

دليل التركيب والتشغيل

RE SERIES E⁴ ELECTRIC

العابرات من المساحة



FootPrint®
by **Frymaster**® **PRO** Series

CE FRYMASTER®

نُوصي Frymaster، وهي عضو في جمعية صيانة معدات الأغذية التجارية، بأن يتم استخدام فنيين معتمدين من قبل الجمعية.



07/2022 /Arabic



8 1 9 7 2 4 4

خط الخدمة الساخن طوال اليوم 1-800-551-8633

البريد الإلكتروني:
service@frymaster.com

www.frymaster.com

ملاحظة

في حالة ما إذا قام العميل خلال فترة سريان الضمان باستخدام قطعة غير خاصة بجهاز **FRYMASTER DEAN** هذا بخلاف القطعة الجديدة غير المعدلة أو المعاد تدويرها والتي يتم شراؤها مباشرةً من **FRYMASTER DEAN** أو من أي من مراكز الخدمة المعتمدة لها و / أو تم تعديل التكوين الأصلي للقطعة المستخدمة، فسيتم إلغاء هذا الضمان. وبالإضافة إلى ذلك، فإن تتحمل **FRYMASTER DEAN** والمراكز التابعة لها أية مسؤولية عن أية دعوى أو تلفيات أو مصروفات نتجت عن طريق العميل سواء بشكل مباشر أو غير مباشر وسواء بشكل كلي أو جزئي بسبب تركيب أية قطعة غير معدلة و / أو قطعة غير مدعولة من مركز خدمة غير معتمد.

ملاحظة

هذا الجهاز مخصص للاستخدام الاحترافي فقط ويجب أن يتم تشغيله من قبل موظفين مؤهلين. يجب أن يقوم مزود خدمة معتمد من المصنع (FAS) يتبع شركة **FRYMASTER DEAN** أو فني محترف مؤهل آخر بإجراء التركيب والصيانة والإصلاحات. قد يؤدي قيام الفنيين غير المؤهلين بإجراء التركيب أو الصيانة أو الإصلاحات إلى إلغاء الضمان من الجهة المصنعة. راجع الفصل 1 من هذا الدليل للاطلاع على تعرifات الموظفين المؤهلين.

ملاحظة

يجب أن يتم تركيب هذا الجهاز بما يتوافق مع القوانين المحلية والقومية الملائمة في الدولة وأو الإقليم الذي يتم فيه تركيب الجهاز. راجع متطلبات القوانين القومية في الفصل 2 من هذا الدليل للاطلاع على التفاصيل.

ملاحظة للعملاء في الولايات المتحدة

يجب أن يتم تركيب هذا الجهاز وفقاً لقانون تمتيدات الأنابيب الأساسية الخاص **Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA)**.

ملاحظة

إن الرسوم والصور المستخدمة في هذا الدليل هي بغرض توضيح الإجراءات التشغيلية وعمليات التنظيف والإجراءات الفنية وقد لا تتوافق مع الإجراءات التشغيلية المستخدمة في الإداره في الموقع.

ملاحظة لمالكى الوحدات المزودة بأجهزة كمبيوتر

الولايات المتحدة

هذا الجهاز متواافق مع الجزء 15 من قواعد اللجنة الفيدرالية للاتصالات (FCC). يخضع التشغيل للشروط التاليين: 1) لا يسبب هذا الجهاز تشويشاً ضاراً 2) ويجب أن يقبل هذا الجهاز أي تشويش يتم استقباله بما في ذلك التشويش الذي يسبب تشغيلًا غير مرغوب به. ومع أن هذا الجهاز يُعد جهازاً مثبتاً من الفئة A، فقد تبين أنه يُفي بحدود الفئة B.

كندا

لا يتجاوز هذا الجهاز الرقمي حدود الفئة A أو ب لانبعاثات ضوضاء اللاسلكي وفق تحديد المعاصفة ICES-003 الصادرة عن إدارة الاتصالات الكندية.

لا يصدر هذا الجهاز الرقمي ضوضاء لاسلكية تتجاوز حدود الفئتين A و B المنصوص عليها في ICES-003 edicte من قبل وزير المجتمعات المحلية في كندا.

خطر

يمكن أن يؤدي أي إجراء غير سليم من تركيب أو تعديل أو خدمة أو صيانة أو تعديلات غير معتمدة أو تعديلات إلى الإضرار بالممتلكات أو حدوث إصابة أو الوفاة. اقرأ تعليمات التركيب والتشغيل والصيانة بعناية قبل تركيب هذا الجهاز قبل تركيبه أو صيانته.

خطر

الحافة الأمامية لهذا الجهاز ليست درجة في سلم! لا تقف على الجهاز. قد ينبع عن الانزلاق أو ملامسة زيت / دهن الطهي الساخن حدوث إصابة خطيرة.

خطر

لا تقم بتخزين الجازولين أو غيره من الأبخرة والسوائل الأخرى القابلة للاشتعال أو استخدامها في محیط هذا الجهاز أو غيره من الأجهزة الأخرى.

خطر

يجب تفريغ صينية الفاتات في القليات المزودة بنظام ترشيح داخل حاوية مقاومة للحرق عند نهاية عمليات القلي كل يوم. يمكن أن تحرق بعض جسيمات الطعام تلقائياً إذا تركت منقوعةً في مواد دهون معينة.

تحذير

لا تضرب سلال القلي أو الأوعية الأخرى بعنف على الشريط الواصل للقلية. الشريط موجود لسد المفاصل بين أوعية القلي. سوف يؤدي ضرب سلال القلي على الشريط بعنف من أجل إزاحة الدهن إلى تشوّه الشريط وبالتالي التأثير سلباً على تركيبه. الشريط مصمم للتثبيت المُحكم ويجب ألا يتم نزعه إلا من أجل التنظيف.

خطر

يجب أن يتم توفير الوسائل الكافية للحد من حرقة هذا الجهاز بدون الاعتماد على أو نقل الضغوط إلى القناة الكهربائية. يتم توفير أدوات التثبيت مع القلية. إذا كانت مجموعة أدوات التثبيت مفقودة، فاتصل بمركز الخدمة المحلي المعتمد من المصنع (FAS) التابع لشركة FRYMASTER وطلب الجزء رقم 826-0900.

خطر

قبل التحرير والفحص والصيانة وأي إصلاح لقلية FRYMASTER الخاصة بك، افصل جميع أسلاك الطاقة الكهربائية من القلية.



القلايات من السلسلة RE Series E⁴ Electric دليل التركيب والتشغيل

جدول المحتويات

	الفصل 1: مقدمة
1-1	معلومات عامة..... 1.1
1-1	معلومات السلامة..... 1.2
2-1	معلومات الكمبيوتر..... 1.3
2-1	المعلومات الخاصة بالاتحاد الأوروبي (CE)..... 1.4
2-1	موظفو التركيب والتشغيل والصيانة..... 1.5
2-1	تعريفات..... 1.6
3-1	إجراء دعوى تلف الشحن..... 1.7
3-1	معلومات الصيانة..... 1.8
	الفصل 2: تعليمات التركيب
1-2	متطلبات التركيب العامة..... 2.1
3-2	متطلبات الطاقة..... 2.2
3-2	اختيار مكان محطة القلاية..... 2.3
	الفصل 3: تعليمات التشغيل
2-3	إجراءات الإعداد ويقاف التشغيل..... 3.1
3-3	وحدات التحكم..... 3.2
	الفصل 4: تعليمات الترشيح
1-4	التصريف والترشيح اليدوي..... 4.1
2-4	تجهيز نظام الترشيح المدمج للاستخدام..... 4.2
5-4	تشغيل الفلتر..... 4.3
7-4	تفكك وتركيب فلتر Magnasol..... 4.4
8-4	تصريف الزيت الفاسد والتخلص منه..... 4.5
	الفصل 5: الصيانة الوقائية
1-5	تنظيف القلاية..... 5.1
1-5	الفحوصات والخدمات اليومية..... 5.1.1
1-5	تنظيف نظام الترشيح المدمج - يومياً..... 5.1.2
2-5	الفحوصات والخدمات الأسبوعية..... 5.1.3
2-5	غليان قدر القلي لتنظيفه..... 5.1.4
3-5	تنظيف الأجزاء والملحقات القابلة للفصل - أسبوعياً..... 5.1.5
3-5	معايرة مقبض وحدة تحكم الحالة الصلبة (الانتظارية)..... 5.2
3-5	الفحص السنوي/الدوري للنظام..... 5.3
	الفصل 6: استكشاف المشكلات وإصلاحها من خلال المشغل
1-6	مقدمة..... 6.1
2-6	استكشاف المشكلات وإصلاحها..... 6.2
2-6	استكشاف مشكلات وحدة التحكم والتسخين وإصلاحها..... 6.2.1
4-6	استكشاف مشكلات رسائل الخطأ والشاشة وإصلاحها..... 6.2.2
7-6	استكشاف المشكلات وإصلاحها في رفعة السلال..... 6.2.3
7-6	استكشاف المشكلات وإصلاحها في نظام الترشيح المدمج..... 6.2.4

القليات من السلسلة E⁴ ELECTRIC

الفصل 1: مقدمة

1.1 عام

اقرأ التعليمات الواردة في هذا الدليل بشكلٍ جيد قبل محاولة تشغيل هذا الجهاز. يغطي هذا الدليل جميع التكوينات الخاصة بالطرازات FPRE14 و FPRE17 و FPRE22. معظم الأجزاء في هذه العائلة من القليات متشابهة، وعندما تتم مناقشتها كمجموعة، ستتم الإشارة إليها باسم القليات من السلسلة "RE Series Electric".

ورغم تشابه القليات من الطراز RE مع القليات من عائلة Pro Series Electric التي تتجهها Common Electric، إلا أنها تميز بعنصر دوار مختلف تماماً مصمم بتصميم متتطور. أما السمات الأخرى، بما في ذلك المناطق الباردة العميقية وقدور القلي المفتوحة ونظام الترشيح فتبقى كما هي بشكلٍ أساسي. وتشتمل خيارات التحكم على أجهزة كمبيوتر لطهي المنتجات المتعددة (بشكل قياسي) أو وحدات التحكم الرقمية أو التناولية الاختيارية. تأتي القليات في هذه السلسلة مزودة بتجهيزات ذات حاوية كاملة أو مجزأة، ويمكن شراؤها كوحدات منفصلة أو في شكل مجموعات تضم ما يصل إلى خمس قليات.

1.2 معلومات السلامة

قبل محاولة تشغيل وحدتك، قم بقراءة التعليمات الواردة بهذا الدليل بشكلٍ جيد.

خلال هذا الدليل، سوف تجد ملاحظات محاطة بمربيعات ذات حدودٍ مزدوجة تشبه المربع الموجود أدناه.



يمكن أن يسبب زيت الطهي الساخن حروقاً خطيرة. إياك ومحاولات تحريك قلية تحتوي على زيتٍ ساخن أو نقل الزيت الساخن من حاوية إلى حاوية أخرى.

!
تنبيه مربيعات تحتوي على معلوماتٍ بشأن الإجراءات أو الظروف التي ربما تسبب أو ينتج عنها عطل في نظامك.

!
تحذير مربيعات تحتوي على معلوماتٍ عن الإجراءات أو الظروف التي ربما تسبب أو ينتج عنها تلف نظام وحدتك، والتي قد تسبب حدوث عطل في نظام وحدتك.

!
خطر مربيعات تحتوي على معلوماتٍ عن الإجراءات أو الظروف التي ربما تسبب أو ينتج عنها وقوع إصابات للأفراد، والتي قد تسبب تلف نظام وحدتك و / أو تسبب حدوث عطل في نظام وحدتك.

تم تزويد القليات في هذه السلسلة بميزتي الأمان التلقائيتين التاليتين:

1. تعمل ميزات اكتشاف درجة الحرارة العالية على فصل الطاقة عن العناصر في حال وقوع خلل في وحدات التحكم في درجة الحرارة.

2. وهناك مفتاح سلامة مركب بشكل مدمج في صمام التصريف لمنع العناصر من التعرض للسخونة أثناء فتح صمام التصريف ولو حتى بشكل جزئي.

تم اختبار هذا الجهاز وثبت امثاله لحدود الفئة أ من الأجهزة الرقمية، وفقاً للجزء 15 من قواعد اللجنة الفيدرالية للاتصالات. ومع أنّ هذا الجهاز يُعد جهازاً مثبّتاً من الفئة أ، فقد تبيّن أنه يفي بحدود الفئة ب. تم تصميم هذه الحدود لتوفير حمايةٍ معقولةٍ ضد التداخل الضار الذي قد ينتج عن تشغيل الجهاز في بيئَة تجارية. ينتج هذا المنتج طاقة ترددات لاسلكية ويستخدمها ويمكن أن يقوم بإشعاعها، وإذا لم يتم تركيبه واستخدامه بما يتوافق مع دليل التعليمات، يمكن أن يؤدي إلى التسبب في حدوث تداخل ضار بالاتصالات اللاسلكية. من المحتمل أن يسبب تشغيل الجهاز في منطقة سكنية تشويشاً ضاراً، وفي مثل هذه الحالة سوف يُضطر المستخدمون إلى تصحيح التشويش على نقطتهم الخاصة.

يجب أن يراعي المستخدم أن أي تعديلات أو تعديلات يتم إدخالها على الجهاز دون أن تتم الموافقة عليها بشكلٍ صريح من قبل الجهة المسؤولة عن التطابق قد تُلغى حق المستخدم في تشغيل الجهاز.

وإذا لزم الأمر، ينبغي على المستخدم استشارة الناجر أو أحد فنيي التلفاز والراديو ذوي الخبرة لمزيدٍ من الاقتراحات.

ربما يجد المستخدم الكتيب التالي الذي قامت لجنة الاتصالات الفيدرالية بإعداده ذا فائدة: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" (كيفية التعرف على مشكلات التشويش على الراديو والتلفاز وحلّها). وهذا الكتيب متوافر لدى مكتب الطاعة الحكومية في الولايات المتحدة، في العنوان التالي: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 المعلومات الخاصة بالاتحاد الأوروبي (CE)

قام الاتحاد الأوروبي (CE) بوضع معايير معينة خاصة تتعلق بهذا النوع من الأجهزة. متى ظهر اختلافٌ بين معايير الاتحاد الأوروبي والمعايير غير الخاصة بالاتحاد الأوروبي، يتم تحديد المعلومات والتعليمات ذات الصلة من خلال المربعات المطللة المشابهة للمربع الموجود في الأسفل.



1.5 موظفو التركيب والتشغيل والصيانة

تم تحضير معلومات التشغيل الخاصة بجهاز Frymaster للاستخدام من قبل الموظفين المعتمدين و/أو المؤهلين فقط، كما هو موضح في القسم 1.6. يجب أن تتم جميع عمليات التركيب والصيانة التي تتم على جهاز Frymaster من قبل موظفي صيانة أو تركيب مؤهلين و/أو معتمدين و/أو مُرخص لهم و/أو مختصين، كما هو موضح في القسم 1.6.

1.6 تعريفات

موظفو التشغيل المؤهلون و/أو المعتمدون

موظفو التشغيل المؤهلون / المعتمدون هم هؤلاء الذين قرروا بعناية المعلومات الموضحة في هذا الدليل وتعرفوا جيداً على وظائف الجهاز، أو الذين توافرت لديهم خبراتٌ سابقة فيما يتعلق بتشغيل الجهاز الذي يتناوله هذا الدليل.

موظفو التركيب المؤهلون

موظفو التركيب المؤهلون هم الأفراد وأو المؤسسات وأو الجماعات، وأو الشركات التي تشارك في، أو تكون مسؤولةً، بشكلٍ شخصي أو من خلال أحد المندوبين، عن تركيب الأجهزة الكهربائية. يجب أن تكون لدى الموظفين المؤهلين الخبرة في القيام بمثل هذه العمل، وأن يكونوا على دراية بكافة الاحتياطات الكهربائية التي تتطوي عليه، وأن تتوافق عمليات التركيب التي يقومون بها مع جميع متطلبات القوانين المعمول بها على الصعيدين المحلي والوطني.

موظفو الصيانة المؤهلون

موظفو الصيانة المؤهلون هم هؤلاء الذين تتوفر لديهم معرفة بجهاز Frymaster والذين تم اعتمادهم من قبل شركة Frymaster, L.L.C لإجراء صيانة على الجهاز. يُطلب من جميع موظفي الصيانة المعتمدين أن يكونوا مجهزين بمجموعة كاملة من أدلة الصيانة وقطع الغيار، وأن يكون بحوزتهم الحد الأدنى الموضح من مخزون قطع الغيار الخاصة بأجهزة شركة Frymaster. توجد قائمة بأسماء مراكز تقديم خدمات الصيانة المعتمدة من المصنع (FAS) لدى شركة Frymaster على موقع شركة Frymaster على الويب www.frymaster.com. يؤدي عدم الاستعانة بموظفي صيانة مؤهلين إلى إبطال ضمان Frymaster الخاص بجهازك.

1.7 إجراء دعوى تلف الشحن

ما الذي يجب عليك القيام به إذا وصل جهازك تالفاً:

يرجى ملاحظة أنه قد تم فحص هذا الجهاز وتعبيته بعناية من قبل موظفين مهرة قبل شحنه من المصنع. لا تتحمل Frymaster المسؤولية عن التلفيات أو الفقدان الذي حدث أثناء النقل. تتحمل شركة الشحن كامل المسؤولية عن سلامة الشحنة بمجرد قبول نقل الجهاز.

1. قم بإرسال دعوى عن التلفيات فوراً - بغض النظر عن حجم التلفيات.
2. التلف أو فقد الظاهر - تأكد من تدوين هذا على فاتورة الشحن أو إيصال الشحن السريع والتوفيق عليه من قبل من يقوم بالتسلیم.
3. الخسائر أو التلفيات غير الظاهرة - إذا لم تتم ملاحظة التلف إلا بعد إخراج الجهاز من العبوة، يجب إبلاغ شركة الشحن أو شركة النقل عنه فوراً بمجرد اكتشافه ويجب إرسال دعوى بوجود تلفٍ مخفى. يجب أن يتم إرسال الدعوى خلال 15 يوماً من تاريخ التسلیم. احرص على الاحتفاظ بالحاوية من أجل فحصها.

1.8 معلومات الصيانة

لأعمال الصيانة أو الإصلاحات غير الروتينية، أو للحصول على معلومات الصيانة، اتصل بخدمات الصيانة المحلي (FAS) المعتمد من قبل شركة Frymaster. يمكن أيضاً الحصول على معلومات الصيانة عن طريق الاتصال بقسم الخدمات الفنية في Frymaster على الرقم (1-800-24FRYER) أو عبر البريد الإلكتروني التالي: service@frymaster.com. ستكون بحاجة إلى المعلومات التالية من أجل مساعدتك بطريقة فعالة:

رقم الطراز _____

الرقم التسلسلي _____

الجهد _____

طبيعة المشكلة _____

احفظ بهذا الدليل وقم بتخزينه في مكان آمن حتى تتمكن من استخدامه مستقبلاً.

القليات من السلسلة E⁴ ELECTRIC

الفصل 2: تعليمات التركيب

عام 2.1

التركيب الصحيح ضروري من أجل عملية التشغيل الآمنة والفعالة والخالية من المتابع لهذا الجهاز.

يجب أن يقوم عامل التركيب أو عامل الخدمة المؤهل و/أو المرخص و/أو المعتمد بإجراء جميع عمليات التركيب والخدمة لجهاز Frymaster، كما هو موضح في القسم 1.6 من هذا الدليل.

يؤدي الإخفاق في التركيب أو خدمة هذا الجهاز بأى طريقة أخرى من قبل عامل التركيب أو عامل الخدمة المؤهل و / أو المرخص و / أو المعتمد، (كما هو موضح في القسم 1.6 من هذا الدليل) إلى إبطال ضمان Frymaster وقد يتسبب في تلف الجهاز أو إصابة العمال.

عندما يكون هناك تعارض بين الإرشادات والمعلومات الموجودة في هذا الدليل والقوانين أو اللوائح المحلية أو القومية، يجب أن تتوافق عمليات التركيب والتشغيل مع القوانين أو اللوائح المعمول بها في البلد التي تم تركيب الجهاز بها.

يمكن الحصول على الصيانة عن طريق الاتصال بمركز الخدمة المحلي المعتمد من خلال المصنع.

ملاحظة

جميع القليات التي يتم شحنها بدون مجموعات القابس والأسلاك المزودة من قبل المصنع يجب توصيلها باستخدام الأنابيب المرن بمجموعة أطراف التوصيل الموجودة خلف القلية. يجب أن يتم توصيل الأسلاك بهذه القليات وفقاً لمواصفات قانون الكهرباء الوطنية (NEC). يجب أن تحتوي الوحدات التي يتم توصيلها على أدوات تثبيت ثبتتها.



يجب أن يتم توفير الوسائل الكافية للحد من حركة هذا الجهاز بدون الاعتماد على أو نقل الضغوط إلى القناة الكهربية. يتم توفير أدوات التثبيت مع القلية. إذا كانت مجموعة أدوات التثبيت مفقودة، فاتصل بمركز الخدمة المحلي المعتمد من المصنع التابع لشركة Frymaster وطلب الجزء رقم 826-0900.

ملاحظة

إذا كان هذا الجهاز مزود بسلك يتم توصيله مباشرة داخل مصدر إمداد الطاقة، يجب تضمين وسائل لقطع التيار عند مصدر إمداد الطاقة به فاصل تلامس لا يقل عن 3 مم في كل الأقطاب في الأسلاك الثابتة.

ملاحظة

يجب وضع هذا الجهاز في مكان يسهل فيه الوصول إلى القابس ما لم يتم توفير وسائل أخرى لقطع الاتصال من مصدر الإمداد بالطاقة (على سبيل المثال، قاطع دائرة).

ملاحظة

إذا كان هذا الجهاز متصلًا بشكل مستمر بالأسلاك الثابتة، يجب توصيله بواسطة أسلاك نحاسية تصنيفها لا يقل عن 167 درجة فهرنهايت (75 درجة مئوية).

ملاحظة

إذا حدث تلف في سلك إمداد الطاقة الكهربائية، يجب استبداله من قبل فني يتبع مركز خدمة معتمد من المصنع التابع لشركة Frymaster أو شخص مؤهل على نحو مماثل لتجنب المخاطر.

خطر

يجب توصيل الجهاز بمصدر إمداد طاقة له نفس الجهد ونفس المرحلة المحددين على لوحة التصنيف الموجودة على باب الجهاز من الداخل.

خطر

يجب القيام بتوصيل جميع أسلاك هذا الجهاز وفقاً لمخطط (مخططات) التوصيات الكهربائية المزودة مع الجهاز. راجع مخطط (مخططات) التوصيات الكهربائية الملصقة بداخل باب الجهاز عند تركيب أو صيانة هذا الجهاز.

خطر

أجهزة Frymaster المزودة بالأرجل مخصصة للتركيبات الثابتة. ويجب أن يتم رفع الأجهزة المزودة بأرجل أثناء تحريكها لتجنب حدوث تلف في الجهاز أو حدوث إصابة جسدية. بالنسبة للتركيبات المتنقلة، يجب أن يتم استخدام عجلات المعدات الاختيارية. هل لديك أسئلة؟ اتصل على الرقم 1-800-551-8633.

خطر

لا تقم بتركيب لوحة تصريف معدنية بمقدمة القلاية، أو تصبح غير متزنة، وتتسبب في حدوث إصابة. يجب إبقاء منطقة الجهاز نظيفة وخالية من المواد القابلة للاحتراق طوال الوقت.

في حالة انقطاع الطاقة، سيتم إيقاف تشغيل القلاية (القليات) تلقائياً. في حال حدوث ذلك، قم بوضع مفتاح الطاقة في وضع إيقاف التشغيل. لا تحاول تشغيل القلاية (القليات) إلى أن تعود الطاقة.

يجب إبقاء هذا الجهاز بعيداً عن المواد القابلة للاحتراق، إلا أنه يمكن تركيبه على أرضيات قابلة للاحتراق.

يجب توفير مسافة خلوص 6 بوصات (15 سم) من كلا الجانبين والخلف عند وضع الجهاز بالقرب من الهياكل القابلة للاحتراق. يجب توفير 24 بوصة (61 سم) كحد أدنى في مقدمة الجهاز من أجل تسهيل الصيانة وتشغيل الجهاز بالشكل الصحيح.

تحذير

لا تقم بسد المنطقة الموجودة حول القاعدة أو أسفل القلاية.

2.1.2 متطلبات التأريض الكهربائي

يجب تأريض جميع الأجهزة الكهربائية وفقاً لجميع القوانين المحلية والقومية سارية المفعول، وقوانين الاتحاد الأوروبي إذا لزم ذلك. يجب توصيل جميع الوحدات (المتعلقة بسلك أو المتصلة بشكل دائم) بنظام مؤرض لتوفير الطاقة. يوجد مخطط التوصيات الكهربائية على باب القلاية من الداخل. راجع لوحة التصنيف على باب القلاية من الداخل للتعرف على مستويات الجهد الصحيحة.

2.1.3 المتطلبات الاسترالية

يجب أن يتم تركيب الجهاز وفقاً للوائح AS 5601 / AG 601 واللوائح الخاصة بالسلطة المحلية والغاز والكهرباء وأي لوائح قانونية أخرى ذات صلة.

متطلبات المراحل الثلاثة				
أمير (كل رجل)	الحد الأدنى لحجم السلك مقاييس الأسلام الأمريكية (AWG) (مم)	صيانة السلك	الجهد	الطاز
39	(4.11)	6	3	208 FPRE14
34	(4.11)	6	3	240 FPRE14
17	(2.59)	8	3	480 FPRE14
21	(4.11)	6	4	380/220 FPRE14
20	(4.11)	6	4	415/240 FPRE14
21	(4.11)	6	4	400/230 FPRE14
48	(4.11)	6	3	208 FPRE17
41	(4.11)	6	3	240 FPRE17
21	(4.11)	6	3	480 FPRE17
26	(4.11)	6	4	380/220 FPRE17
24	(4.11)	6	4	415/240 FPRE17
25	(4.11)	6	4	400/230 FPRE17
61	(5.19)	4	3	208 FPRE22
53	(5.19)	4	3	240 FPRE22
27	(4.11)	6	3	480 FPRE22
34	(4.11)	6	4	380/220 FPRE22
31	(4.11)	6	4	415/240 FPRE22
32	(4.11)	6	4	400/230 FPRE22

متطلبات المرحلة الفردية				
أمير (كل رجل)	الحد الأدنى لحجم السلك مقاييس الأسلام الأمريكية (AWG) (مم)	صيانة السلك	الجهد	الطاز
68	(5.83)	3	2	208 FPRE14
59	(5.19)	4	2	240 FPRE14
30	(3.26)	8	2	480 FPRE14

ملاحظة

إذا كان هذا الجهاز متصلًا بشكل مستمر بالأسلاك الثابتة، يجب توصيله بواسطة أسلاك نحاسية تصنيفها لا يقل عن 167 درجة فهرنهايت (75 درجة مئوية).

خطر

يجب توصيل الجهاز بمصدر إمداد طاقة له نفس الجهد ونفس المرحلة المحددين على لوحة التصنيف الموجودة على باب الجهاز من الداخل.

خطر

يجب القيام بتوصيل جميع أسلاك هذا الجهاز وفقاً لمخطط (مخططات) التوصيات الكهربائية المزودة مع الجهاز. راجع مخطط (مخططات) التوصيات الكهربائية الملصقة بداخل باب الجهاز عند تركيب أو صيانة هذا الجهاز.

2.3 بعد وضع القلايات في محطة القلي**خطر**

يجب ألا يتم تعديل أي مواد هيكلية في القلاية أو إزالتها لأغراض تسهيل تركيب القلاية تحت غطاء. هل لديك أي أسئلة؟ اتصال بالخط الساخن لشركة Frymaster/Dean Service على الرقم 1-800-551-8633.

1. بمجرد وضع القلية في محطة القلي، استخدم ميزان النجار فوق الجزء العلوي من قدر القلي للتحقق من أن الوحدة مستوية ومتزنة، من جميع الجهات.

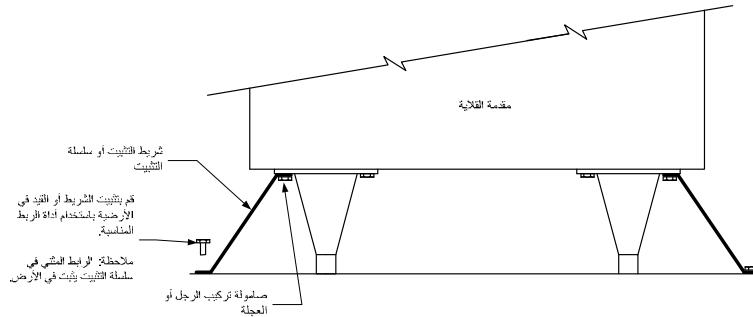
لموازنة القليات المزودة بالأرجل، يمكن لف أسفل القم لأعلى لمسافة بوصة من أجل تحقيق الاتزان. كما يجب كذلك ضبط الأرجل بحيث يكون ارتفاع القلية (القليات) مناسباً في محطة القلي.

بالنسبة للقليات المزودة بعجلات، فإنها لا تحتوي على أجهزة مضمنة بها لضبط الاتزان. يجب أن تكون الأرضية التي يتم تركيب القلية عليها متزنة.

بعد أن تتم موازنة القلية في وضعها النهائي، قم بتركيب المثبتات المرفقة مع الوحدة للحد من حركتها بحيث لا تعتمد على القناة الكهربية أو الوصلات الكهربية أو تضغط عليها. قم بتركيب المثبتات بما يتوافق مع التعليمات المرفقة (انظر الشكل التوضيحي أدناه). إذا تم فصل المثبتات من أجل إجراء الصيانة أو لأي أسباب أخرى، يجب أن تتم إعادة توصيلها مرة أخرى قبل أن يتم استخدام القلية.

خطر

يجب أن يتم توفير الوسائل الكافية للحد من حركة هذا الجهاز بدون الاعتماد على أو نقل الضغوط إلى القناة الكهربية. يتم توفير أدوات التثبيت مع القلية. إذا كانت مجموعة أدوات التثبيت مفقودة، فاتصل بمركز الخدمة المحلي المعتمد من المصنع .**Frymaster** التابع لشركة **(FAS)** وطلب الجزء رقم **0900-826**.



ملاحظة: إذا كنت تحتاج إلى تغيير موضع القلية المثبت بها أرجل، فقم بإزالة كل الأوزان الموجودة على كل رجل قبل تحريكها. إذا تعرضت رجل من الأرجل للتلف، فاتصل بوكيل الصيانة لإصلاحها أو لاستبدالها بشكل فوري.

خطر

يمكن أن يؤدي الزيت الساخن إلى حدوث حروق خطيرة. تجنب لمسه. يجب أن تتم إزالة الزيت، في كل الظروف، من القلية قبل محاولة تحريكها لتجنب انسكاب الزيت والسقوط والتعرض للحروق الخطيرة. يمكن أن تقلب هذه القلية وتسبب الإصابات للأشخاص إذا لم يتم ثبيتها في موضع ثابت.

2. قم بإغلاق صمام (صممات) تصريف القلية وقم بتعبيتها بالمياه حتى خط مستوى الزيت السفلي.

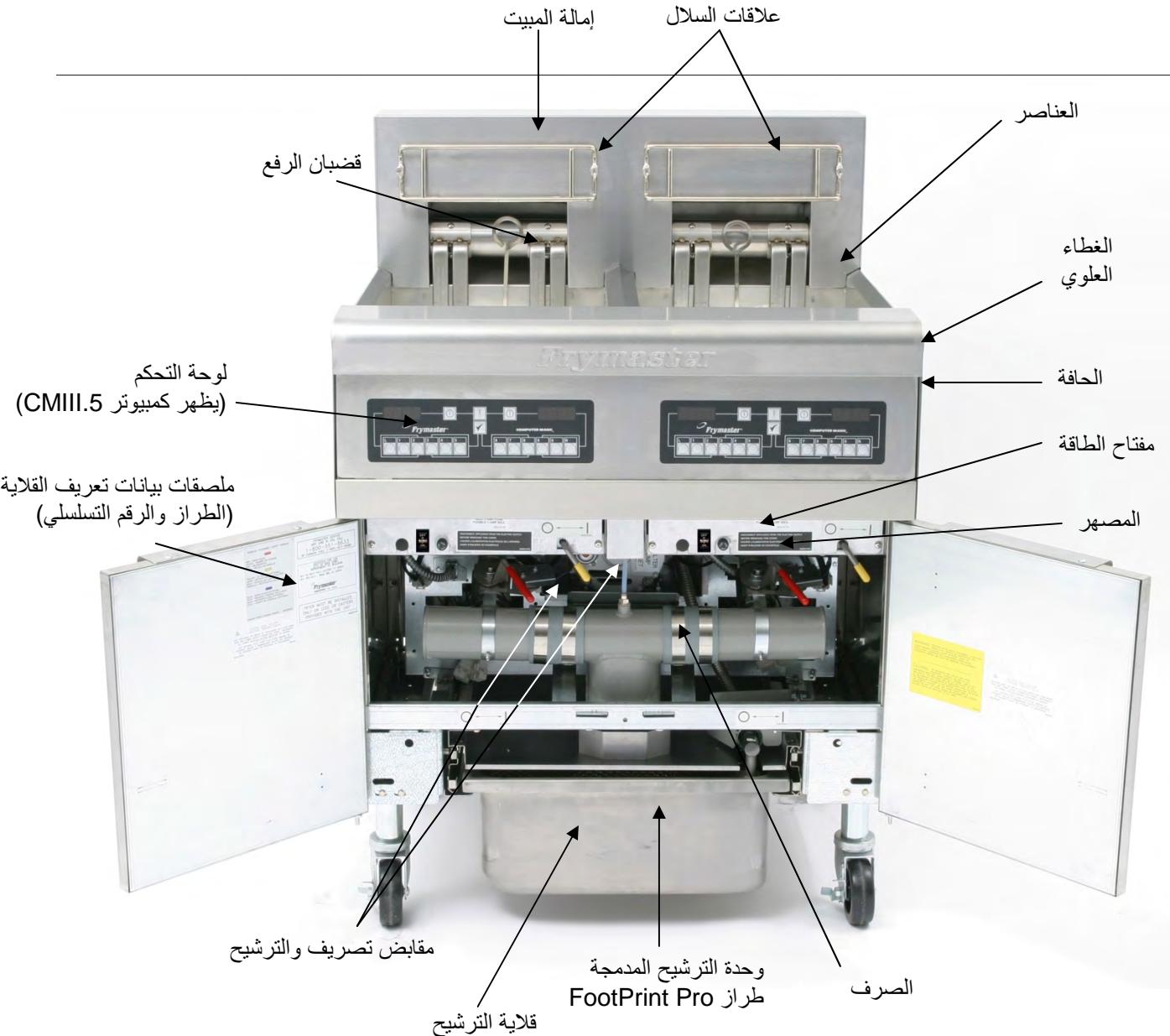
3. قم ببعض (دور) القلي لتنظيفها بما يتوافق مع التعليمات الواردة في القسم 5.1.3 في هذا الدليل.

4. قم بتصريف المياه من قدر (قور) القلي وقم بتعبيتها بزيت الطهي. (انظر إجراءات إعداد الجهاز وإيقاف تشغيله في الفصل 3.)

القليات من السلسلة RE SERIES E⁴ ELECTRIC

الفصل 3: تعليمات التشغيل

التعرف على القليات من طراز FPRE SERIES E⁴ ELECTRIC FRYER



التكوين النموذجي (يظهر الطراز FPRE217 في الصورة)

ملاحظة: يمكن أن يختلف شكل القلية قليلاً عن ذلك الشكل الموضح في الصورة اعتماداً على تكوين وتاريخ التصنيع.

3.1 إجراءات إعداد الجهاز وإيقاف تشغيله

الإعداد

خطر !

لا تقم أبداً بتشغيل هذا الجهاز عندما يكون قدر القلي فارغاً. يجب أن يتم ملء قدر القلي بالماء أو الزيت أو الدهن إلى خط الامتناع قبل تشغيل العناصر. سيؤدي عدم القيام بذلك إلى وقوع تلفٍ لا يمكن إصلاحه للعناصر وربما يسبب نشوب حريق.

خطر !

قم بإزالة جميع قطرات المياه من قدر القلي قبل ملئه بالزيت. سوف يسبب عدم القيام بذلك إلى تأثير السائل الساخن عندما يتم تسخين الزيت إلى درجة حرارة الطهي.

1. املأ وعاء القلي بالزيت إلى الخط السفلي لمستوى الزيت (OIL LEVEL) الموجود على الجانب الخلفي من قدر القلي. سيسمح هذا بتمدد الزيت بينما تتم عملية التسخين. لا تملأ الوعاء بالزيت البارد فوق مستوى الخط السفلي، فقد يفيض الزيت بسبب تمدده بفعل التسخين.

ملاحظة: إذا تم استخدام الدهن الصلب، فقم أولاً برفع العناصر، ثم قم بوضع الدهن في أسفل قدر القلي. قم بخفض العناصر، ثم قم بوضع الدهن حول وفوق العناصر. قد يكون من الضروري إضافة الدهن لرفع المستوى إلى العلامة المناسبة بعد أن يذوب الدهن الذي يتم وضعه في القدر.

خطر !

لا تضع مطلقاً قطعة من الدهن الصلب فوق عناصر التسخين.

عند استخدام الدهن الصلب، قم دائمًا بإذابة الدهن بشكل مسبق قبل إضافته إلى قدر القلي. إذا لم تتم إذابة الدهن بشكل مسبق، يجب أن يتم وضعه في أسفل قدر القلي وبين العناصر، ويجب أن يتم بدء تشغيل القلاية في وضع دورة الذوبان.

لا تقم مطلقاً بإلغاء وضع دورة الذوبان إذا كنت تستخدم الدهون الصلبة. قد يؤدي فعل ذلك إلى إتلاف العناصر وزيادة احتمالية حدوث حريق بشكل خاطف.

2. تأكد من توصيل سلك (أسلاك) الطاقة في المستقبل (المستقبلات) المناسب. تتحقق من أنّ وجه المقبس مساوٍ للوحة المأخذ، بدون ظهور أي جزء من الشفرات.

3. تأكد من توصيل الطاقة. بعض الطرز مجهزة بمفتاح رئيسي موجود خلف كابينة باب القلاية على اللوحة الأمامية لصندوق المكونات بجانب المصهر الكهربائي. راجع الصفحة 3-1. يتم عرض **STANDBY** أو **OFF** في جهاز الكمبيوتر.

4. تأكد من أنّ جهاز الكمبيوتر / وحدة التحكم في وضع التشغيل.

5. تأكد من وجود مستوى الزيت عند الخط العلوي لمستوى الزيت (OIL LEVEL) عندما تكون درجة حرارة الزيت هي درجة حرارة الطهي المناسبة. قد يكون من الضروري إضافة الزيت أو الدهن لرفع المستوى إلى العلامة المناسبة بعد أن يصل إلى درجة حرارة الطهي.

إيقاف التشغيل

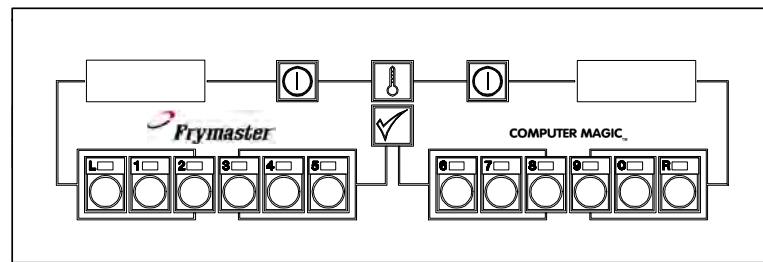
1. أوقف تشغيل القلاية.

2. قم بترشيح زيت الطهي وقم بتنظيف القلايات (انظر الفصلين 4 و5).

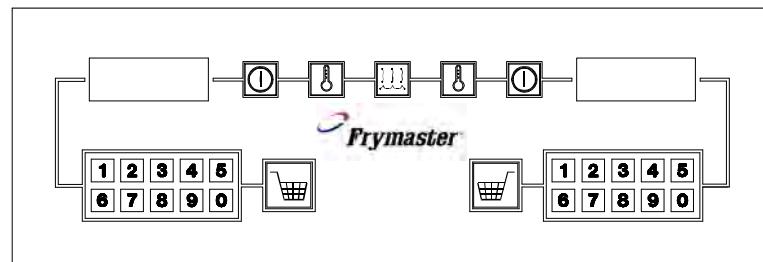
3. قم بوضع أغطية قدور القلي فوق قدور القلي.

3.2 وحدات التحكم

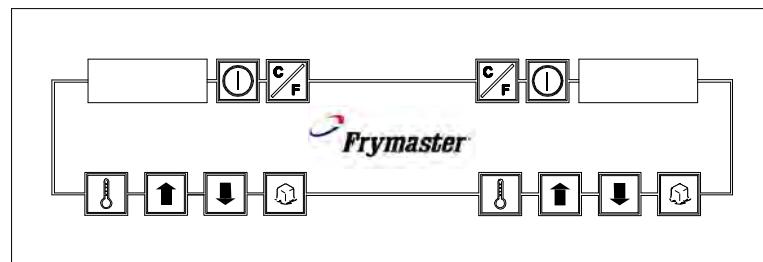
يمكن أن تكون هذه القلاية مزودة بأي نوع من أنواع وحدات التحكم التالية:



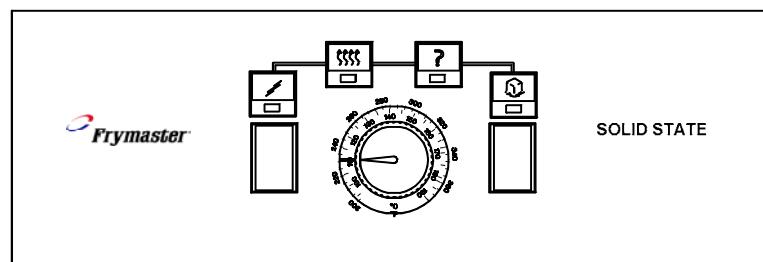
Computer Magic III.5 (CM III.5)



مؤقت رافعة السلال



وحدة التحكم الرقمية



وحدة تحكم الحالة الصلبة (الناظارية)



إذا كانت هذه هي المرة الأولى التي سيتم فيها استخدام القلاية بعد تركيبها، فارجع إلى إجراء غليان قدر القلي لتنظيفه في صفحة 5-2.

ارجع إلى دليل مستخدم عناصر التحكم في قلاية Frymaster المنفصل المرفق مع القلاية الخاصة بك للتعرف على تعليمات تشغيل وحدة التحكم الخاصة.

رجوع الفصل 4 من هذا الدليل للتعرف على تعليمات التشغيل الخاصة بنظام الترشيح المدمج.

القلايات من السلسلة E⁴ ELECTRIC

الفصل 4: تعليمات الترشيح

تحذير !

تقع على المشرف المتواجد في الموقع مسؤولية التأكد من دراية المشغلين بالمخاطر الكامنة في تشغيل نظام ترشيح الزيت الساخن، وبشكلٍ خاص جوانب إجراءات ترشيح الزيت والتصريف والتنظيف.

4.1 التصريف والترشيح اليدوي

خطر !

يجب أن يتم تنفيذ عملية تصريف وترشيح الزيت بعناية لتجنب احتمالية التعرض للحروق الخطيرة الناجمة عن عدم توخي الحذر أثناء التعامل. تكون درجة حرارة الزيت الذي يتم ترشيحه 350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية) أو تكون قريبة إلى ذلك. تحقق من توصيل كل الخراطيم بالشكل الصحيح ومن وجود مقابض التصريف في موضعها الصحيح قبل تشغيل أي مفاتيح أو صمامات. قم بارتداء كل معدات السلامة المناسبة أثناء تصريف وترشيح الزيت.

خطر !

اترك الزيت حتى يبرد وتصل درجة حرارته إلى 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية) قبل التصريف بداخل حاوية مناسبة للتخلص منه.

خطر !

لا تقم بتصريف أكثر من قدر قلي واحد في نفس الوقت إلى وحدة الترشيح المدمجة، وذلك لتجنب فيضان الزيت الساخن أو انسكابه.

خطر !

أثناء تصريف الزيت بداخل وحدة التخلص أو وحدة الترشيح المحمولة، لا تقم بالملء أعلى من خط الامتداء الأقصى الموجود في الحاوية.

إذا لم تكن القلاية الخاصة بك مزودة بنظام ترشيح مدمج، يجب أن يتم تصريف الزيت إلى حاوية معدنية أخرى مناسبة. (التصريف الزيت أو الدهن المستخدم والتخلص منه بشكل آمن ومربيح، توصي شركة Frymaster باستخدام وحدة التخلص من الدهون [SDU] التي تنتجها شركة Frymaster). وتحتاج وحدة التخلص من الدهون من خلال الموزع المحلي الذي تتعامل معه.

1. أدر مفتاح الطاقة الخاصة بالقلاية إلى وضع **ايقاف التشغيل**. قم بلف أنبوب التصريف (المرفق مع القلاية) لثبيته في صمام التصريف. تتحقق من ثبيت أنبوب التصريف بإحكام في صمام التصريف ومن أن الفتحة موجهة لأسفل.

2. ضع حاوية معدنية لها غطاء مغلق بإحكام تحت أنبوب التصريف. ويجب أن تكون الحاوية المعدنية قادرة على تحمل حرارة الزيت، بالإضافة إلى القدرة على تحمل السوائل الساخنة. إذا كنت تتوارد إعادة استخدام الزيت أو الدهن مرة أخرى، توصي شركة Frymaster باستخدام حامل مخروط فلتر Frymaster ومخروط الفلتر عندما لا تتوافر آلية ترشيح. إذا كنت تستخدم حامل مخروط فلتر Frymaster، فتحقق من أن حامل المخروط يستقر بشكل ثابت على الحاوية المعدنية.

3. افتح صمام التصريف ببطء لتجنب تناثر الزيت. إذا تعرض صمام التصريف للانسداد بسبب جزيئات الطعام، فاستخدم أداة تسليك القلاية (تلك الأداة التي تشبه قضيب تقليب النار) للتخلص من الانسداد.

خطر !

لا تحاول مطلقاً تسليك صمام الصرف المسود من أمام الصمام! حيث يندفع الزيت الساخن، مما يؤدي إلى احتمالية التعرض للحرق الشديدة.

لا تخبط على صمام التصريف باستخدام أداة التسليك أو أي أشياء أخرى. حيث يؤدي تلف الكرة الموجودة داخل الصمام إلى حدوث تسرب وإبطال ضمان Frymaster.

4. بعد تصريف الزيت، قم بتنظيف كل جزيئات الطعام والزيت المتبقى من قدر القلي. توخ الحذر، يمكن أن تسبب هذه المواد، رغم ذلك، حروقاً حادة إذا لامست المناطق المكسوقة من الجلد.

5. قم بإغلاق صمام التصريف بإحكام وقم بتعينه قدر القلي بالزيت أو الدهن النظيف أو المرشح أو الطازج حتى أسفل خط مستوى الزيت (OIL-LEVEL).

خطر !

عند استخدام الدهن الصلب، قم بوضعه في الجزء السفلي من قدر القلي. لا تقم بتشغيل القلاية أثناء تواجد كتلة من الدهن الصلب في الجزء العلوي من قدر القلي. قد يؤدي ذلك إلى إصابة قدر القلي بالتلف، كما يمكن أن يؤدي إلى حدوث حرائق بشكل خطير.

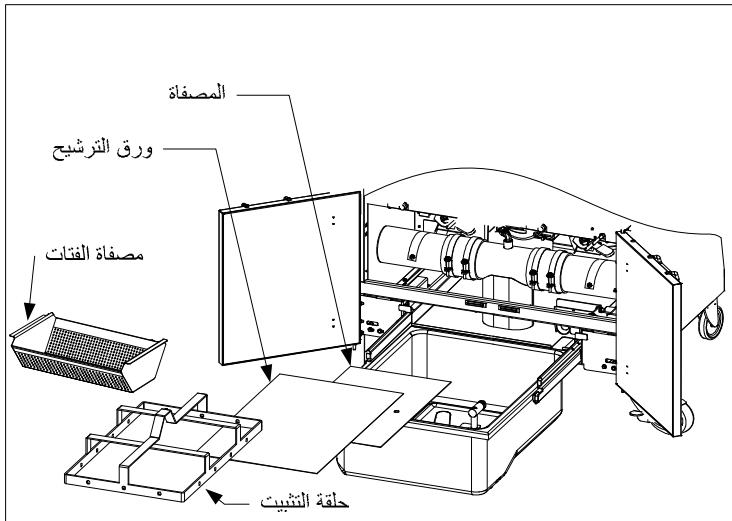
4.2 تجهيز نظام الترشيح المدمج للاستخدام

يسمح نظام الترشيح FootPrint Pro بترشيح الزيت في قدر قلي واحد بشكل آمن وفعال بينما تظل قدور القلي الأخرى في مجموعةٍ ما قيد العمل. يتيح نظام الترشيح FootPrint Pro في ثلاثة تهيئات مختلفة:

- ورق الترشيح - يشتمل على صينية الفقات وحلقة تثبيت كبيرة ومصفاة الترشيح المعدنية.
- وسادة الترشيح - تشتمل على صينية الفقات وحلقة تثبيت صغيرة ومصفاة الترشيح المعدنية.
- فلتر Magnasol - يشتمل على صينية الفقات ومجموعة فلتر Magnasol.

يغطي القسم 4.2.1 تجهيز تهيئات ورق الترشيج ووسادة الترشيج من أجل الاستخدام. ارجع إلى القسم 4.2.2 للحصول على تعليمات حول تجهيز تهيئه فلتر Magnasol للاستخدام. طريقة التشغيل هي ذاتها لكل التهيئات الثلاثة، وتم تغطيتها في القسم 4.3. وتم تغطية تفكيك وإعادة تجميع فلتر Magnasol في القسم 4.4.

4.2.1 التجهيز للاستخدام مع ورق الترشيح أو وسادة الترشيج



الشكل 1

1. اسحب قلية الترشيج خارج الكابينة وقم بإزالة صينية الفقادس وحلقة التثبيت وورق الترشيج ومصفاة الترشيج. (انظر الشكل 1). نظف جميع الأجزاء بواسطة محلول يحتوي على منظف وماء ساخن ثم قم بتجفيفها بشكل كامل.

تم تزويد قلية الترشيج بعجلات في قضبان، تماماً مثل درج المطبخ. ويمكن إزالة الصينية من أجل تنظيفها أو من أجل الوصول إلى المكونات الداخلية من خلال رفع الجزء الأمامي من الصينية لفصل العجلات الخلفية، ثم سحبها للأمام إلى أن تخرج العجلات الخلفية من القضبان. يجب ألا يتم نزع غطاء القلية إلا لأغراض التنظيف أو الوصول للمكونات الداخلية أو للسماح بوضع وحدة للتخلص من الدهن (SDU) تحت مجراه. في حال استخدام وحدة للتخلص من الدهن (SDU) تم تصديمها قبل يناير 2004، راجع التعليمات في الصفحة 8-4.



الشكل 2

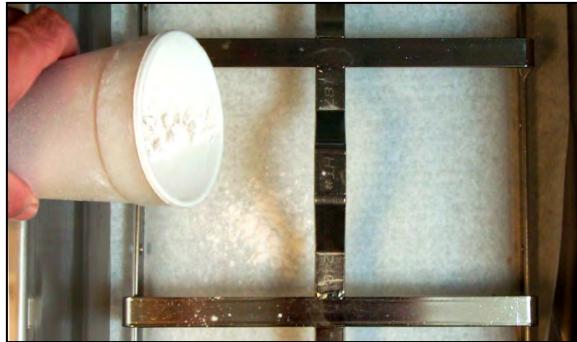
2. افحص تركيبة توصيل قلية الترشيج للتأكد من أن كلتا الحلقتين الدائرتين في حالة جيدة. (انظر الشكل 2)

ثم، وبترتيبٍ عكسي، قم بوضع مصفاة الترشيج المعدنية في وسط قعر القلية، ثم قم بوضع ورقة ترشيج فوق المصفاة، بحيث تتدافق من جميع الجهات. (انظر الشكل 1). في حالة استخدام وسادة الترشيج، تحقق من أن الجانب الصلب من الوسادة أعلى ووضع الوسادة على المصفاة، مع التتحقق من أن الوسادة موجودة بين الحواف ذات النتوءات لقلية الترشيج.



الشكل 3

4. قم بوضع حلقة التثبيت فوق ورقة الترشيج واحفظ الحلقة داخل الصينية، بما يسمح باستقرار الورق على جوانب قلية الترشيج. (انظر الشكل 3)



الشكل 4

- عند وضع حلقة التثبيت في مكانها، في حالة استخدام ورق الترشيح، قم برش حزم من مسحوق الترشيج بشكل متسق على الورق. (انظر الشكل 4).

في حالة استخدام وسادة ترشيج، ضع حلقة التثبيت فوق الوسادة. تستخدم مسحوق الترشيج مع الوسادة.



الشكل 5



الشكل 6



الشكل 7

- أعد تركيب صينية الفنات في قلية الترشيج، ثم ادفع قلية الترشيج مرة أخرى في القلية، بحيث تكون تحت الصرف.

4.2.2 التجهيز للاستخدام مع مجموعة فلتر Magnasol

- اسحب قلية الترشيج خارج الكابينة وقم بإزالة صينية الفنات ومجموعة فلتر Magnasol. (انظر الشكل 5).

تم تزويد قلية الترشيج بعجلات في قضبان، تماماً مثل درج المطبخ. ويمكن إزالة الصينية من أجل تنظيفها أو من أجل الوصول إلى المكونات الداخلية من خلال رفع الجزء الأمامي من الصينية لفصل العجلات الأمامية، ثم سحبها للأمام إلى أن تخرج العجلات الخلفية من القضبان. يجب ألا يتم نزع غطاء القلية إلا لأغراض التنظيف أو الوصول للمكونات الداخلية أو للسماح بوضع وحدة التخلص من الدهن (SDU) تحت مجرى الصرف.

ملاحظة: ارجع إلى القسم 4.4 للحصول على تعليمات حول كيفية تفكيك وإعادة تركيب مجموعة مصفاة فلتر Magnasol.

- افحص التركيبة الموجودة في الجزء السفلي من مجموعة فلتر Magnasol للتحقق من تواجد الحلقة الدائرية ومن كونها في حالة جيدة. (انظر الشكل 6).

- افحص تركيبة توصيل قلية الترشيج للتأكد من أن كلتا الحلقتين الدائريتين موجودتان في حالة جيدة. (انظر الشكل 7).

4. أعد تركيب مجموعة فلتر Magnasol في قلية الترشيح، مع التحقق من أن التركيبة الموجدة في الجزء السفلي من المجموعة مثبتة بإحكام في المنفذ الموجود في الجزء السفلي من القلية. قم برش حزمة من مسحوق فلتر Magnasol XL على المصفاة.

5. أعد تركيب صينية الفات، ثم ادفع قلية الترشيح مرة أخرى في القلية، مع دفعها إلى نهاية الكابينة.

4.3 تشغيل الفلتر

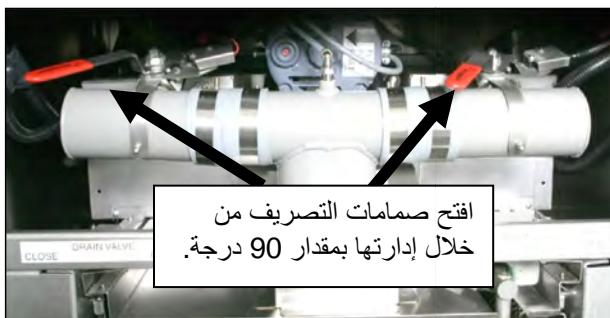
خطر

يجب أن يتم تنفيذ عملية تصريف وترشيح الزيت بعناية لتجنب احتمالية التعرض للحرق الخطيرة الناجمة عن عدم توخي الحذر أثناء التعامل. تكون درجة حرارة الزيت الذي يتم ترشيحه 350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية) أو تكون قريبة إلى ذلك. تتحقق من وجود مقابض التصريف في موضعها الصحيح قبل تشغيل أي مفتاح أو صمامات. قم بارتداء كل معدات السلامة المناسبة أثناء تصريف وترشيح الزيت.

خطر

لا تحاول مطلقاً تصريف الزيت من القلية أثناء إشعال العناصر! قد يؤدي فعل ذلك إلى إصابة العناصر بتلف لا يمكن إصلاحه، كما يمكن أن يؤدي إلى حدوث حروق بشكل خطير. كما أن فعل ذلك يمكن أن يؤدي إلى إبطال ضمان Frymaster.

1. تحقق من تجهيز الفلتر. انظر ثانياً.



2. تأكد من أن درجة حرارة الزيت هي درجة حرارة التشغيل.

3. أوقف تشغيل القلية. قم بتصريف محتويات قدر القلي في قلية الترشيح من خلال إدارة الصمامات 90 درجة. إذا لزم الأمر، فاستخدم قضيب تنظيف آلة تسليك القلية لتسليك الصرف من داخل قدر القلي.

خطر

لا تقم بتصريف أكثر من قدر قلي واحد في نفس الوقت إلى وحدة الترشيح المدمجة، وذلك لتجنب فيضان الزيت الساخن أو انسكابه.

خطر

لا تحاول مطلقاً تسليك صمام الصرف المسدود من أمام الصمام! حيث يندفع الزيت الساخن، مما يؤدي إلى احتمالية التعرض للحرق الشديدة.

لا تخبط على صمام التصريف باستخدام آداة التسليك أو أي أشياء أخرى. حيث يؤدي تلف الكرة الموجودة داخل الصمام إلى حدوث تسرب وإبطال ضمان Frymaster.



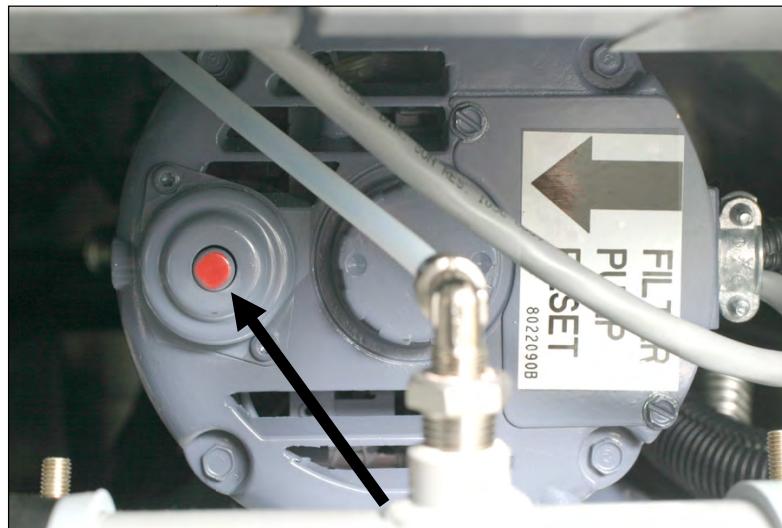
4. بعد تصريف الزيت من قدر القلي، أدر مقبض الفلتر إلى وضع ON (التشغيل) لبدء تشغيل المضخة وبدء عملية الترشيح. يمكن أن يحدث تأخير بسيط قبل أن تبدأ المضخة في العمل.

5. تسحب مضخة الترشيح الزيت من خلال وسیطة الترشيح وتقوم بتدويره وإعادته إلى وعبر قدر القلي من خلال عملية تدوم لمدة خمس دقائق ويطلق عليها اسم الصقل. يؤدي الصقل إلى تنظيف الزيت من خلال احتجاز الجزيئات الصلبة في وسیطة الترشيج.

6. بعد ترشيج الزيت (حوالي خمس دقائق)، قم بإغلاق صمام التصريف واترك القلاية لإعادة التعبئة. اترك الفلتر يرقد لـ 10 إلى 12 ثانية بعد بدء الزيت في إصدار الفقاعات. أوقف تشغيل الفلتر.

تحذير !

مضخة الترشيج مجهزة بمفتاح يدوى لإعادة التعيين في حال وجود حرارة زائدة في محرك الترشيج أو عند حدوث خطأ كهربائي. إذا تعطل هذا المفتاح، قم بفصل الطاقة عن نظام التصفية واترك محرك المضخة يبرد لـ 20 دقيقة قبل محاولة إعادة تعيين المفتاح (انظر الصورة بالأسفل).



مفتاح إعادة تعيين مضخة الترشيج

7. تحقق من خفض العناصر في قدر القلي إذا كانت مرفوعة وأعد تركيب حامل دعم السلة إذا كان مزألاً.

8. تتحقق من إغلاق صمام التصريف بشكل كامل. (إذا لم يتم إغلاق صمام التصريف بشكل كامل، فلن تعمل القلاية.) قم بتشغيل القلاية واترك الزيت يصل إلى النقطة المضبوطة.

خطر

يجب تفريغ صينية الفاتات في القلايات المزودة بنظام ترشيح داخل حاوية مقاومة للحرق عند نهاية عمليات القلي كل يوم. يمكن أن تحرق بعض جسيمات الطعام تلقائياً إذا تركت منقوعة في مواد دهون معينة.

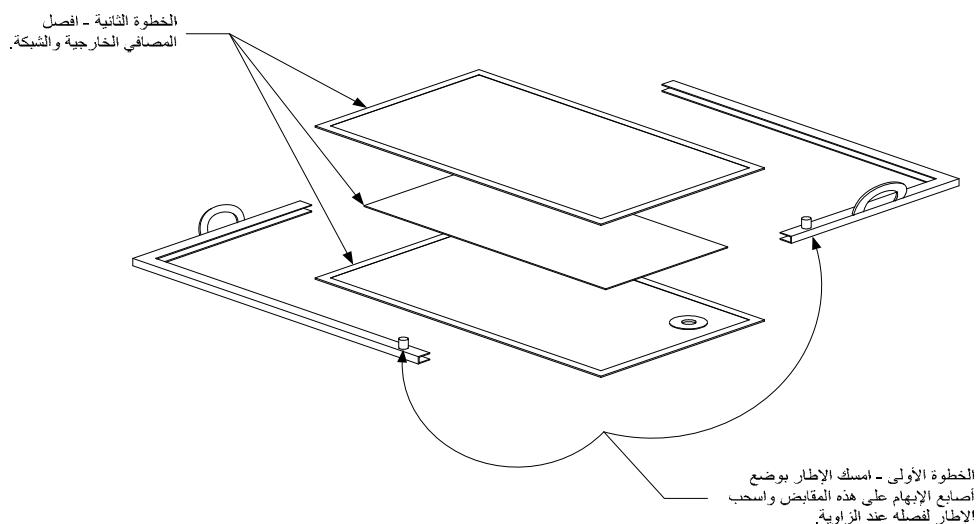
تحذير

لا تضرب سلال القلي أو الأوعية الأخرى بعنف على الشريط الواصل للقلالية. الشريط موجود لسد المفاصل بين أوعية القلي. سوف يؤدي ضرب سلال القلي على الشريط بعنف من أجل إزاحة الدهن إلى تشوّه الشريط وبالتالي التأثير سلباً على تركيبه. الشريط مصمم للتركيب المحكم ويجب ألا يتم نزعه إلا من أجل التنظيف.

4.4 تفكيك وتركيب فلتر Magnasol

التفكيك

1. امسك الإطار مع وضع أصابع الإبهام على المقابض في زاوية المجموعة واسحب للخارج في الاتجاه المعاكس لفصل الإطار من الزاوية. استمر في فتح الإطار (سوف يتحرك بشكل محوري في الزاوية المعاكسة) إلى أن يتسع لك إزالة المصافي والشبكة الخارجية من الإطار.



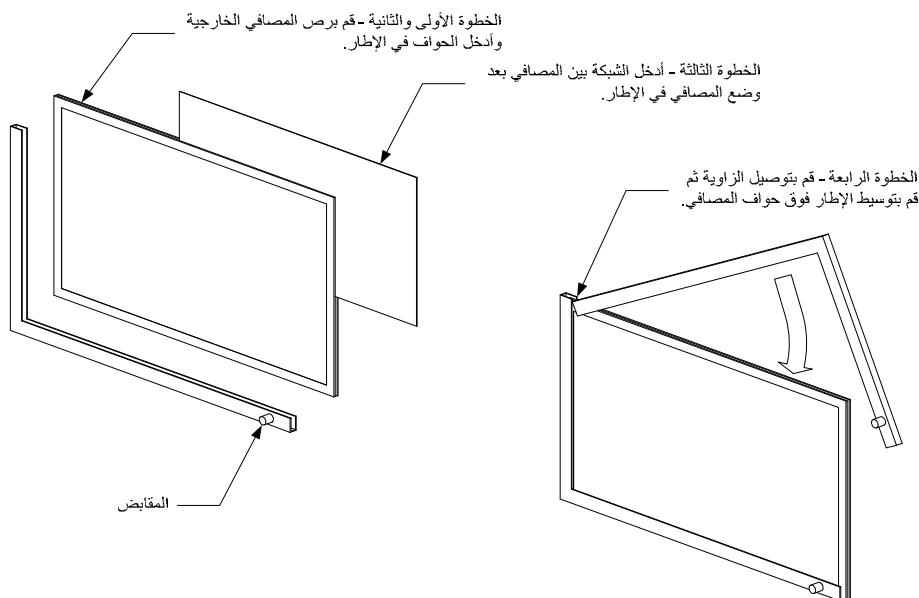
2. افصل المصافي والشبكة الخارجية.

التنظيف

1. قم بتنظيف قطعتي الإطار والمصافي الخارجية والشبكة باستخدام منظف عالي الجودة ومياه ساخنة من فوهة رشاشة. يمكن تنظيف الفجوة الموجودة في قطع إطار الغلق بحافة Scotch-Brite™ أو بوسادة تنظيف مشابهة.
2. في كل مرة مجدولة للغليان لتنظيف القدور، قم بتفكيك مجموعة فلتر الورق وضعها في قدر القلي الذي يتم غليانه لتنظيفه. اتبع إجراء الغليان لتنظيف في القسم 5.1.2 من هذا الدليل.
3. اترك مكونات مجموعة الفلتر تجف في الهواء أو قم بتجفيفها بشكل شامل باستخدام مناشف نظيفة قبل إعادة تجميعها.

إعادة التجميع

1. ضع المصفاتين الخارجيين معاً وقم بمحاذاة حافتيهما (انظر الشكل التوضيحي في الصفحة التالية).
2. أدخل المصفاتين في أحد نصفي الإطار (لا يهم أيهما). تحقق من وجود التركيبة الموجودة في المصفاة السفلية في الجانب المعاكس للقبض من الإطار.
3. قم بإلزاق الشبكة بين المصفاتين، مع التتحقق من توسيط الشبكة بين حافتي المصفاتين.
4. قم بتوصيل النصف الخارجي من الإطار في الزاوية المقابلة للمقابض، وقم بتوصيل الإطار على حافتي إطار المصفاة.



4.5 تصريف الزيت الفاسد والتخلص منه

عندما يصل الزيت إلى نهاية عمره الذي يمكن الاستقادة منه فيه، قم بتصريف الزيت إلى حاوية معدنية مناسبة لنقله إلى حاوية التخلص من الزيت. توصي شركة Frymaster باستخدام وحدة التخلص من الدهن (SDU) التي تنتجها شركة Frymaster. **ملاحظة:** في حالة استخدام وحدة تخلص من الدهن تم تصميمها قبل يناير 2004، يجب إزالة غطاء قلية الترشيح حتى يمكن وضع الوحدة تحت الصرف. لإزالة الغطاء، ارفع الحافة الأمامية قليلاً واسحبها باستقامة إلى خارج الكابينة. راجع الوثائق المرفقة مع وحدة التخلص للحصول على تعليمات التشغيل الخاصة. إذا لم تكن وحدة التخلص من الدهن متوفرة، فاترك الزيت حتى يبرد لتصل درجة حرارته إلى 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية)، ثم قم بتصريف الزيت في قدر تخزين معدني أو في حاوية معدنية مشابهة. عند الانتهاء من التصريف، قم بإغلاق صمام تصريف القلية بإحكام.

خطر

اترك الزيت حتى يبرد وتصل درجة حرارته إلى 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية) قبل التصريف داخل حاوية معدنية مناسبة للتخلص.

أثناء تصريف الزيت داخل وحدة التخلص، لا تقم بالملء أعلى من خط الامتلاء الأقصى الموجود في الحاوية.

القلايات من السلسلة E⁴ ELECTRIC

الفصل 5: الصيانة الوقائية

5.1 تنظيف القلاية

خطر !

يجب تفريغ صينية الفنات في القلايات المزودة بنظام ترشيح داخل حاوية مقاومة للحرق عند نهاية عمليات القلي كل يوم. يمكن أن تحرق بعض جسيمات الطعام تلقائياً إذا تركت منقوعةً في مواد دهون معينة.

خطر !

لا تحاول أبداً تنظيف القلاية أثناء عملية القلي أو عندما تكون القلاية ممتلئةً بالزيت الساخن. إذا لامس الماء الزيت المسخن إلى درجة حرارة القلي، فسوف يسبب تناشر الزيت، مما قد يؤدي إلى وقوع حروق خطيرة للعاملين بالقرب من القلاية.

تحذير !

استخدم منظف من النوع التجاري المستخدم لتنظيف وتطهير الأسطح التي تلامس الطعام بشكل فعال. اقرأ تعليمات الاستخدام وبيانات الإجراءات الوقائية قبل الاستخدام. يجب توخي الحذر فيما يتعلق بتركيز محلول التنظيف وطول الفترة الزمنية التي يبقى فيها على الأسطح الملامة للطعام.

5.1.1 تنظيف الأجزاء الداخلية والخارجية لكايبينة القلاية - يومياً

نظف الجزء الداخلي لكايبينة القلاية باستخدام قطعة قماش نظيفة وجافة. امسح كل الأسطح المعدنية والمكونات التي يمكن الوصول إليها لإزالة الزيت والغبار المجتمعين.

نظف الجزء الخارجي من كايبينة القلاية باستخدام قطعة قماش نظيفة ومبلة ومنقوعة في منظف. وامسحه باستخدام قطعة قماش نظيفة ومبلة.

5.1.2 تنظيف نظام الترشيح المدمج - يومياً

تحذير !

لا تقم أبداً بتصرف الماء في وعاء الترشيج. سوف يتلف الماء مضخة التصفية.

لا توجد فحوصات وخدمات صيانة وقائية دورية لنظام ترشيج FootPrint Pro بخلاف التنظيف اليومي لقلاية الترشيج والمكونات ذات الصلة باستخدام محلول من المياه الساخنة والمنظف.

5.1.3 تنظيف قدر القلي وعناصر التسخين – أسبو عيًّا

خطر !

لا تقم أبداً بتشغيل هذا الجهاز عندما يكون قدر القلي فارغاً. يجب أن يتم ملء قدر القلي بالماء أو الزيت أو الدهن إلى خط الامتداد قبل تشغيل العناصر. سيؤدي عدم القيام بذلك إلى وقوع تلفٍ لا يمكن إصلاحه للعناصر وربما يسبب نشوب حريق.

5.1.4 غليان قدر القلي لتنظيفه

قبل أن يتم استخدام القلاية في المرة الأولى، يجب أن يتم غليان الفور لتنظيفها لضمان التخلص من البقايا والرواسب الناتجة عن عملية التصنيع. بعد أن يتم استخدام القلاية لفترة من الزمن، سوف يتشكل غشاء صلب من زيت الطهي المشابه للكراميل في صلابته داخل قدر القلي. ويجب أن تتم إزالة هذا الغشاء بشكلٍ دوري من خلال اتباع إجراء الغليان للتنظيف التالي.

1. قبل تشغيل القدر (الفور)، قم بإغلاق صمام (صممات) تصريف قدر القلي، وقم بتبعدة قدر القلي الفارغ بخلط من المياه الباردة ومنظف. اتبع التعليمات المثبتة على حاوية المنظف عند الخلط.

2. اضغط على مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل لنقله إلى وضع التشغيل. في القلايات المزودة بوحدات تحكم الحالة الصلبة (النظارية)، اضبط مفتاح الذوبان على وضع إيقاف التشغيل.

3. بالنسبة لقلايات المزودة بأجهزة كمبيوتر III.5 Computer Magic، قم ببرمجة الكمبيوتر لإجراء عملية الغليان للتنظيف كما هو موضح في دليل مستخدم وحدات التحكم في قلايات Frymaster المنفصل.

بالنسبة لقلايات المزودة بوحدات التحكم الرقمية، اضبط درجة الحرارة على 195 درجة فهرنهايت (91 درجة مئوية) كما هو موضح في دليل مستخدم وحدات التحكم في قلايات Frymaster المنفصل.

في القلايات المزودة بوحدات تحكم الحالة الصلبة (النظارية)، اضبط مقبض التحكم في درجة الحرارة على أقل إعداد.

4. قم بغلي المحلول لمدة 45 دقيقة إلى ساعة. لا تسمح بانخفاض مستوى المياه عن خط مستوى الزيت السفلي في قدر القلي أثناء عملية الغليان للتنظيف. **ملاحظة:** بالنسبة للوحدات المزودة بوحدات تحكم في منظم الحرارة، يجب أن تقوم بتشغيل القلاية وإيقاف تشغيلها على فترات أثناء تلك العملية من أجل منع المياه التي تغلي من الخروج من قدر القلي.

خطر !

لا تترك القلاية بدون مراقبة أبداً أثناء عملية غليان القدر لتنظيفه. إذا فاض محلول الغليان للتنظيف وخرج من قدر القلي، فأوقف تشغيل القلاية على الفور واترك محلول يبرد لعدة دقائق قبل استئناف العملية مرة أخرى.

5. قم بتشغيل مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل الخاص بالقلاية على وضع إيقاف التشغيل.

6. قم بإضافة جالونين (7.6 لترات) من المياه. قم بتصريف محلول وقم بتنظيف قدر (فور) القلي بشكل كامل.

تحذير !

لا تقم بتصريف محلول الغليان للتنظيف في وحدة للتخلص من الدهن (SDU) أو في وحدة ترشيح مدمجة أو في وحدة ترشيح محمولة. هذه الوحدات غير مخصصة لهذا الغرض، وستعرض للتلف بسبب محلول.

7. أعد تعبئة قدر (قدور) القلي بمياه نظيفة. اشطف قدر (قدور) القلي مرتين، وقم بتصريف المياه منها وتجفيفها باستخدام منشفة نظيفة. قم بإزالة كل المياه بشك ل كامل من قدر القلي والعناصر قبل إعادة تعبئة قدر القلي بالزيت.

٤ خطر

قم بإزالة جميع قطرات المياه من قدر القلي قبل منه بالزيت. سوف يسبب عدم القيام بذلك إلى تمايز السائل الساخن عندما يتم تسخين الزيت إلى درجة حرارة الطهي.

5.1.5 تنظيف الأجزاء والملحقات القابلة للفصل - أسبوعياً

امسح جميع الأجزاء والملحقات القابلة للفصل بواسطة قطعة قماش نظيفة وجافة. استخدم قطعة قماش نظيفة منقوعة بمنشفة لإزالة الزيت المكرر المترافق فوق الأجزاء والملحقات القابلة للفصل. اشطف الأجزاء والملحقات بشكل جيد بواسطة الماء النظيف وجففها قبل إعادة تثبيتها.

5.2 فحص معايرة مقبض وحدة تحكم الحالة الصلبة (النظارية) - شهرياً

ملاحظة: يلزم القيام بذلك فقط في القاليات المزودة بوحدات تحكم الحالة الصلبة (النظارية).

1. بعد أن يصل الزيت إلى درجة حرارة التشغيل، اترك عناصر التسخين تعمل وتتوقف عن العمل أربع مرات على الأقل.

2. أدخل مجس ميزان حرارة أو مضرم بالقرب من مجس استشعار درجة الحرارة بعمق 3 بوصات (75 مم) في الزيت. عندما تعمل عناصر التسخين للمرة الرابعة، يجب أن تكون قراءة ميزان الحرارة في نطاق 5 درجة فهرنهايت (2 درجة مئوية) من إعداد درجة الحرارة المحدد من خلال مقبض التحكم.

3. إذا احتاج المقبض إلى التعديل، فارجع إلى الفصل 4 من دليل مستخدم عناصر تحكم قلية Frymaster المنفصل المرفق مع الجهاز الخاص بك.

5.3 الفحص السنوي/الدوري للنظام

ينبغي أن يتم فحص هذا الجهاز وضبطه بشكل دوري من قبل موظفي صيانة مؤهلين كجزء من برنامج منتظم لصيانة المطبخ. وشركة Frymaster **توصي** بأن يتم فحص هذا الجهاز مرة على الأقل كل عام من خلال **خدمة معتمد من المصنع** كما يلي:

القالية

• افحص الكابينة من الداخل ومن الخارج ومن الأمام ومن الخلف بحثاً عن الزيت المترافق.

• تحقق من وجود أسلاك عنصر التسخين بحالة جيدة ومن خلو الأسلاك من اهتراء ظاهر أو تلف في العزل ومن أنها غير ملوثة بالزيت.

• تتحقق من وجود عناصر التسخين بحالة جيدة وعدم تراكم الزيت المكرر/الصلب على شكل الكراميل فوقها. افحص العناصر للتأكد من خلوها من علامات الاحتراق الجاف الكثيف.

• تتحقق من أن آلية الإمالة تعمل بشكل جيد عند رفع العناصر وخفضها، ومن عدم تعرض أسلاك المكونات للتبييد وأو الاحتكاك.

• تتحقق من بقاء سحب الأمبير في عنصر التسخين ضمن النطاق المسموح به كما هو موضح في لوحة التصنيف الخاصة بالجهاز.

- تحقق من عمل محسات درجة الحرارة والحد الأقصى وتوصيلها وشدها وعملها بصورة صحيحة، ومن وجود أجهزة التركيب وواقيات المحسات وتبنيتها كما ينبغي.
- تتحقق من وجود صندوق المكونات ومكونات صندوق الموصّل (أي، جهاز الكمبيوتر/وحدة التحكم، المرحلات، لوحات الواجهة، المحولات، الموصلات، إلخ) بحالةٍ جيدةٍ وخلوها من الزيت والبقايا الأخرى.
- تتحقق من إحكام ربط توصيلات أسلاك صندوق الموصّل وصندوق المكونات ومن وجود الأسلاك بحالةٍ جيدة.
- تتحقق من وجود كل سمات السلامة (أي، واقيات التلامس، مفاتيح سلامة التصريف، مفاتيح إعادة التعيين، إلخ) ومن عملها بصورةٍ صحيحة.
- تتحقق من وجود وعاء القلي بحالةٍ جيدةٍ ومن خلوه من التسريبات ومن وجود عازل وعاء القلي بوضعٍ قابلٍ للاستخدام.
- تتحقق من إحكام ربط كل أطقم الأسلاك والتوصيلات ومن أنها في حالةٍ جيدة.

نظام الترشيح المدمج

- افحص جميع خطوط التصريف وإرجاع الزيت للتحقق من خلوها من التسريبات، وتحقق من إحكام ربط جميع الوصلات.
- افحص وعاء التصفية للتحقق من خلوه من التسريبات ومن نظافته. في حال وجود تراكم لكميات كبيرة من الفتات في سلة الفتات، انصح المالك / المشغل بضرورة تفريغ سلة الفتات في حاوية مقاومة للحرق وتنظيفها بشكل يومي.
- تتحقق من وجود جميع الحلقات والسدادات الدائرية (بما في ذلك الموجودة في تركيبات الفصل السريع) ومن كونها في حالةٍ جيدة. استبدل الحلقات والسدادات الدائرية في حال تعرضها للاهتراء أو التلف.
- تتحقق من سلامة نظام الترشيح كما يلي:
- تتحقق من وجود غطاء قلية الترشيج وتبنيته بصورةٍ صحيحة.
- أثناء فراغ قلية الترشيج، ضع كل مقابض إرجاع الزيت في وضع التشغيل، واحدة تلو الأخرى. تتحقق من تشغيل المضخة ومن ظهور الفقاعات في الزيت الموجود في وعاء القلي المتصل بها.
- قم بإغلاق كل صمامات إرجاع الزيت (أي، ضع كل مقابض الإرجاع في وضع إيقاف التشغيل). تتحقق من عمل كل صمام من صمامات إرجاع الزيت بالشكل الصحيح من خلال تشغيل مضخة الترشيج باستخدام الذراع الموجود في أحد مفاتيح المقبض الصغيرة. يجب ألا تكون هناك فقاعات هواء تظهر في قدر القلي.
- تتحقق من تجهيز قلية الترشيج بشكل صحيح من أجل الترشيج، ثم قم بتصريف قدر قلي من الزيت الذي تصل درجة حرارته إلى 350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية) في قلية الترشيج وقم بإغلاق صمام تصريف قدر القلي. ضع مقبض إرجاع الزيت إلى وضع التشغيل. أسمح بعودة كل الزيت إلى قدر القلي، وهو ما يظهر من خلال ظهور فقاعات في الهواء. أرجع مقبض إرجاع الزيت إلى وضع إيقاف التشغيل. ينبغي أن يُعاد ملء قدر القلي خلال وقت لا يتجاوز دقيقتين و30 ثانية.

القلايات من السلسلة E⁴ ELECTRIC

الفصل 6: استكشاف المشكلات وإصلاحها من خلال المشغل

6.1 مقدمة

يقدم هذا القسم دليلاً مرجعياً سهلاً لبعض المشاكل الشائعة التي قد تقع أثناء تشغيل هذا الجهاز. أدلة استكشاف المشكلات وإصلاحها التي تلي مُخصصة للمساعدة على تصحيح مشكلات هذا الجهاز، أو تشخيصها بشكلٍ دقيق على الأقل. بالرغم من تغطية الفصل للمشكلات الأكثر شيوعاً المُبلغ عنها، قد تواجهك مشكلات غير مسمولة به. في مثل هذه الحالات، سيقوم فريق الخدمات الفنية في Frymaster بكل جهدٍ ممكّن لمساعدتك على تحديد المشكلة وحلها.

عند استكشاف مشكلة وإصلاحها، قم دائمًا باستخدام عملية إقصاء، وذلك بالبدء ببساط حل والمتابعة بالانتقال للحل الأكثر تعقيداً. لا تغفل عن الحلول البديهية أبداً - فمن الممكن لأي شخص أن ينسى توصيل السلك أو يفشل في إغلاق صمام بشكلٍ محكم. والأهم من ذلك هو أن تحاول دائمًا تأسيس فكرة واضحة عن سبب حدوث المشكلة. وينطوي جزء من أي إجراء تصحيحي على اتخاذ خطواتٍ لضممان ألا تحدث المشكلة مرةً أخرى. إذا حدث عطل في وحدة تحكم بسبب سوء إحدى التوصيلات، فانخفض جميع التوصيلات الأخرى أيضاً. إذا استمر مصدر كهربائي بالاحتراق، فابحث عن السبب. ضع في اعتبارك دائمًا أن وجود عطلٍ في مكونٍ صغير قد يكون في كثيرٍ من الأحيان مؤشرًا على عطلٍ محتمل أو تشغيل غير صحيح في مكونٍ أو نظامٍ أكثر أهمية.

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

- تحقق من توصيل الأسلام الكهربائية ومن تشغيل قواطع الدائرة.
- تحقق من إحكام إغلاق صمامات تصريف قدر القلي.

⚠ خطر

يؤدي الزيت الساخن إلى حدوث حروق خطيرة. لا تحاول أبداً تحريك هذا الجهاز عندما يكون مملوءاً بالزيت الساخن أو نقل الزيت الساخن من حاوية إلى حاوية أخرى.

⚠ خطر

يجب فصل هذا الجهاز من القابس أثناء عملية الصيانة، إلا عند الحاجة إلى إجراء اختبارات الدائرة الكهربائية. توخي أشد الحذر عند إجراء مثل هذه الاختبارات.

قد يكون بهذا الجهاز أكثر من نقطة توصيل واحدة للإمداد بالطاقة الكهربائية. افصل جميع أسلاك الطاقة قبل إجراء الصيانة.

يجب أن يتم إجراء عمليات فحص واختبار وإصلاح للمكونات الكهربائية من قبل وكيل خدمة معتمد فقط.

6.2.1 مشكلات وحدة التحكم والتسخين

الإجراء التصحيحي	الأسباب المحتملة	المشكلة
أ. قم بتنويم سلك الطاقة وتحقق من عدم تلف قاطع الدائرة.	أ. سلك الطاقة غير موصول في القابس أو قاطع الدائرة مُعطل.	
ب. إذا تعرض أي مكون من مكونات نظام إمداد الطاقة (بما في ذلك المحول ولوحة التوصيل)، فلن يتم توفير الطاقة إلى وحدة التحكم ولن تعمل. ويتجاوز تحديد المكون الذي تعرض للتلف نطاق استكشاف المشكلات وحلها للمشغل. اتصل بمركز FAS.	ب. حدث تلف في وحدة التحكم أو مكون أو موصل إمداد الطاقة.	وحدة التحكم لا تعمل.
أ. مفتاح السلامة أثناء التصريف يمنع عنصر التسخين من العمل إذا لم يتم إغلاق صمام التصريف بشكل كامل. تحقق من إغلاق صمام التصريف بشكل كامل.	أ. صمام التصريف مفتوح.	
ب. إذا لم تتمكن الدائرة في نظام التحكم في القلاية من تحديد درجة حرارة قدر القلي، فلن يسمح النظام للعنصر بالعمل أو يفصل الطاقة عن العنصر إذا كان يعمل بالفعل. إذا تلف الموصل أو العنصر أو الأسلاك ذات الصلة بهما، فلن يعمل العنصر. ويتجاوز تحديد المكون المعين الذي تعرض للتلف نطاق استكشاف المشكلات وحلها للمشغل. اتصل بمركز FAS.	ب. تعرض مكون آخر أو أكثر للتلف.	القلاية لا تسخن.

الإجراءات التصحيحي	الأسباب المحتملة	المشكلة
<p>هذا غير طبيعي للقلايات المزودة بـ أجهزة كمبيوتر III.5 CM ومؤقتات رفع السلاسل ووحدات التحكم الرقمية. وضع التشغيل الافتراضي لوحدات التحكم هذه هو أن تعمل وتتوقف عن العمل إلى أن تصل درجة الحرارة في قدر القاي إلى 180 درجة فهرنهايت (82 درجة مئوية). وفي أجهزة كمبيوتر III.5 CM، تظهر الكلمة YCL في الشاشة عندما تكون القلاية في وضع دورة الذوبان. والغرض من دورة الذوبان هو السماح بإذابة الدهن الصلب بشكل يخضع للسيطرة من أجل منع الاحتراق والحرائق التي تحدث بشكل خاطف أو إنلاف العنصر. إذا لم تكن تستخدم الدهن الصلب، يمكن أن يتم إلغاء أو تجاوز دورة الذوبان. ارجع إلى دليل مستخدم عناصر التحكم في قلاية Frymaster المنفصل للتعرف على إجراءات إلغاء دورة الذوبان لعنصر التحكم المحدد المركب في القلاية الخاصة بك.</p> <p>في القلايات المزودة بـ وحدات تحكم الصلبة (التناولية)، يتم التحكم في دورة الذوبان بشكل يدوي من خلال المفتاح القلاب الموجود إلى يمين مقبض التحكم في درجة الحرارة. إذا كنت لا تستخدم الدهون الصلبة، فاضغط على المفتاح القلاب لنلقه إلى وضع إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل دورة الذوبان.</p>	<p>القلاية في وضع دورة الذوبان.</p>	<p>عند بدء تشغيل القلاية للمرة الأولى، تعمل القلاية وتتوقف عن العمل بشكل متكرر.</p>
<p>تم تزويد القلاية بمقتني للسلامة أثناء التصريف يمنع عنصر التسخين من العمل إذا لم يتم إغلاق صمام التصريف بشكل كامل. تحقق من إغلاق صمام التصريف بشكل كامل.</p>	<p>صمام التصريف مفتوح.</p>	<p>القلاية لا تسخن بعد الترشيح.</p>
<p>أوقف تشغيل القلاية واتصل بمركز FAS.</p>	<p>حدث عطل في محس أو وحدة التحكم في درجة الحرارة.</p>	<p>القلاية تسخن إلى أن يفصل الحد الأقصى مع وجود مؤشر التسخين في وضع التشغيل.</p>

الإجراء التصحيحي	الأسباب المحتملة	المشكلة
اتصل بمركز FAS.	حدث عطل في الموصل أو في وحدة التحكم.	القلالية تسخن إلى أن يفصل الحد الأقصى مع عدم وجود مؤشر التسخين في وضع التشغيل.
ويتجاوز تحديد المكون الذي تعرض للتلف نطاق استكشاف المشكلات وحلها للمشغل. اتصل بمركز FAS.	حدث تلف في منظم حرارة الحد الأقصى أو الموصل.	تتوقف القلالية عن التسخين مع تشغيل مؤشر التسخين.

6.2.2 مشكلات رسائل الخطأ والشاشة

الإجراء التصحيحي	الأسباب المحتملة	المشكلة
تحقق من إغلاق صمام التصريف بشكل كامل. لن تعمل القلالية إذا لم يتم إغلاق صمام التصريف بشكل كامل. إذا كان صمام التصريف مغلقاً بشكل كامل، تكون المشكلة في دائرة الإغلاق، وبالتالي فإنها تتتجاوز نطاق ما يمكن أن يقوم به المشغل من عمليات استكشاف المشكلات وإصلاحها. اتصل بمركز FAS.	صمام التصريف مفتوح أو هناك مشكلة في دوائر الإغلاق	تعرض شاشة مؤقت رفع السلال HELP.
يشير ذلك إلى وجود عطل في دائرة التحكم في درجة الحرارة، بما في ذلك تلف منظم حرارة الحد الأقصى. أوقف تشغيل القلالية على الفور واتصل بمركز FAS.	تكون درجة حرارة قدر القلي أكثر من 410 درجة فهرنهايت (210 درجة مئوية) أو، في دول الاتحاد الأوروبي، 395 درجة فهرنهايت (202 درجة مئوية).	تعرض شاشة مؤقت رفع السلال HOT.
يشير ذلك إلى وجود مشكلة في دائرة قياس درجة الحرارة، وهي تتتجاوز نطاق ما يمكن أن يقوم به المشغل من عمليات استكشاف المشكلات وإصلاحها. أوقف تشغيل القلالية واتصل بمركز FAS.	هناك مشكلة في دائرة قياس درجة الحرارة بما في ذلك المحس.	تعرض شاشة مؤقت رفع السلال PROB.
يمكن أن تتم برمجة أجهزة كمبيوتر III.5 CM لعرض درجة الحرارة بالفهرنهايت أو بالمئوية. ارجع إلى دليل مستخدم عناصر التحكم في قلالية Frymaster المنفصل للتعرف على تعليمات كيفية تغيير ما يظهر في الشاشة.	تمت برمجة خيار العرض بشكل غير صحيح.	شاشة جهاز كمبيوتر III.5 CM تعرض مقاييساً خطأً لدرجة الحرارة (فهرنهايت أو مئوية).
تحقق من إغلاق صمام التصريف بشكل كامل. لن تعمل القلالية إذا لم يتم إغلاق صمام التصريف بشكل كامل. إذا كان صمام التصريف مغلقاً بشكل كامل، تكون المشكلة في دائرة الإغلاق، وبالتالي فإنها تتتجاوز نطاق ما يمكن أن يقوم به المشغل من عمليات استكشاف المشكلات وإصلاحها. اتصل بمركز FAS.	صمام التصريف مفتوح أو هناك مشكلة في دوائر الإغلاق	تعرض شاشة III.5 CM مؤقتاً HELP.

الإجراء التصحيحي	الأسباب المحتملة	المشكلة
<p>هذه الشاشة طبيعية إذا تم تغيير النقطة المضبوطة للقلاية إلى درجة حرارة أقل. ويجب أن تعود الشاشة إلى الشرط الأربعة العادبة عندما تنخفض درجة الحرارة في قدر القلي وتصل إلى النقطة المضبوطة. إذا لم يكن قد تم تغيير النقطة المضبوطة، فإن ذلك يشير إلى وجود مشكلة في دائرة التحكم في درجة الحرارة. أوقف تشغيل القلاية واتصل بمركز FAS.</p>	<p>تجاوزت درجة الحرارة في القلاية النقطة المضبوطة بمقدار 21 درجة فهرنهait (12 درجة مئوية).</p>	عرض شاشة CM III.5 .H1
<p>يشير ذلك إلى وجود عطل في دائرة التحكم في درجة الحرارة، بما في ذلك تلف منظم حرارة الحد الأقصى. أوقف تشغيل القلاية على الفور واتصل بمركز FAS.</p>	<p>تكون درجة حرارة قدر القلي أكثر من 410 درجة فهرنهait (210 درجة مئوية) أو، في دول الاتحاد الأوروبي، 395 درجة فهرنهait (202 درجة مئوية).</p>	عرض شاشة CM III.5 .HOT
<p>هذه الشاشة طبيعية عندما يتم تشغيل القلاية للمرة الأولى ويمكن أن تظهر لوهلة قصيرة إذا تم وضع كمية كبيرة من المنتجات المجمدة في قدر القلي. إذا لم تخفي هذه الشاشة مطلقاً، فإن القلاية لا تقوم بالتسخين. ابحث عن العلامة العشرية في شاشة LED بين الرقمين 1 و 2. إذا كانت هناك علامة عشرية، فإن الكمبيوتر يزيد من درجة الحرارة ويعمل بالشكل الصحيح. ارجع إلى القلاية لتسخن في مشكلات وحدة التحكم والتسخين (القسم 6.2.1). وإذا لم تكن هناك علامة عشرية، فإن الكمبيوتر لا يزيد من درجة الحرارة وربما يكون متعطلأً.</p>	<p>انخفضت درجة الحرارة في قدر القلي عن النقطة المضبوطة بمقدار 21 درجة فهرنهait (12 درجة مئوية).</p>	عرض شاشة CM III.5 .Lo
<p>يشير ذلك إلى وجود مشكلة في دائرة قياس درجة الحرارة، وهي تتجاوز نطاق ما يمكن أن يقوم به المشغل من عمليات استكشاف المشكلات وإصلاحها. أوقف تشغيل القلاية واتصل بمركز FAS.</p>	<p>هناك مشكلة في دائرة قياس درجة الحرارة بما في ذلك المحس.</p>	عرض شاشة CM III.5 .Prob
<p>ربما تمت برمجة جهاز الكمبيوتر CM III.5 لعرض درجة الحرارة بصفة دائمة أو لعرض مؤقت العد التنازلي. ارجع إلى دليل مستخدم عناصر التحكم في قلاية Frymaster المنفصل للتعرف على تعليمات كيفية التبديل بين خيارات الشاشة.</p>	<p>تمت برمجة جهاز الكمبيوتر لعرض درجة الحرارة بصفة دائمة.</p>	يتم عرض درجة حرارة CM III.5 لقدر القلي بصفة مستمرة.
<p>تم ضبط وحدات التحكم الرقمية بشكل يدوي لعرض مقاييس معين لدرجة الحرارة. ارجع إلى دليل مستخدم عناصر التحكم في قلاية Frymaster المنفصل للتعرف على تعليمات كيفية تغيير ما يظهر في الشاشة.</p>	<p>تم اختيار خيار عرض غير صحيح.</p>	شاشة وحدة التحكم الرقمية تعرض مقاييس خاطئاً لدرجة الحرارة (فهرنهait أو مئوية).

الإجراء التصحيحي	الأسباب المحتملة	المشكلة
تحقق من إغلاق صمام التصريف بشكل كامل. إذا كان صمام التصريف مغلقاً بشكل كامل، تكون المشكلة في دائرة الإغلاق، وبالتالي فإنها تتجاوز نطاق ما يمكن أن يقوم به المشغل من عمليات استكشاف المشكلات وإصلاحها. اتصل بمركز FAS.	صمام التصريف مفتوح أو هناك مشكلة في دوائر الإغلاق	عرض شاشة وحدة التحكم الرقمية HELP.
يشير ذلك إلى وجود عطل في دائرة التحكم في درجة الحرارة، بما في ذلك تلف منظم حرارة الحد الأقصى. أوقف تشغيل القلاية على الفور واتصل بمركز FAS.	درجة حرارة قدر القلي أكثر من 410 درجة فهرنهايت (210 درجة مئوية) أو، في دول الاتحاد الأوروبي، 395 درجة فهرنهايت (202 درجة مئوية).	عرض شاشة وحدة التحكم الرقمية HOT.
يشير ذلك إلى وجود مشكلة في دائرة قياس درجة الحرارة، وهي تتجاوز نطاق ما يمكن أن يقوم به المشغل من عمليات استكشاف المشكلات وإصلاحها. أوقف تشغيل القلاية على الفور واتصل بمركز FAS.	هناك مشكلة في دائرة قياس درجة الحرارة بما في ذلك المحس.	عرض شاشة وحدة التحكم الرقمية P206.
يشير ذلك إلى وجود عطل في دائرة قياس درجة الحرارة أو التحكم فيها، بما في ذلك تلف منظم حرارة الحد الأقصى. ويتجاوز تحديد المشكلة بعينها نطاق استكشاف المشكلات وحلها للمشغل. أوقف تشغيل القلاية على الفور واتصل بمركز FAS.	درجة حرارة الزيت تتجاوز النطاق المقبول أو هناك مشكلة في دائرة قياس درجة الحرارة.	مصابح مشكلة في وحدة تحكم الحالة الصلبة مضيء.
تحقق من إغلاق صمام التصريف بشكل كامل. لن تعمل القلاية إذا لم يتم إغلاق صمام التصريف بشكل كامل. إذا كان صمام التصريف مغلقاً بشكل كامل، تكون المشكلة في دائرة الإغلاق، وبالتالي فإنها تتجاوز نطاق ما يمكن أن يقوم به المشغل من عمليات استكشاف المشكلات وإصلاحها. اتصل بمركز FAS.	صمام التصريف مفتوح أو هناك مشكلة في دوائر الإغلاق	مصابح مشكلات وحدة التحكم في الحالة الصلبة مضاء، ومصابح وضع التسخين مضاء.
اتصل بمركز FAS.	حدث تلف في محس درجة الحرارة.	مصابح مشكلات وحدة التحكم في الحالة الصلبة مضاء، ومصابح وضع التسخين مطفئ.

6.2.3 مشكلات رافعة السلال

الإجراء التصحيحي	الأسباب المحتملة	المشكلة
ضع طبقة خفيفة من Lubriplate™ أو من أنواع الشحم الأبيض الخفيفة الأخرى على القضيب والبطانات.	نقص في تشحيم قضبان رافعة السلال.	حركة رافعة السلال غير سلسلة و / أو تصدر ضوضاء أو غير صحيحة.

6.2.4 مشكلات الترشيح

الإجراء التصحيحي	الأسباب المحتملة	المشكلة
أ. تحقق من توصيل سلك الطاقة بإحكام، وإذا كان موصلاً بإحكام، فتحقق من عدم تعطل قاطع الدائرة.	أ. سلك الطاقة غير موصول في القابس أو قاطع الدائرة مُعطل.	
ب. إذا كان المحرك ساخناً للغاية ولا يمكن لمسه لأكثر من بضع ثوان، فمن المحتتمل أن يكون مفتاح فرط الحمل الحراري قد تلف. اترك المحرك يبرد لمدة 45 دقيقة على الأقل ثم اضغط على مفتاح إعادة تعيين المضخة.	ب. توجد حرارة زائدة في محرك المضخة وهذا يسبب تلف مفتاح الحمل الحراري الزائد.	مضخة الترشيح لا تعمل.
ج. وغالباً ما ينجم انسداد المضخة عن تراكم الرواسب في المضخة بسبب استخدام ورق الترشيح بمقاس غير مناسب أو تركيه بشكل غير صحيح وعدم القدرة على استخدام مصفاة الغنات. اتصل بمركز FAS.	اختبار: قم بإغلاق صمام التصريف واسحب قلاية الترشيح من القلاية. قم بتنشيط المضخة. إذا أصدر محرك المضخة صوت طنين لمدة قصيرة ثم توقف عن العمل، فإن السبب المحتتمل يرجع إلى وجود انسداد في المضخة ذاتها.	
ويمكن أن يكون الانسداد ناجماً عن تراكم الرواسب، أو في حالة استخدام الدهن الصلب، تراكم الدهن الصلب في الأنابيب. استخدام سلكاً مرنة رفيعاً للتخلص من الانسداد. إذا لم تتمكن من التخلص من الانسداد، فاتصل بمركز FAS.	هناك انسداد في أنابيب شفط قلاية الترشيح. اختبار: قم بإغلاق صمام التصريف واسحب قلاية الترشيح من القلاية. قم بتنشيط المضخة. إذا ظهر صوت فقاعات، وهناك انسداد في أنابيب شفط قلاية الترشيج.	مضخة الترشيج تعمل إلا أنزيت لا يعود إلى قدر القلي ولا توجد فقاعات زيت.

الإجراء التصحيحي	الأسباب المحتملة	المشكلة
<p>أ. في حالة استخدام تكوبين ورق الترشيح أو الوسادات، فتحقق من أن مصفاة الترشيح موجودة أسفل القلاية بحيث يكون الورق أو الوسائد فوق المصفاة.</p> <p>تحقق من تواجد الحلقات الدائرية ومن أنها في حالة جيدة على تركيب توصيل قلاية الترشح.</p>	<p>أ. مكونات قلاية الترشح مركبة بشكل غير صحيح.</p>	
<p>إذا كنت تستخدم مجموعة ترشيح Magnasol، فتحقق من تواجد الحلقة الدائرية ومن أنها في حالة جيدة على تركيب مصفاة الترشح.</p>		مضخة الترشح تعمل إلا أن الزيت يعود ببطء شديد وتوجد فقاعات زيت.
<p>ب. لإجراء الترشح بشكل صحيح، يجب أن تكون درجة حرارة الزيت أو الدهن تساوي أو قريبة من 350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية). في درجات الحرارة الأقل من ذلك، يصبح الزيت سميكًا للغاية بحيث لا يمكن أن يمر عبر وسيطة الترشح بسهولة، مما يؤدي إلى ارجاع الزيت ببطء شديد وفي النهاية ارتفاع درجة حرارة محرك مضخة الترشح. تتحقق من أن درجة حرارة زيت أو الدهن متساوية أو قريبة من درجة حرارة الفلي قبل تصريف الزيت إلى قلاية الترشح.</p>	<p>ب. تحاول ترشح زيت ليس ساخنًا إلى درجة كافية.</p>	

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 · welnilt.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_8197244 07/2022