

دليل التركيب والتشغيل

مقدمة مقالي الغاز OCF30™ المعرفة للذين



FRYMASTER®

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



07/2022

عربي / Arabic

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



8 1 9 7 2 3 3

البريد الإلكتروني:

service@frymaster.com

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، وأو في حالة تعديل الجزء المستخدم عن هويته الأصلية، وعلاوة على ذلك، تخلي شركة **FRYMASTER** والشركات التابعة لها مسؤوليتها عن أي إدعاءات أو أضرار أو نفقات يتسبب بها 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) ودليل 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 لا تتوافق مع إجراءات التشغيل الميدانية.

ملاحظة لملاك الأجهزة المزودة بوحدات التحكم

الولايات المتحدة

يتواافق هذا الجهاز مع القسم 15 من قواعد لجنة الاتصالات الفيدرالية، وتختضع عملية التشغيل إلى الشروطين 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 تتسبب في عمليات تشغيل غير مطلوبة، وعلى الرغم من أن هذا الجهاز جهازاً موثوقاً به من الفئة "A"، إلا إنه يشير إلى تلبيته لحدود الفئة "B".

كندا

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

خطر

قد يؤدي سوء تركيب الوحدة وضبطها وصيانتها والتغييرات أو التعديلات غير المصرح بها إلى تلف في الممتلكات أو الإصابة أو الوفاة، لذا يرجى قراءة إرشادات التركيب والتشغيل والصيانة جيداً قبل تركيب أو صيانته هذا الجهاز، كما يرجى الاستعانة بأفراد الصيانة المؤهلين فقط لتحويل هذا الجهاز إلى استخدام غازات أخرى غير تلك التي تم تنوينه في الأصل لاستخدامها.

خطر

يجب عدم تغيير أي مادة هيكلية على المقالة أو إزالتها للتمكن من وضع المقالة تحت أحد الأغطية الواقعية، للإستفسار اتصل بالخط الساخن الرئيسي لصيانة **Frymaster** على +971-800-551-8633.

تحذير

تحقق من عدم وجود تسرب للغاز في كافة التوصيلات، بعد تثبيت مقالة الغاز وبعد إجراء أي نوع من أنواع الصيانة للوصلات أو الصمامات أو الشعارات الخاصة بالمقالة، 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 مركب أتبوب غاز مرخص له بذلك.

خطر

-1- يجب توفير الوسائل الملائمة للحد من حركة هذا الجهاز بدون الاعتماد على توصيلات خط الغاز، حيث يجب تثبيت المقالى المزودة بأجل عن طريق أشرطة التثبيت، أما المقالى المزودة بعجلات فيجب أن تستقر عن طريق تثبيت سلاسل الكبح، وفي حالة استخدام خط غاز من، يجب توصيل كابل كبح إضافي دائم عند استخدام المقالة.

تحذير

لا يسري الضمان في حالة تركيب مقالة **Frymaster** في الأماكن المتحركة أو في البيئات البحرية، ولكن يسري الضمان فقط للمقالى التي يتم تركيبها وفقاً للإجراءات المبينة في هذا الدليل، لذا ينبغي تجنب الظروف البحرية أو الأماكن المتحركة إثناء تركيب هذه المقالة لضمان الأداء الأمثل.

خطر
يرجى ملاحظة أن الرف الأمامي لهذه المقلة ليس درجة سلم! لذا يُحظر الوقف على المقلة، إذ يمكن أن يؤدي الإنزلاق من فوق الجهاز أو ملامسة الزيت الساخن إلى وقوع إصابات خطيرة.

خطر
يُحظر 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 بالمقلة 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 التنسالية الأخرى، وقد يعرضك تشغيل هذا الجهاز وصيانته وتركيبه إلى استنشاق الجسيمات العالقة في الهواء والمتطايرة من الصوف الزجاجي أو ألياف السيراميك وثاني أكسيد السيليكون أو أول أكسيد الكربون، علماً بأن ولاية كاليفورنيا تعي جيداً 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 التنسالية الأخرى.

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

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



**OCF30™
مجموعة مقالي الغاز
دليل التركيب والتشغيل**

جدول المحتويات

الفصل الأول: معلومات عامة	
1-1	قابلية التطبيق والصلاحيه.....
1-1	معلومات السلامة.....
2-1	معلومات خاصة بالكمبيوتر.....
2-1	معلومات خاصة بالاتحاد الأوروبي (دول المفوضية الأوروبية)
3-1	وصف الجهاز.....
3-1	فني التركيب والتشغيل والصيانة.....
3-1	التعريفات.....
4-1	إجراء شكوى أضرار الشحن.....
4-1	طلب قطع الغيار ومعلومات الصيانة.....
الفصل الثاني: إرشادات التركيب	
1-2	متطلبات التركيب العامة.....
1-2	حيز الخلوص والتهوية.....
2-2	متطلبات القوانين المحلية.....
3-2	متطلبات التأريض الكهربائي.....
3-2	المتطلبات الأسترالية.....
3-2	تركيب العجلات/الأرجل.....
3-2	استعدادات ما قبل التوصيل
5-2	التوصيل بخط الغاز.....
8-2	التحويل إلى نوع غاز آخر.....
9-2	تحديد وضع المقلة.....
10-2	ثبيت حمالة JIB.....
الفصل الثالث: إرشادات التشغيل	
2-3	تشغيل وبرمجة وحدة التحكم.....
2-3	إجراءات إعداد الجهاز وبعد التشغيل.....
2-3	الإعداد.....
3-3	إشعال شعلات المقلة.....
4-3	إغلاق المقلة.....
5-3	التعويض التقاني للزيت باستخدام تقنية Oil Attendant™.....
5-3	تركيب خزان الزيت.....
6-3	تغييرات الزيت الروتينية.....
6-3	أنظمة الزيت الغزير.....
الفصل الرابع: إرشادات التصفية	
1-4	إعداد نظام التصفية المدمج للاستخدام.....
1-4	إعداد الاستخدام مع ورق أو لوح التصفية.....
2-4	إعداد الاستخدام مع مجموعة مصفاة Magnasol.....
3-4	التصفية.....
3-4	تشغيل المصفاة.....
5-4	تفكيك مصفاة Magnasol وإعادة تجميعها.....
6-4	تصريف نفايات الزيت والتخلص منها.....

الفصل الخامس: الصيانة الوقائية

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

الفصل السادس: استكشاف الأعطال وإصلاحها للمشغل

1-6	مقدمة	1-6
2-6	استكشاف الأعطال وإصلاحها	2-6
2-6	مشاكل وحدة التحكم والتسيخين	1-2-6
3-6	رسائل الخطأ ومشاكل العرض	2-2-6
4-6	مشاكل رفع السلة	3-2-6
4-6	مشاكل التصفية	4-2-6
4-6	مشاكل تعويض الزيت التقائي	5-2-6
5-6	خطأ رموز الدخول	6-2-6
5-6	اختبار الحد المرتفع	7-2-6

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 الغاز 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 ولوكمبورغ 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 تتمثل عملية التركيب والتشغيل مع تلك القوانين.

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

2-1 معلومات السلامة

يُرجى قراءة التعليمات الواردة في هذا الدليل بعناية قبل تشغيل هذا الجهاز، حيث سوف تجد التدوينات مرفقة في مربعات ثنائية الحد مماثلة للربع 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 المقالة مزودة بخصائص السلامة الآلية التالية:

- 1- يوقف الكشف عن درجات الحرارة العالية تدفق الغاز إلى مجموعة الشعلة مما يؤدي إلى تعطل وحدة الترمومترات.
- 2- يمنع مفتاح الأمان الاختياري المضمن مع صمام التصريف اشتعال الشعلة من صمام التصريف حتى وإن كان مفتوحاً جزئياً.

الامتثال لجنة الاتصالات الفدرالية

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 موثقاً به من الفئة (A)، إلا إنه يشير 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 طاقة ترددات لاسلكية ويستخدمها بل ويمكن أن يشعها، وفي حالة عدم تركيبه واستخدامه وفقاً لدليل التعليمات قد يتسبب في حدوث تداخل ضار مع الاتصالات اللاسلكية.

ويرجى الملاحظة أن تشغيل هذا الجهاز في منطقة سكنية من المرجح أن يتسبب في حدوث تداخل ضار وفي هذه الحالة سوف يطلب من المستخدمين تصحيح هذا التداخل على نفقةهم الخاصة.

على أنه تم تحذير المستخدم من أن إجراءه لأي تغييرات أو تعديلات غير معتمدة صراحة من الجهة المسئولة عن الامتثال، يمكن أن يُنطَلِّ 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 والتلفزيون وإصلاحها)، كما يتواجد الكتاب في مكتب الطباعة لحكومة الأمريكية، واشنطن، دي سي 20402، الرقم المخزنـي: 4-000-00345-004

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 الممثلة للمربع الوردي الراحل.

المعايير غير المطابقة للمفوضية الأوروبية لضغط الغاز القادة										
النوع	الحد الأقصى									
غاز طبيعي	<table border="1"> <tr> <td>غاز طبيعي</td> <td>1 كيلو باسكال</td> <td>3.49</td> </tr> <tr> <td></td><td>غاز مللي بار</td> <td>34.72</td> </tr> <tr> <td></td><td>غاز مللي بار</td> <td>14.68</td> </tr> </table>	غاز طبيعي	1 كيلو باسكال	3.49		غاز مللي بار	34.72		غاز مللي بار	14.68
غاز طبيعي	1 كيلو باسكال	3.49								
	غاز مللي بار	34.72								
	غاز مللي بار	14.68								
غاز نفطي مسال	<table border="1"> <tr> <td>غاز نفطي مسال</td> <td>1 كيلو باسكال</td> <td>3.49</td> </tr> <tr> <td></td><td>غاز مللي بار</td> <td>27.28</td> </tr> <tr> <td></td><td>غاز مللي بار</td> <td>34.84</td> </tr> </table>	غاز نفطي مسال	1 كيلو باسكال	3.49		غاز مللي بار	27.28		غاز مللي بار	34.84
غاز نفطي مسال	1 كيلو باسكال	3.49								
	غاز مللي بار	27.28								
	غاز مللي بار	34.84								
غاز عمود ماء	<table border="1"> <tr> <td>غاز عمود ماء</td> <td>1 كيلو باسكال</td> <td>3.49</td> </tr> <tr> <td></td><td>غاز مللي بار</td> <td>27.28</td> </tr> <tr> <td></td><td>غاز مللي بار</td> <td>34.84</td> </tr> </table>	غاز عمود ماء	1 كيلو باسكال	3.49		غاز مللي بار	27.28		غاز مللي بار	34.84
غاز عمود ماء	1 كيلو باسكال	3.49								
	غاز مللي بار	27.28								
	غاز مللي بار	34.84								
غاز عمود ماء	<table border="1"> <tr> <td>غاز عمود ماء</td> <td>1 كيلو باسكال</td> <td>3.49</td> </tr> <tr> <td></td><td>غاز مللي بار</td> <td>27.28</td> </tr> <tr> <td></td><td>غاز مللي بار</td> <td>34.84</td> </tr> </table>	غاز عمود ماء	1 كيلو باسكال	3.49		غاز مللي بار	27.28		غاز مللي بار	34.84
غاز عمود ماء	1 كيلو باسكال	3.49								
	غاز مللي بار	27.28								
	غاز مللي بار	34.84								

5-1 وصف الجهاز

تستخدم مجموعة مقالى الغاز **OCF30™** عالي الكفاءة نظام الشعلة ذي الأشعة تحت الحمراء الفريد والذي يسنهالك طاقة أقل تصل إلى 43% عن طاقة المقالى ذات الشعلة المكشوفة التقليدية لطهي نفس الكميه، وتشمل هذه المجموعة طرازات **FPGL** المتنوعة، وتحتوي هذه الطرازات على نظام التصفية **FootPrint Pro** المضمن والذي يقع أسفل أقصى يسار المقلة عند البطاريه.

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

تم عملية التسخين عبر زوج من مجموعات الشعلة ذات الأشعة تحت الحمراء والمثبتين على جانبي وعاء القلي، كما يتم توفير الهواء اللازم لعملية الاحتراق عبر مروحة مخصصة مثبتة في الجزء الأمامي من وعاء القلي، والجدير بالذكر أنه يمكن تهيئة مجموعة مقالى الغاز **OCF30™** لعمل بالغاز الطبيعي أو البروبان أو الغاز المُصنع وذلك وفقاً لرغبة العميل.

تم تزويد كافة أوعية القلي بمجلس درجة الحرارة للتحكم في درجات الحرارة بصورة دقيقة.

تأتي مجموعة مقالى الغاز **OCF30™** كافة مزودة باشعال كهربائي ووضع دورة الإذابة، كما يتم التحكم في مجموعة مقالى الغاز **OCF30™** من خلال كمبيوتر 3000 أو **CM3.5**، وتأتي المقالى في هذه المجموعة بوعاء كامل أو مقسم، ويمكن شراؤها كمقلة ذات وعاء ثانٍ أو ثلثي أو رباعي.

كافه المقالى بهذه المجموعة بحاجة إلى مصدر خارجي للتيار الكهربائي المتردد، ويمكن تهيئة الوحدات على فولتية تتراوح ما بين 100 إلى 240 فولت تيار متزد.

يتم شحن مجموعة مقالى **OCF30™** مجمعة بالكامل، كما يتم شحنها مزودة بعبوة الملحقات القياسية، علاوة على ذلك يتم ضبط كل مقلة واختبارها وفحصها في المصنع قبل وضعها في الصندوق استعداداً للشحن.

6-1 فني 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

فني التشغيل المؤهلين أو المعتمدين

أفراد التشغيل المعتمدين أو المؤهلين هم أولئك الذين قرروا 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 تشتراك 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 قبل 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 الاستعانت بأفراد الصيانة المؤهلين إلى إلغاء ضمان Frymaster على المعدات الخاصة بك.

8-1 إجراء شكوى أضرار الشحن

يرجى الملاحظة أن المقالة تم فحصها وتعتبرها بدقة قبل مغادرتها للمصنع، وعليه تتحمل شركة الشحن المسؤلية الكاملة عن التسليم الآمن بناءً على قبولها نقل المقالة.

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، والتتأكد من تسجيل ذلك على فاتورة الشحن أو على إيصال صريح وموقع من قبل الشخص القائم على التسليم.
- 3- يجب تسجيل المفقودات أو التلفيات الخفية التي لم يتم ملاحظتها إلا بعد إفراج المحتويات والإبلاغ عنها لشركة الشحن أو جهة النقل فور اكتشاف ذلك، إذ يتبع 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 المعتمد لشركة Frymaster أو ممثل قسم الصيانة إلى بعض المعلومات المحددة عن جهازك، ويرجى الملاحظة أن أغلب هذه المعلومات مطبوعة على لوحة البيانات المثبتة داخل باب المقالة، على أن رقم قطع الغيار موجود في دليل الصيانة وقطع الغيار، ومن الممكن أن يتم توجيه طلبات قطع الغيار إلى مسؤول الصيانة المعتمد لشركة Frymaster أو الموزع المحلي الذي تتبعه مباشرةً، ولهذا توجد قائمة لمسؤولي الصيانة المعتمدين 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 11-1711-865-318 أو تواصل معهم عبر البريد الإلكتروني التالي: service@frymaster.com.

يرجى 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 المعتمد لشركة Frymaster أو الموزع المحلي، أو عبر الاتصال بقسم الصيانة على الأرقام 1-800-551-8633 أو 1-1711 أو 1-318-865-1 أو إرسال بريد إلكتروني إلى: service@frymaster.com. وعند الاتصال بغرض إجراء عملية صيانة، يرجى تجهيز المعلومات التالية:

رقم الطراز:

الرقم التسلسلي:

نوع الغاز:

وبإضافة إلى رقم الطراز والرقم التسلسلي ونوع الغاز، يرجى الاستعداد لوصف طبيعة المشكلة فضلاً عن تجهيز أيّة 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

1-2 متطلبات التركيب العامة

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

خطر

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

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

1-1-1 الخلوص والتهدية

يجب ترك خلوصاً مساحته 6 بوصة (15 مم) من كلا الجانبين والجانب الخلفي عند تركيب المقلة بجانب الهياكل القابلة للاحترق، ولا يتطلب ترك خلوصاً عند التركيب بجانب الهياكل غير القابلة للاحترق، كما يجب ترك خلوصاً مساحته 24 بوصة (600 مم) عند الجزء الأمامي للمقلة.

تحذير

تجنب وضع الحواجز في المنطقة المحيطة بقاعدة المقلة أو أسفلها.

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.

تعد التهوية أحد أهم الاعتبارات لعمل المقدمة بفعالية، حيث يجب التأكد من تركيب المقدمة بشكل يسمح بإزالة مخلفات الاحتراق بشكل فعال، والتأكد من أن نظام تهوية المطبخ لا ينبع نيار هوائي يعيق تشغيل المقدمة.

يجب ألا تكون فتحة مدخنة المقدمة قريبة من مدخل مروحة الطرد، وألا تكون المدخنة طويلة كشكل المدخنة التقليدي، حيث ستغير المدخنة الطويلة خصائص الاحتراق الخاصة بالمقدمة، مما يؤدي إلى زيادة وقت الاسترجاع، فضلاً عن تأخير عملية الإشعال، ولتوفير نيار الهواء الضروري للاحتراق الجيد وتشغيل المقدمة، يجب الحفاظ على نظافة المناطق المحيطة بالمقدمة 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 المقالى 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 045°، احرص على وضع صينية التقاطير تحت أدنى حافة المصفاة، حيث ينص قانون الكهرباء الوطني مادة رقم 96، للتركيب في الولايات المتحدة على، "مراجعة 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 الأمريكية للحماية من الحرائق، مجمع باتريمارش، مدينة كوبينسي، ولاية ماساتشوستس 02269.

2-1-2 متطلبات القوانين المحلية

يُطبع نوع الغاز الموجود بالمقدمة على لوحة البيانات داخل باب المقدمة، إذا قم بتوصيل المقالى المطبوع عليها "NAT" بالغاز الطبيعي فقط، والمطبوع عليها "PRO" بغاز البروبين، والمطبوع عليها "MFG" بالغاز المُصنَّع.

ينبغي تركيب موصل غاز وفقاً لما تنصه القوانين القومية والمحليّة، وعند الحاجة، وفقاً لقوانين المفوضية الأوروبيّة، وإذا تم استخدام أجهزة الفصل السريع، يجب أن تتوافق مع القوانين القومية والمحليّة، وعند الحاجة، وفقاً لقوانين المفوضية الأوروبيّة، أما في حالة غياب القوانين المحليّة، 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 وصمم الإغلاق الفردي الخاص به عن أنابيب الإمداد بالغاز أثناء اختبار ضغط النظام، بضغط اختبار يتجاوز $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ رطلًا لكل بوصة مربعة (3.45 كيلو باسكال).

3-1-3 متطلبات التأرض 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 المقلة من الداخل، كذلك يرجى الرجوع إلى لوحة التصنيف في باب المقلة من الداخل لاختيار الفولطية المناسبة.

خطر

يتم تزويد الجهاز بثلاثة مقابس (تأرض) للحماية ضد خطر الصدمة الكهربائية، وينبغي توصيل الجهاز مباشرة بمقبس موزرض مناسب، كما ينبغي تجنب قطع المحور الموزرض من المقابس 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 المقلة وفقاً لمتطلبات السلطة المحلية والغاز والكهرباء والأنظمة القانونية الأخرى ذات الصلة AS 5601 . وفي حالة كانت المقلة مزودة بعجلات، يجب أن ينطابق الجهاز مع متطلبات AS1869 و AS5601 .

2-2 تركيب العجلات/الأرجل

طبقاً للإعدادات المحددة التي يتم طلبها، قد يتم شحن المقلة 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 يتواافق مع التعليمات الموجودة على عبوة الملحقات.

في حالة الحصول على الجهاز المزود بالعجلات، يجب أن يتم التركيب باستخدام موصل يتواافق مع معيار الموصلات الخاصة بالأجهزة المتحركة، CSA 6.16 • ANSI Z21.69 ، فضلاً عن استخدام جهاز الفصل السريع الذي يتواافق مع معيار أجذرة 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 المقلة تحت مدخنة التهوية، تأكد من القيام بال التالي:

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 دائمًا عند استخدام المقالة، 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 مقالة، حيث قد تصبح المقالة غير ثابتة أو تنقلب، مما قد يتسبب في حدوث إصابات، كما يجب أن تبقى المنطقة المحيطة بالجهاز نظيفة وخالية دائمًا من المواد القابلة للاحتراق.

2- احرص على استواء المقالة المزودة بأرجل تقريرًا بنسبة 1 بوصة حتى يتم تسويتها وتكون عند الارقاء 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 المثبت عليها المقالة.

3- اختبر النظام الكهربائي للمقالة:

- أ- قم بتوصيل السلك الكهربائي للمقالة بمقبس التأريض الكهربائي.
- ب- قم بضبط مفتاح الكمبيوتر على وضع **ON** (تشغيل)، تأكد أن الشاشة تعرض **L E V E L**.
- ج- ثم قم بضبط مفتاح تشغيل الكمبيوتر على **OFF** (إيقاف التشغيل)، وتأكد أن الشاشة تعرض **OFF** (إيقاف التشغيل).
- 4- ارجع إلى لوحة البيانات المثبتة داخل باب المقالة لتحديد إذا كان موقد المقالة تم تهيئته لنوع المناسب من الغاز قبل توصيل أداة الفصل السريع في المقالة أو الأنابيب من خط الإمداد بالغاز.
- 5- تأكد من استخدام الحد الأدنى والأقصى من ضغوط إمدادات الغاز لنوع الغاز المستخدم وفقاً للجدول المرفقة.

معايير غير المطابقة للمفوضية الأوروبية لضغط الغاز القادمة		
الغاز	الحد الأدنى	الحد الأقصى
غاز طبيعي	6 بوصة عمود ماء 1.49 كيلو باسكال 14.93 مللي بار	14 بوصة عمود ماء 3.48 كيلو باسكال 34.84 مللي بار
غاز نفطي مسال	11 بوصة عمود ماء 2.74 كيلو باسكال 27.37 مللي بار	14 بوصة عمود ماء 3.48 كيلو باسكال 34.84 مللي بار

المعايير المطبقة للمفوضية الأوروبية لضغط الغاز القادمة للمقالي المصنعة بعد أبريل 1999						
الغاز	الضغط مللي بار ⁽¹⁾	قطر الن接管		ضغط المعظم		
		فرد واحد	فرد واحد	فرد واحد	فرد واحد	فرد واحد
G20	20	2 x 3.18	2 x 3.18	7 مللي بار	8 مللي بار	7 مللي بار
G25	20.25 أو 25	2 x 3.18	2 x 3.18	10 مللي بار	11.2 مللي بار	10 مللي بار
G30	28/30.50 أو 50	2 x 1.95	2 x 1.95	17 مللي بار	17 مللي بار	17 مللي بار
G31	37.50 أو 50	2 x 1.95	2 x 1.95	20.6 مللي بار	20.6 مللي بار	20.6 مللي بار

(1) مللي بار = 10.2 بار

6- للمقالي المزودة بنظام FootPrint Pro أو مقابض السلة، أوصى السلك الكهربائي في المقبس الكهربائي خلف المقالة.

خطر

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

خطر

يجب فصل الجهاز وصمam الإغلاق عن نظام أنابيب الإمداد بالغاز خلال أي اختبار لضغط النظام بضغط اختبار يتجاوز $\frac{1}{2}$ رطل لكل بوصة مربعة (3.5 كيلو باسكال, 13.54 بوصة عمود ماء) وذلك لتجنب تلف أنابيب غاز المقلة وصمam 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 $\frac{1}{2}$ رطلًّا لكل بوصة مربعة (3.45 كيلو باسكال, 13.84 بوصة عمود ماء).

خطر

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

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.

بعد حجم خط الغاز المستخدم في التركيب من الأمور المهمة، ففي حال كان صغيراً جداً، سيكون ضغط الغاز في الشعلات المتشعبه منخفض، مما يسبب بطء الاستجابة وتأخير الإشعال، لذا يجب أن يكون الحد الأدنى من حجم خط إمداد الغاز $\frac{1}{2}$ (38 مم) للقطر، ارجع إلى الرسم التالى لمشاهدة الحد الأدنى لحجم من أنابيب التوصيل.

 أحجام أنابيب توصيل الغاز

(ينبغي أن يكون الحد الأدنى لحجم الأنابيب القائم 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)	1/4 (36 مم)
بروبان	1/2 (15 مم)	"3/4 (22 مم)	"1 (28 مم)
التصنيع	1 (28 مم)	1/4 (36 مم)	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 وففات الغاز المبينة في الجدول أدناه.
ملاحظة: يعد الدخل الاسمي للحرارة 21 كيلو وات, أما لدول النمسا وألمانيا ولكسنبورج 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).

ففات الغاز المعتمدة من المفوضية الأوروبية حسب الدولة

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

معايير دول المفوضية الأوروبية

يتطلب تدفق الهواء اللازم لإمداد هواء الاحتراق 2 متر³/ساعة لكل كيلو وات.

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

ملاحظة: يتم تهيئة بعض المقالى لاتصال قوى بخط إمداد الغاز، حيث يتم توصيل هذه الوحدات بخط إمداد الغاز في الجزء الخلفي من الوحدة.

عند استخدام مركب للأسلاك، استخدم كميات قليلة على الأسلاك المذكورة فقط، واستخدم أيضاً مركب أسلاك الأنابيب الذي لا يتأثر بالتفاعل الكيميائى للغازات النفطية المسالة (يمكن استخدام PST56765 منتج لوكتait العازل)، وتجنب استخدام مركب كيماوي لأول سلكين، حيث قد يؤدي ذلك إلى دخول بعض المركبات في تيار الغاز، مما ينبع عنـه انسداد فتحات الموقـد أو صمام التـحكم.

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

3- اغلق صمام تصريف المقاـلة وأمـلأ وعـاء القـلي بـالماء أو الـزيـت حتى تصلـى إلى خطـ مـسـتـوى الـزيـت السـفـلي فيـ الجـزـء الـخـلـفي لـوعـاء القـلي، ثم قـم بإـشـعال شـعلـات المـقـلاـة كـما هـو مـبـيـن فـي مـوـضـوـعـات "إـرـشـادـات الإـشـعال" فـي الفـصل الـثـالـث مـن هـذـا الدـلـيل.

! خـطـر

يؤدي تشغيل المقاـلة دون تزوـيدـها بـالـزيـت إـلـى تـلـف وـعـاء القـلي وـقد يـتـسـبـب فـي نـشـوب حـرـيقـ، لـذـا تـأـكـد دـائـماً مـن وجـود زـيـت الطـهـي أوـ مـاءـ فـيـ وـعـاء القـلي قـبـلـ إـشـعالـ شـعلـاتـ المـقـلاـةـ.

4- يجب التتحقق من ضغط الشعلات المتشعبـة فيـ هـذـا الـوقـت عنـ طـرـيق شـرـكـةـ الغـازـ المـحـلـيـ أوـ هـيـئةـ الصـبـانـةـ المعـتمـدةـ، وـتـوضـحـ الـجـادـواـلـ الـآـتـيـةـ فـيـ الصـفـحةـ الـقادـمةـ قـائـمـةـ ضـغـطـ غـازـ الأـنـابـيبـ المـتـشـعـبـةـ لـأـنـوـاعـ الغـازـ الـمـخـلـفـةـ الـتـيـ يـمـكـنـ تـسـتـخـدـمـ مـعـ هـذـاـ الـجـهاـزـ.

الغاز	الضغط (ملي بار)		
	فردي وعاء	مزدوج وعاء	
Lacq	الغاز الطبيعي بـحـقـلـ (G20) أقلـ مـنـ 20ـ مـلـليـ بـارـ	7	8
* Gronique	الغاز الطبيعي بـحـقـلـ (G25) أقلـ مـنـ 25ـ مـلـليـ بـارـ	10	11.2
Gronique	الغاز الطبيعي بـحـقـلـ (G25) أقلـ مـنـ 20ـ مـلـليـ بـارـ	10	11.2
بوتـانـ/ـبرـوـبـانـ	بوتـانـ/ـبرـوـبـانـ (G30) عندـ 28ـ/ـ30ـ أوـ 50ـ مـلـليـ بـارـ	17	17
برـوـبـانـ	برـوـبـانـ (G31) أقلـ مـنـ 37ـ أوـ 50ـ مـلـليـ بـارـ	20.6	20.6

الغاز	الضغط
غاز طبيعـي	"3" بـوـصـةـ عـمـودـ مـاءـ 0.73ـ كـيـلوـ باـسـكـالـ
برـوـبـانـ	"8.25" بـوـصـةـ عـمـودـ مـاءـ 2.5ـ كـيـلوـ باـسـكـالـ

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

5-2 التحويل إلى نوع غاز آخر

خطر

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

قد ينبع 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 7-1 من هذا الدليل.

تم تصنيع مجموعة مقالى الغاز OCF30 لدول خلاف دول المفوضية الأوروبية التي تستخدم شعلات مختلفة لكل نوع غاز، وتتميز الشعلات في المقالى التي تعمل بغاز البروبان بطلاط 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 غاز البروبان (LP) إلى الغاز الطبيعي	PN 826-2527 : 10/09
وعاء كامل قبل 10/09: PN 826-2528	وعاء مزدوج قبل 10/09: PN 826-2529
وعاء مزدوج بعد 10/09: PN 826-2967	وعاء كامل بعد 10/09: PN 826-2965
وعاء مزدوج بعد 10/09: PN 826-2968	وعاء مزدوج بعد 10/09: PN 826-2966

أطقم تحويل الغاز غير المطابقة لمعايير المفوضية الأوروبية الخاصة بأستراليا

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

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

أطقم تحويل الغاز المطابقة لمعايير المفوضية الأوروبية للوحدات التي تستخدم صمام غاز 1715-810	G20 أو G25 (طبيعي) إلى غاز G30 أو G31 إلى غاز G20 أو G25 (طبيعي):
قبل 10/09: PN 826-2974	قبل 10/09: PN 826-2973
بعد 10/09: PN 826-2976	بعد 10/09: PN 826-2975

إرشادات تحويل الغاز طبقاً لمعايير دول المفوضية الأوروبية

1- بين نوعي G20 و G25 من الغاز الطبيعي، اضبط ضغط الغاز في المنظم، (ارجع إلى مخطط معايير دول المفوضية الأوروبية لضغط الغاز الخاص بالشعلات المتشعبه)، 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، موضحاً 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 المقلة

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

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

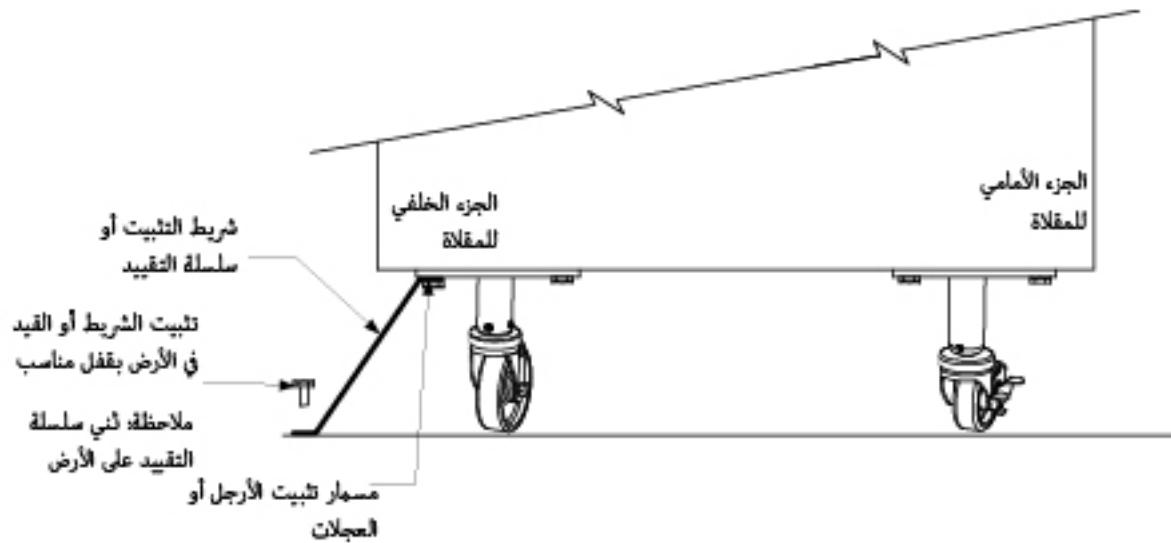
عندما يتم وضع المقلة في مكانها النهائي بشكل مستوى، قم بتنبيه الكواكب التي تقدمها خدمة KES للحد من تحركها بحيث لا تعتمد على التوصيلات الكهربائية، ثبت كواكب المقلة وفقاً لإرشادات التشغيل، وفي حالة فصل الكواكب بسبب إجراء الصيانة أو لأسباب أخرى، يجب إعادة توصيلها مرة أخرى قبل استخدام المقلة.

خطر !

يسكب الزيت الساخن حروقاً بالغة، لذا تجنب ملامسته، في جميع الظروف، يجب التخلص من الزيت في المقلة قبل محاولة نقها لتجنب تسربه أو انسكابه أو احتمال الإصابة بالحرائق الشديدة، فقد تقلب هذه المقلة مسببة إصابات شخصية إذا لم يتم تأمينها في وضع ثابت.

خطر !

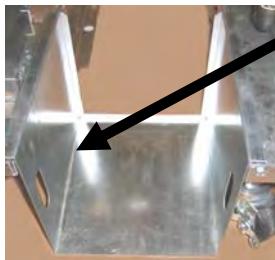
يجب توفير الوسائل المناسبة للحد من تحرك المقلة بدون الاعتماد على الموصل وجهاز الفصل السريع أو الأنابيب المتصلة به لتجنب حركة المقلة.



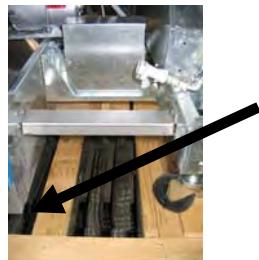
- 2- أغلق صمامات تصريف المقلة.
- 3- نظف الوعاء ثم ضع زيت الطهي حتى خط مستوى الزيت السفلي، (انظر/جراءات ضبط الجهاز وإيقاف تشغيله في الفصل الثالث).

7-2 تركيب حمالة JIB

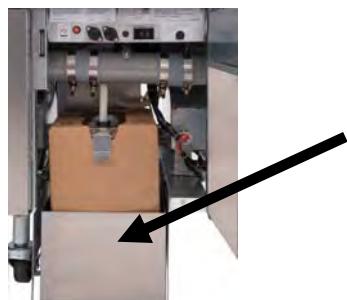
افتح باب المقلة (عادة الباب اليمين) وقم بإزالة الرباط المتقاطع المستخدم لدعم الشحن عن طريق إزالة البراغي الأربع (انظر الشكل 1)، ثبت حمالة JIB التي تم شحنها في حزمة الملحقات بالبراغي التي تم إزالتها في خطوة إزالة الرباط المتقاطع (انظر الشكل 2)، في حالة استخدام خيار الدهون الصلبة انظر الملحق (أ) في الجزء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



الشكل 2



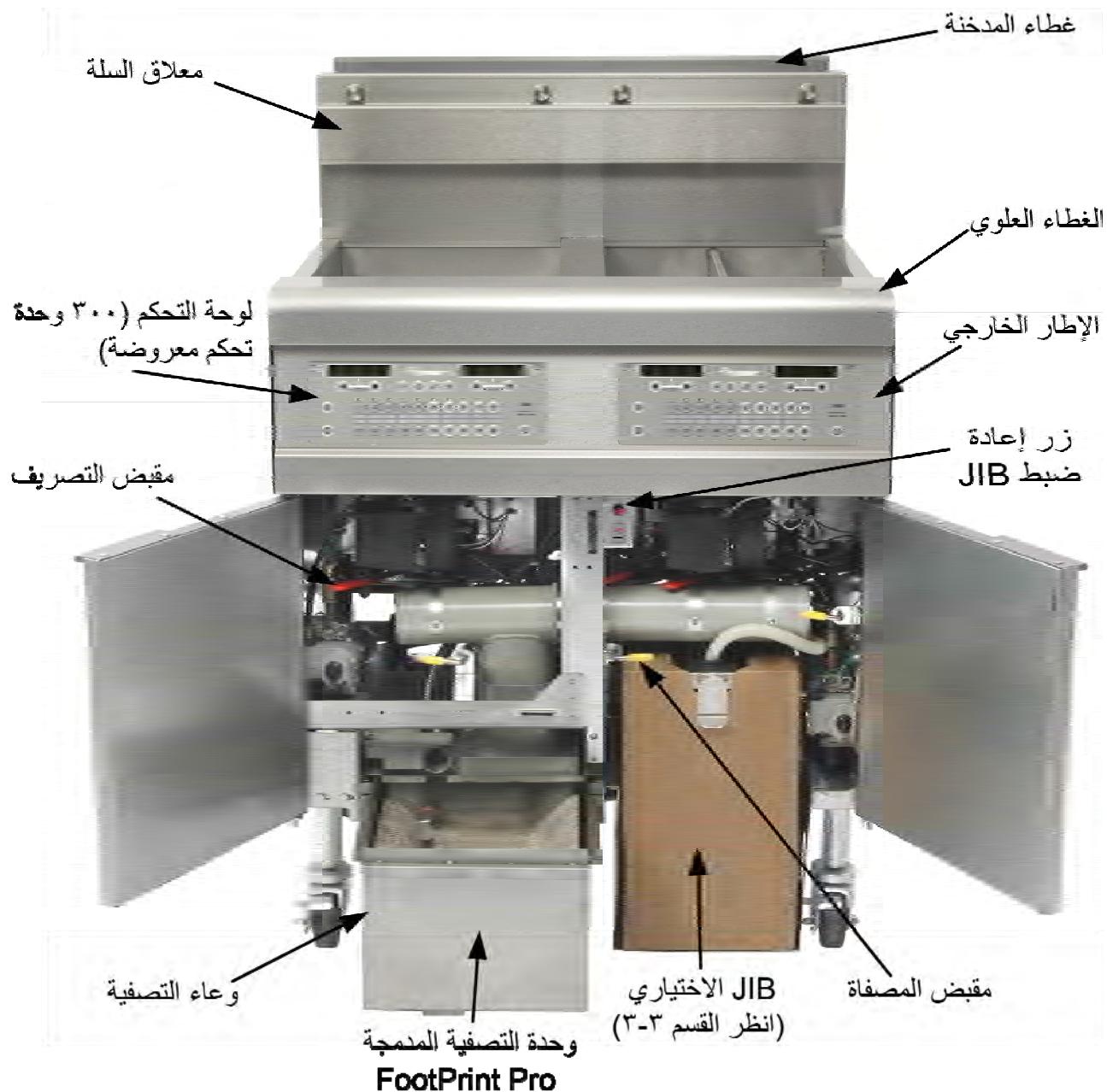
الشكل 1



الشكل 3

**OCF30™
المجموعة مقالي الغاز
الفصل الثالث: إرشادات التشغيل**

الانتقاء من بين مجموعة مقالي الغاز OCF30™ المتميزة

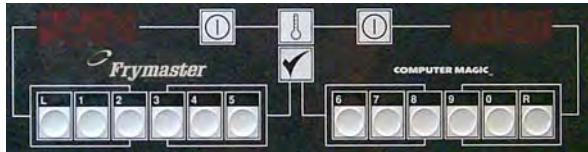


التهيئة النموذجية (توضيح FPGL230)

ملاحظة: قد يختلف شكل المقالة عن ذلك
الشكل الموضح قليلاً وفقاً للتهيئة وتاريخ التصنيع.

1-3 تشغيل وبرمجة وحدة التحكم

تأتي هذه المقالة مزودة بوحدات تحكم 3000 أو CM3.5 (سيتم توضيحيها أدناه)، بالنسبة للمقالى المزودة بوحدات تحكم 3000، ينبغي الرجوع إلى دليل وحدة التحكم 3000 فيما يتعلق بإجراءات البرمجة والتشغيل، أما المقالى المزودة بوحدات تحكم CM3.5، يرجى الرجوع إلى دليل التحكم في مقالة **Frymaster** المنفصل المرفق مع المقالة لتشغيل وحدة التحكم المحددة.



CM3.5



وحدات تحكم 3000

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 تحتاج إلى (3.8 جالون/14.5 لتر) عند 70 درجة فهرنهايت (21 درجة منوية).

تأكد قبل إشعال شعلات المقالة من أنها في 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.

3-2-1 الإعداد

تحذير !

يُحظر تشغيل المقالة عندما يكون وعاء القلي فارغاً، كما يلزم ملئ جانبي الأووعية 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 جيداً من قطرات المياه قبل ملئه بالزيت، إذ يؤدي عدم القيام بذلك إلى تناشر الزيت الساخن عند تسخينه إلى درجة حرارة الطهي.

تحذير !

يرجى 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 وبفيض 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 المقلة

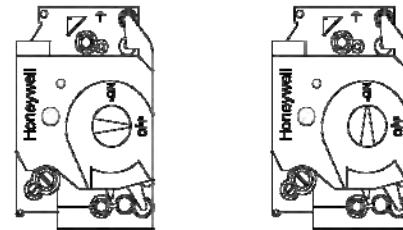
1- اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) الموجود على لوحة التحكم للضبط على وضع الإيقاف.

المقالى المطبقة للمفوضية الأوروبية

وضع مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل بوحدة التحكم على وضع إيقاف التشغيل وإيقاف تشغيل صمام الغاز المانع لفترة مقدار ٥ ثوان قبل الانتقال إلى الخطوة الثانية، وهي تشغيل صمام الغاز، ملحوظة: لا يوجد مقبض ملادي للتشغيل/إيقاف التشغيل بصالات الغاز المطبقة للمفوضية الأوروبية

المقالى غير المطبقة للمفوضية الأوروبية

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

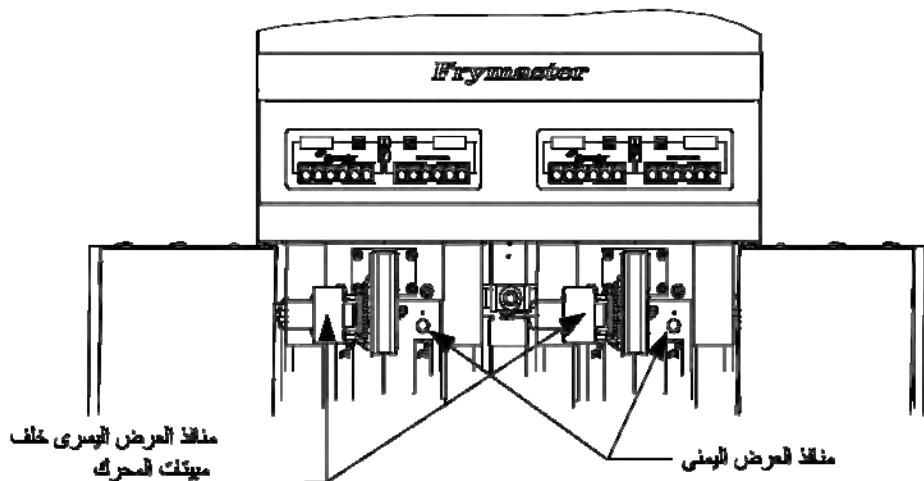


2- اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل) الموجود على لوحة التحكم للضبط على وضع التشغيل، ثم قم ببرمجة لوحة التحكم على درجة حرارة الطهي العادية.

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 المقلة تلقائياً 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 تلقائياً على وضع إكمال الحرارة، وستظل الشعلات مشتعلة حتى تصل درجة حرارة وعاء القلي إلى درجة حرارة الطهي المبرمجة، وبالنسبة للمقالى المزودة بوحدة تحكم 3.5 CM تغير شاشة العرض إلى **LOW TEMP** (درجة حرارة منخفضة) حتى 15 درجة فهرنهايت من النقطة المضبوطة مسبقاً، ثم تتغير شاشة العرض إلى المنتج أو إلى خطوط متقطعة، في الطراز المزود بوحدة تحكم 3000 عندما تصل المقلة إلى النقطة المضبوطة مسبقاً، تتغير شاشة وحدة التحكم إلى **DROP** (إفلات) وتكون المقلة جاهزة للاستخدام، للخروج من دورة الذوبان في وحدة التحكم 3000، اضغط على زر **COOL EXIT** (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 كالتالي: يوجد على جانب مثبت النافخ المقابل للمحرك لوحة مزودة بسامولة غلق، قم بارخاء الصامولة بدرجة تكفي لتحريك اللوحة، ثم اضبط اللوحة لفتح أو غلق فتحة سحب الهواء حتى تتوجه الشعلات باللون الأحمر البرتقالي، ثم ثبت اللوحة على الوضع المناسب برفق واحكم ربط صامولة الغلق.

3-3 إغلاق المقلة

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

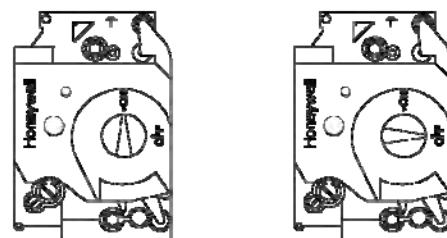
عند إغلاق المقلة لفترة محددة، قم بتصفية الزيت وتنظيف المقلة، واضغط على مفتاح **ON/OFF** (تشغيل/إيقاف تشغيل) الموجود على لوحة التحكم للضبط على وضع إيقاف، وإغلاق المقلة لفترة طويلة، انظر أدناه:

لتقطى غير المطلقة للمفوضية الأوروبية

وضع مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل بوحدة التحكم على وضع إيقاف التشغيل وإيقاف تشغيل صمام الغاز
ملحوظة: لا يوجد مقبض مادي للتقطى غير المطلقة/إيقاف التشغيل
بسممات الغاز المطلقة للمفوضية الأوروبية

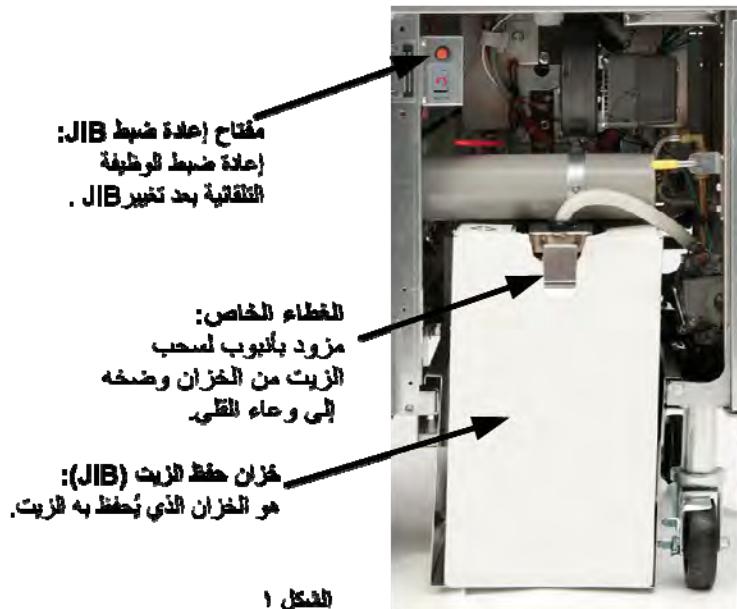
لتقطى غير المطلقة للمفوضية الأوروبية

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



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

4-3 التعويض التلقائي الاختياري للزيت بتقنية Oil Attendant



عند تشغيل نظام تعويض الزيت التلقائي بتقنية Oil Attendant في المقالة يتم تعويض الزيت تلقائياً في المقالة 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 ١).

ملاحظة: يهدف هذا النظام إلى تعويض الزيت داخل أوعية القلي وليس ملئها، يُحظر استخدام نظام تعويض الزيت مع الزيوت غير المذابة في هذا النظام.

1-4-3 تركيب خزان الزيت

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

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

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

3-4-3 تغييرات الزيت الروتينية

عندما ينخفض مستوى الزيت في الخزان، تعرض وحدة التحكم **TOP OFF 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 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 2- أزل الغطاء وقم بصب أي كمية زيت متبقة في الوعاء إلى جميع أحواض الأوعية بالتساوي (انظر الشكل 4).



الشكل 4



الشكل 3

- 3- مع الحفاظ على الإناء في وضع مستقيم، أزل الغطاء وسدادة 4- ضع الأنبوب في وعاء ممتئٍ جديد (انظر الشكل 6).



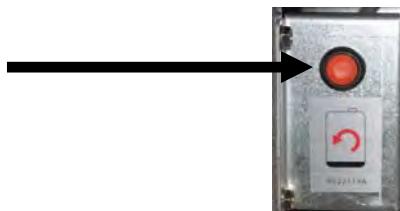
الشكل 6



الشكل 5

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

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



الشكل 7

قد يختلف الشكل والرسم عن الصورة.

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

3-4-3 أنظمة الزيت الغير

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

مجموعة مقالي الغاز OCF30™

الفصل الرابع: إرشادات التصفيّة

تحذير

يت Helm المشرف على الموقع مسؤولية ضمان دراية العاملين بالمخاطر الكامنة في تشغيل نظام تصفيّة الزيت الساخن وخاصة الجوانب المتعلقة بتصفيّة الزيت وإجراءات التجفيف والتنظيف.

1-4 نظام التصفيّة المدمج للاستخدام

يُتيح نظام التصفيّة FootPrint Pro إمكانية تصفيّة 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 التصفيّة - يتضمن صينية البقايا وحلقة التثبيت الكبيرة وشاشة التصفيّة المعدنية.
- لوح التصفيّة - يتضمن صينية البقايا وحلقة التثبيت الصغيرة وشاشة التصفيّة المعدنية.
- تصفّاة Magnasol - تتضمن صينية البقايا ومجموعة مصفّاة Magnasol.

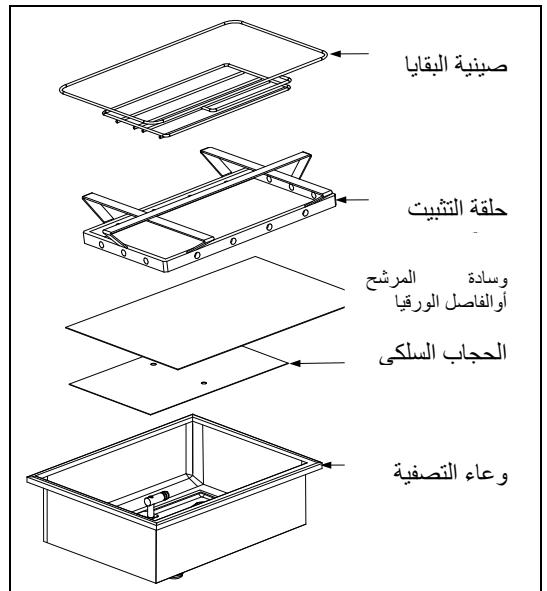
يتناول القسم 1-4-1 ملية إعداد تكوينات ورق التصفيّة ولوح التصفيّة للاستخدام، ويرجى الرجوع إلى القسم 1-4-2 لاطلاع على التعليمات المتعلقة بإعداد تكوين مصفّاة Magnasol للاستخدام، ويلاحظ أن تشغيل جميع التكوينات متماثل، حيث يعطي القسم 4.3 عملية التشغيل هذه، كما يتناول قسم 4-4 تفكيك مصفّاة Magnasol وإعادة تجميعها.

1-1-4 نظام التصفيّة المدمج للاستخدام بورق التصفيّة أو لوح التصفيّة

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

1- اسحب وعاء التصفيّة من الخزانة مع إزالة صينية البقايا وحلقة التثبيت الكبيرة وورق التصفيّة وشاشة المصفّاة 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، للاطلاع على تعليمات التصريف يرجى الرجوع إلى صفحة 1-6 بدليل وحدة التحكم.



الشكل 1

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



الشكل 2

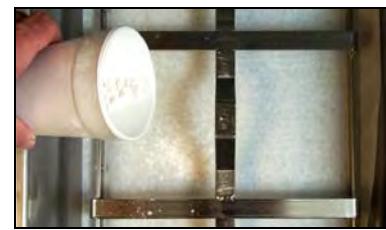
3- اتبع نفس الخطوات بترتيب عكسي ووضع شاشة المصفاة المعدنية في وسط أسطل الوعاء ثم ضع ورقة تصفية أعلى الشاشة وتأكد من إدخالها من جميع الجهات (راجع الشكل 1)، وفي حالة استخدام لوح التصفية، تتحقق من أن يكون الوجه الخشن للوح في الأعلى ثم ضعه فوق الشاشة، وتأكد من وضعه بين الحافات المنقوشة لوعاء التصفية.

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



الشكل 3

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



الشكل 4

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

4-1-2! عدد 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 للاطلاع على الإرشادات المتعلقة بكيفية تفكيك شاشة المصفاة Magnasol وإعادة تجميعها.

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



الشكل 5



فحص الحلقة الدائرية
لشاشة المصفاة

الشكل 6

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

4- استبدل مجموعة مصافي Magnasol بواء التصفية وتحقق من ثبيت 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 **POWER FILTER NOW** (التصفية الآن؟) مع خيار **YES** (نعم أو لا)، اتبع التعليمات الواردة في الصفحات 1-12 في دليل وحدة التحكم 6872-819، في حالة تحديد لا أو إذا بدأت دورة الطهي، سوف تقوم وحدة التحكم بإعادة المحاولة في أقرب وقت لتصفية الزيت.

تستخدم التصفية يدوياً عند الطلب في بدء التصفية، راجع الصفحة 11-1 المتعلقة بدليل وحدة التحكم (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 منوية) أو بالقرب منها، تحقق من وجود مقابض التصريف في مواضعها الصحيحة قبل تشغيل أي مفتاح أو صمامات، واحرص على ارتداء جميع معدات السلامة عند تصريف زيت الطهي أو تصفيفه.

خطر

تجنب محاولة تصريف زيت الطهي من المقالة 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 1-4

2- تتحقق من وصول الزيت إلى درجة حرارة التشغيل.

3- عند التثبيه، 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.



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

يُحظر محاولة تنظيف صمام التصريف المسود 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 تسربات وإلغاء ضمان Frymaster.

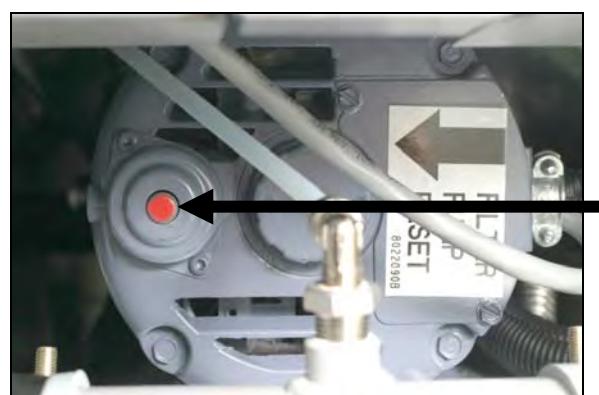
- 4- بعد تصريف الزيت من وعاء القلي و عند التثبيه، احرص على تدوير مقبض المصفاة تجاه العلامة "I" لبدء الضخ وعملية التصفية، قد يكون هناك تأخير طفيف قبل بدء نشاط الضخ (راجع الشكل 8 أعلاه).



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 التثبيه 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 التثبيه.
يعرض الكمبيوتر كلمة F ⏹ (إيقاف التشغيل) عند الانتهاء.

مضخة المصفاة مزودة بمقناط إغاثة 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 القلى.

خطر

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

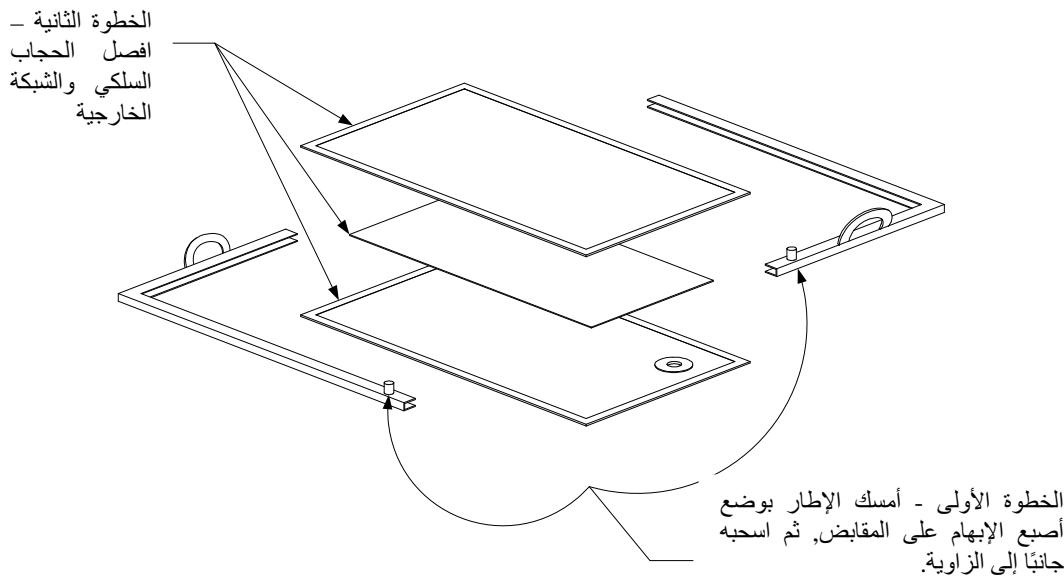
تحذير

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

3-4 فكك مصفاة Magnasol وإعادة تجميعها

التفكير

- 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.

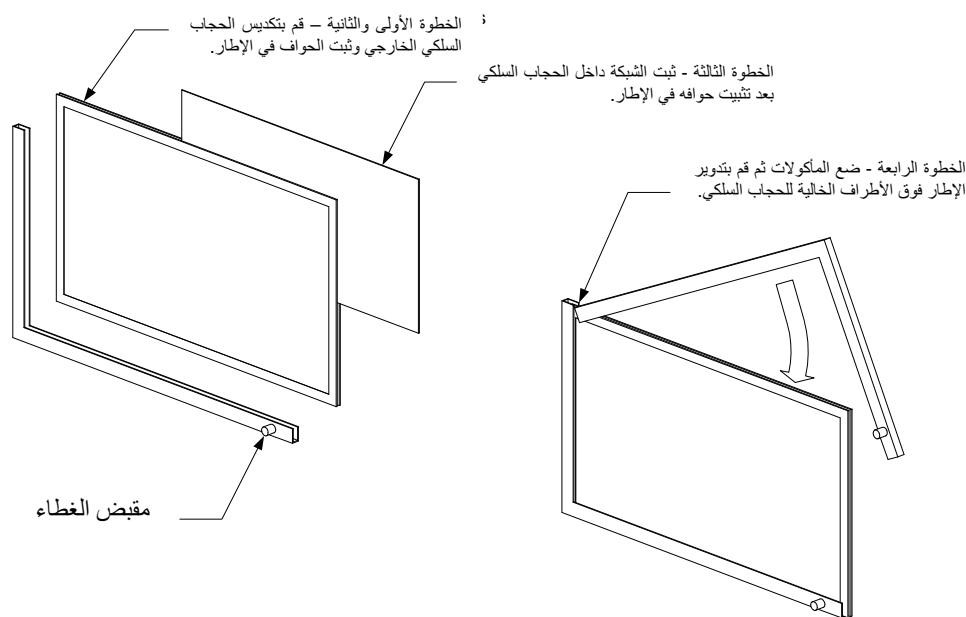
التنظيف

- 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 صمادة تنظيف مماثلة.

- 2- عند كل غليان مقرر قم بفكك مجموعة المصافي الرقيقة وضع وعاء القلي المغلي، اتبع إجراءات الغليان في القسم 3-5 هذا 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 ملائمة 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 يُستنفذ 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 بإختيار DISPOSE من قائمة التصفية في حالة تجهيز المقدمة بـ 3000 (راجع صفحة 13-1 المتعلقة بدليل وحدة التحكم) ثم اتبع التبيهات والتعليمات الخاصة بالتخلص من الزيت في نظام الزيت الغزير، (للخلاص 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، وإزالة الغطاء، قم برفعه على الحافة الأمامية واسحبه خارج الحاوية مباشرة، للاطلاع على تعليمات التشغيل المحددة، راجع الأوراق المرفقة مع وحدة التصريف، وفي حالة عدم توافق 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 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 13-1 الواردة بدليل وحدة تحكم 6872-819 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 المسود من الجزء الأمامي للصمام! حيث قد يتسبب ذلك في اندفاع الزيت للخارج مما ينجم عنه حروق شديدة.

خطر

تجنب الطريق على صمام التصريف بقضيب التنظيف أو أي أجسام أخرى، قد يتسبب تلف الكرة بالداخل في حدوث تسربات وإلغاء ضمان 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 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 بقايا الموجودة في المقالى المزودة بنظام تصفيية في حاوية مضادة للحرق بعد انتهاء عمليات القلى 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 القلى ممتلئ بالزيت الساخن، إذ أنه في حالة ملامسة الماء للزيت الساخن، قد ينتج عن ذلك تناول الزيت مما يتسبب في وقوع إصابات شديدة للأفراد القريبين من الزيت.

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 لتنبية تركيز المنظف ومدة بقاءه على الأسطح المتصلة بالطعام.

2-5 الفحوص والصيانة اليومية

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

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

2-5-2 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 ومبلاطة منقوعة في منظف غسيل الأطباق لإزالة الزيت والغبار والوبر من الحاوية.

2-5-3 نظف نظام التصفية المدمج يومياً

تحذير

يُحظر تشغيل نظام التصفية بدون وجود الزيت في النظام.

تحذير

يُحظر استخدام وعاء التصفية لنقل الزيت القديم إلى منطقة التخلص.

تحذير !

يُحظر تصريف المياه داخل وعاء التصفية، حيث ستدمي 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، وتتأكد أن الحلقان الدائريتان الموجودتان في الجانب الأمامي لوعاء التصفية متواجدتين وفي حالة جيدة.

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

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

امسح 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 الوسائل الكاشطة لتنظيف الأجزاء، إذ أن الدخوش التي تنتج عن مثل هذا الاحتكاك تجعل عملية التنظيف التالية أكثر صعوبة.

تحذير !

استخدم المنظف التجاري المصمم لتنظيف الأسطح المتصلة بالطعام وتطهيرها بشكل فعال، واحرص على قراءة إرشادات الاستخدام والبيانات التحذيرية قبل الاستعمال، يجب إبقاء اهتمام خاص لتركيز المنظف ومدة بقاءه على الأسطح المتصلة بالطعام.

3-5 الفحوص والصيانة الأسبوعية

3-5-1 قم بتصفية وعاء القلي وتنظيفه

خطر !

يُحظر تشغيل المقلة عندما يكون وعاء القلي فارغاً، فضلاً عن ذلك، يلزم ملي 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 المقلة لمدة من الوقت، ست تكون طبقة سميكة من الزيت الكراميلي على جانب وعاء القلي، ويجب إزالة هذه المخلفات بصورة دورية للحفاظ على فاعلية المقلة.

راجع تعليمات إجراءات التنظيف والتصفية في الصفحة 1-13 من دليل وحدة التحكم 6872-819 لتنظيف وعاء القلي.

2-3-5 غلي وعاء القلي

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

- 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.
- مع المقالي المزودة بوحدات 3000، قم ببرمجة وحدة التحكم لإجراء عملية الغلي كما هو موضح في الصفحة 14-1 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 مقلة Fry master المنفصل.
- 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 يبرد لعدة دقائق قبل استكمال الغليان.

- أدر مفتاح تشغيل/إيقاف تشغيل على وضع إيقاف التشغيل.
- أضف 2 جalon (6-7 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، وستتعرض للتلف بسبب محلول.

- 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 جيداً 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 – أسبو عياً

نظف كافة 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 ثم جففها قبل إعادة التركيب.

4-5 الفحوص والصيانة الشهرية

3-4-5 تحقق من دقة نقطة الضبط لوحدة التحكم 3000

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

- 1- أدخل مقياس حرارة ذو كفاءة جيدة أو محس البيرومتر في الزيت، مع مراعاة لمس طرفه لمجس استشعار درجة حرارة المقلة.
- 2- عندما تعرض شاشة وحدة التحكم 3000 كلمة "اسقط"، أو عندما تعرض وحدة التحكم CM3.5 منتجًا أو خطوط متقطعة (تشير إلى أن محتويات وعاء الفلبي موجودة داخل موقد الطهي)، اضغط على مفتاح [8] مرة واحدة لعرض درجة الحرارة ونقطة الضبط لزيت الطهي وفقاً 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 $5 \pm$ فهرنهايت (درجة مئوية) لكل واحدة، وإذا لم تكن كذلك، يُرجى الاتصال بمسؤول صيانة معتمد للمساعدة.

5-5 الفحوص والصيانة نصف السنوية

5-5-1 نظف صمام الغاز وأنبوب التهوية

ملاحظة: هذا الإجراء غير ضروري مع المقالى المعدة للتصدير إلى دول المفوضية الأوروبية.

- 1- اضبط مفتاح طاقة المقلة 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 الأنابيب لإزالة أيّة عوائق.
- 4- قم بإزالة السلك وانفخ في الأنابيب للتأكد من نظافتها.
- 5- أعد تركيب الأنابيب وقم بثنيه حتى تتجه الفتحة إلى الأسفل.

5-5-2 تحقق من ضغط الشعلات المتشعبه

خطر !

يجب تنفيذ هذه الوظيفة بالاستعانة بأحد أفراد الصيانة المؤهلين فقط، اتصل بمسؤول الصيانة المعتمد 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 المعتمد كما يلي:

1-6-5 المقالة

- 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 الملحقة (أي صمام الغاز ومجموعة الإشعال الذاتي والمشعلات) ومن أنها تعمل بشكل صحيح، وافحص كافة وصلات الغاز للتأكد من عدم وجود تسربيات وتحقق من إحكام ربطها.
- تتحقق من توافق ضغط الشعلات المتشعبعة مع الضغط الموضح على لوحة التصنيف الخاصة بالجهاز.
- تتحقق من توصيل محابس الحرارة والحد الأقصى وإحكام ربطها وتشغيلها بصورة سليمة، وعلاوة على ذلك تتحقق 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.
- تتحقق من سلامة وعاء القلي وخلوه من التسربيات، وأن عازل وعاء القلي صالح للاستخدام.
- تأكد من إحكام ربط أحزمة ووصلات الأسلاك ومن سلامتها.

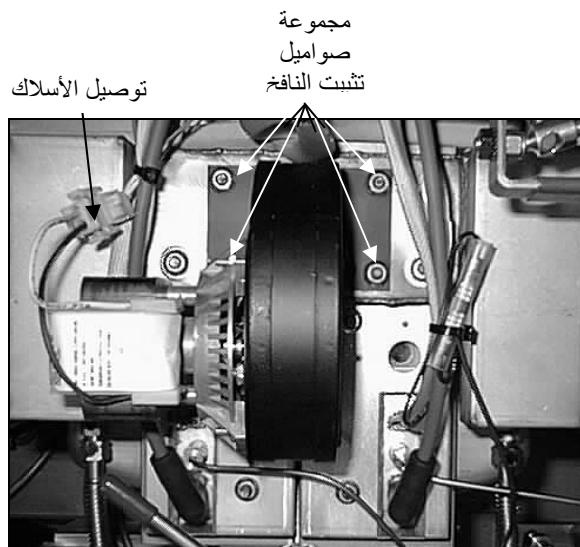
6-2 نظام التصفية المدمج

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

- افحص وعاء التصفية للتأكد من عدم وجود تسربات ولضمان نظافته، وفي حالة وجود كمية كبيرة من الففات في سلة البقايا، يُنصح المالك أو مشغل المقلة بضرورة تنظيف السلة وتفرغها في حاوية مضادة للحرق 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:
 - تتحقق من وجود غطاء وعاء التصفية وتركيبه بشكل صحيح.
 - عند خلو وعاء التصفية، اضبط مقابض إرجاع الزيت، كلي على حدة، على وضع التشغيل، وتحقق من تشغيل المضخة ومن ظهور فقاعات في الزيت في وعاء القلي المستخدم.
 - 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 أنوعية 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.

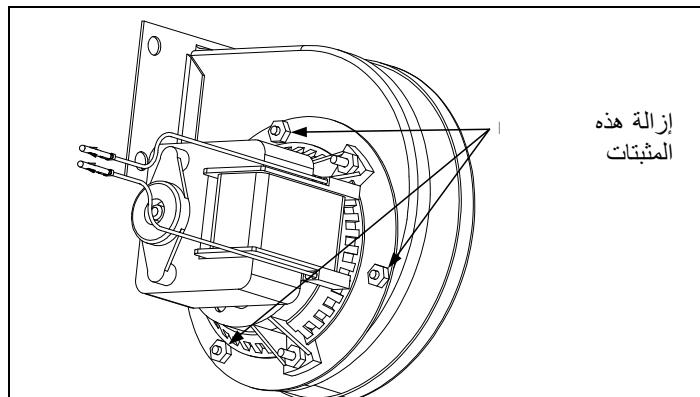
3-6-3 نظف مجموعة نافخ هواء الاحتراق

- 1- قم بفصل مجموعة أسلاك النافخ ثم انزع صواميل تثبيت النافخ الأربع (راجع الشكل 1 لاحقاً)، على أنه في بعض الحالات، قد يتبعن إزالة الوحدة مسبباً لإزالة النافخ.



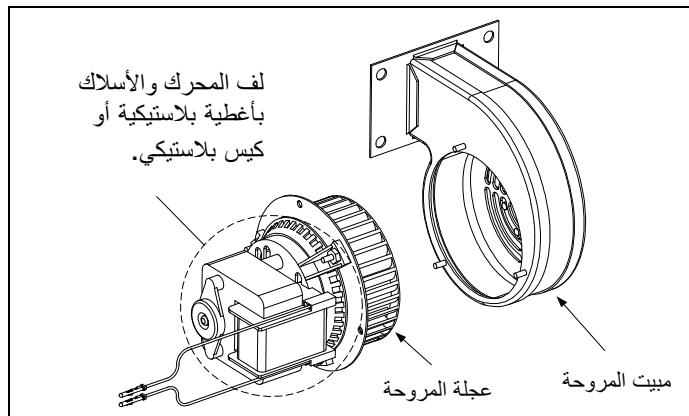
الشكل 1

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 المотор، 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).



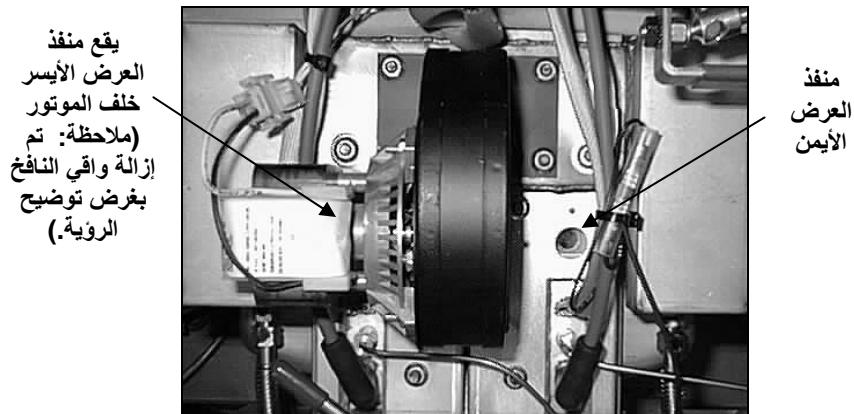
الشكل 3

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

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

6- يرجى إشعال المقالة بالتوافق مع الإجراءات الموصوفة في القسم 3, الفصل 2-2-3.

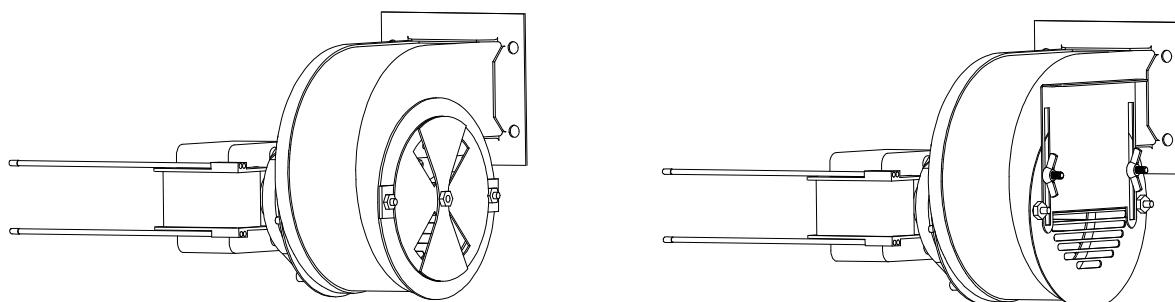
7- بعد إشعال الشعلات بمدة لا تقل عن 90 ثانية على أقل تقدير، يُرجى مراقبة اللهب عبر منافذ الشعلات الموجودة على جانبي نافخ هواء الاحتراق (راجع الشكل 4 في الصفحة التالية).



الشكل 4

عند توافق ضغط الشعلات المتشعبية 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 المقابل للمحرك لوحة مزودة بصاملة أو صاملتي غلق، قم بإرخاء الصواميل بدرجة كافية لتحرك اللوحة، ثم اضبط اللوحة لفتح أو لغلاق فتحة سحب الهواء حتى تتوهج الشعلات باللون الأحمر البرتقالي، ثم ثبت اللوحة على الوضع المناسب برفق واحكم ربط صواميل الغلق.



مجموعة المراوح التقليدية

يمكن تكوين بعضمجموعات المراوح المطابقة للمفوضية الأوروبية بهذه الطريقة

مجموعة مقالى الغاز OCF30™

الفصل السادس: استكشاف الأعطال وإصلاحها للمُشغل

1-6 مقدمة

يقدم هذا الفصل دليلاً مرجعاً بسيطاً لبعض المشاكل الشائعة التي قد تحدث أثناء تشغيل هذا الجهاز، يمكن الغرض من الدليل التالي في استكشاف الأعطال وإصلاحها لن تقديم المساعدة المناسبة، أو على الأقل تشخيص العطل أو المشكلات 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، إلا أن الأكثر أهمية من ذلك، أن تحاول دائماً 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 أيضاً، وإذا استمر المنصهر في الانفجار فيجب معرفة السبب، ويرجى الوضع في الاعتبار دائماً 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.

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

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

- تحقق من توصيل الأسلال الكهربائية ومن أن قواطع الدوائر في وضع التشغيل.
- تتحقق من توصيل وحدة الفصل السريع لخط الغاز بشكل صحيح.
- تتحقق من فتح أي صمامات لقطع خط الغاز.
- تتحقق من إغلاق صمامات تصريف وعاء القلي تماماً.
- تأكد من امتلاكك لأرقام طراز المقلة الخاص بك والأرقام التسلسليّة لها لتقاديمها إلى الفني المكلف بمساعدتك.



يسكب الزيت الساخن حروقاً بالغة، لذا يُحظر نقل المقلة عندما تمتليء بزيت الطهي الساخن أو نقل زيت الطهي الساخن من وعاء إلى آخر.



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 بامدادات 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 للمقالة

1-2-6 مشاكل وحدة التحكم والتسخين

الإجراءات التصحيحية	الأسباب المحتملة	المشكلة
<p>أ اضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل).</p> <p>ب تحقق من توصيل المقالة بمصدر الطاقة وأن قاطع الدائرة غير متغير.</p> <p>ج اتصل بالفنين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.</p>	<p>أ وحدة التحكم ليست قيد التشغيل.</p> <p>ب المقالة غير متصلة بالطاقة.</p> <p>ج تعطل وحدة التحكم أو المكونات الأخرى.</p>	<p>لا يوجد شيء معروض على شاشة عرض وحدة التحكم.</p>
<p>أ- اضغط على ▲ YES (نعم) في حال امتلاء الوعاء، وإن لم يكن مملوءاً اضغط على NO (لا).</p> <p>ب- اتبع مطالبات وحدة التحكم لمحو الرسائل، وإذا استمرت المشكلة، اتصل ب الفني الصيانة المعتمدة للحصول على المساعدة.</p>	<p>أ- وضع طبيعي بعد التصفية.</p> <p>ب- قد يوجد هناك زيت في وعاء التصفية.</p>	<p>وحدة التحكم تُعرض هل الوعاء ممتئٍ؟ YES (نعم لا) بعد NO التصفية.</p>
اضغط على ▲ YES (نعم) اتبع المطالبات وقم بتغيير ورقة التصفية.	هذه هي المطالبة اليومية بتغيير ورقة التصفية.	تُعرض 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- أغلق صمام التصريف.</p> <p>ب- أدر مقبض صمام الغاز على الوضع ON (تشغيل).</p> <p>ج- تتحقق من فتح كل من صمام الغاز الرئيسي وصمام الإغلاق اليدوي المضمون.</p> <p>د- تتحقق من إحكام توصيل تركيبات الفصل السريع على خط الغاز المثبت إلى المقالة.</p> <p>هـ- تتحقق من تشغيل نافخ هواء الاحتراق، وإن لم يتم تشغيله اتصل بالفنين المختصين المعتمدين للصيانة، إذا كان نافخ هواء الاحتراق غير معطل قم بتنظيفه وأضبطه وفقاً للتعليمات الواردة في الفصل 6 من هذا الدليل.</p>	<p>أ- صمام التصريف مفتوح.</p> <p>ب- صمام الغاز لم يتم تشغيله.</p> <p>ج- صمام إغلاق الغاز اليدوي مغلق.</p> <p>د- تركيبات الفصل السريع متصلة بشكل غير صحيح على خط الغاز.</p> <p>هـ- نافخ هواء الاحتراق معطل أو تمت إعاقته.</p>	<p>المقالة لا تقوم بالتسخين.</p>
قم بتنظيفه وأضبطه وفقاً للتعليمات الواردة في الفصل الخامس من هذا الدليل.	نافخ هواء الاحتراق متنسخ أو تمت إعاقته.	المقالة تعمل بشكل طبيعي، لكن الاسترجاع بطيء عند الطهي.
اتصل بالفنين المختصين بالصيانة.	منصهر منفجر على لوحة الواجهة أو وحدة الإشعال.	مؤشر التسخين في وضع التشغيل ونافخ الهواء يعمل ولكن الشعلة لا تعمد.
<p>أ- قم بتنظيفه وأضبطه وفقاً للتعليمات الواردة في الفصل الخامس من هذا الدليل.</p> <p>ب- قم بتنظيفه وفقاً للتعليمات الواردة في الفصل السادس من هذا الدليل.</p> <p>ج- إذا كان النافخ بطيء ليصل إلى السرعة المطلوبة، اتصل بالفنين المختصين بالصيانة.</p>	<p>أ- نافخ هواء الاحتراق متنسخ أو تمت إعاقته.</p> <p>ب- أثيرب تهوية صمام الغاز متنسخ أو تمت إعاقته (للعقالي الخاصة بالدول خلاف دول المفوضية الأوروبية).</p> <p>ج- تعطل نافخ هواء الاحتراق.</p>	<p>المقالة تعمل بشكل طبيعي، ولكن يصدر عنها صوت فرقعة عند إشعال الشعلات.</p>
من الطبيعي أن تظهر هذه الرسالة عند البدء حال وجود هواء داخل الخطوط، تتحقق من فتح صمام الغاز، وإذا استمر ذلك قم بإغلاق المقالة على الفور، واتصل بالفنين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.	صمام الغاز مفتوح أو وحدة التحكم معطلة أو المحول معطل أو ثرمومترات الحد الأعلى مفتوحة.	وحدة التحكم تُعرض HEATING FAILURE (عطل في التسخين).

2-2-6 رسائل الخطأ ومشاكل العرض

الإجراءات التصحيحية	الأسباب المحتملة	المشكلة
ثُند هذه هي الشاشة العادمة لفترة قصيرة عند إضافة كمية كبيرة من المنتجات المجمدة لوعاء القلي أو إذا لم يتم تسخين المقالة بشكل صحيح، وإذا استمرت المشكلة، اتصل ببني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.	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.	وحدة التحكم تعرض L أو LOW TEMP (درجة حرارة منخفضة).
قم بإغلاق المقالة على الفور، واتصل ببني 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 HOT HI-1 (درجة حرارة ساخنة مرتفعة)..
اضغط على زر الطاقة لإيقاف تشغيل المقالة ودعها تبرد قبل أن يتم إعادة توصيل الطاقة إلى المقالة، وإذا استمرت المشكلة، اتصل ببني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.	درجة حرارة وعاء القلي أكثر من 40 درجة فهرنهايت (24 درجة مئوية).	وحدة التحكم تعرض HI TEMP (درجة حرارة مرتفعة).
هذا هو العرض العادي عند تغيير النقطة المضبوطة مسبقاً للمقالة إلى درجة حرارة أقل، ينبغي أن تعود الشاشة إلى الأربع شرطات المتقطعة عندما تبرد درجة حرارة الوعاء إلى النقطة المضبوطة مسبقاً، يشير هذا إلى وجود مشكلة في دوائر التحكم في درجة الحرارة، قم بإيقاف تشغيل المقالة واتصل ببني الصيانة المعتمد.	درجة حرارة المقالة أكثر من 21 درجة فهرنهايت (12 درجة مئوية) أعلى النقطة المضبوطة مسبقاً.	وحدة التحكم تعرض CM III.5 (مرتفع). عرض HI (مرتفع).
▲ امسح الخطأ وقم بكتم الإنذار عبر الضغط على زر (YES) "نعم". الحد الأقصى لوقت الاسترجاع هو 02:25، وإذا استمر هذا الخطأ اتصل ببني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.	وقت الإصلاح تجاوز الحد الأقصى للوقت.	وحدة التحكم تعرض RECOVERY FAULT YES (إصلاح العطل/نعم) وأصوات إنذار.
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 إلىوضع التقى 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 المقاييس المطلوب كرر الخطوات، بالنسبة للمقالي المزودة بوحدة تحكم CM3.5 ارجع إلى دليل المستخدم المنفصل لوحدات التحكم في المقالة.	برمجة خيار عرض غير صحيح.	وحدة التحكم تعرض مقياس خاطيء لدرجة الحرارة (فهرنهايت أو مئوية).
أ- إغلاق صمام التصريف. ب- قم بإغلاق المقالة على الفور، واتصل ببني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.	أ- صمام التصريف مفتوح ب- تعطل الحد الأعلى	وحدة التحكم تعرض H LIMIT (حد أعلى). FAILURE DISCONNECT POWER (تعطل فصل الطاقة) أو HELP (تعليمات).
قم بإغلاق المقالة على الفور، واتصل ببني الصيانة المعتمد للحصول على المساعدة.	توجد مشكلة مع دوائر قياس درجة الحرارة بما في ذلك المجرس أو تلف مجموعة أسلاك وحدة التحكم أو الموصل.	وحدة التحكم تعرض TEMP PROBE FAILURE (تعطل مجرس الحرارة) أو PROB (مجرس).
اضغط على زر ▲ (YES) "نعم" عند إصلاح العطل أو اضغط على زر ▼ (NO) "لا" لااستمرار في عملية الطهي واتصل بالبنين المعتمدين للصيانة، في بعض الحالات قد لا يكون الطهي متاحاً.	حدث خطأ يتطلب الاستعانة ببني الصيانة.	وحدة التحكم تعرض SERVICE REQUIRED (الصيانة).

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 بتغيير إعداد مطالبة المصفاة.	إعداد مطالبة المصفاة غير صحيح.	المقلة تقوم بالتصفية بعد كل دورة طهي.
تأكد من وجود المقلة عند النقطة المضبوطة مسبقاً؛ تأكيد من تشغيل وحدة التحكم (الوضع ON).	درجة الحرارة منخفضة للغاية أو وحدة التحكم تعرض OFF (إيقاف تشغيل).	وظائف قائمة المصفاة لا تعمل.
انتظر حتى تنتهي الوظيفة السابقة لبدء دورة تصفية أخرى.	وظيفة أخرى لا تزال قيد التشغيل.	وحدة التحكم تعرض WAIT FOR FILTER (انتظر المصفاة).
أ- تحقق من توصيل سلك الطاقة ومن عدم سقوط قاطع الدائرة. ب- إذا زادت درجة حرارة المحرك لأكثر من يضع ثوان بحث لا يمكن لمسمى، 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 3-4). ج- اتصل بالفنين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.	أ- سلك الطاقة غير متصل أو تعرّض قاطع الدائرة الكهربائية. ب- زيادة تسخين مضخة المحرك مما تسبب في سقوط مفتاح الحمل الحراري الزائد. ج- انسداد في مضخة المصفاة.	مضخة المصفاة لا تعمل أو توقف أثناء التصفية.
قم بإزالة الزيت من وعاء التصفية واستبدل ورقة التصفية مع التأكيد من أن حجاب التصفية السلكي في موضعه أسفل الورقة. تحقق من وجود الحلقات الدائرية بحالة جيدة أعلى تركيبات اتصال وعاء المصفاة.	مكونات ووعاء التصفية غير مثبتة أو معدة بشكل صحيح أو الزيت بارد.	مضخة المصفاة تعمل، ولكن رجوع الزيت بطيء للغاية.
اضغط على (CONFIRM ▲ "تأكيد" واتبع تعليمات FILL VAT FROM DRAIN PAN (ملء الوعاء من وعاء التصفية).	صمام التصريف مفتوح أو احتمال وجود زيت في وعاء التصفية.	وحدة التحكم تعرض 01L IN DRAIN PAN / CONFIRM (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
أ- يجب أن تكون درجة حرارة المقلة عند النقطة المضبوطة. ب- تأكيد من أن درجة حرارة الزيت في JIB هي أعلى من 70 درجة فهرنهايت (21 درجة مئوية). ج- تأكيد من عدم نفاذ الزيت من JIB وأن خط الإمداد يوجد داخله، استبدل JIB ثم اضغط على زر ▲ عند ظهوره لإعادة ضبط نظام تعويض الزيت تلقائياً. إذا استمرت المشكلة، اتصل بالفنين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة. د- اتصل بالفنين المعتمدين للصيانة للحصول على المساعدة.	أ- درجة حرارة المقلة منخفضة للغاية. ب- الزيت بارد للغاية. ج- نفاذ الزيت من JIB د- يوجد خطأ الصيانة مطلوبة	أوعية الزيت لا يتم تعويضها.

<p>أ- قم ب拔 زلة خطأ التصفية بشكل سليم، إذا 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</p> <p>ج- منفذ الملف الولبي أو المضخة أو الديبوس أو لوحة RTD أو ATO.</p>	<p>لا يتم تعويض أحد الأوعية بالزيت.</p>
▲ قم بملء نظام تعويض الزيت ثم اضغط على زر (CONFIRM) "تأكيد".	نفاذ الزيت من نظام تعويض الزيت.	وحدة التحكم تعرض TOP OFF OIL EMPTY / [زيت] CONFIRM التعويض فارغ / تأكيد)

6-2-6 خطأ رموز الدخول (الوحدات 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	خطأ 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 ببرограм MIB
E08	خطأ لوحة ATO	فقدان اتصال لوحة ATO أو تعطيلها
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	خطأ إجراء ورقة التصفية (تغيير ورقة التصفية)	نفاذ فترة توقيت 25 ساعة أو قد تعمل المصفاة المتسلكة 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 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 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 المقلة 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** (عطal الحد الأعلى) (فصل الطاقة) مع وجود نغمة تنبيه أثناء الاختبار.

يمكن إلغاء الاختبار في أي وقت عن طريق إيقاف تشغيل المقلة، عند تشغيل المقلة 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- 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 التتحقق).

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

يببدأ الوعاء في التسخين، ويعرض الكمبيوتر درجة حرارة الوعاء الفعلية أثناء الاختبار. تستمر المقلة في التسخين حتى يتغير الحد الأعلى، عموماً 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 2-HI-2) بالتبادل مع درجة الحرارة الفعلية (مثل 430 فهرنهايت).

10- حرج زر (✓).

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



الشكل 1: ضع وحدة الإذابة في الحاوية ثم قم بتنبئتها جيداً باستخدام البراغي المرفقة.



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.



يعمل الزر البرتقالي على
إعادة ضبط النظام بعد
ظهور عالمة انخفاض
مستوى الزيت.

احرص على الرفع برفق
لإضافة الدهون.

الشكل 4 وضع
تركيب وحدة
الإذابة بشكل
صحيح.

مفتاح تشغيل وإيقاف
تشغيل وحدة الإذابة.



الشكل 2: ثبت وحدة الإذابة.

1- افتح الباب الأيمن للمقلاة وقم بإزالة رباط الشحن من حاوية JIB.

2- ضع وحدة الإذابة في الجزء الأمامي للحاوية، ولتنبئتها بسهولة، قم بفك الكتفية الموجودة في الجانب الأيسر منها إذا لزم الأمر.

3- استخدم براغي وحدة الإذابة المرفقة لتنبئتها في الفتحات الموجودة بالحواجز الداخلية على جانبي حاوية المقلاة. انظر الشكل 1 و 2.

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 الثنائي، ثم ثبت الغطاء الأمامي ومقدمة وحدة الإذابة. انظر الشكل 4.

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

OCF30™ مجموعه مقالی الغاز
الملحق ب: 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 لإضافة
الدهون.

تحذير

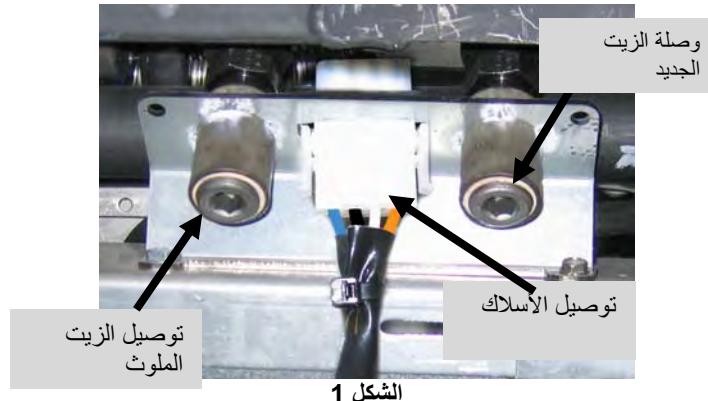
يرجى مراعاة أن أسطح سخان الدهون الصلبة تكون ساخنة، ومن ثم يحظر لمسها بأيدي عارية، وينبغي ارتداء ملابس واقية عند إضافة الدهون إلى وحدة الإذابة.

- 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.

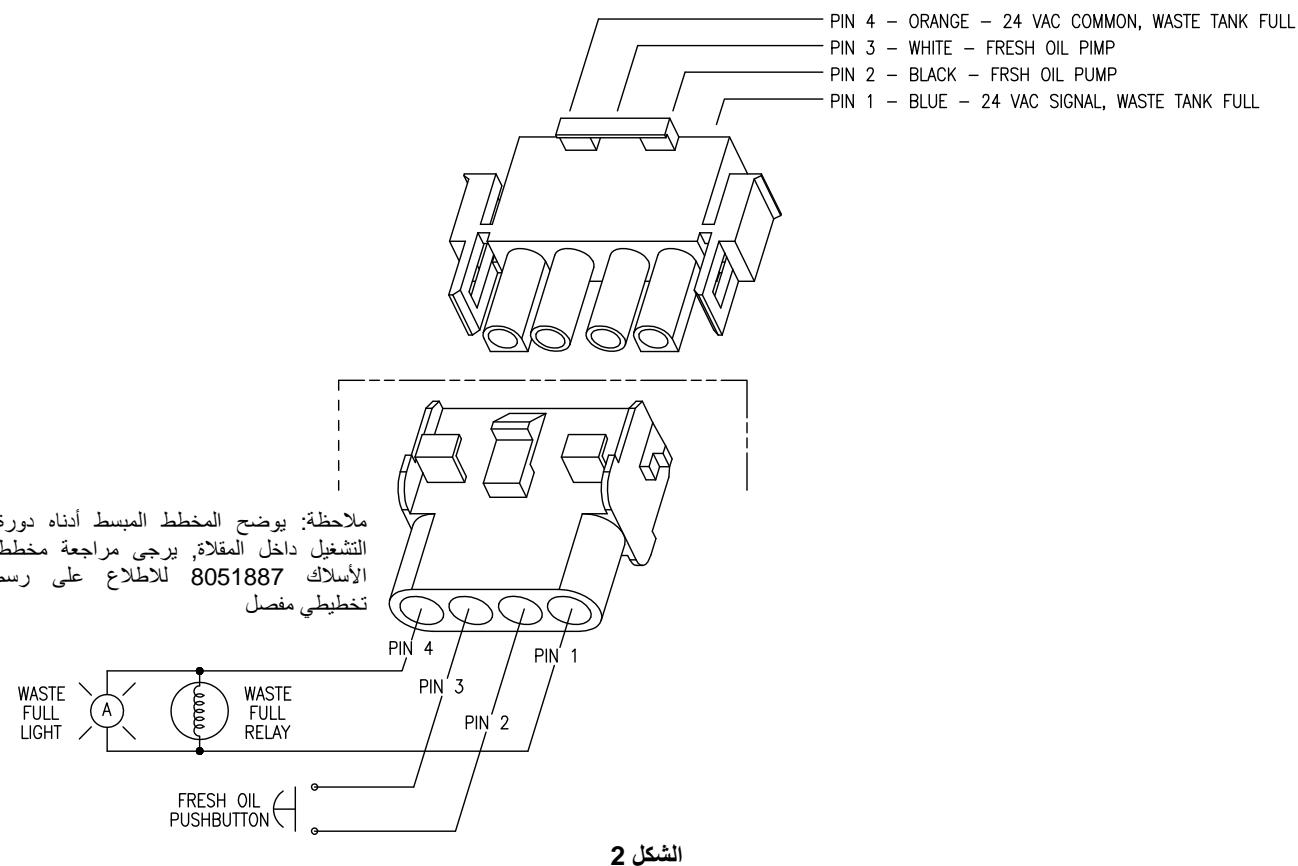
مجموعة مقالي الغاز OCF30™

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، 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)، وُتستخدم مشابك حامل الأسلاك الأربع لتوسيع المقاولة بأنظمة الزيت الغزير المختلفة (انظر الشكل 2)، لذا قم بتوصيل المشبك 1 و 4 بالمفتاح الخاص بماء الخزان لتجنب تدفق الزيت الملوث من الخزان، ثم قم بتوصيل المشبك رقم 2 و 3 إلى خزان 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





الشكل 3

تم إعداد مقالٍ OCF™ للاستخدام مع أنظمة الزيت الغزير، حيث يتم استخدام أواني الزيت الجديد، وعادة يتم تزويدها بزيت غزير، قم بازالة الغطاء وأدخل الوصلة المرفقة داخل الإناء المزود بقطن 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 الشكل الموضح في الصورة ويرجع ذلك إلى تركيبها ونوعها وتاريخ تصنيعها.

ج.1-1 ملي JIB

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

- 1 تأكد من أن المفتاح المتحرك في وضع التشغيل العادي.
- 2 لملي JIB، اضغط على الزر البرتقالي الموجود فوق المفتاح المتحرك.
- 3 قم بتحرير الزر عند تمام ملي JIB.
- 4 قم بالضغط على زر إعادة ضبط JIB البرتقالي لمسح رسالة TOPOFF OIL EMPTY (خزان تعويس 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 بتوصيفية الزيت الموجودة 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 على اللوحة المتحركة.

- 6- إذا كنت ترغب في ملي وعاء القلي بالزيت الجديد، انظر إلى خطوات ملي وعاء القلي بالزيت الغزير أدناه، أو يمكنك تشغيل وضع التشغيل العادي الموجود على اللوحة المتحركة.

ج.4-1 ملي 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 بووعاء القلي.
 - 4-أغلق صمام إرجاع الزيت.
 - 5- تأكد من أن وعاء التصفية فارغاً.
 - 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 تقريباً، ويتم استغراق أكثر من 25 ثانية قبل بدأ ارتفاع مستوى الزيت داخل وعاء القلي، حيث يستغرق ملي وعاء القلي المقسم دقيقة واحدة، ويستغرق ملي 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
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



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

Bringing innovation to the table · welbilt.com

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

Part Number FRY_IOM_8197233 07/2022