سلسلة مقالي YSCF14G التي تعمل بالغاز

دليل التركيب و التشغيل

سلسلة مقالي YSCF14G التي تعمل بالغاز مع وحدة تصفية مدمجة

FRYMASTER®

تُوصي شركة Frymaster وشركة Dean, الأعضاء في جمعية خدمة أجهزة الأطعمة التجارية, باستخدام أحد الفنيين المُعتمدين من الجمعية.

CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

8 1 9 7 2 6 2

عربى/Arabic 2022/07

خدمة الخط الساخن طوال 24 ساعة

1 -800 -551 -8633

www.frymaster.com

يرجى قراءة جميع أقسام هذا الدليل والاحتفاظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

ملاحظة

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المهني فقط ولا ينبغي استخدامه من قبل أي شخص بخلاف الفنيين المؤهلين. كما يجب أن يقوم مسؤول الصيانة المُعتمد لشركة FRYMASTER أو شركة DEAN أو أي فني آخر مؤهل بتركيب الجهاز أو صيانته أو إصلاحه, إذ أنه في حالة تركيب الجهاز أو صيانته أو إصلاحه من خلال أحد الأشخاص غير المؤهلين قد يتسبب ذلك في إلغاء ضمان الجهة المُصنعة.

ملاحظة

يجب تركيب هذا الجهاز وفقًا للقوانين القومية والمحلية المناسبة للدولة أو المنطقة التي يتم تركيبه بها.

ملاحظة

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

ملاحظة للعملاء لمُلاك الأجهزة المزودة بأجهزة التحكم

الولايات المتحدة

يتوافق هذا الجهاز مع الجزء رقم 15 من قوانين لجنة الاتصالات الفيدرالية (FCC). تخضع عملية التشغيل إلى الشرطين التاليين: 1) قد لا يتسبب هذا الجهاز في حدوث تداخلات ضارة , 2) ويجب أن يقبل هذا الجهاز أيَّة تداخلات يتم استلامها, بما في ذلك التداخلات التي يمكن أن تتسبب في عمليات تشغيل غير مطلوبة, وعلى الرغم من أن هذا الجهاز جهازًا موثوقًا به من الفئة (أ)، إلا أنه تبيّن تلبيته لمتطلبات الفئة ب.

كندا

لا يتجاوز هذا الجهاز الرقمي حدود الفئة أ أو ب الخاصة بانبعاثات الضوضاء اللاسلكية والتي حددها معيار ICES-003 الذي أصدرته إدارة الاتصالات الكندية.

لا يُصدر هذا الجهاز الرقمي ضوضاء لاسلكية تتجاوز حدود الفئة أ أو ب والتي حددها معيار NMB-003 الصادر عن وزارة الاتصالات الكندية.

⚠ خطر

قد يؤدي سوء تركيب الوحدة أو ضبطها أو صيانتها أو إجراء تعديل أو تغيير غير مصرح به على الوحدة إلى تلف في الممتلكات أو الإصابة أو الوفاة, يرجى قراءة تعليمات التركيب والتشغيل والصيانة جيدًا قبل تركيب هذا الجهاز أو صيانته, يمكن للأفراد المؤهلين فقط تحويل هذا الجهاز إلى استخدام نوع آخر من الغاز خلاف النوع الذي تم تصميمه في الأساس للعمل به.

ملاحظة

تتطلب ولاية ماساتشوسيتس التابعة لدول الكومنولث تركيب أي من منتجات الغاز أو جميعها من قبل فني أو مُركِب أنابيب غاز مرخص له.

⚠ خطر

يجب توفير الوسائل الملائمة للحد من حركة المقالي بدون الاعتماد على توصيلات خط الغاز, يجب أن يتم تثبيت المقالي الفردية المجهزة بأرجل عن طريق تثبيت أشرطة الارتساء, كما يجب أن يتم تثبيت جميع المقالي المجهزة بعجلات عن طريق تثبيت سلاسل التقييد, في حال استخدام خط غاز مرن, يجب توصيل كبل تقييد كلما يتم استخدام المقلاة.

⚠ خطر

لا يُمثل الرف الأمامي لهذا الجهاز درجة سلم, لذا يُحظر الوقوف على الجهاز, إذ يمكن أن يؤدي الإنزلاق من فوق الجهاز أو ملامسة زيت الطهي الساخن إلى وقوع إصابات خطرة.

⚠ خطر

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

⚠ خطر

يجب أن يتم نشر التعليمات الواجب اتباعها في حال استنشاق المشغّل رائحة الغاز أو تسربه في مكان بارز, ويمكن الحصول على هذه المعلومات من شركة الغاز أو مورد الغاز المحلي.

ملاحظة

خلال فترة الضمان، في حال استخدام العميل لأي قطعة غيار لجهاز FRYMASTER DEAN بخلاف غير المضمنة الجديدة أو المعاد تدويرها والتي تم شراؤها مباشرة من FRYMASTER DEAN أو من أي من أفراد الصيانة المعتمدين لديهم، أو أن يتم تعديل القطعة المستخدمة عن التركيب الأصلي، فإن هذا الضمان سيكون لاغيًا. وعلاوة على ذلك, تخلي شركة FRYMASTER DEAN والشركات التابعة لها مسؤوليتها عن أيَّة إدعاءات أو أضرار أو نفقات يتكبدها المستخدم والتي تنشأ بشكل مباشر أو غير مباشر, بصورة كلية أو جزئية, نتيجة لتركيب أي قطع غيار مُعدلة أو قطع غيار تم شراؤها من مسؤولي صيانة غير مُعتمدين.

⚠ خطر

يجب تفريغ صينية البقايا الموجودة في المقالي المجهزة بنظام التصفية في وعاء مضاد للحريق بعد الإنتهاء من عمليات القلي يومياً, حيث قد تحترق بعض جزيئات الطعام بدون قصد في حالة امتصاصها لبعض المواد الدهنية.

⚠ تحذير

يجب عدم تغيير أي مادة هيكلية على المقلاة أو إزالتها لتثبيت المقلاة تحت الشفاط. للاستعلام اتصل بالخط الساخن الرئيسي لصيانة FRYMASTER على 8633- 551- 800- 1.

⚠ تحذير

تجنب احتكاك سلات القلي أو غيرها من الأواني بالشريط الملحق بالمقلاة، والذى من شأنه إحكام ربط المقلاة بوعاء القلي، حيث يؤدي الاحتكاك بين سلات القلي والشريط لإزالة السمن إلى تشويه الشريط مما يؤثر بالسلب على ثباته، كما أنه تم تصميمه بطريقة متوافقة ومحكمة ويلزم إزالته فقط عند التنظيف.

YSCF14G

دليل التركيب والتشغيل

جدول المحتويات

صفحة رقم

1. التركيب 1-1

2. تشغيل المقلاة 1-2

3. تعليمات التصفية.....1-3

4. تشغيل جهاز التحكم 1-4

5. الصيانة الوقائية.....1-5

سلسلة مقالي YSCF14G التي تعمل بالغاز
الفصل الأول: التركيب

1.1 وصلات الغاز

⚠ خطر
قبل توصيل أنبوب جديد للجهاز, يجب التأكد من أن الأنبوب تم نفخه جيدًا لإزالة كافة المواد الغريبة، حيث يؤدي وجود هذه المواد في وحدات تحكم الغاز والشعلة إلى تشغيل خاطيء وعلى درجة من الخطورة.

متطلبات القوانين المحلية

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

تقتصر هذه الوحدة على استخدام نوع الغاز المدون على لوحة التصنيف المرفقة على بابها، يلزم توصيل الوحدات المطبوع عليها "NAT" بالغاز الطبيعي فقط، كما يلزم توصيل الوحدات المطبوع عليها "PRO" بغاز البروبان فقط.

يلزم تركيب أي من موصلات الغاز بما يتوافق مع القوانين الوطنية والمحلية, كما يلزم توافق أجهزة الفصل السريع مع تلك القوانين أيضًا في حال استخدامها.

⚠ خطر
يلزم توصيل المقلاة بصمام إمداد الغاز المحدد على لوحة التصنيف والرقم التسلسلي المثبت في الجزء الخلفي من باب المقلاة.

⚠ خطر
يلزم غلق مصدر الغاز عند صمام الغلق الرئيسي، عند اكتشاف رائحة غاز، كما يلزم الاتصال بشركة الغاز المحلية فوراً أو شركة FASC لمعالجة هذه المشكلة.

أ. ينبغي أن يكون حجم خط إمداد الغاز مماثلاً لحجم خط مدخل المقلاة أو أكبر منه، كما تتميز هذه المقلاة بتزويدها بمدخل ذكر مقاس 4/3 بوصة (22 مم)، فضلاً عن ذلك، يلزم أن يكون حجم خط إمداد الغاز ملائمًا لجميع الوحدات التي تعمل بالغاز والتي قد تتصل بصمامه، ولمزيد من المعلومات، استشر المتعهد الخاص بك أو شركة الغاز أو المورد أو أي هيئات أخرى مؤهلة لذلك.

مقاسات خط إمداد الغاز المناسبة			
أنواع الغاز	عدد المقالي		
	1	من 2 إلى 3	4 أو أكثر (*)
غاز طبيعي	4/3 بوصة (22 مم)	1 بوصة (28 مم)	1-4/1 بوصة (35 مم)
غاز البروبان	2/1 بوصة (15 مم)	4/3 بوصة (22 مم)	1 بوصة (28 مم)
عند تركيب توصيلة تتجاوز 18 قدم (6 متر) لتهيئة أكثر من 4 مقالي، يلزم إمداد الغاز بوصلة قوية مقاس 1 4/1 بوصة (33 مم).			

1.1 وصلات الغاز (تابع)

⚠ خطر
يجب غلق كافة الوصلات بمجمع مشترك مناسب لنوع الغاز المستخدم ويجب اختبار كافة الوصلات بالماء والصابون قبل الإشعال الذاتي.

يُحظر استخدام الكبريت أو الشموع أو أي مصدر إشعال آخر، للتحقق من عدم وجود تسريبات، وإذا تبين وجود رائحة غاز, اغلق مصدر الغاز من صمام الغلق الرئيسي واتصل فوراً بشركة الغاز المحلية أو بهيئة الصيانة المعتمدة.

⚠ خطر
يحظر استخدام المقلاة وهي فارغة، حيث سوف يتسبب ذلك في تلفها أو نشوب حريق، لذا يلزم التأكد من امتلاء وعاء القلي بالسمن المذاب أو زيت الطهي أو الماء قبل تشغيل الوحدة.

ب. التوصيلات الصلبة: تأكد من إحكام تثبيت أنابيب السحب المرفقة، وقم بتنظيف الشرائح المسننة أو أي مواد أخرى قبل تركيبها في أحد خطوط الخدمة، كما يلزم إزالة أي مواد غريبة من أنابيب السحب، حتى لا يحدث انسداد في الفتحات عند تدفق ضغط الغاز، كما ينبغي إغلاق وصلات الأنابيب بمادة مقاومة لتسريب غاز البترول المُسال، وعند استخدام مركب مسنن في توصيل أنابيب الغاز، يجب الحرص على استخدام أحجام صغيرة وعلى الأنواع المُذكرة فقط، استخدم أيضاً نوع مركب مسنن للأنبوب لا يتأثر بالتفاعل الكيميائي لغازات البترول المسالة، تجنب استخدام مركب مسنن مع أول اثنين من سنون الأنابيب، حيث قد يؤدي ذلك إلى انسداد فتحات الشعلات وصمام التحكم.

ج. صمام إيقاف إمداد الغاز اليدوي: يلزم تركيب صمام إيقاف إمداد الغاز هذا في خط إمداد الغاز أمام المقلاة وفي مكان يسهل الوصول إليه بسرعة في حالات الطوارئ.

د. تنظيم ضغط الغاز: يلزم فصل المقلاة وصمام إيقاف إمداد الغاز من مصدر إمداد الغاز، عند اجراء أي اختبار لضغط الغاز.

1- لا يتطلب الأمر عادة استخدام منظمات الغاز الخارجية في هذه المقلاة، حيث يعمل صمام التحكم الآمن على حماية المقلاة من تذبذات ضغط الغاز، وإذا تجاوز ضغط الغاز الوارد $1\frac{1}{2}$ رطل لكل بوصة مربعة (3.45 كيلو باسكال / 35 مللي بار)، **فسيلزم استخدام منظم خفض الضغط.**

⚠ خطر
عند اختبار ضغط خطوط إمدادات الغاز الوارد، يرجى فصل المقلاة من خط الغاز إذا كان ضغط الاختبار $1\frac{1}{2}$ رطل على البوصة المربعة [3.45 كيلو باسكال (14 بوصة لكل عمود ماء)] أو أكثر لتجنب الأضرار التي قد تلحق بأنابيب غاز المقلاة وصمام أو صمامات الغاز.

1.1 وصلات الغاز (تابع)

ه. الضغط المتشعب: يتعين فحص الضغط المتشعب باستخدام المانومتر على الفني المؤهل فحسب.

1. راجع لوحة التصنيف لمعرفة ضغوط الغاز المتشعبة، حيث تحتاج الوحدات التي تعمل بالغاز الطبيعي إلى 4 بوصة لكل عمود ماء من ضغط الغاز، بينما تحتاج الوحدات التي تعمل بغاز البروبان إلى 11 بوصة لكل عمود ماء.

2. يلزم إعادة التحقق من السهم المحفور الذي يشير إلى أسفل المنظم، والذي يوضح اتجاهات تدفق الغاز، كما يشير إلى التيار السفلي باتجاه المقلاة، ويعد غطاء فتحة التهوية جزءًا من المنظم ولا ينبغي إزالته.

3. عند استخدام خط التهوية المرفق بمنظم ضغط الغاز، يلزم تركيبه وفقًا للقوانين المحلية أو في حال غياب القوانين المحلية، ينبغي أن يتوافق مع القانون الوطني للوقود الغازي ANSI Z223.1- (آخر إصدار).

⚠ تحذير
يجب استخدام محلول الصابون المخفف للتحقق من وجود أية تسريبات للغاز، عند تركيب وصلات جديدة.

و. كما يمكن استخدام المنظمات لهذا الغرض، ولكن يلزم التأكد من عدم العبث بها ما لم يكن الجزء المراد خارج مجال الضبط أو في حال وجود تذبذات ضغط خطيرة لا يمكن معالجتها بأي طريقة أخرى.

ز. يتعين إجراء ضبط المنظمات على الفني المؤهل فحسب.

ح. الفتحات: تتميز هذه المقلاة بإمكانية استخدام أي نوع غاز متاح لتشغيلها، كما يجب تركيب صمام التحكم الآمن الصحيح وفتحات الغاز المناسبة والإشعال الذاتي بالمصنع، على الرغم من إمكانية ضبط الصمام، إلا أنه يتعين على الفني المؤهل فقط إجراء أي تعديلات في ضغط الغاز من خلال استخدام أداة الاختبار المناسبة.

ط. وصلات وموصلات وعجلات مرنة:

1. يلزم تثبيت المقلاة باستخدام موصلات مرنة أو تركيبات الفصل السريع، كما يلزم استخدام وصلة مرنة تجارية عالية الجهد معتمدة من AGA بحيث يكون مقاسها 4/3 بوصة في درجة الحرارة والضغط العاديين على الأقل (باستخدام صمام تخفيف الضغط المناسب) بما يتوافق مع معيار الموصلات الخاصة بأجهزة الغاز القابلة للنقل و ANSI Z21.69- (أحدث إصدار) وAddenda Z21.69a (أحدث إصدار)، يجب أن تتوافق الأجهزة التي يتم فصلها بسرعة مع معيار أجهزة الفصل السريع والخاصة باستخدام وقود الغاز وANSI Z21.41- (أحدث إصدار).

⚠ تحذير
تجنب تركيب الملحقات بهذه المقلاة ما لم يتم تأمينها ضد الحركة، وذلك لمنع حدوث أي إصابات شخصية.

2. يجب كبح المقلاة باستخدام أدوات مستقلة عن الموصلات أو الوصلات المرنة للحد من حركتها، مع وضع الشرائح على اللوحة الخلفية للمقلاة لتركيب الكوابح.

1.1 وصلات الغاز (تابع)

3. في حالة فصل المكبح، تأكد من إعادة توصيله مرة أخرى بعد إرجاع المقلاة إلى مكانها الأصلي.

ي. بعد التركيب، يجب تخليص خط الغاز من الهواء لضمان سرعة الإشعال الذاتي.

ك. المعايير المطابقة للمفوضية الأوروبية: في حال تركيب الوحدة باستخدام وصلات مرنة، قم باستخدام وصلات تجارية مرنة ومتوافقة مع معيار NF D 36123 (أو أي معيار وطني آخر) أو أحد أجهزة الفصل السريع المتوافقة مع معيار NF D 36124 (أو أي معيار وطني آخر).

2.1 الوصلات الكهربائية

يلزم تأريض المقلاة كهربائياً عند تركيبها بموجب القوانين المحلية، أو في حال غياب القوانين المحلية, فيلزم التوافق مع القوانين الكهربائية الوطنية، طبقًا لمعيار ANSI/NFPA 70 - (أحدث إصدار).

⚠ خطر
تعد هذه المقلاة مزودة بثلاثة مقابس (تأريض) للحماية من خطر الصدمات الكهربائية وينبغي توصيلها مباشرة بمقبس مؤرض ذو ثلاثة محاور على نحو مناسب. تجنب قطع المحور المؤرض من المقبس أو إزالته أو تجاوزه بأية صورة!

توجد لوحة التصنيف ومخطط الأسلاك داخل الباب الأمامي من المقلاة، كما تزود المقلاة بنظام أحادي الطور بمعدل تيار متردد قدره 120 فولت عند 60 هرتز (محلي) أو نظام أحادي الطور بمعدل تيار متردد قدره 230 فولت عند 50 هرتز (دولي / المفوضية الأوروبية)، تجنب قطع المحور المؤرض من مقبس كبل الطاقة أو إزالته، تجنب محاولة تشغيل الجهاز خلال انقطاع الكهرباء.

⚠ خطر
يتطلب هذا الجهاز طاقة كهربائية للتشغيل، اضبط صمام التحكم في الغاز على وضع إيقاف التشغيل في حالة الانقطاع الممتد للكهرباء, تجنب محاولة تشغيل الجهاز خلال انقطاع الكهرباء.

1.2 التشغيل المبدئي

⚠ تحذير
يضطلع المشرف الميداني بمسؤولية إعلام المشغلين بالمخاطر الكامنة في تشغيل نظام القلي بالزيت الساخن، لاسيما جوانب تشغيل النظام وتصفية الزيت وإجراءات التصريف والتنظيف.

أ. التنظيف: قم بتنظيف الوحدات الجديدة باستخدام المذيبات المرفقة لإزالة أي علامات ظاهرة من الأوساخ والزيوت والشحوم وغير ذلك من العناصر المتبقية من عملية التصنيع، ثم ضع طبقة خفيفة من الزيت على هذه الوحدات، كما يلزم قبل طهي أي أطعمة بالوحدة، غسلها جيدًا بالماء الساخن والصابون لإزالة أي بقايا أو أتربة أو فتات، ثم شطفها وتجفيفها، كما يلزم تنظيف أى ملحقات مرفقة مع الوحدة، ثم قم بإحكام غلق صمام التصريف وأزل مصفاة الفتات التي تغطي أنابيب التسخين، وتأكد من ربط البراغي المثبتة في الثرموستات ومصابيح الاستشعار للتحكم العالي في المقلاة بإحكام.

⚠ تحذير
تجنب احتكاك سلات القلي أو غيرها من الأواني بالشريط الملحق بالمقلاة، والذى من شأنه إحكام ربط المقلاة بأوعية القلي، حيث يؤدي الاحتكاك بين سلات القلي على الشريط لإزالة السمن إلى تشويه الشريط مما يؤثر بالسلب على ثباته، كما أن تصميمه تم طريقة متوافقة ومحكمة ويلزم إزالته فقط عند التنظيف.

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

⚠ تحذير
يحظر الاقتراب اللصيق من الشعلات، عند التحقق من أدائها أو إشعالها، مع مراعاة أن الإشتعال البطيء قد يتسبب في حدوث وميض خلفي، مما يؤدي إلى احتمالية حدوث حروق بالجسم والوجه.

2.2 التجهيز النهائي

⚠ تحذير
يحظر الاقتراب من مخرج المدخنة بشكل مباشر، عندما تكون المقلاة قيد التشغيل.

يلزم ارتداء قفازات عازلة واقية من الزيت عند استخدام المقلاة الممتلئة بالزيت الساخن.

يلزم تصريف الزيت الساخن في وعاء معدني، حيث يتسبب الزيت الساخن في انصهار الأواني البلاستيكية وكسر الأوعية الزجاجية عند تصريفه في أحدها.

⚠ تحذير
يحظر وضع كتلة كبيرة صلبة من السمن فوق أنابيب التسخين، حيث يتسبب ذلك في تلفها وإلحاق ضرر بوعاء القلي، فضلاً عن إلغاء فعالية الضمان.

أ. في حال استخدام دهون سائلة (زيت الطهي), يجب ملء المقلاة بمقدار يقل $1\backslash_4$ بوصة عن خط مستوى ملء الزيت الموضح داخل وعاء القلي.

ب. احرص عند استخدام الدهون الصلبة على إذابتها أولاً في وعاء مناسب أو قم بتقطيعها إلى قطع صغيرة وتكديسها أسفل أنابيب التسخين وبينها وأعلاها، دون ترك أي فراغات هواء حولها، فضلاً عن ذلك، تجنب الإثقال على مصابيح الاستشعار أو ثنيها، كما يحظر وضع كتلة كبيرة صلبة من السمن فوق أنابيب التسخين، **حيث يتسبب ذلك في تلفها وإلحاق ضرر بوعاء القلي، فضلاً عن إلغاء فعالية الضمان.**

ج. اضغط على مفتاح ⏻ لتشغيل المقلاة، سوف تبدأ الشعلات بالعمل في البداية على وضع MELT CYCLE (دورة الإذابة) حتى تصل درجة حرارة الدهون إلى 180 فهرنهايت (82 درجة مئوية)، وسوف تتحول تلقائيًا إلى وضع التشغيل العادي.

د. احرص على إعادة تركيب مصفاة الفتات الخاصة بوعاء القلي فوق أنابيب التسخين برفق، وذلك عند امتلاء الوعاء بالدهون المذابة، واحرص على ارتداء قفازات عازلة واقية من الزيت لتجنب حدوث حروق عند إعادة تركيب المصفاة.

ه. احرص قبل بدء تشغيل المقلاة على برمجة الكمبيوتر للعمل على درجة الحرارة المناسبة، وانتظر حتى تثبت درجة الحرارة.

⚠ تحذير
تهدف الرسومات والصور المستخدمة في هذا الدليل إلي توضيح إجراءات التشغيل والتنظيف والإجراءات الفنية والتي ربما لا تتوافق مع إجراءات التشغيل الفعلية.

⚠ تحذير
مشرف الموقع هو المسؤول عن ضمان أن المشغلين علي دراية بالمخاطر الكامنة لنظام تشغيل تصفية الزيت الساخن وبالأخص جوانب تصفية الزيت وإجراءات التصريف والتنظيف.

⚠ تحذير
يُحظر ترك المصفاة بدون مراقبة عند تشغيل نظام التصفية, فقد تسبب حركة انتقال الزيت أثناء مروره في خطوط الخرطوم اهتزاز خرطوم الرجوع المرن (المستخدم حسب الحاجة) خارج وعاء المصفاة مما قد يعمل على تناثر الزيت الساخن مسبباً حروقاً بالغة.

⚠ خطر
يجب تفريغ صينية البقايا الموجودة في المقالي المجهزة بنظام تصفية في وعاء مقاوم للحريق بعد الانتهاء من عمليات القلي يومياً. حيث قد تحترق بعض جزيئات الطعام تلقائياً في حالة امتصاصها لبعض المواد الدهنية.

تعليمات هامة
يجب تصفية زيت الطهي أو السمن مرة واحدة على الأقل يومياً أو أكثر من مرة عند زيادة معدلات الطهي, مما سوف يضمن زيادة العمر الافتراضي للزيت كما سيعمل على الحد من تغيير النكهات.

1.3 عام

تأتي سلسلة مقالي YSCF14G التي تعمل بالغاز من شركة Frymaster مزودة بنظام تصفية مدمجة, قد تختلف الصور المُستخدمة في التوضيحات الإجرائية إلى حد ما مع وحدة المصفاة التي تأتي مع نظام المقلاة. إلا أن الإجراءات التالية تنطبق على جميع مقالي سلسلة YSCF14G التي تعمل بالغاز المزودة بأنظمة التصفية المدمجة.

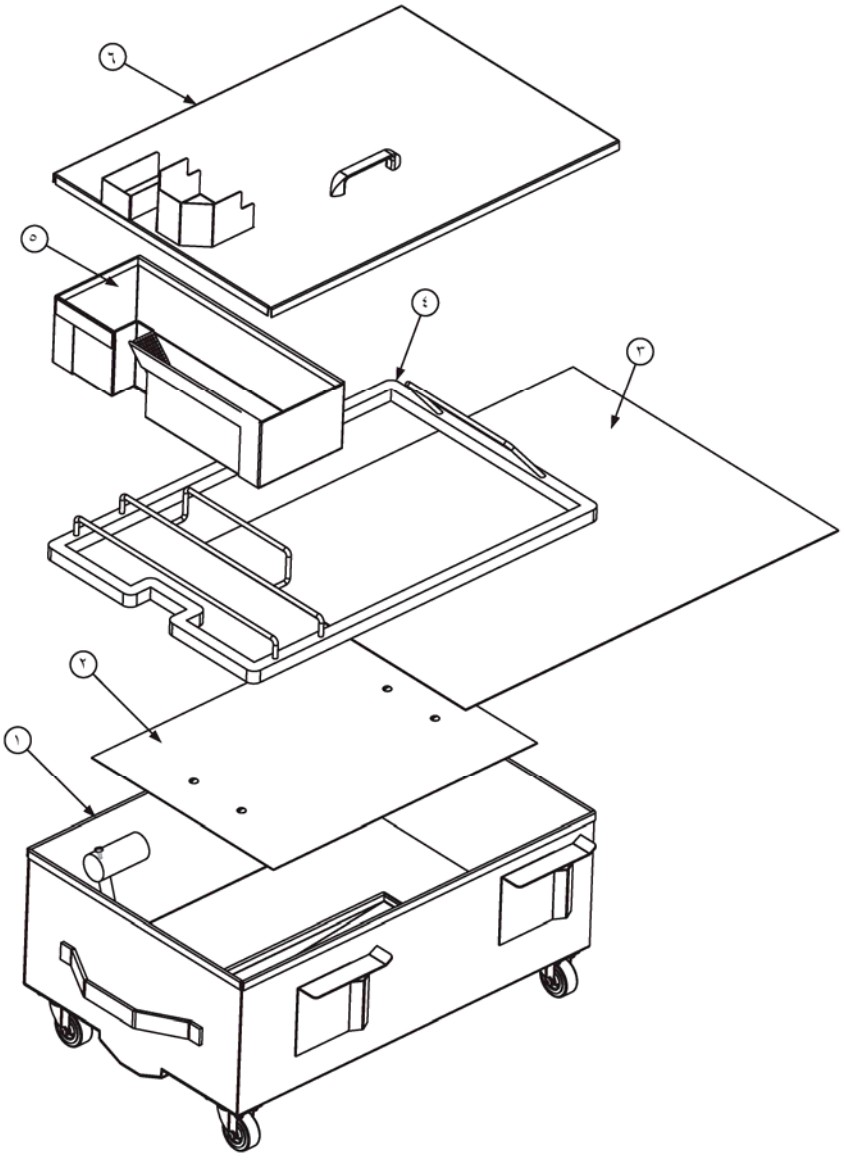
2.3 إعداد الترشيح

في عملية التثبيت المبدئي وقبل استخدام أي شئ, قم بإزالة الأجزاء غير المثبتة من المصفاة, ثم قم بغسل وعاء التصفية وكافة المحتويات بالماء الساخن والصابون ثم قم بتجفيفها جيداً.

1.2.3 تركيب المصفاة

يستخدم نظام المصفاة أسفل المقلاة لسلسلة مقالي YSCF14G وعاء تصفية مثبت لأسفل بواسطة حلقة دائرية ويُستخدم لتصفية الشوائب والبقايا من زيت الطهي, كما يتم تركيب وعاء التصفية مع المكونات التالية (انظر التوضيح):

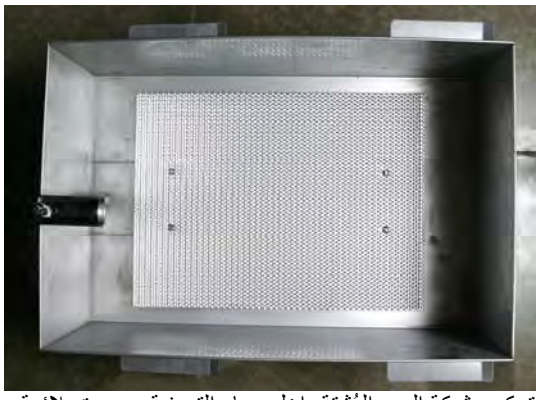
1. وعاء التصفية.
2. شبكة دعم المصفاة.
3. وسادة المصفاة.
4. حلقة التثبيت لأسفل.
5. مصفاة الفتات.
6. غطاء الوعاء.



1.2.3 تركيب المصفاة (تابع)

قم بتركيب المصفاة باتباع الآتي:

1. ضع شبكة الدعم في قاع وعاء التصفية.
2. قم بوضع وسادة التصفية في مركز وعاء التصفية مع محاذاتها مع أنبوب السحب.
3. قم بوضع حلقة التثبيت لأسفل على وعاء التصفية مع محاذاتها مع أنبوب السحب.
4. ضع مصفاة الفتات داخل وعاء التصفية, اترك مصفاة الفتات ترتكز على الحواف العلوية.لحلقة التثبيت.



تركيب شبكة الدعم المُثبتة داخل وعاء التصفية بصورة ملائمة.

وعاء التصفية مع الوسادة وحلقة التثبيت وصينية البقايا في موضعها.

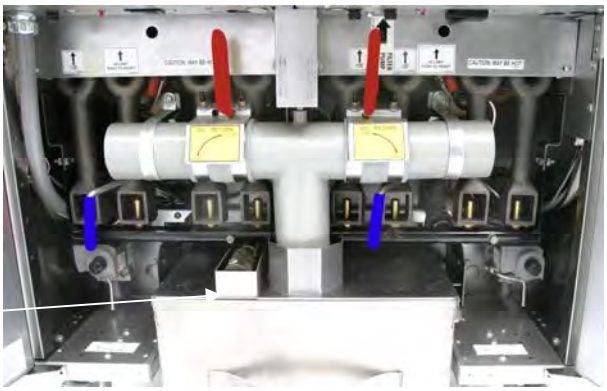
عرض حلقة التثبيت على وسادة التصفية.

5. ضع غطاء وعاء التصفية على تجميعات وعاء التصفية, تأكد من وضع الغطاء الأمامي أعلي التجهيزات المنزلقة بطريقة صحيحة.

عرض جزئي لوعاء التصفية وإدخاله أسفل المقلاة.

2.2.3 تركيب المصفاة

ضع المصفاة داخل حاوية المقلاة, تأكد من إحكام الربط الجزئي لمقرن (المذكر- المؤنث) للتجهيزات المنزلقة.



تأكد من وضع وعاء التصفية على الوصلة الذكر بالكامل (جهة اليسار, لأعلى) عند تمريره في مكانه.

3-3 تشغيل التصفية يوميًا

⚠ خطر

يرجى توخي الحذر وارتداء ملابس واقية ملائمة, حيث أن درجة حرارة الزيت المُراد تصفيته تصل إلى350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية) أو قريبة من ذلك. تأكد من اتصال كافة الخراطيم بشكل مناسب مع وضع مقابض التصريف في مكانها الصحيح قبل تشغيل أيَّة مفاتيح أو صمامات, إذ يؤدي التخاذل في تنفيذ هذه الاحتياطات إلى الإصابة بحروق بالغة.

ملاحظة

تهدف الرسومات والصور المستخدمة في هذا الدليل إلي توضيح إجراءات التشغيل والتنظيف والإجراءات الفنية والتي ربما لا تتوافق مع إجراءات التشغيل الفعلية.

1.3.3 نظرة عامة

يتم تشغيل مضخة التصفية فقط بعد وضع الزيت في درجة حرارة التشغيل ثم يتم تصريفة في وعاء التصفية المجهز, بعد ذلك يتم توصيل محرك المصفاة فيتم سحب الزيت عبر ورقة التصفية ثم يعاد ضخه مرة أخرى داخل وعاء القلى, حيث يبقى مصرف وعاء القلي مفتوحًا أثناء عملية التصفية, مما يسمح للزيت بالدوران عبر ورقة التصفية لما يقرب من 30 دقيقة, وبعد انتهاء 30 دقيقة, قم بإغلاق صمام التصريف وقم بتشغيل المضخة لتملأ وعاء القلي بالزيت حتى خط مستوى الزيت العلوي, ثم اترك المضخة تعمل لمدة تتراوح بين 10-15 ثانية بعد ظهور الفقاعات في وعاء القلي لضمان أنة تم ضخ الزيت بأكمله في وعاء التصريف والخطوط.

2.3.3 أدوات التصفية

قم بتركيب الأدوات المستخدمة في عملية التصفية, كما تكون هذه الأدوات مرفقة مع طقم بدء التصفية الذي يشتمل عليه نظام المقلاة أو المصفاة وهي:

- فرشاة وعاء القلي/المصفاة - تستخدم لتنظيف جوانب وقاع وعاء القلي وعناصر التسخين, وإزالة أية رواسب أثناء التصفية أو أثناء تغيير الزيت أو السمن.
- يستخدم قضيب التنظيف (قد يختلف تصميمه) -لإزالة الشوائب الكثيفة في أنبوب التصريف (عند الحاجة)
- وسادة التصفية.

الأدوات التالية ليست ضرورية ولكن يُنصح بها لتسهيل مهمة التصفية.

- جاروف الفتات المقاوم للصدأ - لإزالة الشوائب الكبيرة من الزيت أو السمن قبل تصفيته.

ملاحظة: احرص دائمًا على ارتداء قفازات عازلة واقية من الزيت وأجهزة الوقاية عند التعامل مع الزيت الساخن.

4.3 تشغيل المصفاة

⚠ خطر
يجب تصريف زيت الطهي أو السمن وتصفيته بعناية شديدة لتجنب احتمالية الإصابة بحروق بالغة بسبب الإهمال, حيث أن درجة حرارة الزيت المُراد تصفيته تصل إلى350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية) أو قريبة من ذلك. ينصح بالتحقق من توصيل جميع الخراطيم بشكل صحيح ومن وجود مقابض التصريف في مواضعها الصحيحة قبل تشغيل أي مفاتيح أو صمامات, احرص على ارتداء جميع معدات السلامة عند تصريف زيت الطهي أو السمن أو تصفيتهما.

⚠ خطر
يجب السماح للزيت أو السمن ليبرد عند درجة حرارة 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية) قبل إزالتة في وعاء تصريف مناسب.

4.3 تشغيل المصفاة (تابع)

⚠ خطر
يُحظر تصريف أكثر من وعاء قلي في نفس الوقت في وحدة التصفية المدمجة, لتجنب زيادة تدفق الزيت أو السمن الساخن وانسكابه.

⚠ خطر
عند تصريف الزيت أو السمن في وحدة التصريف أو وحدة المصفاة المحمولة, تجنب زيادة ملء الوعاء فوق الحد الأقصى لخط الملء الموضح على الحاوية.

⚠ خطر
يُحظر محاولة تصريف زيت الطهي أو السمن من المقلاة بينما تكون الشعلات مُقادة! حيث يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى اشتعال النيران عند تناثر الزيت أو السمن على الشعلة. كما يؤدي إشعال حرارة الموقد أسفل وعاء القلي الفارغ إلى تلف وعاء القلي بدرجة كبيرة وإلغاء كافة الضمانات السارية.

⚠ خطر
يحظر محاولة تنظيف صمام التصريف المسدود من الجزء الأمامي للصمام! حيث قد يتسبب ذلك في اندفاع الزيت أو السمن نحو لخارج مما ينجم عنه حروق بالغة.

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

1.4.3 تجهيز الوعاء

انظر قسم_ 1.2.3 تجميعات المصفاة وقسم 3.2.2 تركيب المصفاة

2.4.3 عملية التصفية (تابع)

⚠ تنبيه
يُحظر تشغيل وحدة المصفاة حتى تصل درجة حرارة زيت الطهي أو السمن إلى درجة حرارة التشغيل [350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية)]

1. قم بإيقاف تشغيل المقلاة. تأكد من تجهيز أجزاء تجميعات المصفاة كما هو مبين في القسم 1.2.3, تجميعات المصفاة.

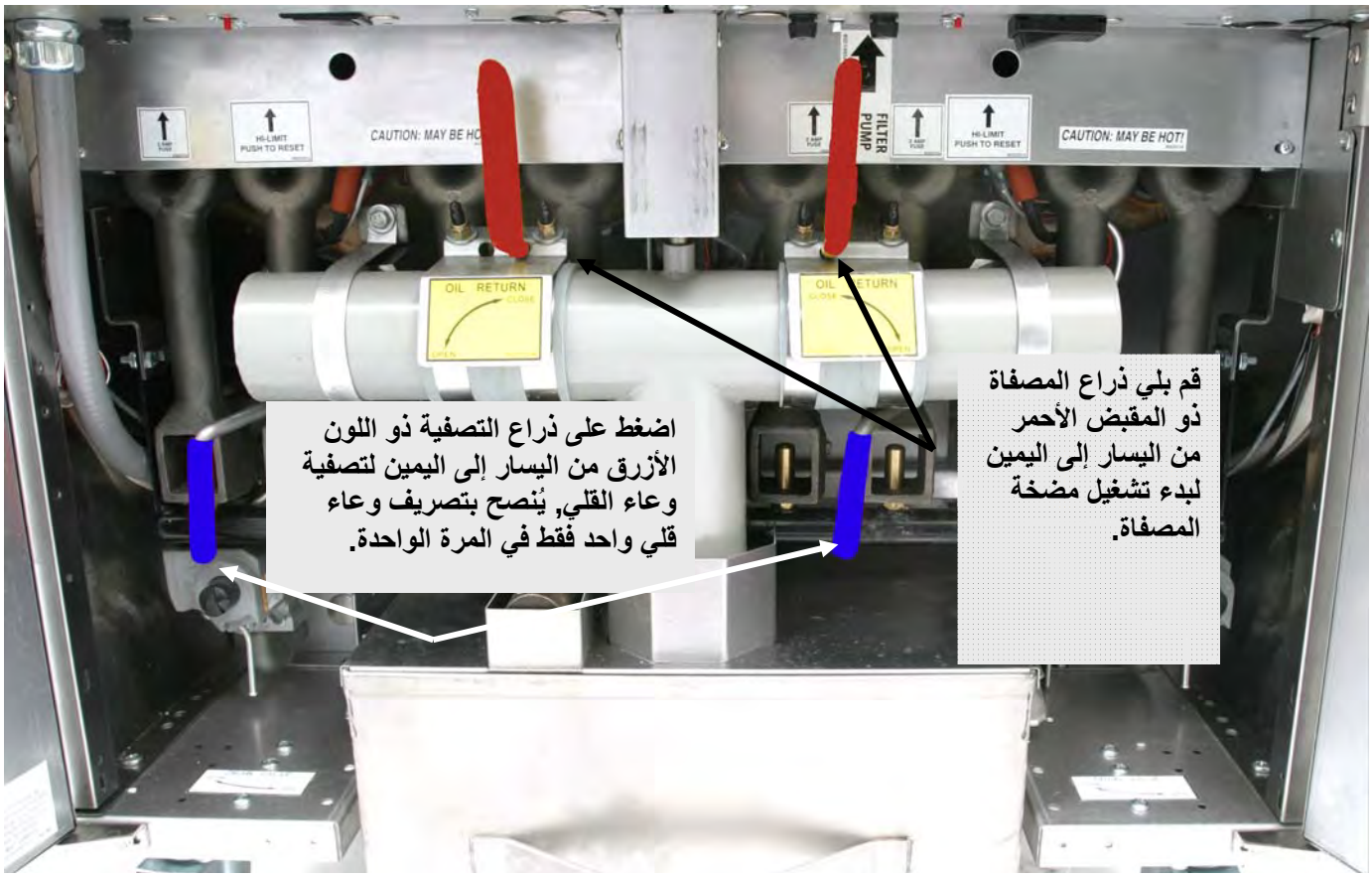
2. قم بإزالة سلات القلي من الوعاء, قبل التصفية, قم بإزالة أية شوائب كبيرة من الزيت أو السمن, ينبغي توخى الحذر الشديد, حيث أن الزيت قد يكون عند درجة حرارة التشغيل أو قريب منها [350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية)].

قبل التصفية, قم بإزالة أية شوائب كبيرة موجودة في وعاء القلي.

3. أزل شبكة الدعم من وعاء القلي باستخدام قضيب التنظيف أو ماسك الطعام, ثم حرك الزيت بفرشاة على شكل L امصنوعة من التفلون للتخلص من الشوائب قبل التصريف.

إزالة شبكة الدعم من وعاء القلي قبل التصفية.

2.4.3 عملية التصفية (تابع)

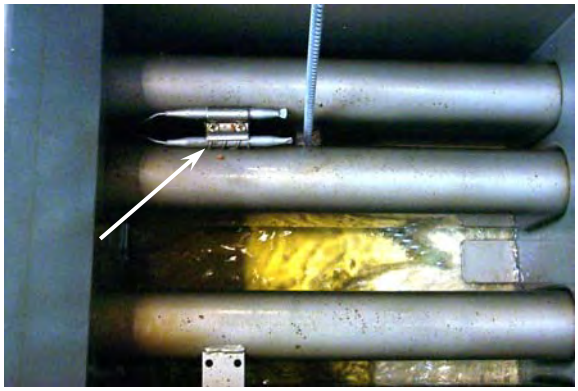


4. بعد التأكد من وضع وعاء التصفية أسفل أنبوب التصريف, وتوصيله بشكل صحيح, قم بتصفية وعاء القلي داخل وعاء التصفية, ينصح بتصريف وعاء قلي واحد فقط في المرة الواحدة.

5. بعد أن يتم تصريف الزيت من وعاء القلي داخل وعاء التصفية, قم بلي المقبض الأحمر لفتح خط رجوع الزيت وتنشيط مضخة المصفاة.

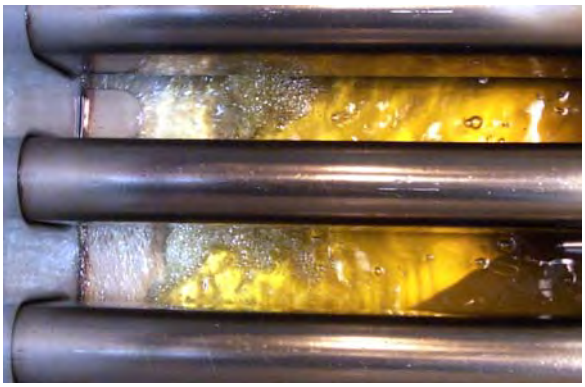
2.4.3 عملية التصفية (تابع)

6. سيبدأ الزيت في الضخ من وعاء المصفاة إلى وعاء القلي, وفي حالة ما إذا كانت أنابيب وعاء الطهي وجوانبها والجزء السفلي منها مازال بها مواد مترسبة, نظف الوعاء بفرشاة التنظيف المرفقة مع المقلاة, نظف الأماكن حول أنابيب الشعلات وأسفلها, مع تجنب الإثقال على المجسات (موضع السهم), قد يختلف موضع المجس وفقاً لاختلاف نظام المقلاة.



قم بإزالة جميع الرواسب والجزيئات العالقة من أنابيب الشعلات ووعاء القلي عندما يبدأ الزيت في الاندفاع, تجنب الإثقال على المجسات (موضع السهم) على أنبوب الشعلة.

7. يجب السماح للزيت بالتدفق لمدة 30 دقيقة تقريباً (تعرف العملية باسم "التلميع") لإزالة الجزيئات العالقة.



تعمل عملية التلميع على إزالة الجزيئات العالقة, مما يزيد من عمر الزيت.

8. بعد اكتمال دورة التصفية, أغلِق صمام التصريف (عن طريق دفع المقبض الأزرق ناحية اليسار حتى يتوقف) مع ترك المقلاة تعاود الملء.

2.4.3 عملية التصفية (تابع)

9. بعد أن يتم ضخ الزيت مجددًا إلى الوعاء, تبدأ الفقاعات في التكون, مما يشير إلى وجود هواء داخل أنابيب رجوع الزيت, ثم اترك الزيت يكوّن فقاعات لمدة 10-15 ثانية لضمان خلو الأنابيب من الزيت, أدر المقبض الأحمر لغلق صمام رجوع الزيت وتعطيل مضخة المصفاة.

اترك الزيت يكوّن فقاعات لمدة 10-15 ثانية لضمان خلو خطوط الرجوع من السمن أو الزيت.

10. في حال انخفاض مستوى الزيت, أضف الزيت حتى يصل إلى خط مستوى الزيت العلوي, تذكّر أن الزيت يصل إلى درجة حرارة التشغيل.

أضف الزيت حتى يصل إلى خط مستوى الزيت العلوي, تجنب ملء المقلاة بصورة مفرطة.

11. قم باستبدال شبكة المقلاة, بعناية لتجنب تناثر الزيت الساخن, ثم قم بتشغيل المقلاة.

يجب توخي الحذر عند استبدال شبكة المقلاة, لتجنب تناثر الزيت الساخن.

2.4.3 عملية التصفية (تابع)

12. تجنب تراكم الفتات في صينية البقايا, حيث يجب تفريغ الصينية في وعاء مقاوم للحريق بعد الانتهاء من عمليات القلي يوميًا (انظر بيان الخطر أدناه).

قم بتفريغ وعاء التصفية وصينية البقايا في وعاء وعاء مقاوم للحريق بعد انتهاء عمليات القلي يوميًا. تجنب تراكم البقايا في الصينية.

⚠ خطر

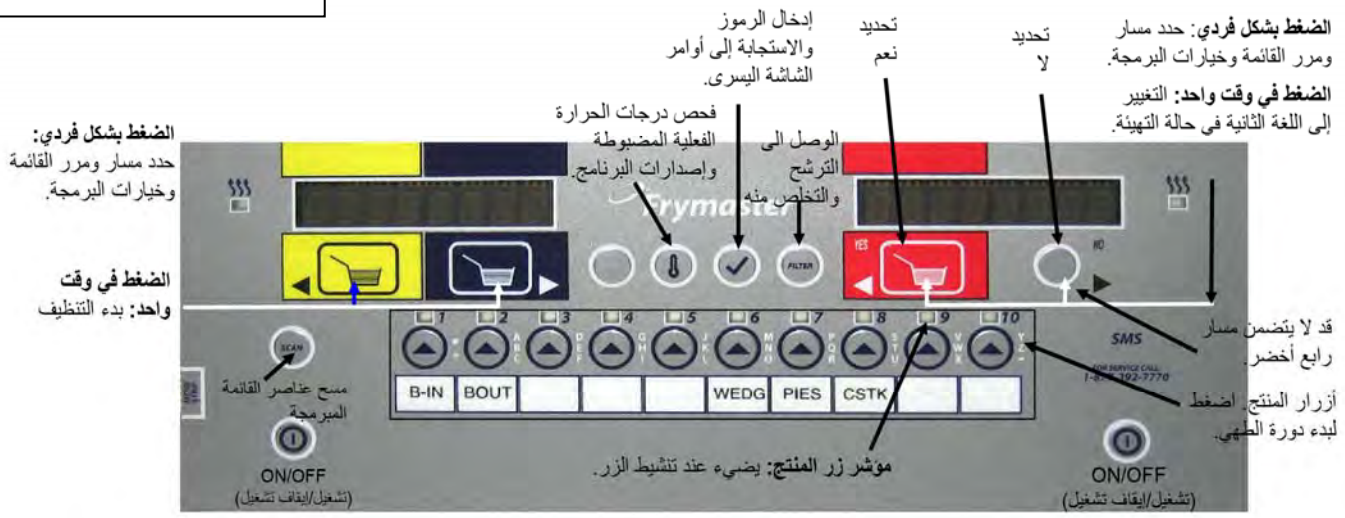
يجب تفريغ صينية البقايا الموجودة في المقالي المجهزة بنظام التصفية في وعاء مقاوم للحريق بعد الانتهاء من عمليات القلي يومياً, حيث قد تحترق بعض جزيئات الطعام تلقائيًا في حالة امتصاصها لبعض المواد الدهنية.

⚠ تحذير

تجنب احتكاك سلات القلي أو غيرها من الأواني بالشريط الملحق بالمقلاة، والذى من شأنه أن يعمل على إحكام ربط المقلاة بأوعية القلي، حيث يؤدي الاحتكاك بين سلات القلي على الشريط لإزالة السمن إلى تشويه الشريط مما يؤثر بالسلب على ثباته، كما أن تصميمه تم طريقة متوافقة ومحكمة ويلزم إزالته فقط عند التنظيف.

ملاحظة: انظر دليل التشغيل المبرمج (8197263)

نظرة عامة



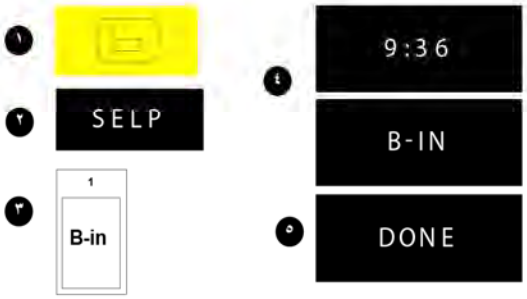
التشغيل في الصباح

تشغيل المقلاة

١- تظهر كلمة OFF على شاشة عرض الحالة.
٢- اضغط على زر ON/OFF (تشغيل/إيقاف تشغيل)
٣- تسخين المقلاة على النقطة المضبوطة.
٤- هل تريد التنظيف الآن؟ يتم عرض YES وNO.
٥- اضغط على YES.
٦- اتباع الأوامر على وحدة التحكم.
٧- يتم عرض كلمة OFF في نهاية دورة التنظيف.
٨- تشغيل المقلاة، سوف يتم التسخين على النقطة المضبوطة وعرض كلمة READY (جاهز).

بدء دورة الطهي

١: اضغط على مفتاح المسار.
٢: تظهر كلمة SELP (حدد منتج) في النافذة الموجودة أعلى الزر المضغوط عليه، ثم تتغير الشاشة إلى SEL PROD بعد حوالي ٥ ثوان.
٣: اضغط على زر القائمة لتحديد المنتج المرغوب فيه.
٤: تتغير الشاشة إلى وقت طهي المنتج ثم تتناوب بين وقت الطهي المتبقي واسم المنتج.
٥: تظهر كلمة DONE في نهاية دورة الطهي.



ملاحظة: لوقف الطهي، اضغط مع الاستمرار على مفتاح الطهي الموجود أدنى العنصر المعروض لمدة ٥ ثوان.

1.5 نظرة عامة

⚠ خطر
يُحظر محاولة تنظيف المقلاة أثناء عملية الطهي, أو عندما يكون الوعاء مملوءًا بالزيت أو السمن الساخن, في حال ملامسة الماء للزيت أو السمن المُسخّن إلى درجة حرارة الطهي، فإن ذلك سيسبب تناثر الزيت أو السمن، مما قد يؤدي إلى إصابة الأفراد القريبين منه بحروق بالغة.

يعمل أي جهاز بشكل أفضل ويدوم لفترة أطول عندما يتم صيانته بشكل صحيح والحفاظ على إبقائه نظيفاً, لا يُعد جهاز الطهي استثناءًا من ذلك, حيث يجب أن تبقى سلسلة مقالي YSCF14G التي تعمل بالغاز نظيفة خلال يوم العمل مع تنظيفها في نهاية كل يوم, فيما يلي بعض التوصيات للصيانة الوقائية اليومية والأسبوعية والدورية.

2.5 الصيانة اليومية

⚠ تحذير
يجب استخدام منظف من الأصناف التجارية المصمم لتنظيف وتطهير الأسطح الملامسة للأطعمة بفعالية, كما يرجى قراءة التوجيهات والبيانات التحذيرية للاستخدام, حيث يجب إيلاء اهتمام خاص لدرجة تركيز المنظف وطول المدة التي يجب أن يبقى فيها المنظف ملامسًا للأسطح الملامسة للأطعمة.

أ. أزل جميع الأجزاء القابلة للإزالة وقم بغسلها.

ب. نظّف كافة الأسطح الخارجية للحاوية, تجنب استخدام المنظفات الكاشطة، والألياف السلكية أو أي مواد كاشطة أخرى على الفولاذ المقاوم للصدأ.

ج. قم بتصفية زيت الطهي (انظر الفصل الثالث) واستبداله إذا تطلب الأمر, حيث يجب تصفية الزيت بمعدل أكبر عند الاستخدام المتكرر.

3.5 الصيانة الأسبوعية

أ. قم بتصريف الزيت من المقلاة تماماً في وعاء تخزين من المعدن ذو حجم كاف للحفاظ على محتويات القدر حتى يتم التخلص منها, يُحظر استخدام حاوية من البلاستيك أو الزجاج.

ب. قم بتنظيف وعاء القلي من خلال اتباع الإجراءات التشغيلية الموصى بها من المتجر.

4.5 الصيانة الدورية والسنوية

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

توصي Frymaster أن يتم فحص هذا الجهاز مرة واحدة على الأقل سنوياً من قبل مسؤول الصيانة المعتمد للمصنع على النحو التالي:

- فحص الحاوية من الداخل والخارج، من الجهة الأمامية والخلفية للتحقق من عدم تراكم الزيت الزائد أو تسربه.
- التحقق من عدم عرقلة فتحة المداخن بالبقايا أو تراكمات الزيت أو السمن المتيبسة.
- التحقق من أن الشعلات والمكونات المرتبطة بها (مثل صمامات الغاز، وتركيبات الإشعال الذاتي والمشعلات، وما إلى ذلك) في حالة جيدة وتعمل بشكل صحيح. فحص كافة وصلات الغاز للتحقق من عدم وجود تسرب بها ومن أن كافة الوصلات محكمة بشكل صحيح.
- التحقق من توافق ضغط الشعلات المتشعبة مع الضغط الموضح على لوحة التصنيف الخاصة بالجهاز.
- التحقق من توصيل مجسات الحرارة والحد الأقصى وإحكام ربطها وتشغيلها بصورة سليمة, وعلاوة على ذلك التحقق من وجود مجس الأمان ومن تركيبه بصورة صحيحة.
- التأكد من سلامة صندوق المكونات (أي وحدة التحكم والمحولات والمرحلات ولوحات الواجهة, وما إلى ذلك) وأنها خالية من تراكمات تسرب الزيت والشوائب الأخرى. فحص أسلاك صندوق المكونات ثم التأكد من إحكام ربط الوصلات ومن سلامة هذا السلك.
- التأكد من توافر خصائص السلامة (أي مفاتيح التصريف الآمن ومفاتيح إعادة الضبط, وما إلى ذلك) وأنها تعمل بشكل جيد.
- التحقق من الحالة الجيدة لوعاء القلي وخلوه من التسريبات, وأن عازل وعاء القلي صالح للاستخدام. التحقق من وجود نافثات وعاء القلي ومن كونها في حالة جيدة (بمعنى عدم وجود أي تلف ظاهر).
- التأكد من إحكام ربط أحزمة ووصلات الأسلاك ومن سلامتها.

نظام التصفية المدمج:

- افحص كافة خطوط رجوع الزيت وخطوط التصريف للتأكد من عدم وجود تسريبات ومن إحكام كل الوصلات.
- افحص وعاء التصفية للتأكد من عدم وجود تسريبات ولضمان نظافته, أفرغ الفتات الموجودة في سلة البقايا في حاوية مضادة للحريق, نظّف سلة البقايا يوميًا, يجب على المالك أو المُشغّل عدم ترك البقايا لتتراكم في السلة, احرص على تنظيف سلة قلي الأطعمة يومياً.
- تأكد من وجود جميع الحلقات الدائرية وموانع التسرب (بما في ذلك موانع التسرب الموجودة على تجهيزات الفصل السريع) ومن كونها في حالة جيدة, استبدل الحلقات الدائرية وموانع التسرب إذا كانت بالية أو تالفة.

4.5 الصيانة الدورية والسنوية (تابع)

نظام التصفية المدمج (تابع):

- تحقق من سلامة نظام التصفية كما يلي:

– عند خلو وعاء التصفية, اضبط مقابض رجوع الزيت, كلٍ على حدة, على وضع التشغيل (الوضع "ON"), تحقق من عمل المضخة ومن ظهور فقاعات الزيت أو السمن في وعاء القلي المستخدم.

– أغلق كل صمامات رجوع الزيت (أي وضع كل مقابض المصفاة على وضع الإيقاف (الوضع "OFF"), تأكد من العمل الصحيح لكل صمام من صمامات رجوع الزيت عن طريق تنشيط مضخة المصفاة باستخدام الذراع الموجود في واحد من مفاتيح التصريف الصغيرة لمقبض رجوع الزيت, ومن ثم لا يجب ظهور فقاعات هواء في أيٍ من أوعية القلي.

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

يجب فحص وضبط الجهاز بشكل دوري عن طريق أفراد الصيانة المؤهلين كجزء من برنامج الصيانة الدورية للمطبخ من أجل الحصول على بيئة صحية وخالية من المخاطر.

5.5 العناية بالفولاذ المقاوم للصدأ

⚠ تحذير
تجنب السماح للمياه بالوصول إلى خزان الزيت الساخن, حيث قد يؤدي ذلك إلى تناثر الزيت مسببًا حروقًا بالغة.

يجب أن يتم تنظيف جميع أجزاء حاوية المقلاة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بانتظام بالماء الساخن والصابون خلال اليوم، بالإضافة إلى تنظيف المقلاة بالمنظّف السائل المصمم للفولاذ المقاوم للصدأ في نهاية كل يوم.

أ. تجنب استخدام الألياف السلكية أو أقمشة السنفرة أو المساحيق الكاشطة.

ب. تجنب استخدام سكين معدني أو ملعقة الشواية أو أي أداة معدنية أخرى لكشط الفولاذ المقاوم للصدأ حيث يكاد يكون من المستحيل إزالتها.

ج. إذا كان من الضروري كشط الفولاذ المقاوم للصدأ لإزالة أي مواد عالقة، انقع المنطقة أولا لتليين هذه المواد ثم استخدم مكشطة من الخشب أو النايلون فقط.

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_8197262 07/2022