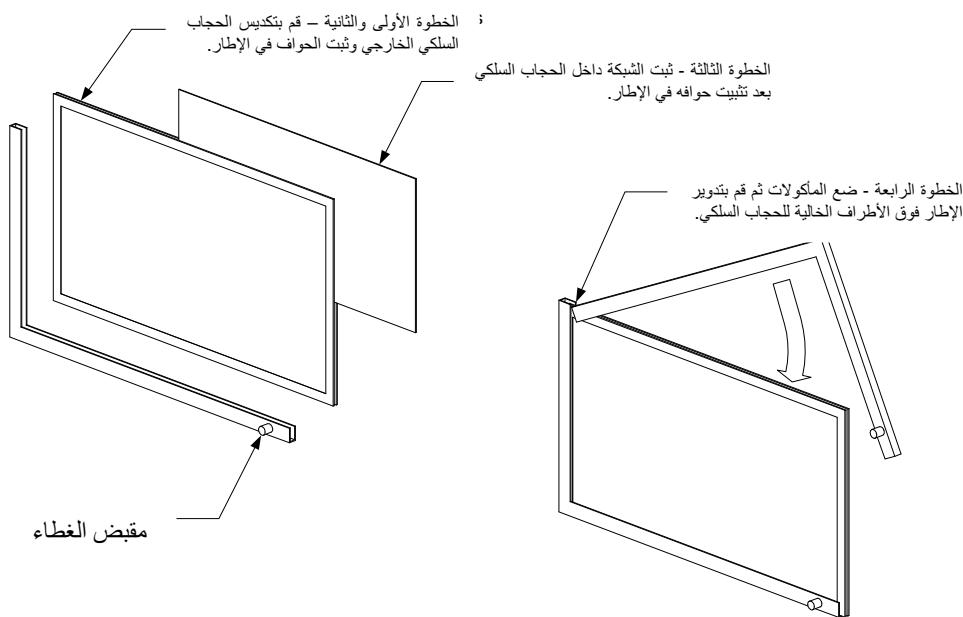
### التنظيف

- 1- نظف قطعني الإطار والشاشات الخارجية والشبكة باستخدام مزيل شحم جيد وماء ساخن من فوهة الرشاش، ويمكن تنظيف التجويف داخل قطع إطار السد باستخدام سفنج التنظيف سكوتتش برايت™ أو أي صمامدة 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 جيداً بمناشف نظيفة قبل إعادة تجميعها.

### إعادة التجميع

- 1- ضع الشاشتين الخارجيتان مع بعضهم البعض واحرص على محاذاة أطرافهم (راجع التوضيح أدناه).
- 2- أدخل الشاشات داخل أحد شطري الإطار (أي شطر منها)، وتحقق من وضع التركيبات الموجودة أسفل الشاشة في الاتجاه المقابل للإطار من المقابض.
- 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 الإطار الخالي للشاشة.



### 4-4 تصريف نفاثات الزيت والتخلص منها

عند الطهي يستنفذ الزيت، لذلك يجب التخلص من الزيت في وعاء التصريف 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 التصفيية في حالة تزويد المقلة بوحدة تحكم 3000 (راجع صفحة 13-1 المتعلقة بدليل وحدة تحكم 3000 (6872-819) ثم اتبع التنبية والتعليمات الخاصة بالتخلص من الزيت في نظام الزيت الغزير، (التخلص 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 التصفيية للسماح بوضع الوحدة أسفل التصريف، وإزالة الغطاء، قم برفعه على الحافة الأمامية وأسحبه 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 أيضاً تصفيه 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 6872-819 إذا كانت المقلة مجهزة بها، ثم افتح صمام التصريف ببطء لتجنب تناثر الزيت، وفي حالة انسداد الصمام بجزيئات الأطعمة، استخدم أدلة معدنية لفك الانسداد.

### **خطر**

بحظر 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 بقبض التنظيف أو أي أجسام أخرى، قد يتسبب تلف الكرة بالداخل في حدوث تسربات **Frymaster**.

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

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

# مجموعة المقالى الكهربائية OCF30™

## الفصل الخامس: الصيانة الوقائية

### 1-5 تنظيف المقلة

#### خطر

يجب تفريغ صينية البقايا الموجودة في المقالى المزودة بنظام تصفيية في حاوية مضادة للحرق بعد انتهاء عمليات القلي يومياً، حيث إن بعض بقايا الأطعمة يمكن أن تتحرق تلقائياً إذا تم نقعها في مادة دهنية.

#### خطر

يُحظر محاولة تنظيف المقلة أثناء عملية القلي أو عندما يكون وعاء القلي ممتلئ بالزيت الساخن، وإذا وصلت المياه إلى الزيت الذي تم تسخينه لدرجة القلي، ستجعله يتناشر، مما قد يؤدي إلى حروق شديدة للأشخاص القريبين.

#### تحذير

استخدم منظف تجاري مصمم لتنظيف وتطهير الأسطح المتصلة بالطعام -بشكل فعال، واحرص على قراءة إرشادات الاستخدام والبيانات التحذيرية قبل الاستعمال، كما يجب إيلاء اهتمام خاص لتنمية تركيز المنظف ومدة بقاءه على الأسطح المتصلة بالطعام.

### 2-5 الفحوص والصيانة اليومية

#### 1-2-5 فحص المقلة وملحقاتها للتحقق من أي أضرار يومياً

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

#### 2-2-5 نظف حاوية المقلة داخلياً وخارجياً - يومياً

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

نظف حاوية المقلة من الخارج بقطعة قماش نظيفة ومبلة ومنقوعة في المنظف، ثم امسح بقطعة قماش نظيفة ومبلة.

#### 3-2-5 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 ستدمي 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 الإطلاق، تأكد أن شبكة وعاء التصفية موجودة أسفل وعاء التصفية، مع وجود الورقة أعلى الشاشة، (إذا كانت الوحدة مجهزة بشبكة المصفاة Magnasol بدلاً من الشبكة العاديّة ونظام الورقة، تحقق من وجود الحلقة الدائرية لتركيبات الشاشة الموجودة في الأسفل ومن جودتها)، وتأكد أن الحلقان الدائريتان الموجودتان في الجانب الأيمن الأمامي لوعاء التصفية متواجدتين وفي حالة جيدة.

### 3-5 الفحوص والصيانة الأسبوعية

#### 1-3-5 تنظيف وعاء القلي وعناصر التسخين

##### خطر

يُحظر تشغيل المقلة عندما يكون وعاء القلي فارغاً، إذ يجب أن يملا الوعاء إلى خط التعبئة بالماء أو الزيت قبل تنشيط العناصر، حيث يؤدي عدم القيام بذلك إلى وقوع ضرر يتعدى إصلاحه على العناصر والذي قد يتسبب في إشعال النيران.

#### 2-3-5 على وعاء القلي

بعد استخدام المقلة لمدة من الوقت، ست تكون طبقة سميكة من الزيت الكراميلي على جانب وعاء القلي، وبالتالي يجب إزالة الطبقة بشكل دوري باتباع تعليمات الغليان الآتية:

1- قبل تشغيل المقلة، 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 بمقلة Frymaster.

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

##### خطر

يُحظر ترك المقلة بدون رقابة أثناء عملية الغليان، وإذا تم غليان محلول بدرجة زائدة، أغلق المقلة فوراً واترك محلول بيرد لعدة دقائق قبل استكمال الغليان.

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

5- أضف 2 جalon (7.6 لتر) من الماء، ثم قم بتصريف محلول 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، وستعرض للتلف بسبب محلول.

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

### خطر

احرص على تنظيف الوعاء جيداً 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 المتجمد 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 محس البيرومتر في الزيت، مع مراعاة لمس طرفه لمجس استشعار درجة حرارة المقلة.

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 8 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  $\pm 5$  فهرنهايت (2 درجة مئوية) لكل واحدة، وإذا لم تكن كذلك، يرجى الاتصال بمسؤول صيانة معتمد 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 Frymaster بضرورة فحص الجهاز على الأقل سنوياً بواسطة مسؤول الصيانة المعتمد كما يلي:

### 1-5-5 المقلة

- افحص الحاوية داخلياً وخارجياً ومن الأمام والخلف 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 المتجمد والكراميلى، 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.

- تأكيد من أن وحدة قياس الأمبير لعنصر التسخين في المستوى المسموح كما هو موضح على لوحة التصنيف الخاصة بالجهاز.
- تتحقق من أن مجسات الحرارة ومجسات الحد الأقصى موصلة ومُحكمة وتعمل بشكل جيد، وأن أجهزة التثبيت ومجس الحماية موجودين وتم تركيبهم بشكل صحيح.
- تأكيد من أن مربع المكونات ومحطويات صندوق القاطع (أي وحدة التحكم/وحدة التحكم والمرحلات ولوحات الواجهة والمحولات والقوطع، وما إلى ذلك) في حالة جيدة وأنها خالية من الزيت والشوائب الأخرى.
- تتحقق من إحكام ربط وصلات أسلاك مربع المكونات ومحطويات صندوق القاطع بشكل جيد، وأن هذه الأسلاك في حالة جيدة.
- تأكيد من أن الخصائص المتعلقة بالسلامة (أي وaci القواطع ومجاريف التصريف الآمن ومجاريف إعادة التشغيل، وما إلى ذلك) موجودة وتعمل بشكل جيد.
- تتحقق من الحالة الجيدة لوعاء القلي وخلوه من التسربيات، وأن عازل وعاء القلي صالح للاستخدام.
- تأكيد من أن وصلات الأسلاك مُحكمة وفي حالة جيدة.

### 5-5-2 نظام التصفية المدمج

- افحص كل خطوط إرجاع الزيت وخطوط التصريف للتأكد من عدم وجود تسربيات وتحقق من إحكام كل الوصلات.
- افحص وعاء التصفية للتأكد من عدم وجود تسربيات ولضمان النظافة، وفي حالة وجود كمية كبيرة من الفضلات في سلة البقايا، ينصح المالك أو مشغل المقلة بضرورة تنظيف السلة وتقريرها في حاوية مضادة للحريق يومياً.
- تأكيد 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.
- تتحقق من سلامة نظام التصفية كما يلي:
- تتحقق 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.
- أغلق 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.
- تأكيد من إعداد وعاء التصفية لعملية التصفية، ثم قم بتصريف الزيت الذي تم تسخينه لـ 350 فهرنهait (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، وادع مقبض المصفاة إلى وضع إيقاف التشغيل، ويجب ألا يستعرق إعادة ملء وعاء القلي أكثر من دقيقتين و30 ثانية.

**مجموعة المقالي الكهربائية™ OCF30**  
**الفصل السادس: استكشاف الأعطال وإصلاحها للمشغل**

1-6 مقدمة

يقدم هذا القسم دليلاً مرجعيًا بسيطًا لبعض المشاكل الشائعة التي قد تحدث أثناء تشغيل هذا الجهاز، ويكمّن 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 شيوعاً، إلا أنه قد تواجهك بعض المشاكل التي لم يتم 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 بدءاً بتجربة أبسط الحلول وحتى الوصول إلى الأكثر تعقيداً، 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 مؤشراً على عطل آخر محتمل أو تشغيل غير صحيح لأحد المكونات أو الأنظمة الأكثر حيوية.

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

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

**خطر**

يسبب الزيت الساخن حروقاً بالغة، لذا يُحظر نقل المقلة 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.

## 1-2-6 مشاكل وحدة التحكم والتسخين

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

## 2-2-6 رسائل الخطأ ومشاكل العرض

| الإجراءات التصحيحية  | الأسباب المحتملة         | المشكلة  |
|--|--------------------------|--|
| <p>يمكن للمقالى 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.</p> <p>بالنسبة للمقالى المزودة بوحدة تحكم CM3.5 ارجع إلى دليل المستخدم المنفصل لوحدات التحكم في المقالة.</p> | برمجة خيار عرض غير صحيح. | وحدة التحكم تعرض مقياس خاطئ لدرجة الحرارة (فهرنهايت أو مئوية). |

| الإجراءات التصحيحية   | الأسباب المحتملة  | المشكلة   |
|---|---|---|
| قم بإيقاف تشغيل المقالة وإعادة تشغيلها مرة أخرى، وإذا استمرت المشكلة، اتصل بفني الصيانة المعتمدين للحصول على المساعدة.  | عطل في وحدة التحكم، عطل لوحة الواجهة، الترmostات عالية الحد مفتوحة.   | وحدات التحكم<br><b>HEATING FAILURE</b> (عطل في التسخين).                            |
| تعد هذه هي الشاشة العالية لفترة قصيرة عند إضافة كمية كبيرة من المنتجات المجمدة لوعاء القلي أو إذا لم يتم تسخين المقالة بشكل صحيح، وإذا استمرت المشكلة، اتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.   | انخفضت درجة حرارة وعاء القلي لأقل من 21 درجة فهرنهايت (12 درجة مئوية) لوحدة التحكم CM3.5 أو 30 درجة (17 درجة مئوية) لوحدات تحكم 3000 أقل من النقطة المضبوطة في وضع الخمول أو 45 درجة فهرنهايت (25 درجة مئوية) في وضع الطهي. | وحدة التحكم تعرض <b>LOW TEMP</b> (درجة حرارة منخفضة).                               |
| قم بإغلاق المقالة على الفور، واتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.  | درجة حرارة المقالة تزيد عن 410 درجة فهرنهايت (210 درجة مئوية)، أو 395 درجة فهرنهايت (202 درجة مئوية) في بلدان المفوضية الأوروبية.   | وحدة التحكم تعرض <b>hot HOT-HI</b> (ساخن) أو <b>(HOT)</b> (ساخن جداً).              |
| اضغط على زر الطاقة لإيقاف تشغيل المقالة ودعها تبرد قبل أن يتم إعادة توصيل الطاقة إلى المقالة، وإذا استمرت المشكلة، اتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.   | درجة حرارة وعاء القلي أكثر من 40 درجة فهرنهايت (24 درجة مئوية).   | وحدة التحكم تعرض <b>HI TEMP</b> (درجة حرارة مرتفعة).                                |
| هذا هو العرض العادي عند تغيير النقطة المضبوطة مسبقاً للمقالة إلى درجة حرارة أقل، يتبع على الشاشة العودة إلى الأربعة شرطات المقطعة عندما تبرد درجة حرارة الوعاء إلى النقطة المضبوطة مسبقاً، عند عدم تغيير النقطة المضبوطة مسبقاً، يشير هذا إلى وجود مشكلة في دوائر التحكم في درجة الحرارة، قم بإيقاف تشغيل المقالة واتصل بفني الصيانة المعتمد. | درجة حرارة المقالة أكثر من 21 درجة فهرنهايت (12 درجة مئوية) أعلى النقطة المضبوطة مسبقاً.  | وحدة التحكم تعرض <b>CM III.5 HI</b> (أعلى).   |
| أ- إغلاق صمام التصريف.<br>ب- قم بإغلاق المقالة على الفور، واتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.   | أ- صمام التصريف مفتوح<br>ب- تعطل الدخان الأعلى  | وحدة التحكم تعرض <b>HELP HI-2 HIGH LIMIT FAILURE</b> (تعليمات-2 عطل الدخان الأعلى). |
| قم بإغلاق المقالة على الفور، واتصل بفني الصيانة المعتمدين للحصول على المساعدة.  | توجد مشكلة مع دوائر قياس درجة الحرارة بما في ذلك المحس أو تلف مجموعة أسلاك ووحدة التحكم أو الموصى.  | وحدة التحكم تعرض <b>TEMP PROBE FAILURE</b> (عطل محس الحرارة) أو <b>PROB</b> (محس).  |
| تحقق من أن كلا من سلك الطاقة الرئيسي وفولت 120 في موضعه ومستقر تماماً في المقابس، وعدم سقوط قاطع الدائرة، وإذا استمرت المشكلة اتصل بفني الصيانة المعتمدين للحصول على المساعدة.  | سلك الطاقة ثلاثي الطور مفصول أو قاطع الدائرة متغير.   | مؤشر التسخين في وضع التشغيل، ولكن المقالة غير ساخنة.                                |
| ▲ أمسح الخطأ وقم بكتم الإنذار عبر الضغط على زر "نعم" (YES). الحد الأقصى لوقت استرجاع الكهرباء هو 01:40، وإذا استمر هذا الخطأ اتصل بفني الصيانة المعتمدين للحصول على المساعدة.   | وقت الإصلاح تجاوز الحد الأقصى لوقت.   | وحدة التحكم <b>RECOVERY FAULT/ YES</b> (إصلاح العطل/نعم) وأصوات إنذار.              |
| اضغط على زر ▲ (YES) "نعم" عند إصلاح العطل أو اضغط على ▼ (NO) "لا" للإستمرار في عملية الطهي واتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة، في بعض الحالات قد لا يكون الطهي متاحاً.  | حدث خطأ يتطلب الاستعانة بفني الصيانة.   | وحدة التحكم تعرض <b>SERVICE REQUIRED</b> (الصيانة مطلوبة) متبوعة برسالة خطأ.        |

### 3-2-6 مشاكل رفع السلة

| الإجراءات التصحيحية  | الأسباب المحتملة               | المشكلة                              |
|--|--------------------------------|--------------------------------------|
| ضع طبقة رقيقة من شحم Lubriplate أو شحم أبيض خفيف الوزن مماثل على القصيب والبطانات. | قضبان رفع السلة تحتاج للتشحيم. | حركة رفع السلة مهترأة أو تصدر صوتاً. |

## 4-2-6 مشاكل التصفية

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

## 5-2-6 مشاكل تعويض الزيت التلقائي

| الإجراءات التصحيحية   | الأسباب المحتملة   | المشكلة                            |
|---|--|------------------------------------|
| تأكد من صحة النقطة المضبوطة.  | النقطة المضبوطة غير صحيحة.   | أوعية تعويض الزيت باردة.           |
| <p>أ- يجب أن تكون درجة الحرارة عند النقطة المضبوطة.</p> <p>ب- تأكيد من أن درجة حرارة الزيت في JIB هي أعلى من 70 درجة فهرنهايت (21 درجة مئوية).</p> <p>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 تلقائياً.</p> <p>د- إذا استمرت المشكلة، اتصل بالفنين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.</p> <p>اتصل بالفنين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.</p> | <p>أ- درجة حرارة المقلاة منخفضة للغاية.</p> <p>ب- الزيت بارد للغاية.</p> <p>ج- نفاذ الزيت من JIB</p> <p>د- يوجد خطأ الصيانة مطلوبة</p> | <p>أوعية الزيت لا يتم تعويضها.</p> |

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

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

| رمز | رسالة خطأ                            | توضيح  |
|-----|--------------------------------------|--|
| E03 | خطأ عطل محس درجة الحرارة خارج النطاق | قراءة محس درجة الحرارة خارج النطاق   |
| E04 | HI 2 BAD                             | الحد الأعلى للقراءة خارج النطاق.   |
| E05 | HOT HI 1                             | الحد الأعلى لدرجة الحرارة أكثر من 410 درجة فهرنهايت (210 درجة مئوية)، أو 395 درجة فهرنهايت (202 درجة مئوية) في دول المفوضية الأوروبية  |
| E06 | اطل التسخين                          | فشل أحد المكونات في الدائرة عالية الحد مثل وحدة التحكم أو لوحة الواجهة أو القاطع أو الحد الأعلى مفتوح.   |
| E07 | خطأ ببرنامج MIB                      | خطأ داخلي ببرограм MIB   |
| E08 | خطأ لوحة ATO                         | فقدان اتصال لوحة ATO أو تعطّلها  |
| 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، تتحقق من وصلات CAN بين كل وحدة تحكم أو من تعطل لوحة MIB  |
| E17 | خطأ محس 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 مسبقاً 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 المقالة 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) (اطل الحد الأعلى) بالتبادل مع DISCONNECT POWER (فصل الطاقة) مع وجود نفحة تتبّيه أثناء الاختبار.

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

1- اضغط مع الاستمرار على زر التحقق (✓) حتى تظهر **MAIN MENU** (القائمة الرئيسية) يليها **SETUP** (إعداد المنتج).

2- اضغط على زر السهم الأيسر (◀) حتى يتم عرض **TECH MODE** (الوضع التقني).

3- اضغط على زر التحقق (✓).

4- أدخل 3000.

5- اضغط على زر السهم الأيسر (◀) حتى يتم عرض **HI 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 التتحقق).

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

يبدا الوعاء في التسخين، ويعرض الكمبيوتر درجة حرارة الوعاء الفعلية أثناء الاختبار. تستمر المقالة 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 الكمبيوتر **HELP HI-2** (تعليمات 2-HI) بالتبادل مع درجة الحرارة الفعلية (مثل 430 فهرنهايت).

10- حرج زر (✓).

في حال عطل الحد الأعلى، يعرض الكمبيوتر **HIGH LIMIT FAILURE** (عطل الحد الأعلى) بالتبادل مع **DISCONNECT POWER** (فصل الطاقة)، وعند حدوث هذا، قم بفصل الطاقة عن المقالة 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.

# مجموعة المقالى الكهربائية™ OCF30

## الملحق أ: إعداد JIB مع خيار المواد الدهنية الصلبة



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



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



الشكل 2: ثبت وحدة الإذابة.

**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 مستوى الزيت.

احرص على رفعها برفق  
لإضافة المواد الدهنية.

**مجموعة المقاقي الكهربائية™ OCF30**  
**الملحق بـ: استخدام وحدة إذابة المواد الدهنية الصلبة**

**إعادة ضبط نظام خزان الزيت**

- تأكد من تشغيل وحدة إذابة المواد الدهنية الصلبة.
- قم بملء الوحدة بالمواد الدهنية.
- اترك الدهون الصلبة من 2-3 ساعات حتى تنوب، يُحظر استخدام نظام تعويض الزيت مع الزيوت غير المذابة في نظام تعويض الزيت، حيث تعمل شاشة خزان الزيت المنخفض إذا كانت المقلة 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.



وحدة الإذابة  
مفتاح  
التشغيل/إيقاف  
التشغيل

احرص على الرفع  
برفق إضافة  
الدهون.

**تحذير**

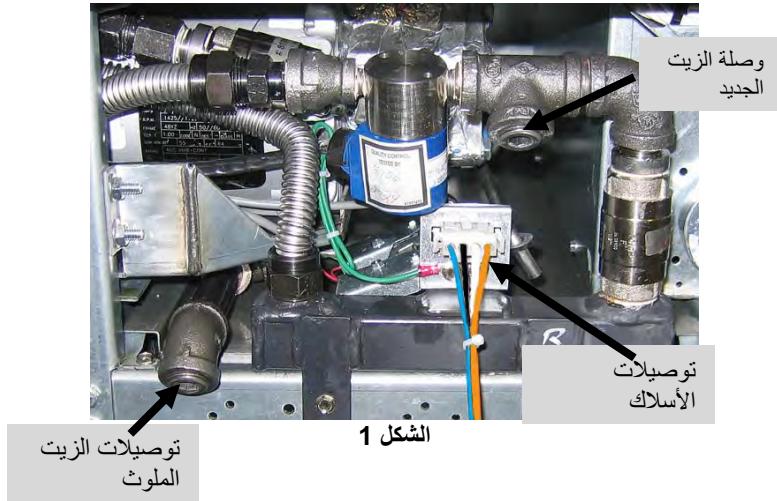
يرجى مراعاة أن أسطح سخان الدهون الصلبة تكون ساخنة، ومن ثم يحظر لمسها بأيدي عارية، وينبغي ارتداء ملابس واقية عند إضافة الدهون إلى وحدة الإذابة.

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

# مجموعة المقالى الكهربائية OCF30™

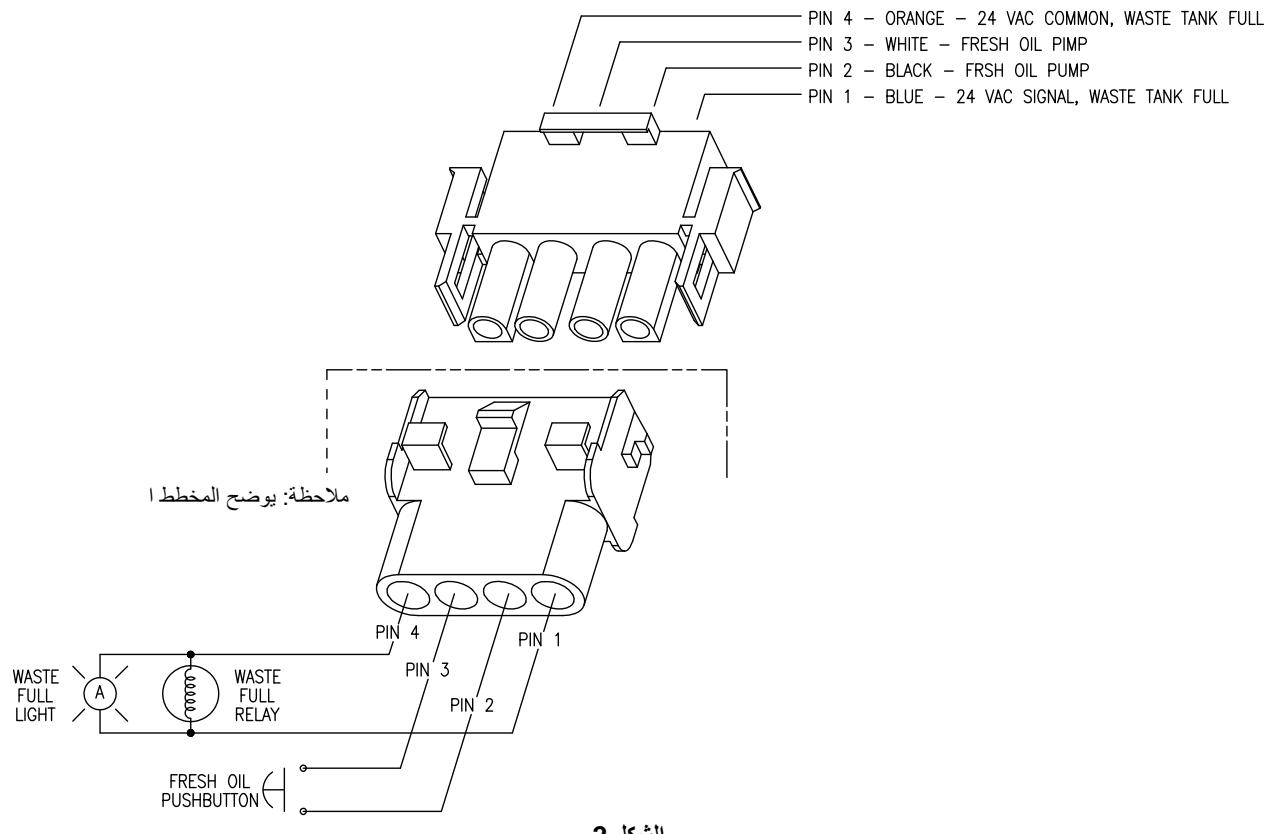
## الملحق ج: إرشادات استخدام نظام الزيت الغزير

### 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 الآخر يحتوى على خزانات للزيت الملوث والزيت الجديد، ويدرك أنه يتم ضخ الزيت الملوث من المقاولة إلى خزانات التصريف من خلال الوصلات الموجودة في الجزء السفلي من المقاولة، أما الزيت الجديد فيتم ضخه من الخزانات إلى المقاولة من خلال الوصلات الموجودة في الجزء العلوي (انظر الشكل 1)، وُمستخدم مشبك حامل الأسلاك الأربع لتوصيل المقاولة بأنظمة الزيت الغزير المختلفة (انظر الشكل 2)، لذا قم بتوصيل المشبك 1 و 4 بالفتحات الخاصة بملء الخزان لتجنب تدفق الزيت الملوث من الخزان، وقم بتوصيل المشبك 2 و 3 بمضخة الزيت الجديد، ثم قم بإعداد المقاولة للضخ من خلال وضع إعداد وعاء القلي الموجود أقصى يسار وحدة التحكم، يرجى الرجوع إلى دليل وحدة التحكم 3000 قسم 4-1، صفحة 1-3 ومن الضروري إعادة تشغيل النظام عند التغيير إلى نظام آخر مثل JIB

JIB





الشكل 3

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 ببطاء معدني على حافته، حيث تستخدم هذه الوصلة المرفقة لضخ الزيت داخل الإناء وإخراجه منه (انظر الشكل 3).

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

### تشغيل المقلة 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 ملي JIB

- 1 تظهر رسالة TOPOFF OIL EMPTY (خزان تعويض الزيت فارغ) على وحدة التحكم.
- 2 تأكد من أن المفتاح المتحرك في وضع التشغيل العادي.
- 3 لملي JIB، اضغط مع الاستمرار على الزر البرتقالي الموجود فوق المفتاح المتحرك.
- 4 فم بتحرير الزر عند تمام ملي 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 تقريباً، ويتم استغراق أكثر من 15 ثانية قبل بدأ ارتفاع مستوى الزيت داخل JIB، حيث أنه يتم ملي 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 لتفعيل المضخة بتفریغ وعاء التصفية داخل خزان الزيت الملوث، وعند إمتلاء الخزان سيومض ضوء مؤشر إمتلاء الزيت الملوث الموجود على اللوحة المتحركة.
- 6- إذا كنت ترغب في مليء وعاء القلي بالزيت الجديد، انظر إلى خطوات مليء وعاء القلي بالزيت الغزير أدناه، أو يمكنك تشغيل وضع التشغيل العادي الموجود على اللوحة المتحركة.

#### **ج-4-1 مليء وعاء القلي من خزان الزيت الغزير**

- 1- تأكد من أن وعاء القلي فارغاً 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 حتى تصل إلى الخط السفلي الموجود بوعاء القلي.
  - 4-أغلق صمام إرجاع الزيت.
  - 5- تأكد من أن وعاء التصفية فارغاً.
  - 6- قم بتشغيل وضع التشغيل العادي على لوحة التحكم المتحركة.
- \* **ملاحظة:** يرجى مراعاة أنه عند الضغط على زر إضافة الزيت الجديد يتم بدأ عمل مضخة الزيت الغزير الجديد بعد 15 ثانية تقريباً، ويتم استغراق أكثر من 25 ثانية قبل بدأ ارتفاع مستوى الزيت داخل وعاء القلي، حيث يستغرق مليء وعاء القلي المقسم دقيقة واحدة، ويستغرق مليء وعاء القلي بالكامل دقيقتين.

قصد عن خالية الصفحة هذه تركت



FRYMASTER  
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633  
318-865-1711  
[WWW.FRYMASTER.COM](http://WWW.FRYMASTER.COM)  
EMAIL: [FRYSERVICE@WELBILT.COM](mailto: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®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

*Bringing innovation to the table · [welbilt.com](http://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\_8197232 07/2022