HENNY PENNY
Engineered to Last

Henny Penny
مقالي ضغطية
طراز 500
طراز 561
طراز 600

FM07-472-A - Arabic
11-25-08

دليل المستخدم

لتسجيل الضمان على الإنترنت، زر الموقع الالكتروني 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 موديل 600 مجهزة بلهب اشتعال دائم. ولكن المقلاة لا يمكن تشغيلها بدون كهرباء. تعود الوحدة آليا إلى العمل المعتاد عندما تعود الكهرباء.

تنبيه

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

تحذير

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.

خطر

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

البيانات الفنية لمنتجاتCE

Nominal Heat Input: (Net)	Natural (I_{2H}) = 21.1 KW (72,000 Btu/h) Natural (I_{2E}) = 21.1 KW (72,000 Btu/h) Natural (I_{2E+}) = 21.1 KW (72,000 Btu/h) Natural (I_{2L}) = 21.1 KW (72,000 Btu/h) Liquid Propane (I_{3P}) = 21.1 KW (72,000 Btu/h)	الحرارة الإسمية الداخلة - صافي
Nominal Heat Input: (Gross)	Natural (I_{2H}) = 23.4 KW (80,000 Btu/h) Natural (I_{2E}) = 23.4 KW (80,000 Btu/h) Natural (I_{2E+}) = 23.4 KW (80,000 Btu/h) Natural (I_{2L}) = 23.4 KW (80,000 Btu/h) Liquid Propane (I_{3P}) = 22.9 KW (78,000 Btu/h)	الحرارة الإسمية الداخلة - إجمالي
Supply Pressure:	Natural (I_{2H}) = 20 mbar Natural (I_{2E}) = 20 mbar Natural (I_{2E+}) = 20/25 mbar Natural (I_{2L}) = 25 mbar Liquid Propane (I_{3P}) = 30 mbar Liquid Propane (I_{3P}) = 37 mbar Liquid Propane (I_{3P}) = 50 mbar	ضغط المورد
Test Point Pressure:	Natural (I_{2H}) = 8.7 mbar Natural (I_{2E}) = 8.7 mbar Natural (I_{2E+}) = 8.7/10 mbar Natural (I_{2L}) = 10 mbar Liquid Propane (I_{3P}) = 25 mbar	ضغط نقطة الاختبار
Injector Size:	Natural (I_{2H}) = 1.04 mm Natural (I_{2E}) = 1.04 mm Natural (I_{2E+}) = 1.04 mm Natural (I_{2L}) = 1.04 mm Liquid Propane (I_{3P}) = 0.66 mm	حجم الحاقن
Restrictor Size:	Natural (I_{2E+}) = 4.1 mm	حجم المانع

Natural = غاز طبيعي
KW = كيلو واط
Liquid Propane = بروبين سائل
BTU = وحدة حرارية انجليزية
mbar = ملي بار (وحدة ضغط)

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

القسم الأول: المقدمة

1-1. مقلاة الضغط

إن مقلاة الضغط Henny Penny هي وحدة أساسية لطهي الطعام. تستخدم هذه المقلاة فقط في إعداد الطعام في المؤسسات والمحال التجارية فقط.

الضغط والحرارة والوقت

يتم التحكم أوتوماتيكيا في الضغط والحرارة والوقت لتقديم أفضل المنتجات وأحسنها مذاقا.

الضغط

الضغط أساس في هذه الطريقة لتحضير الطعام. يأتي هذا الضغط من النداوة الطبيعية للطعام. يحبس الغطاء النداوة ويستخدمها كبخار. لأن البخار يتراكم بسرعة، يحتفظ الطعام بأكبر قدر من العصائر الطبيعية به. يخرج البخار الزائد من فتحة حمل ساكن في القدر، وهذه الفتحة تحافظ على ضغط البخار الدائم والمنخفض.

الحرارة

الحرارة المتولدة هي عنصر آخر هام في مقلاة الضغط. تتم عملية الطهي في درجة حرارة تتراوح من 315 إلى 325° فهرنهيتية. ويؤدي هذا إلى توفير الطاقة ويطيل عمر السمن المستخدم في القلي. يتم توفير الطاقة بسبب الوقت المنخفض للقلي، ودرجة الحرارة المنخفضة، وقدرة القدر المصنوع من الاستانلس ستيل على حفظ الحرارة.

الوقت

الوقت هو عنصر هام لأنه كلما قل وقت طهي الطعام، كلما زاد التوفير للمستخدم. تكون الأطعمة جاهزة للتقديم في وقت أقل مما تستغرق عملية القلي في المقلاة التقليدية المفتوحة.

NOTICE

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. العناية

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

3-1. المساعدة

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

4-1. الأنواع المختلفة من الموديل

يغطي الدليل كلا الموديلين الذي يعمل بالكهرباء، والذي يعمل بالغاز، بالإضافة إلى خيارات متعددة وإكسسوارات رئيسية. عندما تكون التعليمات خاصة بموديل واحد، يذكر ذلك في التعليمات.

1-5. السلامة

يتوفر في مقلاة الضغط 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**، و**ملاحظة**، 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**، و**تنبيه**، 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: 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.

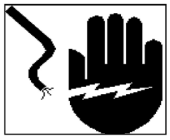
خطر: تشير إلى موقف عالي الخطورة إذا لم يتم تجنبه يؤدي إلى الموت أو إلى إصابة خطيرة.

1-5. السلامة (تابع)

رمز تساوي جهد المعدات

رمز نفايات المعدات الكهربية والإلكترونية

أو



رموز الصدمة الكهربية

أو

رموز الأسطح الساخنة

القسم الثاني: التركيب

2-1. مقدمة

يقدم هذا القسم تعليمات التركيب لمقلاة الضغط Henny Penny لكل من الموديل الذي يعمل بالكهرباء والذي يعمل بالغاز.

NOTICE

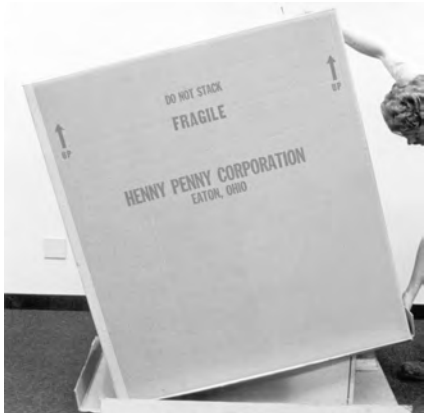
ينبغي أن يتم تركيب المعدة فقط بواسطة فني صيانة مؤهل.

خطر صدمة كهربية

لا تثقب الوحدة بأي أداة مثل مثقاب أو مفك حيث قد يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربية أو تلف لمكونات المقلاة.

2-2. تعليمات التفريغ

تشحن المقلاة مثبتة بقاعدة خشبية في صندوق من الكرتون. وتشحن المقلاة الكهربية أو التي تعمل بالغاز كاملة التركيب. عند طلب المقلاة يمكن طلب عجلات اختيارية تشحن منفصلة.



خطوة 2

1. اقطع الأشرطة من حول قاع الصندوق الكرتون.

NOTICE

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

2. ارفع الصندوق عن الوحدة.
3. افتح غطاء المقلاة وارفع السلة وجميع الإكسسوارات.
4. ضع المقلاة على جنبها مستندة على دعامات.

حمل ثقيل

احترس عند نقل المقلاة لتجنب الإصابة. وزن المقلاة حوالي 300 رطل (136 كيلوجرام).

خطوة 4

2-2. تعليمات التفريغ (تابع)

5. انزع براغي الأرجل الأربعة من قاعدة الشحن الخشبية. تخلص من القاعدة الخشبية.

6. ركب براغي الشحن مرة ثانية في الأرجل لتعمل كأرجل تسوية للمقلاة. إذا كنت قد طلبت العجلات، ركب العجلات في الأرجل ورافعة تثبيت العجل للأمام.

7. ضع المقلاة في وضع قائم.

8. حضر مجموعة الثقل الساكن للتشغيل:

خطوة 8

NOTICE

توضع دعامة الشحن المعدنية في داخل مبيت الثقل الساكن لحماية فوهة الثقل الساكن خلال الشحن. هذه الدعامة يجب إزالتها قبل التركيب وبدء التشغيل.

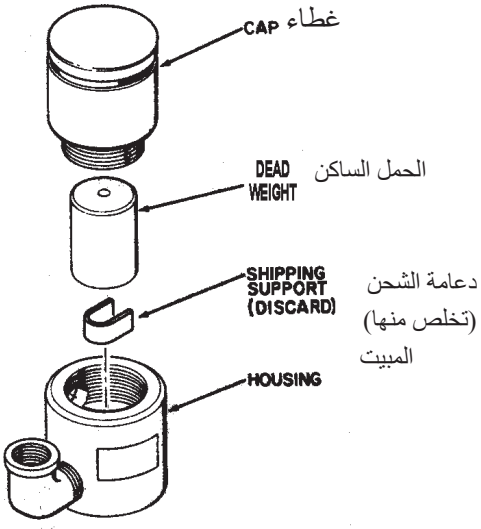
أ. فك غطاء الثقل الساكن.

ب. ارفع الثقل الساكن المستدير.

ت. تخلص من دعامة الشحن.

ث. نظف فوهة الثقل الساكن بقطعة قماش جافة.

ج. أعد وضع الثقل الساكن وركب الغطاء مرة أخرى.



9. افتح الغطاء وانزع أغطية الشحن من داخل المقلاة.

10. انزع الورق من كابينة المقلاة. من الضروري تنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش مبللة.

2-3. اختيار موقع المقلاة

اختيار الموقع السليم للمقلاة هام جدا للتشغيل والسرعة والسهولة. اختر موقعا يوفر سهولة التحميل والتفريغ بدون التدخل في الترتيب النهائي لطلبات الطعام. وجد الطهاة أن القلي من البداية إلى النهاية ووضع المنتج في أماكن حفظ الحرارة يساعد في الخدمة المستمرة السريعة. يجب وجود طاولات لوضع الطعام على الأقل في جانب واحد من المقلاة. 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. لصيانة المقلاة ينبغي وجود فراغ بقدر 24 بوصة (60.96 سم) حول المقلاة من جميع الجهات. يمكن الوصول إلى المقلاة لصيانتها بفك المنصة الجانبية. كذلك ينبغي وجود فراغ بقدر 6 بوصات (15.24 سم) حول قاعدة وحدات الغاز للإمداد السليم بالهواء إلى غرف الاحتراق.

خطر حدوث حريق

لتجنب الحرائق، ركب المقلاة التي تعمل بالغاز بحيث يكون هناك فراغ كافي بينها وبين أي مواد قابلة للاشتعال، 6 بوصات *(15.24 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.

لتجنب الحرائق وتلف المواد التموينية، يجب ألا تستخدم المنطقة أسفل المقلاة لتخزين المؤن.

لا ترش مواد قابلة للاشتعال في المنطقة المحيطة بالمقلاة أثناء التشغيل.

خطر الإصابة بحروق

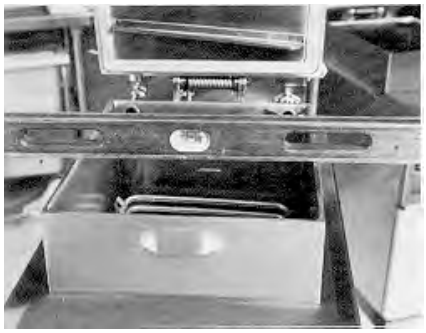
لتجنب الإصابة بحروق شديدة من تناثر السمن الساخن، ضع المقلاة بحيث تتجنب انقلابها. يمكن استخدام روابط للتثبيت لضمان استقرار المقلاة.

2-4. تسوية المقلاة

للتشغيل السليم، يجب أن تكون المقلاة مستوية من جانب إلى جانب ومن الأمام إلى الخلف. باستخدام ميزان تسوية يوضع على الأماكن المستوية من المقلاة حول إطار القدر.

خطر

عدم إتباع تعليمات التسوية يمكن أن يؤدي إلى فوران السمن وفيضانه من القدر، الذي يمكن أن يتسبب بدوره في الإصابة بحروق شديدة، أو إصابات للأفراد أو حدوث حريق أو تلف للمعدات وأضرار مادية.



5-2. تهوية المقلاة

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.

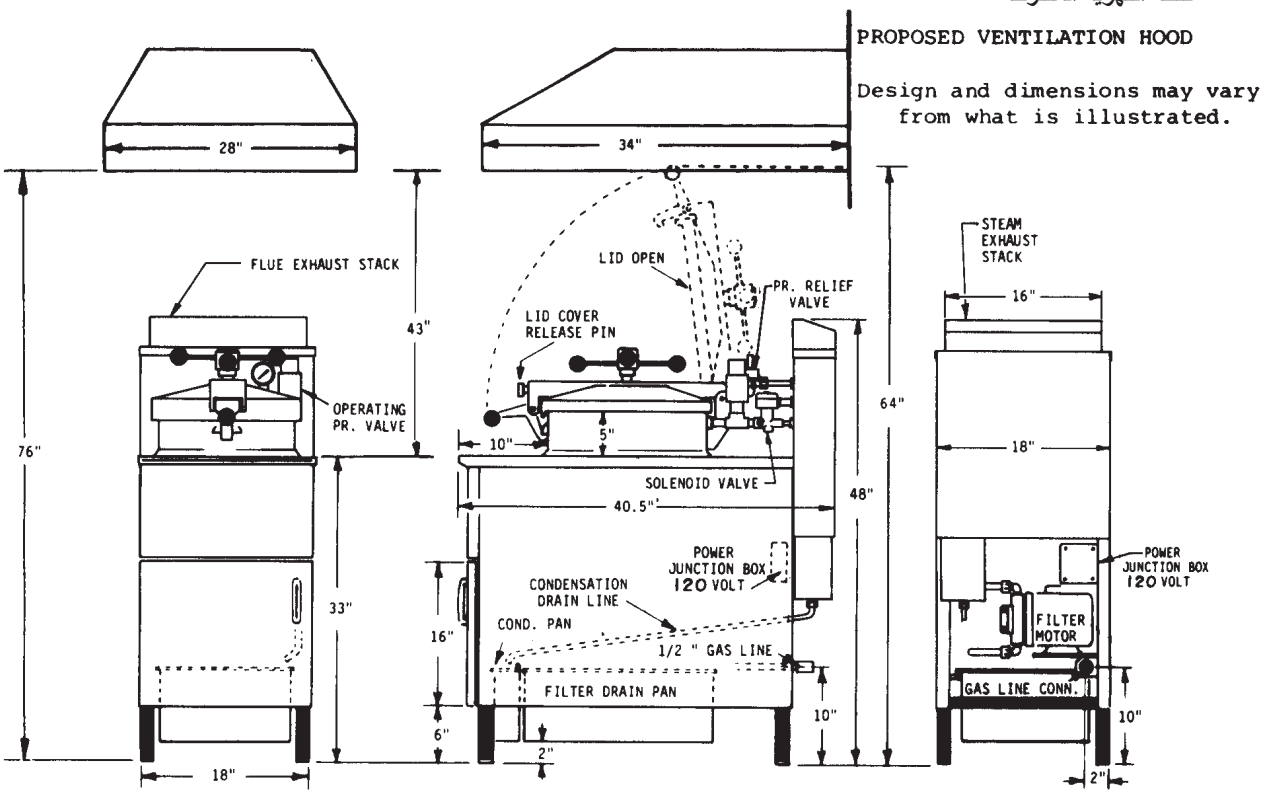
NOTICE

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

CAUTION

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.

فتحة التهوية المقترحة



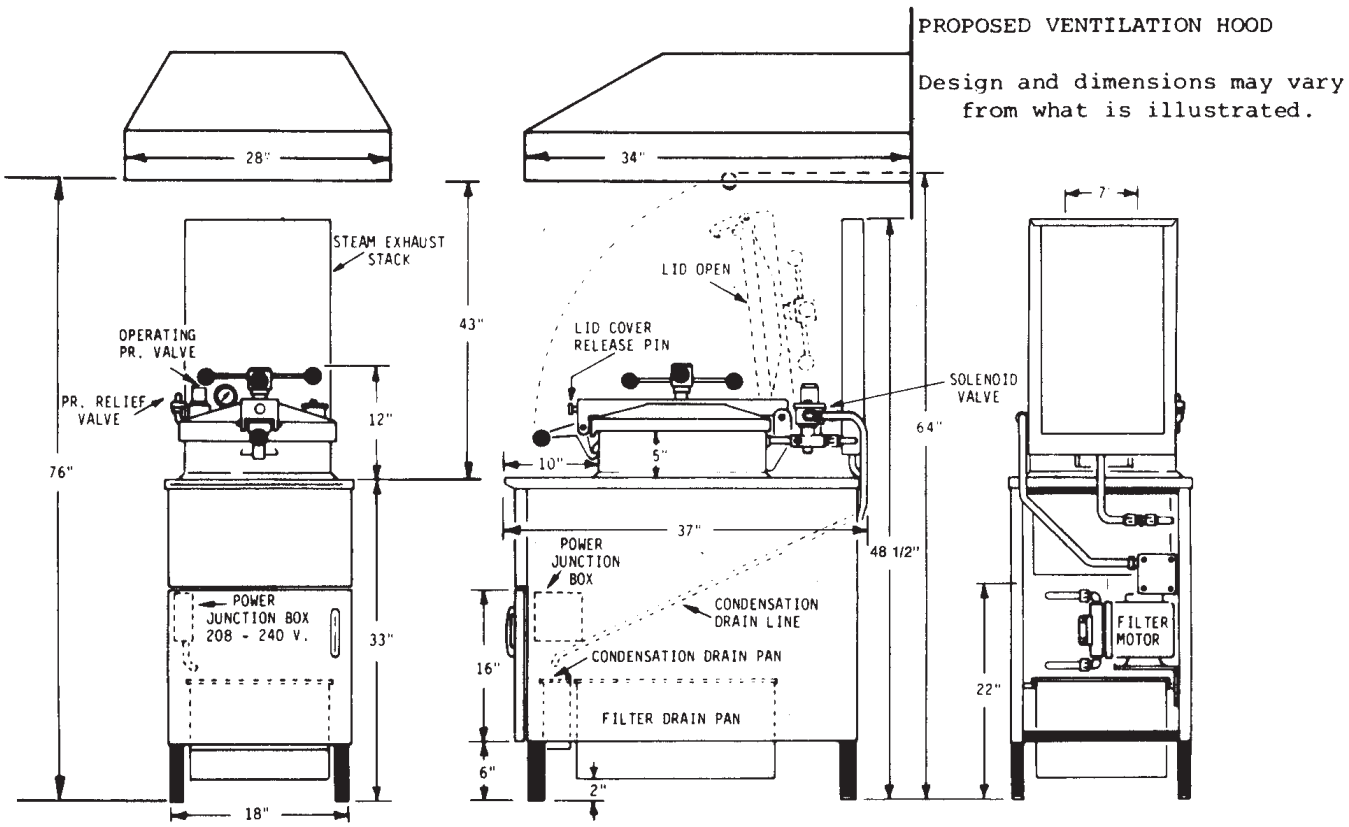
منظر أمامي

GAS MODEL 600

منظر من الجانب الأيمن

منظر خلفي

فتحة التهوية المقترحة



منظر أمامي

منظر من الجانب الأيمن

منظر خلفي

6-2. مصدر الغاز

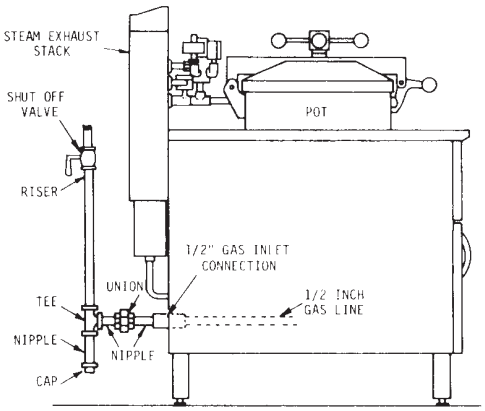
تأتي المقلاة المفتوحة من المصنع مصممة كي تعمل بالغاز الطبيعي أو البروبين. راجع لوحة البيانات داخل الباب الأمامي للخزانة لتحديد متطلبات مصدر الغاز. الحد الأدنى لمصدر الغاز الطبيعي هو عامود ماء 7 بوصات (1.7 kPa)، وعامود ماء 10 بوصة (2.49 kPa) للبروبين. الحد الأقصى لمصدر الغاز الطبيعي هو عامود ماء 14 بوصة (3.49 kPa) أو 5 psi.

لا تحاول استخدام أي غاز غير النوع المحدد في لوحة البيانات.يمكن تركيب مجموعات تحويل بواسطة الموزع إذا دعت الضرورة. استخدام مصدر غاز غير صحيح يمكن أن يؤدي إلى حريق أو انفجار قد ينجم عنه إصابات خطيرة وأضرار مادية جسيمة.

2-7. أنابيب الغاز

يرجى مراجعة التالي لأجل التوصيل السليم للمقلاة بمصدر الغاز الرئيسي.

WARNING



GAS FRYER, LEFT SIDE VIEW

لتجنب إحتمال الإصابة بأذى بالغ:

- **يجب 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-& 2 ومعايير التركيب- الأجهزة التي تعمل بحرق الغاز. في أستراليا يتم التركيب طبقا لقواعد إدارة الغاز الاسترالية، القسم AS5601 الخاص بتركيبات الغاز.**
- **ينبغي فصل المقلاة وصمام الإقفال اليدوي من مصدر الغاز عند إجراء اختبارات الضغط للنظام بما يتعدى 3.45 kPa أو 34.47 mbar.**
- **ينبغي أن تكون المقلاة معزولة عن مجموعة أنابيب مصدر الغاز بإغلاق صمام الإقفال اليدوي خلال إجراء اختبارات الضغط لنظام الغاز بما يساوي أو يتعدى 3.45 kPa أو 34.47 mbar.**
- **يجب استخدام أنبوبة صلب أسود معيارية مقاس ½ بوصة وتوصيلات قابلة للانثناء لوصلات الغاز.**
- **لا تستخدم وصلات (تركيبات) من الحديد الزهر (الصب).**
- **رغم أن الأنبوبة مقاس ½ بوصة 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 (0.747 mbar).**

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 Z21.6 أو CAN/CSA 6.16 وكذلك أداة فصل سريع (جزء رقم 19921) تتطابق مع ANSI Z21.41 أو CAN 1-6.9. ويجب أيضا توفير وسيلة للحد من حركة المقلاة دون الاعتماد على أداة التوصيل والفصل السريع أو الأنابيب الخاصة بها في الحد من حركة المقلاة.

2-7. أنابيب الغاز (تابع)

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.

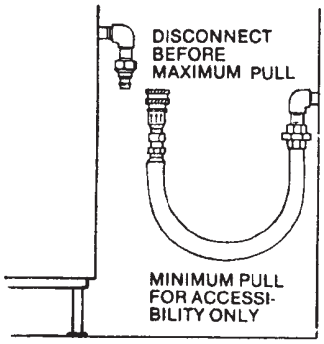
7-2. أنابيب الغاز (تابع)

تركيب أنابيب الغاز

GAS PIPING

RIGHT الطريقة الصحيحة

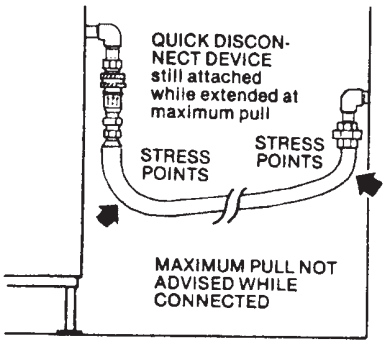
MINIMUM PULL of equipment away from wall permissible for accessibility to Quick Disconnect Device.



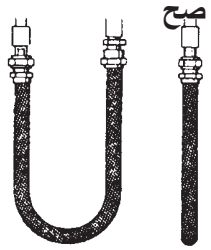
الطريقة الخطأ

WRONG

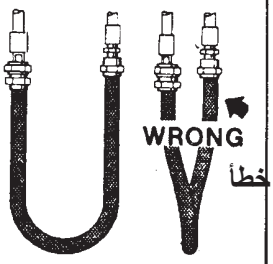
AVOID SHARP BENDS AND KINKS when pulling equipment away from wall. (Maximum pull will kink ends, even if installed properly, and reduce Connector life.)

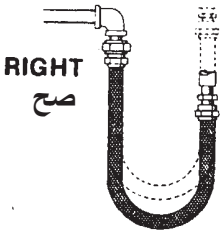


صح **RIGHT**



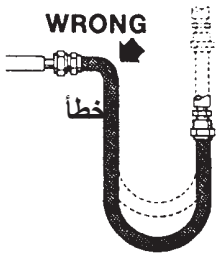
Couplings and hose should be installed in the same plane as shown at left. DO NOT OFFSET COUPLINGS—this causes torsional twisting and undue strain causing premature failure.



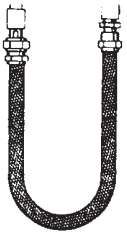


This is the correct way to install metal hose for vertical traverse. Note the single, natural loop.

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

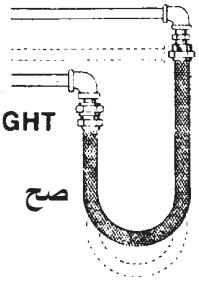


صح
RIGHT



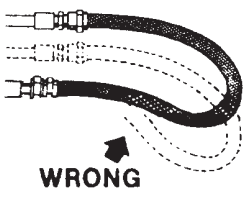
Maintain the minimum or larger bending diameter between the couplings for longest life.

Closing in the diameter at the couplings, as shown at right, creates double bends causing work fatigue failure of the fittings.



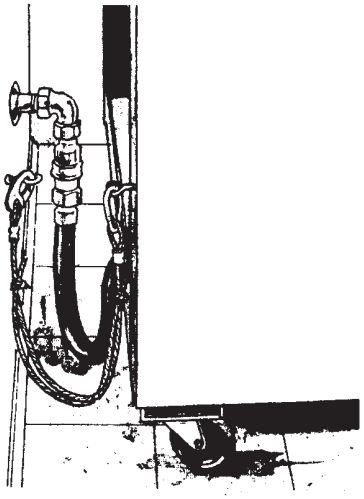
In all installations where "self-draining" is not necessary, connect metal hose in a vertical loop.

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.

CAUTION

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.

CAUTION

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).

8-2 اختبار تسرب الغاز

NOTICE

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.

أبعد عن اللهب

9-2. ضبط منظم ضغط الغاز

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.

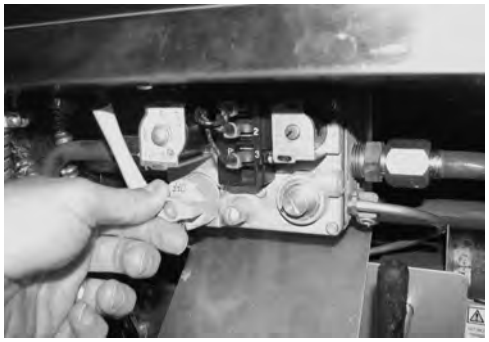
يأتي منظم ضغط الغاز في صمام التحكم في الضغط من المصنع مضبوطا كالتالي:
الغاز الطبيعي: 3.5 بوصة عامود ماء (0.87 mbar)
البروبين: 10 بوصات عامود ماء (2.49 mbar)

10-2. إجراءات إشعال لهب المشعل وإطفائه

NOTICE

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

إجراءات الإشعال الكترونياً



خطوة 4

1. حرك مفتاح التشغيل إلى وضع الإيقاف.
2. حرك مقبض صمام الغاز في عكس اتجاه عقرب الساعة إلى وضع الإيقاف (الأسفل).
3. انتظر وقت كافي للسماح لأي غاز يكون قد تراكم في غرفة الاحتراق بالتسرب (على الأقل 5 دقائق).
4. حرك مقبض صمام الغاز في اتجاه عقرب الساعة إلى وضع التشغيل.
5. حرك مفتاح التشغيل إلى وضع التشغيل.
6. انتظر حوالي 45 ثانية حتى يشتعل الموقد.
7. أنصت إلى صوت اشتعال الموقد.
   - يكون هناك صوت مسموع بسبب اشتعال الغاز في أنابيب الغاز في داخل الموقد.

2-13. إجراءات إشعال لهب المشعل وإطفائه (تابع)

8. تشتعل الشعل وتعمل حتى تصل حرارة السمن إلى درجة حرارة مضبوطة مسبقا، وعندما ينطفئ نور الحرارة، اضبط مفاتيح التحكم للفترة الزمنية المطلوبة.

CAUTION

لا تترك الشعل في وضع التشغيل لأكثر من *10* ثواني بدون وجود سمن في قدر القلي حتى لا يتلف القدر.

9. يجب تنظيف قدر القلي حسب التعليمات في القسم الثالث.

10. يجب ملء قدر القلي بالسمن إلى المستوى الصحيح. راجع قسم ملء القدر بالسمن وإضافة السمن.

إجراءات الإطفاء

1. حرك مقبض صمام الغاز في عكس اتجاه عقرب الساعة إلى وضع الإطفاء.

2. حرك مفتاح التشغيل الرئيسي إلى وضع التشغيل.

2-11. تعديل لهب المشعل (غاز فقط)

تم ضبط لهب المشعل من قبل المصنع. إذا دعت الضرورة للتعديل، اتصل بالموزع المحلي لمنتجات Henny Penny.

2-12. تعديل منظم الضغط (غاز فقط)

منظم الغاز مضبوط من قبل المصنع بمقدار 3.5 بوصة عامود ماء (0.87 kPa) للغاز الطبيعي (10 بوصة (2.49 kPa) للبروبين). إذا دعت الضرورة للتعديل، اتصل بالموزع المحلي لمنتجات Henny Penny.

13-2. إجراءات إشعال لهب المشعل وإطفائه

تأتي المقلاة الكهربية مضبوطة من المصنع على 208، 220/240، أو 440/480 فولت، أحادي أو ثلاثي المراحل، 60 هيرتز. يجب أن يطلب كابل الكهرباء كإكسسوار عند التركيب. راجع لوحة البيانات داخل باب المقلاة لتحديد مصدر الطاقة الصحيح.

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 أو اللوائح المحلية.

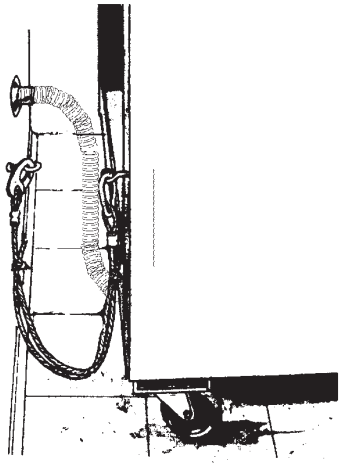
لتجنب الصدمة الكهربية يجب أن تكون المقلاة مؤمنة بفاصل تيار خارجي يقوم بفصل جميع التوصيلات غير المؤمنة بالأرضي. مفتاح الكهرباء الرئيسي في هذه المعدة لا يفصل جميع خطوط التوصيل.

يجب توصيل المقلاة الكهربية بأسلاك من المقاس المنصوص عليه في لوحة البيانات. ويجب أن يكون السلك من النحاس الأحمر المعزول المعاير لـ 600 فولت ودرجة حرارة 90° مئوية. للمسافات أكبر من 50 قدم (15.24 متر)، استخدم الأسلاك من المقاس الأكبر.

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 أن تنقلب.

رسم توضيحي- كابل التثبيت

CABLE RESTRAINT



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

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 جانبي الخدمة. يجب أن يكون كابل التثبيت أقصر بست بوصات على الأقل من كابل التوصيل المرن.

جدول المتطلبات الكهربية

فولت	طور	كيلووات	أمبير
208	أحادي	11.25	54
208	أحادي	13.50	65
208	ثلاثي	11.25	31
208	ثلاثي	13.50	38
240	أحادي	11.25	52
240	أحادي	13.50	58
240	ثلاثي	11.25	30
240	ثلاثي	13.50	33
480	ثلاثي	11.25	14
480	ثلاثي	13.50	16

13-2. المتطلبات الكهربية (المقلاة الكهربية)

متطلبات كهربية إضافية:

- ينبغي أن تكون أسلاك التوصيل مقاومة للزيت، ومعزولة بعازل مرن، ليس أخف من البوليكلوروبين أو غيره من المواد العازلة وكذلك ينبغي أن يكون من نوع HO7RN.
- يوصى باستخدام أداة واقية mA 30 كفاصل دائرة التيار المتبقي، أو مقاطع الدائرة الأرضية في دائرة توصيلات المقلاة.

صدمة كهربية

(فقط للمعدات بعلامة CE)

لتجنب الصدمة الكهربية 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

14-2. المتطلبات الكهربية (مقلاة الغاز)

تتطلب المقلاة التي تعمل بالغاز توصيلة 120 فولت، أحادي، 60 هيرتز، 10 أمبير، ثلاثية بأرضي، أو 230 فولت، ثلاثية، 50 هيرتز، 5 أمبير، سلك أحادي. مقلاة الغاز 120 فولت مجهزة من المصنع بتوصيل بالأرضي، لحمايتك من الصدمة الكهربية، ويجب توصيله بقبس ثلاثي. لا تقطع أو تزيل قطب الأرضي. يوجد رسم توضيحي للتوصيلات السلكية في خلف الحاجز الأيمن ويمكن الوصول إليه برفع الحاجز الأيمن. يجب أن تتماشى أسلاك توصيل 230 فولت مع جميع اللوائح المحلية والقومية.

صدمة كهربية

لتجنب الصدمة الكهربية 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. في كندا اتبع اللائحة الكندية للكهرباء CSA C22.1، الجزء الأول أو اللوائح المحلية.

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

15-2. اختبار المقلاة

يتم فحص مقلاة الضغط Henny Penny قبل شحنها. ومع ذلك ينبغي فحص الوحدة للتأكد من عملها بالشكل الصحيح. راجع قسم تشغيل وإجراءات C1000 لاختبار حمل أولي من المنتج.

16-2. كراسي تحميل المحرك

تأتي كراسي تحميل المحرك مشحمة من قبل المصنع. لا تقوم بتشحيمها.

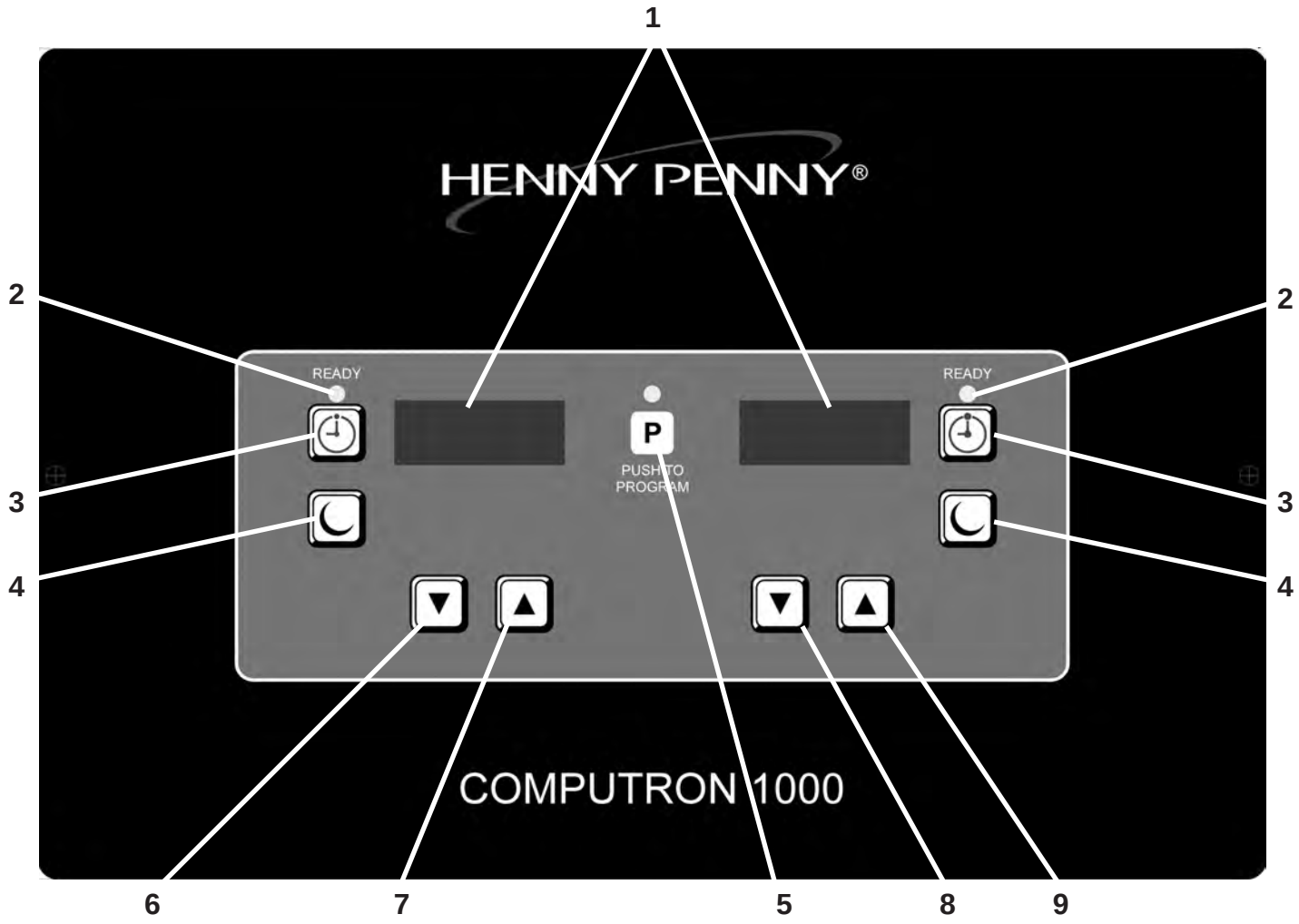
القسم الثالث: تعليمات التشغيل

3-1. مكونات التشغيل

مفاتيح تحكم -C1000 الشكل التوضيحي 3-1

رقم الشكل	رقم المادة	الوصف	الوظيفة
3-1	1	شاشة عرض رقمية	تعرض درجة حرارة السمن، وعداد الوقت التنازلي في دورة الطهي، واختيارات وضع البرمجة. يمكن أن تظهر درجة حرارة السمن بالضغط مرة واحدة، أو مرتين لمشاهدة درجة الحرارة المضبوطة مسبقا. إذا تعدت حرارة السمن 425° فهرنهيتية (218° درجة مئوية) فإن الشاشة تظهر "E-5, Fryer too hot" (المقلاة ساخنة أكثر من اللازم)
3-1	2		يضيء هذا النور عندما تصل درجة حرارة السمن إلى 5° من درجة الحرارة المضبوطة مسبقا، حيث تكون هذه الحرارة مناسبة لوضع الطعام في المقلاة.
3-1	3		تستخدم مفاتيح الموقت لبدء وإيقاف دورات الطهي.
3-1	4		تستخدم مفاتيح التعطيل لبدء وضع التعطيل الذي يقلل حرارة السمن خلال فترات عدم الاستخدام.
3-1	5		يستخدم مفتاح البرنامج للوصول إلى أوضاع البرمجة وكذلك، خلال وضع البرمجة، يستخدم للتقدم إلى الوضع التالي.
3-1	6 و 7		تستخدم هذه المفاتيح لتعديل القيمة المعروضة الحالية في وضع البرمجة أو لتغيير درجة الحرارة المضبوطة مسبقا للسمن.

1-3. مكونات التشغيل (تابع)



شكل 3-1

3-1. مكونات التشغيل (تابع)

رقم الشكل	رقم المادة	الوصف	الوظيفة
3-3	8	قدر القلي	يوضع به السمن ومنطقة باردة كافية لتجميع القرقعة.
3-3	9	زنبرك الغطاء	يساعد في رفع الغطاء وبقائه مفتوحا (وهو مغطى بواقي)
3-3	10	قناة تصفية البخار المكثف	هذه القناة تجمع البخار المتكون على الغطاء عند فتحه، وتحوله إلى خط تصفية وتمنع قطرات البخار من السقوط في السمن.
3-3	11	حشية الغطاء	تضمن الضغط المطلوب لغرفة القدر.
2-3	12	مزلاج الغطاء	مزلاج بزنبرك يضمن بقاء الغطاء محكم الغلق، هذا المزلاج ومجموعة المحور العمودي وحشية الغطاء تضمن إغلاق غرفة القدر وضغطها.
2-3	13	مجموعة المحور العمودي	مجموعة يتم إحكامها بعد إغلاق الغطاء بالمزلاج، وهي توفر ضغطا على قمة الغطاء، ثم تضمن حشية الغطاء الضغط على حافة قدر القلي، بعد بناء رطلا من الضغط الداخلي، تدفع بطانة الغطاء مسمار غلق لأعلى إلى حلقة الإغلاق، مما يمنع المحور العمودي من الدوران أثناء تراكم الضغط في قدر القلي.
2-3	14	حد إيقاف الغطاء	حلقة ملولبة قابلة للتعديل تستخدم للحصول على القدر السليم من الإحكام بين حشية الغطاء وحافة قدر القلي، ويتم هذا بالتحكم في عدد الدورانات في اتجاه عقرب الساعة للمحور العمودي.
3-2	15	مجموعة الوزن الساكن	يحافظ هذا التصميم للوزن الساكن وصمام تخفيف الضغط على مستوى ثابت من ضغط البخار داخل القدر، ويخرج البخار الزائد من خلال مدخنة العادم.

عدم تنظيف مجموعة الثقل الساكن بشكل يومي يمكن أن يؤدي إلى حدوث ضغط زائد في المقلاة مما قد ينتج عنه إصابات وحروق خطيرة.

3-1. مكونات التشغيل (تابع)

رقم الشكل	رقم المادة	الوصف	الوظيفة
3-2	16	صمام تخفيف الضغط	هو صمام مزود بزنبرك معتمد من ASME، ومضبوط على عيار 14.5 psi، إذا انسدت مجموعة الثقل الساكن فإن هذا الصمام ينفث الضغط الزائد، مما يحفظ الضغط داخل غرفة قدر القلي على عيار 14.5 psi (999mbar). إذا حدث ذلك حرك مفتاح التشغيل إلى وضع الإيقاف لإزالة الضغط بالكامل من قدر القلي.

إذا عمل صمام تخفيف الضغط، حرك مفتاح التشغيل إلى وضع الإيقاف. لتجنب الإصابات الشديدة أو الحروق، قم بصيانة المقلاة قبل استخدامها ثانيا.

3-2	17	حلقة صمام تخفيف الضغط	

خطورة الإصابة بحريق
<u>لا تجذب</u> هذه الحلقة حتى لا تصاب بحروق شديدة من البخار الساخن.

3-2 3-5	18	عداد الضغط	يظهر مقدار الضغط داخل قدر القلي.
3-2	19	صمام السلونويد	هو أداة كهربية ميكانيكية تتسبب في بقاء الضغط في قدر القلي، يغلق صمام السلونويد في بداية دورة الطهي، ويفتح أوتوماتيكيا في نهاية دورة الطهي. إذا اتسخ هذا الصمام أو حدث به شرخ أو قطع فإن الضغط لا يتراكم داخل قدر القلي، وفي هذه الحالة ينبغي تغيير الصمام.
3-3	20	صمام التصفية (يظهر المقبض فقط)	هو صمام كروي اتجاهين يكون في المعتاد مغلقا. أدر اليد لتصفية السمن من قدر القلي إلى صينية تصفية المرشح.

لا تفتح صمام التصفية عندما يكون قدر القلي تحت ضغط، يتسبب السمن الساخن في حروق شديدة.

3-3	21	مفتاح فصل التصفية	هو مفتاح يوفر حماية للقدر في حالة قيام المستخدم بدون قصد بتصفية السمن من القدر بينما يكون مفتاح التشغيل في وضع التشغيل، حيث يقوم هذا المفتاح بإغلاق الحرارة أوتوماتيكيا عند فتح صمام التصفية.

1-3. مكونات التشغيل (تابع)

رقم الشكل	رقم المادة	الوصف	الوظيفة
3-3	22	صينية تصفية المرشح	هي الصينية التي يمكن إزالتها والتي يبيت فيها المرشح وهي تتلقى السمن عند تصفيته من القدر. وهي تستخدم أيضا لإزالة السمن القديم والتخلص منه.

توخى الحرص الشديد عند تحريك أو نقل الصينية وهي تحتوي على سمن ساخن لتجنب الحروق من الأسطح الساخنة وتناثر السمن.

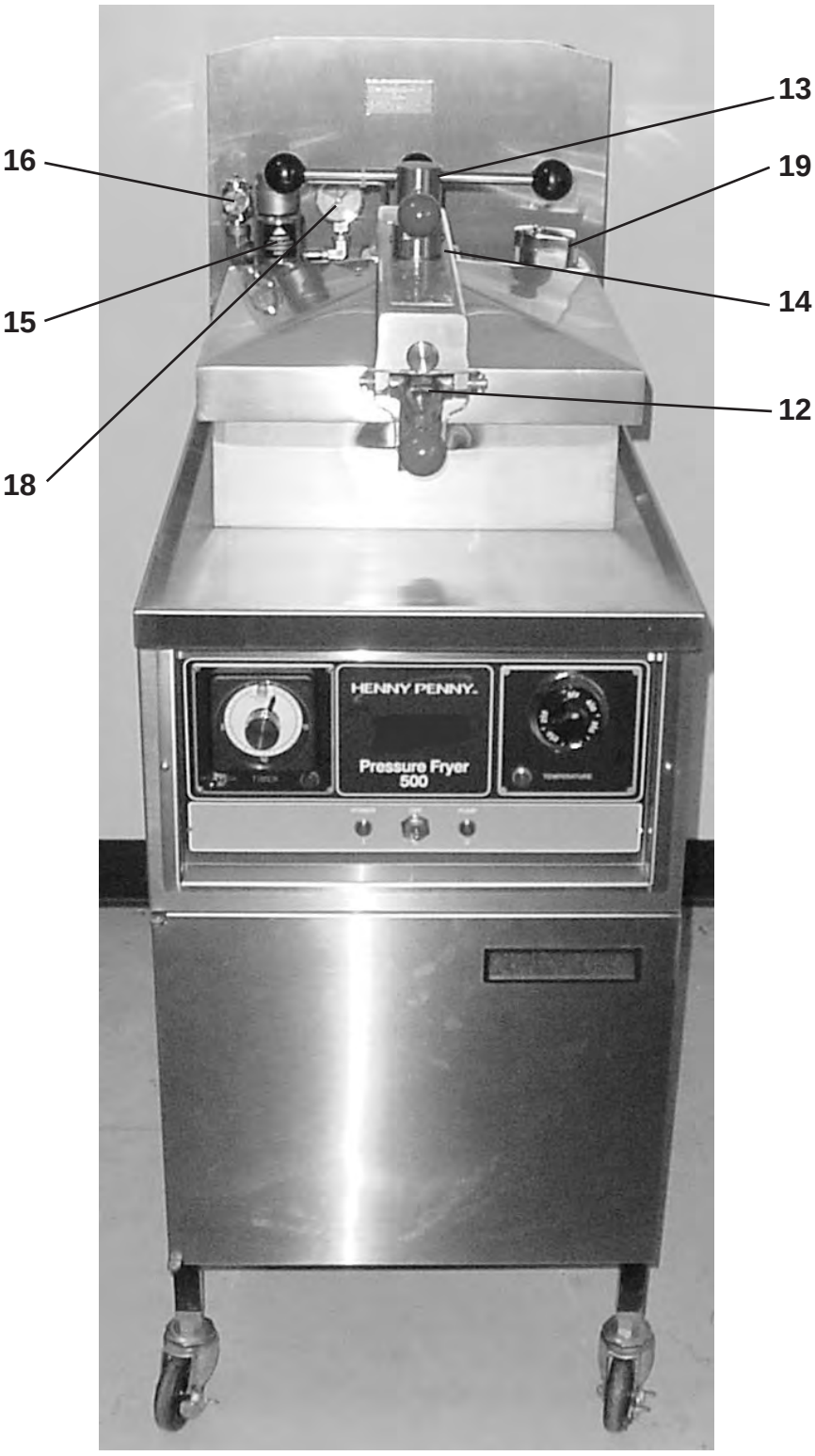
3-3	23	وصة المرشح	تصل المرشح بمضخة الترشيح وتسمح بسهولة إزالة المرشح وصينية التصفية.
3-3	24	صمام المرشح	عندما يكون مفتاح التشغيل في وضع الضخ PUMP، فإن هذا الصمام الثنائي الاتجاه يوجه السمن المرشح من صينية الترشيح إلى القدر.
3-3	25	خط تصفية البخار المكثف	هو خرطوم يستخدم لتوجيه البخار المكثف المتجمع في نظام عادم البخار إلى صينية التكثيف.
3-3	26	صينية تصفية البخار المكثف	هي نقطة التجمع للبخار المكثف الذي تكثف داخل نظام عادم البخار، وينبغي تفريغها بشكل دوري.
3-3 8-3	27	خرطوم الغسيل (اختياري)	هو خرطوم يدوي يستخدم لغسل بقايا الطعام من قدر القلي إلى صينية الترشيح، ويتم توصيله بوصلة سريعة الفصل.
3-3	28	صمام التحكم بالغاز (في الموديلات التي تعمل بالغاز فقط)	يتحكم في سريان الغاز إلى المشاعل.
6-3 7-3	29	حد الحرارة القصوى	هو مفتاح تحكم يستشعر حرارة السمن. إذا تعدت درجة حرارة السمن الحد الآمن للعمل، فإن هذا المفتاح يفتح ويغلق الحرارة الواصلة إلى قدر القلي. عندما تنزل درجة حرارة السمن إلى الحد الآمن للعمل، فإن المفتاح يجب ضبطه يدويا بالضغط على مفتاح إعادة الضبط الأحمر الذي يقع تحت منصة التحكم، خلف الباب.

Electric

Gas

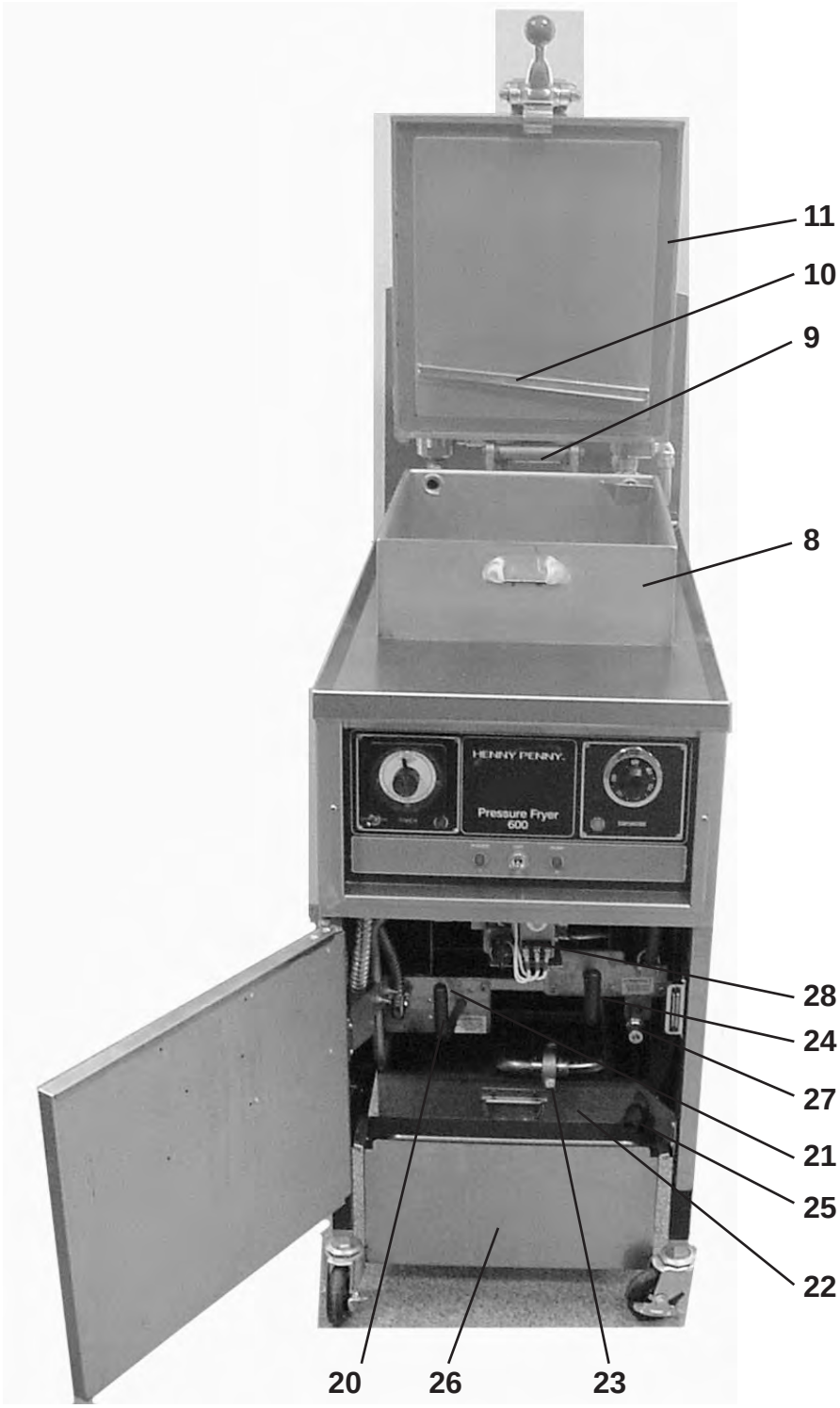
4-3	30	مفتاح تشغيل فواصل التيار (الموديلات الكهربية فقط)	هي أدوات أمنية تقطع الدائرة الكهربية عندما يزيد التيار عن القيمة المعيارية.
7-3	31	الموصلات (الموديلات الكهربية فقط)	هي مفاتيح تناوب توجه الطاقة إلى عناصر التسخين، أحد المفاتيح مسلسل مع الحرارة القصوى، والآخر مسلسل مع مفاتيح التحكم. الوحدة القياسية تستخدم 2 موصلات كهروميكانيكية بينما تستخدم الوحدات التي يتحكم الكمبيوتر في تشغيلها موصل واحد كهروميكانيكي والأخر زئبقي.
9-3	32	فاصل التيار (أحادي الطور فقط)	يفتح الدائرة الكهربية ويفصل التيار عن العناصر.

1-3. مكونات التشغيل (تابع)



الموديل الكهربائي
الشكل 3-2 مفاتيح التحكم بالتشغيل

1-3. مكونات التشغيل (تابع)

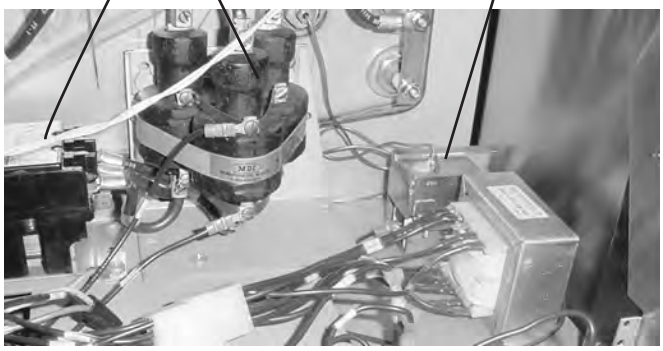


الموديل الذي يعمل بالغاز

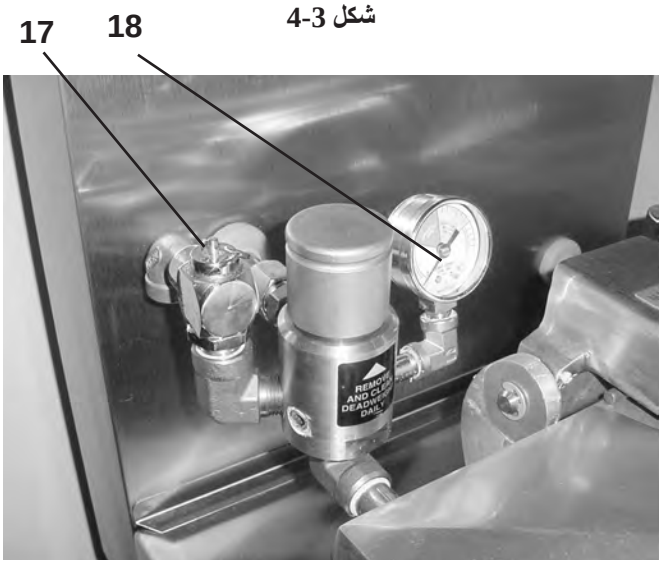
الشكل 3-3 مفاتيح التحكم بالتشغيل

1-3. مكونات التشغيل (تابع)

شكل 3-4



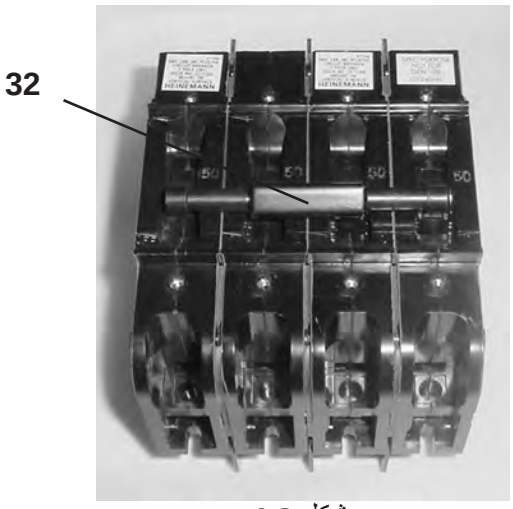
شكل 3-7



شكل 3-5

شكل 3-8

شكل 3-6



شكل 3-9

2-3. ملء القدور بالسمن أو إضافة سمن

NOTICE

قبل عملية الطهي الفعلية وإضافة السمن لقدر القلي، تأكد أن قدر القلي ومجموعة شبكة الترشيح وصينية التصفية نظيفة. يجب تنظيف مجموعة شبكة الترشيح وصينية التصفية بالماء الساخن والصابون وتجفيفها جيدا قبل التركيب. في هذا الوقت يجب أن يكون قدر القلي أيضا نظيفا. راجع قسم تنظيف قدر القلي.

CAUTION

يجب أن يكون مستوى السمن دائما عند مؤشرات مستوى القدر في خلف قدر القلي (انظر الصورة في الصفحة التالية). 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 في المقلاة الكهربية أو سطح قدر القلي في مقلاة الغاز مغمورة بالكامل في السمن، وإلا قد تحدث حرائق أو تلف للمقلاة.

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

WARNING
BURN RISK

خطر الإصابة بحروق

ارتدي قفازات لتجنب الحروق الشديدة عند صب السمن الساخن في القدر، كذلك عليك تجنب تناثر السمن عند صبه.

2. تتطلب المقلاة الكهربية موديل 500 مقدار 48 رطل (21.8 كيلوجرام) من السمن السائل، بينما تتطلب المقلاة موديل 561 مقدار 65 رطلا (29.5 كيلوجرام). تتطلب المقلاة التي تعمل بالغاز 43 رطلا (19.5 كيلوجرام) من السمن. تحتوي موديلات 500 على خطين لمؤشرين لمستوى السمن في الجدار الخلفي للقدر، بينما تحتوي موديلات 561، 600 على خط مؤشر واحد. تبين هذه الخطوط المستوى الصحيح للسمن في القدور.

3. يجب ملء القدر بالسمن البارد حتى ½ بوصة (12.7 مم) أسفل الخط المؤشر الواحد. وحتى الخط الأسفل عندما يكون في القدر خطين. عند تسخين السمن يتمدد ومن ثم ينبغي أن يكون عند خط المؤشر وهو ساخن، أو عند الخط العلوي في موديلات 500.

3-3. العناية بالسمن (الزيت)

اتبع التعليمات التالية لتجنب فوران السمن وفيضانه من قدر القلي، وهو ما يمكن أن يؤدي إلى حروق شديدة أو إصابات أو حدوث حريق وتلف للمعدات وأضرار مادية.

1. لحماية السمن والانتفاع بأطول مدة لاستخدامه، اضغط لخفض الحرارة إلى 250˚ فهرنهيتية (135 مئوية) عندما لا تكون المقلاة مستخدمة. السمن المستهلك يدخن بشكل كثيف حتى في درجات الحرارة المنخفضة.

2. قلي المنتجات المغطاة بالبقسماط يتطلب الترشيح بشكل منتظم لتنظيف السمن. يجب ترشيح السمن بعد 6-3 دورات طهي. للحصول على أفضل جودة للمنتج، لا تتعدى 6 دورات طهي بدون ترشيح. راجع قسم ترشيح السمن.

3. حافظ على السمن في المستوى الصحيح في القدر، وأضف سمنا حسب الحاجة..

4. لا تملأ السلال بقدر زائد من المنتج (12 رطل (5.4 كيلوجرام) لموديلات 600، 14 رطل (6.4 كيلوجرام) لموديلات 500، 18 رطل (8.2 كيلوجرام) لموديلات 561) أو تضع منتجات بها رطوبة في السمن الساخن.

خطرحدوث 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.

4-3. إرشادات طهي المنتج

يعرض الجدول التالي الأوقات المقترحة للطهي ودرجات الحرارة لطهي المرحلة الواحدة، باستخدام مقلاة الضغط Henny Penny مع الوصفات الخاصة التي تجمع الضغط والحرارة والوقت في طهي المنتجات المغطاة بالبقسماط (فتات الخبز).

NOTICE

جميع أوضاع الوقت والحرارة المقترحة هي لحمل وزنه 10 رطل (4.5 كيلوجرام) من المنتج.

المنتج (الحجم بالقطعة)	درجة الحرارة	الوقت (بالدقيقة)
الدجاج 1 كيلوجرام، 8 أو 9 قطع	157˚ مئوية	11-10
السمك 0.11 كيلوجرام	157˚ مئوية	3.5
الجمبري (القريدس- الروبيان)	157˚ مئوية	2
سمك السلمون المرقط **0.28 كيلوجرام**	157˚ مئوية	5
كستليتة لحم الخنزير 0.11 - 0.14 كيلوجرام، سماكة 12.7 - 19 مم	157˚ مئوية	5
الريش 1.13 كيلوجرام،	157˚ مئوية	14
مكعبات البفتيك 0.11 - 0.28 كيلوجرام، سماكة 6.4 - 25.4 مم	157˚ مئوية	5
شرائح اللحم العجالي 0.11 كيلوجرام	3157˚ مئوية	4
البطاطس 4.5 كيلوجرام	157˚ مئوية	8

3-5. إجراءات قلي الدجاج

فيما يلي وصف لإجراءات قلي الدجاج في المقالي المجهزة بتحكم Computron 1000.

1. تأكد أن جميع مفاتيح التحكم في وضع الإيقاف وأن صمامات التصفية والترشيح في وضع الإغلاق.

2. ارفع السلة (الشبكة) من قدر القلي واترك الغطاء مفتوحا.

3. تأكد أن قدر القلي مملوء بالسمن إلى المستوى الصحيح. راجع قسم ملء القدر بالسمن وإضافة السمن.

4. تأكد أن المقلاة موصلة بالكهرباء. في الوحدات التي تعمل بالغاز تأكد من أن أنابيب الغاز متصلة بالمقلاة وأن صمام الغاز مفتوح. راجع قسم إجراءات إشعال لهب المشعل وإطفائه.

5. يظهر على الشاشة "OFF" حتى يتم تحريك مفتاح التشغيل إلى وضع التشغيل "ON". يظهر على الشاشة الآن وقت الطهي وتبدأ الوحدة دورة الصهر حتى تصل درجة الحرارة إلى 230° فهرنهيتية (110 مئوية). تخرج المقلاة أوتوماتيكيا من دورة الصهر.

NOTICE

يوجد في المقلاة PEG-600 عدة أدوات أمنية تغلق إمداد الغاز عند تشغيلها. يجب إتباع الإجراءات المذكورة أعلاه لإعادة بدء المقلاة المفتوحة، وإذا تكرر الإغلاق ينبغي استشارة فني مؤهل.

يمكن تجاوز دورة الصهر بالضغط على واستمرار الضغط لمدة 3 ثواني.

CAUTION

لا تتجاوز دورة الصهر إلا إذا انصهر قدر كافي من السمن لتغطية السطح المحدب لقدر القلي في المقالي التي تعمل بالغاز. وعناصر التسخين في المقالي التي تعمل بالكهرباء. إذا تجاوزت دورة الصهر قبل ذلك، يحدث تدخين كثيف للسمن أو قد يحدث حريق.

5. بعد الخروج من دورة الصهر، يتم تسخين السمن حتى تضيء

على الشاشة ويظهر وقت الطهي.

6. باستخدام يد السلة، حرك السمن جيدا حتى تتعادل الحرارة في القدر بالكامل.

7. بعد تعادل درجة الحرارة في القدر ووصولها إلي درجة الحرارة المضبوطة مسبقا، ضع السلة في قدر القلي.

الخطوة 6

3-5. إجراءات قلي الدجاج (تابع)

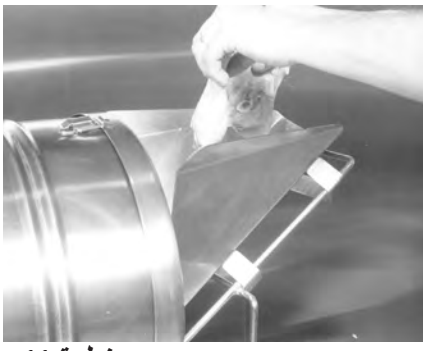
خطوة 8

8. خذ قطع الدجاج، 5-4 دجاجات مقطعة، من البراد وضعها في حوض الغسيل. اغسل الدجاج واقطع الفخذ من مفصل العمود الفقري.

خطوة 9

9. انزع أي دهن زائد من الفخذ.

10. ارفع الدجاج من الماء وصفيه، ولكن مع استمرار نداوة القطع.



خطوة 11

11. اذا استخدمت ماكينة للتغطية بالبقسماط، املأ صندوق البقسماط بمقدار 10-8 رطل من البقسماط. ضع قطع الدجاج الندية في مدخل آلة التغطية بالبقسماط.

خطوة 12

12. اسمح لقطع الدجاج المغطاة بالبقسماط أن تسقط على صينية.

CHICKEN FRYING .3-5
(PROCEDURES (Continued

13. إذا لم تستخدم ماكينة تغطية بالبقسماط، يتم تغطية قطع الدجاج يدويا بوضعها في خليط البقسماط وتقليبها جيدا حتى تغطى تماما بالبقسماط (فتات الخبز).

Step 13

14. ضع قطع الدجاج المغطاة بالبقسماط على صينية لتخزينها بالبراد. ضع قطعة قماش مبللة فوق الدجاج حتى يحتفظ بنداوته. يجب ترك الدجاج المغطي بالبقسماط لمدة 30 دقيقة حتى يمتص التوابل من خليط البقسماط قبل قليه ولكي يلتصق البقسماط بالدجاج جيدا.

15. حدد الوقت والحرارة المضبوطة تبعا لنوع المنتج المراد طهيه.

16. اضبط مفاتيح التحكم على درجة الحرارة المطلوبة والوقت المطلوب. راجع قسم تعليمات برمجة C1000.

NOTICE

قبل وضع المنتج في السلة تأكد أن السمن وصل إلى درجة الحرارة الصحيحة لنوع المنتج. وتأكد أن

مضيئة.

Step 17

17. ضع الطعام في السلة المغمورة بادئا بالقطع الأكبر (الأفخاذ والكاحل). هذا يعطي للقطع الأكبر والأصعب في القلي وقتا أطول بمقدار ثواني في السمن. اترك الغطاء مفتوحا.

WARNING
BURN RISK

توخى الحرص لتجنب تناثر السمن الساخن لتجنب الحروق الشديدة.

لا تملأ القدر بقدر زائد من المنتج أو تضع في السمن منتج رطب. الحد الأقصى للكمية من المنتج في كل قدر هي 12 رطل (5.4 كيلوجرام) لموديل 600، 14.00 رطل (6.4 كيلوجرام) لموديل 500، و18 رطل (8.2 كيلوجرام) لموديل 561. عدم إتباع هذه الإجراءات يمكن أن يؤدي إلى فيضان السمن من القدر مما قد ينتج عنه حروق شديدة أو تلف للوحدة.

18. ارفع السلة قليلا من السمن وهزها لفصل قطع الدجاج عن بعضها ثم أعد السلة إلى السمن. يؤدي هذا إلى منع ظهور بقع بيضاء على المنتج النهائي. تعليمات برمجة C1000.

5-3. إجراءات قلي الدجاج (تابع)

19. ارفع يد السلة وأغلق الغطاء بسرعة. اقفل المزلاج على الغطاء.

20. اساحكم محور الغطاء العمودي بلفه في اتجاه عقرب الساعة لتمام إحكام غل الغطاء. وازي المقبض الأحمر على المحور العمودي مع المقبض الأحمر على مزلاج الغطاء.

خطوة 19

خطوة 20

يجب أن يكون الغطاء محكم الغلق بالمزلاج حتى لا يخرج السمن الساخن والبخار من المقلاة مما قد يسبب الإصابة بحروق شديدة.

21. اضغط على مفتاح

22. خلال دقائق قليلة يرتفع مؤشر الضغط إلى منطقة التشغيل Operating Zone. إذا لم يحدث هذا، راجع الخطوات أو راجع قسم تحري الأعطال

خلال التشغيل، قم بالاختبارات التالية:

- تأكد أن مؤشر عداد الضغط يشير إلى منطقة التشغيل Operating Zone. يجب وضع حمل كامل في القدر عند استخدام سمن جديد وإلا تعذر توليد بخار كافي للحصول على ضغط الطهي.
  - إذا لم يرتفع الضغط. راجع قسم تحري الأعطال أو اتصل بمندوب صيانة Henny Penny المحلي.
- افحص صمام التصفية والمرشح للتأكد من عدم وجود تسريب.

23. في نهاية دورة الطهي (عندما يصل الميقات إلى صفر)، تخفض المقلاة الضغط أوتوماتيكيا، ويصدر صفير من الميقات، ويظهر على الشاشة "DONE". اضغط مفتاح لإبطال الصفير.

لا ترفع المقبض أو تفتح مزلاج الغلق قبل أن يظهر عداد الضغط "صفر" PSI. البخار الخارج والسمن الساخن يمكن أن يؤدي إلى الإصابة بحروق شديدة.

3-5. إجراءات قلي الدجاج (تابع)

24. بعد انخفاض الضغط إلى صفر، حرك المحور العمودي في عكس اتجاه عقرب الساعة بمقدار دورة واحدة.

CAUTION

لا تدير او تقلب ذراع المحور العمودي عند فتح الغطاء. يمكن أن يحدث تلف في الصامولة داخل القضيب العرضي.

25. ارفع الغطاء بسرعة للسماح للبخار المكثف على الغطاء بالتصفية خارجا من خلال قناة تصفية التكثيف وليس داخل السمن الحار.

CAUTION

لتجنب تلف المفصل، لا تجعل الغطاء يصطدم بأداة التوقيف الخلفي.

26. أدخل اليد في السلة. ارفع السلة وعلقها على جانب المقلاة للتصفية. اسمح للمنتج بالتصفية لمدة 15 ثانية قبل وضعه في الصينية.

خطوة 26

27. ضع المنتج في خزانة تدفئة فورا.

28. إقبل قلي الحمل التالي، انتظر حتى تضيء READY مؤشرة إلى أن السمن قد وصل للحرارة المضبوطة مرة ثانية.

DANGER
FIRE HAZARD

إذا تعدت درجة حرارة السمن 420° فهرنهيتية (216° مئوية)، أطفئ المقلاة من قاطع التيار الرئيسي فورا، وقم بصيانة المقلاة. إذا تعدت حرارة السمن درجة الاشتعال فإنها تؤدي لحدوث حريق قد تنتج عنه الإصابة بحروق شديدة وتلف المعدات.

6-3. تعليمات برمجة C1000

برمجة الموقت

1. عند ظهور وقت الطهي اضغط أسفل المعروض المناسب لتغيير وقت الطهي.

Set-Point Temperature Programming

1. اضغط على مفتاح P مرة واحدة لرؤية درجة حرارة السمن الفعلية ثم اضغط P مرة ثانية لرؤية درجة الحرارة المعينة المضبوطة مسبقا.
2. بينما درجة الحرارة المضبوطة مسبقا معروضة على الشاشة، اضغط على أسهم ▼ ▲ لتغيير القيمة.

NOTICE

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

7-3. C1000 SPECIAL PROGRAMMNG

تستخدم البرمجة الخاصة لضبط التالي:

- درجة الحرارة فهرنهيتية أو مئوية.
- تهيئة النظام.
- غلق أو فتح مفاتيح التحكم.
- نوع المقلاة- مقلاة مفتوحة أو مقلاة ضغط.
- مصدر الحرارة- كهرباء, غاز, أو غاز بإشعال كهربي.

▼ ▲

1. للدخول إلى البرمجة الخاصة، أبطل مفتاح الطاقة على كلا الجانبين. اضغط واستمر في الضغط على P ثم أعد فتح مفتاح الطاقة.
2. "SPEC" "PROG" يتبعها "DEG"، ثم "F°"، أو "C°" استخدم أسهم ▼ ▲ للتغيير من فهرنهيتية إلى مئوية أو بالعكس.
3. اضغط على P فتظهر "INIT" على الشاشة. اضغط واستمر في الضغط على ⏲ 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. 5. اضغط على مفتاح P فتظهر على الشاشة "FRYR" في الجانب الأيسر، ويظهر "PRES" في الجانب الأيمن. استخدم مفتاح ▼ ▲ لتغيير نوع المقلاة من "OPEN" إلى "PRES" عند الحاجة.

3-7. C تعليمات برمجة C1000 (تابع)

6. اضغط P فتظهر "HEAT" على الشاشة. استخدم أسهم لتغيير مصدر الحرارة: "ELEC" للموديلات التي تعمل بالكهرباء: "GAS" للوحدات التي تعمل بالغاز، "SSI" للوحدات التي تعمل بالغاز والإشعال بالكهرباء.

7. اضغط على مفتاح P فيظهر على الشاشة "FULL"، "VAT" إذا كانت المفاتيح مضبوطة على "PRES" في الخطوة 5.

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

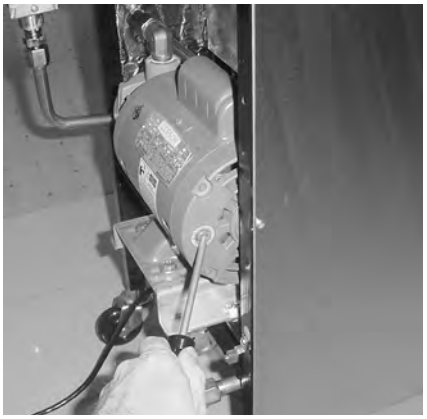
3-8. جدول الصيانة الدورية

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

الإجراء	متى يتم
الضبط اليدوي لواقي محرك مضخة الترشيح	حسب الحاجة
ترشيح السمن	كل 6-3 دورات طهي
تنظيف صينية البقسماط (فتات الخبز) الاختيارية	حسب الحاجة
الوقاية من مشكلات مضخة الترشيح	حسب الحاجة
تغيير السمن	حسب الحاجة
تغيير مظروف المرشح	حسب الحاجة
تغيير مرشح الفحم النباتي	حسب الحاجة
تنظيف قدر القلي	قبل تغيير السمن
تنظيف صمام الثقل الساكن	يوميا
إجراءات الإغلاق الليلي	يوميا
فحص خرطوم الغسيل للتأكد من صلاحيته	أسبوعيا
قلب حشية الغطاء	كل ثلاثة أشهر
تشحيم الغطاء	كل ثلاثة أشهر
تعديل آلية الإيقاف لدى الوصول إلى الحرارة القصوى	كل ثلاثة أشهر
فحص إحكام قضبان سير النشر	كل ثلاثة أشهر
تنظيف صمام تخفيف الضغط	سنويا

3-9. الضبط اليدوي لواقي محرك مضخة الترشيح

محرك مضخة الترشيح مجهز بمفتاح ضبط يدوي، يقع خلف المحرك، وهو يستخدم في حالة سخونة المحرك أكثر من اللازم. انتظر 5 دقائق قبل محاولة إعادة ضبط هذه الأداة الواقية للسماح للمحرك بأن يبرد. يقع محرك المرشح في خلف المقلاة. يحتاج الضغط على المفتاح إلى بعض المجهود، ويمكن استخدام مفك في ذلك.



بالنسبة للمقالي التي تعمل بالكهرباء رقم مسلسل HB013JB وأقل، والمقالي التي تعمل بالغاز رقم مسلسل GA085JB وأقل، يمكنك الضغط على مفتاح إعادة الضبط بإزالة الحاجز على الجانب الأيسر من الوحدة.

لتجنب الحروق الناتجة من تناثر السمن، حرك مفتاح التشغيل إلى وضع الإيقاف قبل إعادة ضبط مفتاح الضبط اليدوي لمحرك مضخة المرشح.

3-10. ترشيح السمن (الزيت)

يتطلب قلي الأطعمة المغطاة بالبقسماط ترشيح السمن من وقت لآخر. تذوق السمن البارد يوميا للتأكد من أن مذاقه لم يفسد. تابع السمن أثناء دورات الطهي للتأكد من عدم حدوث رغوة أو فوران. تخلص من السمن عندما تظهر عليه علامات حدوث الرغوة. نظف قدر القلي كما يلي في كل مرة يتم فيها تغيير السمن أو ترشيحه:

1. حرك المفتاح الرئيسي إلى وضع الإبطال. انزع ونظف شبكة القلي بالصابون والماء. جفف الشبكة 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 عناصر التسخين في الموديلات الكهربية أو الجزء المحدب من قدر القلي بالغاز.

خطوة 2

CAUTION

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

لا تطرق المغرفة أو أي أداة تنظيف أخري على حافة قدر القلي. تلف حافة قدر القلي يمكن يؤدي إلى عدم إحكام الغلق خلال دورة الطهي.

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.

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

خطوة 4

3. افتح صمام التصفية ببطء، نصف دورة أو لا ثم افتح الصمام بالكامل. يمنع هذا تناثر السمن الساخن عند ترشيحه إلى صينية التصفية.

4. مع تصفية السمن من القدر استخدم فرشاة المقلاة (رقم 12105 من قطع غيار Henny Penny يتضمن الفرشاتان) لتنظيف جوانب القدر وأنابيب الغاز وعناصر التسخين (في الوحدة الكهربية). إذا امتلأت المصفاة بالبقسماط استخدم الفرشاة البيضاء لدفع البقسماط إلى صينية الترشيح.

3-10. ترشيح السمن/الزيت (تابع)

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

6. اغسل قدر القلي كالتالي:
   أ. أغلق صمام التصفية.
   ب. افتح صمام الترشيح
   ت. خفض الغطاء وأحكم غلقه.
   ث. حرك مفتاح التشغيل إلى وضع الضخ PUMP. افتح الغطاء بحرص لتري ما إذا كان السمن يرجع بالشكل السليم. املأ القدر إلى الثلث ثم أوقف المضخة.

عدم إحكام غلق الغطاء بحيث لا يؤدي إلى تناثر السمن الراجع يمكن أن يتسبب في حدوث حروق شديدة.

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.

خطوة 6ج

ج. اغسل وفرش جوانب القدر. استخدم الفرشاة "L" لتنظيف عناصر التسخين.

ح. بعد تنظيف الجوانب والقاع، افتح صمام التصفية

خطوة 7أ

7. إذا وجد خرطوم غسل المرشح الاختياري، يتم إتباع إجراءات التنظيف التالية.

أ. وصل خرطوم غسل المرشح بوصلاته السريعة الفصل إلى الوصلة الذكر (عاشق) داخل الباب بجوار مقبض صمام الترشيح. لتفعل ذلك اسحب الطوق للخلف في الوصلة سريعة الفصل الأنثى (معشوق)، ووصلها بالوصلة سريعة الفصل الذكر (عاشق).

3-10. ترشيح السمن/الزيت (تابع)

ب. ممسكا باليد الخشبية، وجه فوهة الخرطوم إلى أسفل في قدر القلي،وضع الغطاء فوق الفوهة. أغلق صمام الترشيح، وحرك مفتاح المضخة إلى وضع الضخ. امسك بالخرطوم بحرص لتجنب تناثر الماء.

خطوة 7ت

خطوة 7ت

خطوة 7ح

توخى الحرص حتى لا تصاب بحروق من السمن الساخن المتناثر.

ت. اغسل داخل قدر القلي خاصة الأماكن التي يصعب تنظيفها مثل قاع القدر. في المقلاة الكهربية نظف حول عناصر التسخين.

ث. بعد الغسل الكافي أغلق صمام التصفية.

ج. حرك مفتاح المضخة إلى وضع الإبطال.

وصل وافصل خرطوم غسل المرشح عندما تكون المضخة في وضع الإبطال. وأيضا استخدم قطعة قماش جافة أو قفازات لتجنب الحروق. عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى الإصابة بحروق من تناثر السمن الساخن من وصلات الخرطوم.

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

8. ضخ السمن بالكامل من صينية التصفية إلى قدر القلي وأغلق الغطاء خلال المرحلة الأولى للضخ.

3-10. ترشيح السمن/الزيت (تابع)

9. عندما تضخ المضخة هواء فقط، يظهر السمن في القدر وكأنه يغلي. أغلق صمام المرشح أولا ثم حرك مفتاح التشغيل إلى وضع الإبطال. هذا يمنع المضخة والأنابيب من الامتلاء بالسمن.

NOTICE

عندما تحدث فقاعات، أغلق صمام المرشح على الفور. يمنع هذا تهوية السمن مما يزيد من مدة صلاحيتها.

خطوة 9

10. افحص مستوى السمن في القدر وتأكد من وصوله إلى الخط المؤشر في الجدار الخلفي للقدر، أو مؤشر المستوى الأعلى في موديلات 500.

11. بعد انتهاء عملية الترشيح، فرغ صينية تكثيف الترشيح وأعدها إلأى وضعها.

12. إذا أردت الاستمرار في القلي في هذا الوقت، حرك مفتاح التشغيل الرئيسي إلى وضع التشغيل، واترك السمن حتى يسخن.

خطوة 11

11-3. تنظيف صينية البقسماط (فتات الخبز المحمص) الاختيارية

تسمح صينية البقسماط بتحسين عملية الترشيح، لأن المواد الدقيقة التي يصعب ترشيحها تبقي في الصينية. تراكم البقسماط داخل صينية المرشح يقل، ومن الممكن ضخ السمن إلى القدر بشكل أسرع. كذلك قطع الطعام المنفصلة أثناء القلي (cracklings) يمكن أخذها من صينية البقسماط واستخدامها في عمل صلصة المرق.

فيما يلي خطوات إزالة صينية البقسماط:

1. صفي السمن/الزيت من قدر القلي.

غاز

كهرباء

2. أدخل يد الصينية المرفقة بزاوية للمرور بنتوءات العامود.

استخدم قطعة قماش جافة أو قفازات واقية عند رفع صينية البقسماط. يكون سطح الصينية والقدر ساخنان مما قد يؤدي إلى الإصابة بحروق.

غاز

كهرباء

3. أدر اليد حتى تكون الأسنان في اليد تحت نتوءات العامود.

غاز

كهرباء

4. ارفع صينية البقسماط من قدر القلي.

غاز

كهرباء

5. نظف قدر القلي من جميع ما به من بقسماط قبل تركيب الصينية مرة ثانية وإعادة السمن إلى القدر.

12-3 منع مشاكل مضخة المرشح

تمنع الخطوات التالية حدوث مشاكل في مضخة المرشح:

1. تأكد أن مرشح الفحم النباتي موضوع بالجانب الأملس لأسفل والذراعين على الإطار مشبوكتان لأسفل فوق البروز في الجانب الخارجي للإطار.
2. يتم إغلاق صمام الترشيح في جميع الأوقات أثناء القلي.
3. ضخ السمن بالكامل من أنابيب المرشح بإدارة محرك مضخة الترشيح حتى يظهر السمن في القدر وإنه يغلي.

13-3. تغيير مظروف المرشح

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

1. حرك مفتاح الطاقة إلى وضع الإبطال.
2. افصل وفرغ صينية تصفية المرشح.
3. انزع مجموعة المرشح وارفع صينية التصفية من أسفل القدر. يمكن أن يكون لصينية التصفية عجلات تسمح بسهولة نقل الصينية ومجموعة المرشح.

خطوة 3

من الممكن أن تكون مجموعة المرشح ساخنة. استخدم قفازات واقية لتجنب الإصابة بحروق شديدة.

إذا تم تحريك صينية المرشح وهي مليئة بالسمن، توخى الحذر لتجنب تناثر السمن الساخن الذي قد يؤدي للإصابة بحروق شديدة.

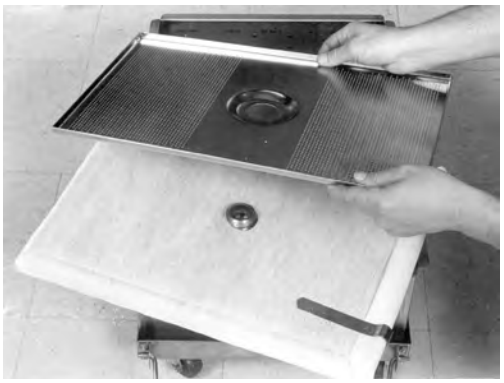
4. ارفع مجموعة الشبكة ممن صينية التصفية.
5. امسح السمن والبقسماط من صينية التصفية. نظف الصينية بالماء والصابون واغسلها جيدا بالماء الساخن.

خطوة 4

13-3. تغيير مظروف المرشح (تابع)

خطوة 7

6. فك أنبوبة الشفط من مجموعة الشبكة.



خطوة 8

7. أزل مصفاة البقسماط ونظفها جيدا بالماء والصابون ثم اغسلها بالماء الساخن.

8. انزع مشابك المرشح وتخلص من مظروف المرشح.

خطوة 9

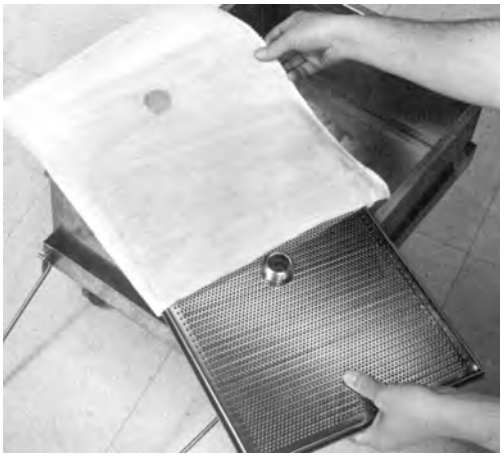
9. نظف قمة وقاع شبكة المرشح بالماء والصابون واغسلها جيدا بالماء والصابون.

NOTICE

تأكد ممن أن شبكة المرشح ومصفاة البقسماط ومشابك المرشح وأنبوبة الشفط جميعها جافة تماما قبل إعادة تركيب مظروف المرشح حيث يؤدي الماء إلى ذوبان ورق المرشح.

10. ركب شبكة المرشح العلوية مع شبكة المرشح السفلية.

13-3. تغيير مظروف المرشح (تابع)



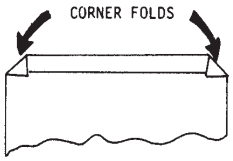
خطوة 12

11. أدخل الشبكتين في مظروف مرشح جديد.

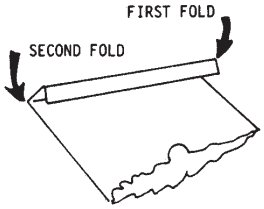
12. أطراف المظروف للداخل ثم اثني الطرف المفتوح مرتين.

13. اشبك المظروف في مكانه بمشبكي التثبيت.

14. أعد وضع مصفاة البقسماط فوق ورق الترشيح. ركب مجموعة أنبوبة الشفط.



15. ركب مجموعة شبكة المرشح بالكامل في صينية التصفية ثم ادفع الصينية إلى مكانها أسفل المقلاة.



16. لمجموعة المرشح باليد. لا تستخدم مفتاح لإحكام الربط.

17. ادفع صينية تصفية التكثيف إلى مكانها. تكون المقلاة الآن جاهزة للتشغيل.

14-3. تغيير مرشح الفحم النباتي

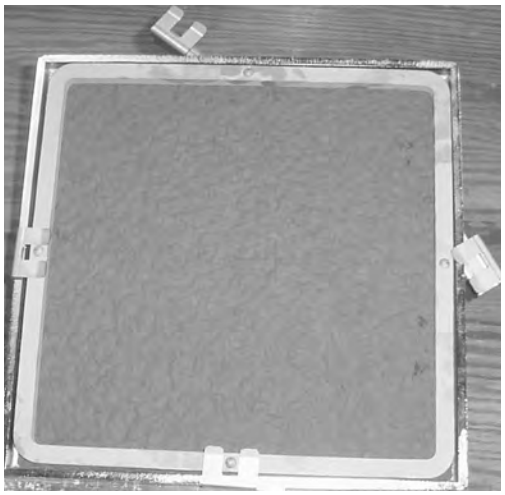
يجب تغيير مرشح الفحم النباتي كل يوم، أو عندما يصبح مسدودا بالبقسماط. اتبع التالي:

خطوة 3

1. حرك مفتاح التشغيل الرئيسي إلى وضع الإيقاف.
2. ارفع وفرغ صينية تصفية التكثيف.
3. افصل مجموعة المرشح وارفع صينية تصفية المرشح من أسفل قدر القلي.

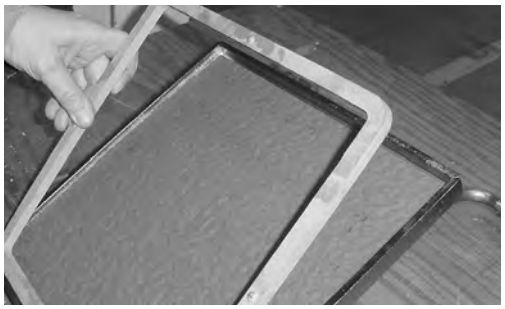
استخدم قفازات واقية عند فصل مجموعة المرشح أو إزالة مجموعة مرشح الفحم النباتي، لتجنب الإصابة بحروق شديدة.

إذا تم تحريك صينية المرشح وهي مليئة بالسمن، توخى الحذر لتجنب تناثر السمن الساخن الذي قد يؤدي للإصابة بحروق شديدة.



خطوة 7

4. يمكن تحريك صينية المرشح على عجلات لنقل الصينية بأمان وهي ممتلئة بالسمن الساخن.
5. تخلص من السمن أو قم بضخه إلى القدر.
6. ارتدي قفازات واقية وارفع مجموعة مرشح الفحم النباتي من صينية التصفية.
7. ضع المجموعة على طاولة ثم أدر المشابك الأربعة التي تثبت إطار المرشح، واسحب مرشح الفحم النباتي من المجموعة.



خطوة 7

14-3. تغيير مرشح الفحم النباتي (تابع)

8. تخلص من مرشح الفحم النباتي المستعمل. نظف وجفف الصينية والإطار والشبكة بشكل جيد.

خطوة 9

9. ضع الشبكة والإطار والمرشح الجديد في المجموعة بحيث يكون طرف مرشح الفحم النباتي الأملس مواجها الشبكة، ثم أحكم الربط بالمشابك.

10. ادفع صينية التصفية مرة ثانية إلى مكانها تحت المقلاة، ووصل مجموعة المرشح باليد. لا تستخدم مفتاحا لإحكام الربط.

11. ادفع صينية تصفية التكثيف إلى مكانها. تكون المقلاة الآن جاهزة للتشغيل.

15-3. 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، وافصل الوحدة من قبس الحائط.

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

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.

15-3. تنظيف قدر القلي (تابع)

نظارات وقاية العيون من التطاير

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 وتخلص من السمن الموجود بصينية الترشيح. ثم ضع صينية تصفية الترشيح أسفل المقلاة، تاركا مجموعة شبكة المرشح.

4. املأ قدر القلي بالماء الساخن إلى خط المؤشر. أضف 6-4 أوقيات من منظف المقلاة (رقم 12101) إلى الماء وقلبه جيدا. يمكن وضع سلة القلي داخل قدر القلي لتنظيفها.

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 تحدث حروق شديدة أو الإصابة بالعمى. اقرأ تعليمات محلول التنظيف بحرص. إذا لمس المحلول عينيك اغسلها جيدا بالماء البارد وراجع الطبيب فورا.

نظارات وقاية العيون من التطاير

نقفازات مقاومة للمواد الكيماوية

5. حرك مفتاح الطاقة الرئيسي إلى وضع التشغيل واضبط مفاتيح التحكم إلى درجة حرارة 195˚ فهرنهيتية (90˚ مئوية).

لا تغلق الغطاء والقدر ممتلئ بالماء ومحلول التنظيف. الماء تحت الضغط يصل إلى درجات حرارة عالية جدا. عند فتح الغطاء يمكن أن يتسبب الماء والبخار المندفع في حروق شديدة.

متوفر لدي Henny penny المنظفات التالية:
مزيل الشحوم بالرغوة- رقم 12226
المنظف السائل PHT- رقم 12135
المنظف الجاف المسحوق PHT- رقم 12101

راجع الموزع المحلي للمزيد من التفاصيل.

15-3. تنظيف قدر القلي (تابع)

6. عندما تظهر على الشاشة كلمة

وتصل درجة حرارة المحلول إلى 195˚ فهرنهيتية (90 مئوية)، حرك مفتاح التشغيل إلى وضع الإيقاف.

CAUTION

تابع محلول التنظيف باستمرار للتأكد من عدم الغليان حتى لا يتسبب في تلف مفاتيح التحكم.

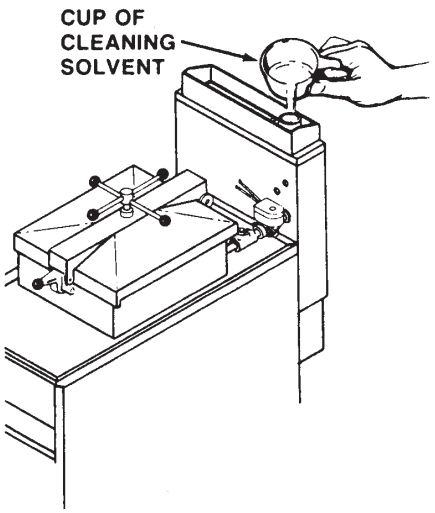
WARNING
BURN RISK

إذا بدأ محلول التنظيف في الغليان حرك مفتاح التشغيل فورا إلى وضع الإيقاف، ولا تحاول تغطية القدر بالغطاء لتجنب الحروق الشديدة وإلا تعرضت إلى حروق بالغة.

NOTICE

أضف كوبا من محلول التنظيف (مأخوذ من قدر القلي) على برج التكثيف لتنظيفه.

كوب محلول التنظيف



7. اترك محلول التنظيف في قدر القلي لمدة 15-20 دقيقة والوحدة معطلة.

8. باستخدام فرشاة المقلاة (رقم 12105)، حك داخل القدر وبطانة الغطاء وحول سطح المقلاة.

CAUTION

لا تستخدم محلول التنظيف في تنظيف الغطاء أو مفصل الغطاء. هذه الأجزاء مصنوعة من الألمنيوم ولذلك تتآكل إذا اتصل بها محلول *PHT*.
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.

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..

15-3. تنظيف قدر القلي (تابع)

11. أضف حوالي 8 أوقية من الخل وسخن المحلول إلى 195˚ فهرنهيتية (90˚ مئوية).
12. باستخدام فرشاة نظيفة، قم بحك قدر القلي من الداخل وبطانة الغطاء. هذا يعادل الوسط القلوي الذي خلفه محلول التنظيف.
13. قم بتصفية محلول الماء والخل وتخلص منه.
14. اغسل قدر القلي باستخدام الماء الساخن.
15. 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.

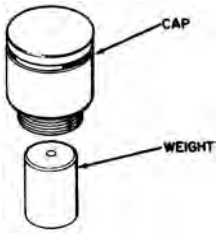
16. أعد تركيب مجموعة الترشيح في صينية الترشيح، وضع الصينية أسفل المقلاة.
17. أعد ملء قدر القلي بالسمن الطازج.

في نهاية كل يوم، يجب تنظيف مجموعة الثقل الساكن كما يلي.

DANGER
BURN RISK

لا تحاول فك غطاء الوزن الساكن بينما المقلاة تعمل، حيث أن هذا يؤدي إلى الإصابة بحروق وإصابات شديدة.

16-3. تنظيف مجموعة الوزن الساكن



1. حرك مفتاح الطاقة الرئيسي إلى وضع الإيقاف. تأكد من إطلاق الضغط بالكامل ثم ارفع الغطاء.
2. فك غطاء الوزن الساكن وارفع الغطاء والوزن الساكن.

WARNING

يمكن أن يكون غطاء الوزن الساكن ساخنا. استخدم قفازات واقية لتجنب الحروق.

عدم تنظيف مجموعة الوزن الساكن يوميا يمكن أن يتسبب في تراكم الضغط الزائد داخل المقلاة، وهذا يؤدي إلى إصابات وحروق شديدة.

3. نظف أنبوبة العادم بفرشاة ستانلس ستيل (رقم 12147).

خطوة 3

3-16. تنظيف مجموعة الوزن الساكن (تابع)

4. نظف غطاء الوزن الساكن في الماء الساخن ومحلول التنظيف. تأكد من تنظيف داخل غطاء الصمام والثقل الساكن.
5. نظف فتحات الوزن الساكن وداخل مجموعة الثقل الساكن بقطعة قماش خالية من الوبر.
6. جفف الثقل الساكن وغطاء الثقل الساكن.
7. أعد تركيب الثقل الساكن والغطاء واحكم ربطه باليد.

خطوة 6

3-17. إجراءات الإيقاف الليلي

في نهاية كل يوم أو وردية عمل قم بالإجراءات التالية:

1. رشح السمن حسب الخطوات في قسم ترشيح السمن.
2. حرك مفتاح الطاقة الرئيسي إلى وضع الإيقاف.
3. ضع سلة القلي في الحوض للغسيل.
4. نظف مجموعة الثقل الساكن.
5. اسكب الماء المتراكم في صينية تصفية التكثيف.

CAUTION

إذا احتجت إلى فصل كابل التثبيت، تأكد من تركيبه بعد إعادة المقلاة إلى وضعها الأصلي.

18-3. تعليمات التشغيل للنظام الاختياري للتوصيل المباشر للسمن

1. وصل 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.

CAUTION

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

شكل 1

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

3. عندما ينفذ السمن بالكامل من القدر، حرك المقبض الأحمر في عكس اتجاه عقرب الساعة إلى أسفل واحفظه في هذا الوضع. الشكل 2.

4. بينما المقبض في الوضع لأسفل، حرك مفتاح POWER/PUMP إلى وضع PUMP. يتم الآن ضخ السمن من صينية تصفية الترشيح.

شكل 2

5. بعد خروج السمن بالكامل من صينية الترشيح، حرك مفتاح مضخة الترشيح POWER/PUMP إلى وضع الإبطال.

6. حرك المقبض الأحمر إلى موضعه الأصلي.

7. تكون المقلاة الآن جاهزة للسمن الجديد.

3-19. عكس حشية (فلكة) الغطاء

يساعد عكس حشية (فلكة) الغطاء في منع تلف الحشية (الفلكة) قبل الأوان، وفقدان الضغط خلال دورة الطهي.

1. فك براغي بطانة الغطاء الأربعة (2 في كل جانب) بقدر ½ بوصة (12.7 مم).

2 باستخدام مفك بطرف رقيق افصل الحشية من جميع الأركان ثم ارفعها من الغطاء.

NOTICE

افحص الحشية للتأكد من عدم وجود قطع أو خدوش بها. إذا كانت الحشية تالفة ينبغي تبديلها.

3. نظف الحشية ومبيتها بالماء الساخن ومحلول التنظيف ثم اشطفها بالماء الساخن.

4. ركب الحشية والجانب "الأفضل" للخارج واحكم ربط البراغي الأربعة.

NOTICE

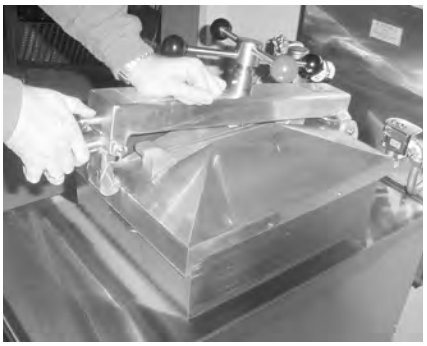
ركب الأركان الأربعة لحشية الغطاء. وضع الحشية في مكانها الصحيح بادئا من الأركان نحو منتصف كل جانب..

3-20. تشحيم الغطاء

للمحافظة على عمر مكونات الغطاء ينبغي تشحيم البلية والمحور العمودي كما يلي.

1. أغلق الغطاء واشبكه، ثم حرك المحور العمودي في عكس اتجاه عقرب الساعة حتى يتوقف.

2. اضغط على جانب القضيب العرضي واسحب للخارج مسمار السحب، ارفع المزلاج وارفع القضيب العرضي.



3. باستخدام شحم المحور العمودي (رقم 12124)، شحم مقعد البلية في منتصف الغطاء.

4. حرك المحور العمودي في اتجاه عقرب الساعة حتى يتوقف ثم شحم الأسنان على المحور باستخدام شحم المحور العمودي.

5. حرك المحور العمودي في عكس اتجاه عقرب الساعة حتى يتوقف ووازي الغطاء مع القضيب العرضي ثم اسحب مسمار السحب للخارج. اضغط القضيب العرضي بإحكام في مكانه.

6. تكون المقلاة الآن جاهزة للتشغيل.

3-21. آلية تعديل الإيقاف لدى الوصول إلى الحرارة القصوى

لإطالة عمر حشية الغطاء والمساعدة في الحد من تسرب البخار، افحص أداة آلية تعديل الإيقاف لدى الوصول إلى الحرارة القصوى كل ثلاثة أشهر، بإتباع الخطوات التالية.

خطوة 2

خطوة 3

1. أغلق غطاء المزلاج وحرك المحور العمودي في عكس اتجاه عقرب الساعة حتى يتوقف.
2. باستخدام مفتاح Allen 3/16 فك البراغي في الحلقة الخارجية لآلية تعديل الإيقاف لدي الوصول إلى الحرارة القصوى.
3. حرك الحلقة الداخلية في اتجاه عقرب الساعة حتى تتوقف.

NOTICE

أدخل مفك صغير أو مفتاح Allen في الثقب في الحلقة الداخلية للمساعدة في تدوير الحلقة.

4. حرك المحور العمودي في اتجاه عقرب الساعة حتى يتوقف. تكون حشية الغطاء الآن ملامسة لحافة قدر القلي.
5. من مقدمة المقلاة، حرك المحور العمودي ¾ دورة. يتوازى أحد أذرع المحور العمودي مع الكرة الحمراء للمزلاج.
6. حرك المحور العمودي قليلا بعد هذا الوضع حتى يكون في اتجاه الساعة السابعة تقريبا..

NOTICE

وضع اتجاه الساعة السابعة هو فقط للسماح بالتحريك الإضافي الطفيف للمحور العمودي لتخفيف أي ضغط جانبي على مسمار الغلق. الضغط الجانبي يجعل المسمار ثابتا في وضع الغلق، حتى بعد تخفيف الضغط.

عند انتهاء التعديل، إذا كانت الكرة السوداء في المحور العمودي متوازية مع الكرة الحمراء في المزلاج، فك الكرة السوداء والكرة الحمراء في المحور العمودي وغير الأماكن في المحور العمودي. يجب أن تكون الكرة الحمراء في المحور العمودي محاذية للكرة الحمراء في المزلاج.

21-3. آلية تعديل الإيقاف لدى الوصول إلى الحرارة القصوى (تابع)

7. حرك الحلقة الداخلية في عكس اتجاه عقرب الساعة حتى تتوقف عند أسفل المحور العمودي.
8. أحكم ربط البراغي.

NOTICE

إذا لم يحكم ربط الغطاء بالشكل السليم، يهرب البخار من حول الحشية أثناء القلي. أعد ضبط آلية الإيقاف لدى الوصول إلى الحرارة القصوى، هذه المرة بتدوير المحور العمودي دورة واحدة كاملة بعد الاتصال الأولي لحشية الغطاء مع حافة قدر القلي (الخطوة 5).).

22-3 . تنظيف صمام أمان تخفيف الضغط

DANGER
BURN RISK

لا تحاول إزالة صمام أمان تخفيف الضغط بينما المقلاة تعمل لتجنب الإصابة بحروق وإصابات شديدة.

لا تفك أو تعدل هذا الصمام. التلاعب بهذا الصمام يمكن أن يؤدي إلى الإصابات الشديدة، كما يبطل ضمانات المعدة

صمام أمان

1. ارفع الوزن الساكن وغطاء الثقل الساكن.
2. استخدم مفتاح لفك الصمام جزئيا من كوع الأنبوبة، حرك في عكس اتجاه عقرب الساعة للإزالة.
3. نظف داخل كوع الأنبوبة بالماء الساخن.

NOTICE

حرك صمام تخفيف الضغط نحو خلف المقلاة عند إعادة تركيبه.

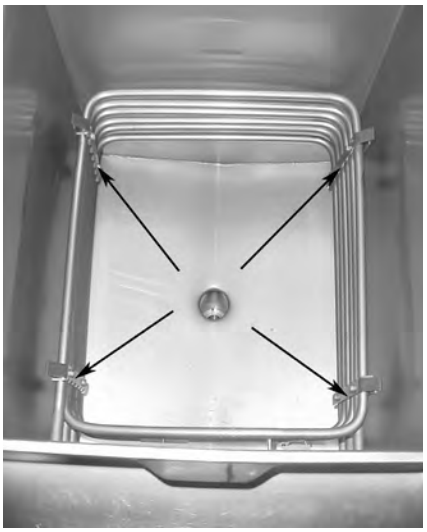
4. اغمر صمام الأمان في ماء وصابون لمدة 24 ساعة. استخدم محلول ممزوج بنسبة 1 إلى 1. لا يمكن فك أجزاء الصمام. الصمام مضبوط من المصنع ليفتح عند ضغط 14-1/2 (999 mbar). إذا لم يفتح الصمام ويغلق، ينبغي استبداله.

23-3. فحص وإحكام ربط قضبان نشر العناصر (موديل 500 فقط)

لإطالة عمر مجس الحرارة، الحد الأقصى، والعناصر، ينبغي أن تفحص إحكام ربط براغي قضبان سير نشر العناصر بإتباع الخطوات التالية:

WARNING
BURN RISK

صفى السمن واترك المقلاة حتى تبرد قبل القيام بالخطوات التالية. تكون أسطح المقلاة ساخنة مما قد يتسبب في الحروق.



1. تأكد من أن قضبان سير النشر في أماكنها (4 مجموعات)، وباستخدام مفتاح 5/16 أحكم ربط البراغي.

NOTICE

إذا كانت البراغي أو الصامولات مفقودة أو تالفة، اطلب المجموعة رقم 14685 من الموزع المحلي.

2. أعد ضخ السمن إلى المقلاة وتصبح الوحدة جاهزة للعمل.

3-24. الإغلاق الموسمي

1. صفي ونظف قدر القلي حسب تعليمات قسم تنظيف قدر القلي.
2. حرك مفتاح فاصل الدائرة الكهربية الرئيسي إلى وضع الإبطال، وانزع الكابل من مأخذ الكهرباء.
3. Oفي الموديلات التي تعمل بالغاز، حرك صمام الغاز إلى وضع الإبطال. أغلق صمام الغاز من المصدر الرئيسي للغاز.
4. أغلق الغطاء ولكن لا تحكم ربط المحور العمودي.
5. ارفع ونظف صينية تصفية التكثيف.
6. نظف داخل خزان عادم البخار في الموديلات التي تعمل بالغاز.

3-25. الدجاج المقلي المقطع

1. قطع ما وزنه 2 ½ إلى 2 ¾ رطل (1.13-1.3 كيلوجرام) من الدجاج إلى 8-9 قطع. 9 قطع تسمح لك بتقديم 3 وجبات كل منها تتكون من ثلاث قطع من الدجاجة الواحدة.
2. اغسل قطع الدجاج وصفيها جيدا. اكسر عظمة الفخذ من العامود الفقري وأزل الدهن الزائد.
3. قلب القطع في البقسماط مقدما (إذا كنت تستخدم خليط بقسماط Henny Penny) حتى يمكن ترك الدجاج لمدة 30 دقيقة على الأقل قبل القلي. التقليب بالبقسماط مقدما يسمح بامتصاص اللحم للتوابل وكذلك بالتصاق البقسماط باللحم مما يجعل المنتج أفضل. يمكن تغطية القطع بالبقسماط وتركها في البراد لمدة 24 ساعة قبل القلي. هذا الإجراء يقلل من الحاجة الدائمة لتغطية الدجاج بالبقسماط ويوفر العمالة.
4. حرارة القلي لأفضل نتيجة هي 320˚ فهرنهيتية (160 مئوية) لمدة 11-10 دقيقة.

3-26. أرباع الدجاج

اتبع الخطوات المذكورة أعلاه مع السماح بدقيقتين أو ثلاث دقائق إضافية في القلي. حيث تكون القطع أكبر وتحتاج لوقت قلي إضافي.

3-27. دجاج بنكهة الشوي

1. نصف دجاجة كامل (9 قطع وزن 1.13 كيلوجرام) بدون الحوصلة. حضر الدجاج بغسله وتصفيته جيدا.
2. ضع الدجاجة بالكامل في المقلاة أو اقطعها نصفين.
3. الحرارة المثالية هي 310° فهرنهيتية (154 مئوية) لمدة 12 دقيقة لأنصاف الدجاج. الدجاجة بالكامل تحتاج إلى 15 دقيقة في نفس درجة الحرارة.
4. بعد اكتمال القلي ضع أنصاف الدجاج في صينية بها صلصة BBQ دافئة. للحصول على أفضل نتيجة، اترك الدجاج في الصلصة لمدة 30 دقيقة قبل تقديمها.

3-28. كستليتة لحم الخنزير/ شرائح اللحم العجالي

1. اغسل الشرائح وصفيها جيدا.
2. ضع الكستليتة في البقسماط (فتات الخبز) (0.11 كيلوجرام بسماكة 12.7 إلى 19 مم).
3. اقلي في درجة حرارة 315° فهرنهيتية (157 مئوية) لمدة 5 دقائق. إذا كانت الشرائح أكبر، اسمح بدقيقة إضافية لكل 2 أوقية (0.06 كجم).

3-29. كستليتة لحم الخنزير بنكهة الشوي

1. اقلي الكستليتة (4 أوقية (0.11 كجم)) لمدة 5 دقائق في درجة حرارة 305° فهرنهيتية (152 مئوية).
2. بعد اكتمال القلي ضع الشرائح في صلصة نكهة شوي (BBQ) دافئة.
3. يجب أن تبقى الشرائح في الصلصة لمدة 30 دقيقة قبل تقديمها بدرجة حرارة 150° فهرنهيتية (66 مئوية) على الأقل.

3-30. ريش بنكهة الشوي

1. حضر ألواح الريش (1.13 كجم) وأقل بإزالة الدهن الزائد.
2. قطع الريش إلى أجزاء مناسبة للتقديم قبل الإعداد. (الريش المقلبة قليلا في خليط بقسماط Henny Penny قبل القلي تعطي مذاقا إضافيا).

3-30. ريش بنكهة الشوي (تابع)

3. يجب قلي الريش لمدة 13 دقيقة في درجة حرارة 275° فهرنهيتية (135 مئوية).
4. يجب دهن الريش جيدا من الوجهين بصلصة BBQ أو توضع في صينية بها صلصة..
5. ترك الريش في الصلصة لمدة 30 دقيقة قبل تقديمها بدرجة حرارة 150° فهرنهيتية (66 مئوية) على الأقل.
6. ألواح الريش التي تتعدي (1.13 كجم) تحتاج إلى وقت إضافي للقلي. اقلي الريش وزن 3 رطل (1.4 كجم) لمدة 15 دقيقة.

3-31. مكعبات البفتيك TOP SIRLOIN، والفيليه منيون

1. للبفتيك (0.23-0.17 كيلوجرام)، بسمك عادي يقدم بني من الخارج ووردي من الداخل (نصف تسوية)، يتم القلي لمدة 4 دقائق في درجة حرارة 315° فهرنهيتية (157 مئوية).
2. لتقديم البفتيك البني من الخارج بدون لون وردي بالداخل (تسوية كاملة)، قم بالقلي لمدة 7-8 دقائق في نفس درجة الحرارة.

3-32. السمك الفيليه (المشفى)

1. نظف واغسل السمك وصفيه. استخدم قطع بوزن (0.11 كجم).
2. تبل القطع أو قلبها في البقسماط (فتات الخبز).
3. اقلي لمدة 3 ½ دقيقة في درجة حرارة (135 مئوية).

3-33. أرجل الضفادع

1. نظف واغسل وصفي.
2. تبل القطع أو قلبها في البقسماط (فتات الخبز).
3. اقلي لمدة 7 دقائق في درجة حرارة (135 مئوية).

3-34. المحار

1. نظف واغسل وصفي. انزع القشور.
2. قلب في البقسماط (فتات الخبز).
3. اقلي لمدة 2 دقيقة في درجة حرارة (135 مئوية).

3-35. الجمبري (القريدس- الروبيان)

1. نظف واغسل وصفي.
2. قلب في البقسماط (فتات الخبز).
3. اقلي لمدة 3 دقيقة في درجة حرارة (135 مئوية).

3-36. ذيل الاستاكوزا

1. نظف، اغسل، وصفي.
2. اقلي لمدة 6 دقائق في درجة حرارة (157 مئوية)

3-37. البطاطس

1. استخدم بطاطس US No 1 Idaho. نظف، وقطع إلى ثماني قطع ثم صفي البطاطس وقلبها في البقسماط (فتات الخبز).
2. اقلي لمدة 8 دقائق في درجة حرارة (157 مئوية). إذا استخدمت بطاطس أصغر يمكن تقليل الوقت.

3-38. عرنوس الذرة

1. نظف، اغسل، وصفي.
2. اقلي لمدة 4 دقائق في درجة حرارة (157 مئوية).

3-39. القرنبيط

1. نظف، اغسل، وصفي.
2. قطع إلى قطع بقدر بوصة واحدة (25.4 مم)
3. قلب في البقسماط (فتات الخبز)
4. اقلي لمدة دقيقتين في درجة حرارة (157 مئوية)

القسم الرابع- تقصي الأعطال وتصليحها

4-1. دليل تقصي الأعطال وتصليحها

المشكلة	السبب	التصحيح
مفتاح التشغيل في وضع التشغيل ولكن المقلاة لا تعمل	• دائرة مفتوحة	• وصل المقلاة • افحص فاصل التيار أو الفيوز في الحائط
الضغط لا ينتهي عند نهاية دورة الطهي	• السلونويد أو أنبوبة العادم مسدودة	• أبطل المقلاة واتركها حتى تبرد لتسمح للضغط بأن يقل في قدر القلي. نظف جميع الأنابيب والسلونويد وخزان العادم..
ضغط التشغيل عالي جدا	• الوزن الساكن مسدود	• أبطل المقلاة واتركها حتى تبرد لتسمح للضغط بأن يقل في قدر القلي. نظف الثقل الساكن. راجع قسم تنظيف مجموعة الوزن الساكن.

لا تشغل الوحدة إذا كان عداد الضغط يظهر ضغطا عاليا. هذا يمكن أن يؤدي إلى إصابات بالغة. أوقف المقلاة في الحال لتخفيف الضغط بالسماح للوحدة بأن تبرد. لا تستأنف استخدام الوحدة إلا إذا تحدد سبب ارتفاع الضغط وتم علاجه.

الضغط لا يتزايد	• لا يوجد منتج كافي في قدر القلي • لواقي المعدني أثناء الشحن لم ينزع من الوزن الساكن • خلل في الكمبيوتر • حشية الغطاء بها تسريب	• ضع الكمية الكاملة من المنتج في القدر مع السمن الجديد. • انزع الواقي المعدني. راجع قسم التفريغ. • افحص مفاتيح التحكم بواسطة فني مؤهل • اقلب أو غير حشية الغطاء
السمن /الزيت لا يسخن	• مقبض صمام الغاز في وضع الإيقاف • صمام التصفية مفتوح • دائرة الحد ألأقصى للحرارة مفتوحة	• تأكد أن مقبض صمام الغاز في وضع التشغيل. • مقبض صمام التصفية إلى وضع الإغلاق. • أعد ضبط الحد الأقصى للحرارة. راجع قسم مفاتيح التحكم.
فوران أو غليان السمن/الزيت	• راجع بيانات الغليان على المقلاة وراجع بداية قسم التشغيل في هذا الكتيب.	• اتبع إجراءات الغليان من البيانات.
السمن/الزيت لا يصفى	• صمام المصفاة مسدود	• ادفع قضيب التنظيف في صمام التصفية المفتوح.
محرك المرشح لا يعمل	• المحرك سخن أكثر من اللازم	• أعد ضبط المحرك، راجع قسم الضبط اليدوي لواقي محرك مضخة الترشيح.

يمكنك الحصول على معلومات تفصيلية عن تقصي الأعطال وليحها في الدليل الفني على موقع www.hennypenny.com أو بالاتصال بهاتف 800-417-8405 أو 937456-8405.

4-2. رموز (كود) الأخطاء

رسائل الأخطاء هي:"E4", "E5", "E6", "E10", "E15", "E20", "E31", "E41", "E46", "E54", "E-70-A & B" وتصدر نغمة مستمرة عند ظهور كود خطأ. لإبطال النغمة، اضغط على أي مفتاح.

الشاشة	السبب	تصحيح لوحة التحكم
"E-4"	ارتفاع درجة لوحة التحكم	حرك 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 درجة حرارة السمن/ الزيت	حرك 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	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-6 B"	مجس الحرارة به ماس	حرك 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 المفتاح الأحمر. إذا لم يضبط الحد الأقصى للحرارة بهذه الطريقة، ينبغي استبداله. راجع كتيب التعليمات الفنية.
"E-15"	خلل في مفتاح المصفاة/ التصريف	أغلق المصفاة باستخدام مقبض صمام المصفاة. إذا استمرت رسالة الخطأ E-15 على الشاشة، افحص المفتاح الكهربي. راجع كتيب التعليمات الفنية.

4-2. رموز (كود) الأخطاء (تابع)

الشاشة	السبب	تصحيح لوحة التحكم
"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-20 C"	مجموعة الإشعال لا تستجيب	ضغط مفتاح الموقت لمحاولة الإشعال مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة E-20C افحص مجموعة الإشعال، أو شمعة الإحراق. 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 مجس اللهب. راجع كتيب التعليمات الفنية.
"E-31"	كابل jumper المروحة مفقود مفاتيح التحكم مضبوطة على IGN بدلا من SSI في الوحدات التي تعمل بالغاز	ابحث عن سلك العبور (jumper) في موصل 12 دبوس وأضفه إذا كان مفقودا. راجع قسم البرمجة الخاصة لموديل C1000 واضبط مفاتيح التحكم على SSI في الخطوة 6.
"E-54"	خلل في منصة الكمبيوتر	حرك المفتاح إلى وضع الإبطال ثم إلى وضع التشغيل مرة ثانية. إذا استمرت رسالة الخطأ "E-54"، استبدل منصة الكمبيوتر.
"E-70A"	وصلة العبور (Jumper) مفتاح المروحة مفقودة	ابحث عن سلك العبور (jumper)في موصل 12 دبوس إلى المنصة.
"E-70B"	وصلة العبور MV jumper مفقودة	افحص وصلة العبور في التوصيلات إلى المنصة.
"TEMP TOO LOW FOR PRESSURE"	احتمال وجود ماء في قدر القلي	تأكد من وجود السمن في قدر القلي وبالمستوى المطلوب.

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

*FM07-472 Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Released 12-4-2009