HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

Henny Penny
المقلاة المفتوحة الكبيرة السعة

طراز OFE/OFG-341
طراز OFE/OFG-342
طراز OEA/OGA-341
طراز OEA/OGA-342

FM07-513-A - Arabic
1-9-09

كتيب المستخدم

لتسجيل الضمان على الإنترنت، زر الموقع الالكتروني WWW.HENNYPENNY.COM

NOTICE

يجب الاحتفاظ بهذا الدليل في مكان مناسب للرجوع إليه في المستقبل

يوجد رسم تخطيطي لتوصيلات هذه الوحدة 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-34X مجهزة بلهب اشتعال دائم. ولكن المقلاة المفتوحة لا يمكن تشغيلها بدون كهرباء. تعود الوحدة آليا إلى العمل المعتاد عندما تعود الكهرباء.

CAUTION

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

WARNING

يمكن أن يؤدي التركيب الخطأ للجهاز أو تعديله أو تغييره أو سوء صيانته إلى تلف الوحدة أو الإصابة أو الموت. اقرأ تعليمات التركيب والتشغيل والصيانة بعناية قبل تركيب أو صيانة هذه الوحدة.

DANGER

من أجل سلامتك. لا تخزن أو تستخدم الجازولين 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 للمنتجات التي تحمل علامة CE

الحرارة الاسمية الداخلة: (صافي)	غاز طبيعي (I_{2H}) = 35.2 KW (120,100 Btu/h) بروبين سائل (I_{3P}) = 35.2 KW (120,100 Btu/h)
الحرارة الاسمية الداخلة: (إجمالي)	غاز طبيعي (I_{2H}) = 39.1 KW (133,400 Btu/h) بروبين سائل (I_{3P}) = 38.3 KW (130,700 Btu/h)
ضغط المورد:	غاز طبيعي (I_{2H}) = 20 mbar بروبين سائل (I_{3P}) = 37 mbar بروبين سائل (I_{3P}) = 50 mbar
ضغط نقطة الاختبار:	غاز طبيعي (I_{2H}) = 8.7 mbar بروبين سائل (I_{3P}) = 25 mbar
حجم الحاقن:	غاز طبيعي (I_{2H}) = 3.18 mm بروبين سائل (I_{3P}) = 1.91 mm

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

القسم الأول: 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 في إعداد الطعام في المؤسسات والمحال التجارية فقط.

NOTICE

أصبحت تعليمات نفايات الأجهزة الكهربائية 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. الميزات

- سهولة التنظيف
- موديل OFE: سعة قدر القلي 80 رطل (36 كيلوجرام) من السمن.
- موديل OFG: سعة قدر القلي 90 رطل (41 كيلوجرام) من السمن.
- 2 سلة نصف الحجم لكل قدر قلي (أو سلال كاملة الحجم).
- التحكم بالميكرو كمبيوتر.
- مصنوعة من الاستانلس ستيل.
- ضبط يدوي للحد الأقصى.
- نظام تشخيص أعطال داخلي.
- مرشح داخلي (لجميع القدور).
- بروبين أو غاز طبيعي، 120000 BTU/للقدر (35 كيلووات).
- سعة الوحدة من المنتج 18 رطل (8.2 كجم).
- نظام تحكم Computron 1000 البسيط أو نظم تحكم أكثر تعقيدا متعددة الوظائف.

3-1. العناية المناسبة

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

4- المساعدة

4-1. المساعدة

عند الحاجة إلى مساعدة خارجية، اتصل بموزع Henny Penny المحلي ، أو اتصل بالشركة على الرقم 1-800-417-8405 أو 1-937-456-8405.

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. وقد استخدمت عبارات **خطر، تحذير، تنبيه، وملاحظة،** في الحالات التي تكون فيها التعليمات على جانب كبير من الأهمية أو إذا كانت متعلقة بالسلامة. فيما يلي وصف لهذا الاستخدام:

رمز **التنبيه للسلامة** يستخدم مع عبارات **خطر، تحذير، وتنبيه،** 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.

ينبغي أن يتم تركيب المعدة فقط بواسطة فني صيانة مؤهل.

لا تثقب الوحدة بأي أداة مثل مثقاب أو مفك حيث قد يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية.

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

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

2-2. التفريغ

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

احترس عند نقل المقلاة لتجنب الإصابة. وزن المقلاة ذات القدر الواحد 348 رطل (158 كيلوجرام) ووزن المقلاة ذات القدرين 700 رطل (318 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.

CAUTION

لتجنب الحرائق، ركب المقلاة بحيث يكون هناك فراغ كافي بينها وبين أي مواد قابلة أو غير قابلة للاشتعال، صفر بوصة (صفر سم) من الجانب و6 بوصات (15.24 سم) من الخلف. عند تركيبها بشكل سليم، فإن المقلاة مصممة للعمل على أرضية قابلة للاشتعال وبجوار جدران قابلة للاشتعال.

WARNING
BURN RISK

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

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.

يجب 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.

NOTICE

2-5. تهوية المقلاة

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

2-5. تهوية المقلاة (تابع)

عند 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.

2-6. مورد الغاز

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، وعامود ماء 10 بوصة للبروبين.

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.

راجع الرسم التوضيحي فيما يلي للتوصيل السليم للمقلاة بمصدر الغاز الرئيسي.

لتجنب احتمال الإصابة بأذى بالغ:

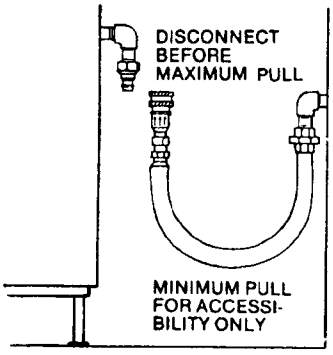
- يجب أن يتماشى تركيب وتشغيل المقلاة مع القواعد والشروط المحلية والقومية.
- يجب أن يتماشى التركيب مع المعايير الأمريكية القومية رقم Z223.1 (أحدث طبعة) من القانون القومي للوقود الغازي. في كندا، يجب أن يتماشى التركيب مع معايير CAN/CSA B 149.1 ومعايير التركيب- الأجهزة التي تعمل بحرق الغاز. في أستراليا يتم التركيب طبقا لقواعد إدارة الغاز الاسترالية رقم AG601-2000، القسم AS5601.
- ينبغي فصل المقلاة من مصدر الغاز بإغلاق صمام الإغلاق اليدوي عند إجراء اختبارات الضغط للنظام عند ضغط يساوي أو يقل عن PSIG 1/2 (34.47 mbar) (3.45 kPa).
- ينبغي أن تكون المقلاة والصمامات اليدوية معزولة عن مصدر الغاز خلال إجراء اختبارات الضغط لنظام الغاز بما يتعدى (3.45 kPa) 1/2. PSI.

تركيب أنابيب الغاز

GAS PIPING

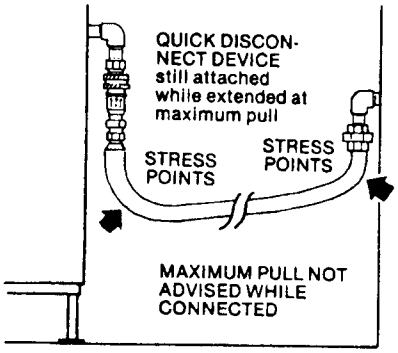
صح
RIGHT

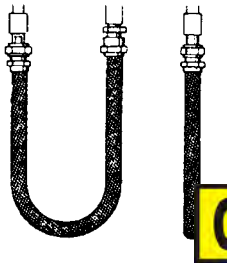
MINIMUM PULL of equipment away from wall permissible for accessibility to Quick Disconnect Device.



خطأ
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.)

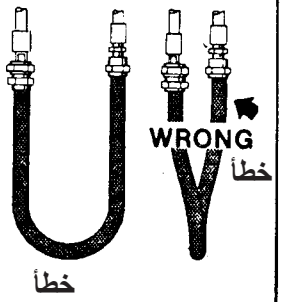




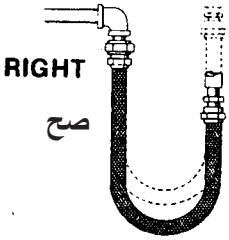
RIGHT صح

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

CAUTION



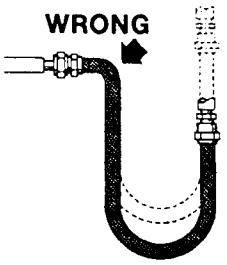
خطأ

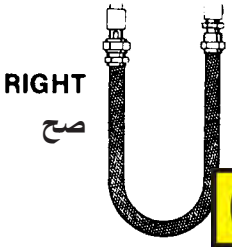


RIGHT صح

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.



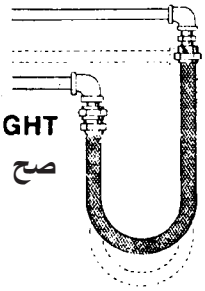


RIGHT صح

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

Closing in the diameter at the couplings, as shown at right, creates double

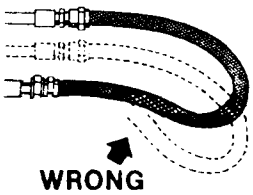
CAUTION



RIGHT صح

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.

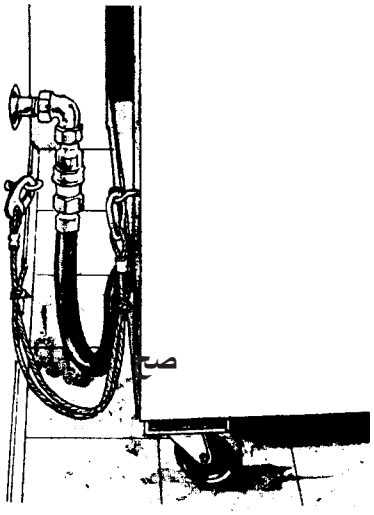


خطأ

كبلات التقييد

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).

6-2. مورد الغاز (تابع)

- يجب استخدام أنبوبة صلب أسود معيارية مقاس 1 بوصة وتوصيلات قابلة للانثناء لتوصيلات الغاز.
- لا تستخدم وصلات من الحديد الزهر.
- •رغم أن الأنبوبة مقاس ¾ بوصة (1.9 سم) يوصى بها، 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 (mbar 0.747)
- لا تعدل مفتاح ضغط الشفط، فهو مضبوط من قبل المصنع لأفضل كفاءة تشغيل.

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

1. تركيب صمام إغلاق يدوي لمصدر الغاز ووحدة فصل. أو
2. تركيب وصلة عالية الجهد موثقة من CSA. لكي تتمكن من صيانة هذه المعدة المجهزة بعجلات، ينبغي تركيب وصلة تتطابق معANSI Z21.69 أو CAN 1-6.l0m88 وكذلك أداة فصل سريع تتطابق مع ANSI Z21.41 أو CAN 1-6.9m70. ويجب أن تركب الوصلة مع وسيلة للتثبيت لمنع نقل الضغط إلى الوصلة كما هو مذكور في تعليمات الشركة المصنعة.
3. راجع الرسم التوضيحي لتعليمات تثبيت الكابل في الصفحة التالية لمعرفة كيفية التركيب الصحيح لأدوات التثبيت في الجدار.

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.

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.

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.**

2-8. ضبط منظم ضغط الغاز

يأتي منظم ضغط الغاز في صمام التحكم في الضغط من المصنع مضبوطا كالتالي:

- الغاز الطبيعي: 3.5 بوصة عامود ماء (8.7 mbar)
- البروبين: 10 بوصات عامود ماء (24.9 mbar)

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

2-9. المتطلبات الكهربائية للمقلاة من موديلات OFG/OGA-340 (تكملة)

- 120 فولت، 60 هيرتز، 12 أمبير، 1 PH.
- 230 فولت، 50 هيرتز، 6.2 أمبير، 1 PH.

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

2-9. المتطلبات الكهربائية للمقلاة من موديلات OFG/OGA-340 (تكملة)

لتجنب الصدمة الكهربائية لا تفصل المقبس 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. الموديلات الموردة إلى كندا مجهزة بمصدر كهرباء مناسب للتوصيل. في كندا اتبع اللائحة الكندية للكهرباء CSA C22.1، الجزء الأول، واللوائح المحلية.

2-10. المتطلبات الكهربائية للمقلاة من موديلات OFE/ OEA-340

ارجع إلى الجدول التالي لمعرفة توصيلات الكهرباء السليمة.

(Per Well)

فولت	طور	كيلو وات	أمبير
208	3	22.0	61
240	3	22.0	53
380-415	3N+G	22.0	32.5

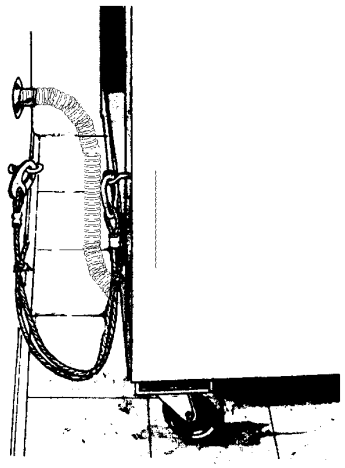
لتجنب الصدمة الكهربائية يجب أن تكون المقلاة مؤمنة بفاصل تيار خارجي يقوم بفصل جميع التوصيلات غير المؤمنة بالأرضي. مفتاح الكهرباء الرئيسي في هذه المعدة لا يفصل جميع خطوط التوصيل.

لتجنب الصدمة الكهربائية 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، أو اللوائح المحلية.

تتطلب وحدات CE مقاس أسلاك 6 مم للتوصيل بمجموعة المصدر الكهربي. إذا استخدم كابل كهرباء مرن يجب أن يكون من نوع HO7RN.

المقالي الكهربائية 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 أن تنقلب.

CABLE RESTRAINT



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

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

11-2. تعليمات إضافية لموديلات CE

NOTICE

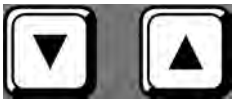
- ينبغي أن تكون أسلاك التوصيل مقاومة للزيت، ومعزولة بعازل مرن، ليس أخف من البوليكلوروبين أو غيره من المواد العازلة
- يوصى باستخدام أداة حماية معايرة على 30 mA مثل فاصل دائرة التيار المتخلف (RCCB)، أو قاطع تيار تسرب الأرضي (GFCI) في دائرة المقلاة.
- رمز الأرضي متساوي الجهد =

(فقط للمعدات بعلامة CE)
لتجنب الصدمة الكهربائية يجب ربط هذه المعدة بالمعدات الأخرى أو الأسطح المعدنية القريبة منها بموصل متساوي الجهد. هذه المقلاة مجهزة بعروة متساوية الجهد لهذا الغرض. يؤشر للعروة المتساوية الجهد بهذا الرمز .

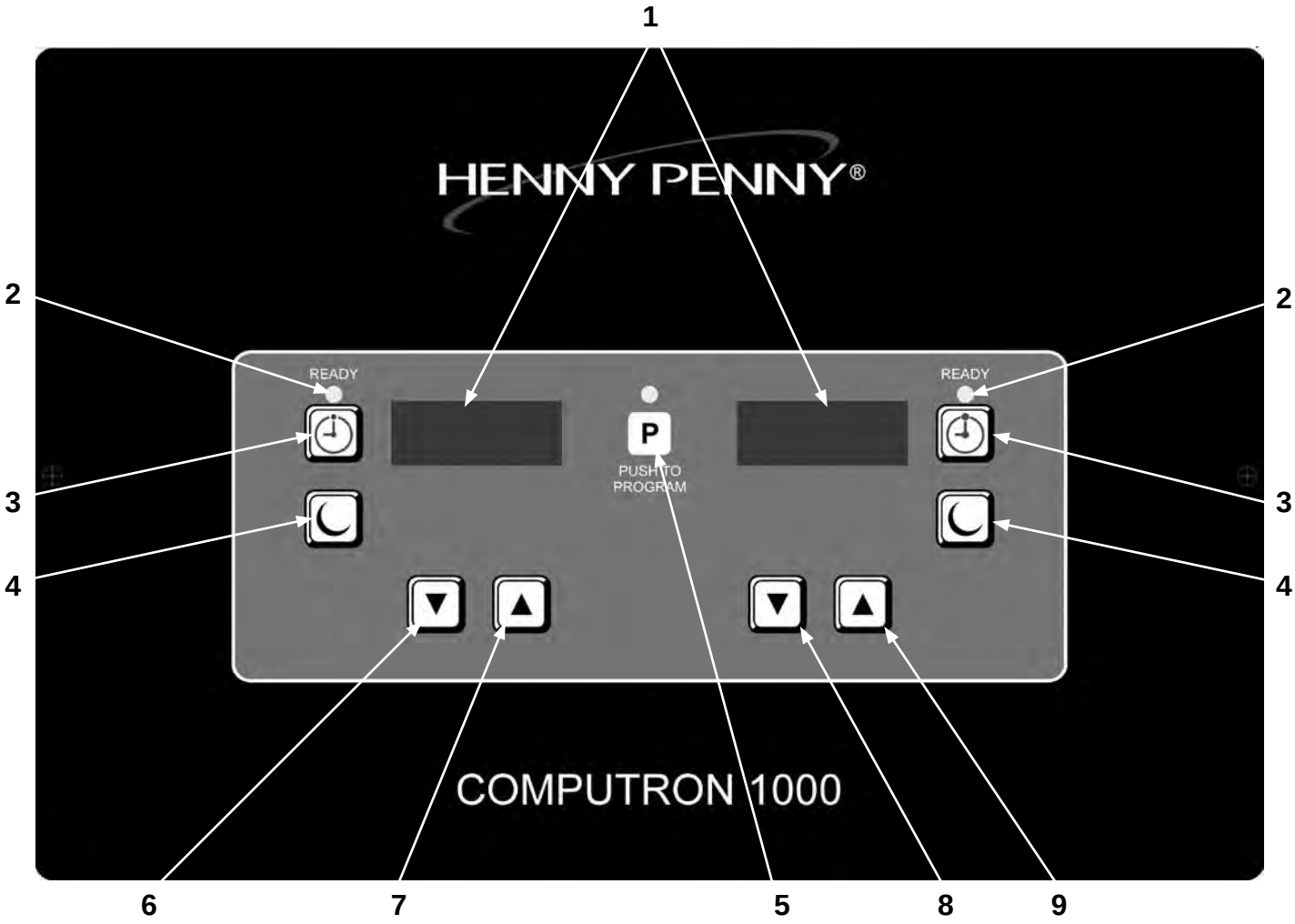
القسم الثالث: التشغيل

3-1. مكونات التشغيل-
مفاتيح التحكم C1000

Reference Figure 3-1.

شكل رقم	مادة رقم	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 على مرة واحدة، أو مرتين لمشاهدة درجة حرارة المضبوطة مسبقا. إذا تعدت حرارة السمن 425° فهرنهيتية (218° درجة مئوية)) تكون المقلاة ساخنة أكثر من اللازم ويظهر على الشاشة "E-5, FRYER TOO HOT".
1-3	2		يضيء هذا النور عندما تصل درجة حرارة السمن إلى 5° من درجة الحرارة المضبوطة مسبقا، مشيرة إلى أن حرارة السمن هي الآن 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		يستخدم مفتاح البرمجة للوصول إلى أوضاع البرمجة وكذلك، خلال وضع البرمجة، يستخدم للتقدم إلى الوضع التالي.
1-3	6 و 7		تستخدم هذه المفاتيح لتعديل القيمة المعروضة الحالية في وضع البرمجة أو لتغيير درجة الحرارة المضبوطة مسبقا للقدر الأيسر أو السلة.
1-3	8 و 9		تستخدم هذه المفاتيح لتعديل القيمة المعروضة الحالية في وضع البرمجة أو لتغيير درجة الحرارة المضبوطة مسبقا للقدر الأيمن أو السلة.

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


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

شكل 3-1

2-3. مكونات التشغيل: جهاز التحكم المجهز بـ 12 وظيفة

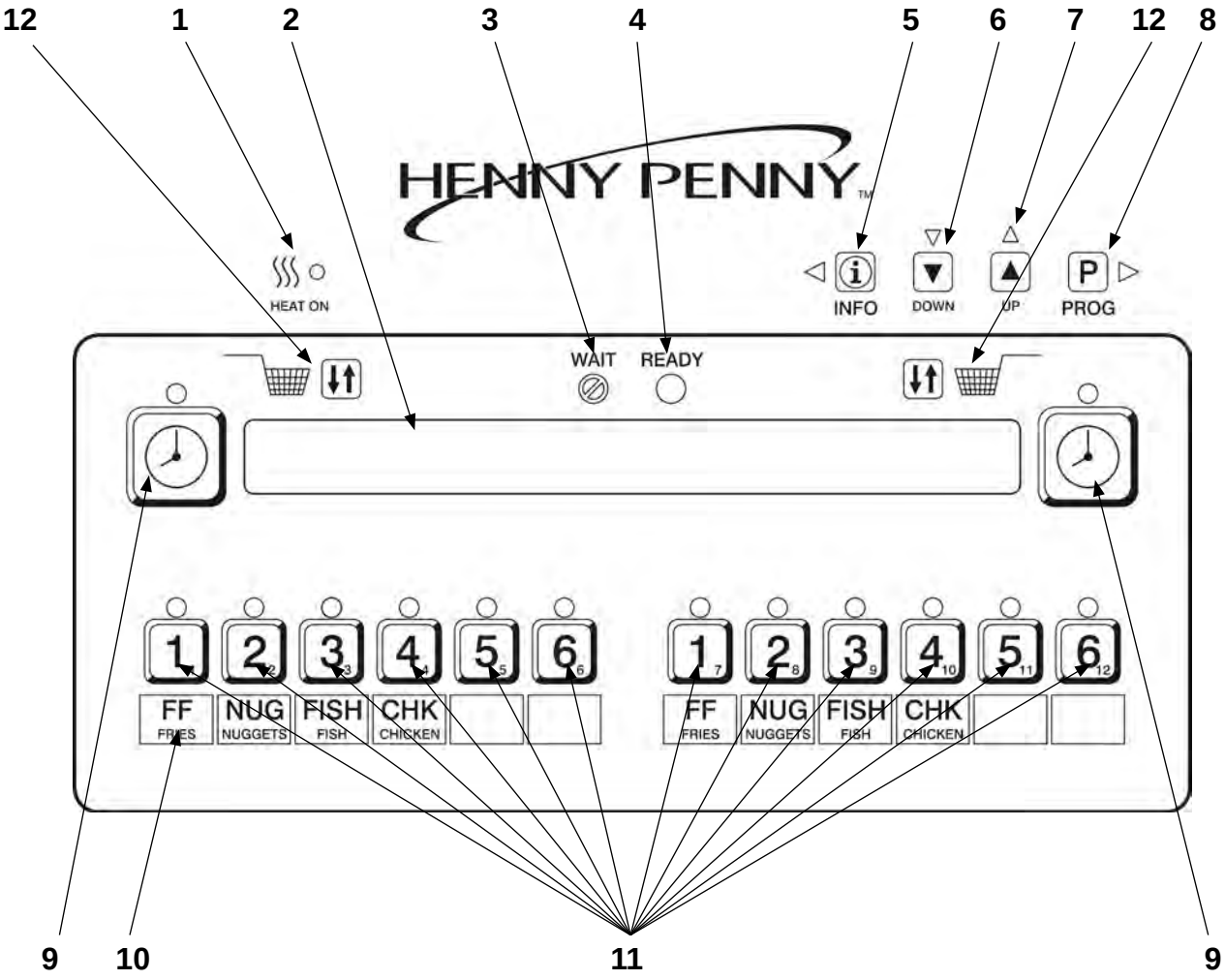
يوضح هذا القسم إجراءات التشغيل لمقلاة Henny penny المفتوحة، موديل 340 بمفاتيح تحكم بالموقت ذو 12 وظيفة. اقرأ الأقسام 1، 2، 3 وجميع التعليمات قبل تشغيل المقلاة.

يبين الشكل 2-3 وظيفة جهاز التحكم بالموقت ذو 12 وظيفة.

شكل رقم	مادة رقم	الوصف	الوظيفة
2-3	1	HEAT ON	يضيء هذا النور عندما يتطلب التحكم حرارة وتشعل المشعلات لتسخين السمن.
2-3	2	شاشة عرض رقمية	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) تكون المقلاة ساخنة أكثر من اللازم ويظهر على الشاشة "E-5, FRYER TOO HOT".
2-3	3	WAIT	عندما تخرج المقلاة من دورة الصهر تضيء هذه الشاشة مشيرة إلى أن درجة حرارة السمن لم تصل إلى الدرجة المناسبة لسكب الطعام في المقلاة.
2-3	4	READY	تضيء هذه الشاشة عندما تصل درجة الحرارة إلى حوالي 5° من درجة الحرارة المضبوطة مسبقا، مشيرة إلى أن درجة حرارة السمن قد وصلت إلى الدرجة المناسبة لسكب الطعام في المقلاة.
2-3	5	INFO	يستخدم هذا المفتاح لعرض درجة حرارة السمن الحالية، ودرجة الحرارة المضبوطة مسبقا، وكذلك أداء الطهي ومعلومات أخرى مثل استخدام المرشح، الوقت، الخ. في وضع البرمجة يستخدم المفتاح للرجوع خطوة إلى الأبعاد السابقة.
3-2	7 & 6	DOWN UP	تستخدم هذه المفاتيح لتعديل القيمة المعروضة الحالية في وضع البرمجة he Program Mode

2-3. مكونات التشغيل: جهاز التحكم المجهز بـ 12 وظيفة (تابع)

شكل رقم	مادة رقم	الوصف	الوظيفة
3-2	8		يستخدم هذا المفتاح للوصول إلى أوضاع البرمجة وكذلك، خلال وضع البرمجة، يستخدم للتقدم إلى الوضع التالي.
3-2	9		يستخدم لبدء وإيقاف دورات الطهي، ويبطل موقت درجة النضج في نهاية وضع الحفظ Hold Mode. لاستخدام المفتاح لبدء دورة الطهي، راجع قسم البرمجة الخاصة، رقم SP-10.
3-2	10	شاشة بطاقة القائمة	تعرض المنتج المرتبط بكل مفتاح اختيار منتج أسفله، تقع بطاقة القائمة خلف الشارة.
3-2	11	مفاتيح اختيار المنتج	تستخدم لإيقاف دورة الطهي، وأيضا لإيقاف مفاتيح موقت درجة النضج في نهاية وضع الحفظ. لاستخدام المفتاح لبدء دورة الطهي، راجع قسم البرمجة الخاصة، رقم SP-10.
3-2	12		تستخدم لرفع أو خفض السلة أو السلال يدويا من السمن إذا كانت الوحدة مجهزة بالرفع الأوتوماتيكي. إذا تم الضغط عليه أثناء دورة الطهي يتوقف وقت الطهي حتى يتم خفض السلة أو السلال إلى السمن. في الوحدات غير المجهزة بإمكانية الرفع الأوتوماتيكي، توقف هذه المفاتيح موقت الطهي وتشغله يدويا.


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

شكل 3-2

3-3. ملء القدور بالسمن أو إضافة سمن

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.

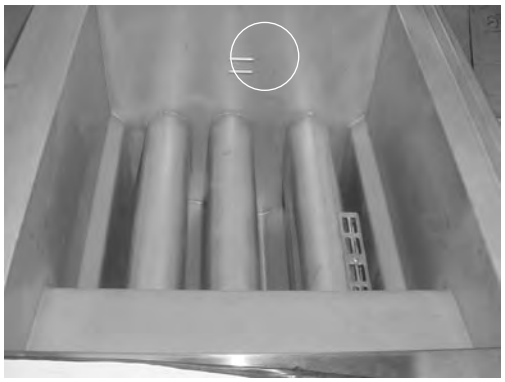
عند استخدام السمن المتجمد يوصى بصهره على مصدر حرارة خارجي قبل وضعه في القدور. يجب أن تكون عناصر التسخين وأنابيب الشعل مغمورة بالكامل في السمن. وإلا قد تحدث حرائق أو تلف للمقلاة.

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.

WARNING
BURN RISK

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 المقلاة المفتوحة التي تعمل بالغاز 90 رطلا (41 كيلوجرام) من السمن للقدر، بينما تتطلب المقلاة الكهربائية 80 رطلا (36 كيلوجرام) للقدر. جميع القدور بها خطوط مؤشر لمستويين في الجدار الخلفي للقدر، يظهر المؤشر العلوي المستوى الصحيح للسمن الساخن، ويظهر المؤشر السفلي المستوى الصحيح للسمن البارد. (انظر الشكل 3-3).



شكل 3-3

NOTICE

حتى لا يتضارب الصنبور مع إجراءات التشغيل والترشيح والتنظيف، حرك الصنبور إلى أي من القدرين، وادفعه إلى المنطقة فوق عناصر التسخين، كما يظهر في الشكل 3-4 على اليسار.

شكل 3-4

4-3. إجراءات تشغيل C1000

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. أكد 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 250° فهرنهيتية (121 مئوية). تنتهي أوتوماتيكيا دورة الصهر.

NOTICE

توجد في المقلاة موديل OFG-340 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.

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، يسخن السمن حتى تضيء ويظهر READY وقت الطهي. حرك السمن جيدا لموازنة الحرارة في جميع أنحاء القدر.
6. لقبل سكب المنتج في السلال ضع السلال في السمن الساخن حتى لا يلتصق المنتج بالسلة.
7. بعد استقرار درجة حرارة السمن عند درجة الحرارة المضبوطة مسبقا، خفض السلة بالمنتج في القدر.

4-3. إجراءات تشغيل C1000 (تابع)

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 السلة اليمنى في السمن، اضغط مفتاح على الجانب الأيمن.
   إذا وضعت السلة اليسرى في السمن، اضغط مفتاح على الجانب الأيسر.

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

NOTICE

المؤقتان 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

برمجة الموقت

1. اعند ظهور وقت الطهي اضغط أسفل المفتاح المناسب لتغيير وقت الطهي.

5-3. تعليمات برمجة C1000

برمجة درجة الحرارة المضبوطة مسبقا

1. اضغط P مرة واحدة لمعرفة درجة الحرارة الفعلية للسمن، ثم اضغط P مرة ثانية لمعرفة درجة الحرارة المضبوطة مسبقا.
2. بينما تعرض الشاشة درجة الحرارة المضبوطة مسبقا، 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 المضبوطة مسبقا. راجع قسم البرمجة الخاصة لموديل C1000

6-3. 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- يجب الضبط على القدر الكامل.

1. للدخول إلى البرمجة الخاصة، أبطل مفتاح الطاقة على أي من الجانبين. اضغط واستمر في الضغط على [P] ثم أعد فتح مفتاح الطاقة.
2. يظهر على الشاشة "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-3"، "In-2"، "In-1"، 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. يجب الضبط على القدر الكامل.FULL on be set should .versa vice or VAT
7. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح [P] للخروج من البرمجة الخاصة في أي وقت.

7-3. العمليات الأساسية والإجراءات (مفاتيح التحكم للمنتجات الـ 12 والرفع الأوتوماتيكي)

مقلاة Henny Penny المفتوحة مجهزة بمفاتيح تحكم في 12 منتج. وكذلك المقلاة من موديل OEA/OGA مجهزة بمفاتيح تحكم في 12 منتج ورفع أوتوماتيكي. يسمح الرفع الأوتوماتيكي بخفض السلال أوتوماتيكيا في السمن عند بدء دورة الطهي، ورفعها أوتوماتيكيا عند نهاية الدورة.

1. تأكد من أن صمام التصفية في وضع الإغلاق.
2. ضع مسند السلة داخل القدر.
3. املأ القدر بالسمن.
4. حرك مفتاح الطاقة إلى وضع تشغيل الطاقة. تبدأ الوحدة دورة صهر السمن. عندما تصل حرارة السمن إلى 230° فهرنهيتية (110 مئوية) تبدأ دورة التسخين ويسخن السمن حتى الوصول إلى الحرارة المضبوطة مسبقا.

NOTICE

توجد في المقلاة المفتوحة التي تعمل بالغاز عدة أدوات أمان تبطل مصدر الغاز عند تشغيلها. يجب إتباع الإجراءات المذكورة أعلاه لإعادة بدء المقلاة، وإذا تكرر توقف المقلاة ينبغي استشارة فني متخصص.

فقط في المقلاة التي تعمل بالغاز، يمكن تجاوز دورة الصهر (الإذابة) بالضغط على مفتاح منتج والاستمرار في الضغط لمدة 5 ثواني. يظهر على الشاشة "EXIT MELT?".

"YES 2=NO" اضغط 1 للخروج ممن صهر (إذابة).

CAUTION

لا تتجاوز دورة الصهر إلا إذا انصهر بالقدر كمية كافية من السمن لتغطية أنابيب التسخين. إذا تجاوزت دورة الصهر قبل تغطية أنابيب التسخين فإن هذا يؤدي إلى تدخين السمن أو حدوث حرائق.

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

3-7. العمليات الأساسية والإجراءات (مفاتيح التحكم للمنتجات الـ 12 والرفع الأوتوماتيكي) (تابع)

NOTICE

المؤقتان على جانبي لوحة التحكم يعملان مستقلين عن أحدهما الآخر لسلتين نصفيتين أو كموقت واحد لسلة واحدة كاملة الحجم. الوضع الافتراضي من المصنع هو لسلتين نصفيتين. للتغيير إلى سلة 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 تشغل مفتاح الطاقة.

CAUTION

عند استخدام سلة واحدة كاملة الحجم، تأكد أن النظام مضبوط على سلة واحدة. عند تشغيل المقلاة، يظهر على الشاشة "*BASKET* 1" أو "*BASKET* 2". إذا كانت المقلاة مضبوطة على وضع سلتين، خلال استخدام سلة واحدة، فإن هذا قد يؤدي إلى ضرر في السلة أو أداة الرفع.

6. حرك السمن لموازنة الحرارة في جميع أنحاء القدر.

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

WARNING

لا تملأ القدر بقدر زائد من المنتج أو تضع في السمن منتج رطب. الحد الأقصى للكمية من المنتج في كل قدر هي 18 رطل (8.2 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. في المقالي ذات الرفع الأوتوماتيكي، تنخفض السلة (السلال) أوتوماتيكيا إلى السمن.

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

3-7. لعمليات الأساسية والإجراءات (مفاتيح التحكم للمنتجات الـ 12 والرفع الأوتوماتيكي) (تابع)

NOTICE

لتحميل المنتج مباشرة في السمن في المقالي ذات الرفع الأوتوماتيكي، أنزل السلال الفارغة إلى السمن بالضغط على مفتاح ، حمل السلال بالمنتج، ثم اضغط مفتاح المنتج لبدء دورة الطهي.

يمكن رفع السلة في المقالي ذات الرفع الأوتوماتيكي في أي وقت خلال دورة الطهي بالضغط على مفتاح . عندئذ تتوقف دورة الطهي الموقوتة.

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

NOTICE

يمكن اختيار منتج آخر خلال الدقيقة الأولى من الطهي، في حالات الضغط على مفتاح منتج خطأ.

11. يظهر على الشاشة إما شرط أو اسم المنتج، تبعا لوضع البرمجة الخاصة، SP-10. إذا كانت قد تمت برمجة وقت لدرجة النضج، يظهر على الشاشة بالتناوب المنتج المختار والوقت المتبقي لدرجة النضج بالدقائق. إذا تم اختيار منتج مختلف خلال دورة الحفظ- HOLD، فإن الشاشة تظهر فقط المنتج المختار.

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

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.

P PROG

3-8. العناية بالسمن

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

1. املأ القدر بالسمن حتى المستوى الصحيح، وأضف السمن حسب الحاجة.
2. للحصول على أكبر قدر من الانتفاع بالسمن، خفض الحرارة إلى 275° فهرنهيتية (135 مئوية) أو أقل 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.

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.

3-9. ترشيح السمن

1. حرك المفتاح الرئيسي إلى وضع الإبطال. انزع ونظف سلة القلي بالصابون والماء. جفف السلة جيدا.

NOTICE

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 الكهربائية.

CAUTION

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

WARNING
BURN RISK

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.

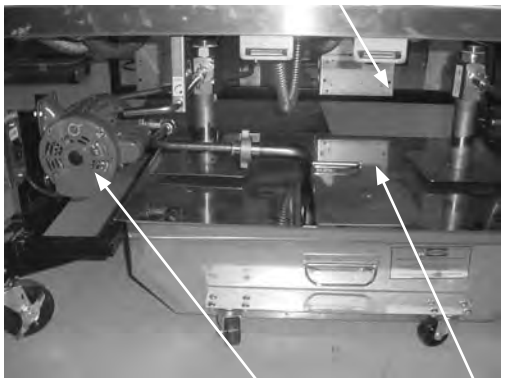
تكون سطوح المقلاة والشبكات ساخنة. توخى الحرص عند الترشيح لتجنب الإصابة بحروق.

3. افتح الباب أسفل الوحدة وأدر صمام التصفية نصف دورة. اتركه لعدة دقائق، ثم افتح الصمام بالكامل. يمنع هذا تناثر السمن الساخن عند ترشيحه. الشكل 3-5.

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

5. بعد تصفية السمن بالكامل، حك أو فرش جوانب وقاع قدر القلي. استخدم أداة الرفع (شكل 3-6) وارفع عناصر التسخين (في المقالي الكهربائية فقط)، لتنظيف قاع القدر. (شكل 3-7).

مقبض صمام التصفيةD



مفتاح المضخة مجموعة المرشح

شكل 3-5

شكل 3-6

شكل 3-7

3-9. ترشيح السمن (تابع)

6. اغسل قدر القلي كالتالي:
   أ. أغلق صمام التصفية.
   ب. وازن خط الارتجاع فوق القدر الفارغ. الشكل 3-8.
   ت. حرك مفتاح المضخة إلى وضع الضخ.
   ث. املأ المقلاة إلى الثلث ثم أطفئ المضخة.
   ج. اغسل وفرش جوانب وقاع القدر بالفرشاة.
   ح. بعد تنظيف الجوانب والقاع، افتح صمام التصفية.

شكل 3-8

7. .أغلق صمام التصفية وضخ السمن بالكامل من صينية تصفية المرشح إلى القدر مرة ثانية

إذا كان سريان السمن من الصنبور بطيئا،فإنه من المحتمل أن تكون وصلة المرشح عند مجموعة الترشيح في أنبوبة المرشح غير محكمة الإغلاق. في هذه الحالة، أبطل المضخة واستخدم قفازات واقية لربط مجموعة المرشح بإحكام. تكون المجموعة ساخنة مما قد يتسبب في الإصابة بحروق شديدة.

8. عندما تضخ المضخة هواء فقط، حرك مفتاح المضخة إلى وضع التشغيل إلى وضع الإبطال.

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

9-3. ترشيح السمن (تابع)

NOTICE

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

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

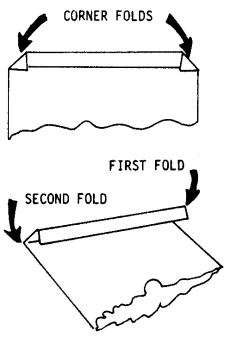
10. للاستمرار في الطهي، حرك مفتاح الطاقة إلى وضع التشغيل. (انزع أداة الرفع في المقالي الكهربائية).

10-3. تجنب مشاكل مضخة الترشيح

لتجنب مشاكل مضخة الترشيح:

1. Pركب المظروف الورقي بشكل سليم فوق شبكات المرشح. اثني الطرف المفتوح للمظروف واشبكه بمشبك حتى لا يدخل إليه فتات الخبز والبقسماط. شكل 3-9.

2. ضخ السمن حتى لا يتبقى أي سمن خارجا من فوهة الخرطوم.



شكل 3-9

11-3. واقي محرك مضخة الترشيح- الضبط اليدوي

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.

تتم صيانة مضخة المرشح في جانب الوحدة. إذا دعت الضرورة للصيانة، افصل المقلاة من مصدر الكهرباء أو الغاز.

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

12-3. تغيير مظروف المرشح

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

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 إلى وضع الإبطال.
2. افصل وحدة المرشح وانزع صينية تصفية المرشح من أسفل قدر القلي.
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 أنبوبة الشفط 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 وجهي شبكة المرشح بالماء والصابون وأغسلها جيدا بالماء الحار.

تأكد أن شبكة المرشح وشبكة البقسماط ومشابك المرشح وأنبوبة الشفط 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.

12-3. تغيير مظروف المرشح (تابع)

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. أوصل مجموعة المرشح باليد. لا تستخدم مفتاح لإحكام الربط.
16. المقلاة الآن جاهزة للتشغيل.

13-3. 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.

WARNING

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.

نظارات واقية لمن تناثر الزيت

قفازات مقاومة للمواد الكيماوية

13-3. تنظيف قدر القلي (تابع)

3. أغلق صمام التصفية. تخلص من السمن في صينية الترشيح. ركب مصفاة المرشح أسفل المقلاة، تاركا مجموعة شبكة الترشيح.

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

4. 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 سلة القلي داخل القدر لتنظيفها

5. استخدم وضع التنظيف- Clean-Out Mode (راجع القسم 3-14)، أو حرك مفتاح مصدر الطاقة إلى وضع التشغيل، واضبط درجة الحرارة إلى 195˚ فهرنهيتية (90˚ مئوية).

6. عندما يصل المحلول إلى 195˚ فهرنهيتية (90˚ مئوية)، حرك مفتاح الطاقة الرئيسي إلى وضع الإبطال.

شكل 3-10

شكل 3-11

CAUTION

إذا بدأ محلول التنظيف في القدر في الغليان أو الفوران، أطفئ المقلاة فورا حيث يمكن أن يؤدى 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 ماء مضغوط لتنظيف الوحدة حيث قد يتسبب هذا في تلف الوحدة.

7. اترك محلول التنظيف في القدر لمدة 15-20 دقيقة.

8. باستخدام الفرشاة (لا تستخدم سلك الألمنيوم)، حك القدر من الداخل. ارفع عناصر التسخين (في المقالي الكهربائية)، لتنظيف قاع قدر القلي. (انظر الشكلين 3-10، 3-11).

9. بعد التنظيف، افتح صمام التصفية وصفي محلول التنظيف من قدر القلي إلى صينية الترشيح وتخلص منه.

10. أعد وضع صينية الترشيح الفارغة في مكانها، وأغلق صمام التصفية. املأ قدر القلي بالماء الساخن إلى المستوى الصحيح.

13-3. تنظيف قدر القلي (تابع)

11. أضف حوالي 8 أوقية (0.24 لتر) من الخل. استخدم وضع التنظيف- Clean-Out Mode (راجع القسم 14-3)، أو سخن المحلول إلى 195˚ فهرنهيتية (90˚ مئوية).

12. باستخدام فرشاة نظيفة، حك قدر القلي من الداخل. هذا يعادل الوسط القلوي الذي خلفه محلول التنظيف.

13. صفي محلول الماء والخل وتخلص منه.

14. اغسل قدر القلي باستخدام الماء الساخن.

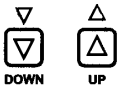
15. جفف صينية الترشيح جيدا وكذلك القدر من الداخل.

NOTICE

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

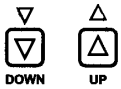
16. أعد تركيب مجموعة شبكة الترشيح في صينية الترشيح، وأعد الغطاء إلى موضعه، وضع الصينية أسفل المقلاة.

17. 16. أعد ملء قدر القلي بالسمن الطازج.



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.

14-3. وضع التنظيف

عند تسخين محاليل التنظيف ومحلول الخل، حرك مفتاح التشغيل إلى وضع التشغيل. عندما تبدأ المقلاة دورة الصهر، اضغط على مفتاح واستمر في الضغط. يظهر على الشاشة "CLEAN-OUT؟"، ثم "YES 2= NO =1". 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"، حرك مفتاح الطاقة إلى وضع الإبطال وصفي محلول التنظيف من القدر.

راجع إجراءات تنظيف القدر لمزيد من التعليمات التفصيلية. راجع أوضاع البرمجة الخاصة SP-21، SP-20 لضبط الحرارة والوقت مسبقا.

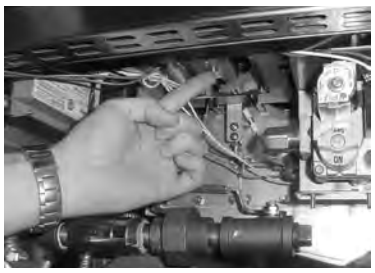
3-15. إشعال وإطفاء المشاعل

1. أدر 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 عقرب الساعة إلى وضع التشغيل.
4. حرك مفتاح الطاقة إلى وضع التشغيل.
إجراءاات الإشعال:
أ. اختيار ما إذا كان مفتاح تفريغ الهواء مفتوحا.
ب. تدور المروحة وتنتظر إغلاق مفتاح تفريغ الهواء.
ج. تأخير 30 ثانية.
د. وحدات الإشعال تعمل.
هـ. شمعة الاحتراق لوحدة الإشعال تشتعل.
و. شمعة المشعل تنير- جاهز للتسخين.
5. يعمل المشعل ويبدأ دورة الصهر حتى يصل السمن إلى درجة الحرارة المضبوطة مسبقا.
6. اضغط مفتاح المنتج المطلوب بعد أن تضيء شاشة READY.

لإطفاء المشاعل:
1. حرك مفتاح الطاقة إلى وضع الإبطال.
2. حرك مقبض صمام التحكم في الغاز إلى وضع الإبطال.

3-16. التحكم في درجة الحرارة

مفتاح التحكم في الحرارة هو مفتاح أمان يستشعر درجة حرارة السمن. إذا تجاوزت حرارة السمن 425° فهرنهيتية (218 مئوية)، فإن هذا المفتاح يفتح فيوقف تسخين القدر. عندما تنزل حرارة السمن إلى حد آمن ينبغي تشغيل المفتاح يدويا بالضغط على مفتاح إعادة الضبط الأحمر.



شكل 3-12

يقع مفتاح إعادة الضبط الأحمر أسفل لوحة التحكم في مقدمة المقلاة التي تعمل بالغاز. الشكل 3-12.

في المقالي الكهربائية، يقع مفتاح إعادة الضبط الأحمر في ثقب في مفصلة عنصر التسخين الأيمن. الشكل 3-13. استخدم مفك صغير للضغط على مفتاح إعادة الضبط.

شكل 3-13

بمجرد الضغط على مفتاح إعادة الضبط تعود الوحدة إلى تسخين القدر مرة ثانية.

17-3. 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.

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

عند تحريك المقلاة للقيام بالصيانة الدورية:

- **يجب إبطال مصدر الغاز لتجنب الحريق أو الانفجار.**
- **يجب فصل الكهرباء أو إبطال فاصل التيار لتجنب الصدمة الكهربائية.**

القسم الرابع: البرمجة

4-1. مقدمة

مفاتيح التحكم مضبوطة من قبل الشركة المصنعة، ولكن يمكن برمجة الوظائف المطلوبة. يتضمن هذا القسم وضع برمجة المنتج وهو يوضح الأوضاع الأساسية، ووضع برمجة المستوى الثاني وهو يوضح الأوضاع الأكثر تفصيلا.

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، ثم تظهر على الشاشة "ENTER CODE".
2. أدخل الكود 1، 2، 3، فتظهر على الشاشة "SELECT PROG - اختر المنتج للبرمجة".
3. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح المنتج المرغوب فيه (1-12).

NOTICE

لنسخ أوضاع المنتج من مفتاح إلى آخر، اضغط واستمر في الضغط على مفتاح المنتج المطلوب نسخه حتى تومض الشاشة. ثم اضغط على مفتاح المنتج الذي تريد نسخ الأوضاع إليه. يظهر على الشاشة "COPY -X- TO -Y-؟" ثم "YES 2=NO=1". اضغط 1 لإكمال النسخ.

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.

ث. كرر الخطوة "ت" لإدخال سبعة حروف.

4-2. وضع برمجة المنتج (تابع)

ج. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح [P] PROG للخروج من وضع البرمجة، أو اضغط وارفع الضغط عن زر [P] PROG حتى يظهر على الشاشة "COOK"، للاستمرار في وضع البرمجة.

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

7. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح [P] PROG مرة ثانية فتظهر على الشاشة TEMP مع درجة الحرارة المضبوطة مسبقا. اضغط أسهم [▽] DOWN [△] UP لتغيير درجة الحرارة. اضغط واستمر في الضغط على المفاتيح فتتغير الحرارة بقدر 5 درجات إلى حد أقصى 380° فهرنهيتية (193 مئوية)، وحد أدنى 190° فهرنهيتية (88 مئوية).

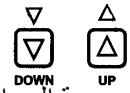
8. اضغط وارفع الضغط مفتاح [P] PROG للمرة الثالثة فيظهر على الشاشة COOK ID مع رمز المنتج. مثال: FF هو رمز French Fries، NU هو رمز Nuggets. اضغط أسهم [▽] DOWN [△] UP لتغيير رموز المنتجات.

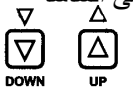
9. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح [P] PROG مرة رابعة فتظهر على الشاشة LOAD COMP مع قيمة تعويض الحمولة على الجانب الأيمن من الشاشة. اضغط أسهم [▽] DOWN [△] UP لتغيير هذه القيمة إلى حد أقصى 20 وحد أدنى 0.

NOTICE

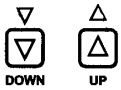
رمز المنتج مع موقت العد التنازلي أثناء الطهي للمساعدة في التعرف على المنتج الذي يتم طهيه.

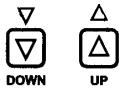
2-4. وضع برمجة المنتج (تابع)

10. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح PROG مرة خامسة فتظهر على الشاشة L COMP AVG مع متوسط درجة حرارة تعويض الحمولة. اضغط أسهم  لتغيير هذه القيمة إلى حد أقصى 50 درجة (10 مئوية) 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,  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.

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

تظهر رسائل إضافية على الشاشة. هذه الرسائل هي: "NONE","PAUSE", "ADD", "STIR", "SHAKE"". استخدم الأسهم  لاختيار الكلمة التي تظهر على الشاشة إذا كان المنبه مضبوطا. إذا تم اختيار كلمة PAUSE، في المقالي ذات الرفع الأوتوماتيكي، ترتفع السلة أوتوماتيكيا من السمن ويتوقف الموقت عن العد التنازلي. يجب الضغط على مفتاح لخفض السلة 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  لتعديل وقت الحفظ بحد أقصى 59:59.

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

4-2. وضع برمجة المنتج (تابع)

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 البرمجة الخاصة).

13. Press P PROG.

"MIXED,2"

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

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم ▽ DOWN ▽ △ UP △ حتى يظهر على الشاشة العدد المرغوب فيه من دورات الطهي بين مرات الترشيح. 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 ▽ DOWN ▽ △ UP △ حتى كلمة YES، إذا كان هذا المنتج ينبغي أن يكون متضمنا في عداد الترشيح، أو NO إذا لم يكن متضمنا.

4-3. وضع البرمجة الخاصة

يستخدم 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 • السلال- 1 أو 2
- SP-14 • مراقبة الرفع الأوتوماتيكي
- SP-15 • طهي المراحل المتعددة
- SP-16 • تغيير كود الاستعمال
- SP-17 • تمكين توفير الطاقة؟ (المقالي التي تعمل بالغاز)
- SP-18 • فترة التنظيف بالدقائق
- SP-19 • درجة حرارة التنظيف

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تابع)

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 "، "TEMP"، "SP-1 "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. للرجوع إلى وضع سابق، اضغط على INFO.

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 DOWN UP للتبديل بين الفهرنهيتية والمئوية أو العكس.

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: "ENGL 1.").

ت. اضغط مفاتيح الأسهم DOWN UP للتبديل إلى اللغة المرغوبة.

4-3. وضع البرمجة الخاصة (تابع)

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 مرتين. تومض على الشاشة "DO SYSTEM INIT" ، "SP-3" مع "INIT".

ت. 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 .

NOTICE

تفقد جميع الأوضاع المبرمجة من قبل الطاهي عند اكتمال بدء تشغيل النظام.

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.

ت. اضغط على مفتاح الأسهم DOWN UP 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.

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

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تابع)

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 ، SP-6 "AUDIO EFFECT"" مع قيمة التأثيرات الصوتية في الجانب الأيمن من الشاشة.

ت. اضغط على مفتاح الأسهم UP DOWN لتعديل التأثيرات الصوتية.

تستجيب الأرقام كما يلي:
0 = نغمة عادية
1 = صوت نبضي سريع
2 = صوت نبضي بطيء
3 = صوت تغريد

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

يمكن ضبط دورة الصهر على نوع السمن المستخدم.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

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

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

CAUTION

يحدد نوع السمن المستخدم في المقلاة المفتوحة درجة الحرارة أثناء دورة الصهر. 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.

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.

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تابع)

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 "IDLE MODE ENABLED" ، "SP-8" مع "NO" أو "YES".

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

ث. 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.

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

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

خ اضغط مفاتيح الأسهم DOWN UP 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.

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تابع)

د. لاستخدام المفتاح رقم 6 كمفتاح التوقف عن العمل، اضغط على مفتاح PROG فيظهر على الشاشة "SP-8C" و "USE 6R FOR IDLE"، مع "NO" أو "YES".

ذ. اضغط على مفتاح الأسهم DOWN UP للتبديل من "NO" إلى "YES" وبالعكس. في وجود "YES" على الشاشة، يكون على الطاهي في أوقات بطء العمل أن يضغط على مفتاح رقم 6 للدخول يدويا إلى وضع التوقف عن العمل.

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.

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

NOTICE

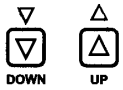
يسمح خيار "MIXED" للطاهي بضبط كميات مختلفة من دورات الطهي، بين مرات الترشيح، لكل منتج. إذا أراد الطاهي أن يكون هناك وضع واحد لكل المنتجات، انتقل إلى الخطوة ح.

ث. 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 DOWN UP لتغيير هذه القيمة.

ج. اضغط على مفتاح PROG فيظهر على الشاشة "SP-9B" يتبعها "LOCKOUT ENABLED" و "YES" أو "NO". اضغط على مفتاح DOWN UP وارفع الضغط لاختيار YES أو NO.

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تابع)

ح. اضغط على مفتاح PROG فيظهر على الشاشة "SP-9C" إذا كان قد تم اختيار YES في الخطوة هـ، يظهر على الشاشة "FILTER LOCKOUT AT " وقيمة بين 100% و200%. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم لتغيير هذه القيمة.



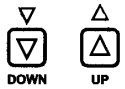
خ. الآن ارجع إلى وضع برمجة المنتج، إلى دورة الترشيح واضبط عدد دورات الطهي بين إجراءات الترشيح.

د. 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 لضبط العدد المرغوب من دورات الطهي بين إجراءات الترشيح.

NOTICE

عندما تكون الوحدة في وضع التشغيل، فإن عدد دورات الطهي المتبقية يظهر في منتصف الشاشة. مثال-------- 5X----------.

ذ. اضغط على مفتاح PROG فيظهر على الشاشة "SP-9B" يتبعها "LOCKOUT ENABLED" و "YES" أو "NO". اضغط على مفتاح وارفع الضغط لاختيار YES أو NO.



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

مفاتيح المنتج (SP-10)

يسمح لك هذا الوضع بضبط الطريقة التي يتم بها اختيار المنتج، وبدء دورة الطهي.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

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

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تابع)

ت. عند استخدام الخيار الأول "1, COOK"، فإن الضغط على مفتاح المنتج يعرض ذلك المنتج ويبدأ دورة الطهي. عندما لا يكون هناك شيئا يتم طهيه، لا يظهر على الشاشة أي منتج. يظهر الموقت الأيسر منتجات 1-6، والموقت الأيمن منتجات 7-12.

ث. اضغط DOWN UP لإظهار الخيار الثاني. عند استخدام الخيار الثاني "2, SELECT"، فإن الضغط على مفتاح المنتج يعرض ذلك المنتج فقط. اضغط لبدء دورة الطهي.

شاشة الطهي (SP-11)

يتيح هذا الوضع 3 خيارات لضبط شاشة العرض في هذا النسق.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

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

ت. The first option, "1,TIME", sets the display to read only the time remaining in the Cook Cycle.

ث. اضغط على مفتاح DOWN UP ليظهر الخيار الثاني "2, TM+ID" ويضبط الشاشة لتعرض الوقت المتبقي في دورة الطهي وأيضا رمز المنتج (مثال: FF= French Fries).

ج. اضغط على مفتاح DOWN UP ليظهر الخيار الثالث "3, NM+TM" ويضبط الشاشة لتعرض اسم المنتج الذي يتم توقيته، والوقت المتبقي في دورة الطهي.

شاشة موقت درجة النضج (SP-12)

يتيح هذا الوضع 3 خيارات لضبط شاشة العرض في هذا النسق.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

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

ت. الخيار الأول "1, NONE" يعني أن الشاشة لا تعرض الوقت المتبقي لدرجة النضج بعد دورة الطهي. يظهر وقت درجة النضج فقط بعد انتهاء العد التنازلي.

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تابع)

ث. اضغط على لإظهار

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

ج. 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.

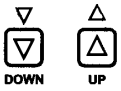
عدد سلال القلي (SP-13)

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

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح

حتى يظهر على الشاشة SP-13 ، وتظهر كذلك "NUMBER OF BASKETS"..

ت. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح الأسهم 

للتبديل بين "BSKT ,1" و "BSKT ,2".

يمكن أيضا تغيير عدد السلال بدون الدخول إلى وضع البرمجة. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح

أثناء بدء تشغيل المقلاة للسلة الواحدة. للتغيير إلى سلتين، اضغط واستمر في الضغط على مفتاح

أثناء بدء تشغيل المقلاة.

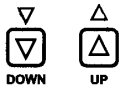
مراقبة الرفع الأوتوماتيكي (SP-14)

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح

حتى يظهر على الشاشة SP-14 ، وتظهر كذلك "AUTOLIFT". .

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

ث. اضغط على الأسهم 

لاختيار "OFF* ,2*" لإبطال عمل الرفع الأوتوماتيكي. ويستخدم هذا لتجاوز خاصية الرفع الأوتوماتيكي إذا تعطلت الخاصية.

ج. اضغط على الأسهم

لاختيار "ON* ,3*" لتشغيل عمل الرفع الأوتوماتيكي، إذا لم تكن مفاتيح التحكم تتابع الرفع الأوتوماتيكي.

3-4 وضع البرمجة الخاصة (تابع)

طهي المراحل المتعددة (SP-15)
يسمح هذا الوضع للطاهي بطهي 10 مراحل (الوقت/ درجة الحرارة المضبوطة مسبقا) لكل منتج.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح P PROG حتى يظهر على الشاشة SP-15 ، وتظهر كذلك "MULTI-STAGE ENABLED" ومعها NO أو YES..

ت. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح P ▽ DOWN △ UP للتبديل بين YES و NO.

ث. "وجود YES على الشاشة يمكن وضع MULTI-STAGE.

ج. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح P PROG للخروج من وضع البرمجة الخاصة.

ح. اضغط و استمر في الضغط على مفتاح P PROG لمدة ثانية واحدة حتى تظهر "PROG" على الشاشة، يتبعها "ENTER CODE".

خ. أدخل الكود 1، 2، 3. يظهر على الشاشة "SELECT PROG PRODUCT".

د. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح المنتج المطلوب (12-1).

ذ. اضغط على P PROG وارفع الضغط مرتين، فيظهر على الشاشة "1. TOTAL, 1. COOK TIME 0:00".

ر. اضغط على ▽ DOWN △ UP وارفع الضغط لضبط وقت الطهي الإجمالي.

ز. اضغط على مفتاح P PROG ، فيظهر على الشاشة "1. TEMP XXX°F" أو مئوية.

س. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح ▽ DOWN △ UP لضبط درجة حرارة بدء الطهي.

ش. اضغط على مفتاح P PROG، فيظهر على الشاشة "2. STEP 2 AT 0:00".

ص. اضغط على ▽ DOWN △ UP وارفع الضغط لضبط الوقت الذي يبدأ عنده الموقت في العد التنازلي وبدء الخطوة الثانية.

ض. اضغط على مفتاح P PROG، فيظهر على الشاشة "2. TEMP XXX°F" أو مئوية.

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تابع)

ط. اضغط على DOWN UP وارفع الضغط لضبط درجة حرارة الخطوة الثانية.

ظ. اضغط على مفتاح PROG للانتقال في الخطوة 3 واتبع الخطوات م، ن، س، ع.

عندما يتم ضبط جميع المراحل، يمكنك الانتقال إلى وضع البرمجة التالي بالضغط على مفتاح

P PROG، أو الخروج من وضع البرمجة الخاصة بالضغط االمستمر على P PROG .

تغيير كود البرنامج (SP-16)

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 على مفتاح P PROG حتى يظهر على الشاشة SP-16 ، وتظهر كذلك "CHANGE, MGR CODE? 1=YES"، ومعها "CODE".

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

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

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

ح. إذا لم تكن راضيا عن الكود، اضغط مفتاح INFO فيظهر على الشاشة "*CANCELLED*" وتعود مرة ثانية إلى "SP-16" and "CHANGE, MGR CODE? 1=YES".. عندئذ يمكن تكرار الخطوات أعلاه.

3-4. وضع البرمجة الخاصة (تابع)

تمكين توفير الطاقة (المقالي التي تعمل بالغاز فقط) (SP-17)
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".

ت. 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-18)
This allows you to set the number of minutes of the Clean- Out Mode.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط على مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-10 ، وتظهر كذلك "CLEAN-OUT MINUTES"، ومعها الدقائق المضبوطة مسبقا.

ت. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP / DOWN لتغيير عدد الدقائق بما يصل إلى 99 دقيقة

درجة حرارة التنظيف (SP-19)
يسمح هذا الوضع بضبط درجة حرارة التنظيف.

أ. اتبع الخطوتين 1، 2 أعلاه.

ب. اضغط على مفتاح PROG حتى يظهر على الشاشة SP-11 ، وتظهر كذلك "CLEAN-OUT TMP" ومعها درجة الحرارة المضبوطة.

ت. اضغط وارفع الضغط عن مفاتيح الأسهم UP / DOWN لتغيير درجة الحرارة بما يصل إلى 212° فهرنهيتية (100 مئوية).

4-4. نسق ضبط الساعة

يسمح هذا الوضع للمشغل بضبط الوقت والتاريخ.

1. اضغط على مفتاح PROG واستمر في الضغط لمدة 5 ثواني حتى يظهر على الشاشة "L-2" و "LEVEL 2" يتبعها "SP PROG". ارفع الضغط عن مفتاح PROG، ثم اضغط على PROG وارفع الضغط فورا. يظهر على الشاشة "SET CLOCK" يتبعها "ENTER CODE".
2. أدخل الكود 1، 2، 3، فيظهر على الشاشة "CS-1, SET MONTH".

NOTICE

إذا أدخل كود خطأ، يصدر النظام نغمة، ويظهر على الشاشة "BAD CODE". انتظر عدة ثواني فيعود النظام إلى وضع الطهي ثم كرر الخطوات أعلاه

للخروج من وضع ضبط الساعة في أي وقت، اضغط واستمر في الضغط على مفتاح PROG لمدة ثانيتين.

ضبط الشهر

3. تومض قيمة الشهر (1-12) على الشاشة. اضغط على UP DOWN لتغيير الشهر.

ضبط التاريخ

4. اضغط على مفتاح PROG، فيظهر على الشاشة "CS-2, SET DATE".
5. تومض أيام الشهر (1-31) على الشاشة. اضغط على UP DOWN لتغيير اليوم.

ضبط السنة

6. اضغط على مفتاح PROG، فيظهر على الشاشة "CS-3, SET YEAR".
7. تومض السنة على الشاشة. اضغط على UP DOWN لتغيير السنة.

ضبط الساعة (12 ساعة أو 24 ساعة)

8. اضغط على مفتاح PROG، فيظهر على الشاشة "CS-4, SET HOUR".
9. Iإذا كنت في وضع 12 ساعة، تومض الساعة على الشاشة (1-12) ومعها AM أو PM. اضغط مفتاح UP DOWN لتغيير أوضاع الساعة وتغيير أوضاع AM/PM.

4-4. نسق ضبط الساعة (تابع)

9. إذا كنت في وضع 24 ساعة ، تظهر "24-HR" على الشاشة وتومض الساعة (1-24). اضغط على ▽ DOWN △ UP لتغيير الساعة.

ضبط الدقائق

10. اضغط على مفتاح P PROG، فيظهر على الشاشة "CS-5, SET MINUTE".
11. توميض الدقائق. اضغط على ▽ DOWN △ UP لتغيير الدقائق.

وضع الساعة (12 ساعة أو 24 ساعة)

12. اضغط على مفتاح P PROG، فيظهر على الشاشة "1. AM/PM" أو "2. 24-HR".
13. إضغط على ▽ DOWN △ UP للتنقل بين "1. AM/PM"، وهو نسق 12 ساعة، أو "2. 24-HR" وهو نسق 24 ساعة.

أوضاع التوقيت الشتوي والصيفي

14. اضغط مفتاح P PROG فيظهر على الشاشة "OFF.1" أو "US.2" أو "3. CE".
15. اضغط على ▽ DOWN △ UP للتبديل بين الأوضاع.

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

ب. "US.2"= تطبق تعديل الوقت الشتوي والصيفي تبعا للولايات المتحدة، يبدأ تغيير الوقت في الأحد الأول من أبريل وينتهي في الأحد الأخير من أكتوبر

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

4-5. تسجيل البيانات، والتحكم في الحرارة، والوضع الفني، ووضع الإحصاءات

هذه الأوضاع أوضاع تشخيصية متقدمة، وهي أوضاع برمجة، بشكل أساسي لاستخدام الشركة فقط. لمزيد من المعلومات عن هذه الأوضاع يمكنك الاتصال بقسم الصيانة والخدمة على هاتف 8405 -417-800-1 , أو 8405-456-937.

القسم الخامس: تقصي الأعطال وتصحيحها

5-1. دليل تقصي الأعطال وتصحيحها

المشكلة	السبب	التصحيح
مفتاح التشغيل في وضع التشغيل ولكن المقلاة لا تعمل	• دائرة مفتوحة	• أوصل المقلاة • افحص فاصل التيار أو الفيوز
السمن لا يسخن ولكن الأضواء مضيئة	• دائرة الحد ألأقصى للحرارة مفتوحة، رسالة خطأ "E10" • صمام التصفية مفتوح، رسالة خطأ ""E15"	• أعد ضبط الحد الأقصى للحرارة حسب تعليمات قسم التحكم في الحد الأقصى للحرارة. • أدر مقبض صمام التصفية إلى وضع الإغلاق.
فوران أو غليان السمن	• وجود ماء في السمن • نوعية السمن غير جيدة أو خطأ • ترشيح غير سليم • غسل غير سليم بعد تنظيف المقلاة	• عند 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 من مصفاة قدر القلي	• صمام المصفاة مسدود بفتات الخبز والبقسماط	• افتح الصمام ونظفه جيدا وفرش المصفاة.
مفتاح المرشح في وضع التشغيل ولكن المحرك لا يعمل	• انقطاع الواقي الحراري للمحرك	• أعد ضبط المفتاح الحراري في واقي محرك مضخة الترشيح- ضبط يدوي.

NOTICE

لمزيد من التفاصيل في تحري الأعطال، راجع الدليل الفني على www.hennypenny.com أو اتصل بهاتف 1-800-417-8405 أو 1-937-456-8405.

5-2. رموز (كود) الأخطاء

رسائل الأخطاء هي:"","E31", "E20", "E15", "E10", "E6", "E5", "E4
"E41", "E46", "E54", "E-70-A & B", "E-92"" 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 لوحة 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-6 A"	مجس الحرارة مفتوح	أدر 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-6 B"	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"	مفتاح الحد الأقصى للحرارة	أعد ضبط الحد الأقصى للحرارة يدويا برفع مفتاح إعادة الضبط. إذا لم يضبط الحد الأقصى للحرارة بهذه الطريقة، ينبغي استبداله. راجع كتيب التعليمات الفنية.
"E-15"	خلل في مفتاح التصريف	أغلق المصفاة باستخدام مقبض صمام التصريف. إذا استمرت رسالة الخطأ E-15 على الشاشة، افحص المفتاح الكهربائي. راجع كتيب التعليمات الفنية.
"E-41", "E-46"	خلل في البرمجة	أدر المفتاح إلى وضع الإبطال ثم إلى وضع التشغيل مرة ثانية. إذا استمرت أي من رسائل الخطأ على الشاشة حاول إعادة بدء النظام (قسم وضع البرمجة الخاصة). إذا استمر الخطأ استبدل منصة التحكم، راجع كتيب التعليمات الفنية.

5-2. رموز (كود) الأخطاء (تابع)

الشاشة	السبب	التصحيح في لوحة التحكم
"E-20 A"	خلل مفتاح الشفط (مغلق)	اضغط مفتاح الموقت لمحاولة الإشعال مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة E-20A افحص مفتاح الهواء ، راجع كتيب التعليمات الفنية.
"E-20 B"	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.
"E-20 C"	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-20 D"	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"	عناصر التسخين مرفوعة (المقالي الكهربائية فقط) كابل عبور jumper المروحة مفقود	أنزل عناصر التسخين إلى قدر القلي ابحث عن كابل jumper في موصل 12 دبوس وأضفه إذا كان مفقودا.
"E-54"	خلل في لوحة الدارة المطبوعة	حرك المفتاح إلى وضع الإبطال ثم إلى وضع التشغيل مرة ثانية. إذا استمرت رسالة الخطأ "E-54"، استبدل منصة الكمبيوتر
"E-70A"	كابل عبور Jumper مفتاح المروحة مفقود	ابحث عن كابل jumper في موصل 12 دبوس إلى المنصة.
"E-70B"	كابل عبور MV jumper مفقود	افحص كابل jumper في التوصيلات إلى المنصة.
"E-92"	فيوز 24-VAC في منصة I/O مفتوح	ابحث عن جزء حادث به ماس في دائرة 24 فولت (مثلا مفتاح الحد الأقصى للحرارة أو مفتاح المصفاة أو مفتاح الهواء).