مقلاة ™ (OCF30) الموفرة للزيت
مقالي الغاز
دليل التركيب والتشغيل

FootPrint® PRO Series by Frymaster

CE

Frymaster

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

CFESA Commercial Food Equipment Service Association

09/2013 Arabic

8 1 9 7 2 3 3

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

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 أيّة 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 أيّة 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.

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 إرشادات التركيب والتشغيل والصيانة جيدًا قبل تركيب أو صيانة هذا الجهاز, كما يرجى الاستعانة بأفراد الصيانة المؤهلين فقط لتحويل هذا الجهاز إلى استخدام غازات أخرى غير تلك التي تم تكوينه في الأصل لاستخدامها.

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&#x..

تحذير

تحقق من عدم وجود تسرب للغاز في كافة التوصيلات, بعد تثبيت مقلاة الغاز وبعد إجراء أي نوع من أنواع الصيانة للوصلات أو الصمامات أو الشعلات الخاصة بالمقلاة, واحرص على وضع كمية كثيفة من الصابون السائل على كافة التوصيلات وتحقق من عدم وجود فقاعات, كما ينبغي أن لا يكون هناك أي رائحة للغاز.

ملاحظة

تتطلب ولاية ماساتشوستس أن يتم تركيب جميع منتجات الغاز من قبل فني أو مُركب أنابيب غاز مرخص له بذلك.

خطر

1- يجب توفير الوسائل الملائمة للحد من حركة هذا الجهاز بدون الاعتماد على توصيلات خط الغاز, حيث يجب تثبيت المقالي المزودة بأرجل عن طريق أشرطة التثبيت, أما المقالي المزودة بعجلات فيجب أن تستقر عن طريق تثبيت سلاسل الكبح, وفي حالة استخدام خط غاز مرن, يجب توصيل كابل كبح إضافي دائماً عند استخدام المقلاة.

تحذير

لا يسري الضمان في حالة تركيب مقلاة Frymaster في الأماكن المتحركة أو في البيئات البحرية, ولكن يسري الضمان فقط للمقالي التي يتم تركيبها وفقا للإجراءات المبينة في هذا الدليل, لذا ينبغي تجنب الظروف البحرية أو الأماكن المتحركة أثناء تركيب هذه المقلاة لضمان الأداء الأمثل.

خطر

يرجى ملاحظة أن الرف الأمامي لهذه المقلاة ليس درجة سلم! لذا يُحظر الوقف على المقلاة, إذ يمكن أن يؤدي الإنزلاق من فوق الجهاز أو ملامسة الزيت 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

تجنب رش مواد قابلة للاشتعال في المنطقة المحيطة بالمقلاة أثناء التشغيل.

خطر

يجب تعليق التعليمات الواجب اتباعها في حالة استنشاق المشغل لرائحة الغاز أو في حالة تسرب الغاز في مكان بارز, ويمكن الحصول على هذه المعلومات من شركة الغاز أو موزع الغاز المحلي.

خطر

يحتوي هذا المنتج على مواد كيمائية معروفة في كاليفورنيا بأنها تسبب السرطان أو العيوب الخلقية أو الأمراض التناسلية الأخرى،

وقد يعرضك تشغيل هذا الجهاز وصيانته وتركيبه إلى استنشاق الجسيمات العالقة في الهواء والمتطايرة من الصوف الزجاجي أو ألياف السيراميك وثنائي أكسيد السيليكون أو أول أكسيد الكربون، علمًا بأن ولاية كاليفورنيا تعي جيدًا بأن استنشاق الجسيمات العالقة في الهواء والمتطايرة من الصوف الزجاجي أو ألياف السيراميك قد يؤدي إلى الإصابة بالسرطان, كما أن استنشاق أول أكسيد الكربون يؤدي إلى العيوب الخلقية أو الأمراض التناسلية الأخرى.

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.

مجموعة مقالي الغاز OCF30™
دليل التركيب والتشغيل

جدول المحتويات

الفصل الأول: معلومات عامة

1-1 قابلية التطبيق والصلاحية 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 وصف الجهاز 3-1
6-1 فنيي التركيب والتشغيل والصيانة 3-1
7-1 التعريفات 3-1
8-1 إجراء شكوى أضرار الشحن 4-1
9-1 طلب قطع الغيار ومعلومات الصيانة 4-1

الفصل الثاني: إرشادات التركيب

1-2 متطلبات التركيب العامة 1-2
1-1-2 حيز الخلوص والتهوية 1-2
2-1-2 متطلبات القوانين المحلية 2-2
3-1-2 متطلبات التأريض الكهربائي 3-2
4-1-2 المتطلبات الأسترالية 3-2
2-2 تركيب العجلات/الأرجل 3-2
3-2 استعدادات ما قبل التوصيل 3-2
4-2 التوصيل بخط الغاز 5-2
5-2 التحويل إلى نوع غاز آخر 8-2
6-2 تحديد وضع المقلاة 9-2
7-2 تثبيت حمالة JIB 10-2

الفصل الثالث: إرشادات التشغيل

1-3 تشغيل وبرمجة وحدة التحكم 2-3
2-3 إجراءات إعداد الجهاز وبدء التشغيل 2-3
1-2-3 الإعداد 2-3
2-2-3 إشعال شعلات المقلاة 3-3
3-3 إغلاق المقلاة 4-3
4-3 التعويض التلقائي للزيت باستخدام تقنية Oil Attendant™ 5-3
1-4-3 تركيب خزان الزيت 5-3
2-4-3 تغييرات الزيت الروتينية 6-3
3-4-3 أنظمة الزيت الغزير 6-3

الفصل الرابع: إرشادات التصفية

1-4 إعداد نظام التصفية المدمج للاستخدام 1-4
1-1-4 إعداد الاستخدام مع ورق أو لوح التصفية 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

5-1 خدمات وفحوصات الصيانة الوقائية للمقلاة 5-1
5-2 الفحوص والصيانة اليومية 5-1
5-2-1 فحص المقلاة للتحقق من أيَّة تلفيات 5-1
5-2-2 تنظيف حاوية المقلاة من الداخل والخارج 5-1
5-2-3 تنظيف نظام التصفية المدمج يومياً 5-1
5-2-4 تنظيف وعاء التصفية والأجزاء القابلة للفصل والملحقات يوميًا 5-2
5-3 الفحوص والصيانة الأسبوعية 5-2
5-3-1 تصفية وعاء القلي وتنظيفه 5-2
5-3-2 غليان وعاء القلي 5-2
5-4 الفحوص والصيانة الشهرية 5-4
5-4-1 فحص دقة القيم المضبوطة مسبقاً لوحدة التحكم 3000 5-4
5-5 الفحوص والصيانة نصف السنوية 5-4
5-5-1 تنظيف صمام الغاز وأنبوب التهوية 5-4
5-5-2 التحقق من ضغط الشعلات المتشعبة 5-4
5-6 الفحص السنوي/الدوري للنظام 5-5
5-6-1 المقلاة 5-5
5-6-2 نظام التصفية المدمج 5-5
5-6-3 تنظيف مجموعة نافخ هواء الاحتراق 5-6

الفصل السادس: استكشاف الأعطال وإصلاحها للمُشغّل

6-1 مقدمة 6-1
6-2 استكشاف الأعطال وإصلاحها 6-2
6-2-1 مشاكل وحدة التحكم والتسخين 6-2
6-2-2 رسائل الخطأ ومشاكل العرض 6-3
6-2-3 مشاكل رفع السلة 6-4
6-2-4 مشاكل التصفية 6-4
6-2-5 مشاكل تعويض الزيت التلقائي 6-4
6-2-6 خطأ رموز الدخول 6-5
6-2-7 اختبار الحد المرتفع 6-5
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 مقالي الغاز™ OCF30
الفصل الأول: معلومات عامة

1-1 قابلية التطبيق والصلاحية

تم اعتماد مجموعة مقالي ™OCF30, المزودة بتقنية ®SMART4U, من الاتحاد الأوروبي للبيع والتركيب في دول الاتحاد الأوروبي التالية: النمسا وبلجيكا وألمانيا والدنمارك وأسبانيا وفنلندا وفرنسا والمملكة المتحدة وأيرلندا وإيطاليا ولوكسمبورغ وهولندا والنرويج والبرتغال والسويد.

هذا الدليل قابل للتطبيق وصالح مع مجموعة مقالي الغاز ™OCF30 كافة والتي تُباع في الدول المتحدثة باللغة الإنجليزية, بما في ذلك الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي, وفي حالة وجود تعارض بين الإرشادات والمعلومات الواردة في هذا الدليل والقوانين المحلية للدولة التي تم تركيب الجهاز بها, يجب أن تمتثل عملية التركيب والتشغيل مع تلك القوانين.

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المهني ولكي يستخدمه الفنيين المؤهلين فقط, كما هو مُحدد في القسم 1-.7

2-1 معلومات السلامة

يُرجى قراءة التعليمات الواردة في هذا الدليل بعناية قبل تشغيل هذا الجهاز, حيث سوف تجد التدوينات مُرفقة في مربعات ثنائية الحد مماثلة للمربع التالي, طوال هذا الدليل.

تحذير

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

تحذير

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

خطر

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

تأتي المقلاة مزودة بخصائص السلامة الآلية التالية:

1- يوقف الكشف عن درجات الحرارة العالية تدفق الغاز إلى مجموعة الشعلة مما يؤدي إلى تعطل وحدة الثرموستات.

2- يمنع مفتاح الأمان الاختياري المضمن مع صمام التصريف اشتعال الشعلة من صمام التصريف حتى وإن كان مفتوحًا جزئيًا.

3-1 معلومات وحدة التحكم

الامتثال للجنة الاتصالات الفدرالية

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 يُولد هذا الجهاز طاقة ترددات لاسلكية ويستخدمها بل ويمكن أن يشعها، وفي حالة عدم تركيبه واستخدامه وفقًا لدليل التعليمات قد يتسبب في حدوث تداخل ضار مع الاتصالات اللاسلكية.
ويُرجى الملاحظة 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.

علي 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 المفيد الاستعانة بالكتيب التالي الذي أعدته لجنة الاتصالات الفدرالية (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 المفوضية الأوروبية معايير محددة بشأن هذا النوع من الأجهزة, وكلما وجد تعارض بين معايير المفوضية الأوروبية وما عداها، يتم تحديد المعلومات أو التعليمات المعنية عن طريق المربعات المظللة المماثلة للمربع الوارد لاحقًا.

المعايير غير المطابقة للمفوضية الأوروبية لضغوط الغاز القادمة

الحد الأقصى	الحد الأدنى	النوع
14 بوصة عمود ماء	6 بوصة عمود ماء	غاز طبيعي
3.49 كيلو باسكال	1.49 كيلو باسكال	
34.72 ملي بار	14.68 ملي بار	
14 بوصة عمود ماء	1 بوصة عمود ماء	غاز نفطي مسال
3.49 كيلو باسكال	2.74 كيلو باسكال	
34.84 ملي بار	27.28 ملي بار	

5-1 وصف الجهاز

تستخدم مجموعة مقالي الغاز OCF30™ عالية الكفاءة نظام الشعلة ذي الأشعة تحت الحمراء الفريد والذي يستهلك طاقة أقل تصل إلى 43% عن طاقة المقالي ذات الشعلة المكشوفة التقليدية لطهي نفس الكمية, وتشمل هذه المجموعة طرازات FPGL المتنوعة, وتحتوي هذه الطرازات على نظام التصفية FootPrint Pro المُضمن والذي يقع أسفل أقصى يسار ***المقلاة*** عند البطارية.

تأتي مجموعة مقالي الغاز OCF30™ مزودة بتصميم وعاء قلي مكشوف لا يوجد به أنابيب, بجانب فتحة بحجم اليد في المنطقة الباردة, مما يجعل تنظيف وعاء القلي المقاوم للصدأ في غاية السرعة والسهولة.

تتم عملية التسخين عبر زوج من مجموعات الشعلة ذات الأشعة تحت الحمراء والمُثبتين على جانبي وعاء القلي, كما يتم توفير الهواء اللازم لعملية الاحتراق عبر مروحة مُخصصة مُثبتة في الجزء الأمامي من وعاء القلي, والجدير بالذكر أنه يمكن تهيئة مجموعة مقالي الغاز OCF30™ لتعمل بالغاز الطبيعي أو البروبان أو الغاز المُصنع وذلك وفقًا لرغبة العميل.

تم تزويد كافة أوعية القلي بمجس لدرجة الحرارة للتحكم في درجات الحرارة بصورة دقيقة.

تأتي مجموعة مقالي الغاز OCF30™ كافة مزودة بإشعال كهربائي ووضع دورة الإذابة, كما يتم التحكم في مجموعة مقالي الغاز OCF30™ من خلال كمبيوتر 3000 أو CM3.5, وتأتي المقالي في هذه المجموعة بوعاء كامل أو مقسم، ويمكن شراؤها كمقلاة ذات وعاء ثنائي أو ثلاثي أو رباعي.

كافة المقالي بهذه المجموعة بحاجة إلى مصدر خارجي للتيار الكهربائي المتردد, ويمكن تهيئة الوحدات على فولتية تتراوح ما بين 100 إلى 240 فولت تيار متردد.

يتم شحن مجموعة مقالي OCF30™ مُجمعة بالكامل, كما يتم شحنها مزودة بعبوة الملحقات القياسية, علاوة على ذلك يتم ضبط كل مقلاة واختبارها وفحصها في المصنع قبل وضعها في الصندوق استعدادًا للشحن.

6-1 فنيي التركيب والتشغيل والصيانة

تم إعداد معلومات التشغيل لمعدات Frymaster للاستخدام من قبل الأفراد المؤهلين أو المعتمدين فقط، كما هو محدد في القسم 7-1, **حيث يجب أن يقوم أفراد التركيب أو الصيانة المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم بإجراءات التركيب والصيانة لمعدات Frymaster، كما هو محدد في القسم 7-1.**

7-1 التعريفات

فنيي التشغيل المؤهلين أو المعتمدين

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

أفراد التركيب المؤهلين

أفراد 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 التي تعمل بالغاز, إذ يجب أن يكون هؤلاء الأفراد من ذوي الخبرة في هذا العمل، وأن يكونوا على دراية بجميع الاحتياطات الواجب اتخاذها للوقاية من الغاز، مع الامتثال لجميع متطلبات الرموز الوطنية والمحلية المعمول بها.

أفراد الصيانة المؤهلين

أفراد الصيانة المؤهلين هم أولئك الذين على دراية بمعدات Frymaster وتم اعتمادهم من قِبل Frymaster, L.L.C. لإجراء الصيانة على المعدات, يطلب من جميع أفراد الخدمة المعتمدين أن يكونوا على أهبة الاستعداد مع مجموعة كاملة من قطع الغيار والكتيبات، وتخزين حد أدنى من قطع الغيار لمعدات Frymaster, وتوجد قائمة لأفراد الصيانة المعتمدين لدى Frymaster على موقع الشركة www.frymaster.com/service. ***حيث يؤدي الإخفاق في الاستعانة بأفراد الصيانة المؤهلين إلى إلغاء ضمان*** Frymaster ***على المعدات الخاصة بك.***

8-1 إجراء شكوى أضرار الشحن

يرجى الملاحظة أن المقلاة تم فحصها وتعبئتها بدقة قبل مغادرتها للمصنع, وعليه تتحمل شركة الشحن المسؤولية الكاملة عن التسليم الآمن بناءًا على قبولها نقل المقلاة.

الإجراءات الواجب اتباعها عند تلف الجهاز نتيجة للشحن:

1- **تقديم ملف عن وقوع التلفيات مباشرة،** وبغض النظر عن مدى الضرر.

2- **فحص كافة المفقودات والتلفيات المرئية وتسجيلها**, والتأكد من تسجيل ذلك على فاتورة الشحن أو على إيصال صريح وموقّع من قبل الشخص القائم على التسليم.

3- **يجب تسجيل المفقودات أو التلفيات الخفية** التي لم يتم ملاحظتها إلا بعد إفراغ المحتويات والإبلاغ عنها لشركة الشحن أو جهة النقل **فور** اكتشاف ذلك, إذ يتعين إرسال شكوى التلفيات الخفية خلال 15 يومًا من يوم التسليم, واحرص على الاحتفاظ بحاوية الشحن لفحصها.

لا تتحمل *Frymaster* أي مسؤولية عن التلفيات أو الخسائر التي تقع خلال عملية النقل.

9-1 طلب قطع الغيار ومعلومات الصيانة

رغبةً من الشركة في توفير المساعدة بأقصى سرعة, يحتاج مسؤول الصيانة المُعتمد لشركة Frymaster أو ممثل قسم الصيانة إلى بعض المعلومات المُحددة عن جهازك, ويرجى المُلاحظة أن أغلب هذه المعلومات مطبوعة على لوحة البيانات المُثبتة داخل باب المقلاة, على أن رقم قطع الغيار موجود في دليل الصيانة وقطع الغيار, ومن الممكن أن يتم توجيه طلبات قطع الغيار إلى مسؤول الصيانة المُعتمد لشركة Frymaster أو الموزع المحلي الذي تتبعه مباشرةً, ولهذا توجد قائمة لمسؤولي الصيانة المُعتمدين لدى Frymaster على موقع الشركة www.frymaster.com/service. وإذا لم تتمكن من الوصول إلى هذه القائمة, اتصل بقسم الصيانة التابع لشركة Frymaster على الرقم 1-800-551-8633 أو 1-318-865-1711 أو تواصل معهم عبر البريد الإلكتروني التالي: service@frymaster.com.

يُرجى الملاحظة أنه عند طلب قطع الغيار, يجب توفير المعلومات التالية:

رقم الطراز: _____
الرقم التسلسلي: _____
نوع الغاز أو التيار الكهربائي: _____
رقم قطعة الغيار: _____
الكمية المطلوبة: _____

يمكن الحصول على معلومات الصيانة عبر الاتصال بمسؤول الصيانة المُعتمد لشركة Frymaster أو الموزع المحلي, أو عبر الاتصال بقسم الصيانة على الأرقام 1-800-551-8633 أو 1-318-865-1711 أو إرسال بريد إلكتروني إلى: service@frymaster.com. وعند الاتصال بغرض إجراء عملية صيانة, يُرجى تجهيز المعلومات التالية:

رقم الطراز: _____
الرقم التسلسلي: _____
نوع الغاز: _____

وبالإضافة إلى رقم الطراز والرقم التسلسلي ونوع الغاز, يُرجى الاستعداد لوصف طبيعة المشكلة فضلاً عن تجهيز أيَّة معلومات تعتقد أنها قد تساعد في حل المشكلة.

يرجى الاحتفاظ بهذا الدليل وتخزينه في مكان آمن لاستخدامه في المستقبل.

مجموعة مقالي الغاز ™ OCF30
الفصل الثاني: إرشادات التركيب

2-1 متطلبات التركيب العامة

ينبغي إجراء عمليات التركيب والصيانة لمعدات Frymaster من قِبل الأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم أو المختصين بالصيانة، كما هو محدد في القسم 1-7 من هذا الدليل.

نبغي تحويل هذا الجهاز من أحد أنواع الغاز إلى آخر عن طريق الأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم أو المختصين بالصيانة، كما هو محدد في القسم 1-7 من هذا الدليل.

يؤدي الإخفاق في الاستعانة بالأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم لتركيب هذا الجهاز أو تحويله من أحد أنواع الغاز إلى آخر إلى إلغاء فعالية ضمان Frymaster (كما هو موضح في القسم 1-7 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.

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

عند الاستلام, افحص المقلاة جيداً لبيان وجود تلفيات مرئية أو خفية, (انظر إجراء **شكوى أضرار الشحن** في الفصل الأول.)

2-1-1 الخلوص والتهوية

يجب ترك خلوصًا مساحته 6 بوصة (15 مم) من كلا الجانبين والجانب الخلفي عند تركيب المقلاة بجانب الهياكل القابلة للاحتراق, ولا يتطلب ترك خلوصًا عند التركيب بجانب الهياكل غير القابلة للاحتراق, كما يجب ترك خلوصًا مساحته 24 بوصة (600 مم) عند الجزء الأمامي للمقلاة.

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

⚠ 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.

تعد التهوية أحد أهم الاعتبارات لعمل المقلاة بفعالية, حيث يجب التأكد من تركيب المقلاة بشكل يسمح بإزالة مخلفات الاحتراق بشكل فعّال, والتأكد من أن نظام تهوية المطبخ لا ينتج تيار هوائي يعيق تشغيل المقلاة.

يجب ألا تكون فتحة مدخنة المقلاة قريبة من مدخل مروحة الطرد, وألا تكون المدخنة طويلة كشكل المدخنة التقليدي, حيث ستغير المدخنة الطويلة خصائص الاحتراق الخاصة بالمقلاة, مما يؤدي إلى زيادة وقت الاسترجاع, فضلا عن تأخير عملية الإشعال, ولتوفير تيار الهواء الضروري للاحترق الجيد وتشغيل المقلاة, يجب الحفاظ على نظافة المناطق المحيطة بالمقلاة من الأمام والجوانب والخلف وبدون وجود عوائق.

⚠ خطر
يجب تركيب الجهاز وتوفير التهوية الكافية لتجنب حدوث تركيزات غير مرغوب بها للمواد الضارة على صحة الأفراد الموجودين في الغرفة التي بها الجهاز.

يجب تركيب المقالي في منطقة متاح بها تزويد الهواء والتهوية الكافية, كما يجب توفير مسافة كافية بين مخرج المدخنة والحافة السفلية لجانب فلتر التصفية, ويجب تثبيت المصافي بزاوية 45º, احرص على وضع صينية التقطير تحت أدنى حافة المصفاة, حيث ينص قانون الكهرباء الوطني مادة رقم 96, للتركيب في الولايات المتحدة على, "مراعاة مسافة تبدأ من 18 بوصة (450 مليمتر) بين مخرج المدخنة والحافة السفلية لمصفاة الشحوم", *وتوصي شركة Frymaster بأن الحد الأدنى من المسافة يبدأ من 24 بوصة (60 مليمتر) من مخرج المدخنة إلى الحافة السفلية للمصفاة وذلك عند استهلاك الجهاز أكثر من 120.000 وحدة حرارية بريطانية في الساعة.*

للتركيب في الولايات المتحدة, يمكن العثور على معلومات حول تركيب وتثبيت أغطية التهوية في قانون الكهرباء الوطني المذكور أعلاه, ويمكن الحصول على نسخة من القانون من المنظمة الامريكية للحماية من الحريق, مجمع باتريمارش, مدينة كوينسي, ولاية ماساتشوستس 02269.

2-1-2 متطلبات القوانين المحلية

يُطبع نوع الغاز الموجود بالمقلاة على لوحة البيانات داخل باب المقلاة, لذا قم بتوصيل المقالي المطبوع عليها "NAT" بالغاز الطبيعي فقط, والمطبوع عليها "PRO" بغاز البروبين, والمطبوع عليها "MFG" بالغاز المُصنع.

ينبغي تركيب موصل غاز وفقاً لما تنصه القوانين القومية والمحلية, وعند الحاجة, وفقاً لقوانين المفوضية الأوروبية, وإذا تم استخدام أجهزة الفصل السريع, يجب أن تتوافق مع القوانين القومية والمحلية, وعند الحاجة, وفقاً لقوانين المفوضية الأوروبية, أما في حالة غياب القوانين المحلية, يجب أن يتم التركيب كما ينص قانون الغاز والوقود القومي ANSI Z223.1 أو قانون تركيب الغاز الطبيعي والبروبين CSA B149.1, عند الحاجة ويتضمن ذلك:

1- يجب فصل الجهاز وصمام الإغلاق الفردي الخاص به عن أنابيب الإمداد بالغاز أثناء اختبار ضغط النظام, بضغط اختبار يتجاوز ½ رطل لكل بوصة مربعة (3.5 كيلو باسكال).

2- يجب فصل نظام أنابيب الإمداد بالغاز عن الجهاز، عن طريق غلق صمام الإغلاق الفردي أثناء إجراء أي اختبار ضغط لنظام أنابيب الإمداد بالغاز في اختبارات الضغوط المساوية أو الأقل من ½ رطلاً لكل بوصة مربعة (3.45 كيلو باسكال).

3-1-2 متطلبات التأريض الكهربائي

يجب أن تمتثل جميع الأجهزة التي تعمل بالكهرباء لجميع القوانين الوطنية والمحلية المعمول بها، وحسب مقتضى الحال، قوانين المفوضية الأوروبية, وفي حالة غياب القوانين المحلية, يجب أن يمتثل الجهاز لقانون الكهرباء الوطني ANSI/NFPA 70, أو قانون الكهرباء الكندي CSA C22.2 , وحسب مقتضى الحال, كما يجب أن تتصل جميع الوحدات (توصيل السلك 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 لاختيار الفولطية المناسبة.

⚠ خطر
يتم تزويد الجهاز بثلاثة مقابس (تأريض) للحماية ضد خطر الصدمة الكهربائية, وينبغي توصيل الجهاز مباشرة بمقبس مؤرض مناسب, كما ينبغي تجنب قطع المحور المؤرض من المقبس أو إزالته!

⚠ خطر
يتطلب هذا الجهاز تيار كهربائي للتشغيل, لذا اضبط صمام التحكم في الغاز على وضع إيقاف التشغيل في حالة الانقطاع الطويل للكهرباء, ولا تحاول تشغيل الجهاز خلال انقطاع الكهرباء.

4-1-2 المتطلبات الأسترالية

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

وفي حالة كانت المقلاة مزودة بعجلات, يجب أن يتطابق الجهاز مع متطلبات AS5601 وAS1869.

2-2 تركيب العجلات/الأرجل

طبقاً للإعدادات المحددة التى يتم طلبها, قد يتم شحن المقلاة الخاصة بك بدون العجلات أو الأرجل, **ويحظر تركيب الجهاز بدون هذه العجلات أو الأرجل, وإذا تطلب الجهاز تركيب العجلات أو الأرجل, احرص على تركيبهم بما يتوافق مع التعليمات الموجودة على عبوة الملحقات.**

في حالة الحصول على الجهاز المزود بالعجلات, يجب أن يتم التركيب باستخدام موصل يتوافق مع معيار الموصلات الخاصة بالأجهزة المتحركة, CSA 6.16 • ANSI Z21.69, فضلا عن استخدام جهاز الفصل السريع الذي يتوافق مع معيار أجهزة الفصل السريع لاستخدامه مع الوقود الغازي, CSA 6.9 • ANSI Z21.41.

3-2 استعدادات ما قبل التوصيل

⚠ خطر
يحظر توصيل الجهاز إلى مصدر الغاز قبل اتمام كل خطوة في هذا الجزء.

بعد وضع المقلاة تحت مدخنة التهوية, تأكد من القيام بالتالي:

1- يجب توفير الوسائل الملائمة للحد من حركة المقالي بدون الاعتماد على توصيلات خط الغاز, وفي حالة استخدام خرطوم غاز مرن, يجب توصيل كابل كبح دائماً عند استخدام المقلاة, حيث تم توفير هذا الكابل وتعليمات التركيب مع الخرطوم المرن في صندوق الملحقات الذي تم شحنه مع الجهاز.

⚠ خطر

تجنب تعليق أحواض تصريف في أي مقلاة, حيث قد تصبح المقلاة غير ثابتة أو تنقلب, مما قد يتسبب في حدوث إصابات, كما يجب أن تبقى المنطقة المحيطة بالجهاز نظيفة وخالية دائماً من المواد القابلة للاحتراق.

2- احرص على استواء المقلاة المزودة بأرجل عن طريق فك الأرجل تقريبًا بنسبة 1 بوصة حتى يتم تسويتها وتكون عند الارتفاع المناسب لمدخنة التهوية, حيث توصي شركة Frymaster بأن الحد الأدنى من المسافة يبدأ من 24 بوصة (600 مم) من مخرج المدخنة إلى الحافة السفلية للمصفاة وذلك عند استهلاك الجهاز أكثر من 120.000 وحدة حرارية بريطانية في الساعة. **ملاحظة**: لا يوجد أجهزة تساعد على الاستواء مدمجة مع المقالي المزودة بعجلات, بل يجب أن تسوية الأرض المُثبت عليها المقلاة.

3- اختبر النظام الكهربائي للمقلاة:

أ- قم بتوصيل السلك الكهربائي للمقلاة بمقبس التأريض الكهربائي.

ب- قم بضبط مفتاح الكمبيوتر على وضع **ON (تشغيل)**, تأكد أن الشاشة تعرض MLT-CYCL.

ج- ثم قم بضبط مفتاح تشغيل الكمبيوتر على **OFF (إيقاف التشغيل)**, وتأكد أن الشاشة تعرض OFF (إيقاف التشغيل).

4- ارجع إلى لوحة البيانات المُثبتة داخل باب المقلاة لتحديد إذا كان موقد المقلاة تم تهيئته للنوع المناسب من الغاز قبل توصيل أداة الفصل السريع في المقلاة أو الأنابيب من خط الإمداد بالغاز.

5- تأكد من استخدام الحد الأدنى والأقصى من ضغوط إمدادات الغاز لنوع الغاز المستخدم وفقًا للجداول المرفقة.

المعايير المطابقة للمفوضية الأوروبية
لضغوط الغاز القادمة
للمقالي المُصنعة بعد أبريل 1999

الغاز	الضغط (ملي بار)[1]	قطر الفتحة		ضغط المنظم	
		فردي وعاء	مزدوج وعاء	فردي وعاء	مزدوج وعاء
G20	20	2 x 3.18	2 x 3.18	ملي بار 7	ملي بار 8
G25	أو 25 20	2 x 3.18	2 x 3.18	ملي بار 10	ملي بار 11.2
G30	أو 50 28/30	2 x 1.95	2 x 1.95	ملي بار 17	ملي بار 17
G31	أو 50 37	2 x 1.95	2 x 1.95	ملي بار 20.6	ملي بار 20.6

ملي بار = 10.2 سم ماء (1)

المعايير غير المطابقة للمفوضية الأوروبية
لضغوط الغاز القادمة

الغاز	الحد الأدنى	الحد الأقصى
غاز طبيعي	6" بوصة عمود ماء 1.49 كيلو باسكال 14.93 ملي بار	14" بوصة عمود ماء 3.48 كيلو باسكال 34.84 ملي بار
غاز نفطي مسال	11" بوصة عمود ماء 2.74 كيلو باسكال 27.37 ملي بار	14" بوصة عمود ماء 3.48 كيلو باسكال 34.84 ملي بار

6- للمقالي المزودة بنظام FootPrint Pro أو مقابض السلة, أوصل السلك الكهربائي في المقبس الكهربائي خلف المقلاة.

4-2 التوصيل لخط الغاز

⚠ خطر
قبل توصيل أنبوب جديد للجهاز, يجب نفخ الأنبوب جيدًا لإزالة كل المواد الغريبة, حيث تتسبب هذه المواد الموجودة في وحدات تحكم الموقد والغاز في حدوث خطر أثناء التشغيل.

⚠ خطر
يجب فصل الجهاز وصمام الإغلاق عن نظام أنابيب الإمداد بالغاز خلال أي اختبار لضغط النظام بضغط اختبار يتجاوز ½ رطل لكل بوصة مربعة (3.5 كيلو باسكال, 13.54 بوصة عمود ماء) وذلك لتجنب تلف أنابيب غاز المقلاة وصمام الغاز.

⚠ خطر
2. يجب فصل نظام أنابيب الإمداد بالغاز عن الجهاز، عن طريق غلق صمام الإغلاق الفردي أثناء إجراء أي اختبار ضغط لنظام أنابيب الإمداد بالغاز في اختبارات الضغوط المساوية أو الأقل من ½ رطلاً لكل بوصة مربعة (3.45 كيلو باسكال, 13.84 بوصة عمود ماء).

⚠ خطر
يؤدي تشغيل المقلاة دون تزويدها بالزيت إلى تلف وعاء القلي وقد يتسبب في نشوب حريق, لذا تأكد دائما من وجود زيت الطهي أو الماء في وعاء القلي قبل إشعال شعلات المقلاة.

⚠ خطر
يجب غلق جميع التوصيلات بوصلة مشتركة مناسبة لنوع الغاز المستخدم ويجب اختبار كل الوصلات بالماء والصابون قبل إشعال الإشعال الذاتي.

تجنب استخدام الكبريت أو الشموع أو أي مصدر إشعال آخر للتحقق من التسربات, وفي حالة وجود رائحة غاز, أغلق مصدر الغاز من صمام الغلق الرئيسي واتصل فوراً بشركة الغاز المحلي أو بهيئة الصيانة المعتمدة.

يعد حجم خط الغاز المستخدم في التركيب من الأمور المهمة, ففي حال كان صغيرًا جدا, سيكون ضغط الغاز في الشعلات المتشعبة منخفض, مما يسبب بطئ الاستجابة وتأخير الإشعال, لذا يجب أن يكون الحد الأدنى من حجم خط إمداد الغاز 1½ (38 مم) للقطر, ارجع إلى الرسم التالي لمشاهدة الحد الأدنى لحجم من أنابيب التوصيل.

أحجام أنابيب توصيل الغاز
(ينبغي أن يكون الحد الأدنى لحجم الأنبوب القادم 1 1/2 بوصة (41 مم))

الغاز	وحدة واحدة	من 2 - إلى 3 وحدات	4 أو أكثر وحدات*
غاز طبيعي	3/4 (22 مم)	1 (28 مم)	1 1/4 (36 مم)
بروبان	1/2 (15 مم)	3/4" (22 مم)	1" (28 مم)
التصنيع	1 (28 مم)	1 1/4 (36 مم)	1 1/2 (41 مم)

* للمسافات أكثر من 20 قدم (6 متر) أو أكثر من 4 من التجهيزات والأكواع, قم بزيادة التوصيل بحجم أنبوب واحد.

حصلت مجموعة مقالي الغاز OCF30 على علامة الإتحاد الأوروبي "CE" للدول وفئات الغاز المبينة في الجدول أدناه.
ملاحظة: يعد الدخل الاسمي للحرارة 21 كيلو وات, أما لدول النمسا وألمانيا ولكسمبورج وفئة 3P/B, فيعد 23 كيلو وات.

لاحظ- خاص بأستراليا فقط
يجب أن يقرأ مفتاح ضغط الهواء في نافخ هواء الاحتراق: لوحدات الأوعية الكاملة- 122 باسكال (0.5 بوصة عمود ماء), ولوحدات الأوعية المقسمة- 180 باسكال (0.72 بوصة عمود ماء).

فئات الغاز المعتمدة من المفوضية الأوروبية حسب الدولة

الدول	الفئات	الغاز	الضغط (ملي بار)
النمسا (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
بلجيكا (BE)	I2E(R)B	G20, G25	25 ,20
	I3+	G30, G31	37 ,30-28
الدنمارك (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
فرنسا (FR)	II2Esi3+	G20, G25	25 ,20
		G30, G31	37 ,30-28
	II2Esi3P	G20, G25	25 ,20
		G31	50
فنلندا (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ألمانيا (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
اليونان (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	37 ,30-28
إيطاليا (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	37 ,30-28
إيرلندا (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	37 ,30-28
لكسمبورغ (LU)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
هولندا (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
النرويج (NO)	I3B/P	G30, G31	30
البرتغال (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	37 ,30-28
إسبانيا (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	37 ,30-28
	II2H3P	G20	20
		G31	50 ,37
السويد (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
المملكة المتحدة (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	37 ,30-28

معايير دول المفوضية الأوروبية
يتطلب تدفق الهواء اللازم لإمداد هواء الاحتراق 2 متر ^{3}/ساعة لكل كيلو وات.

1- قم بتوصيل خرطوم الفصل السريع لجهاز الفصل السريع الموجود تحت المقلاة ولخط الغاز.

ملاحظة: يتم تهيئة بعض المقالي لاتصال قوي بخط إمداد الغاز, حيث يتم توصيل هذه الوحدات لخط إمداد الغاز في الجزء الخلفي من الوحدة.

عند استخدام مركب للأسلاك, استخدم كميات قليلة على الأسلاك المُذكرة فقط, واستخدم أيضاً مركب أسلاك الأنبوب الذي لا يتأثر بالتفاعل الكيميائي للغازات النفطية المسالة (يمكن استخدام PST56765 منتج لوكتايت العازل), وتجنب استخدام مركب كيماوي لأول سلكين, حيث قد يؤدي ذلك إلى دخول بعض المركبات في تيار الغاز, مما ينتج عنه انسداد فتحات الموقد أو صمام التحكم.

2- افتح خط إمداد الغاز للمقلاة وافحص كل الأنابيب والتجهيزات ووصلات الغاز للكشف عن وجود تسريبات, وينبغي استخدام صابون سائل لهذا الغرض.

3- اغلق صمام تصريف المقلاة واملأ وعاء القلي بالماء أو الزيت حتى تصل إلى خط مستوى الزيت السفلي في الجزء الخلفي لوعاء القلي, ثم قم بإشعال شعلات المقلاة كما هو مبين في موضوعات "إرشادات الإشعال" في الفصل الثالث من هذا الدليل.

⚠ خطر

يؤدي تشغيل المقلاة دون تزويدها بالزيت إلى تلف وعاء القلي وقد يتسبب في نشوب حريق, لذا تأكد دائما من وجود زيت الطهي أو الماء في وعاء القلي قبل إشعال شعلات المقلاة.

4- يجب التحقق من ضغط الشعلات المتشعبة في هذا الوقت عن طريق شركة الغاز المحلي أو هيئة الصيانة المعتمدة, وتوضح الجداول الآتية في الصفحة القادمة قائمة ضغوط غاز الأنابيب المتشعبة لأنواع الغاز المختلفة التي يمكن أن تستخدم مع هذا الجهاز.

المعايير المطابقة للمفوضية الأوروبية
لضغوط غاز الأنابيب المتشعبة من الموقد
للمقالي المُصنعة بعد أبريل 1999

الغاز	الضغط (ملي بار)	
	فردي وعاء	مزدوج وعاء
الغاز الطبيعي بحقل Lacq (G20) أقل من 20 ملي بار	7	8
الغاز الطبيعي بحقل Gronique * (G25) أقل من 25 ملي بار	10	11.2
الغاز الطبيعي بحقل Gronique (G25) أقل من 20 ملي بار	10	11.2
بوتان/بروبان (G30) عند 28/30 أو 50 ملي بار	17	17
بروبان (G31) أقل من 37 أو 50 ملي بار	20.6	20.6

المعايير غير المطابقة للمفوضية الأوروبية
لضغوط غاز الأنابيب المتشعبة من الموقد

الضغط	الغاز
3" بوصة عمود ماء 0.73 كيلو باسكال	غاز طبيعي
8.25" بوصة عمود ماء 2.5 كيلو باسكال	بروبان

5- تحقق من إعداد ترموستات الحرارة المبرمجة, *(ارجع إلى الفصل الرابع 3000 كيلو إرشادات الكمبيوتر)* لتعليمات البرمجة المضبوطة مسبقاً لوحدة التحكم الخاصة بك.)

5-2 التحويل إلي نوع غاز آخر

⚠ خطر

تم تهيئة هذا الجهاز في المصنع لاستخدام نوع معين من الغاز, ويتطلب التحويل من نوع غاز إلى آخر تركيب مكونات خاصة لتحويل الغاز, لذا فإن إرشادات التحويل مدرجة مع طقم التحويل.

قد ينتج عن التحويل من نوع غاز إلى آخر بدون استخدام المكونات المناسبة الخاصة بذلك نشوب حريق أو انفجار, ويُحظر توصيل هذا الجهاز لخد إمداد غاز لم يتم تهيئته معه!

نبغي تحويل هذا الجهاز من أحد أنواع الغاز إلى آخر عن طريق الأفراد المؤهلين أو المعتمدين أو المرخص لهم أو المختصين بالصيانة، كما هو محدد في القسم 1-7 من هذا الدليل.

تم تصنيع مجموعة مقالي الغاز OCF30 لدول خلاف دول المفوضية الأوروبية التي تستخدم شعلات مختلفة لكل نوع غاز, وتتميز الشعلات في المقالي التي تعمل بغاز البروبان بطلاء رمادي اللون على بلاط الموقد ليساعدها على تحمل ارتفاع القيمة الحرارية لغاز البروبان, حيث تم تصميم الشعلات التي تستخدم في وحدات البروبان للاستخدام مع الغاز الطبيعي, ولكن ليس العكس.

أطقم تحويل الغاز غير المطابقة لمعايير المفوضية الأوروبية

من الغاز الطبيعي إلى غاز البروبان (LP)	من غاز البروبان (LP) إلى الغاز الطبيعي
وعاء كامل قبل 10/09: PN 826-2527	وعاء كامل قبل 10/09: PN 826-2528
وعاء مزدوج قبل 10/09: PN 826-2529	وعاء مزدوج قبل 10/09: PN 826-2530
وعاء كامل بعد 10/09: PN 826-2965	وعاء كامل بعد 10/09: PN 826-2967
وعاء مزدوج بعد 10/09: PN 826-2966	وعاء مزدوج بعد 10/09: PN 826-2968

أطقم تحويل الغاز غير المطابقة لمعايير المفوضية الأوروبية الخاصة بأستراليا

من الغاز الطبيعي إلى غاز البروبان (LP)	من غاز البروبان (LP) إلى الغاز الطبيعي
وعاء كامل قبل 10/09: PN 826-2745	وعاء كامل قبل 10/09: PN 826-2747
وعاء مزدوج قبل 10/09: PN 826-2746	وعاء مزدوج قبل 10/09: PN 826-2748
وعاء كامل بعد 10/09: PN 826-2969	وعاء كامل بعد 10/09: PN 826-2971
وعاء مزدوج بعد 10/09: PN 826-2970	وعاء مزدوج بعد 10/09: PN 826-2972

تم تزويد الوحدات المُصدرة إلى دول المفوضية الأوروبية بمواقد "متعددة الاستخدام", حيث يمكن أن تعمل بالغاز الطبيعي (G20, G25) أو غاز البوتان (G30) وغازات البروبان (G31).

أطقم تحويل الغاز المطابقة لمعايير المفوضية الأوروبية للوحدات التي تستخدم صمام غاز 810-1715

G20 أو G25 (طبيعي) إلى غاز G30 أوG31 :	G30 أو G31 إلى غاز G20 أو G25 (طبيعي):
قبل 10/09 PN 826-2973	قبل 10/09 PN 826-2974
بعد 10/09 PN 826-2975	بعد 10/09 PN 826-2976

إرشادات تحويل الغاز طبقا لمعايير دول المفوضية الأوروبية

1- بين نوعي G20- وG25 من الغاز الطبيعي, اضبط ضغط الغاز في المنظم, (ارجع إلى مخطط معايير دول المفوضية الأوروبية لضغط الغاز الخاص بالشعلات المتشعبة), يُحظر تغيير فتحات الشعلات.

بين العائلة الثانية (G20 أو G25) والعائلة الثالثة غاز (G30 بوتان أو G31 بروبان):
أ- قم بتغيير فتحات الشعلات.
ب- اضبط الضغط المتشعب.

3- قم بإزالة لوحة التصنيف القديمة وعد إلى Frymaster, ثم قم بتركيب لوحة التصنيف الجديدة متضمنة أطقم التحويل مكان اللوحة القديمة, موضحا اتمام تغيير الغاز.

4- في حالة تغيير لغة المقصد, استبدل لوحة التصنيف, ثم اتصل بهيئة الصيانة المحلية أو خدمة KES للحصول على طقم الملصق, على أن تظهر اللغة المرجعية في جانب الملصق.

6-2 تحديد وضع المقلاة

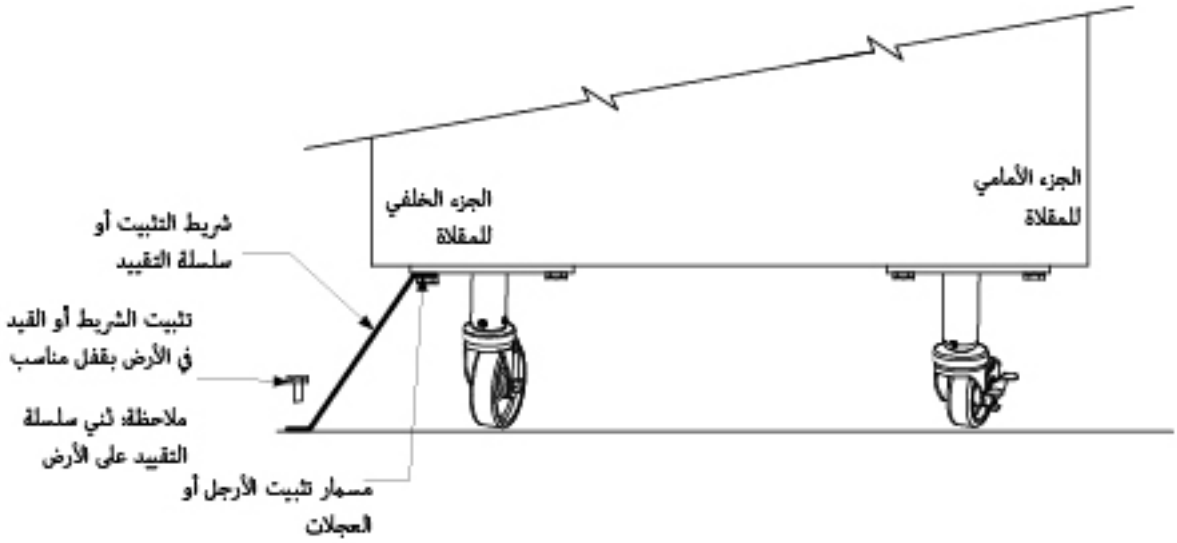
1- عندما يتم وضع المقلاة في الموضع المخصص لها، استخدم مسواة النجارة الموجود أعلى وعاء القلي للتحقق من أن الوحدة مستوية، سواء من جانب إلى جانب, أو من الأمام إلى الخلف.

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

عندما يتم وضع المقلاة في مكانها النهائي بشكل مستوى، قم بتثبيت الكوابح التي تقدمها خدمة KES للحد من تحركها بحيث لا تعتمد على التوصيلات الكهربائية, ثبِّت كوابح المقلاة وفقًا لإرشادات التشغيل, وفي حالة فصل الكوابح بسبب إجراء الصيانة أو لأسباب أخرى، يجب إعادة توصيلها مرة أخرى قبل استخدام المقلاة.

⚠ 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.

⚠ خطر
يجب توفير الوسائل المناسبة للحد من تحرك المقلاة بدون الاعتماد على الموصل وجهاز الفصل السريع أو الأنابيب المتصلة به لتجنب حركة المقلاة.

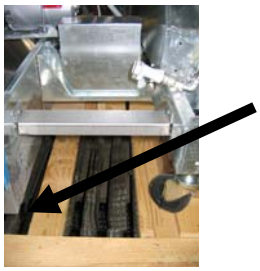


2- أغلق صمامات تصريف المقلاة.

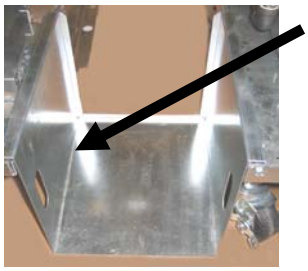
3- نظف الوعاء ثم ضع زيت الطهي حتى خط مستوى الزيت السفلي, (انظر***إجراءات ضبط الجهاز وإيقاف تشغيله*** في الفصل الثالث.)

7-2 تركيب حمالة JIB

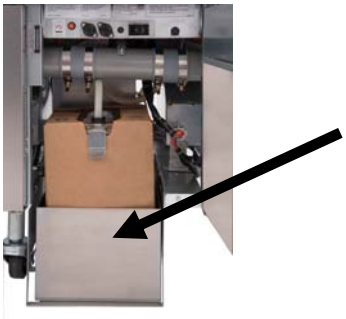
افتح باب المقلاة (عادة الباب اليمين) وقم بإزالة الرباط المتقاطع المستخدم لدعم الشحن عن طريق إزالة البراغي الأربعة (انظر الشكل 1), ثبّت حمالة JIB التي تم شحنها في حزمة الملحقات بالبراغي التي تم إزالتها في خطوة إزالة الرباط المتقاطع (انظر الشكل 2), في حالة استخدام خيار الدهون الصلبة انظر الملحق (أ) في 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

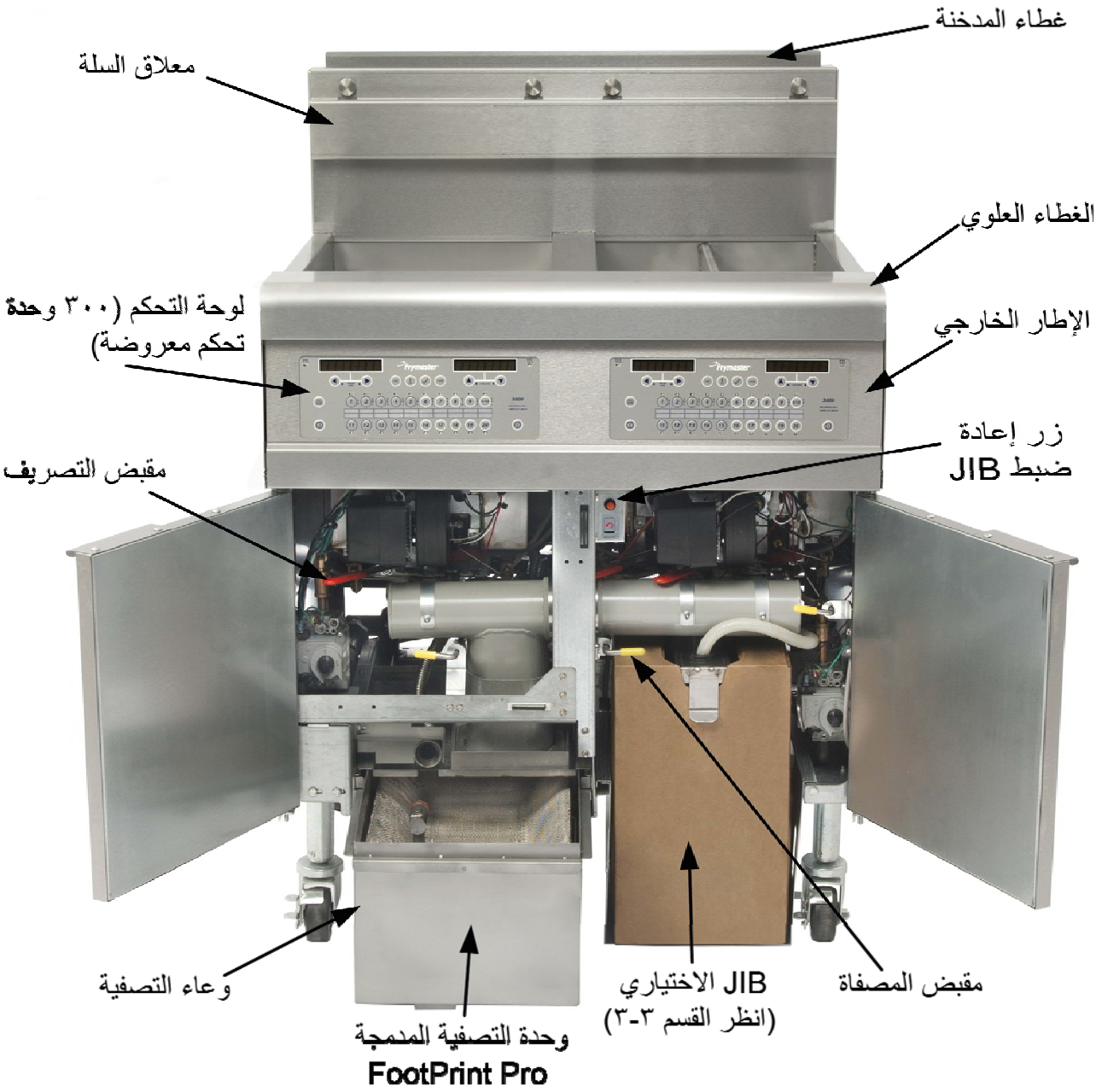


الشكل 2



الشكل 3

الانتقاء من بين مجموعة مقالي الغاز ™OCF30 المتميزة



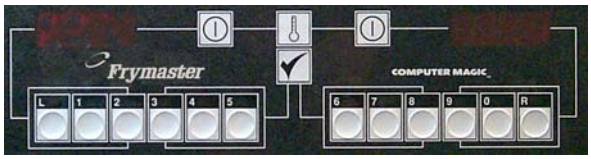
التهيئة النموذجية (توضيح FPGL230)

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

1-3 تشغيل وبرمجة وحدة التحكم

تأتي هذه المقلاة مزودة بوحدات تحكم 3000 أو CM3.5 (سيتم توضيحها أدناه), بالنسبة للمقالي المزودة بوحدات تحكم 3000, ينبغي الرجوع إلى دليل وحدة التحكم 3000 819-6872فيما 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.

2-3 إجراءات إعداد الجهاز وبدء التشغيل

⚠ 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.

⚠ تحذير
تبلغ سعة زيت الطهي لمجموعة مقالي الغاز ™OCF30 32 رطل, ولملئ وعاء القلي بالكامل نحتاج إلى (3.8 جالون/14.5 لتر) عند 70 درجة فهرنهايت (21 درجة مئوية).

تأكد قبل إشعال شعلات المقلاة من أنها فى وضع الإيقاف وأن صمامات التصريف الخاصة بوعاء القلي مغلقة، واحرص على إزالة أرفف دعامات السلة، إذا كانت مثبتة، وقم بملئ وعاء القلي حتى تصل إلى خط مستوى الزيت السفلي.

1-2-3 الإعداد

⚠ تحذير
يُحظر تشغيل المقلاة عندما يكون وعاء القلي فارغًا, كما يلزم ملئ جانبى الأوعية المقسمة، فضلاً عن ذلك، يلزم ملئ وعاء القلي بالماء أو الزيت قبل إشعال الشعلات، إذ يؤدي عدم القيام بذلك إلى تلف وعاء القلي والذي قد يتسبب في نشوب حريق.

⚠ 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.

⚠ تحذير
يُرجى العلم بأن مجموعة مقالي الغاز ™OCF30 غير مخصصة للاستخدام مع الدهون الصلبة، لذا احرص على استخدام الدهون السائلة فقط معها, حيث يؤدي استخدام الدهون الصلبة إلى انسداد خطوط الزيت.

1- قم بملء وعاء القلي بالزيت حتى تصل إلى خط مستوى الزيت السفلي الموجود داخله, وذلك للسماح بتمدد الزيت عندما تزيد درجة الحرارة, إذ لا يجب ملء الوعاء بالزيت البارد لأعلى من الخط السفلي حيث يتمدد الزيت ويفيض عندما تزيد درجة حرارته.

2- تأكد من توصيل أسلاك الطاقة في المقابس المناسبة, وتحقق من استواء وجه القابس مع لوحة المخرج، مع عدم وجود جزء ظاهر من الأسلاك.

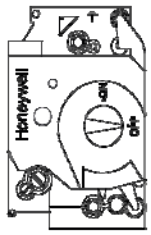
3- تأكد من بقاء مستوى الزيت عند خط مستوى الزيت العلوي عندما يكون الزيت عند درجة حرارة الطهي.

2-2-3 إشعال شعلات المقلاة

1- اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) الموجود على لوحة التحكم للضبط على وضع الإيقاف.

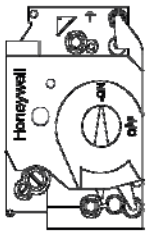
للمقالي غيرالمطابقة للمفوضية الأوروبية

بعد وضع مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل، بوحدة التحكم على وضع إيقاف التشغيل قم بتدوير إيقاف تشغيل مقبض صمام الغاز على وضع بتدوير المقبض، وانتظر لمدة ٥ ثوان، ثم قم .على وضع التشغيل وانتقل إلى الخطوة الثانية



للمقالي المطابقة للمفوضية الأوروبية

وضع مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل بوحدة التحكم على وضع إيقاف التشغيل وإيقاف تشغيل صمام الغاز ثم الانتظار لمدة ٥ ثوان قبل الانتقال إلى الخطوة الثانية، وهي تشغيل صمام الغاز، ملحوظه: لا يوجد مقبض مادي للتشغيل/إيقاف التشغيل بصمامات الغاز المطابقة للمفوضية الأوروبية

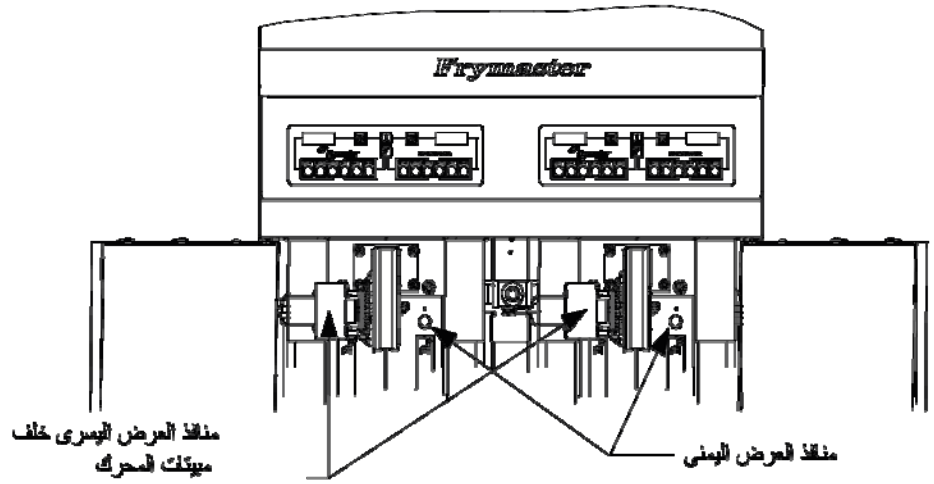


2- اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) الموجود على لوحة التحكم للضبط على وضع التشغيل، ثم قم ببرمجة لوحة التحكم على درجة حرارة الطهي العادية.

3- إذا لم يتم إشعال الشعلات، قم بالضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) للضبط على وضع الإيقاف وانتظر لمدة 60 ثانية، ثم كرر الخطوة الثانية.

4- إذا كانت درجة حرارة وعاء القلي أقل من 180 درجة فهرنهايت (82 درجة مئوية)، سيتم ضبط المقلاة تلقائيًا على وضع دورة الذوبان، (ملاحظة: يُرجى مراعاة أنه خلال دورة الذوبان، سيتكرر إشعال الشعلات لمدة ثوان، ثم يستمر الإشعال لفترة طويلة)، وعند وصول درجة حرارة وعاء القلي إلى 180 درجة فهرنهايت (82 درجة مئوية)، سيتم تشغيل الوحدة تلقائيًا على وضع إكتمال الحرارة، وستظل الشعلات مشتعلة حتى تصل درجة حرارة وعاء القلي إلى درجة حرارة الطهى المبرمجة، وبالنسبة للمقالي المزودة بوحدة تحكم CM 3.5 تتغير شاشة العرض إلى LOW (درجة حرارة منخفضة) حتى 15 درجة فهرنهايت من النقطة المضبوطة مسبقًا, ثم تتغير شاشة العرض إلى TEMP 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, للخروج 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- يُرجى ملاحظة اللهب، بعد إشعال الشعلات لمدة لا تقل عن 90 ثانية، من خلال منافذ الشعلة الموجودة على كلا جانبي نافخ هواء الاحتراق.



تومض الشعلة باللون الأحمر البرتقالي عند الوصول لأفضل درجة إشعال، أما إذا وجد لهب أزرق أو بقع داكنة على سطح الشعلة، فقم بضبط نسبة خليط الهواء مع الغاز كالآتي: يوجد على جانب مبيت النافخ المقابل للمحرك لوحة مزودة بصامولة غلق، قم بإرخاء الصامولة بدرجة تكفي لتحريك اللوحة، ثم اضبط اللوحة لفتح أو غلق فتحة سحب الهواء حتى تتوهج الشعلات باللون الأحمر البرتقالي، ثم ثبت اللوحة على الوضع المناسب برفق واحكم ربط صامولة الغلق.

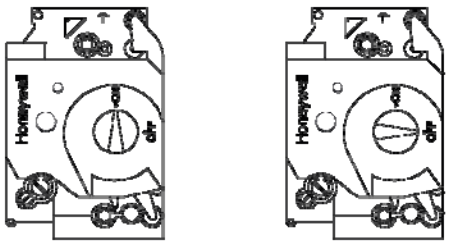
3-3 إغلاق المقلاة

لإغلاق المقلاة لمدة قصيرة خلال ساعات العمل، قم بضبط مفتاح **ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل)** الموجود على لوحة التحكم على وضع الإيقاف، وضع أغطية وعاء القلي فى أماكنها (إذا كانت المقلاة مزودة بها).

عند إغلاق المقلاة لفترة محددة، قم بتصفية الزيت وتنظيف المقلاة، واضغط على مفتاح **ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل)** الموجود على لوحة التحكم للضبط على وضع إيقاف، ولإغلاق المقلاة لفترة طويلة، انظر أدناه:

للمقالي غيرالمطابقة للمفوضية الاوروبية

بعد وضع مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل بوحدة التحكم على وضع إيقاف التشغيل، قم بتدوير مقبض صمام الغاز على وضع إيقاف تشغيل.



للمقالي المطابقة للمفوضية الاوروبية

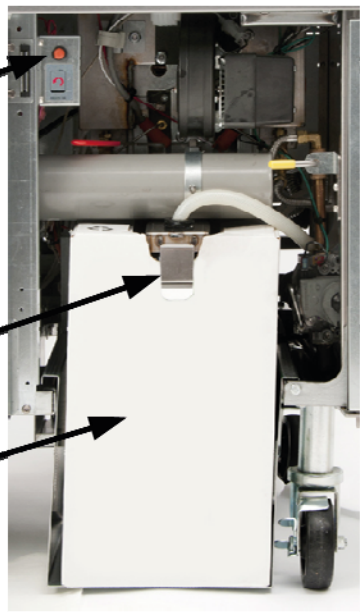
وضع مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل بوحدة التحكم على وضع إيقاف التشغيل وإيقاف تشغيل صمام الغاز
ملحوظة: لا يوجد مقبض مادي للتشغيل/إيقاف التشغيل بصمامات الغاز المطابقة للمفوضية الأوروبية

ضع أغطية المقلاة في مكانها (إذا كانت مزودة بها).

4-3 التعويض التلقائي الاختياري للزيت بتقنية Oil Attendant

عند تشغيل نظام تعويض الزيت التلقائي بتقنيةOil Attendant في المقلاة يتم تعويض الزيت تلقائيًا في المقلاة من الخزان الموجود في الحاوية, حيث يتسع 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, يُحظر استخدام نظام تعويض الزيت مع الزيوت غير المُذابة في هذا النظام.



الشكل ١

1-4-3 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.

2-4-3 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 3).

الشكل 3

2- أزل الغطاء وقم بصب أي كمية زيت متبقية في الوعاء إلى جميع أحواض الأوعية بالتساوي (انظر الشكل 4).

الشكل 4

3- مع الحفاظ على الإناء في وضع مستقيم, أزل الغطاء وسدادة الألومنيوم (انظر الشكل 5).

الشكل 5

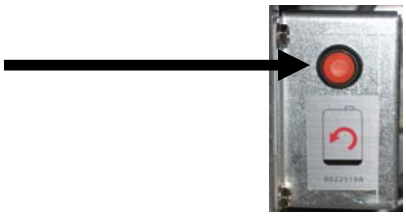
4- ضع الأنبوب في وعاء ممتليء جديد (انظر الشكل 6).

الشكل 6

5- قم بزلق JIB على الرف داخل حاوية المقلاة (كما هو موضح في الشكل 3).

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

6- اضغط مع الاستمرار على مفتاح إعادة ضبط JIB البرتقالي لمدة 3 ثواني لإعادة ضبط نظام تعويض الزيت، (انظر الشكل 7).



الشكل 7

قد يختلف الشكل والرسم عن الصورة.

3-4-3 أنظمة الزيت الغزير

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

مجموعة مقالي الغاز 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.

4-1 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.

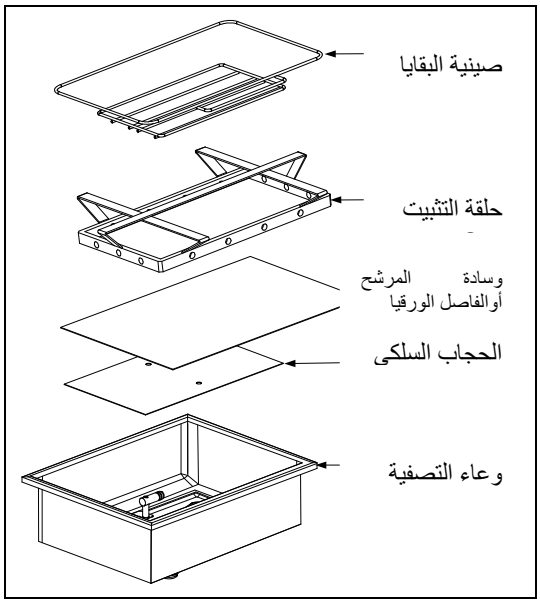
يتناول القسم 4-1-1ملية إعداد تكوينات ورق التصفية ولوح التصفية للاستخدام, ويرجى الرجوع إلى القسم 4-1-2لاطلاع على التعليمات المتعلقة بإعداد تكوين مصفاة Magnasol للاستخدام, ويُلاحظ أن تشغيل جميع التكوينات متماثل, حيث يغطي القسم 4.3 عملية التشغيل هذه, كما يتناول قسم 4-4تفكيك مصفاة Magnasol وإعادة تجميعها.

4-1-1- 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, للاطلاع على تعليمات التصريف يرجى الرجوع إلى صفحة 1-6 بدليل وحدة التحكم,



الشكل 1

الشكل 2

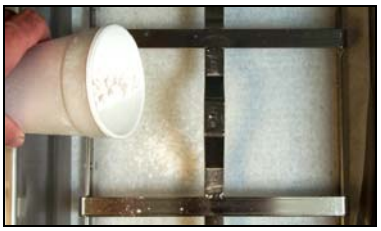
2- احرص على فحص تركيبات اتصال وعاء التصفية للتحقق من حالة الحلقتين الدائرتين (راجع الشكل 2).

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.

4-1-2إعداد الاستخدام مع مجموعة مصافي Magnasol

رش علبة واحدة من مسحوق التصفية Magnasol XL فوق الشاشة.
the screen.

1- اسحب وعاء التصفية خارج الحاوية وأزل صينية البقايا ومجموعة مصافي Magnasol (راجع الشكل 5), ثم نظفه كما هو موضح في القسم 4-4

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

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.

الشكل 5

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

الشكل 6

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? (التصفية الآن؟)** مع خيار **YES NO (نعم أو لا)**, اتبع التعليمات الواردة في الصفحات 1-12 في دليل وحدة التحكم 819-6872, في حالة تحديد لا أو إذا بدأت دورة الطهي, سوف تقوم وحدة التحكم بإعادة المحاولة في أقرب وقت لتصفية الزيت.

تستخدم التصفية يدويًا عند الطلب في بدء التصفية, راجع الصفحة 1-11 المتعلقة بدليل وحدة التحكم (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 الشعلات 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.

الشكل 7

⚠ 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.

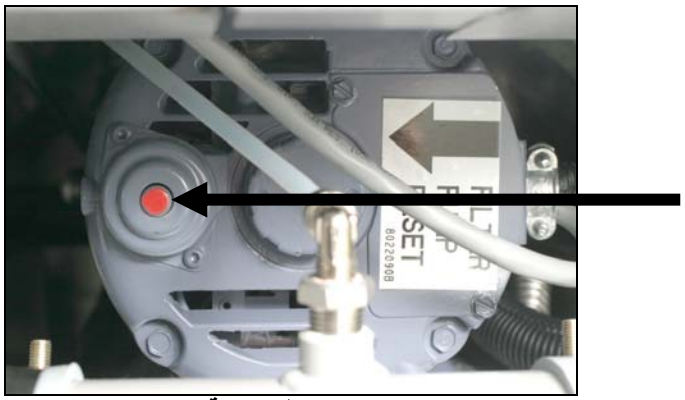
6- بعد تصفية الزيت, قم بغلق صمام التصريف عند التنبيه وإعادة ملء المقلاة, واترك مضخة المقلاة قيد التشغيل لمدة 10 إلى 12 ثانية بعد أن يبدأ الزيت في إصدار الفقاعات, ثم قم بإيقاف تشغيل المصفاة.

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.

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 ⚠ تحذير 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.

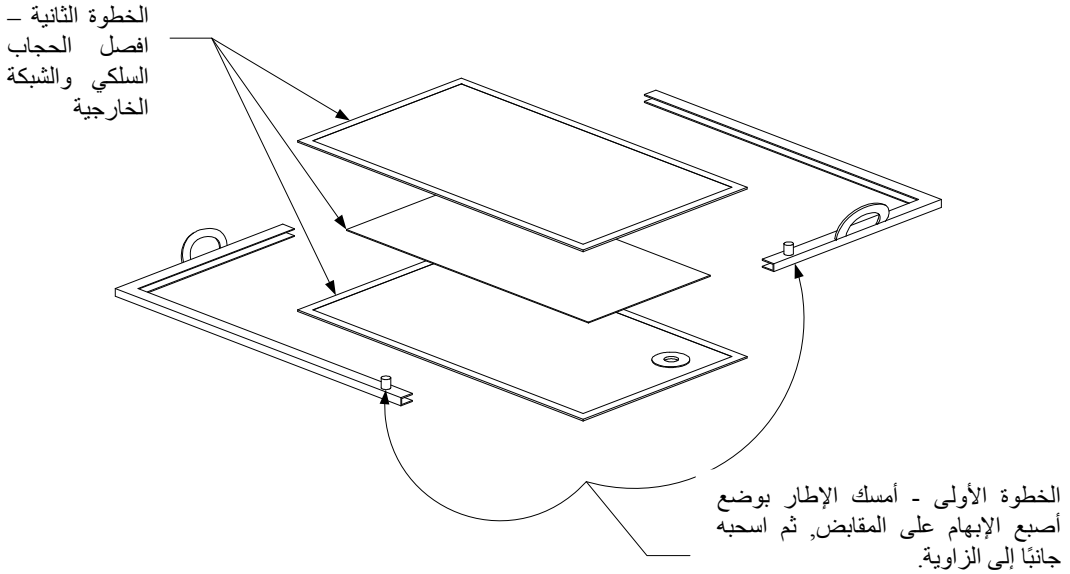
⚠ تحذير

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 فكيك 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 5-3-2هذا الدليل.
3- اترك مكونات مجموعة المصافي في الهواء حتى تجف أو جففها جيدًا بمناشف نظيفة قبل إعادة تجميعها.

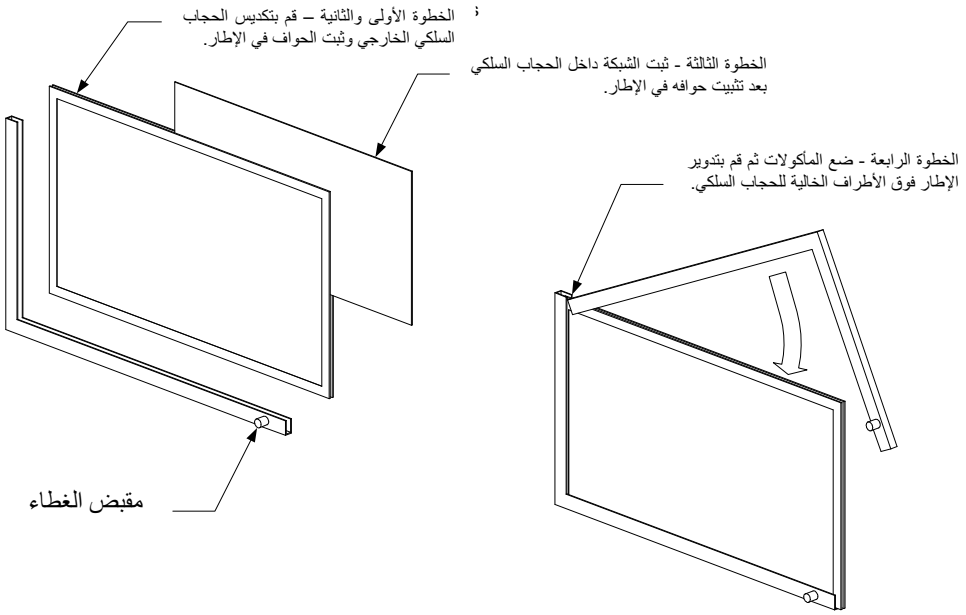
إعادة التجميع

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 من قائمة التصفية في حالة تجهيز المقلاة بـ 3000 (راجع صفحة 1-13 المتعلقة بدليل وحدة التحكم) 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 الواردة بدليل وحدة تحكم 819-6872 إذا كان مجهز بـ 3000, ثم افتح صمام التصريف ببطء لتجنب الرش, 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 مقالي الغاز™OCF30
الفصل الخامس: الصيانة الوقائية

1-5 خدمات وفحوصات الصيانة الوقائية للمقلاة

⚠ 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 الطهي أو عندما يكون وعاء القلي ممتلئ بالزيت الساخن, إذ أنه في حالة ملامسة الماء للزيت الساخن, قد ينتج عن ذلك تناثر الزيت مما يتسبب في وقوع إصابات شديدة للأفراد القريبين من الزيت.

⚠ 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.

2-5 الفحوص والصيانة اليومية

1-2-5 افحص المقلاة وملحقاتها للتحقق من أيَّة تلفيات

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.

2-2-5 نظف حاوية المقلاة من الداخل والخارج

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

نظف الجسم الخارجي لحاوية المقلاة بقطعة قماش نظيفة ومبللة منقوعة في منظف غسيل الأطباق لإزالة الزيت والغبار والوبر من الحاوية.

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 ستدمر المياه مضخة المصفاة.

لا يوجد فحوص وخدمات صيانة وقائية دورية لنظام التصفية Footprint Pro بخلاف التنظيف اليومي لوعاء التصفية باستخدام 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, وتأكد أن الحلقتان الدائريتان الموجودتان في الجانب الأيمن الأمامي لوعاء التصفية متواجدين وفي حالة جيدة.

4-2-5 نظف وعاء التصفية والأجزاء القابلة للفصل والملحقات يوميًا

حيث سيتراكم الزيت المُفحم على وعاء التصفية والأجزاء القابلة للفصل والملحقات مثل السلال أو صواني الرواسب أو أطباق السمك.

أمسح وعاء التصفية وكافة الأجزاء القابلة للفصل والملحقات بقطعة قماش نظيفة مُبللة في المنظف (أو يمكن غسل الأجزاء في غسالة الأطباق), واشطف كل قطعة بالماء وجففها بالكامل, يُحظر استخدام الصوف المعدني أو الوسائد الكاشطة لتنظيف الأجزاء, إذ أن الخدوش التي تنتج عن مثل هذا الاحتكاك تجعل عملية التنظيف التالية أكثر صعوبة.

⚠ تحذير

استخدم المنظف التجاري المصمم لتنظيف الأسطح المتصلة بالطعام وتطهيرها بشكل فعّال, واحرص على قراءة إرشادات الاستخدام والبيانات التحذيرية قبل الاستعمال, يجب إبلاء اهتمام خاص لنسبة تركيز المنظف ومدة بقاءه على الأسطح المتصلة بالطعام.

3-5 الفحوص والصيانة الأسبوعية

1-3-5 قم بتصفية وعاء القلي وتنظيفه

⚠ خطر

يُحظر تشغيل المقلاة عندما يكون وعاء القلي فارغًا, فضلاً عن ذلك، يلزم ملئ وعاء القلي بالماء أو الزيت قبل إشعال الشعلات، إذ يؤدي عدم القيام بذلك إلى تلف وعاء القلي والذي قد يتسبب في نشوب حريق.

بعد استخدام المقلاة لمدة من الوقت, ستتكون طبقة سميكة من الزيت الكراميلي على جانب وعاء القلي, ويجب إزالة هذه المخلفات بصورة دورية للحفاظ على فاعلية المقلاة.
راجع تعليمات إجراءات التنظيف والتصفية في الصفحة 1-13 من دليل وحدة التحكم 819-6872 لتنظيف وعاء القلي.

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- مع المقالي المزودة بوحدات 3000, قم ببرمجة وحدة التحكم لإجراء عملية الغلي كما هو موضح في الصفحة 1-14 من دليل وحدة التحكم 819-6872, أما فيما يتعلق بالمقالي المزودة بوحدات تحكم CM 3.5, قم ببرمجة وحدة التحكم لإجراء عملية الغلي كما هو موضح في دليل مستخدم وحدة التحكم في مقلاة Fry master المنفصل.

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 (6-7 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.

5-1-5 نظف الأجزاء القابلة للفصل والملحقات – أسبوعياً

نظف كافة 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 ثم جففها قبل إعادة التركيب.

4-5 الفحوص والصيانة الشهرية

1-4-5 تحقق من دقة نقطة الضبط لوحدة التحكم 3000

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

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

2- عندما تعرض شاشة وحدة التحكم 3000 كلمة "اسقط", أو عندما تعرض وحدة التحكم CM3.5 منتجًا أو خطوط متقطعة (تُشير إلى أن محتويات وعاء القلي موجودة داخل موقد الطهي), اضغط على مفتاح مرة واحدة لعرض درجة الحرارة ونقطة الضبط لزيت الطهي وفقًا لاستشعار مجس درجة الحرارة, على أن نقطة الضبط هي درجة الحرارة متبوعة بنقطة.

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

5-5 الفحوص والصيانة نصف السنوية

1-5-5 نظف صمام الغاز وأنبوب التهوية

ملاحظة: هذا الإجراء غير ضروري مع المقالي المُعدة للتصدير إلى دول المفوضية الأوروبية.

1- اضبط مفتاح طاقة المقلاة وصمام الغاز على وضع إيقاف التشغيل.

2- قم بفك أنبوب التهوية من صمام الغاز بحرص, **ملاحظة**: من الممكن تعديل أنبوب التهوية لفكه بسهولة.

3- مرر قطعة من سلك الربط (قطرها 0,052 بوصة) داخل الأنبوب لإزالة أيَّة عوائق.

4- قم بإزالة السلك وانفخ في الأنبوب للتأكد من نظافته.

5- أعد تركيب الأنبوب وقم بثنيه حتى تتجه الفتحة إلى الأسفل.

2-5-5 تحقق من ضغط الشعلات المتشعبة

⚠ خطر
يجب تنفيذ هذه الوظيفة بالاستعانة بأحد أفراد الصيانة المؤهلين فقط, اتصل بمسؤول الصيانة المُعتمد الذي تتبعه لترتيب إجراء الصيانة.

6-5 الفحص السنوي/الدوري للنظام

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

تُوصي Frymaster بضرورة فحص الجهاز على الأقل سنوياً بواسطة مسؤول الصيانة المُعتمد كما يلي:

1-6-5 المقلاة

- افحص الحاوية داخلياً وخارجياً ومن الأمام والخلف للتأكد من الزيت.
- تحقق من خلو فتحة المدخنة من الشوائب أو تراكمات الزيت المُتفحم.
- تأكد من سلامة الشعلات والمكونات المُلحقة (أي صمام الغاز ومجموعة الإشعال الذاتي والمشعلات) ومن أنها تعمل بشكل صحيح, وافحص كافة وصلات الغاز للتأكد من عدم وجود تسريبات وتحقق من إحكام ربطها.
- تحقق من توافق ضغط الشعلات المتشعبة مع الضغط الموضح على لوحة التصنيف الخاصة بالجهاز.
- تحقق من توصيل محابس الحرارة والحد الأقصى وإحكام ربطها وتشغيلها بصورة سليمة, وعلاوة على ذلك تحقق من وجود محبس الأمان ومن تركيبه بصورة صحيحة.
- تأكد من سلامة صندوق المكونات (أي وحدة التحكم والمحولات والمرحلات ولوحات الواجهة, وما إلى ذلك) وأنها خالية من الزيت والشوائب الأخرى, وافحص أسلاك صندوق المكونات ثم تأكد من إحكام ربط الوصلات ومن سلامة هذا السلك.
- تأكد من وجود خصائص السلامة (أي مفاتيح التصريف الآمن ومفاتيح إعادة الضبط, وما إلى ذلك) وأنها تعمل بشكل جيد.
- تحقق من سلامة وعاء القلي وخلوه من التسريبات, وأن عازل وعاء القلي صالح للاستخدام.
- تأكد من إحكام ربط أحزمة ووصلات الأسلاك ومن سلامتها.

2-6-5 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 نظافته, وفي حالة وجود كمية كبيرة من الفتات في سلة البقايا, يُنصح المالك أو مشغل المقلاة بضرورة تنظيف السلة وتفريغها في حاوية مضادة للحريق يومياً.

- تأكد من وجود كافة الحلقات الدائرية وموانع التسرب ومن سلامتهم, استبدل الحلقات الدائرية وموانع التسرب إذا كانت بالية أو تالفة.

- تحقق من سلامة نظام التصفية كما يلي:

  – تحقق من وجود غطاء وعاء التصفية وتركيبه بشكل صحيح.

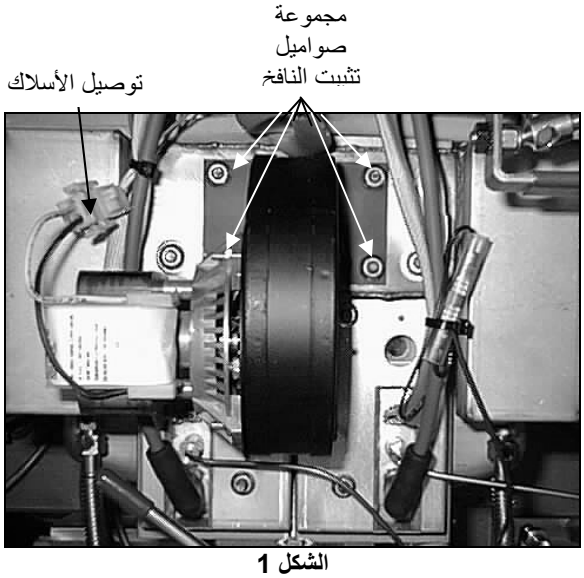
  – عند خلو وعاء التصفية, اضبط مقابض إرجاع الزيت, كلٍ على حدة, على وضع التشغيل, وتحقق من تشغيل المضخة ومن ظهور فقاعات في الزيت في وعاء القلي المُستخدم.

  – أغلق كل صمامات إرجاع الزيت (أي ضع كل مقابض إرجاع الزيت على وضع الإيقاف), وتأكد من أن كل صمامات إرجاع الزيت تعمل بشكل سليم عن طريق تشغيل مضخة المصفاة باستخدام الزراع الموجود على واحد من مفاتيح إرجاع الزيت المصغرة, ومن ثم لا يجب ظهور فقاعات هواء في أيٍ من أوعية القلي.

  – تأكد من إعداد وعاء التصفية لإجراء عملية التصفية, ثم قم بتصفية وعاء القلي من الزيت الذي تم تسخينه على 350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية) في وعاء التصفية وأغلق صمام تصريف وعاء القلي, ثم اضبط مقبض إرجاع الزيت على وضع التشغيل, وبعد ذلك اترك زيت الطهي يرجع إلى وعاء القلي, (يتم التأكد من ذلك عند رؤية الفقاعات في الزيت), وقم بإعادة مقبض إرجاع الزيت إلى وضع إيقاف التشغيل, ويجب ألا يستغرق إعادة ملء وعاء القلي أكثر من دقيقتين و30 ثانية.

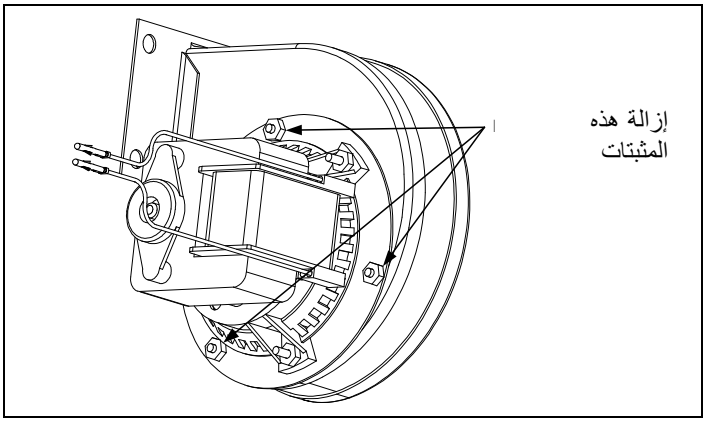
3-6-5 نظف مجموعة نافخ هواء الاحتراق

1- قم بفصل مجموعة أسلاك النافخ ثم انزع صواميل تثبيت النافخ الأربع (راجع الشكل 1 لاحقًا), على أنه في بعض الحالات, قد يتعين إزالة الوحدة مُسبقًا لإزالة النافخ.



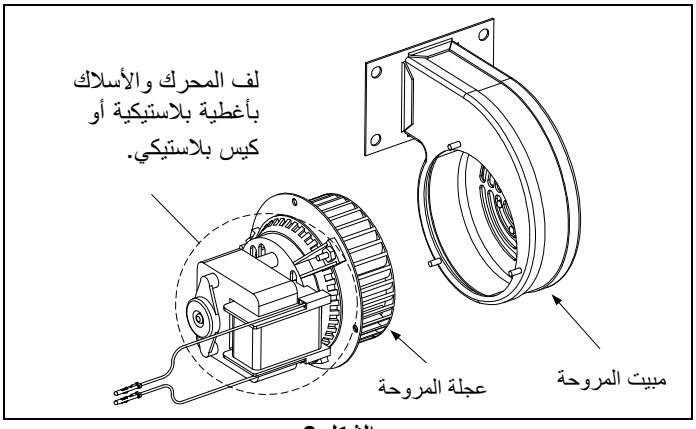
الشكل 1

2- فك المثبتات التي تربط مجموعة موتور النافخ بمبيت النافخ, ثم افصل المكونين (راجع الشكل 2).



الشكل 2

3- لف المحرك بأغطية بلاستيكية لمنع تسرب الماء إلى الموتور, ورش مزيل شحوم أو منظف على عجلة ومبيت النافخ, واحرص على نقعهم لمدة خمس دقائق, ثم أشطفهم بماء الصنبور الدافئ, على أن تجففهم بقطعة قماش نظيفة (راجع الشكل 3).



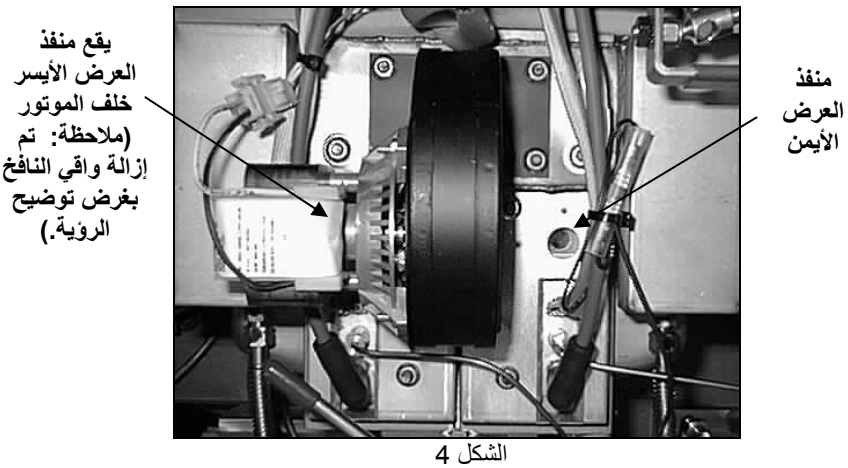
الشكل 3

4- قم بإزالة الأغطية البلاستيكية من فوق مجموعة موتور النافخ, وأعد تركيب مجموعة موتور النافخ في المبيت, ثم أعد تركيبها في المقلاة.

5- احرص على إعادة تركيب واقي النافخ أو مجموعة الواقي.

6- يُرجى إشعال المقلاة بالتوافق مع الإجراءات الموصوفة في القسم 3, الفصل 3-2-2.

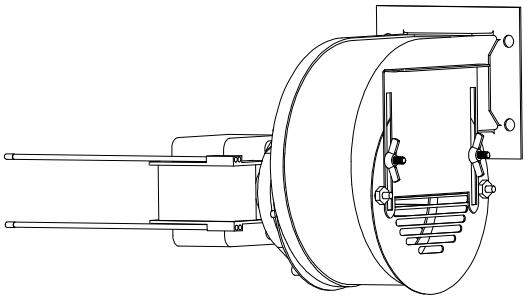
7- بعد إشعال الشعلات بمدة لا تقل عن 90 ثانية على أقل تقدير, يُرجى مراقبة اللهب عبر منافذ الشعلات الموجودة على جانبي نافخ هواء الاحتراق (راجع الشكل 4 في الصفحة التالية).



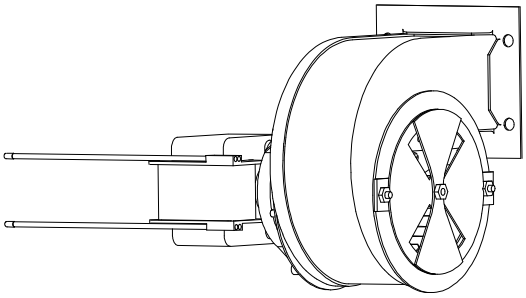
الشكل 4

عند توافق ضغط الشعلات المتشعبة مع جدول التطبيق الوارد في الصفحة 2-7 وعند توهج الشعلات بلهب ذا لون أحمر برتقالي, حينئذ تكون نسبة خلط الهواء والغاز مضبوطةً بصورة جيدة, أما في حالة وجود لهب أزرق, أو بقع داكنة على سطح الشعلة، يتعين ضبط نسبة خليط الهواء مع الغاز.

يوجد على جانب مبيت النافخ المقبل للمحرك لوحة مزودة بصامولة أو صامولتي غلق، قم بإرخاء الصواميل بدرجة كافية لتحريك اللوحة، ثم اضبط اللوحة لفتح أو لغلق فتحة سحب الهواء حتى تتوهج الشعلات باللون الأحمر البرتقالي، ثم ثبت اللوحة على الوضع المناسب برفق واحكم ربط صواميل الغلق.



يمكن تكوين بعض مجموعات المراوح المطابقة للمفوضية الأوروبية بهذه الطريقة



مجموعة المراوح التقليدية

مجموعة مقالي الغاز™OCF30
الفصل السادس: استكشاف الأعطال وإصلاحها للمُشغّل

1-6 مقدمة

يقدم هذا الفصل دليلاً مرجعيًا بسيطًا لبعض المشاكل الشائعة التي قد تحدث أثناء تشغيل هذا الجهاز, يكمن الغرض من الدليل التالي في استكشاف الأعطال وإصلاحها لتقديم المساعدة المناسبة، أو على الأقل تشخيص العطل أو المشكلات 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, إلا أن الأكثر أهمية من ذلك، أن تحاول دائمًا تكوين فكرة واضحة عن سبب وقوع المشكلة, ينطوي أحد جوانب الإجراءات التصحيحية على اتخاذ خطوات ملائمة لضمان عدم تكرار حدوث المشكلة مرة أخرى, وفي حال كان أحد أعطال وحدة التحكم يرجع إلى ضعف التوصيلات الكهربائية، 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.

إذا كنت في شك حول الإجراء المناسب الواجب اتخاذه، لا تتردد في الاتصال بإدارة الصيانة الفنية لشركة Frymaster أو الفنيين المحليين المعتمدين المختصين بالصيانة في المصنع.

قبل الاتصال بفني الخدمة أو الخط الساخن لشركة Frymaster (1-800-551-8633):

- **تحقق من توصيل الأسلاك الكهربائية ومن أن قواطع الدوائر في وضع التشغيل.**
- **تحقق من توصيل وحدة الفصل السريع لخط الغاز بشكل صحيح.**
- **تحقق من فتح أي صمامات لقطع خط الغاز.**
- **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 بزيت الطهي الساخن أو نقل زيت الطهي 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 للمقلاة

1-2-6 مشاكل وحدة التحكم والتسخين

المشكلة	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
لا يوجد شي معروض على شاشة عرض وحدة التحكم.	أ وحدة التحكم ليست قيد التشغيل. ب المقلاة غير متصلة بالطاقة. ج تعطل وحدة التحكم أو المكونات الأخرى.	أ اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) لتشغيل وحدة التحكم. ب تحقق من توصيل المقلاة بمصدر الطاقة وأن قاطع الدائرة غير متعثر. ج اتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.
وحدة التحكم تُعرض هل الوعاء ممتلىء؟ YES (نعم لا) NO بعد التصفية.	أ- وضع طبيعي بعد التصفية. ب- قد يوجد 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- صمام التصريف مفتوح. ب- صمام الغاز لم يتم تشغيله. ج- صمام إغلاق الغاز اليدوي مغلق. د- تركيبات الفصل السريع متصلة بشكل غير صحيح على خط الغاز. ه- نافخ هواء الاحتراق معطل أو تمت إعاقته.	أ- أغلق صمام التصريف. ب- أدر مقبض صمام الغاز على الوضع **ON (تشغيل)**. ج- تحقق من فتح كل من صمام الغاز الرئيسي وصمام الإغلاق اليدوي المضمن. د- تحقق من إحكام توصيل تركيبات الفصل السريع على خط الغاز المثبت إلى المقلاة. هـ- تحقق من تشغيل نافخ هواء الاحتراق, وإن لم يتم تشغيله اتصل بالفنيين المختصين المعتمدين للصيانة, إذا كان نافخ هواء الاحتراق غير معطل قم بتنظيفه واضبطه وفقًا للتعليمات الواردة في الفصل 6 من هذا الدليل.
المقلاة تعمل بشكل طبيعي, لكن الاسترجاع بطيء عند الطهي.	نافخ هواء الاحتراق متسخ أو تمت إعاقته.	قم بتنظيفه واضبطه وفقًا للتعليمات الواردة في الفصل الخامس من هذا الدليل.
مؤشر التسخين في وضع التشغيل ونافخ الهواء يعمل ولكن الشعلة لا تعمل.	منصهر منفجر على لوحة الواجهة أو وحدة الإشعال.	اتصل بالفنيين المختصين بالصيانة.
المقلاة تعمل بشكل طبيعي، ولكن يصدر عنها صوت فرقعة عند إشعال الشعلات.	أ- نافخ هواء الاحتراق متسخ أو تمت إعاقته. ب- أنبوب تهوية صمام الغاز متسخ أو تمت إعاقته (للمقالي الخاصة بالدول خلاف دول المفوضية الأوروبية). ج- تعطل نافخ هواء الاحتراق.	أ- قم بتنظيفه واضبطه وفقًا للتعليمات الواردة في الفصل الخامس من هذا الدليل. ب- قم بتنظيفه وفقًا للتعليمات الواردة في الفصل السادس من هذا الدليل. ج- إذا كان النافخ بطيء ليصل إلى السرعة المطلوبة, اتصل بالفنيين المختصين بالصيانة.
وحدة التحكم تعرض HEATING FAILURE (عطل في التسخين).	صمام الغاز مفتوح أو وحدة التحكم معطلة أو المحول معطل أو ثرموستات الحد الأعلى مفتوحة.	من الطبيعي أن تظهر هذه الرسالة عند البدء حال وجود هواء داخل الخطوط, تحقق من فتح صمام الغاز, وإذا استمر ذلك قم بإغلاق المقلاة على الفور، واتصل بالفنيين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.

2-2-6 رسائل الخطأ ومشاكل العرض

المشكلة	الأسباب المحتملة	الإجراءات التصحيحية
وحدة التحكم تعرض LO أو LOW TEMP (درجة حرارة 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,	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 HI-1 (درجة حرارة ساخنة مرتفعة)..	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 (مرتفع).	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 أن تعود الشاشة إلى الأربع 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 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 الاسترجاع هو 02:25, وإذا استمر هذا الخطأ اتصل بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
وحدة التحكم تعرض مقياس خاطيء لدرجة الحرارة (فهرنهايت أو مئوية).	برمجة خيار عرض غير صحيح.	يمكن للمقالي المزودة بوحدة 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.
وحدة التحكم تعرض HI LIMIT (حد أعلى). FAILURE DISCONNECT POWER (تعطل فصل الطاقة)أو HELP (تعليمات).	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 بفني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.
وحدة التحكم تعرض SERVICE REQUIRED (الصيانة	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.

مطلوبة) متبوعة برسالة خطأ.		

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 أو وحدة التحكم تعرض OFF (إيقاف تشغيل).	تأكد من وجود المقلاة عند النقطة المضبوطة مسبقًا; تأكد من تشغيل وحدة التحكم (الوضع ON).
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 تعثر قاطع الدائرة الكهربائية. ب- زيادة تسخين مضخة المحرك مما تسبب في سقوط مفتاح الحمل الحراري الزائد. ج- انسداد في مضخة المصفاة.	أ- تحقق من توصيل سلك الطاقة ومن عدم سقوط قاطع الدائرة. ب-إذا زادت درجة حرارة المحرك لأكثر من بضع ثوان بحيث لا يمكن لمسه، ربما يكون قد سقط مفتاح الحمل الحراري الزائد, اترك المحرك ليبرد لمدة 45 دقيقة على الأقل ثم اضغط على مفتاح إعادة ضبط المضخة (انظر الصفحة 4-3). ج-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 حرارة المقلاة عند النقطة المضبوطة. ب- تأكد من أن درجة حرارة الزيت في JIB هي أعلى من 70 درجة فهرنهايت (21 درجة مئوية). ج- تأكد من 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.

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 التصفية بشكل سليم, إذا 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/ **زيت)** 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 410درجة فهرنهايت (210درجة مئوية), أو 395درجة فهرنهايت (202درجة مئوية) في دول المفوضية الأوروبية
E06	عطل التسخين	عطل أحد المكونات مثل وحدة التحكم أو لوحة الواجهة أو صمام الغاز أو وحدة الإشعال 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	خطأ إجراء ورقة التصفية (تغيير ورقة التصفية)	نفاذ فترة توقيت 25 ساعة أو قد تعمل المصفاة المتسخة على عدم إتمام عملية التصفية.
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 02:25:00 لنوع الغاز.
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 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 تظهر MAIN MENU (**القائمة الرئيسية**) يليها PRODUCT SETUP (إعداد المنتج).

2- ضغط 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 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 يتعثر 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 فتح الحد الأعلى يعرض الكمبيوتر HELP 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 مع DISCONNECT 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.

مجموعة مقالي الغاز OCF30™
الملحق أ: إعداد JIB مع خيار الدهون 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 في صندوق المخرج كما هو موضح في الشكل 3, يختلف موقع القابس عن الشكل المبين على وحدات الغاز.*
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: ضع وحدة الإذابة في الحاوية ثم قم بتثبيتها جيدًا باستخدام البراغي المرفقة.

الشكل 2: ثبت وحدة الإذابة.

موقع القابس يختلف عن المبين على وحدات الغاز

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

الشكل4 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 الرفع برفق لإضافة الدهون.

مجموعة مقالي الغاز 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.

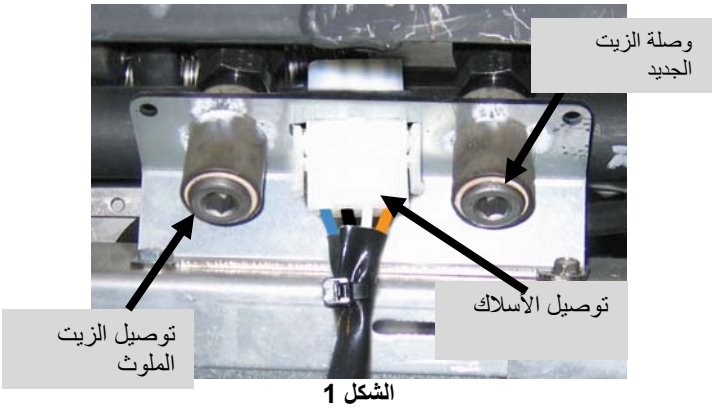
تحذير
يرجى مراعاة أن أسطح سخان الدهون الصلبة تكون ساخنة, ومن ثم يحظر لمسها بأيدي عارية, وينبغي ارتداء ملابس واقية عند إضافة الدهون إلى وحدة الإذابة.

- 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.

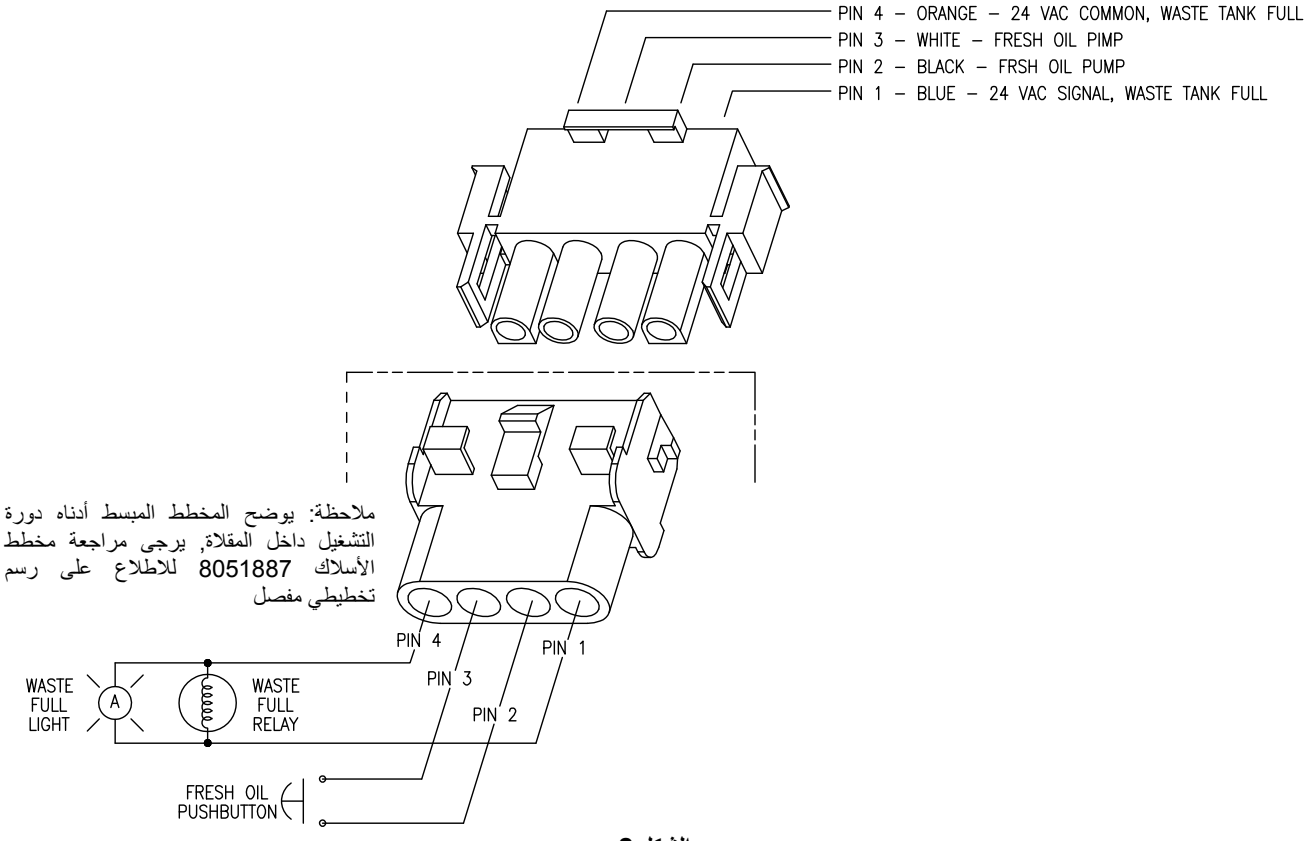
مجموعة مقالي الغاز OCF30™
الملحق ج: إرشادات استخدام نظام الزيت الغزير

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، وتوجد أنظمة للزيت الملوث فقط، كما توجد أنظمة أخرى تحتوى على كلاً 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)، وتُستخدم 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، ثم قم بتوصيل المشبك رقم 2 و3 إلى خزان 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 3-1 **ومن الضروري إعادة تشغيل النظام عند التغيير إلى نظام آخر مثل JIB**



الشكل 1



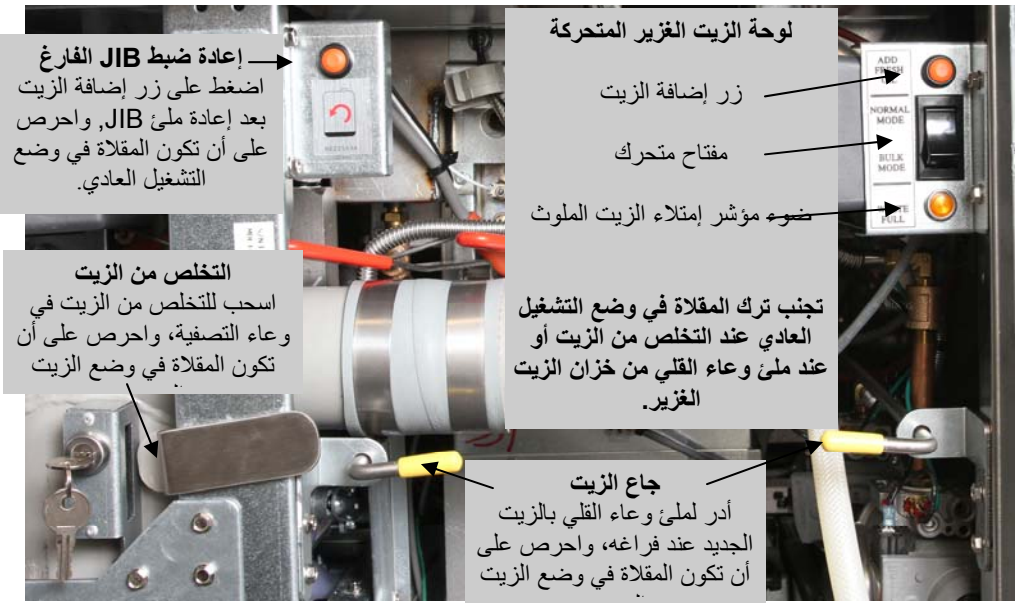
الشكل 2

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 الشكل الموضح في الصورة ويرجع ذلك إلى تركيبها ونوعها وتاريخ تصنيعها.

ج.1-2 ملئ JIB

تظهر رسالة TOPOFF OIL EMPTY (خزان تعويض الزيت فارغ) على وحدة التحكم.

1- تأكد من أن المفتاح المتحرك فى وضع التشغيل العادي.
2- لملئ JIB، اضغط مع الاستمرار على الزر البرتقالي الموجود فوق المفتاح المتحرك.
3- قم بتحرير الزر عند تمام ملئ JIB.
4- 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- ثم 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.

قصـــد عن خاليـــة الصـــــفحة هـذه تركـــت

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

هاتف رقم 1711-865-318-1- رقم فاكس (قطع الغيار) 7140-219-318-1- رقم فاكس (الدعم الفني) 7135-219-381-1-

خدمة الخط الساخن
8633-800-1-

طُبعت في الولايات المتحدة الأمريكية

8197233 Arabic
09/2013