HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

مقلاة Henny Penny
(الكاملة والمنقسمة)
موديل OFE/OFG-321
موديل OFE/OFG-322
موديل OFE/OFG-323
موديل OFE/OFG-324
موديل OEA/OGA-321
موديل OEA/OGA-322
موديل OEA/OGA-323
موديل OEA/OGA-324
موديل ODE/ODG-323

FM07-442-A - Arabic
11-17-08

دليل المستخدم

لتسجيل الضمان على الإنترنت، اذهب إلى **WWW.HENNYPENNY.COM**

ملاحظة

يجب الاحتفاظ بهذا الدليل في مكان مناسب للرجوع إليه في المستقبل

يوجد رسم تخطيطي لتوصيلات هذا الجهاز في الجهة الداخلية من الجانب الأيمن.

ينبغي تعليق الدليل في مكان ظاهر وإتباع التعليمات في حالة وجود رائحة غاز. يمكن الحصول على هذه المعلومات باستشارة مورد الغاز المحلي.

ينبغي عدم إعاقة سريان هواء الاحتراق والتهوية. يجب وجود مساحة كافية حول الجهاز لمرور هواء كافي إلى غرفة الاحتراق.

المقلاة المفتوحة موديل OFG/OGA-32X مجهزة بلهب اشتعال دائم. ولكن المقلاة المفتوحة لا يمكن تشغيلها بدون كهرباء. تعود الوحدة آلياً إلى العمل المعتاد عندما تعود الكهرباء.

تنبيه

لتجنب الحرائق راعي أن تكون المنطقة المحيطة بالمقلاة خالية من المواد القابلة للاشتعال.

يمكن أن يؤدي التركيب الخطأ للجهاز أو تعديله أو تغييره أو سوء صيانته إلى تلف الجهاز أو الإصابة أو الموت. اقرأ تعليمات التركيب والتشغيل والصيانة بعناية قبل تركيب أو تشغيل هذا الجهاز.

لا تخزن أو تستخدم الجازولين (البنزين) أو أي مواد قابلة للاشتعال في المنطقة المحيطة بهذا الجهاز أو أي جهاز غيره. يمكن أن يؤدي هذا إلى حدوث حرائق أو انفجارات.

البيانات الفنية لمنتجات CE

الحرارة الاسمية الداخلة (صافي)	Natural (I2H) = 24.9 KW (85,000 Btu/h) غاز طبيعي Natural (I2E) = 24.9 KW (85,000 Btu/h) غاز طبيعي Natural (I2E+) = 24.9 KW (85,000 Btu/h) غاز طبيعي Natural (I2L) = 24.9 KW (85,000 Btu/h) غاز طبيعي Liquid Propane (I3P) = 24.9 KW (85,000 Btu/h) بروتين سائل
الحرارة الاسمية الداخلة (إجمالي)	Natural (I2H) = 27.7 KW (94,500 Btu/h) غاز طبيعي Natural (I2E) = 27.7 KW (94,500 Btu/h) غاز طبيعي Natural (I2E+) = 27.7 KW (94,500 Btu/h) غاز طبيعي Natural (I2L) = 27.7 KW (94,500 Btu/h) غاز طبيعي Liquid Propane (I3P) = 27.1 KW (92,500 Btu/h) بروبين سائل
ضغط المورد:	Natural (I2H) = 20 mbar غاز طبيعي Natural (I2E) = 20 mbar غاز طبيعي Natural (I2E+) = 20/25 mbar غاز طبيعي Natural (I2L) = 25 mbar غاز طبيعي Liquid Propane (I3P) = 30 mbar بروبين سائل Liquid Propane (I3P) = 37 mbar بروبين سائل Liquid Propane (I3P) = 50 mbar بروبين سائل
ضغط نقطة الاختبار:	Natural (I2H) = 8.7 mbar غاز طبيعي Natural (I2E) = 8.7 mbar غاز طبيعي Natural (I2E+) = 8.7/10 mbar غاز طبيعي Natural (I2L) = 10 mbar غاز طبيعي Liquid Propane (I3P) = 24.5 mbar بروبين سائل
حجم الحاقن:	Natural (I2H) = 3.26 mm غاز طبيعي Natural (I2E) = 3.26 mm غاز طبيعي Natural (I2E+) = 3.26 mm غاز طبيعي Natural (I2L) = 3.26 mm غاز طبيعي Liquid Propane (I3P) = 1.93 mm
حجم المانع:	Natural (I2E+) = 4.6 mm غاز طبيعي

KW = كيلو واط

يجب أن يخزن هذا الجهاز تبعا لتعليمات الشركة المصنعة، وأن يستخدم فقط في منطقة جيدة التهوية. اقرأ التعليمات بالكامل قبل تركيب أو تشغيل الجهاز.

القسم الأول ـ مقدمة

1-1. مقدمة

إن المقلاة المفتوحة Henny Penny هي وحدة أساسية لطهي الطعام أسرع وبشكل أفضل. يساعد التصميم الدقيق أن يجعل هذا ممكنا. تستخدم هذه المقلاة فقط في إعداد الطعام في المؤسسات والمحال التجارية فقط.

أصبحت تعليمات عادم الأجهزة الكهربية والإلكترونية سارية المفعول اعتبارا من 16 أغسطس 2005 في دول الاتحاد الأوروبي. وقد تم تعديل معداتنا لتتماشى مع التعليمات. ولقد راجعنا أيضا منتجاتنا للتأكد من أنها تتماشى مع تعليمات الحد من المواد الخطرة. كذلك قمنا بإعادة تصميم منتجاتنا حسب الحاجة للالتزام بالتعليمات. للاستمرار بالالتزام بالتعليمات ينبغي ألا يتم التخلص من هذه المعدة كنفايات غير مصنفة. للتخلص منها بشكل سليم اتصل بأقرب موزع لمنتجات Henny Penny.

2-1. الخصائص

- سهولة التنظيف
- سعة قدر القلي الكامل 65 رطل (29.5 كيلوجرام)
- سعة قدر القلي المنقسم 25 رطل (11.3 كيلوجرام)- كهرباء فقط
- 2 مصفاة صغيرة الحجم لكل قدر قلي كاملة (أو مصفاة كاملة الحجم)
- تركيب من الاستانلس ستيل
- ضبط يدوي للحد الأقصى
- نظام تشخيص أعطال داخلي
- مرشح داخلي (للقدور الثلاثة)
- بروبين أو غاز طبيعي، 85000 وحدة بروبين/للقدر (26.38 كيلو وات)
- وافيق عديدة لاستخدام قدور القلي الكاملة الحجم والمنقسمة
- نظام تحكم Computron 1000 البسيط أو نظم تحكم أكثر تعقيدا متعددة الوظائف

كأي معدة لتحضير الطعام، تحتاج المقلاة إلى عناية وصيانة. تعليمات الصيانة والتنظيف موجودة في هذا الدليل، ويجب أن تكون جزءا ثابتا من خطوات تشغيل المقلاة في كل وقت.

3-1. العناية الصحيحة

عند الحاجة إلى مساعدة خارجية، اتصل بموزع Henny Penny المحلي ، أو اتصل بالشركة على هاتف 1-937-456-8405 أو 1-800-417-8405، أو على موقع الإنترنت www.hennybenny.com.

4-1. المساعدة

1-5. السلامة

تتوفر في مقلاة Henny Penny الكثير من الخصائص المتعلقة بالسلامة. ولكن أفضل طريقة لضمان التشغيل الآمن للوحدة هي فهم التركيب السليم والتشغيل وإجراءات الصيانة. تم إعداد التعليمات في هذا ا لكتيب من أجل مساعدتك في تعلم الإجراءات السليمة. وقد استخدمت عبارات **خطر، تحذير، تنبيه، وملاحظة**، في الحالات التي تكون فيها التعليمات على جانب كبير من الأهمية أو إذا كانت متعلقة بالسلامة. في الصفحة القادمة وصف لهذا الاستخدام.

رمز التنبيه للسلامة يستخدم مع عبارات **خطر، تحذير، تنبيه، وملاحظة**، مما يدل على خطورة قد تؤدي إلى إصابة شخصية

ملاحظة: تستخدم للمعلومات الهامة بشكل خاص..

تنبيه: عند استخدامها بدون رمز التنبيه للسلامة، تدل على موقف يمكن أن يكون خطيرا إذا لم يتم تجنبه قد يؤدي إلى أضرار مادية.

تنبيه مع رمز التنبيه للسلامة تدل على موقف يمكن إذا لم يتم تجنبه أن يؤدي إلى إصابة طفيفة أو متوسطة.

تحذير: تشير إلى موقف خطير يمكن إذا لم يتم تجنبه أن يؤدي إلى إصابة خطيرة أو إلى الموت..

خطر: تشير إلى موقف عالي الخطورة إذا لم يتم تجنبه يؤدي إلى الموت أو إلى إصابة خطيرة.

القسم الثاني - التركيب

2-1. مقدمة

يقدم هذا القسم تعليمات التركيب لمقلاة Henny Penny المفتوحة.

NOTICE

ينبغي أن يتم تركيب المعدة فقط بواسطة فني صيانة مؤهل.

ينبغي أن يتم تركيب المعدة فقط بواسطة فني صيانة مؤهل.

2-2. التفريغ

مقلاة Henny Penny المفتوحة قد تم فحصها واختبارها وتحميلها لضمان وصولها إلى محل استعمالها في أفضل حالة ممكنة. تثبت الوحدة بلوح خشبي ثم توضع في صندوق من الكرتون المقوى ببطانة كافية لتحمل الشحن

NOTICE

ينبغي تسجيل أي أضرار من الشحن في وجود مندوب التسليم وتوقيعه قبل مغادرته.

1. اقطع الأشرطة من على الصندوق الكرتون.
2. ارفع الصندوق عن الوحدة.
3. اقطع وأزل الشرائط المعدنية المثبتة للمقلاة علة اللوح الخشبي.
4. ارفع المقلاة عن اللوح الخشبي.

احترس عند نقل المقلاة لتجنب الإصابة. وزن المقلاة يصل من 306 رطل (138 كيلوجرام) إلى 616 رطل (279 كيلوجرام)

2-3. اختيار الموقع

اختيار الموقع السليم للمقلاة هام جدا. يجب أن يوفر موقع المقلاة مساحة كافية حولها للصيانة والتشغيل السليم. اختر موقعا يوفر تحميل وتفريغ سهل بدون التضارب مع إنتاج طلبات الطعام. وجد المشغلون أن القلي من البداية إلى النهاية ووضع المنتج في أماكن حفظ الحرارة يساعد في الخدمة المستمرة السريعة. ضع في الاعتبار أن أفضل إنتاجية تتم بوجود خط إنتاج مستقيم: الأطعمة النيئة في جانب، والأطعمة الجاهزة في الجانب الآخر. خط الطلبات يمكن أن يتحرك بدون فقد كبير في كفاءة الإنتاج.

تحذير

خطر الإصابة بحروق

لمنع الحروق الشديدة من تناثر السمن الساخن، ضع المقلاة بحيث تتجنب انقلابها. يمكن استخدام روابط للتثبيت لضمان استقرار المقلاة.

لتجنب الحرائق. ركب المقلاة بحيث يكون هناك فراغ كافي بينها وبين أي مواد قابلة للاشتعال. 4 بوصات (10.16 سم) من الجانب و4 بوصات (10.16 سم) من الخلف. عند تركيبها بشكل سليم. فإن المقلاة مصممة للعمل على أرضية قابلة للاشتعال وبجوار جدران قابلة للاشتعال.

2-4. تسوية المقلاة المفتوحة

للتشغيل السليم، يجب أن تكون المقلاة مستوية من جانب إلى جانب ومن الأمام إلى الخلف. باستخدام ميزان تسوية يوضع على الأماكن المستوية من المقلاة ومحل القدر الوسط، يمكن ضبط العجلات حتى تستوي الوحدة.

2-5. تهوية المقلاة المفتوحة

تهوية المقلاة المفتوحةيجب أن توضع المقلاة المفتوحة بحيث يسمح بالتهوية من خلال مدخنة تهوية أو نظام تهوية. وهذا ضروري للسماح بخروج عادم البخار وأبخرة القلي. يجب الحرص عند تصميم جهاز العادم لتجنب التضارب مع تشغيل المقلاة المفتوحة. يوصى باستشارة شركة تهوية وتسخين محلية للمساعدة في تصميم نظام التهوية.

يجب أن تتماشى التهوية مع التعليمات والشروط المحلية والقومية. يمكنك استشارة قسم المطافئ المحلي أو إدارة المباني.

2-5. تهوية المقلاة المفتوحة (تابع)

ند تركيب مقلاة الغاز المفتوحة، لا تركب وصلة لمدخنة عادم الغاز، فإن ذلك قد يعوق التشغيل السليم للشعلات مما يؤدي إلى الخلل في الأداء واحتمال ارتجاع الغاز السلبي.

تأتي المقلاة المفتوحة من المصنع مصممة كي تعمل بالغاز الطبيعي أو البروبين. راجع لوحة البيانات داخل الباب الأمامي للخزانة لتحديد متطلبات مصدر الغاز. الحد الأدنى لمصدر الغاز الطبيعي هو عامود ماء 7 بوصات (kPa 1.7)، وعامود ماء 10 بوصة (kPa 2.49) للبروبين

2-6. مصدر الغاز

تحذير

خطر الانفجار

لا تحاول استخدام أي غاز غير النوع المحدد في لوحة البيانات. استخدام مصدر غاز غير صحيح يمكن أن يؤدي إلى حريق أو انفجار قد ينجم عنه إصابات خطيرة وأضرار مادية جسيمة.

رجاء رمراجعة التالي للتعرف على طريقة التوصيل السليم للمقلاة بمصدر الغاز الرئيسي.

لتجنب الذى الشخصي:

- **•جب أن يتماشى تركيب وتشغيل المقلاة مع القواعد والشروط المحلية والقومية، ومع المعايير الأمريكية القومية رقم Z223.1 (أحدث طبعة) من القانون القومي للوقود الغازي. في كندا، يجب أن يتماشى التركيب مع معايير CAN/CSA B 149.1 ومعايير التركيب- الأجهزة التي تعمل بحرق الغاز. في أستراليا يتم التركيب طبقا لقواعد إدارة الغاز الاسترالية رقم AG601-2000، القسم AS5601.**

6-2. مصدر الغاز (تكملة)

- **ينبغي فصل المقلاة وصمام الإقفال اليدوي من مصدر الغاز عند إجراء اختبارات الضغط للنظام بما يتعدى (34.5 mbar) ½ PSIG 3.45 (kPa)**
- **ينبغي أن تكون المقلاة معزولة عن مصدر الغاز بإغلاق صمام الإقفال اليدوي خلال إجراء اختبارات الضغط لنظام الغاز بما يتعدى (34.5 mbar) ½ 3.45 (kPa) PSIG**
- **يجب استخدام أنبوبة صلب أسود معيارية مقاس 1 بوصة (2.54 سم) وتوصيلات قابلة للانثناء للمقلاة ذات الثلاثة قدور، ¾ بوصة (1.91 سم) للمقلاة ذات القدرين، ½ بوصة (1.27 سم) للمقلاة ذات القدر الواحد.**
- **لا تستخدم وصلات من الحديد الزهر.**
- **رغم أن الأنبوبة مقاس 1 بوصة (2.54 سم) يوصى بها للمقلاة ذات القدور الثلاثة، ومقاس ¾ بوصة (1.91 سم) للمقلاة ذات القدرين، ومقاس ½ بوصة (1.27 سم) للمقلاة ذات القدر الواحد، إلا أن الأنابيب يجب أن تكون بمقاس وحجم كافي للتماشي مع الحد الأقصى للطلبات دون فقدان الضغط بين العداد والمقلاة. يجب ألا يتعدى فقد الضغط في التوصيلات 0.3 بوصة عامود ماء .**

يجب اتخاذ استعدادات لتحريك المقلاة للتنظيف والصيانة. يمكن أن يتم ذلك كالآتي:

1. تركيب صمام إغلاق يدوي لمصدر الغاز ووحدة فصل.
2. تركيب وصلة عالية الجهد موثقة من A.G.A. لكي تتمكن من صيانة المعدة ينبغي تركيب وصلة تتطابق مع ANSI Z21.69 أو CAN 1-6.l0m88 وكذلك أداة فصل سريع تتطابق مع ANSI Z21.69 أو CAN 1-6.l0m88. ويجب أن تركب الوصلة مع وسيلة للتثبيت لمنع نقل الضغط إلى الوصلة كما هو مذكور في تعليمات الشركة المصنعة.
3. راجع الرسم التوضيحي في الصفحة التالية لمعرفة كيفية التركيب الصحيح لخط الغاز المرن وكابل التثبيت.

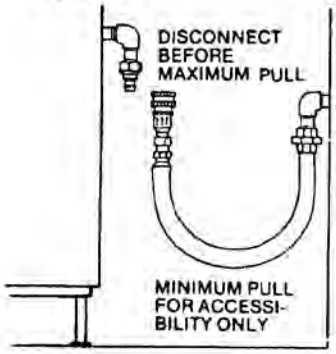
NOTICE

يقيد كابل التثبيت المسافة التي يمكن أن تسحب المقلاة من الجدار. للتنظيف والصيانة يجب فك الكابل من المقلاة وفصل خط الغاز المرن. يسمح هذا بالوصول إلى جميع جوانب المقلاة. يجب إعادة توصيل خط الغاز وكابل التثبيت بعد انتهاء التنظيف والصيانة.

GAS PIPING

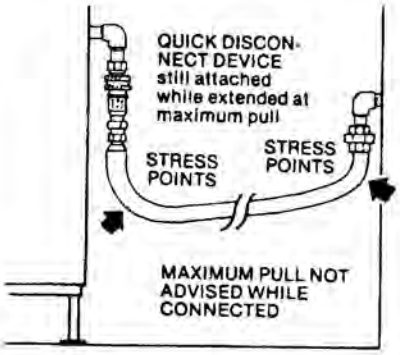
RIGHT

MINIMUM PULL of equipment away from wall permissible for accessibility to Quick Disconnect Device.



WRONG

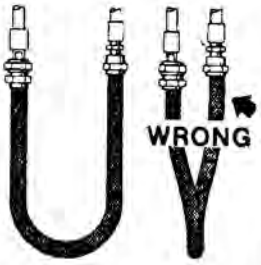
AVOID SHARP BENDS AND KINKS when pulling equipment away from wall. (Maximum pull will kink ends, even if installed properly, and reduce Connector life.)

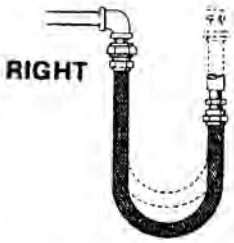


RIGHT

Couplings and hose should be installed in the same plane as shown at left. DO NOT OFFSET COUPLINGS—this causes twisting and can causing failure.

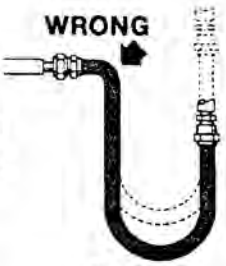
CAUTION





This is the correct way to install metal hose for vertical traverse. Note the single, natural loop.

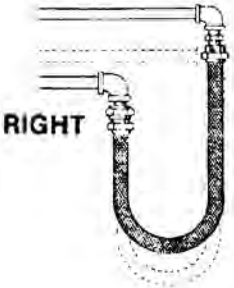
Allowing a sharp bend, as shown at right, strains and twists the metal hose to a point of early failure at the coupling.



Maintain the minimum or larger bending diameter between the couplings for longest life.

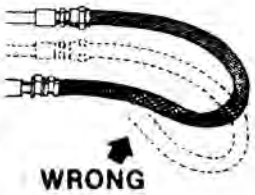
Changing the diameter at couplings, as shown creates double bending using work fatigue failure of the fittings.

CAUTION



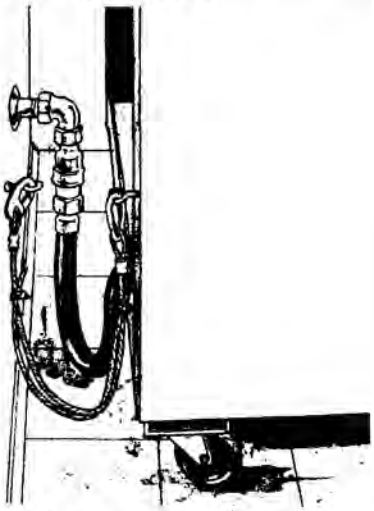
In all installations where "self-draining" is not necessary, connect metal hose in a vertical loop.

DO NOT CONNECT METAL HOSE HORIZONTALLY . . . unless "self-draining" is necessary, then use support on lower plane as shown at left.



CABLE RESTRAINT

Please refer to the illustration below when installing cable restraint on all moveable gas fryers.



I-bolt is to be secured to the building using acceptable building construction practices.

DRY WALL CONSTRUCTION

Secure I-bolt to a building stud. Do not attach to dry wall only. Also, locate the I-bolt at the same height as the gas service. Preferred installation is approximately six inches to either side of service. Cable restraint must be at least six inches shorter than flexible gas line.

Utilize elbows when necessary to avoid sharp kinks or excessive bending. For ease of movement, install with a "lazy" loop. Gas appliance must be disconnected prior to maximum movement. (Minimum movement is permissible for hose disconnection).

2-7. اختبار تسرب الغاز

قبل تشغيل مصدر الغاز تأكد من أن مقبض صمام الغاز في صمام التحكم بالغاز في وضع الإيقاف.

عند التركيب لأول مرة وبعد تحريك الوحدة، يجب فحص الأنابيب والوصلات للتأكد من عدم وجود تسريب غاز. طريقة الاختبار البسيطة هي أن تضع رغوة صابون على الأنابيب والوصلات. إذا حدثت فقاقيع، فإن هذا يدل على وجود تسرب غاز. في هذه الحالة يجب إعادة تركيب الوصلات والخراطيم.

2-8. ضبط منظم ضغط الغاز

تحذير - أبعد عن اللهب
لتجنب الحريق أو حدوث انفجار لا تستخدم عود ثقاب مشتعل أو أي لهب لفحص الأنابيب والوصلات بخصوص تسرب الغاز. الغاز المشتعل يمكن أن يؤدي إلى إصابات شديدة وأضرار مادية.

يأتي منظم ضغط الغاز في صمام التحكم في الضغط من المصنع مضبوطا كالتالي:
- الغاز الطبيعي: 3.5 بوصة عامود ماء (0.87 mbar)
- البروبين: 10 بوصات عامود ماء (2.49 mbar)

تم ضبط منظم ضغط الغاز بواسطة شركة Henny Penny ولا ينبغي أن يقوم المستخدم بتعديله.

- 120 فولت، 50/60 هيرتز، 1 12 ،PH أمبير
- 230 فولت، 50 هيرتز، 1 6 ،PH أمبير

تتطلب المقلاة المفتوحة 120 فولت التي تعمل بالغاز مصدر كهرباء ثلاثة أسلاك بأرضي، وهي تشحن مع السلك الأرضي والقبس. أي قبس 230 فولت يستخدم مع الوحدة التي تعمل بمصدر كهرباء 230 فولت ينبغي أن تكون متماشية مع النظم المحلية والقومية

لتجنب الصدمة الكهربية، ينبغي تجهيز المعدة بفواصل تيار التي تفصل جميع التوصيلات غير المؤمنة بالأرضي. مفتاح الكهرباء الرئيسي في هذه المعدة لا يفصل جميع خطوط التوصيل.

9-2 المتطلبات الكهربية للمقلاة من موديلات G-320

لتجنب الصدمة الكهربية لا تفصل القبس الأرضي. يجب أن تكون المقلاة مؤمنة بتوصيل أرضي كافي. راجع اللوائح المحلية لمعرفة التوصيل السليم. في غياب اللوائح المحلية، اتبع اللوائح القومية للكهرباء ANSI/NFPA No. 70. في كندا اتبع اللائحة الكندية للكهرباء CSA C22.1، الجزء الأول.

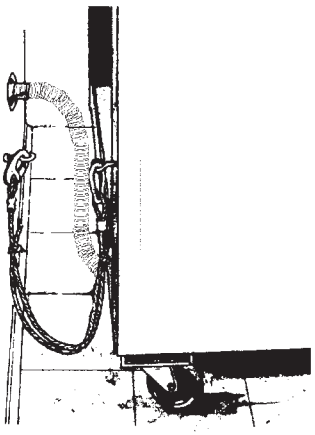
ارجع إلى الجدول التالي لمعرفة توصيلات الكهرباء السليمة.

(للقدر الواحد)

فولت	Phase	كيلووات	أمبير
200-208	3	14.4	40
220/240	3	14.4	40
440-480	3	14.4	17
380-415	3	14.4	20

10-2 المتطلبات الكهربية للمقلاة من موديلات G-320 (تكملة)

كابل التثبيت



يتم تركيب برغي حلقي في الجدار بإتباع الممارسات البنائية المسموح بها.

تحذير

صدمة كهربية

لتجنب الصدمة الكهربية يجب أن تكون المقلاة مؤمنة بفاصل تيار خارجي يقوم بفصل جميع التوصيلات غير المؤمنة بالأرضي. مفتاح الكهرباء الرئيسي في هذه المعدة لا يفصل جميع خطوط التوصيل.

لتجنب الصدمة الكهربية يجب أن تكون المقلاة مؤمنة بتوصيل أرضي كافي. راجع اللوائح المحلية لمعرفة التوصيل السليم. في غياب اللوائح المحلية، اتبع اللوائح القومية للكهرباء ANSI/NFPA No. 70. في كندا اتبع اللائحة الكندية للكهرباء CSA C22.1، الجزء الأول.

ملاحظة

مقاس أسلاك 6 مم للتوصيل بمجموعة المصدر الكهربي CE تتطلب وحدات.

المقالي الكهربية الموصلة بشكل دائم يجب تجهيزها بأسلاك توصيل مرنة وكابل تثبيت عند استخدامها في الولايات المتحدة. راجع الشكل التوضيحي على اليسار. توجد ثقوب في إطار المقلاة الخلفي لتأمين كابل التثبيت في المقلاة. كابل التثبيت لا يمنع المقلاة من ا، تنقلب.

بنية الجدار الداخلي

يتم تركيب البرغي الحلقي في الخشبة القائمة من الجدار. لا تدق البرغي في الجدار فقط. كذلك ينبغي أن يكون البرغي الحلقي على بعد 6 بوصات من أحد جانبي مصدر الكهرباء. يجب أن يكون كابل التثبيت أقصر بست بوصات على الأقل من كابل التوصيل المرن.

2-11. تعليمات الوصل معاً

التعليمات التالية هي لوصل وحدتين معاً. التعليمات مزودة بأرقام قطع. رجاء الرجوع إلى الشكل 2-1 على الصفحة التالية لموافقة أرقام التعليمات بالنظر مع الرسم التوضيحي.

1. أنزع كافة الخردوات من جانبي المقلاة المفتوحة.
2. انزع مجموعة لوحة التحكم اليمنى من الوحدة اليسرى ومجموعة لوحة التحكم اليسرى من الوحدة اليمنى.
3. حرك الوحدتين ليصبحا جنباً إلى جنب بفارق بسيط بينهما.
4. انزع العجلة الأمامية اليمنى من الوحدة اليسرى والعجلة الخلفية اليسرى من الوحدة اليمنى. قركب العجلتان في مؤخر الوحدة ذات الأسلاك المربوطة (EF02-041).
5. اضبط المقلاتان المفتوحتان بإدخال قلاووظ (برغي) (SC01-231) عبر الثقبين في الغطاء العلوي وجانبي القدر. استعمل فلكة (WA01-017) على جانبي القلاووظ (البرغي) عند التركيب. لا تشد القلاويظ (البراغي).
6. ضع المباعدة الأمامية (60554) بين مقدمة المقلايتان المفتوحتان.أدخل القلاووظ (SC01-231) المدعوم بفلكة (5530 و WA01-016) عبر ثلاث ثقوب في الإطار بحيث تلتقط المباعدة بين الإطارين. ركب الفلكة (5530 و WA01-016) على مسمار القلاووظ (البرغي) قبل تركيب العزقات (NS02-010).
7. كرر نفس الإجراءات بالنسبة للمباعدة الخلفية (60555).
8. قم بشد كافة حردوات الشبك بإحكام.
9. ضع الغطاء (60593) فوق الفارق بين المقلاتان المفوحتان.
10. قم بثقب ثقوب صغيرة بقطر 0.025 في الحاجب الخلفي الواقي.
11. ضع لاصق سيليكوني على الطرف غير المصقول من الغطاء الخلفي (60599). ركب الغطاء الخلفي (60599) باستعمال عزقات رقم 8 (NS02-007).

11-2. تعليمات الوصل معاً (تابع)

12. ضع لاصق سيليكوني على الطرف غير المصقول من الغطاء العلوي (60590) وغطاء مسند السلة (60591). ركب الغطاء العلوي (60590) على الغطاء العلوي للمقلاة المفتوحة وركب غطاء مسند السلة (60591) باستعمال مسامير قلاووظ رقم 10 وعزقات (SC01-074 و 60795).

13. ضع لاصق سيليكوني في أي فجوة متبقية.

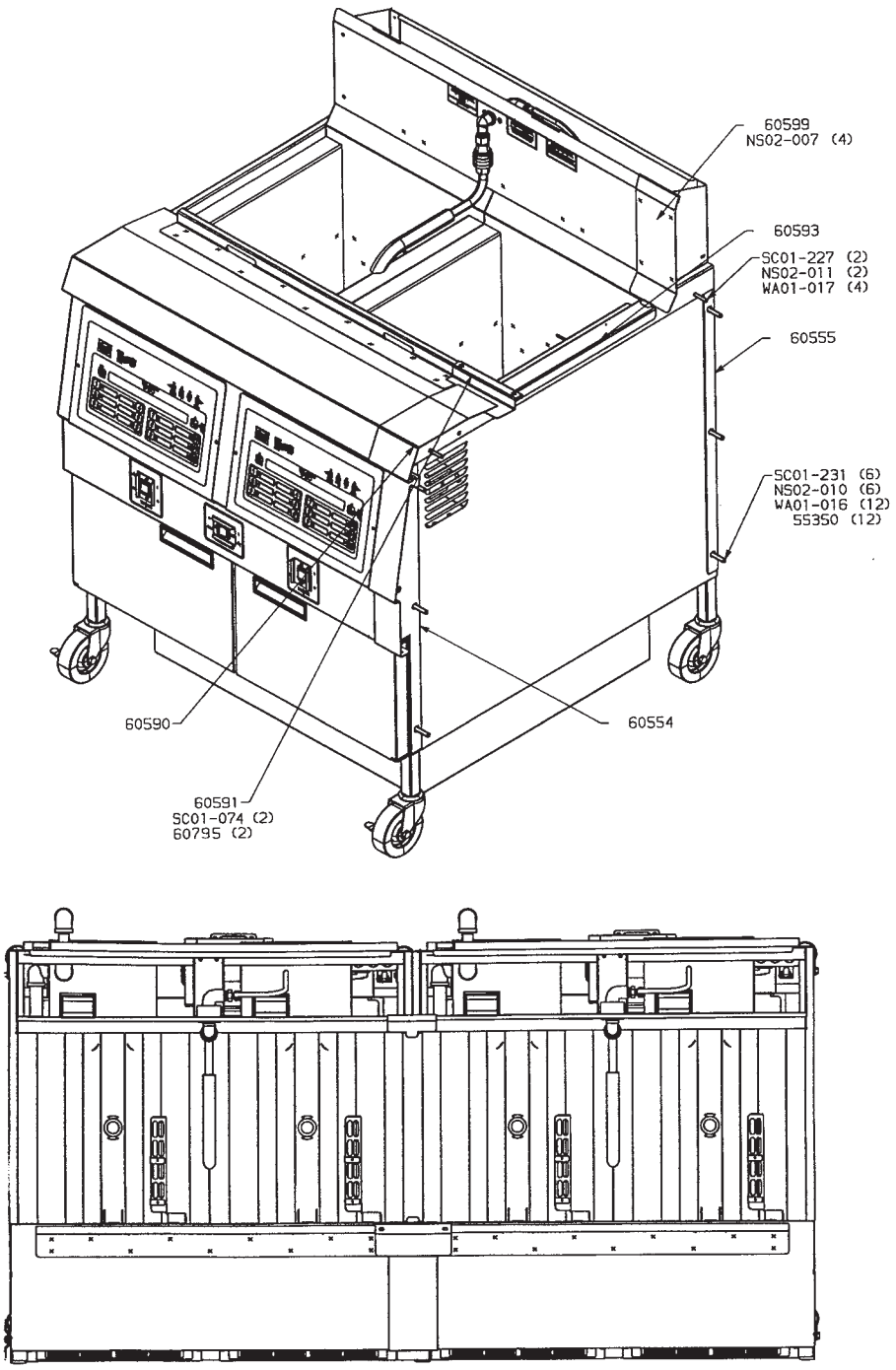


Figure 2-1

القسم الثالث ـ التشغيل

3-1. مكونات التشغيل

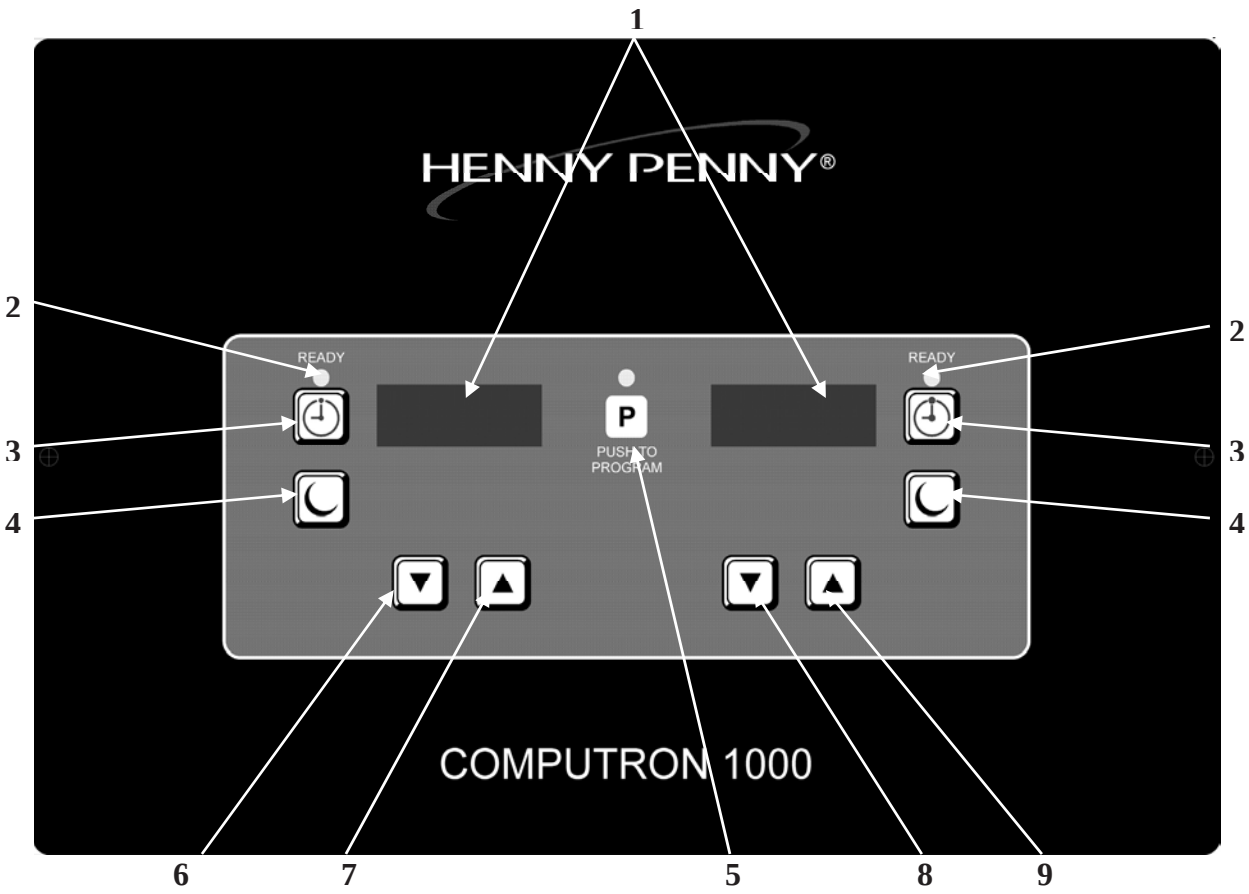
راجع الشكل 3-1

مفاتيح التحكم C1000

رقم الشكل	رقم المادة	الوصف	الوظيفة
1-3	1	شاشة عرض رقمية	تعرض درجة حرارة السمن، وعداد الوقت التنازلي في دورة الطهي، واختيارات وضع البرمجة. يمكن أن تظهر درجة حرارة السمن بالضغط علىمرة واحدة، أو مرتين لمشاهدة درجة حرارة نقطة الضبط. إذا تعدت حرارة السمن ٤٢٥˚ فهرنهيتية/٢١٨˚ درجة مئوية تكون المقلاة ساخنة أكثر من اللازم وتظهر الشاشة "E-5, FRYER TOO HOT"
1-3	2	READY	يضيء هذا النور عندما تصل درجة حرارة السمن إلى 5˚ حيث تكون هذه الحرارة مناسبة لوضع الطعام في المقلاة.
1-3	3		تستخدم مفاتيح عداد الزمن لبدء وإيقاف دورات الطهي.
1-3	4		تستخدم مفاتيح التعطيل لبدء وضع التعطيل الذي يقلل حرارة السمن خلال فترات عدم الاستخدام.
1-3	5	P	يستخدم مفتاح البرنامج للوصول إلى أوضاع البرمجة وكذلك، خلال وضع البرمجة، يستخدم للتقدم إلى الوضع التالي.
1-3	7& 6		تستخدم هذه المفاتيح لتعديل القيمة المعروضة الحالية في وضع البرمجة أو لتغيير درجة الحرارة الثابتة للقدر الأيسر أو الشبكة.
1-3	9 & 8		تستخدم هذه المفاتيح لتعديل القيمة المعروضة الحالية في وضع البرمجة أو لتغيير درجة الحرارة الثابتة للقدر الأيمن أو الشبكة.

NOTICE

انتقل إلى القسم 4-3، ملء القدر بالسمن أو إضافة سمن.


1
HENNY PENNY®
2
READY
READY
2
3
P
PUSH TO
PROGRAM
3
4
4
COMPUTRON 1000
6
7
5
8
9

شكل 3-1

2-3. مكونات التشغيل

مفاتيح التحكم 6 و12

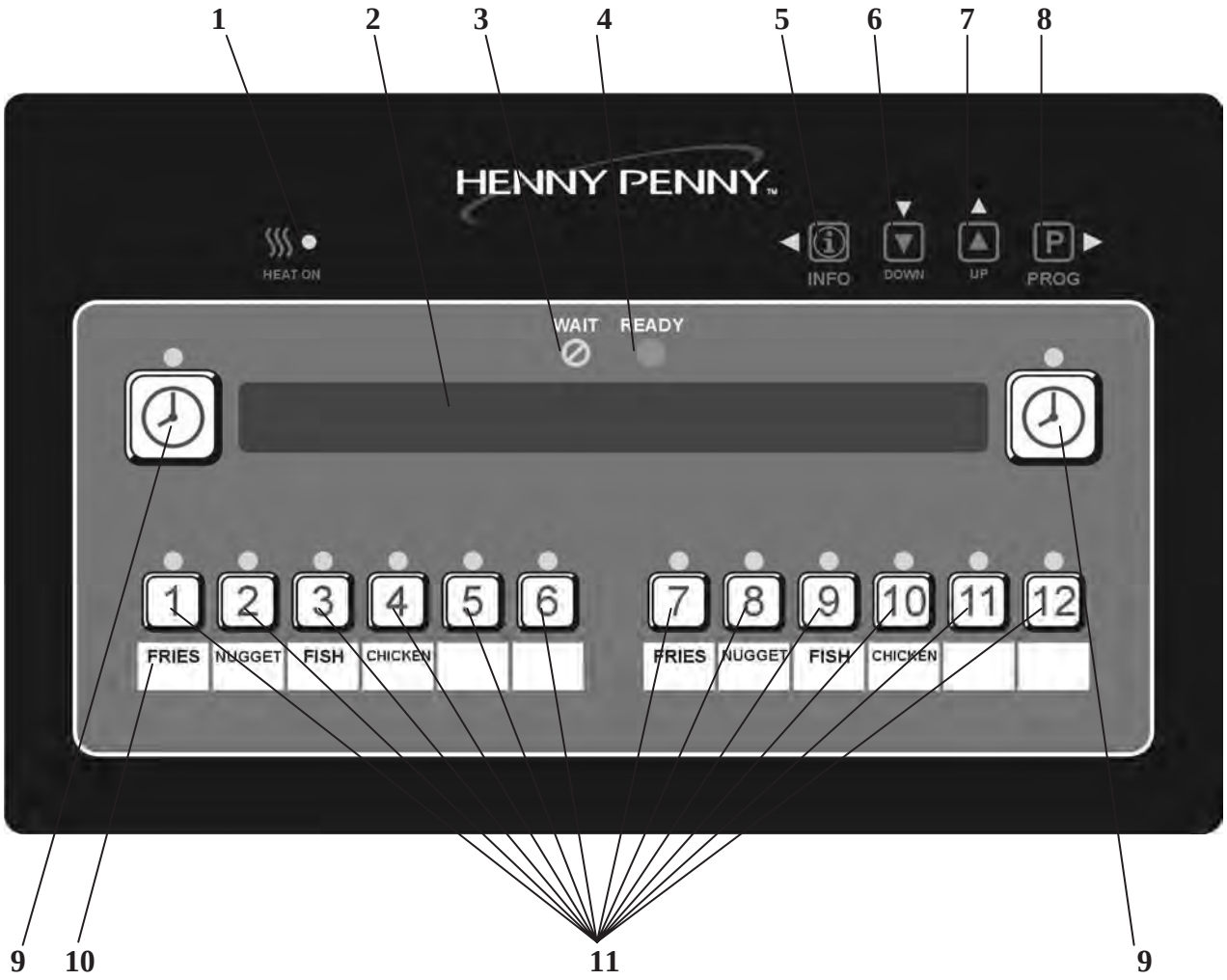
بين الشكل 1-3 وظيفة مفتاح التحكم بالموقت 12،
ويبين الشكل 2-3 وظيفة مفتاح التحكم بالموقت 6.

الوظيفة	الوصف	رقم المادة	رقم الشكل
يضيء هذا النور عندما يتطلب التحكم وتشعل المشعلات لتسخين السمن.	HEAT ON	1	1-3 2-3
تعرض درجة حرارة السمن، وعداد الوقت التنازلي في دورة الطهي، واختيارات وضع البرمجة. يمكن أن تظهر درجة حرارة السمن بالضغط على مفتاح INFO. إذا تعدت حرارة السمن 425° فهرنهيتية (218° درجة مئوية) فإن الشاشة تظهر "E-5, FRYER TOO HOT" (المقلاة ساخنة أكثر من اللازم)".	الشاشة الرقمية	2	1-3 2-3
عندما تخرج المقلاة من دورة الانصهار تضيء هذه الشاشة مشيرة إلى أن درجة حرارة السمن لم تصل إلى الدرجة المناسبة لسكب الطعام في المقلاة.	شاشة انتظار WAIT	3	1-3 2-3
تضيء هذه الشاشة عندما تصل درجة الحرارة إلى حوالي 5° من درجة الحرارة المضبوطة مشيرة إلى أن درجة حرارة السمن قد وصلت إلى الدرجة المناسبة لسكب الطعام في المقلاة.	شاشة جاهز READY	4	1-3 2-3
اضغط هذا المفتاح لعرض المعلومات والأوضاع التالية للمقلاة: أ. درجة حرارة السمن ب. درجة الحرارة المضبوطة مسبقا ج. حالة المرشح د. عدد مرات الترشيح خلال هذا اليوم هـ. متوسط عدد مرات الترشيح باليوم الواحد و. عدد مرات إيقاف دورة الطهي مبكرا خلال هذا اليوم ز. عدد مرات إيقاف دورة الطهي مبكرا خلال الأسبوع الماضي. ح. الوقت والتاريخ	INFO	5	1-3 2-3
تستخدم هذه المفاتيح لتعديل القيمة المعروضة الحالية في وضع البرمجة.	DOWN UP	7 & 6	1-3 2-3
يستخدم هذا المفتاح للوصول إلى أوضاع البرمجة وكذلك، خلال وضع البرمجة، يستخدم للتقدم إلى الوضع التالي.	PROG	8	1-3 2-3

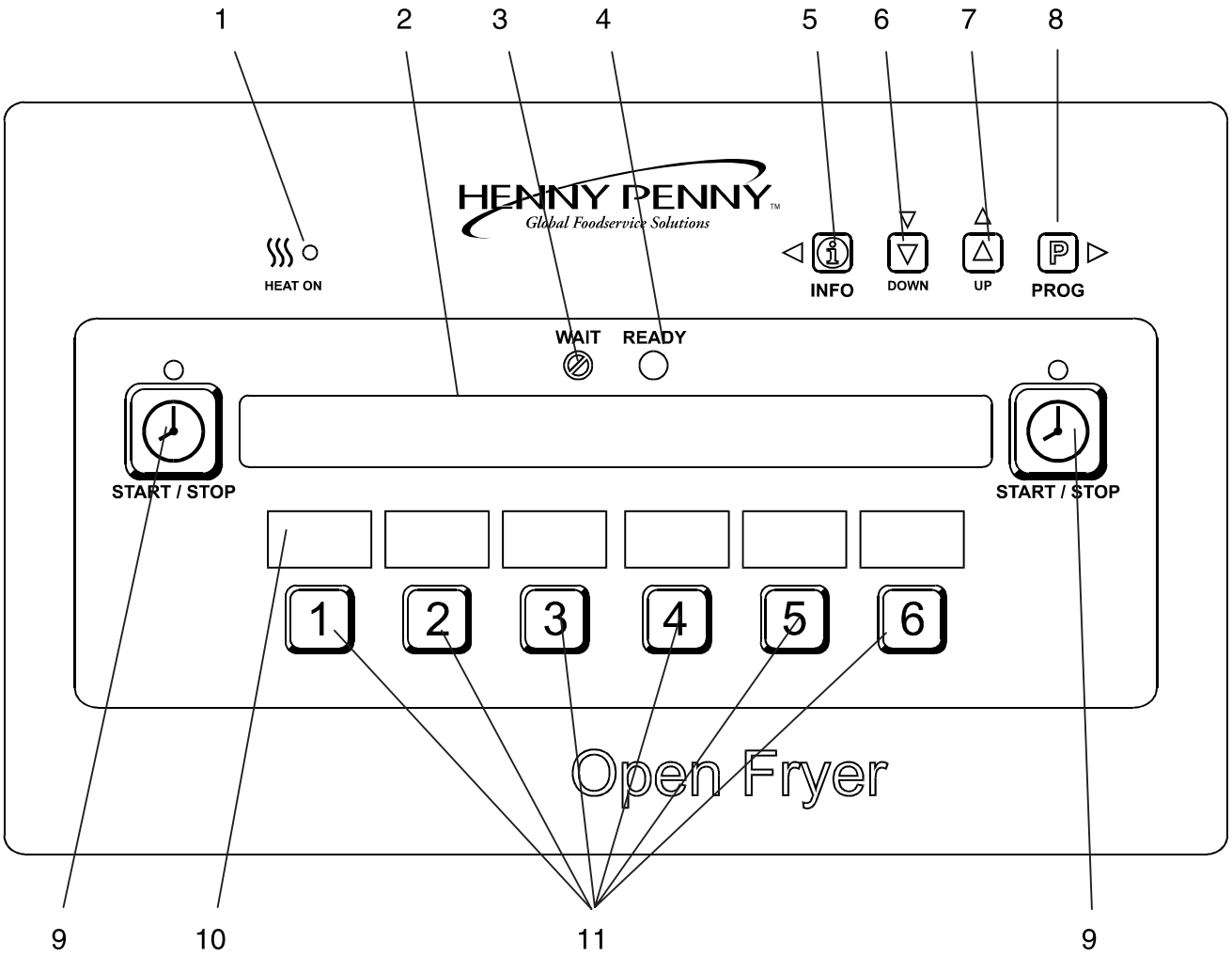
3-2. مكونات التشغيل

مفاتيح التحكم 6 و12 (تابع)

الوظيفة	الوصف	رقم المادة	رقم المادة
يستخدم لبدء وإيقاف دورات الطهي، ويبطل موقت النوعية في نهاية وضع الحفظ Hold Mode.	مفتاح START/STOP	9	1-3 3-2
تعرض المنتج المرتبط بكل مفتاح اختيار منتج أسفله، تقع بطاقة القائمة خلف الشارة.	شاشة بطاقة الشاشة	10	1-3 2-3
تستخدم لاختيار المنتجات التي يجب طهيها (في مقالي الرفع الأوتوماتيكي المفتوحة، تشير مفاتيح المنتجات 6، 12 إلى مفاتيح رفع الشبكة)	مفاتيح اختيار المنتج	11	1-3 2-3


1
2
3
4
5
6
7
8
HENNY PENNY
HEAT ON
INFO
DOWN
UP
PROG
WAIT
READY
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
FRIES
NUGGET
FISH
CHICKEN
FRIES
NUGGET
FISH
CHICKEN
9
10
11
9

شکل 2-3


1
2
3
4
5
6
7
8
HENNY PENNY
Global Foodservice Solutions
HEAT ON
INFO
DOWN
UP
PROG
WAIT
READY
START / STOP
START / STOP
1
2
3
4
5
6
Open Fryer
9
10
11
9

شكل 3-3

3-3. ضبط الساعة

NOTICE

عند التشغيل لأول مرة أو عند تغيير الحاسوب، إذا ظهرت شاشة "ضبط الساعة"، تخطى الخطوات 1، 2، 3.

1. اضغط واستمر في الضغط على المفتاح PROG لمدة 5 ثواني حتى يظهر "LEVEL 2" - المستوى 2 على الشاشة.
2. ارفع الضغط عن المفتاح PROG ثم اضغط المفتاح PROG مرتين. يظهر على الشاشة "CLOCK SET" ثم "ENTER CODE".
3. اضغط 1 2 3
4. يظهر على الشاشة "CS-1" ثم "SET"- ضبط"، ثم "MONTH" – شهر"، ويومض الشهر.
5. اضغط UP DOWN لتغيير الشهر.
6. اضغط PROG . يظهر على الشاشة "CS-2" ثم "SET"- ضبط"، ثم "DATE" – التاريخ"، ويومض التاريخ.
7. اضغط UP DOWN لتغيير التاريخ.
8. اضغط PROG . يظهر على الشاشة "CS-3" ثم "SET"- ضبط"، ثم "YEAR" – السنة"، وتومض السنة.
9. اضغط UP DOWN لتغيير السنة.
10. اضغط PROG . يظهر على الشاشة "CS-4" ثم "SET"- ضبط"، ثم "HOUR" – الساعة"، وتومض الساعة.
11. اضغط UP DOWN لتغيير الساعة.
12. اضغط PROG . يظهر على الشاشة "CS-5" ثم "SET"- ضبط"، ثم "MINUTE" – الدقيقة"، وتومض الدقيقة.

3-3. ضبط الساعة (Continued)

13. اضغط ▽ DOWN ▲ UP لتغيير الدقيقة.

14. اضغط Ⓟ PROG . يظهر على الشاشة "CS-6" ثم "CLOCK MODE"- وضع الساعة"، مع "AM/PM.1".

15. تظهر "AM/PM.1" الوقت على هيئة 12 ساعة، وتظهر "2.24-HR" الوقت على هيئة 24 ساعة. . اضغط ▽ DOWN ▲ UP للتغيير.

16. اضغط Ⓟ PROG . يظهر على الشاشة "CS-7" ثم DAYLIGHT SAVINGS ADJ"- تغيير الوقت الصيفي والشتوي"، مع "US.2"

17. اضغط ▽ DOWN ▲ UP للتغيير كما يلي:

أ. "OFF.1"= لا تغيير أوتوماتيكي للتوقيت الصيفي والشتوي.

ب. "US.2"= تطبق تعديل الوقت الشتوي والصيفي تبعا للولايات المتحدة. بالنسبة لسنة 2006 وما قبلها: يبدأ تغيير الوقت في الأحد الأول من أبريل وينتهي في الأحد الأخير من أكتوبر. بالنسبة لسنة 2007 وما بعدها: يبدأ تغيير الوقت في الأحد الثاني من مارس وينتهي في الأحد الأول من نوفمبر.

ت. "EURO.3"= تطبق تعديل التوقيت الأوروبي. يبدأ تغيير الوقت في الأحد الأخير من مارس وينتهي في الأحد الأخير من أكتوبر.

ث. "FSA"= تطبق التعديل القديم "الأسبوع الأول من أبريل" في حالة رجوع الولايات المتحدة إلى الجدول القديم. يبدأ تغيير الوقت في الأحد الأول من أبريل وينتهي في الأحد الأخير من أكتوبر.

18. بهذا يكتمل ضبط الساعة. اضغط واستمر في الضغط على Ⓟ PROG للخروج.

3-4. ملء أو إضافة السمن

CAUTION

يجب أن يكون مستوى السمن دائما فوق عناصر التسخين عندما تكون المقلاة آخذة في السخونة. وعند مؤشرات مستوى القدر في خلف قدر القلي. عدم إتباع هذه التعليمات يمكن أن يؤدي إلى الحريق أو تلف المقلاة.

عند استخدام السمن المتجمد يوصى بصهره على مصدر حرارة خارجي قبل وضعه في القدور. يجب أن تكون عناصر التسخين وأنابيب الشعل مغمورة بالكامل في السمن. وإلا قد تحدث حرائق أو تلف للمقلاة.

1. يوصى باستخدام سمن قلي عالي الجودة في المقلاة المفتوحة. بعض أنواع السمن المنخفضة الجودة بها نسبة عالية من الرطوبة مما يؤدي لحدوث رغوة وغليان.

تحذير
خطر الإصابة بحروق
ارتدي قفازات لتجنب الحروق الشديدة عند صب السمن الساخن في القدر. يكون السمن وجميع الأجزاء المعدنية الملامسة له ساخنة جدا. كذلك عليك تجنب تناثر السمن عند صبه.

2. تتطلب القدور الكاملة 65 رطل (29.5 كيلوجرام) من السمن، بينما تتطلب القدور المنقسمة 25 رطلا (11.3 كيلوجرام). جميع القدور التي تعمل بالغاز وبعض القدور الكهربية بها خطوط مؤشر لمستويين في الجدار الخلفي للقدر، وهذه تظهر عندما يكون السمن الساخن في المستوى الصحيح. بعض الموديلات الكهربية يكون بها خط مؤشر مستوى واحد في القدور.

3. يجب ملء القدر بالسمن البارد حتى الخط الأسفل عندما يكون في القدر خطين، وحتى ½ بوصة (12.7 مم) أسفل الخط المؤشر الواحد.

3-5. إجراءات تشغيل C1000 ومفاتيح التحكم الالكتروني

توجد مفاتيح التحكم Computron 1000 في كل من المقلاة الكاملة والمنقسمة. فيما يلي وصف مختصر لإجراءات التشغيل للمقالي المجهزة بهذه المفاتيح.

1. تأكد من أن صمام التصفية في وضع الإغلاق.
2. ضع مسند الشبكة داخل القدر.
3. تأكد أن القدر مملوء بالسمن إلى المستوى الصحيح.
4. يظهر على الشاشة "OFF" حتى يتم تشغيل مفتاح الطاقة. يظهر على الشاشة عندئذ وقت الطهي وتبدأ الوحدة دورة صهر السمن حتى تصل حرارة السمن إلى 230° فهرنهيتية (110 مئوية). تنتهي أوتوماتيكيا دورة الصهر.

NOTICE

توجد في المقلاة موديل OFG-320 عدة أدوات أمان تبطل مصدر الغاز عند تشغيلها. يجب إتباع الإجراءات المذكورة أعلاه لإعادة بدء المقلاة، وإذا تكرر توقف المقلاة ينبغي استشارة فني متخصص..

يمكن تجاوز دورة الصهر بالضغط على والاستمرار في الضغط لمدة 3 ثواني.

لا تتجاوز دورة الصهر إلا إذا كان بالقدر كمية كافية من السمن في المقالي التي تعمل بالغاز. ومن عناصر التسخين في المقالي التي تعمل بالكهرباء. إذا تجاوزت دورة الصهر قبل تغطية أنابيب الشعل أو عناصر التسخين فإن هذا يؤدي إلى تدخين السمن أو حدوث حرائق.

5. بعد نهاية دورة الصهر، يسخن السمن حتى تضيء

ويظهر وقت الطهي.

حرك السمن جيداً لموازنة الحرارة في جميع أنحاء القدر.

6. قبل سكب المنتج في الشبكات ضع الشبكات في السمن الساخن حتى لا يلتصق المنتج بالشبكات.
7. بعد استقرار درجة حرارة السمن عند درجة الحرارة المضبوطة مسبقا، خفض الشبكة بالمنتج في القدر.

5-3. إجراءات تشغيل C1000 ومفاتيح التحكم الإلكتروني (تكملة)

WARNING

لا تملأ القدر بقدر زائد من المنتج أو تضع في السمن منتج رطب. الحد الأقصى للكمية من المنتج في كل قدر هي 12.5 رطل (5.7 كيلوجرام)، وللقدور المنقسمة يكون الحد الأقصى 6.25 رطل (2.8 كيلوجرام). عدم إتباع هذه الإجراءات يمكن أن يؤدي إلى فيضان السمن من القدر مما قد ينتج عنه حروق شديدة أو تلف للوحدة.

9. إذا وضعت الشبكة اليمنى في السمن، اضغط مفتاح على الجانب الأيمن.

إذا وضعت الشبكة اليسرى في السمن، اضغط مفتاح على الجانب الأيسر.

10. يبدأ عداد الموقت على الجانب الصحيح (يمين أو يسار) في العد التنازلي.

NOTICE

الموقتان على جانبي لوحة التحكم يعملان مستقلين عن أحدهما الآخر. يمكن ضبط أحدهما وبدئه وإيقافه بدون التأثير على الآخر.

11. في نهاية دورة الطهي يصدر صوت وتومض الشاشة "DONE". اضغط على مفتاح وارفع الشبكة من السمن.

6-3. تعليمات البرمجة الخاصة لموديل C1000

برمجة الموقت

1. عند ظهور وقت الطهي اضغط المفتاح △ ▽ لتغيير وقت الطهي.

برمجة الحرارة إلى درجة معينة

1. اضغط P مرة واحدة لمعرفة درجة الحرارة الفعلية للسمن، ثم اضغط P مرة ثانية لمعرفة درجة الحرارة المعينة المضبوطة.
2. بينما تعرض الشاشة درجة الحرارة المعينة المضبوطة، اضغط △ ▽ لتغيير الحرارة إلى درجة معينة.

NOTICE

إذا ظهرت "LOCK"على الشاشة عند الضغط على △ ▽ ، فإن مفاتيح التحكم تكون مغلقة ويجب فتحها قبل تغيير درجة الحرارة المعينة. راجع قسم البرمجة الخاصة لموديل C1000

7-3. تعليمات البرمجة الخاصة لموديل C1000

تستخدم البرمجة الخاصة لضبط التالي:

- درجة الحرارة فهرنهيتية أو مئوية.
- تهيئة النظام.
- غلق أو فتح مفاتيح التحكم.
- نوع المقلاة- كهرباء، غاز بمشعل مستقل، غاز بإشعال كهربي، تيار غاز.
- قدر كامل أو منقسم.

1. للدخول إلى البرمجة الخاصة، أبطل مفتاح الطاقة على كلا الجانبين. اضغط واستمر في الضغط على P ثم أعد فتح مفتاح الطاقة.

2. "PROG" "SPEC" يتبعها "DEG"، ثم "F°"، أو "C°" استخدم مفتاح للتغيير من فهرنهيتية إلى مئوية أو بالعكس.

3. اضغط P فتظهر "INIT" على الشاشة.

اضغط واستمر في الضغط على △ ▽ الأيمن فيظهر على الشاشة "In-1"، "In-2"، "In-3"، يتبعها

"Init Sys" ثم "DONE..DONE". تكون مفاتيح التحكم الآن مضبوطة على تهيئة المصنع، الوقت 0.00، ودرجة الحرارة 190° فهرنهيتية أو 88° مئوية.

4. اضغط على مفتاح P فتظهر على الشاشة "LOCK" أو "UNLOCK". استخدم مفتاح △ ▽ للتغيير بينهما.

5. اضغط على مفتاح P فتظهر على الشاشة "FRYR". استخدم مفتاح لتغيير نوع المقلاة. للنوع

الكهربي "ELEC"، وللوحدات ذات المشعل المستقل "GAS"، وللوحدات ذات الإشعال الجامد "SSI"، ولوحدات تيار الغاز "IDG".

6. اضغط P فتظهر "VAT" على الشاشة. استخدم مفتاح △ ▽ لتغيير نوع القدر من "SPLIT"- منقسم إلى "FULL"- كامل، وبالعكس.

7. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح P للخروج من البرمجة الخاصة في أي وقت.

3-8. العمليات الأساسية والإجراءات (مفاتيح التحكم للمنتجات الستة) (تابع)

مقلاة Henny Penny مجهزة بتحكم الكتروني في كل قدر قلي. فيما يلي وصف مختصر لإجراءات التشغيل للتحكم في مفاتيح المنتجات الستة.

1. تأكد من أن صمام التصفية في وضع الإغلاق.
2. ضع مسند الشبكة داخل القدر.
3. تأكد أن القدر مملوء بالسمن إلى المستوى الصحيح.
4. حرك مفتاح الطاقة إلى وضع تشغيل الطاقة. تبدأ الوحدة دورة صهر السمن حتى تصل حرارة السمن إلى 230° فهرنهيتية (110 مئوية). تنتهي أوتوماتيكيا دورة الصهر.

NOTICE

توجد في المقلاة موديل OFG-320 عدة أدوات أمان تبطل مصدر الغاز عند تشغيلها. يجب إتباع الإجراءات المذكورة أعلاه لإعادة بدء المقلاة، وإذا تكرر توقف المقلاة ينبغي استشارة فني متخصص.

يمكن تجاوز دورة الصهر بالضغط على مفتاح منتج والاستمرار في الضغط لمدة 5 ثواني

CAUTION

لا تتجاوز دورة الصهر إلا إذا كان بالقدر كمية كافية من السمن في المقالي التي تعمل بالغاز. ومن عناصر التسخين في المقالي التي تعمل بالكهرباء. إذا تجاوزت دورة الصهر قبل تغطية أنابيب الشعل أو عناصر التسخين فإن هذا يؤدي إلى تدخين السمن أو حدوث حرائق.

5. بعد نهاية دورة الصهر، تومض شاشة WAIT حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المعينة المضبوطة مسبقا. ثم تضيء شاشة READY ويظهر على الشاشة المنتج المختار في الجانبين الأيسر والأيمن.

NOTICE

الموقتان على جانبي لوحة التحكم يعملان مستقلين عن أحدهما الآخر. يمكن ضبط أحدهما وبدئه وإيقافه بدون التأثير على الآخر.

إذا تم تشغيل وضع توفير الطاقة في المقالي التي تعمل بالغاز، فإن لهب الإشعال ينطفئ إذا تركت المقلاة بلا عمل وشاشة READY مضاءة. بدء دورة الطهي يخرج المقلاة من وضع توفير الطاقة، أو إذا انخفضت درجة حرارة السمن إلى حيث تنطفئ شاشة READY فإن المقلاة تستأنف التسخين حتى تعود شاشة READY للإضاءة. (راجع البرمجة الخاصة19-)

3-8. العمليات الأساسية والإجراءات (مفاتيح التحكم للمنتجات الستة) (تكملة)

6. حرك السمن لموازنة الحرارة في جميع أنحاء القدر.

7. قبل سكب المنتج في الشبكات ضع الشبكات في السمن الساخن حتى لا يلتصق المنتج بالشبكات.

8. بعد استقرار درجة حرارة السمن عند درجة الحرارة المضبوطة مسبقا، خفض الشبكة بالمنتج في قدر القلي.

لا تملأ القدر بقدر زائد من المنتج أو تضع في السمن منتج رطب. الحد الأقصى للكمية من المنتج في كل قدر هي 12.5 رطل (5.7 كيلوجرام)، والحد الأقصى للقدور ذات الرفع الأوتوماتيكي هو 15.00 رطل (6.8 كيلوجرام). عدم إتباع هذه الإجراءات يمكن أن يؤدي إلى فيضان السمن من القدر مما قد ينتج عنه حروق شديدة أو تلف للوحدة.

9. إذا وضعت الشبكة اليمنى في السمن، اضغط مفتاح START/STOP على الجانب الأيمن. إذا وضعت الشبكة اليسرى في السمن، اضغط مفتاح START/ STOP على الجانب الأيسر.

10. بعد الضغط على مفتاح START/STOP يبدأ عداد الموقت على الجانب الصحيح (يمين أو يسار) في العد التنازلي.

11. في نهاية دورة الطهي يصدر صوت وتومض الشاشة "DONE". اضغط على مفتاح START/STOP وارفع الشبكة من السمن.

12. يظهر على الشاشة أي منتج جاهز للعد التنازلي. إذا كانت قد تمت برمجة وقت للحفظ، فإن وقت الحفظ يبدأ أوتوماتيكيا. يظهر على الشاشة بالتناوب المنتج المختار والوقت المتبقي بالدقائق. إذا تم اختيار منتج مختلف خلال دورة الحفظ- HOLD، فإن الشاشة تظهر فقط المنتج المختار. لرؤية الوقت المتبقي اضغط مفتاح INFO.

13. في نهاية وضع الحفظ، يصدر صوت وتومض على الشاشة QUALITY والمنتج الذي تم توقيته. اضغط على START/STOP وارفع الضغط. تظهر الشاشة المنتج الذي ستبدأ توقيته وطهيه.

3-9. العمليات الأساسية والإجراءات (مفاتيح التحكم للمنتجات الـ 12 والرفع الأوتوماتيكي)

مقلاة Henny Penny من موديل OFE/OFG مجهزة بمفاتيح تحكم في 12 منتج. وكذلك المقلاة من موديل OEA/OGA مجهزة بمفاتيح تحكم في 12 منتج ورفع أوتوماتيكي. يسمح الرفع الأوتوماتيكي بخفض الشبكات أوتوماتيكيا في السمن عند بدء دورة الطهي، ورفعها أوتوماتيكيا عند نهاية الدورة. فيما يلي وصف مختصر لإجراءات التشغيل للتحكم في مفاتيح المنتجات الستة.

1. تأكد من أن صمام التصفية في وضع الإغلاق.
2. املأ القدر بالسمن إلى المستوى الصحيح.
3. حرك مفتاح الطاقة إلى وضع تشغيل الطاقة. تبدأ الوحدة دورة صهر السمن حتى تصل حرارة السمن إلى 250° فهرنهيتية (121 مئوية). تنتهي أوتوماتيكيا دورة الصهر ويسخن السمن حتى الوصول إلى الحرارة المضبوطة.

NOTICE

توجد في المقلاة موديل OFG-320 عدة أدوات أمان تبطل مصدر الغاز عند تشغيلها. يجب إتباع الإجراءات المذكورة أعلاه لإعادة بدء المقلاة، وإذا تكرر توقف المقلاة ينبغي استشارة فني متخصص.

يمكن تجاوز دورة الصهر بالضغط على مفتاح منتج والاستمرار في الضغط لمدة 5 ثواني.

CAUTION

لا تتجاوز دورة الصهر إلا إذا كان بالقدر كمية كافية من السمن في المقالي التي تعمل بالغاز. ومن عناصر التسخين في المقالي التي تعمل بالكهرباء. إذا تجاوزت دورة الصهر قبل تغطية أنابيب الشعل أو عناصر التسخين فإن هذا يؤدي إلى تدخين السمن أو حدوث حرائق.

4. بعد نهاية دورة الصهر، تومض شاشة WAIT حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المعينة المضبوطة مسبقا. ثم تضيء شاشة READY.

NOTICE

إذا تم تشغيل وضع توفير الطاقة في المقالي التي تعمل بالغاز، فإن لهب الإشعال ينطفئ إذا تركت المقلاة بلا عمل لمدة دقيقتين وشاشة READY مضاءة. بدء دورة الطهي يخرج المقلاة من وضع توفير الطاقة، أو إذا انخفضت درجة حرارة السمن إلى حيث تنطفئ شاشة READY فإن المقلاة تستأنف التسخين حتى تعود شاشة READY للإضاءة. (راجع البرمجة الخاصة 19).

3-9. العمليات الأساسية والإجراءات (مفاتيح التحكم للمنتجات الـ 12 والرفع الأوتوماتيكي) (تكملة)

الموقتان على جانبي لوحة التحكم يعملان مستقلين عن أحدهما الآخر لسلتين نصفيتين أو كموقت واحد لشبكة واحدة كاملة الحجم توضع على كلا الرافعين. الوضع الافتراضي من المصنع هو لسلتين نصفيتين. للتغيير إلى شبكة واحدة، اضغط واستمر في الضغط على المنتج رقم 1 خلال تشغيل مفتاح الطاقة. للرجوع إلى وضع السلتين النصفيتين، اضغط واستمر في الضغط على مفتاح المنتج رقم 2 بينما تدير مفتاح الطاقة.

5. حرك السمن لموازنة الحرارة في جميع أنحاء القدر.

6. قبل سكب المنتج في الشبكات ضع الشبكات في السمن الساخن حتى لا يلتصق المنتج بالشبكات.

7. بعد استقرار درجة حرارة السمن عند درجة الحرارة المضبوطة مسبقا، خفض الشبكة بالمنتج في القدر، (أو بالنسبة للمقالي المجهزة بالرفع الأوتوماتيكي، ارفع الشبكة على الرافعين). ضع المنتج في الشبكة.

تملأ القدر بقدر زائد من المنتج أو تضع في السمن منتج رطب. الحد الأقصى للكمية من المنتج في كل قدر هي 12.5 رطل (5.7 كيلوجرام)، والحد الأقصى للقدور ذات الرفع الأوتوماتيكي هو 15.00 رطل (6.8 كيلوجرام). عدم إتباع هذه الإجراءات يمكن أن يؤدي إلى فيضان السمن من القدر مما قد ينتج عنه حروق شديدة أو تلف للوحدة.

8. إذا وضعت الشبكة اليمنى في السمن، يجب الضغط على أحد مفاتيح المنتج على الجانب الأيمن. إذا وضعت الشبكة اليسرى في السمن، يجب الضغط على أحد مفاتيح المنتج على الجانب الأيسر.

9. يبدأ عداد الموقت على الجانب الصحيح (يمين أو يسار) في العد التنازلي (بالنسبة للمقالي المجهزة بالرفع الأوتوماتيكي، تنزل الشبكة أوتوماتيكيا إلى السمن).

3-9. العمليات الأساسية والإجراءات (مفاتيح التحكم للمنتجات الـ 12 والرفع الأوتوماتيكي) (تكملة)

10. في نهاية دورة الطهي يصدر صوت وتومض الشاشة "DONE". ارفع الشبكة من السمن. (في المقلاة ذات الرفع الأوتوماتيكي، ترتفع الشبكة أوتوماتيكيا من السمن). لإيقاف صفارة DONE اضغط على مفتاح الموقت أو مفتاح المنتج..

يمكن اختيار منتج آخر خلال الدقيقة الأولى من الطهي.

NOTICE

11. يظهر على الشاشة أي منتج جاهز للعد التنازلي. إذا كانت قد تمت برمجة وقت للحفظ، فإن وقت الحفظ يبدأ أوتوماتيكيا. يظهر على الشاشة بالتناوب المنتج المختار والوقت المتبقي بالدقائق. إذا تم اختيار منتج مختلف خلال دورة الحفظ- HOLD، فإن الشاشة تظهر فقط المنتج المختار.

12. في نهاية وضع الحفظ، يصدر صوت وتومض على الشاشة QUALITY والمنتج الذي تم توقيته. اضغط على مفتاح الموقت TIMER وارفع الضغط.

.

NOTICE

في وضع الطهي، عندما يظهر على الشاشة "FILTER SUGGESTED"- يوصى بالترشيح، فإن المشغل يمكنه أن يقوم بالترشيح في ذلك الوقت أو أن يستمر في الطهي، يحدث خلال دورة الطهي التالية أو التي تليها توقف من أجل الترشيح.

عندما يظهر على الشاشة "FILTER LOCKOUT"- توقف من أجل الترشيح، ثم "YOU * MUST * FILTER * NOW"- يجب أن تقوم بالترشيح الآن، فإن مفتاح البرمجة PROG هو المفتاح الوحيد الذي سيعمل، حتى يتم ترشيح الوحدة.

3-10. العناية بالسمن

DANGER
OVERFLOW RISK

اتبع التعليمات التالية لتجنب فيضان (فوران) السمن من المقلاة، الذي يمكن أن يؤدي إلى حروق شديدة وإصابات شخصية أو حريق وتلف للمعدات.

1. ملأ القدر بالسمن حتى المستوى الصحيح، وأضف السمن حسب الحاجة.

3-10. العناية بالسمن (تابع)

2. لحماية والحصول على أكبر قدر من الانتفاع من السمن، خفض الحرارة إلى 275° فهرنهيتية (135 مئوية) أو خفض الحرارة عندما لا تكون المقلاة مستعملة. السمن المستهلك يدخن كثيرا حتى في درجات الحرارة المنخفضة.
3. تذوق السمن البارد يوميا لمعرفة إذا ما كان مذاقه قد تغير. تخلص من السمن إذا كان مذاقه متغيرا أو إذا أحدث الكثير من الرغوة أو الغليان. حافظ على نظافة قدر القلي.

خطر حدوث حريق

مع الاستخدام الطويل تنخفض نقطة اشتعال السمن. تخلص من السمن إذا ظهرت عليه علامات التدخين الكثيف أو الرغوة. يمكن أن تحدث حروق شديدة أو إصابات أو حرائق أو تلف للمعدات.

3-11. ترشيح السمن

1. حرك المفتاح الرئيسي إلى وضع الإبطال. انزع ونظف شبكة القلي بالصابون والماء. جفف الشبكة جيدا.

تحصل على أفضل النتائج عندما يتم ترشيح السمن في درجة الحرارة العادية للقلي.

2. استخدم مغرفة معدنية لإزالة أي تراكمات على جوانب القدر. لا تحك أنابيب الاشتعال في الموديلات التي تعمل بالغاز، أو عناصر التسخين في الموديلات الكهربية.

حك عناصر التسخين الكهربية أو أنابيب الاشتعال في المقالي التي تعمل بالغاز يحدث خدوشا في هذه السطوح مما يتسبب في التصاق الخبز واحتراقه.

يجب أن تكون صينية الترشيح بعيدة أسفل المقلاة وأن يكون غطاءها في موضعه. تأكد من أن الثقب في الغطاء متناسق مع صمام التصفية قبل فتحه. عدم إتباع هذه التعليمات قد يتسبب في تناثر السمن ويمكن أن يؤدي إلى حدوث إصابات.

تكون سطوح المقلاة والشبكات ساخنة. توخى الحرص عند الترشيح لتجنب الإصابة بحروق.

3-11. ترشيح السمن (تكملة)

3. افتح الباب أسفل الوحدة وأدر صمام التصفية نصف دورة. اتركه لعدة دقائق، ثم افتح الصمام بالكامل. يمنع هذا تناثر السمن الساخن عند ترشيحه.

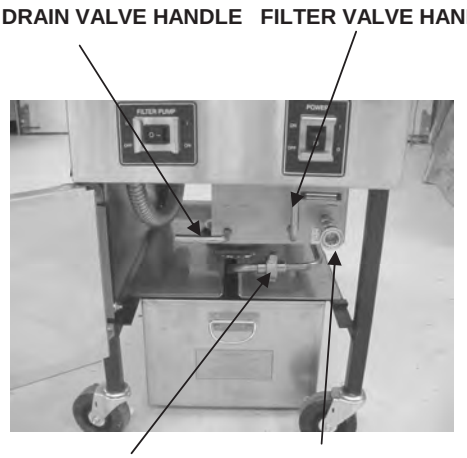
4. مع تصفية السمن من القدر استخدم فرشاة لتنظيف جوانب القدر وأنابيب الغاز وعناصر التسخين. إذا امتلأت المصفاة بالبقسماط استخدم فرشاة بيضاء مستقيمة لدفع البقسماط إلى صينية الترشيح.

5. عند تصفية السمن بالكامل، حك أو فرش جوانب وقاع قدر القلي.

6. اغسل قدر القلي كالتالي:

المقالي المفتوحة العادية موديلات 322-323-324

أ. أغلق صمام التصفية.
ب. وازن خط الارتجاع فوق القدر الفارغ.
ت. حرك مفتاح المضخة إلى وضع الضخ.
ث. املأ المقلاة إلى الثلث ثم أطفئ المضخة.
ج. اغسل وفرش جوانب القدر بالفرشاة.
ح. بعد تنظيف الجوانب والقاع، افتح صمام التصفية.



شكل 3 - 3

المقالي المفتوحة موديل 321 بعد أبريل 2002

أ. أغلق صمام التصفية. شكل 3-3.
ب. افتح صمام الترشيح. شكل 3-3.
ت. حرك مفتاح المضخة إلى وضع الضخ.
ث. املأ المقلاة إلى الثلث ثم أطفئ المضخة.
ج. اغسل وفرش جوانب القدر بالفرشاة.
ح. بعد تنظيف الجوانب والقاع، افتح صمام التصفية.

إذا كانت هناك فقاعات هواء تخرج من السمن قبل ضخه بالكامل، فمن الممكن أن تكون وصلة المرشح عند مجموعة المرشح في أنبوبة المرشح غير مربوطة بإحكام. أطفئ المضخة وارتدي قفازات واقية عند ربطها بإحكام، لأن مجموعة المرشح تكون ساخنة مما قد يؤدي إلى الإصابة بحروق.

3-11. ترشيح السمن (تكملة)

مع خرطوم غسل المرشح الاختياري

أ. افتح الباب واسحب الطوق للخلف في الوصلة سريعة الفصل الأنثى (معشوق). وصل الوصلة سريعة الفصل الذكر (عاشق) في خرطوم غسل المرشح بالمعشوق. شكل 3-3.

ب. وجه فوهة الخرطوم إلى أسفل في قدر القلي، أغلق صمام الترشيح، وحرك مفتاح المضخة إلى وضع الضخ. امسك بالخرطوم بحرص لتجنب تناثر الماء. شكل 3-4.

شكل 3 - 4

خطر الإصابة بحروق

توخى الحرص حتى لا تصاب بحروق من السمن الساخن المتناثر.

ت. اغسل داخل قدر القلي خاصة الأماكن التي يصعب تنظيفها مثل قاع القدر وعناصر التسخين.

ث. بعد الغسل الكافي أغلق صمام التصفية.

ج. حرك مفتاح المضخة إلى وضع الإبطال.

خطر الإصابة بحروق

وصل وافصل خرطوم غسل المرشح عندما تكون المضخة في وضع الإبطال. عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى الإصابة بحروق من تناثر السمن الساخن. استخدم قفازات واقية لتجنب الإصابة.

ح. افصل الخرطوم وارفع طرفه لأعلى لمدة دقيقة للسماح للسمن المتبقي في الخرطوم بالتصفية في قدر القلي.

المقالي المجهزة بالرفع الأوتوماتيكي

أ. أغلق صمام التصفية.

ب. حرك يد المرشح إلى وضع التشغيل. الشكل 3-5.

ت. املأ القدر إلى الثلث.

ث. حرك يد المرشح إلى وضع الإبطال.

شكل 3 - 5

توخى الحرص عند مد ذراعك فوق القدر المملوء بالسمن الساخن، حيث يمكن أن تصاب بحروق شديدة.

3-11. ترشيح السمن (تابع)

ج. اغسل داخل قدر القلي وجوانبه بالفرشاة.

ح. بعد غسل الجوانب والقاع، افتح صمام التصفية.

خطر الإصابة بحروق

في المقالي المفتوحة موديلات 322، 323، 324، إذا كان سريان السمن من الصنبور بطيئا، استخدم قفازات واقية لربط مجموعة المرشح بإحكام. تكون المجموعة ساخنة مما قد يتسبب في الإصابة بحروق شديدة.

7. ضخ السمن بالكامل من صينية الترشيح وإلى قدر القلي.

8. عندما تضخ المضخة هواء فقط، حرك مفتاح المضخة إلى وضع الإبطال، أو في مقالي الرفع الأوتوماتيكي، حرك يد المرشح إلى وضع الإبطال. مقالي 321 المفتوحة- عندما تضخ المضخة هواء فقط، فإن السمن في قدر القلي يكون في حالة غليان. أغلق صمام المرشح أولا ثم حرك مفتاح المضخة إلى وضع الإبطال. هذا يحمي مضخة الترشيح والأنابيب من الامتلاء بالسمن

9. افحص مستوى السمن في قدر القلي، وأضف سمن عند الضرورة حتى يصل مستواه إلى خط المؤشر العلوي في الجدار الخلفي لقدر القلي.

يمكن القيام بالترشيح 12-10 مرة بالمرشح الواحد، ويعتمد هذا على:

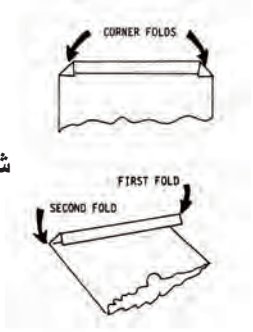
- كمية ونوع المنتج المقلي والمرشح.
- نوع البقسماط المستعمل.
- كمية البقسماط المتروكة داخل صينية تصفية المرشح. عندما يحدث انسداد في مجموعة المرشح ويبطئ سريان الضخ، نظف مجموعة المرشح وغير ظرف الترشيح.

10. للاستمرار في الطهي، حرك مفتاح الطاقة إلى وضع التشغيل فيبدأ السمن في التسخين.

12-3. تجنب مشاكل مضخة الترشيح

للمساعدة في تجنب مشاكل مضخة الترشيح

1. ركب المظروف الورقي بشكل سليم فوق شبكات المرشح. اثني الطرف المفتوح للمظروف واشبكه بمشبك حتى لا يدخل إليه فتات الخبز. شكل 3-6
2. ضخ السمن حتى لا يتبقى أي سمن خارجا من فوهة الخرطوم.



شكل 3 - 6

في حالة سخونة محرك مضخة الترشيح، فإنه مجهز بمفتاح ضبط يدوي يقع في خلف المحرك. بعد الانتظار لمدة 5 دقائق للسماح للمحرك بأن يبرد، اضغط على مفتاح الضبط اليدوي. يمكن استخدام مفك لضبط المحرك يدويا.

13-3. واقي محرك مضخة الترشيح- الضبط اليدوى

تتم صيانة مضخة المرشح في خلفية الوحدة. إذا دعت الضرورة للصيانة، افصل المقلاة من مصدر الكهرباء أو الغاز، واسحب المقلاة بعيدا عن الجدار للوصول إلى خلفها.

شكل 3 - 7

تحذير
افصل عن مصدر الطاقة
لتجنب الحروق التي قد يسببها السمن المتناثر، حول مفتاح مضخة المرشح إلى وضع الإبطال قبل إعادة ضبط مفتاح الضبط اليدوي للمحرك.

14-3. تغيير مظروف المرشح

يجب تغيير مظروف المرشح بعد الترشيح 12-10 مرة أو عندما يحدث به انسداد بسبب فتات الخبز والبقسماط. اتبع التالي:

خطر الإصابة بحروق

وحدة المرشح يمكن أن تكون ساخنة. ارتدي قفازات واقية وإلا تعرضت للإصابة بحروق شديدة.

توخى الحرص لتجنب الحروق التي يمكن أن يسببها السمن الساخن المتناثر.

1. حرك مفتاح الطاقة الرئيسي إلى وضع الإبطال (OFF).
2. افصل وحدة المرشح وانزع صينية تصفية المرشح من أسفل قدر القلي.

14-3. تغيير مظروف المرشح (تكملة)

3. انزع غطاء صينية تصفية المرشح وارفع مجموعة شبكة التصفية من صينية التصفية.

4. امسح السمن وفتات الخبز من صينية تصفية المرشح. نظف الصينية بالماء والصابون. ثم اغسلها بالماء جيدا.

5. افصل الأنبوبة القائمة من مجموعة شبكة المرشح.

6. انزع مصفاة البقسماط وفتات الخبز ونظفها بالماء والصابون ثم أغسلها جيدا بالماء الحار.

7. انزع مشابك المرشح وتخلص من المظروف القديم.

8. نظف قمة وقاع شبكة المرشح بالماء والصابون وأغسلها جيدا بالماء الحار.

NOTICE

تأكد أن شبكة المرشح وشبكة البقسماط ومشابك المرشح والأنبوبة القائمة جافة تماما قبل تركيب مظروف المرشح وإلا تسبب الماء في ذوبان ورق الترشيح.

9. ركب شبكة المرشح العلوية مع شبكة المرشح السفلية.

10. أدخل الشبكة في مظروف جديد.

11. اثني أطراف المظروف للداخل ثم اثني الطرف المفتوح مرتين.

12. اشبك المظروف في مكانه بالمشابك المخصصة لذلك.

13. أعد وضع شبكة البقسماط فوق ورق الترشيح وركب مجموعة الأنبوبة القائمة.

14. ركب مجموعة شبكة الترشيح في صينية تصفية المرشح وأعد الغطاء ثم ضع الصينية أسفل المقلاة.

15. وصل مجموعة المرشح باليد. لا تستخدم مفتاح لإحكام الربط.

16. المقلاة الآن جاهزة للتشغيل.

3-15. تنظيف قدر القلي

بعد تركيب المقلاة المفتوحة لأول مرة، وقبل أي تغيير للسمن، يجب تنظيف قدر القلي جيدا كما يلي:

1. حرك مفتاح مصدر الطاقة الرئيسي إلى وضع الإبطال.

يجب أن تكون صينية الترشيح بعيدة أسفل المقلاة وأن يكون غطاءها في موضعه. تأكد من أن الثقب في الغطاء متناسق مع صمام التصفية قبل فتحه. عدم إتباع هذه التعليمات قد يتسبب في تناثر السمن ويمكن أن يؤدي إلى حدوث إصابات.

لا يوصى بتحريك المقلاة أو صينية الترشيح بينما تحتوي على سمن ساخن. يمكن أن يتناثر السمن الساخن مما قد يتسبب في حروق شديدة.

ارتدي دائما نظارات واقية أو قناع واقي للوجه وقفازات مطاطية واقية عند تنظيف قدر القلي، حيث يكون محلول التنظيف عالي القلوية. تجنب تناثر المحلول أو ملامسته لبشرتك أو عينيك. يمكن أن يتسبب هذا في حروق شديدة. اقرأ تعليمات محلول التنظيف بحرص. إذا لمس المحلول عينيك اغسلها جيدا بالماء البارد وراجع الطبيب فورا

2. إذا كان يوجد بالقدر سمن ساخن، يجب تصفيته بفتح صمام التصفية ببطء نصف دورة. اتركه لعدة دقائق ثم افتح الصمام بالكامل.
3. أغلق صمام التصفية. تخلص من السمن.
4. فك مجموعة شبكة الترشيح من صينية الترشيح.

خطر الإصابة بحروق

يمكن أن تكون مجموعة المرشح ساخنة. ارتدي قفازات واقية لتجنب الإصابة بحروق شديدة.

5. املأ قدر القلي إلى خط المؤشر بالماء الساخن. أضف 4 أوقية (0.12 لتر) من محلول تنظيف المقلاة إلى الماء ثم اخلط جيدا. يمكن أن توضع شبكة القلي داخل القدر لتنظيفها.

3-15. تنظيف قدر القلي (تكملة)

6. استخدم وضع التنظيف- Clean-Out Mode (راجع القسم 3-13)، أو حرك مفتاح مصدر الطاقة إلى وضع التشغيل، واضبط درجة الحرارة إلى 195˚ فهرنهيتية (90˚ مئوية).
7. عندما يصل المحلول إلى 195˚ فهرنهيتية (90˚ مئوية)، حرك مفتاح الطاقة الرئيسي إلى وضع الإبطال.
8. اترك محلول التنظيف في القدر لمدة 15-20 دقيقة.
9. باستخدام الفرشاة (لا تستخدم سلك الألمنيوم)، ادعك القدر من الداخل.

CAUTION

إذا بدأ محلول التنظيف في القدر في الغليان أو الفوران، أطفئ المقلاة فورا حيث يمكن أن يؤدي هذا إلى تلف في المعدة.

لا تستخدم سلك الألمنيوم، أو أي منظفات تحتوي على الكلور أو البرومين أو الأيودين أو الأمونيا حيث أن هذه المواد يمكن أن تتلف مادة الاستانلس ستيل التي يصنع منها القدر وتقلل من عمر الوحدة.

لا تستخدم تيار هواء مضغوط لتنظيف الوحدة حيث قد يتسبب هذا في تلف الوحدة.

10. بعد التنظيف، افتح صمام التصفية وصفي محلول التنظيف من قدر القلي إلى صينية الترشيح وتخلص منه.
11. أعد وضع صينية الترشيح الفارغة في مكانها، وأغلق صمام التصفية. املأ قدر القلي بالماء الساخن إلى المستوى الصحيح.
12. أضف حوالي 8 أوقية (0.24 لتر) من الخل. استخدم وضع التنظيف- Clean-Out Mode (راجع القسم 3-13)، أو سخن المحلول إلى 195˚ فهرنهيتية (90˚ مئوية).
13. باستخدام فرشاة نظيفة، ادعك قدر القلي من الداخل. هذا يعادل الوسط القلوي الذي خلفه محلول التنظيف.
14. صفي محلول الماء والخل وتخلص منه.
15. اغسل قدر القلي باستخدام الماء الساخن.
16. نشف صينية الترشيح جيدا وكذلك القدر من الداخل.

NOTICE

تأكد أن القدر من الداخل، وفتحة صمام التصفية، وجميع الأجزاء التي يلامسها السمن الجديد جافة بقدر ما يمكن.

3-15. تنظيف قدر القلي (تكملة)

17. أعد تركيب مجموعة شبكة الترشيح في صينية الترشيح، وأعد الغطاء إلى موضعه، وضع الصينية أسفل المقلاة.

18. أعد ملء قدر القلي بالسمن الطازج.

NOTICE

توجد عدة محاليل تنظيف من شركة Henny Penny:

مزيل الدهون الرغوي- رقم 12226

المنظف السائل PHT- رقم 12135

المنظف المسحوق – رقم 12101

راجع الموزع المحلي للتفاصيل.

3-16. وضع التنظيف (Clean-Out Mode) لموديلات مفاتيح التحكم 6، 12 منتج فقط

عند تسخين محاليل التنظيف ومحلول الخل، حرك مفتاح التشغيل إلى وضع التشغيل.

عندما تبدأ المقلاة دورة الإذابة، اضغط على مفتاح واستمر في الضغط.

يظهر على الشاشة "CLEAN-OUT?"، ثم 1 = نعم (YES)

2= كلا (NO). اضغط على مفتاح لبدء دورة التنظيف. يظهر على

الشاشة "CLEAN-OUT MODE*"، وتبدأ التسخين إلى درجة 195° فهرنهيتية (91 مئوية)، ثم تبدأ أوتوماتيكيا في العد التنازلي.

استخدم مفاتيح لتعديل الحرارة ومنع المحلول من الغليان.

عند نهاية العد التنازلي يظهر على الشاشة "CLEANING DONE" (انتهى التنظيف)، راجع إجراءات تنظيف القدر لمزيد من التعليمات التفصيلية.

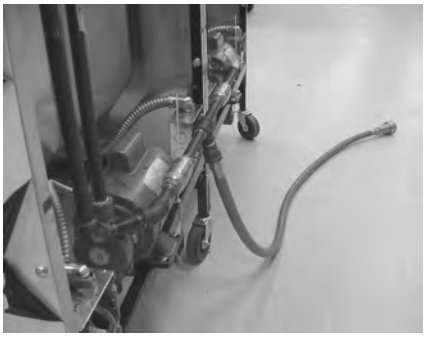
راجع أوضاع البرمجة الخاصة SP-21، SP-20 لضبط الحرارة والوقت مسبقا.

3-17. تعليمات التشغيل للنظام الاختياري للتوصيل المباشر للسمن

1. أوصل وصلة الفصل السريع الأنثى (معشوق) المرتبطة بالخرطوم في خلف المقلاة، بالوصلة الذكر (العاشق) السليمة في الحائط. بعد التوصيل، يمكن أن يظل الخرطوم متصلا، إلا إذا تم تحريك المقلاة. شكلين 8-3، 9-3.

CAUTION

ينبغي توصيل الخرطوم بخط ارتجاع السمن حتى تعمل المقلاة بالشكل السليم.



شكل 3 - 8

2. افتح صمام التصفية واسكب السمن من القدر الذي تريده إلى صينية تصفية الترشيح.

3. حرك المقبض نحوك، في خلف المقلاة، من وضع FILTER إلى وضع DISCARD. (الشكل 10-3).

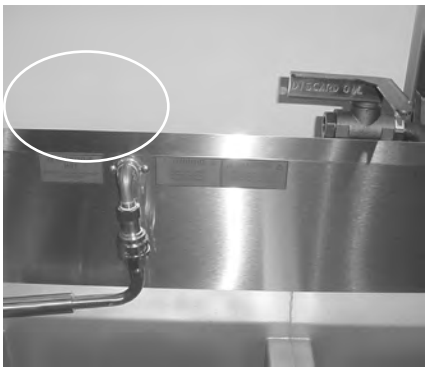
WARNING
BURN RISK

خطر الإصابة بحروق

يمكن أن يكون المقبض ساخنا. استخدم قفازات واقية عند إدارته لتجنب الإصابة بحروق شديدة.

شكل 3 - 9

4. بعد إفراغ القدر من السمن، حرك مفتاح مضخة الترشيح إلى وضع التشغيل. يتم الآن ضخ السمن من صينية تصفية الترشيح.



شكل 3 - 10

3-17. تعليمات التشغيل للنظام الاختياري للتوصيل المباشر للسمن (تكملة)

5. بعد خروج السمن بالكامل من صينية الترشيح، حرك مفتاح مضخة الترشيح إلى وضع الإبطال.
6. حرك المقبض خلف المقلاة من وضع DISCARD إلى وضع FILTER. (شكل 3-11)
7. 7. يكون القدر الآن جاهزا للسمن الطازج.

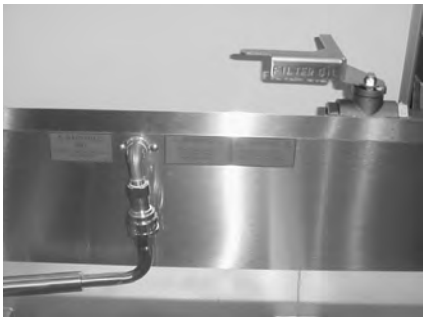


Figure 3-11

3-18. إشعال وإطفاء المشاعل

لإشعال المشاعل:

1. حرك مفتاح الطاقة إلى وضع الإبطال.
2. أدر مقبض صمام التحكم في الغاز إلى وضع الإبطال وانتظر 5 دقائق قبل الانتقال إلى الخطوة التالية.
3. أدر مقبض صمام التحكم في الغاز في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع التشغيل.
4. حرك مفتاح الطاقة إلى وضع التشغيل (ON).
5. سيضيء المشعل ويبدأ دورة صهرحتى يصل السمن إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقاً.
6. اضغط مفتاح المنتج المطلوب بعد أن تضيء شاشة READY.

لإطفاء المشاعل:

1. أدر مفتاح الطاقة إلى وضع الإبطال.
2. حرك مقبض صمام التحكم في الغاز إلى وضع الإبطال (OFF).

المقلاة مجهزة بكابل أرضي لحمايتك من الصدمة الكهربية، ويجب توصيل هذا الكابل في قبس ثلاثي. لا تزيل الطرف الأرضي أو تقطعه.

3-19. التحكم في درجة الحرارة العالية

مفتاح التحكم في الحرارة العالية هو مفتاح أمان يستشعر درجة حرارة السمن. إذا تجاوزت حرارة السمن 425˚ فهرنهيتية (218 مئوية)، فإن هذا المفتاح يوقف تشخين القدر. عندما تنزل حرارة السمن إلى حد مأمون ينبغي تشغيل المفتاح يدويا بالضغط على مفتاح إعادة الضبط الأحمر. يقع مفتاح إعادة الضبط الأحمر أسفل لوحة التحكم في مقدمة المقلاة. الشكل 12-3. يسمح هذا بتسخين القدر مرة ثانية.

شكل 3 - 12

3-20. الصيانة العادية

مثل جميع معدات الطهي تتطلب مقلاة Henny Penny صيانة وعناية سليمة. يوضح الجدول التالي ملخصا لإجراءات الصيانة الدورية التي يجب أن تتم للمقلاة.

لإجراء	التكرار
ترشيح السمن	يوميا (3-4 حمولات) راجع قسم ترشيح السمن
تغيير السمن	عندما يدخن السمن، أو يحدث رغوة، أو يتغير طعمه.
تغيير مظروف المرشح	بعد 10-12 مرة ترشيح أو عندما ينسد المظروف بالبقسماط. راجع قسم تغيير مظروف المرشح
تنظيف قدر القلي	مع كل تغيير للسمن. راجع قسم تنظيف قدر القلي.

عند تحريك المقلاة للقيام بالصيانة الدورية:

- **يجب إبطال الطاقة لتجنب الحريق أو الانفجار.**
- **يجب فصل الكهرباء أو إبطال فاصل التيار لتجنب الصدمة الكهربية.**

القسم الرابع- البرمجة- مفاتيح التحكم في 6، 12 منتج

4-1. مقدمة

مفاتيح التحكم مضبوطة من قبل الشركة المصنعة، ولكن يمكن برمجة الوظائف المطلوبة. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح PROG لمدة ثانية للدخول إلى وضع برمجة المنتج Product Programming Mode. بالاستمرار في الضغط على مفتاح PROG لمدة 5 ثواني، تدخل في برمجة المستوى الثاني.

4-2. وضع برمجة المنتج

يسمح هذا الوضع للطاهي بتغيير وضبط عدة أبعاد لكل منتج.

1. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح PROG لمدة ثانية واحدة، فتظهر على الشاشة PROG.
2. بعد خمس ثواني تظهر على الشاشة "ENTER CODE".
3. أدخل الكود 1، 2، 3، فتظهر على الشاشة "SELECT PROG PRODUCT"- اختر المنتج للبرمجة.
4. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح المنتج المرغوب فيه (1-12، 12 تحكم في الموقت، أو 1-6، 6 تحكم في الموقت).
5. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG. يظهر على الشاشة اسم المنتج. مثال: بطاطس.

تغيير أسماء المنتجات

أ. اضغط وارفع الضغط عن الأسهم UP, DOWN، فيبدأ الحرف الأول في الوميض.
ب. اضغط وارفع الضغط عن الأسهم UP, DOWN لتغيير الحرف.
ت. للانتقال إلى الحرف التالي، اضغط مفتاح PROG ثم اضغط الأسهم UP, DOWN لتغيير هذا الحرف.

6. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG فيظهر على الشاشة "COOK TIME" والوقت المضبوط مسبقا في الجانب الأيمن من الشاشة. اضغط على الأسهم UP, DOWN لتغيير الوقت. يظهر الوقت على هيئة دقائق وثواني. اضغط واستمر في الضغط على المفاتيح فيتغير الوقت بقدر 5 ثواني إلى حد أقصى 59:59.

4-2. وضع برمجة المنتج (تكملة)

7. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG مرة ثانية فتظهر على الشاشة TEMP مع درجة الحرارة المضبوطة مسبقا على الجانب الأيمن من الشاشة. اضغط أسهم UP, DOWN لتغيير درجة الحرارة. اضغط واستمر في الضغط على المفاتيح فتتغير الحرارة بقدر 5 درجات إلى حد أقصى 390° فهرنهيتية (200 مئوية)، وحد أدني 200° فهرنهيتية (100 مئوية).

8. اضغط وارفع الضغط مفتاح PROG للمرة الثالثة فيظهر على الشاشة COOK ID مع رمز المنتج. مثال: FF هو رمز French Fries، NU هو رمز Nuggets. اضغط أسهم UP, DOWN لتغيير رموز المنتجات.

9. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG مرة رابعة فتظهر على الشاشة LOAD COMP مع قيمة تعويض الحمولة على الجانب الأيمن من الشاشة. اضغط أسهم UP, DOWN لتغيير هذه القيمة إلى حد أقصى 20 وحد أدنى 0.

10. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG مرة خامسة فتظهر على الشاشة L COMP AVG مع متوسط درجة حرارة تعويض الحمولة على الجانب الأيمن من الشاشة. اضغط أسهم UP, DOWN لتغيير هذه القيمة إلى حد أقصى 50 درجة أقل من درجة الحرارة المضبوطة مسبقا.

11. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG مرة سادسة فتظهر على الشاشة ALARM – 1 AT 0:00. اضغط وارفع الضغط عن أسهم UP, DOWN لضبط موعد لانطلاق المنبه. مثال: إذا كانت دورة الطهي مضبوطة على 3 دقائق، وكان المنبه مضبوطا بحيث ينطلق بعد مرور 30 ثانية من دورة الطهي، فإن الوقت الذي ينبغي ضبطه في الشاشة هو 2:30. عندما يصل العداد التنازلي إلى 2:30 فإن المنبه ينطلق.

NOTICE

يمكن ضبط 4 منبهات. بعد ضبط المنبه الأول، يمكن ضبط باقي المنبهات بالضغط على مفتاح PROG مرة ثانية.

2-4. وضع برمجة المنتج (تكملة)

NOTICE

في مفاتيح التحكم 12 منتج، توجد رسائل إضافية تظهر على الشاشة. هذه الرسائل هي: "NONE", "SHAKE", "STIR", "ADD", "PAUSE". استخدم الأسهم UP, DOWN لاختيار الكلمة التي تظهر على الشاشة إذا كان المنبه مضبوطا. إذا تم اختيار كلمة PAUSE، في المقالي ذات الرفع الأوتوماتيكي، ترتفع الشبكة أوتوماتيكيا من السمن ويتوقف الموقت عن العد التنازلي. يجب الضغط على مفتاح TIMER لخفض الشبكة في السمن واستئناف الموقت.

12. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG حتى تظهر على الشاشة QUALITY TMR مع وقت الحفظ المضبوط مسبقا على الجانب الأيمن من الشاشة. اضغط وارفع الضغط عن الأسهم UP, DOWN لتعديل وقت الحفظ.

NOTICE

للخروج من وضع البرمجة في أي وقت اضغط مفتاح PROG لمدة ثانيتين.

وضع دورة الترشيح (اختياري)

لكي تظهر "MIXED ,2" أو "GLOBAL ,3" في وضع برمجة المنتج، ينبغي أن تكون متابعة المرشح في وضع التمكين في وضع البرمجة الخاصة. (راجع قسم 3-4).

13. اضغط مفتاح PROG.

MIXED,2

أ. تظهر على الشاشة "FILTER AFTER" مع العدد المضبوط من دورات الطهي على الجانب الأيمن من الشاشة.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP, DOWN حتى يظهر على الشاشة العدد المرغوب فيه من دورات الطهي بين المرشحات. مثال: إذا كان الرقم 4 مضبوطا لمنتج، فإنه في كل مرة يختار هذا المنتج، يعد ¼ أو 25%. ثم في كل مرة يختار المنتج، ترتفع النسبة حتى تصل إلى 100%، ثم يظهر على الشاشة "FILTER SUGGESTED"- يوصى بالترشيح.

GLOBAL,3

أ. تظهر على الشاشة "FILTER INCL" مع NO أو YES.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP, DOWN حتى كلمة YES، إذا كان هذا المنتج ينبغي أن يكون متضمنا في عداد الترشيح، أو NO إذا لم يكن متضمنا.

4-3. أوضاع البرمجة الخاصة

The Special Program mode is used to set more detailed parameters listed below.

SP-1يستخدم وضع البرمجة الخاصة لضبط أبعاد أكثر تفصيلا كما هو موضح فيما يلي:

- SP-1 • لضبط الحرارة فهرنهيتية أو مئوية
- SP-2 • اللغة: إنجليزي، فرنسي، ألماني، أسباني، برتغالي.,
- SP-3 • بدء تشغيل النظام (ضبط المصنع)
- SP-4 • حجم الصوت
- SP-5 • النغمة الصوتية
- SP-6 • التأثيرات الصوتية
- SP-7 • نوع السمن المطلوب صهره: سائل، أو متجمد.
- SP-8 • وضع التوقف عن العمل
- SP-9 • متابعة المرشح
- SP-10 • مفاتيح المنتج
- SP-11 • شاشة الطهي
- SP-12 • شاشة موقت درجة النضج
- SP-13 • تمكين منتجين لكل مفتاح (6 مفاتيح)
- SP-13 • الشبكات- 1 أو 2 (مفاتيح تحكم 12 منتج فقط)
- SP-14 • موقت درجة النضج النشط (مفاتيح تحكم 6 منتجات فقط)
- SP-14 • مراقبة الرفع الأوتوماتيكي (مفاتيح تحكم 12 منتج فقط)
- SP-15 • تغيير كود البرنامج
- SP-16 • تغيير كود الاستعمال
- SP-17 • تغيير السمن- أ- دورات الطهي
- SP-18 • تغيير السمن- ب- الساعات
- SP-19 • تمكين توفير الطاقة؟ (المقالي التي تعمل بالغاز)
- SP-20 • فترة التنظيف بالدقائق
- SP-21 • درجة حرارة التنظيف

1. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح PROG لمدة 5 ثواني حتى يظهر على الشاشة LEVEL 2، L2 يتبعها "SP PROG" و "ENTER CODE".
2. أدخل الكود 1، 2، 3، فيظهر على الشاشة "SP-1" "TEMP" "UNITS"<

NOTICE

إذا أدخلت كود خطأ يصدر صوت ويظهر على الشاشة "BAD CODE". انتظر عدة ثواني فتعود المفاتيح إلى وضع الطهي ثم كرر الخطوات المذكورة أعلاه.

للخروج من وضع البرمجة الخاصة في أي وقت اضغط واستمر في الضغط على PROG لمدة ثانيتين.

3. اضبط الأبعاد التفصيلية كما يلي:
   درجة الحرارة فهرنهيتية أو مئوية (SP-1)
   أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.
   ب. تومض على الشاشة "UNITS"، "TEMP"، "SP-1" مع °F أو °C في الجانب الأيمن من الشاشة. اضغط مفاتيح الأسهم UP, DOWN للتبديل بين الفهرنهيتية والمئوية أو العكس.

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تكملة)

اللغة (SP-2)

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG. تومض على الشاشة ، SP-2 LANGUAGE"" مع اللغة في الجانب الأيمن من الشاشة. (مثال: "1. ENGL").

ج. اضغط مفاتيح الأسهم UP, DOWN للتبديل إلى اللغة المرغوبة.

بدء تهيئة النظام (SP-3)

تعيد هذه الخطوة برامج الطهي إلى أوضاع المصنع.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG. تومض على الشاشة DO" ، SP-3 SYSTEM INIT" مع "INIT" في الجانب الأيمن من الشاشة.

ج. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح السهم DOWN، فتظهر على الشاشة "INIT" ويصدر صوت. ثم تومض "IN 1" ،"IN 2" ،"IN 3" في الجانب الأيمن من الشاشة. عندما تبدأ "INIT" في الوميض في الجانب الأيسر من الشاشة، ارفع الضغط عن السهم DOWN. عندما تظهر "DONE"، يكون بدء التشغيل قد اكتمل، ومفاتيح التحكم عادت إلى أوضاع المصنع الأصلية.

حجم الصوت (SP-4)

يمكن ضبط حجم الصوت الصادر من السماعات.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط على مفتاح PROG ثلاث مرات. تومض على الشاشة ، SP-4 AUDIO VOLUME"" مع قيمة حجم الصوت في الجانب الأيمن من الشاشة.

ج. اضغط على مفتاح الأسهم UP, DOWN لتعديل حجم الصوت الخارج من السماعات، حيث الحد الأقصى 10 والحد الأدنى 1.

النغمة الصوتية (SP-5)

يمكن ضبط النغمة الصوتية الصادرة من السماعات.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط على مفتاح PROG أربع مرات. تومض على الشاشة ، SP-5 AUDIO TONE (HZ)" مع قيمة النغمة الصوتية في الجانب الأيمن من الشاشة.

ج. اضغط على مفتاح الأسهم UP, DOWN لتعديل النغمة الصوتية الخارجة من السماعات، حيث الحد الأقصى 2000 والحد الأدنى 50.

4-3. وضع البرمجة الخاصة (تكملة)

التأثيرات الصوتية (SP-6)

يسمح لك هذا الضبط بإضافة تأثير صوتي (مثال: صوت نبض أو صوت تغريد) إلى الصفارات التي توجد في دورة الطهي.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط على مفتاح PROG 5 مرات. تومض على الشاشة "AUDIO SP-6 ، EFFECT" مع قيمة التأثيرات الصوتية في الجانب الأيمن من الشاشة.

ج. اضغط على مفتاح الأسهم UP, DOWN لتعديل التأثيرات الصوتية للصفارات كما يلي:

0= نغمة عادية

1= صوت نبض سريع

2= صوت نبض بطيء

3= صوت تغريد

نوع السمن المطلوب إذابته: سائل، أو متجمد (SP-7)

يمكن ضبط دورة الإذابة على نوع السمن المستخدم.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط على مفتاح PROG 6 مرات. تومض على الشاشة "MELT SP-7 ، CYCLE SELECT" مع "LIQ =1" أو "SOLID=2" في الجانب الأيمن من الشاشة.

ج. اضغط على مفتاح الأسهم UP, DOWN للتبديل من نوع إلى آخر.

CAUTION

يحدد نوع السمن المستخدم في المقلاة المفتوحة درجة الحرارة أثناء دورة الإذابة. إذا كانت مفاتيح التحكم مضبوطة على وضع متجمد، فإن درجة حرارة أقل تستخدم مما إذا كانت مضبوطة على وضع سائل. الحرارة الزائدة مع السمن المتجمد تؤدي إلى تدخين شديد وقد تتسبب في حريق. يجب أن يتطابق هذا الوضع مع نوع السمن المستخدم.

4-3 وضع البرمجة الخاصة 3-4. (تكملة)

CAUTION

عند استخدام السمن المتجمد يوصى بصهر جزء من السمن في وعاء خارجي قبل وضع السمن في قدر القلي. يجب أن تكون أنابيب التبادل الحراري مغطاة بالكامل بالسمن السائل. يمكن أن يؤدي غير ذلك إلى حريق أو تلف قدر القلي.

وضع التوقف عن العمل (SP-8)

يمكن برمجة وضع التوقف عن العمل للسماح لدرجة حرارة السمن بالانخفاض إلى درجة أقل عندما لا تكون المقلاة مستخدمة. وهذا يحمي السمن والمعدات.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG 7 مرات. تومض على الشاشة ، SP-8 "IDLE MODE ENABLED"" مع "NO" أو "YES" في الجانب الأيمن من الشاشة.

ج. اضغط على مفتاح الأسهم UP, DOWN للتبديل من "NO" إلى "YES" وبالعكس.

د. في وجود "YES" على الشاشة، يكون وضع التوقف عن العمل في وضع التمكين. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG، فيظهر على الشاشة "SP-8A"، و "IDLE SET PT TEMP" مع درجة الحرارة المضبوطة مسبقا في الجانب الأيمن من الشاشة.

هـ. يمكن تغيير درجة الحرارة المضبوطة مسبقا التي يتوقف عليها السمن بالضغط على مفاتيح الأسهم UP, DOWN.

و. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG، فيظهر على الشاشة "SP-8B"، و "AUTO IDLE MINUTES" مع الوقت المضبوط مسبقا في الجانب الأيمن من الشاشة.

ز. اضغط مفاتيح الأسهم UP, DOWN لضبط الدقائق التي تتوقف فيها المقلاة عن العمل قبل أن يبدأ التوقف الأوتوماتيكي، والحد الأقصى هو 60، بينما الحد الأدنى هو "إبطال". مثال: ظهور 30 على الشاشة يعني أن المنتج إن لم ينضج في هذا القدر لمدة 30 دقيقة، فإن التحكم يبرد السمن أوتوماتيكيا إلى درجة حرارة التوقف عن العمل المضبوطة مسبقا والمبرمجة أعلاه.

ح. لاستخدام المفتاح رقم 6 (P6) كمفتاح التوقف عن العمل (P12 في حالة مفاتيح تحكم 12 منتج)، اضغط على مفتاح PROG فيظهر على الشاشة "SP8C" و "USE P6 FOR IDLE" (P12 في حالة مفاتيح تحكم 12 منتج) مع "NO" أو "YES" في الجانب الأيمن من الشاشة.

4-3. وضع البرمجة الخاصة (تكملة)

ط. اضغط على مفتاح الأسهم UP, DOWN للتبديل من "NO" إلى "YES" وبالعكس. في وجود "YES" على الشاشة، يكون على الطاهي في أوقات بطء العمل أن يضغط على مفتاح P6 (أو P12) للدخول يدويا إلى وضع التوقف عن العمل.

NOTICE

برمجة التوقف عن العمل في المقلاة ذات الرفع الأوتوماتيكي يبطل وظيفة ارتفاع شبكة القلي للمفتاح P12.

تمكين مراقبة المرشح (SP-9)

يمكن ضبط المفاتيح بحيث تؤشر للطاهي عندما يحتاج السمن إلى ترشيح. يجب أن تكون مراقبة المرشح في وضع التمكين لبرمجة عدد دورات الطهي بين إجراءات الترشيح. (راجع دورات الترشيح في قسم برمجة المنتج).

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة ، SP-9 FILTER TRACKING ENABLED"" مع "1, OFF" في الجانب الأيمن من الشاشة.

ج. لتمكين وضع مراقبة المرشح، اضغط على مفتاح الأسهم UP, DOWN للتبديل من "1, OFF" إلى "2, MIXED" أو "3, GLOBAL" أو "4, SCHED".

NOTICE

يسمح خيار "MIXED" للطاهي بضبط كميات مختلفة من دورات الطهي، بين مرات الترشيح، لكل منتج. إذا أراد الطاهي أن يكون هناك وضع واحد لكل المنتجات، انتقل إلى الخطوة ز.

MIXED

د. إذا تم اختيار "2, MIXED"، اضغط على مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة "SP-9A" يتبعها "SUGGEST FILTER AT…" وقيمة بين 75% و 100% في الجانب الأيمن من الشاشة. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP, DOWN لتغيير هذه القيمة.

4-3. وضع البرمجة الخاصة (تكملة)

هـ. اضغط على مفتاح PROG فيظهر على الشاشة "SP-9B" يتبعها "LOCKOUT- HEAT OIL…" ودرجة حرارة السمن، عندما يتم الوصول إليها يسمح للطاهي بالترشيح. مثال: "LOCKOUT- HEAT OIL…300F" تعني أن الشاشة تظهر "* MUST * YOU"/"FILTER LOCKOUT * NOW FILTER*" وتسمع نغمات عالية-منخفضة متكررة. هذا يؤشر للطاهي بأن وقت ترشيح السمن قد حان. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP, DOWN لتغيير هذه القيمة.

و. الآن ارجع إلى وضع برمجة المنتج، إلى دورة الترشيح واضبط عدد دورات الطهي بين إجراءات الترشيح.

GLOBAL

ز. إذا تم اختيار "GLOBAL ,3"، يظهر على الشاشة "SP-9A" يتبعها "GLOBAL FILTER CYCLES" ويظهر على الجانب الأيمن من الشاشة رقم من 1 على 99. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP, DOWN لضبط العدد المرغوب من دورات الطهي بين إجراءات الترشيح.

NOTICE

عندما تكون الوحدة في وضع التشغيل، فإن عدد دورات الطهي GLOBAL المتبقية قبل أن يحدث FILTER LOCKOUT يظهر في منصف الشاشة. مثال "5---------".

ح. الآن ارجع إلى القسم 2-4 وادخل وضع الترجمة. اضغط مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة "FILTER INCL" (خطوة 13). يجب ضبط كل منتج إلى الوضع "YES" ليكون متضمنا في مراقبة الترشيح

SCHEDULE

ط. إذا تم اختيار "SCHED ,4"، يظهر على الشاشة "SP-9A" يتبعها "SCHEDULE". اضغط على مفتاح PROG، ويمكن برمجة 4 أوقات من اليوم باستخدام مفاتيح الأسهم UP, DOWN. مثال:

SP-9A "SCHEDULE" F1: 10.00A
SP-9B "SCHEDULE" F2: 2.00P
SP-9C "SCHEDULE" F3: 8.00P
- - - - :SP-9D "SCHEDULE" F4

الأوقات الغير مطلوبة يجب تركها كفراغ "----" وإلا ظهرت رسالة "FILTER SUGGESTED" على الشاشة مؤشرة للطاهي ببدء الترشيح.

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تكملة)

NOTICE

يمكن الاستمرار في الطهي خلال الفترة التي "يوصى" فيها بالترشيح، ولكن إذا كان السمن لم يتم ترشيحه بعد ساعة، فإن وضع LOCKOUT يتم تمكينه ويظهر على الشاشة "*FILTER LOCKOUT- YOU *MUST* FILTER NOW".

ي. اضغط مفتاح PROG فيظهر على الشاشة "SKIP IF LESS THAN ..." يتبعها عدد الحمولات بين إجراءات الترشيح، مثال: "LOAD 4". في هذا المثال، إذا حدث التوصية بالترشيح، قبل طهي أربعة حمولات، فإن عملية الترشيح يتم تجاوزها. إذا تم طهي أكثر من 4 حمولات، فإن "FILTER SUGGESTED" تظهر على الشاشة. يمكن ضبط عدد الحمولات باستخدام مفاتيح الأسهم UP, DOWN.

ك. اضغط مفتاح PROG فيظهر على الشاشة "SP-9F"، يتبعها "LOCKOUT ENABLED?". اضغط مفاتيح الأسهم UP, DOWN لاختيار "YES" أو "NO".

ل. اضغط مفتاح PROG فيظهر على الشاشة "SP-9G"، يتبعها "SP-9G... LOCKOUT-HEAT OIL"، ودرجة حرارة السمن التي عند الوصول إليها تسمح للطاهي بالترشيح. مثال: "LOCKOUT-HEAT OIL...300 F" تعني أن الشاشة تظهر "WAIT"، "FILTER LOCKOUT" حتى تصل الحرارة إلى 300° فهرنهيتية. ثم يظهر على الشاشة 'FILTER *LOCKOUT*"/"YOU *MUST *FILTER* NOW" وتصدر نغمات عالية-منخفضة متكررة. ويكون هذا هو المؤشر للطاهي بترشيح السمن. اضغط مفاتيح الأسهم UP, DOWN للتغيير.

Pمفاتيح المنتج (SP-10)

يسمح لك هذا الوضع بضبط الطريقة التي تعرض بها مفاتيح المنتج في دورة الطهي.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-10 ، وتومض "PRODUCT BUTTONS".

ج. الخيار الأول "1, COOK" يعرض فقط مفتاح المنتج المختار. عندما لا يكون هناك منتج يتم طهيه، لا يعرض أي منتج على الشاشة. تظهر منتجات 1، 2، 3 في الموقت الأيسر فقط، ومنتجات 4، 5، 6 تظهر في الموقت الأيمن فقط (لمفاتيح تحكم 12 منتج، يظهر الموقت الأيسر منتجات 1-6، والموقت الأيمن منتجات 7-12). يبدأ مفتاح المنتج دورة الطهي.

د. الخيار الثاني "2, L+R" (بالنسبة لمفاتيح تحكم 12 منتج يكون الخيار "2, SELECT") يعرض مفتاح المنتج المختار أوتوماتيكيا في كلا الموقتين. تبدأ مفاتيح الموقت دورة الطهي.

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تكملة)

هـ. **(مفاتيح تحكم 6 منتجات فقط)** الخيار الثالث "L/R ,3" يسمح للطاهي بتحديد أي موقت يذهب إليه المنتج المختار. إذا لم يختر تبديل الموقت فإن المنتج المختار يعرض أوتوماتيكيا في كلا الموقتين. تبدأ مفاتيح الموقت دورة الطهي.

و. **(مفاتيح تحكم 12 منتج فقط)** الخيار الثالث "MULTI ,3" يسمح بطهي عدة منتجات في كل جانب وحتى 12 دورة طهي في نفس الوقت. تعرض الشاشة المنتج بأقل وقت متبقي في كل جانب. الضغط على مفتاح المنتج لمنتج يتم بالفعل طهيه، يظهر مؤقتا الوقت المتبقي لهذا المنتج. تتوقف دورات الطهي بالضغط على مفتاح المنتج (اضغط واستمر في الضغط للإلغاء قبل *DONE*)، أو بالضغط على مفتاح الموقت لتوقيف موقت المنتج المعروض حاليا.

.

شاشة الطهي (SP-11)

يسمح هذا الوضع للطاهي بضبط شاشة العرض أثناء دورة الطهي.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-11 ، وتظهر "COOKING DISPLAY".

ج. الخيار الأول "TIME ,1" يضبط الشاشة لتعرض فقط الوقت المتبقي خلال دورة الطهي.

د. الخيار الثاني "TM+ID ,2" يضبط الشاشة لتعرض الوقت المتبقي في دورة الطهي وأيضا رمز المنتج (مثال: FF= French Fries).

هـ. الخيار الثالث "NM+TM ,3" يضبط الشاشة لتعرض الوقت المتبقي في دورة الطهي وأيضا اسم المنتج.

شاشة موقت درجة النضج (SP-12)

يسمح هذا الوضع للطاهي بضبط الشاشة خلال العد التنازلي لموقت درجة النضج.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-12 ، وتظهر "QUALITY TMR DISPLAY".

ج. الخيار الأول "NONE ,1" يعني أن الشاشة لا تعرض الوقت المتبقي لدرجة النضج بعد دورة الطهي. الطريقة الوحيدة لمشاهدة درجة النضج هي بالضغط على مفتاح INFO.

د. الخيار الثاني "QT+ID ,2" يضبط الشاشة لتعرض باستمرار الوقت المتبقي لدرجة النضج وأيضا رمز المنتج المحتجز لدرجة النضج المعينة بعد دورة الطهي.

هـ. الخيار الثالث "NM+QT ,3" يضبط الشاشة لتتبدل بين اسم المنتج الذي يكون الموقت جاهزا للعد التنازلي له، والوقت المتبقي لدرجة النضج المعينة للمنتج الذي تم طهيه.

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تكملة)

مفاتيح تحكم 6 منتجات فقط

تمكين منتجين لكل مفتاح (SP-13)

هذا الوضع هو خيار يسمح للطاهي ببرمجة وقتين لمنتجين في كل مفتاح.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-13 ، وتظهر "EBABLE 2 PRODS PER BTN" وكذلك يظهر في الجانب الأيمن من الشاشة "YES" أو "NO".

ج. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP, DOWN للتبديل بين "YES" و "NO". إذا كانت "NO" تظهر على الشاشة فإن منتجا واحدا يمكن برمجته لكل مفتاح. إذا كانت "YES" تظهر على الشاشة فإن منتجين يمكن برمجتهما لكل مفتاح. يظهر المنتجان كالآتي: "2B"، "2A"، "1B"، "1A" الخ.

مفاتيح تحكم 12 منتج فقط

عدد شبكات القلي (SP-13)

يسمح هذا الوضع للطاهي بضبط مفاتيح التحكم لاستخدام شبكة قلي واحدة أو اثنتين.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-13 ، وتظهر كذلك "NUMBER OF BASKETS".

ج. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP, DOWN للتبديل بين "1, BSKT" و "2, BSKT".

مفاتيح تحكم 6 منتجات فقط

مفاتيح وقت النضج النشطة (SP-14)

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-14 ، وتظهر كذلك "ACTIVE QUALITY TIMERS". يظهر في الجانب الأيمن من الشاشة "NORMAL" أو "DUAL".

ج. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP, DOWN لاختيار "NORMAL" أو "DUAL". يسمح "NORMAL" بموقت وقت نضج واحد بالعمل، بينما يسمح "DUAL" بعمل موقتين لوقت النضج في نفس الوقت.

مفاتيح تحكم 12 منتج فقط

مراقبة الرفع الأوتوماتيكي (SP-14)

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-14 ، وتظهر كذلك "AUTOLIFT".

ج. اضبط المفاتيح على "1, DETECT" لكي تتابع المفاتيح الرفع الأوتوماتيكي أو لا.

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تكملة)

د. اضغط على الأسهم UP, DOWN لاختيار "2, *OFF*" لإبطال عمل الرفع الأوتوماتيكي. ويستخدم هذا لتجاوز خاصية الرفع الأوتوماتيكي إذا تعطلت الخاصية.

هـ. اضغط على الأسهم UP, DOWN لاختيار "3, *ON*" لتشغيل عمل الرفع الأوتوماتيكي، إذا لم تكن مفاتيح التحكم تتابع الرفع الأوتوماتيكي.

تغيير كود البرنامج (SP-15)

يسمح هذا الوضع للطاهي بتغيير كود البرنامج (المضبوط من المصنع على 1، 2، 3) المستخدم للوصول إلى أوضاع برمجة المنتج، البرمجة الخاصة، ضبط الساعة، توصيل البيانات، التحكم في الحرارة.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-15 ، وتظهر كذلك "CHANGE, MGR CODE? 1=YES"، ومعها "CODE".

ج. اضغط على مفتاح المعلومات 1 فيظهر على الشاشة "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT". اضغط مفاتيح المنتج بالكود الجديد.

د. بعد اختيار الكود اضغط PROG فيظهر على الشاشة "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT". اضغط نفس مفتاح الكود كما في الخطوة ج.

هـ. بعد اختيار الكود اضغط على PROG فيظهر على الشاشة "CODE* *CHANGE".

تغيير كود الاستعمال (SP-16)

يسمح هذا الوضع للطاهي بتغيير كود الاستعمال (المضبوط من المصنع على 1، 2، 3) المستخدم لإعادة ضبط الكميات المستخدمة من كل منتج. انظر إلى خطوة مراجعة الاستعمال في وضع المعلومات.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-16 ، وتظهر كذلك "CHANGE, USG CODE? 1=YES"، ومعها "USAGE".

ج. اضغط على مفتاح المعلومات 1 فيظهر على الشاشة "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT". اضغط مفاتيح المنتج بالكود الجديد.

د. بعد اختيار الكود اضغط PROG فيظهر على الشاشة "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT". اضغط نفس مفتاح الكود كما في الخطوة ج.

4-3. وضع البرمجة الخاصة (تكملة)

هـ. بعد اختيار الكود اضغط على PROG فيظهر على الشاشة "CODE*
CHANGE*".

و. إذا لم تكن راضيا عن الكود الجديد، اضغط على INFO فتظهر على الشاشة "CANCELLED*" وتعود إلى الشاشة SP-16، و "CHANGE, USG
CODE? 1=YES" ويمكن إعادة الخطوات المذكورة أعلاه.

تغيير السمن- A- دورات الطهي (SP-17)

يمكن للطاهي أن يضبط منبها بترشيح السمن بناء على عدد دورات الطهي التي نفذت. يظهر على الشاشة "CHANGE OIL SOON" عندما تكتمل مرات دورات الطهي المضبوطة مسبقا، من "OFF" إلى 5000، بدفعات قدرها 10.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط على مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-17 ، وتظهر كذلك "CHANGE OIL A- COOK CYCLES"، ومعها عدد دورات الطهي.

ج. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP, DOWN لتغيير عدد دورات الطهي

تغيير السمن- B- عدد الساعات (SP-18)

يمكن للطاهي أن يضبط منبها بترشيح السمن بناء على عدد ساعات عمل المقلاة التي نفذت. يظهر على الشاشة "CHANGE OIL SOON" عندما تكتمل ساعات عمل المقلاة المضبوطة مسبقا، من "OFF" إلى 999 ساعة.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط على مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-18 ، وتظهر كذلك "CHANGE OIL B- HOURS"، ومعها عدد الساعات.

ج. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP, DOWN لتغيير عدد ساعات عمل المقلاة

NOTICE

بعد ترشيح السمن، يمكن إخلاء الشاشة من "CHANGE OIL SOON" بضبط بيانات مراجعة الاستعمال في وضع المعلومات. راجع قسم وضع المعلومات من هذا الكتيب.

4-3. وضع البرمجة الخاصة (تكملة)

تمكين توفير الطاقة (المقالي التي تعمل بالغاز فقط)

يقلل وضع توفير الطاقة من الطاقة المستهلكة خلال فترات التوقف عن العمل (عدم الطهي) وذلك بإبطال مروحة التيار الهوائي، ولهب المشعل عندما يكون هذا ممكنا.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.
ب. اضغط على مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-19 ، وتظهر كذلك "ENERGY SAVE ENABLED?"، ومعها "YES" أو "NO".
ج. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP, DOWN للتغيير من "NO" وهي الوضع الافتراضي إلى "YES" وبالعكس.

اضغط واستمر في الضغط على PROG في أي وقت للخروج من وضع البرمجة الخاصة.

عدد دقائق التنظيف (SP-20)

يسمح هذا الوضع بضبط عدد دقائق وضع التنظيف.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.
ب. اضغط على مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-20 ، وتظهر كذلك "CLEAN-OUT MINUTES".
ج. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP ▲ DOWN ▼ لتغيير عدد الدقائق بما يصل إلى 99 دقيقة.

درجة حرارة التنظيف (SP-21)

يسمح هذا الوضع بضبط درجة حرارة التنظيف.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.
ب. اضغط على مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-21 ، وتظهر كذلك "CLEAN-OUT TMP" ومعها درجة الحرارة المضبوطة.
ج. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP ▲ DOWN ▼ لتغيير درجة الحرارة بما يصل إلى 212° فهرنهيتية (100 مئوية).

4-4. أوضاع تسجيل البيانات، التحكم بالحرارة، المعلومات التقنية، والاحصائية

أوضاع تسجيل البيانات، التحكم بالحرارة، المعلومات التقنية، والإحصائية هي أوضاع تشخيصية وأوضاع برمجة متقدمة، وهي بشكل أساسي لاستخدام HENNY PENNY. لمزيد من المعلومات عن هذه الأوضاع، اتصل بقسم الصيانة والخدمة على هاتف 1-800-417-8405 أو 957-456-8405-.

القسم الخامس: تحري الأعطال

5-1. دليل تقصي الأخطاء وتصحيحها

المشكلة	السبب	التصحيح
مفتاح التشغيل في وضع التشغيل ولكن المقلاة لا تعمل	• دائرة مفتوحة	• أ وصل المقلاة • افحص فاصل التيار أو الفيوز
السمن لا يسخن ولكن الأضواء مضاءة	• دائرة الحد ألأقصى للحرارة مفتوحة “Error message “E-10 • صمام التصفية مفتوح رسالة خطأ “E-15”	• أعد ضبط الحد الأقصى للحرارة إلى وضع HIGH. • حرك مقبض صمام التصفية إلى وضع الإغلاق.
فوران أو غليان السمن	• وجود ماء في السمن • نوعية السمن غير جيدة أو غير مناسبة • ترشيح غير سليم • غسل غير سليم بعد تنظيف المقلاة	• في نهاية دورة الطهي، صفي السمن ونظفه. • استخدم نوع السمن الموصى به. • راجع إجراءات ترشيح السمن • نظف واغسل قدر القلي ثم جففه جيدا
السمن لا يصفى مصفاة قدر القلي	• صمام المصفاة مسدود بفتات الخبز	• افتح الصمام ونظف فتحة التصريف جيدا بالفرشاة.
مفتاح المرشح في وضع ولكن المحرك لايعمل ضبط يدوي	• واقي حرارة المحرك منقطع	• أعد ضبط مفتاح الحرارة في واقي التشغيل محرك مضخة الترشيح-

NOTICE

لمزيد من التفاصيل في تحري الأعطال اتصل بهاتف 1-800-417-8405 أو 1-937-456-8405.

2-5. رموز (كود) الأخطاء

في حالة عطل نظام التحكم، تظهر على الشاشة رسالة خطأ. كود الأخطاء المختلفة يظهر في عامود الشاشة أسفل A. وتصدر نغمة مستمرة عند ظهور كود خطأ. لإبطال النغمة، اضغط على أي مفتاح.

الشاشة	السبب	التصحيح في لوحة التحكم
E-4	ارتفاع حرارة لوحة التحكم	أدر المفتاح إلى وضع الإبطال ثم إلى وضع التشغيل مرة ثانية. إذا استمرت رسالة الخطأ E-4 على الشاشة فإن هذا يعني أن منصة التحكم قد سخنت أكثر من اللازم، افحص فتحات التهوية على جانبي الوحدة للتأكد من عدم وجود انسداد أو عوائق.
E-5	ارتفاع حرارة السمن أكثر من اللازم	أدر المفتاح إلى وضع الإبطال ثم إلى وضع التشغيل مرة ثانية. إذا استمرت رسالة الخطأ E-5 على الشاشة، افحص دائرة التسخين ومجس درجة الحرارة.
E-6A	مجس الحرارة مفتوح	حرك المفتاح إلى وضع الإبطال ثم إلى وضع التشغيل مرة ثانية. إذا استمرت رسالة الخطأ E-6A على الشاشة، افحص مجس درجة الحرارة. لاستبداله راجع كتيب التعليمات الفنية
E-6B	مجس الحرارة به ماس	أدر المفتاح إلى وضع الإبطال ثم إلى وضع التشغيل مرة ثانية. إذا استمرت رسالة الخطأ E-6B على الشاشة، افحص مجس درجة الحرارة. لاستبداله راجع كتيب التعليمات الفنية.
E-10	لمفتاح الحد الأقصى للحرارة	أعد ضبط الحد الأقصى للحرارة يدويا برفع المفتاح الأحمر. إذا لم يضبط الحد الأقصى للحرارة بهذه الطريقة، ينبغي استبداله. راجع كتيب التعليمات الفنية.
E-15	خلل في مفتاح المصفاة	أغلق وحدة التصريف باستخدام مقبض صمام المصفاة. إذا استمرت رسالة الخطأ E-15 على الشاشة، افحص المفتاح الكهربي. راجع كتيب التعليمات الفنية.استبدل منصة التحكم، راجع كتيب التعليمات الفنية.
E-41, E-46	خلل في البرمجة	حرك المفتاح إلى وضع الإبطال ثم إلى وضع التشغيل مرة ثانية. إذا استمرت أي من رسائل الخطأ على الشاشة حاول إعادة بدء منصة التحكم (قسم وضع البرمجة الخاصة). إذا استمر الخطأ استبدل منصة التحكم، راجع كتيب التعليمات الفنية.
E-20A	خلل مفتاح ضغط الهواء (مغلق	اضغط مفتاح الموقت لمحاولة الإشعال مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة E-20A افحص مفتاح الهواء ، راجع كتيب التعليمات الفنية.
E-20B	خلل مروحة تيار الهواء أو مفتاح ضغط الهواء (مفتوح)	اضغط مفتاح الموقت لمحاولة الإشعال مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة E-20B افحص مفتاح الهواء أو محرك دفع الهواء، راجع كتيب التعليمات الفنية.

2-5. رموز (كود) الأخطاء (تكملة)

الشاشة	السبب	التصحيح في لوحة التحكم
E-20C	مجموعة الإشعال لا تستجيب	اضغط مفتاح الموقت لمحاولة الإشعال مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة E-20C افحص مجموعة الإشعال، أو شمعة الإحراق أو منصة I/O. راجع كتيب التعليمات الفنية
E-20D	لهب الإشعال غير مضيء أو لا يستجيب	اضغط مفتاح الموقت لمحاولة الإشعال مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة E-20D افحص مجموعة الإشعال، أو منصة I/O أو مجس اللهب. راجع كتيب التعليمات الفنية.
E-31	الوحدة تبقى للأعلى - الموديلات الكهربائية فقط سلك العبور مفقود	أنزل الوحدة إلى قدر قلي. افحص سلك العبور واستبدله إذا كان مفقود
E-47	محول قياسي أو فشل الإمداد بقوة 12 فولت	أدر المفتاح إلى وضع الإبطال ثم إلى وضع التشغيل مرة ثانية. إذا استمرت رسالة الخطأ E-47 على الشاشة، غير منصة التحكم أو الكمبيوتر، إذا كانت النغمات الصادرة من السماعة هادئة، فإن هذا يشير إلى احتمال خلل منصة I/O. راجع كتيب التعليمات الفنية.
E-48	خطأ في نظام الإدخال	استبدل لوحة الكمبيوتر
E-54	خلل في أحد مكونات لوحة الدارة المطبوعة	أدر المفتاح لوضع الإبطال ومن ثم أدره لوضع التشغيل. إذا استمر خطأ E-54 استبدل لوحة الدرة المطبوعة.
E-70	خلل في مفتاح التشغيل أو توصيل الأسلاك	افحص مفتاح التشغيل وافحص الوصلات السلكية به. استبدل منصة I/O إذا دعت الضرورة
E-70A (C1000)	سلك عبور المروحة مفقود	افحص لك العور في توصيلة 12 مسمار باللوحة
E-70B (C1000)	سلك عبور الفلطية المتوسطة مفقود	فيوز (مصهر) 24 فولط تيار متناوب في لوحة الإدخا/الإخراج مفتوح. افحص عن ماس في أحد المكونات في دارة 24 فولت مثلاً، حد عالي، مفتاح التصريف، مفتاح الهواء)
E-92	فيوز VAC-24 في منصة I/O مفتوح	ابحث عن جزء حادث به ماس في دائرة 24 فولت (مثلا مفتاح الحد الأقصى للحرارة أو مفتاح التصريف أو مفتاح الهواء)

القسم السادس: وضع المعلومات لمفاتيح التحكم بـ 6 و 12 منتج

6-1. وظائف وضع المعلومات

يجمع هذا الوضع المعلومات عن المقلاة وأداء الطاهي ويخزنها. اضغط مفتاح ◁ INFO ومفتاح ▷ PROG في نفس الوقت فيظهر على الشاشة "*INFO MODE*". اضغط مفتاح ◁ INFO أو مفتاح ▷ PROG للوصول إلى الخطوات، ومفتاح ▽ DOWN لرؤية الإحصاءات في كل خطوة.

وضع المعلومات مصمم للاستخدام الفني ولكن يمكن للطاهي أن يرى مايلي:

1. E-LOG- أخر 11 خطأ ومتى حدثت.
2. LAST LOAD-L- معلومات عن أحدث دورة طهي أو الدورة الحالية في الشبكة اليسرى.
3. LAST LOAD-R- معلومات عن أحدث دورة طهي أو الدورة الحالية في الشبكة اليمنى.
4. DAILY STATS- معلومات عن السبع أيام الماضية
5. REVIEW USAGE- المعلومات المتجمعة منذ أخر مرة تم فيها ضبط هذه البيانات يدويا.
6. INP A_VHDSF_M- يقدم فحصا لمدخل المقلاة
7. OUTPUT- يبين حالة السخان والضغط.
8. OIL TMP- درجة حرارة السمن
9. CPU TMP- درجة حرارة الكمبيوتر
10. ANALOG- حالة محول التحكم A إلى D.
11. AUTOLIFT- يبين حالة نظام الرفع الأوتوماتيكي.

NOTICE

اضغط على مفتاح ▷ PROG للخروج من وضع المعلومات في أي وقت، أو بعد مرور دقيقتين تعود المفاتيح مرة ثانية إلى العمليات المعتادة.

1. E-LOG (سجل كود الأخطاء)

اضغط مفتاح ▽ DOWN 1A و (date & time) فيظهر على الشاشة *NOW هذا هو الوقت والتاريخ الحاليين.

اضغط على مفتاح ▽ DOWN ، وإذا كان قد سجل خطأ 1B، يظهر على الشاشة (date, time ومعلومات رمز الخطأ) . هذا هو آخر رمز (كود) خطأ تم تسجيله.

1-6. وظائف وضع المعلومات (تابع)

اضغط على مفتاح ▽ DOWN فتتمكن من قراءة ثاني أحدث خطأ تم تسجيله. ما مقداره 10 أخطاء (1B TO 1K)يمكن تخزينها في قسم E-LOG.

اضغط على مفتاح ▷P PROG للاستمرار إلى LAST LOAD-L- أخر حمولة يسار.

2. LAST LOAD - L

اضغط على مفتاح ▽ DOWN لرؤية المعلومات التالية من أحدث دورة طهي في الشبكة اليسرى.

الوظيفة	مثال للمعروض على الشاشة:	يسار
وقت بدء أخر دورة طهي	STARTED 10.25A	
المنتج (أخر منتج تم طهيه)	-PRODUCT -2	
جاهز؟ (هل كانت المقلاة جاهزة قبل البدء؟)	READY? YES	
توقف. الوقت المتبقي، أو الثواني بعد النضج	DONE* + 9 SECS*	
الوقت الفعلي للطهي (الثاني الحقيقية)	ACTUAL TIME 7:38	
Pوقت الطهي المبرمج	PROG TIME 7:00	
الوقت الفعلي مقابل الوقت المبرمج (نسبة مئوية)	ACT / PROG 109%	
درجة الحرارة القصوى خلال دورة الطهي	MAX TEMP 327°F	
درجة الحرارة الدنيا خلال دورة الطهي	MIN TEMP 313°F	
متوسط درجة الحرارة خلال دورة الطهي	AVG TEMP 322°F	
التسخين (بالنسبة المئوية) خلال دورة الطهي	HEAT ON 73%	

إذا كان الطهي يحدث حاليا

خطوة الطهي الحالية، ودرجة الحرارة المضبوطة مسبقا، والوقت المتبقي	STEP 1:325°F 6:47	
درجة حرارة السمن الفعلية، والدرجة تحت متوسط تعويض الحمولة، ووقت التمديد الحالي (ثواني فعلية)	313°F LC-12° 1.06	

اضغط على مفتاح ▷P PROG للاستمرار إلى LAST LOAD-R- أخر حمولة يمين

6-1. وظائف وضع المعلومات (تابع)

3. R – LAST LOAD- أخر حمولة يمين

اضغط على مفتاح ▽ DOWN لرؤية المعلومات التالية من أحدث دورة طهي في الشبكة اليمنى.

الوظيفة	مثال للمعروض على الشاشة	يمين
وقت بدء أخر دورة طهي	STARTED 10.25A	
المنتج (أخر منتج تم طهيه)	-PRODUCT -2	
جاهز؟ (هل كانت المقلاة جاهزة قبل البدء؟)	READY? YES	
توقف. الوقت المتبقي، أو الثواني بعد النضج	DONE* + 9 SECS*	
الوقت الفعلي للطهي (الثاني الحقيقية)	ACTUAL TIME 7:38	
وقت الطهي المبرمج	PROG TIME 7:00	
الوقت الفعلي مقابل الوقت المبرمج (نسبة مئوية)	ACT / PROG 109%	
درجة الحرارة القصوى خلال دورة الطهي	MAX TEMP 327°F	
درجة الحرارة الدنيا خلال دورة الطهي	MIN TEMP 313°F	
متوسط درجة الحرارة خلال دورة الطهي	AVG TEMP 322°F	
التسخين (بالنسبة المئوية) خلال دورة الطهي	HEAT ON 73%	
إذا كان الطهي يحدث حاليا		
خطوة الطهي الحالية، ودرجة الحرارة المضبوطة مسبقا، والوقت المتبقي	STEP 1:325°F 6:47	
درجة حرارة السمن الفعلية، والدرجة تحت متوسط تعويض الحمولة، ووقت التمديد الحالي (ثواني فعلية)	313°F LC-12° 1.06	

ضغط على مفتاح ▷ P PROG للاستمرار إلى DAILY STATS- الإحصاءات اليومية.

4. الإحصاءات اليومية DAILY STATS (يتم ضبطها يوميا)

اضغط على مفتاح ▽ DOWN لرؤية المعلومات التالية لأي من الأيام السبعة الماضية.
اضغط على مفتاح IDLE CLEAN لاختيار اليوم.

الوظيفة	مثال للمعروض على الشاشة
اليوم الذي سجلت له هذه البيانات	TUE* APR-30
عدد الساعات:الدقائق التي عملتها المقلاة	TUE* ON HRS 13:45
العدد الإجمالي لدورات الطهي هذا اليوم	TUE* TOTAL CK 38
دد الدورات التي توقفت قبل *DONE	TUE* QUIT CK 2
عدد الدورات التي توقفت قبل رقم 1	TUE* COOK -1L- 17
عدد الدورات التي توقفت قبل رقم 2	TUE* COOK -2L- 9
عدد الدورات التي توقفت قبل رقم 3	TUE* COOK -3L- 5
عدد الدورات التي توقفت قبل رقم 4	TUE* COOK -4L- 0
عدد الدورات التي توقفت قبل رقم 5	TUE* COOK -5L- 0
عدد الدورات التي توقفت قبل رقم 6	TUE* COOK -6L- 6
عدد الدورات التي توقفت قبل رقم 1	TUE* COOK -1R- 0
عدد الدورات التي توقفت قبل رقم 2	TUE* COOK -2R- 0
عدد الدورات التي توقفت قبل رقم 3	TUE* COOK -3R- 1
عدد الدورات التي توقفت قبل رقم 4	TUE* COOK -4R- 0
عدد الدورات التي توقفت قبل رقم 5	TUE* COOK -5R- 0
عدد الدورات التي توقفت قبل رقم 6	TUE* COOK -6R- 0

اضغط على مفتاح مراجعة الاستعمال ▷ P PROG للاستمرار إلى REVIEW USAGE-

1-6 وظائف وضع المعلومات (تابع)

5. REVIEW USAGE- مراجعة الاستعمال

اضغط على مفتاح ▽ DOWN لرؤية المعلومات المجمعة منذ تم ضبط البيانات يدويا.

الوظيفة	مثال للمعروض على الشاشة
يوم ضبط بيانات الاستعمال السابق	SINCE APR-19
عدد ساعات عمل المقلاة	PWR ON HRS 165
العدد الإجمالي لدورات الطهي	TOTAL CK 462
عدد الدورات التي توقفت قبل *DONE*	QUIT COOK 4
استهلاك السمن مبنيا على عدد دورات الطهي	OIL WEAR 'A' 83%
استهلاك السمن مبنيا على ساعات التشغيل	OIL WEAR 'B' 55%
دورات الطهي للمنتج رقم 1	COOKED -1L- 193
دورات الطهي للمنتج رقم 2	COOKED -2L- 107
دورات الطهي للمنتج رقم 3	COOKED -3L- 58
دورات الطهي للمنتج رقم 4	COOKED -4L- 0
دورات الطهي للمنتج رقم 5	COOKED -5L- 13
دورات الطهي للمنتج رقم 6	COOKED -6L- 69
دورات الطهي للمنتج رقم 1	COOKED -1R- 0
دورات الطهي للمنتج رقم 2	COOKED -2R- 7
دورات الطهي للمنتج رقم 3	COOKED -3R- 15
دورات الطهي للمنتج رقم 4	COOKED -4R- 0
دورات الطهي للمنتج رقم 5	COOKED -5R- 0
دورات الطهي للمنتج رقم 16	COOKED -6R- 0
اعد ضبط (صفر) بيانات الاستعمال أدخل رمز الاستعمال (1، 2، 3 إلا إذا تغيرت) لهذه الخطوة صفر.	/ RESET USG ------ ENTER CODE

اضغط على مفتاح ▷ PROG للاستمرار إلى INP A_VHDSF_M

6. INP A_VHDSFPM

اضغط على مفتاح ▽ DOWN لرؤية حالة المكونات والمدخلات. إذا ظهرت إشارة المدخلات، يعرض حرف يرمز لها (راجع أسفله). إذا لم تظهر الإشارة يعرض على الشاشة "_".

ومفتاح COOK/PUMP في وضع COOK، وجميع المدخلات تامة، يظهر على الشاشة "A_VHDSF_M" (للوحدات التي تعمل بالغاز "A_VHDSFP_"). راجع فيما يلي تعريف كل كود.

A= مفتاح التشغيل في وضع التشغيل.

V= فولت- 24 VAC

H= الحد الأقصى—إذا كانت "H" ظاهرة فإن الحد الأقصى يكون جيدا. إذا لم تظهر "H" فإن الحد الأقصى قد وقع (سخن أكثر من اللازم) أو أنه مفصول.

D= مفتاح المصفاة- إذا كانت "D" ظاهرة فإن مقبض المصفاة يكون مغلقا، وإذا كانت "D"غير موجودة فإن المصفاة تكون مفتوحة أو بها خلل.

.

1-6 وظائف وضع المعلومات (تابع)

S= مفتاح التشغيل/الإبطال للدائرة المتشابكة. إذا كانت 'S" ظاهرة فإن المفتاح يكون في وضع التشغيل. إذا لم تظهر "S" فإن مفتاح التشغيل إما أن يكون معطلا أو به خلل أو توصيله غير صحيح.

F= المروحة (للوحدات التي تعمل بالغاز)

P= (صمام المشعل)—في الوحدات التي تعمل بالغاز تظهر هذه الإشارة من مجموعة الإشعال Ignition Module PV output.

M= (الصمام الرئيسي) – في الوحدات التي تعمل بالغاز تظهر هذه الإشارة من مجموعة الإشعال Ignition Module MV output.

اضغط مفتاح DOWN لرؤية الحالة المعينة لكل مدخل. تشير الشرطة ("_") إلى أن المدخل غير موجود، وتشير علامة صح ("√") إلى أن الإشارة تتلقى مدخل صحيح. وتشير علامة وامضة ("×") إلى أن الإشارة ترسل ولكنها تستقبل كنصف موجة (فشل جزئي).

NOTICE

إشارات V, H, D, S, F, P, M موصلة في سلسلة. أول إشارة مفقودة في التتابع تتسبب في فقدان الإشارات التالية لها.

اضغط على مفتاح PROG للاستمرار إلى OUTP H*.

7. OUTP ELEC: H* GAS: F*I*H

يعرض هذا الوضع حالة المكونات والمخرجات. إذا التقطت إشارة المخرج، يعرض حرف يرمز لها (راجع أسفله) يتبعه "*". إذا لم تلتقط الإشارة يعرض على الشاشة "_".

F= مخرج المروحة (غاز فقط)

I= مخرج مجموعة الإشعال (غاز فقط)

H= مخرج الحرارة

في الوحدات التي تعمل بالغاز، إذا كانت المروحة تعمل، تظهر على الشاشة "F*"، وإذا كانت لا تعمل يظهر على الشاشة "_F". إذا استشعر النظام مشكلة في مخرج المروحة، يظهر على الشاشة "F*" وتومض "*".

في الوحدات التي تعمل بالغاز، إذا كانت الطاقة تعمل طبقا للمجموعة، تظهر على الشاشة "I*"، وإذا كانت لا تعمل يظهر على الشاشة "_I". إذا استشعر النظام مشكلة في مخرج مجموعة الطاقة، يظهر على الشاشة "I*" وتومض "*".

إذا كان التسخين يعمل، تظهر على الشاشة "H*"، وإذا كان لا يعمل يظهر على الشاشة "_H". إذا استشعر النظام مشكلة في مخرج التسخين، يظهر على الشاشة "H*" وتومض "*".

اضغط مفتاح DOWN لرؤية حالة الأمبير "DRAW" لكل مخرج. ظهور "F √"، "H √"، "P √" على الشاشة يعني أن الأمبير جيد. ظهور "x" وامضة خلف F, H, P يعني أن التيار زائد.

1-6 وظائف وضع المعلومات (تابع)

اضغط على مفتاح DOWN لرؤية حالة (”NC/GRD“) لكل مخرج. وهذا يتابع المشكلات المحتملة في التوصيل في منصة المخرجات في الكمبيوتر.

ظهور ”P“، ”√ H“، ”√ F √“ على الشاشة يعني أن كل شيء في منصة المخرجات في الكمبيوتر جيد. ظهور ”x“ وامضة خلف F, H, P يعني أن هناك مشكلة.

اضغط على مفتاح DOWN لرؤية المخرجات والمدخلات معا (انظر الخطوة 10)

اضغط على مفتاح PROG للانتقال إلى قراءة حرارة السمن .

8. OIL TMP- حرارة السمن

هذه الخطوة تظهر الحرارة الحالية للسمن. يظهر على الشاشة 7. OIL TMP temp.

اضغط على مفتاح PROG للانتقال إلى قراءة حرارة الكمبيوتر

9. CPU TMP- حرارة الكمبيوتر

هذه الخطوة تظهر الحرارة الحالية للكمبيوتر.

اضغط على مفتاح PROG للانتقال إلى قراءة ANALOG

10. ANALOG <1> 2.86V

هذه الخطوة تعرض الحالة الحالية لأي قناة في محول النظام من a إلى d. يمكن أن تكون هذه الخاصية مفيدة للفني عند تحري أعطال في المقلاة أو نظام التحكم.

القيمة المعروضة يمكن تبديلها من فولت إلى bit بالضغط على مفتاح 0 . إذا كان بالقيمة كسر عشري، فإنها تكون بالفولت (صفر إلى 5 فولت).

إذا لم يكن بها كسر عشري، فإن القيمة تكون a-to-d bits (صفر إلى 4095)

اضغط على مفتاح PROG للانتقال إلى AUTOLIFT/DETECT- متابعة الرفع الأوتوماتيكي.

10. AUTOLIFT/DETECT= - متابعة الرفع الأوتوماتيكي

تظهر هذه الخطوة حالة نظام الرفع الأوتوماتيكي إذا كان موجودا. تعرض الشاشة ”Detect=Yes“ إذا كان نظام الرفع الأوتوماتيكي موجودا. وإن لم يكن فإنها تعرض ”Detect= No“ الحرف الذي يلي ”L“ يشير إلى حالة محرك الرفع في الجانب الأيسر، ”D“=”U“=UP، DOWN. وكذلك الحرف الذي يلي حرف ”R“ يشير إلى حالة محرك الرفع في الجانب الأيمن.

NOTICE

اضغط على مفتاح PROG للخروج من وضع المعلومات في أي وقت، أو بعد مرور دقيقتين، تعود المفاتيح أوتوماتيكيا إلى العمليات المعتادة.

ملاحظات

ملاحظات

Henny Penny Corporation
P.O.Box 60
Eaton,OH 45320

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 11-17-08