



دليل التشغيل

EVOLUTION ELITE™ (غاز)

مقلاة مفتوحة ذات سعة زيت أقل

الطرز

EEG-241
EEG-242
EEG-243
EEG-244



HENNY PENNY®
Engineered to Last

تسجيل الضمان على الإنترنت على موقع WWW.HENNYPENNY.COM

يرجى قراءة التعليمات بعناية قبل تشغيل هذا الجهاز

مقلاة HENNY PENNY
مقلاة مفتوحة



ينبغي تركيب المقلاة واستخدامها بالطريقة المذكورة في هذا الدليل للحيلولة دون وصول الماء للسمن.

NOTICE

هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

NOTICE

يحظر استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ممن يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ممن تعوزهم الخبرة والمعرفة ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم تعليمات تتعلق باستخدام الأجهزة من الشخص المسؤول حرصًا على سلامتهم.

NOTICE

ينبغي الاحتفاظ بهذا الدليل في موقع ملائم للرجوع إليه في المستقبل.

يقع مخطط التوصيلات السلكية لهذا الجهاز داخل لوحة الجانب الأيمن.

احتفظ بدليل التعليمات في مكان واضح لإتباعها في حالة شم المستخدم رائحة غاز، ينبغي الحصول على هذه المعلومات من خلال استشارة مزود خدمات الغاز المحلي.

تجنب إعاقة تدفق الهواء اللازم للاحتراق والتهوية، ولا بد من وجود مساحة كافية حول الجهاز لمرور هواء كاف إلى غرفة الاحتراق.

المقلاة المفتوحة طراز EEG-10X مجهزة بلهب اشتعال دائم، وتعمل بواسطة الكهرباء لذلك لا تحاول تشغيلها أثناء انقطاع التيار الكهربائي، حيث تعود الوحدة ألياً إلى العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي.

CAUTION

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



قد يؤدي سوء تركيب الوحدة أو ضبطها أو أداؤها أو صيانتها إلى تلف في الممتلكات أو وقوع إصابات شخصية أو الوفاة، يرجى قراءة تعليمات التركيب والتشغيل والصيانة جيداً قبل تركيب هذا الجهاز أو صيانتها.



يحظر تخزين أو استخدام البنزين أو السوائل الأخرى أو الأبخرة القابلة للاشتعال في محيط هذا الجهاز أو أي جهاز آخر، فذلك قد يؤدي إلى حريق أو انفجار.

البيانات الفنية لمنتجات CE/AGA

الدخل الاسمي للحرارة:
(صافي)

غاز طبيعي (I_{2H}) = ١٩,٨ كيلو واط (٦٧,٥٦٠ وحدة حرارية بريطانية/ساعة)
غاز طبيعي (I_{2E}) = ١٩,٨ كيلو واط (٦٧,٥٦٠ وحدة حرارية بريطانية/ساعة)
غاز طبيعي (I_{2E+}) = ١٩,٨ كيلو واط (٦٧,٥٦٠ وحدة حرارية بريطانية/ساعة)
غاز طبيعي (I_{2L}) = ١٩,٨ كيلو واط (٦٧,٥٦٠ وحدة حرارية بريطانية/ساعة)
غاز طبيعي (I_{2HS}) = ١٩,٨ كيلو واط (٦٧,٥٦٠ وحدة حرارية بريطانية/ساعة)
بروبين سائل (I_{3P}) = ١٩,٨ كيلو واط (٦٧,٥٦٠ وحدة حرارية بريطانية/ساعة)

الدخل الاسمي للحرارة:
(إجمالي)

غاز طبيعي (I_{2H}) = ٢١,٩٨ كيلو واط (٧٥,٠٠٠ وحدة حرارية بريطانية/ساعة) (٧٩,١٣ ميغا جول/ساعة)
غاز طبيعي (I_{2E}) = ٢١,٩٨ كيلو واط (٧٥,٠٠٠ وحدة حرارية بريطانية/ساعة)
غاز طبيعي (I_{2E+}) = ٢١,٩٨ كيلو واط (٧٥,٠٠٠ وحدة حرارية بريطانية/ساعة)
غاز طبيعي (I_{2L}) = ٢١,٩٨ كيلو واط (٧٥,٠٠٠ وحدة حرارية بريطانية/ساعة)
غاز طبيعي (I_{2HS}) = ٢١,٩٨ كيلو واط (٧٥,٠٠٠ وحدة حرارية بريطانية/ساعة)
بروبين سائل (I_{3P}) = ٢١,٩٨ كيلو واط (٧٥,٠٠٠ وحدة حرارية بريطانية/ساعة) (٧٩,١٣ ميغا جول/ساعة)

ضغط الإمداد:

غاز طبيعي (I_{2H}) = ٢٠ ملي بار (٢,٠ كيلو باسكال)
غاز طبيعي (I_{2E}) = ٢٠ ملي بار
غاز طبيعي (I_{2E+}) = ٢٥/٢٠ ملي بار
غاز طبيعي (I_{2L}) = ٢٥ ملي بار
غاز طبيعي (I_{2HS}) = ٢٥ ملي بار
بروبين سائل (I_{3P}) = ٥٠/٣٧/٣٠ ملي بار (٥,٠/٣,٧/٣,٠ كيلو باسكال)

ضغط نقطة الاختبار:

غاز طبيعي (I_{2H}) = ٨,٧ ملي بار (٨٧ كيلو باسكال)
غاز طبيعي (I_{2E}) = ٨,٧ ملي بار
غاز طبيعي (I_{2E+}) = غير موجود
غاز طبيعي (I_{2L}) = ٨,٧ ملي بار
غاز طبيعي (I_{2HS}) = ٨,٧ ملي بار
بروبين سائل (I_{3P}) = ٢٥ ملي بار (٢,٥ كيلو باسكال)

حجم الحاقن:

غاز طبيعي (I_{2H}) = ٢,٠٨ مم
غاز طبيعي (I_{2H}) = ٢,٠٨ مم
غاز طبيعي (I_{2E+}) = ١,٧٠ مم
غاز طبيعي (I_{2L}) = ٢,٣٠ مم
غاز طبيعي (I_{2HS}) = ٢,٣٠ مم
بروبين سائل (I_{3P}) = ١,٣٠ مم

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

الضوضاء الصادرة عن هذا الجهاز أقل من ٧٠ ديسيبل

جدول المحتويات

١	مقدمة	
١	السلامة.....	١-١	
٣	مقدمة.....	٢-١	
٣	الخصائص.....	٣-١	
٣	العناية الملائمة.....	٤-١	
٣	المساعدة.....	٥-١	
٤	التركيب	
٤	مقدمة.....	١-٢	
٤	فك التغليف.....	٢-٢	
٥	اختيار موضع المقلاة.....	٣-٢	
٥	وضع المقلاة على مكان مستوي.....	٤-٢	
٥	تهوية المقلاة.....	٥-٢	
٦	إمداد الغاز.....	٦-٢	
٩	اختبار تسرب الغاز.....	٧-٢	
٩	ضبط منظم ضغط الغاز.....	٨-٢	
٩	المتطلبات الكهربائية.....	٩-٢	
١٠	محامل المحرك.....	١٠-٢	
١٠	إشعال وغلغ الشعلات.....	١١-٢	
١٠	اختبار المقلاة.....	١٢-٢	
١١	الأبعاد.....	١٣-٢	
١٥	التشغيل	
١٥	عناصر التشغيل.....	١-٣	
١٩	وضع الإعداد.....	٢-٣	
٢٠	ملء أو إضافة الزيت.....	٣-٣	
٢١	إجراءات الإعداد في الصباح.....	٤-٣	
٢٢	التشغيل الأساسي.....	٥-٣	
٢٢	وضع الخمول.....	٦-٣	
٢٣	Oil Guardian™ (تعويض الزيت آلياً).....	٧-٣	
٢٣	اختيار المنتج مع وضع انضباط مختلف.....	٨-٣	
٢٣	استبدال الـJIB.....	٩-٣	
٢٤	طراز EEG-241 خزان زيت.....	١٠-٣	
٢٥	المصفاة الذكية اليدوية Express™.....	أ-١١-٣	
٢٧	المصفاة الذكية الآلية Express™.....	ب-١١-٣	
٢٩	التصفية اليومية اليدوية.....	أ-١٢-٣	
٣١	التصفية اليومية الآلية.....	ب-١٢-٣	
٣٣	يدويًا - تصريف الزيت من الوعاء باستخدام مكوك تصريف الزيت الإختياري.....	أ-١٣-٣	
٣٤	آليًا - تصريف الزيت من الوعاء باستخدام مكوك تصريف الزيت الإختياري.....	ب-١٣-٣	
٣٥	تصريف الزيت من الوعاء بواسطة نظام تصريف الزيت المستخدم الإختياري.....	١٤-٣	
٣٦	تصريف الزيت باستخدام مكوك تصريف الزيت الإختياري-ODS-400.....	١٥-٣	
٣٨	تصريف الزيت باستخدام مكوك تصريف الزيت الإختياري-ODS-450.....	١٦-٣	
٤١	تغيير بطانة المرشح.....	١٧-٣	
٤٤	إزالة وتنظيف حامل السلة.....	١٨-٣	
٤٤	وضع التنظيف - يدوي.....	أ-١٩-٣	
٤٧	وضع التنظيف - سمارت تاتش.....	ب-١٩-٣	
٥٠	فحص/ استبدال الحلقات الدائرية لوعاء صينية التصفية.....	٢٠-٣	
٥١	احصائيات زر المعلومات.....	٢١-٣	
٥١	احصائيات زر المرشح.....	٢٢-٣	
٥٢	جدول الصيانة الوقائية.....	٢٣-٣	
٥٣	تنظيف النافخ والفتحات.....	٢٤-٣	

جدول المحتويات

٥٤	وضع المعلومات	٥٤
٥٤	تفاصيل وضع المعلومات	١-٤
٥٩	وضع برمجة المنتج	٥٩
٥٩	تعديل إعدادات المنتج	١-٥
٦٢	المستوى الثاني البرمجة	٦٢
٦٢	وضع البرمجة الخاص	١-٦
٧٠	يرجى عدم الإزعاج	٢-٦
٧١	ضبط الساعة	٣-٦
٧١	تسجيل المعطيات، تنظيم الحرارة، تقنية، Stat، وحالة التحكم في المصفاة	٤-٦
٧٢	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	٧٢
٧٢	دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها	١-٧
٧٤	أكواد الخطأ	٢-٧

القسم الأول: مقدمة

١-١
السلامة

تم إعداد التعليمات في هذا الدليل لمساعدتك في تعلم الإجراءات المناسبة المتعلقة بالمقلاة، ويرجى ملاحظة أن أي معلومات ذات أهمية خاصة أو متعلقة بالسلامة تدرج تحت الكلمات، ملاحظة، تنبيه، تحذير، وفيما يلي وصف لاستخدام تلك الكلمات.

في حال ظهور مشكلة أثناء عملية التشغيل الأولي للجهاز الجديد، قم بالتحقق مرة أخرى من القسم الخاص بالتركيب الموضح في دليل المشغل.

قبل البدء في اكتشاف الأعطال وإصلاحها، يرجى إعادة التحقق من القسم الخاص بالتشغيل في دليل المشغل.

يرجى ملاحظة أن أي معلومات ذات أهمية خاصة أو متعلقة بالسلامة تدرج تحت الكلمات، ملاحظة أو تنبيه أو تحذير أو ملاحظة. كما أن استخدامهم موضح كالتالي:

"رمز التنبيه للسلامة" ويستخدم مع كلمات مثل، خطر أو تحذير أو تنبيه والتي تشير إلى الإصابة الشخصية الناجمة عن هذا النوع من المخاطر.



كلمة "ملاحظة" تستخدم لتسليط الضوء على المعلومات الهامة بشكل خاص.

NOTICE

كلمة "تنبيه" تستخدم بدون رمز التنبيه للسلامة، وترمز للمواقف الخطرة المحتملة والتي في حال عدم تفاديها قد تؤدي إلى تلف في الممتلكات.

CAUTION

كلمة "تنبيه" تستخدم مع رمز التنبيه للسلامة وترمز إلى المواقف الخطرة المحتملة، والتي في حال عدم تفاديها قد تؤدي إلى إصابات طفيفة أو متوسطة.

CAUTION

كلمة "تحذير" تشير للمواقف الخطرة المحتملة، والتي في حال عدم تفاديها قد تؤدي إلى إصابات بالغة أو الوفاة.

WARNING

كلمة "خطر" تشير للمواقف الخطرة الوشيكة، والتي في حال عدم تفاديها قد تؤدي إلى إصابات بالغة أو الوفاة.

DANGER

١-١
السلامة
(تابع)

رمز تساوي جهد المعدات



رمز نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية



رموز الصدمة الكهربائية



أو



رموز الأسطح الساخنة



أو



مقالة Henny Penny المفتوحة هي وحدة أساسية لطهي الطعام مصممة لجعل عملية الطهي أفضل وأسهل. يساعد التصميم الدقيق القائم على الاستعانة بوحدة الكمبيوتر على تسهيل عملية الطهي، وتستخدم هذه الوحدة فقط في أغراض الخدمات الغذائية المؤسسية والتجارية، والتي يديرها موظفين مؤهلين.

٢-١
مقدمة

اعتباراً من ١٦ أغسطس ٢٠٠٥، دخلت التوجيهات الخاصة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية حيز التنفيذ بالنسبة للاتحاد الأوروبي، وقد تم تعديل معدتنا لتتماشى مع تعليمات الـ WEEE، لقد قمنا بمراجعة منتجاتنا لتحديد أيضاً ما إذا كانت تمثل لتوجيهات حظر المواد الخطرة وقمنا بإعادة تصميمها حسب الحاجة من أجل الامتثال لها. لمواصلة الالتزام بهذه التوجيهات، يجب ألا يتم التخلص من هذه الوحدة في حاوية نفايات محلية غير مصنفة، وللتخلص منها بشكل سليم، يرجى الاتصال بأقرب موزع لمنتجات Henny Penny.



- سهولة التنظيف
- توفير ٤٠٪ من الزيت
- وعاء قلبي كامل أو مقسم
- تحكم بالكمبيوتر
- هيكل فولاذي مقاوم للصدأ
- تعويض الزيت ألياً
- نظام تشخيص ذاتي مضمن في أجهزة التحكم
- مرشح مضمن للتصفية الآلية
- بروبيين أو غاز طبيعي ٧٥,٠٠٠ وحدة حرارية بريطانية/وعاء قلبي (٢١,٩٧ كيلو واط)

٣-١
الرئيسية

يتعين على مستخدم مقالة Henny Penny المفتوحة الاهتمام بها وصيانتها بشكل صحيح، كأى جهاز لتحضير الطعام، لذا ينبغي أن تكون متطلبات الصيانة والتنظيف مشمولة في هذا الدليل وأن تكون جزءاً أساسياً من عملية تشغيل الجهاز في جميع الأوقات.

٤-١
العناية الواجبة

NOTICE

اتصل بفني صيانة كفاء عند الحاجة إلى إجراء صيانة أساسية للمقالة.

حال احتياجك للمساعدة الخارجية، اتصل بالموزع المحلي في منطقتك أو اتصل بشركة Henny Penny على الأرقام التالية: ٨٤٠٥-٤١٧-١-٨٠٠، أو ٨٤٠٥-٤٥٦-٩٣٧-١.

٥-١
المساعدة

القسم الثاني - التركيب

تتوافر التعليمات الخاصة بعمليات التفريغ والتركيب في هذا القسم لمقلاة Henny Penny Evolution Elite® fryer.

١-٢
مقدمة

NOTICE

ينبغي تركيب هذا الجهاز فقط من قبل فني الصيانة المؤهل.



يحظر ثقب المقلاة بأي أدوات مثل، المثاقيب أو المسامير حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف المكونات الكهربائية أو حدوث صدمة كهربائية.

NOTICE

ينبغي الإبلاغ عن أي أضرار تنجم عن عملية الشحن، وفي حضور مندوب التسليم والتوقيع عليها قبل مغادرته.

٢-٢
تفريغ المحتويات

١- قم بقص الشرائح البلاستيكية وإزالتها عن صندوق الكرتون.

٢- أزل غطاء الصندوق، ثم ارفعه عن المقلاة.

٣- أزل دعائم التغليف الموجودة بالزوايا (٤).

٤- قم بقطع الأشرطة المطاطية من حول صندوق النقل ثم أزله من الجزء العلوي لغطاء المقلاة.

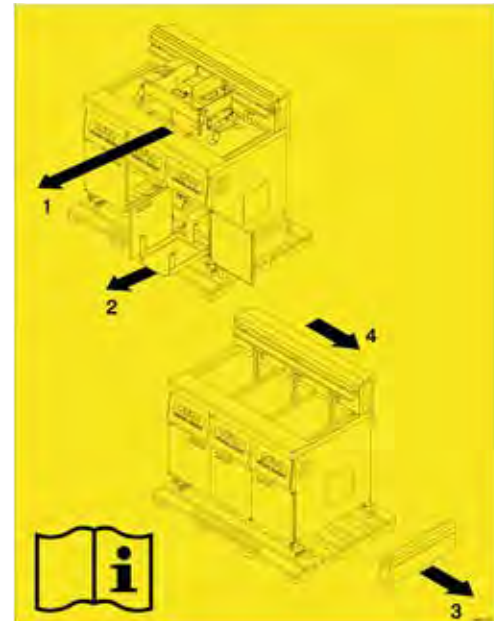
٥- اقطع وأزل الشرائح المعدنية التي تربط المقلاة بالمنصة النقالة ثم افصل المقلاة عن المنصة النقالة.

CAUTION

انزع صينية التصفية ورف BIB من المقلاة قبل نزع المقلاة من المنصة النقالة لتجنب حدوث أضرار. الشكل ١.



يجب توخي الحذر عند تحريك المقلاة لتجنب الإصابات الشخصية، إذ أن وزن المقلاة يتراوح ما بين ٦٠٠ رطل (٢٧٢ كجم) إلى ٨٠٠ رطل (٣٦٣ كجم).



يعد اختيار موقع مناسب للمقلاة أمرًا هامًا للغاية من أجل التشغيل السريع والمريح، يجب أن يوفر موقع المقلاة المفتوحة مساحة كافية حولها للصيانة والتشغيل السليم، لذا حاول اختيار موقع يوفر سهولة التحميل والتفريغ بدون التداخل مع عمليات التجميع النهائية لطلبات الطعام، حيث توصل المشغلون بأن عملية القلي بأكملها، مع وضع المنتج في أماكن خاصة لحفظ الحرارة، تساعد في تقديم الخدمة السريعة والمستمرة، وذلك لتحقيق الكفاءة المثلى عن طريق وجود خط إنتاج مستقيم بمعنى، دخول الأطعمة النيئة من جانب ثم خروجها جاهزةً من الجانب الأخر، كما يمكن إبعاد خط الطلبات مع انخفاض طفيف من كفاءة الإنتاج.

٣-٢
اختيار موقع المقلاة



لتجنب الحرائق، ركب المقلاة بحيث يكون هناك فراغ كافي بينها وبين أي مواد قابلة للاشتعال، ٢ بوصة (٥,٨ سنتيمتر) من الجوانب و٤ بوصة (١٠,١٦ سنتيمتر) من الخلف، ومساحة تبعد كحد أدنى عن المواد الغير قابلة للاشتعال ، ١٠ بوصة (٢٥,٤ سنتيمتر) من الجوانب و ٠ بوصة (٠,٠٠ سنتيمتر) من الخلف، وإذا تم تركيبها بشكل صحيح، فإن المقلاة مصممة للعمل على الأسطح غير القابلة للاشتعال فقط.

تجنب رش المواد القابلة للاشتعال في المنطقة المحيطة بالمقلاة أثناء التشغيل.



للحيلولة دون وقوع الحروق الشديدة التي تنتج عن رذاذ الزيت الساخن، قم بوضع المقلاة وتثبيتها بطريقة لا تسمح بتحريكها أو انقلابها، إذ يمكن استخدام روابط للتثبيت لضمان استقرار المقلاة.

للتشغيل السليم، احرص على استواء المقلاة من جانب إلى آخر ومن الأمام إلى الخلف. من خلال استخدام ميزان تسوية على الأماكن المستوية حول وعاء القلي والقدر الأوسط، قم بضبط العجلات حتى تستوي الوحدة.

٤-٢
تسوية المقلاة

يجب وضع المقلاة في مكان يسمح بالتهوية من خلال مدخنة تهوية أو نظام تهوية، وهذا ضروري للسماح بخروج عادم البخار وروائح القلي، ويجب توخي الحذر عند تصميم جهاز العادم لتجنب التضارب مع تشغيل المقلاة، إذ يوصى باستشارة شركة تهوية وتسخين محلية للمساعدة في تصميم نظام تهوية مناسب.

٥-٢
تهوية المقلاة



يجب أن تتطابق عملية التهوية مع المعايير الوطنية والمحلية. ويمكنك استشارة دائرة المطافئ المحلية أو هيئات المباني.



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



تأتي المقلاة المفتوحة من المصنع مصممة كي تعمل بالغاز الطبيعي أو البروبين، فراجع لوحة البيانات الموجودة داخل الباب الأمامي للخزانة لتحديد متطلبات مصدر الغاز، علماً بأن الحد الأدنى لمصدر الغاز الطبيعي هو عامود ماء ٧ بوصة (١,٧ كيلو باسكال) وعمود ماء ١٠ بوصة (٢,٤٩ كيلو باسكال) (٢٤,٩ ملي بار) للبروبين.



لا تستخدم أي نوع من الغاز غير المحدد على لوحة البيانات، فقد يؤدي استخدام إمداد غاز غير مضبوط لعمل حريق أو انفجار ينجم عنه إصابات شخصية خطيرة أو تلف في الممتلكات.

برجاء مراجعة ما يلي للتعرف على طريقة التوصيل السليم للمقلاة بمصدر الغاز الرئيسي:

- ملاحظة: يجب فصل نظام أنابيب توصيل الغاز عن المقلاة، عن طريق إيقاف اليدوي المستقل له أثناء أي اختبار ضغط لنظام أنابيب توصيل الغاز في اختبارات الضغوط المساوية لـ أو أقل من 1/2 رطلاً لكل بوصة مربعة (٣,٤٥ كيلو باسكال) (٣٤,٥ ملي بار).
- ينبغي استخدام أنبوب صلب أسود مقاس بوصة واحدة قياسية (٢,٥٤ سم) ووصلات مرنة لتوصيل خدمة الغاز للمقالي المفتوحة المزودة بـ ٣ و ٤ أوعية وأنبوب ٤/٣ بوصة (١,٩١ سم) لتلك المزودة بـ ٢ وعاء.
- لا تستخدم وصلات من حديد الصلب.
- رغم أن يوصى باستخدام الأنابيب مقاس واحد بوصة (٢,٥٤ سم) لـ ٣ و ٤ أوعية و ٤/٣ بوصة (١,٩١ سنتيمتر) لوعائين ينبغي لشبكة الأنابيب أن تكون بمقاس مناسب ومثبتة بطريقة تتيح ضخ كميات غاز كافية للحد الأقصى للطلبات دون فقدان الضغط بين العداد والمقلاة، حيث يجب ألا يتعدى فقدان الضغط في الأنابيب عمود ماء ٠,٣ بوصة (٠,٧٤٧ ملي بار).



- لتجنب الإصابات الشخصية الخطرة:
- يجب أن يطابق تركيب المقلاة القوانين المحلية والولائية والوطنية وقانون المعهد الوطني الأمريكي للمواصفات القياسية _ Z223.1/NFPA 54- (أحدث إصدار)، وقانون الغاز والوقود القومي وقوانين المباني البلدية المحلية، وفي كندا، قانون تركيب الغاز الطبيعي والبروبين CSA B149.1 وقوانين التركيب - قوانين الأجهزة التي تعمل بالغاز والقوانين المحلية، وفي أستراليا، طبقاً لقواعد إدارة الغاز الاسترالي AS5601.1/2-2010.
- يجب فصل الجهاز وصمام الإغلاق الفردي الخاص به عن أنابيب توصيل الغاز أثناء اختبار ضغط النظام، بضغط اختبار يتجاوز 1/2 رطل لكل بوصة مربعة (٣,٤٥ كيلو باسكال) (٣٤,٥ ملي بار).

لابد من اتخاذ الاستعدادات لتحريك المقلاة المفتوحة للتنظيف والصيانة، ويمكن أن يتم ذلك كالاتي:

٦-٢
إمدادات الغاز
(تابع)

- ١- تركيب صمام إغلاق يدوي ووحدة فصل أو وصل.
- ٢- تركيب وصلة عالية الجهد موثقة من CSA، ولكي تتمكن من صيانة المقلاة المزودة بعجلات، لابد من تركيب وصلة تتطابق مع CAN 6.16-ANSI Z21.69 أو CAN 1-6.10m88 وأداة فصل سريع تتطابق مع ANSI Z21.41 أو CAN 1-6.9m70، لا بد كذلك من تثبيت المقالي عن طريق توفير وسيلة للحد من حركة الكابح إلى الوصلة كما هو منصوص عليه في تعليمات جهة التصنيع.
- ٣- راجع الرسم التوضيحي في الصفحة التالية لمعرفة كيفية التركيب الصحيح لخط الغاز المرن وكابح الكابل.

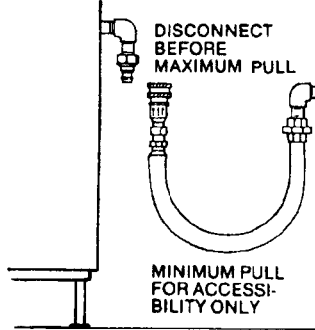
NOTICE

يقيد كابح الكابل حركة المقلاة المفتوحة بحيث لا يمكن سحبها لمسافة بعيدة عن الجدار. فعند الرغبة في تنظيف المقلاة وصيانتها، يجب فك الكابل من المقلاة وفصل خط الغاز المرن، ذلك يتيح الوصول بسهولة إلى جميع جوانب المقلاة، ويجب إعادة توصيل خط الغاز وكابح الكابل بعد انتهاء عملية التنظيف والصيانة.

GAS PIPING

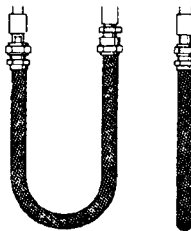
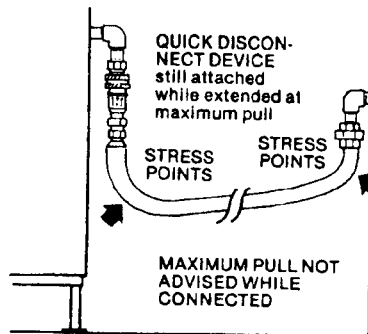
RIGHT

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



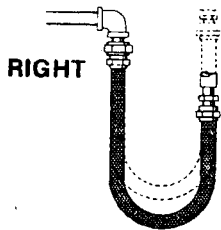
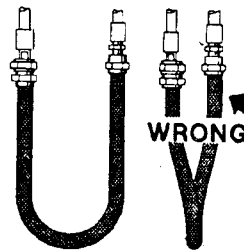
WRONG

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



RIGHT

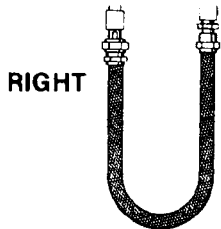
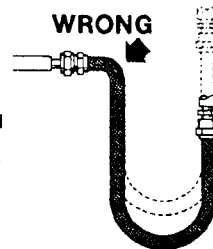
Couplings and hose should be installed in the same plane as shown at left. DO NOT OFFSET COUPLINGS—this causes torsional twisting and undue strain causing premature failure.



RIGHT

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

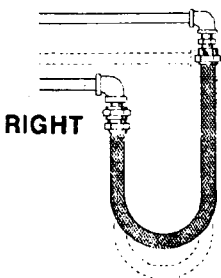
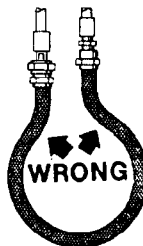
Allowing a sharp bend, as shown at right, strains and twists the metal hose to a point of early failure at the coupling.



RIGHT

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

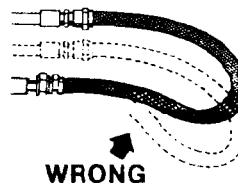
Closing in the diameter at the couplings, as shown at right, creates double bends causing work fatigue failure of the fittings.



RIGHT

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

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

CAUTION

DR...TION
Secure...ud. 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).

NOTICE

تأكد من أن مقبض صمام الغاز الموجود في صمام التحكم في الغاز في وضع الإغلاق قبل تشغيل إمدادات الغاز.

ينبغي فحص وصلات الأنابيب والتجهيزات عند التركيب الأولي، وبعد تحريك الوحدة، للتحقق من وجود أية تسريبات للغاز، وهناك طريقة بسيطة لإجراء هذا الفحص وهي بتشغيل الغاز ومسح جميع الوصلات بمحلول الصابون باستخدام فرشاة، في حالة ظهور فقاعات، فهذا يشير إلى وجود تسريب للغاز، وفي هذه الحالة، يجب إعادة تركيب وصلات الأنابيب والتحقق منها.



لتجنب نشوب حريق أو حدوث انفجار، لا تستخدم أبداً عود ثقاب مشتعل أو لهب مكشوف لاختبار تسرب الغاز، فقد يتسبب الغاز المشتعل في حدوث إصابات شخصية أو تلفيات في الممتلكات

٧-٢
اختبار تسرب الغاز

- صُمم منظم ضغط الغاز الموجود في صمام التحكم في الغاز على النحو التالي:
- غاز طبيعي: عمود ماء ٣,٥ بوصة (٠,٨٧ كيلو باسكال) (٨,٧٢ ملي بار).
 - عمود ماء بروبان ١٠,٠ بوصة (٢,٤٩ كيلو باسكال) (٢٤,٩ ملي بار).

NOTICE

تم ضبط منظم ضغط الغاز من قبل Henny Penny، ولا ينبغي إعادة ضبطه من قبل المستخدم.

٨-٢
ضبط منظم ضغط الغاز

- ١٢ فولت، ٦٠/٥٠ هرتز، درجة الحموضة ١ (PH)، ١٢ أمبير
 - ٢٣ فولت، ٥٠ هرتز، درجة الحموضة ١ (PH)، ٧ أمبير
- تُزود مقلاة الغاز من طراز ١٢٠ فولت بمقبس وسلك مؤرضين (أرضيين) للحماية ضد خطر الصدمة وينبغي توصيلها بمقبس مؤرض ذو ثلاثة محاور ملائمة له، يحظر قطع الأسلاك الأرضية أو إزالتها، يجب أن يطابق أي مقبس بقدرة ٢٣٠ فولت، مستخدم في وحدة من طراز ٢٣٠ فولت، جميع القوانين المحلية والدولية والوطنية.

٩-٢
المتطلبات الكهربائية



ولتجنب حدوث صدمة كهربائية، ينبغي تجهيز هذا الجهاز بقاطع خارجي للدائرة الكهربائية، والذي يشتمل على انفصال بقدر ٣ مم في جميع الموصلات غير الأرضية (غير المؤرضة)، حيث لا يقوم مفتاح الطاقة الرئيسي بالجهاز بفصل كافة موصلات الخط.



٩-٢
المتطلبات الكهربائية
(تابع)


لتجنب الصدمة الكهربائية يجب عدم فصل المقبس المؤرض يجب أن يتم تأريض هذه المقلاة، لذا يرجى الرجوع إلى القوانين الكهربائية المحلية الخاصة بإجراءات التثبيت الأرضي (التأريض)، وفي حال غياب تلك القوانين، يرجى الرجوع إلى قانون الكهرباء الوطني ANSI/NFPA No. ٧٠- (الإصدار الحالي)، حيث يتم في كندا إعداد جميع التوصيلات الكهربائية وفقاً لقانون الكهرباء الكندي الجزء الأول CSA C22.1، ووفقاً للقوانين المحلية،

احرص على فصل إمدادات الطاقة قبل إجراء عمليات التنظيف الشاملة أو صيانة المقلاة.

١٠-٢
محامل المحرك

ينبغي تشحيم محامل المحرك الكهربائي بشكل دائم، تجنب التشحيم.


١١-٢
إشعال وإطفاء الشعلات

- ١- احرص على ضبط مفتاح التشغيل على وضع إيقاف التشغيل.
- ٢- انتظر ٥ دقائق على الأقل، ثم أدر مفتاح التشغيل ليصبح على وضع ON (تشغيل).
- ٣- اضغط على زر  الموجود في لوحة التحكم (بميناً أو يساراً).
- ٤- تضيء الشعلة وتعمل في دورة الإذابة حتى تصل المادة الدهنية إلى درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً.
- ٥- بمجرد عرض الشاشة اختيار المنتج أو شروطات مزدوجة اضغط على زر المنتج المراد.

NOTICE

تم تجهيز المقلاة بوحدة إشعال مزودة بإشعال للسلامة (TSA) مضبوط على مدة ٩٠ ثانية لإغلاق الشعلة.

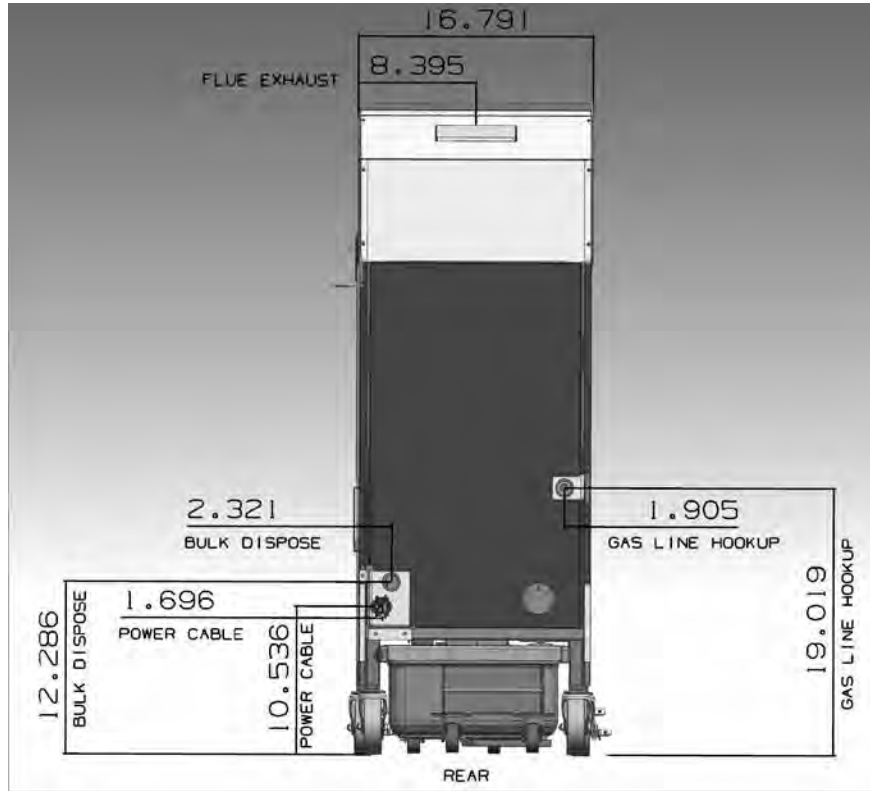
لإغلاق الشعلة:

- ١- اضغط على زر  الموجود في لوحة التحكم (بميناً أو يساراً).
- ٢- احرص على ضبط مفتاح التشغيل على وضع إيقاف التشغيل.
ملاحظة: يؤدي هذا لإيقاف تشغيل جميع أوعية القلي.

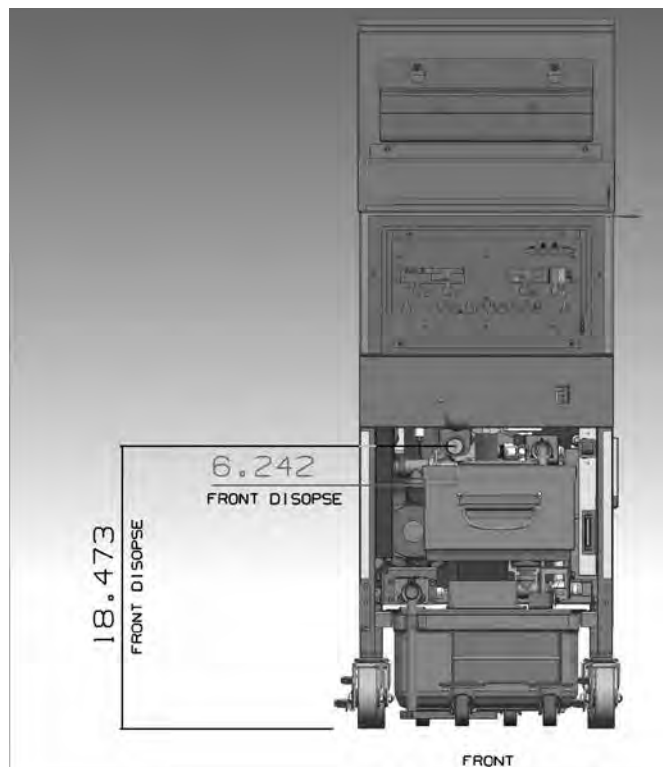
تم فحص جميع المقالي المفتوحة HennyPenny بشكل كامل واختبارها قبل الشحن، ومع ذلك يعد التحقق من الوحدة لضمان عملها بشكل صحيح وملائم من الممارسات الجيدة.

١٢-٢
اختبار المقلاة

١-حوض قلى



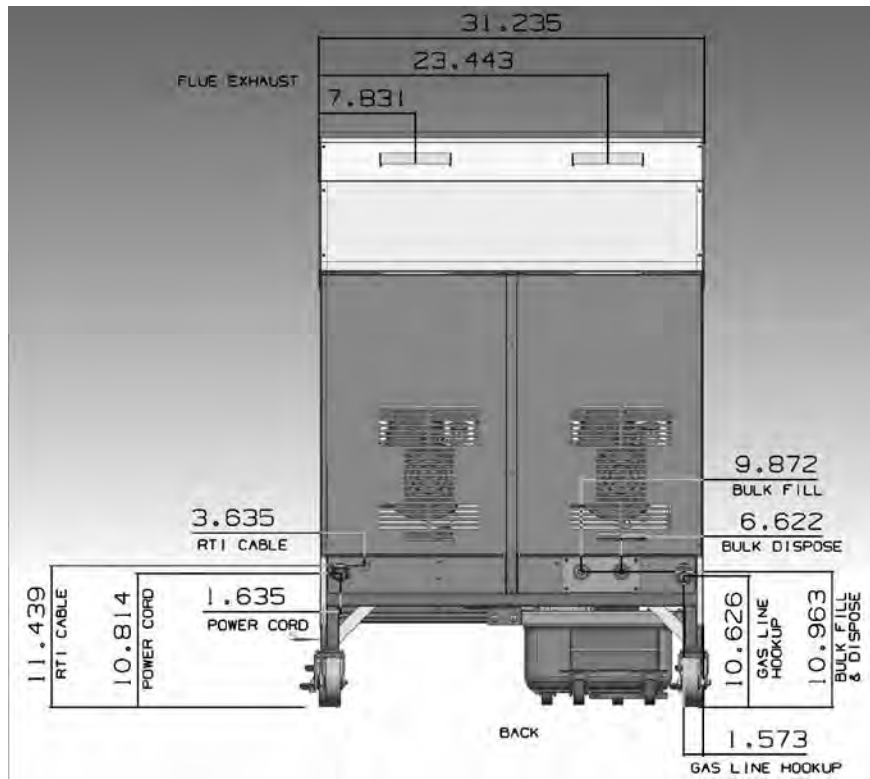
خلفي



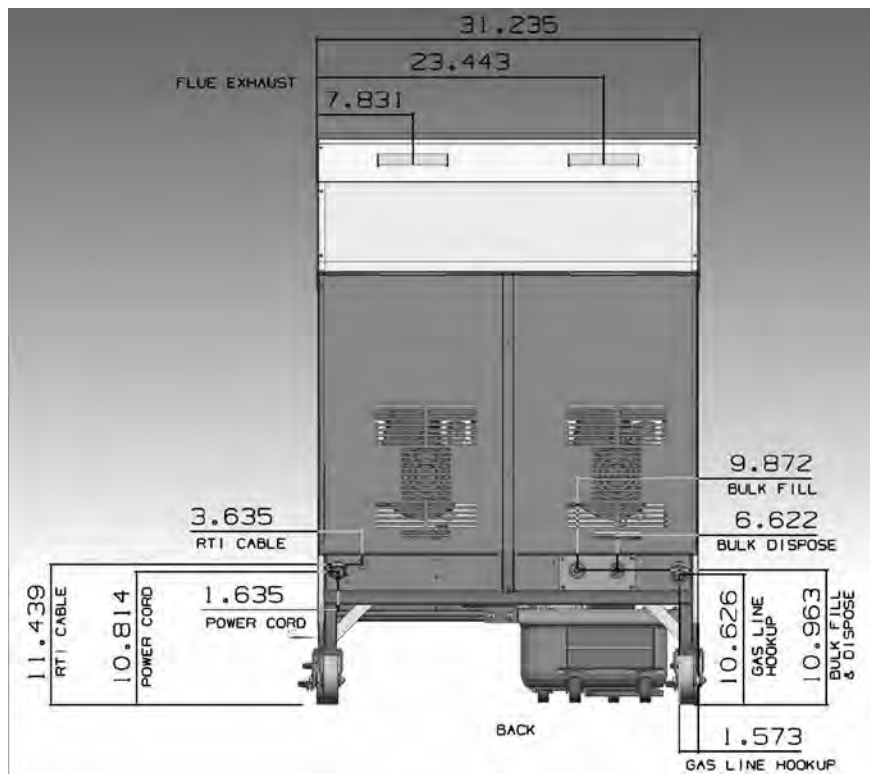
أمامي

الأبعاد الجانبية مطابقة
في جميع الوحدات.

٢- حوض قلى



خلفي

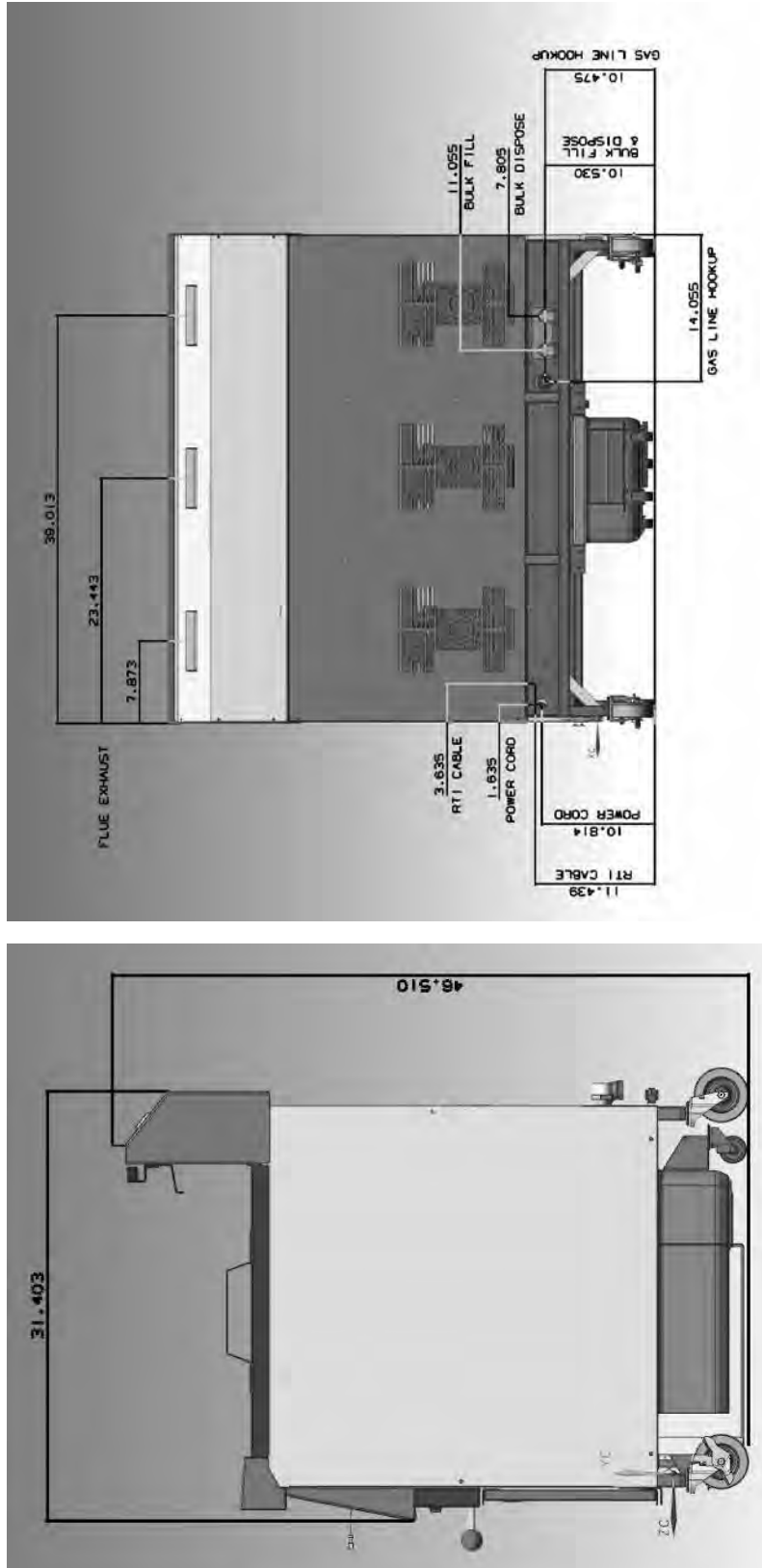


الجانب الأمامي

الأبعاد الجانبية مطابقة في جميع الوحدات.

١٣-٢
الأبعاد
(تابع)

٣- حوض قلي



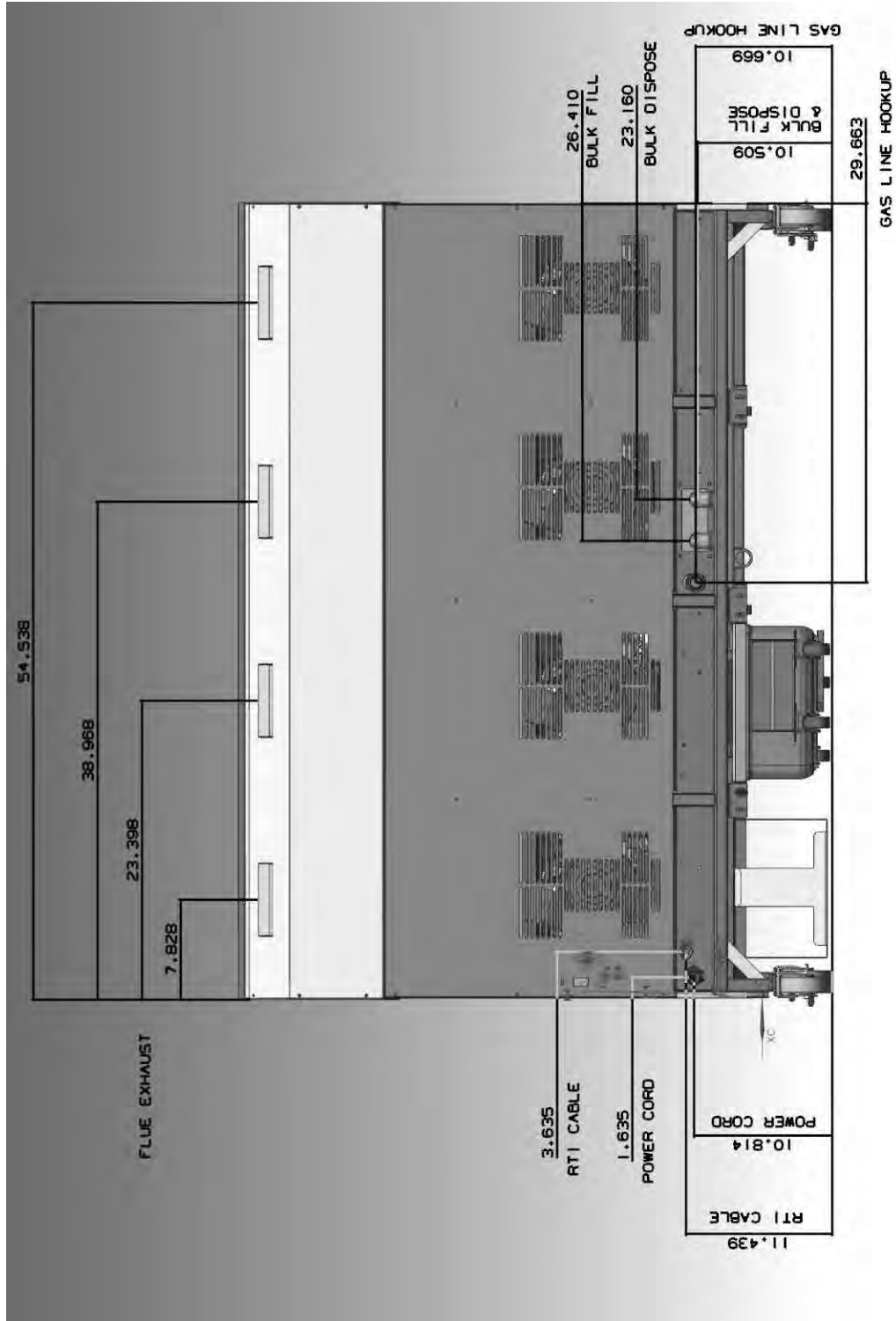
خلفي

جانبي

الأبعاد الجانبية مطابقة في جميع الوحدات.

١٣-٢
الأبعاد
(تأيج)

٤- حوض قلى

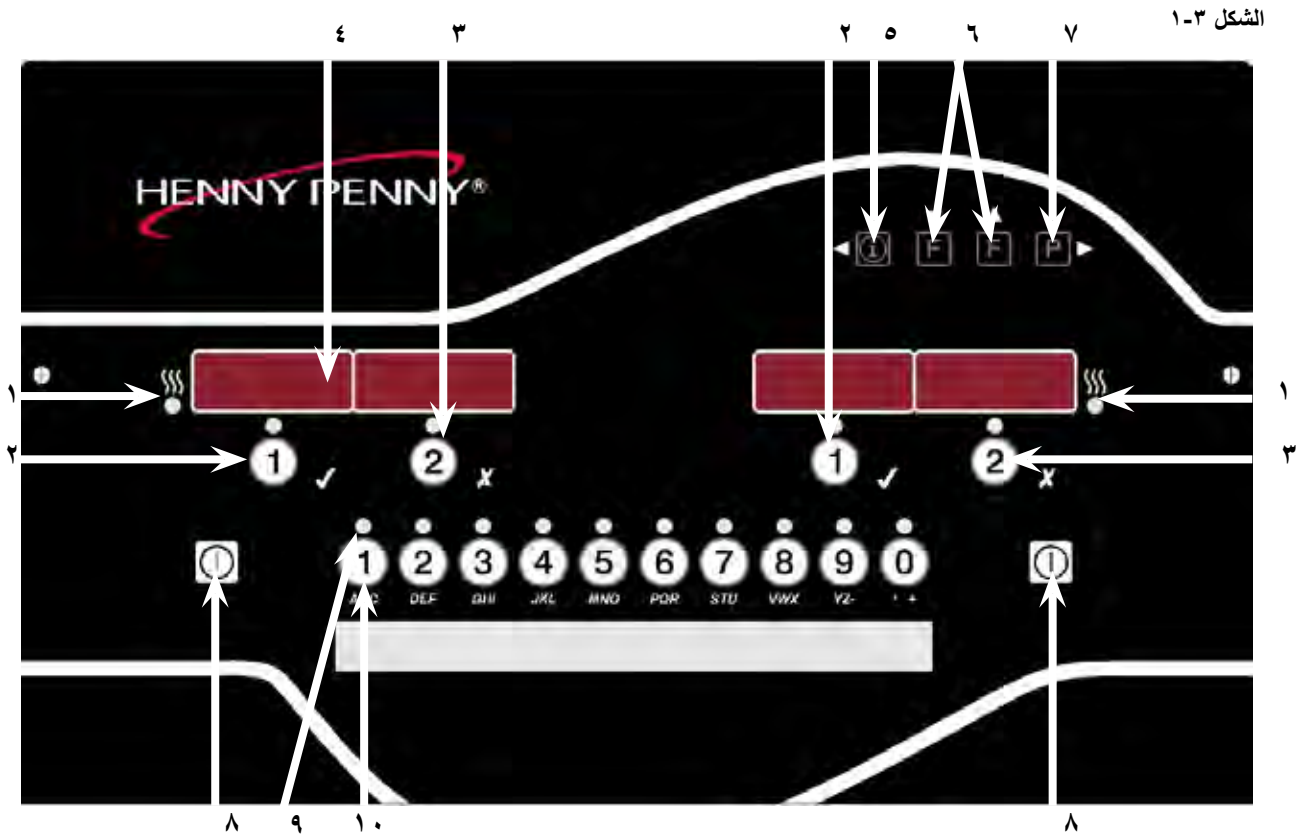


خلفي

القسم الثالث - التشغيل

يرجى الرجوع إلى التوضيحات المبيّنة في الصفحات التالية.

عناصر التشغيل
١-٣



الشكل ٤-٣



الشكل ٣-٣






الشكل ٢-٣

١-٣
عناصر التشغيل
(تابع)

الشكل	رقم العنصر	الوصف	الوظيفة
١-٣	١		يضيء هذا المؤشر عند الحاجة إلى زيادة الحرارة في وعاء (أو عية) القلي في الجهة اليمنى/اليسرى حيث تزداد حرارة الشعلات لتسخين الزيت.
١-٣	٢		أثناء عملية التشغيل العادية، اضغط على هذا الزر لبدأ وإيقاف دورات الطهي في سلة قلي الأطعمة اليمنى،
١-٣	٣		أثناء عملية التشغيل العادية، اضغط على هذا الزر لبدأ وإيقاف دورات الطهي في سلة قلي الأطعمة اليسرى ولتغيير المنتج المعروض، بالإضافة إلى أنه يمكن استخدام علامة X لتحديد "لا" أو للإلغاء
١-٣	٤	شاشة العرض الرقمية	تعرض رموز المنتجات ومؤقت العد التنازلي خلال دورات الطهي وتعرض المطالبات خلال أنماط المرشح والاختيارات في وضع البرمجة وتقيس درجة حرارة الزيت عند الضغط عليها  كما تعرض رموز الخطأ (يتوفر العرض بعدة لغات)
١-٣	٥		يؤدي الضغط عليه مرة واحدة إلى عرض درجة حرارة الزيت الفعلية؛ الضغط عليه مرتين يعرض درجة حرارة نقطة الضبط، والضغط ثلاث مرات إلى عرض معلومات الاسترجاع لكل وعاء قلي. من ٢٥٠ فهرنهايت-٣٠٠ فهرنهايت (١٢١ درجة مئوية-١٤٩ درجة مئوية)، يستخدم في أوضاع البرمجة كزر ◀ لاستعادة المعلمة السابقة في أوضاع المرشح والبرنامج.
١-٣	٦		يستخدم للوصول إلى قائمة المرشح ويستخدم أيضًا لأزرار ▲ أو ▼، اضغط مرة واحدة لعرض عدد دورات الطهي قبل دورة مرشح جلوبال القادمة أو الوضع أو النسبة المئوية للمرشح المختلط، اضغط عليه مرتين لعرض وقت وتاريخ المرشح الأحدث في كل وعاء أو اضغط ثلاث مرات لعرض عدد ساعات استخدام صينية المرشح الموجودة في وعاء التصفية.
١-٣	٧		يستخدم للدخول إلى أوضاع البرمجة وأيضًا كزر للانتقال إلى المعلمات التالية في أوضاع المرشح والبرنامج، قم بالضغط عليه لتحديد اللغة الثانية المرادة والأحجام.
١-٣	٨		اضغط لتشغيل أو إيقاف نظام التسخين في وعاء (أو عية) القلي في الجهة اليسرى ويمكن استخدام نفس الزر للأوعية الممتلئة.
١-٣	٩		يضيء مؤشر الزر الخاص بكل منتج تم تحديده أو عندما يتوافق المنتج مع درجة حرارة الطهي.
١-٣	١٠		اضغط لتحديد المنتج المرغوب ثم اضغط لوضع الحروف تحت الزر في خانة الاسم أثناء عملية تسمية منتج. في وضع البرمجة.
			يُمكن استخدام  لبدء Idle Mode (وضع الخمول) إذا تم تمكينه في وضع Special Program Mode (البرنامج الخاص)

١-٣
عناصر التشغيل
(تابع)

الوظيفة	الوصف	رقم العنصر	الشكل
مرشح Beacon® يكون بجوار كل مقبض تصفية بلون أسود وعند إضاءته باللون الأزرق يُشير إلى ضرورة ترشيح الزيت في هذا الوقت حيث يضئ مرشح beacon عند ضرورة فتح وغلق ماسورة الصرف.		١١	٢-٣
عند ضبط مفتاح الطاقة على وضع ON (تشغيل) تتصل الطاقة ضوابط التحكم والمضخات.		١٢	٣-٣
للمقالي ذات الأمداد بالزيت الغزير اضغط على هذا الزر لملء الBIB.		١٣	٤-٣

١-٣
عناصر التشغيل
(تابع)



رقم العنصر	الوصف	الوظيفة
١	مجموعة صينية التصفية.	يتم تصفية الزيت في هذا الوعاء ثم ضخه عبر المرشحات للاستفادة من استخدام الزيت لفترة أطول.
٢	مقبض صمام التصريف: (اختياري)	اسحب المقابض السوداء للخارج لفتح صمام التصريف ومصفاة الزيت من الوعاء وادفع المقابض للداخل لغلق صمام التصريف والسماح بضغط الزيت إلى الأوعية.
٣	حامل السلة	تعلق عليه السلة عندما لا تكون قيد الاستخدام أو يُستخدم لتصفية المنتج بعد دورة الطهي.
٤	أغطية أوعية القلي	تغطي أوعية القلي عند عدم استخدامها.
٥	ركيزة BIB	هي مساحة يُخزن فيها إبريق داخل صندوق؛ يُستخدم في ضخ الزيت إلى الأوعية وتعويض مستوى الزيت من خلال عملية Guardian™

عند بدء التشغيل الأولي، فإن ضوابط التحكم تسأل لتأكيد إعدادات المقلاة.

عند ضبط مفتاح الطاقة الرئيسي على وضع التشغيل، تظهر "OFF" (إيقاف تشغيل) على كلتا الشاشتين، اضغط على **1** في أي من الجانبين فيظهر *SETUP* (الإعداد) *ENTER CODE* (أدخل الكود) على الشاشة. اضغط على ١، ٢، ٣، فتظهر "LANGUAGE" (اللغة) على الشاشة اليسرى، و"ENGLISH" (لغة إنجليزية) على الشاشة اليمنى.

استخدم أزرار ▲ أو ▼ لتغيير شاشة التشغيل إلى:

اللغة اليونانية "ΕΛΛΗΝΙΚΑ"، أو الروسية "РУССКИЙ"، أو السويدية "SVENSKA"، أو الألمانية "DEUTSCHE"، أو البرتغالية "PORTUG"، أو الإسبانية "ESPAÑOL"، أو الفرنسية "FRANCAIS".

اضغط على ► لمواصلة عناصر الإعداد الأخرى والتي تشمل:

- TEMP FORMAT (تنسيق درجة الحرارة) - °F (فهرنهايت) أو °C (مئوية)
- (TIME FORMAT) تنسيق الوقت - كل ١٢ ساعة أو كل ٢٤ ساعة
- إدخال الوقت - الوقت من اليوم (استخدام أزرار المنتج للتغيير)
- ENTER TIME (إدخال الوقت) - صباحًا أو مساءً
- DATE FORMAT (صيغة التاريخ) - MM-DD-YY (شهر-يوم-سنة) أو DD-MM-YY (يوم-شهر-سنة)
- إدخال الوقت - وقت اليوم (استخدام أزرار المنتج للتغيير)
- DAYLIGHT SAVING TIME (التوقيت الصيفي) - ١ لا يعمل، ٢ الولايات المتحدة (منذ ٢٠٠٧ وما بعدها)؛ ٣ أوروبا، 4 FSA (الولايات المتحدة قبل ٢٠٠٧)
- FRYER TYPE (نوع المقلاة) - ELEC تعمل بالكهرباء أو GAS (تعمل بالغاز)
- نوع الوعاء - كامل أو مقسم
- AUTOLIFT ENABLED? (هل ترغب في تمكين الرفع الآلي؟)
- NO LIFT (بدون رفع) أو YES LIFT (مع الرفع)
- BULK OIL SUPPLY (إمداد الزيت الغزير) - YES (نعم) أو NO (لا)
- BULK OIL DISPOSE? (هل ترغب في استخدام نظام الزيت الغزير؟)
- YES (نعم) أم NO (لا)
- S / N - يظهر الرقم التسلسلي للوحدة أو يمكن تسجيله (يجب أن يتطابق هذا الرقم التسلسلي مع الرقم التسلسلي الموجود على لوحة البيانات أو الأبواب)
- 2 nd LANGUAGE - (لغة ثانية) من خلال إعداد لغة ثانية في أدوات التحكم، يمكن اختيار لغتين بسهولة من خلال الضغط على **P** أثناء التشغيل العادي.
- تعرض لغة واحدة في الشاشة اليسرى وتعرض اللغة الثانية في الشاشة اليمنى. يؤدي الضغط على زر √ أسفل اللغة المطلوبة إلى تحديد اللغة الظاهرة على الشاشة.
- 2 nd VOLUME - (حجم ثاني) من خلال إعداد حجم ثان في عناصر التحكم، يمكن اختيار حجمين بسهولة من خلال الضغط على **P** أثناء التشغيل العادي.
- يظهر إعداد حجم واحد على الشاشة اليسرى NONE to ١٠ (بدون إلى ١٠)، ويظهر الحجم الثاني على الشاشة اليمنى. لتحديد الحجم، اضغط على زر √ أسفل الحجم المرغوب.
- يتم عرض OFF - SETUP COMPLETE (تم الإعداد-إيقاف تشغيل) ثم يتم إيقاف تشغيل الوحدة.

NOTICE

ما لم يذكر خلاف ذلك، استخدم ▲ أو ▼ لتغيير الإعدادات.

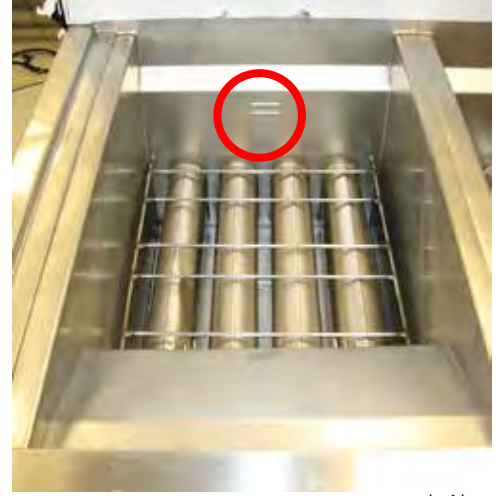
ويمكن الوصول أيضًا إلى Setup Mode (وضع الإعداد) من خلال إعادة تهيئة عناصر التحكم، في وضع Special Program (برنامج خاص)، في المستوى ٢ من البرمجة (SP-3).

CAUTION

يجب أن يتجاوز مستوى الزيت أنابيب الشعلات عند تسخين وعاء القلي، ويجب أن يقف عند مؤشرات مستوى الزيت في وعاء القلي في الجزء الخلفي منه، وقد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى حدوث حريق أو تلف في المقلاة.

لا يوصى باستخدام الزيوت الصلبة، قد يتسبب استخدام الزيوت الصلبة بانسداد الزيت وفشل ضخه.

٣-٣
ملء أو إضافة الزيت



الشكل ١

١- يوصى باستخدام زيت قلي عالي الجودة في المقلاة المفتوحة، حيث تحتوي بعض أنواع الزيت منخفضة الجودة على نسبة عالية من الرطوبة مسببة للرغوة والفوران أثناء الغليان.

٢- سعة الزيت:

أوعية بالحجم الكامل = ١٥ لتر / ٣٠ رطل (١٤,٢ لتر / ١٣,٦ كجم)

٣- تحتوي جميع الأوعية على خطين لمؤشرات المستوى منقوشين على الجدار الخلفي من الوعاء. يعرض الخط الأعلى المستوى المناسب للزيت عند تسخينه. الشكل ١.

٣. ضع دعامة السلة داخل الوعاء واملأ الوعاء بالزيت البارد عند المؤشر الأدنى. الشكل ٢.



ارتد القفازات لتجنب الحروق الشديدة عند صب الزيت الساخن في الوعاء، حيث يُعد الزيت والأجزاء الساخنة التي تتلامس معه على درجة عالية من السخونة لذا يجب توخي الحذر لتجنب تثاره.

ملئ وعاء القلي من خزان الزيت الغزير (يجب تزويده بملحقات إختيارية ووضبط ضوابط التحكم ب"YES" (نعم) لإمداد الزيت الغزير "Bulk Oil Supply" في وضع الإعداد) أدر مفتاح الطاقة الرئيسي ليصبح على وضع ON (تشغيل).

٢- ضع دعامات السلة داخل الوعاء. الشكل ٢.

٣- اضغط مع الاستمرار على **F** (على أحد الجانبين) حتى تُظهر شاشة العرض *FILTER MENU* "قائمة الترشيح" جنباً إلى جنب مع 1.EXPRESS FILTER? "تسريع التصفية؟".

٤- اضغط على زر ▶ مع تحريره ٦ مرات حتى تعرض الشاشة "7. FILL FROM BULK" (ملء من الزيت الغزير)

٥- اضغط زر √ وستعرض الشاشة "FILL VAT" (ملء وعاء القلي) ثم اضغط "PUMP=√" (مضخة) "X=DONE" (تم) اضغط مع الاستمرار √ على الزر مرة أخرى لملء الوعاء وستعرض الشاشة "FILLING" "جار الملء".

٦- بمجرد أن يصل الزيت عند الخط الأدنى لمستوى الملء. حرر √ الزر وستعرض الشاشة مرة أخرى "FILL VAT" (ملء الوعاء) "PUMP=√" (مضخة) "X=DONE" (تم) اضغط على زر X مرتين فيعود عنصر التحكم إلى وضع التشغيل العادي.



الشكل ٢



الشكل ٣

NOTICE

اضغط مع الاستمرار على الزر الأسود الموجود خلف الباب الأيمن لملء الـ BIB بالزيت الغزير على قدر الحاجة. الشكل ٣.

١- تحقق من أن دعامة السلة موجودة بالوعاء وأن الوعاء تم ملئه بالزيت للمستوى المناسب.

٢- حرك مفتاح الطاقة إلى الوضع ON (تشغيل) ثم اضغط عليه لتشغيل الحرارة للوعاء المطلوب. في حال ظهور "IS POT FILLED?" هل تم ملء الوعاء؟ على الشاشة، تحقق من وجود الزيت عند المستوى الصحيح (راجع قسم ٣-٢) ثم اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم).

٣- تبدأ الوحدة تلقائيًا في دورة الإذابة حتى تصل درجة حرارة الزيت إلى ١٨٠ فهرنهايت (٨٢ درجة مئوية) ثم الخروج آليًا من دورة الإذابة.

NOTICE

قد يتم تخطي دورة الإذابة، حال الرغبة في ذلك، من خلال الضغط على زر √ أو زر X مع الاستمرار لمدة ٥ ثوان.

تعرض وحدة التحكم حينئذ "EXIT MELT" (الخروج من الإذابة) و "YES NO" (نعم لا). اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) ويستمر تسخين الوعاء على نحو متواصل حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا.

CAUTION

يحظر ترك المقلاة دون ملاحظة ويحظر أيضًا تخطي دورة الإذابة ما لم ينوب مقدار كاف من الزيت ليغطي جميع عناصر التسخين. إذا تم تخطي دورة الإذابة قبل تغطية أنابيب الشعلات، فقد يؤدي ذلك إلى خروج دخان كثيف من الزيت مما قد يتسبب في إشعال النيران.

DANGER

OVERFLOW RISK

تجنب زيادة الحمل أو وضع منتجات تحتوي على نسبة رطوبة شديدة في السلات. ٣ رطل (١,٤ كجم) هو الحد الأقصى من مقدار المنتج لكل وعاء ممتلئ و ١-٢ رطل (٠,٩ كجم) لكل وعاء مقسم. قد يؤدي عدم إتباع هذه التعليمات إلى زيادة تدفق الزيت عن وعاء القلي، مما قد يتسبب في حدوث حروق خطيرة أو إصابات شخصية أو حرائق أو تلف في الممتلكات.

إذا زادت درجة حرارة الدهون عن ٤٢٠ فهرنهايت (٢١٦ درجة مئوية)، قم بإغلاق مصدر الطاقة من قاطع الدائرة الرئيسي و قم بإصلاح المقلاة. إذا زادت درجة حرارة الزيت عن نقطة الاشتعال، ستنشأ النيران، متسببة في إصابات شخصية خطيرة أو تلف في الممتلكات.

تتوفر مقالة The Evolution Elite بنموذجين نموذج رفع ألي ونموذج رفع غير ألي تسمح ضوابط تحكم الرفع الألي لسلة القلي بالهبوط في السمن ألياً عند بداية دورة الطهي والارتفاع عند نهاية الدورة.


- ١- فور الخروج من Melt Cycle (دورة الإذابة)، تومض LOW TEMP (درجة حرارة منخفضة) حتى يتم الوصول إلى النقطة المضبوطة لدرجة الحرارة، فور العودة إلى النقطة المضبوطة، يتم الوصول إلى درجة حرارة المنتج، يظهر اسم المنتج على الشاشة، مثال: FRY (بطاطس مقلية)، يمكن وضع المنتج الآن في الزيت.
- ٢- اضغط على زر المؤقت  أو .
- ٣- تعرض الشاشة اسم طهي المنتج (مثال: "FRY") (بطاطس مقلية) ويبدأ المؤقت في العد التنازلي.
- ٤- عند اكتمال دورة الطهي، يصدر صوت منبه وتعرض الشاشة "DONE" (تم).
- ٥- اضغط على زر المؤقت أسفل كلمة DONE (انتهى) لإيقاف التنبيه، ورفع السلة من الوعاء.


- ٦- إذا تمت برمجة مؤقت الجودة، يبدأ وقت الانتظار تلقائياً عندما يضغط المستخدم على زر المؤقت لإنهاء دورة الطهي، بينما يستمر مؤقت الجودة في العد التنازلي، تعرض الشاشة اختصار اسم المنتج المكون من ٣ أحرف يعقها "Qn"، حيث ترمز "n" إلى عدد الدقائق المتبقية. مثل: "بطا" / "Q5" / "بطا" / "Q5" / "بطا" / "Q4"، وما إلى ذلك.
- في نهاية العد التنازلي للمؤقت، تصدر وحدة التحكم صوت صفير، وتعرض الشاشة "QUAL" (جودة) يعقها الحروف الثلاثة من اسم المنتج: "QUAL" (جودة) / "FRY" (بطاطس مقلية) / "QUAL" (جودة) / "FRY" (بطاطس مقلية). اضغط على زر المؤقت لإلغاء المؤقت.

NOTICE

لإيقاف دورة طهي في أي وقت، اضغط مع الاستمرار على زر المؤقت



- فور البرمجة يساعد وضع Idle Mode (وضع الخمول) على توفير الزيت وخفض التكاليف عن طريق تقليل النقطة المضبوطة للزيت عند عدم استخدام الوعاء. لتنشيط وضع Idle Mode (وضع الخمول)، اضغط على زر  أو يمكن برمجته للتنشيط ألياً بعد عدد "X" من الدقائق من عدم تنشيط الوعاء.

- يتم الحفاظ على مستوى الزيت عند درجة الحرارة الأدنى حتى يتم الضغط على زر ، ثم يتم تسخين الزيت إلى درجة حرارة الطهي، راجع أوضاع البرمجة الخاصة، SP-7, SP-7A, SP-7B, & SP-7C.

أثناء التشغيل العادي، تراقب وحدة التحكم التلقائي مستوى الزيت في الوعاء، إذا استشعرت وحدة التحكم الانخفاض الشديد لمستوى الزيت، تضخ الوحدة الزيت من BIB إلى داخل الوعاء للحفاظ على المستوى الصحيح للزيت.

٧-٣
OIL GUARDIAN™
(تعويض الزيت تلقائيًا)

تعويض الزيت يدويًا

إذا كان مستوى الزيت منخفضًا قليلًا، يمكن إضافة الزيت إلى الوعاء في أي وقت من BIB لرفع مستوى الزيت إلى المستوى المناسب من خلال اتباع الخطوات التالية. لا يجب استخدام هذا الإجراء لملء الوعاء عندما يكون فارغًا.

- ١- اضغط مع الاستمرار على **F** (أي وعاء كامل) حتى تُظهر شاشة العرض *FILTER MENU* (قائمة التصفية) متبوعة بظهور "1.EXPRESS FILTER" (تصفية سريعة).
- ٢- اضغط على **▶** ٥ مرات حتى تظهر "6.FILL FROM BIB" (الملء من BIB 6) على الشاشة.
- ٣- اضغط **√** على زر "FILL VAT" (هل ترغب في ملء الوعاء؟) يتم عرض "PUMP=√" (مضخة) "X=DONE" (تم).
- ٤- اضغط مع الاستمرار على زر **√**؛ فتعرض الشاشة "FILLING" (جاري الملء) وثم يتم ضخ الزيت من BIB إلى الوعاء.
- ٥- فور امتلاء الوعاء، حرر **√** "FILL VAT" (ملء الوعاء) "√" = وتعرض الشاشة "PUMP" (مضخة) "X=DONE" (تم) اضغط على زر **X** مرتين للتشغيل العادي.

عند اختيار منتج، إذا ظهر "XXX XXX" على الشاشة، تكون درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا لهذا المنتج غير صحيحة، لتغيير درجة الحرارة للنقطة المضبوطة، اضغط على زر المنتج المرغوب:

٨-٣
تحديد منتج مع نقطة مضبوطة مختلفة

- ١- اضغط على زر أحد المنتجات، على سبيل المثال: **FRY** (بطاطس مقالية). 
- ٢- تعرض الشاشة "XXX XXX".
- ٣- اضغط مع الاستمرار على زر المؤقت **1** أو **2** لمدة ٥ ثواني ثم تظهر على الشاشة "FRY" (بطاطس مقالية).  أو 
- ٤- حدد درجة حرارة الزيت للوصول إلى درجة الحرارة للنقطة المضبوطة، قبل إسقاط المنتج.

٩-٣
استبدال JIB

- ١- تعرض وحدة التحكم "JIB IS LOW" (مستوى JIB منخفض) ويتم إصدار صوت إنذار.
- ٢- افتح الباب الأيمن واسحب JIB من الوحدة، اسحب الغطاء من فوق JIB ثم تخلص من BIB الفارغ واستبدله بأخر مملوء. الشكل ١.



تعبئة خزان الزيت

١- تعرض وحدة التحكم "JIB IS LOW" (مستوى JIB منخفض) ويتم إصدار صوت إنذار.

٢- افتح الباب واسحب الخزان إلى الأمام وأزل غطاء الخزان. الشكل ١.

٣- ضع غطاء الخزان على حامل الباب. الشكل ٢.

٤- اسكب الزيت في الخزان حتى تمتلأ الخطوط [١٣ رطلا (٦,١٢ كجم) ثم استبدل الغطاء وأعد الخزان إلى مكانه. الشكل ٣.

إزالة/تنظيف الخزان

١- افتح الباب واسحب الخزان إلى الأمام.

٢- اسحب الخزان إلى اليسار ويسار المقلاة. الشكل ٤.

٣- نظف الخزان في حوض عميق باستخدام الماء والصابون.

NOTICE

قبل وضع الخزان مرة أخرى في مكانه، قم بتشحيم الحلقات الدائرية (بالأسفل) الموجودة في أنبوب المرشح بزيوت بارد، تأكد من عدم تآكل الحلقات الدائرية أو تشققها واستبدالها إذا تطلب الأمر، لاستبدال الحلقات الدائرية، استخدم مفك كهربائي صغير ذو أنصال مسطحة، ثم قم بخلع الحلقات الدائرية من نهاية الأنبوب، انظر الشكل التوضيحي أدناه.



الشكل ١



الشكل ٢



الشكل ٣



الشكل ٤

يصف هذا القسم كيفية تشغيل مرشح يعمل يدويا باستخدام ميزة مقبض السحب.

١١-٣
المرشح اليدوي

- ١- أثناء التشغيل العادي وبعد عدد معين من دورات الطهي، يضيء مرشح Beacon® في الجزء الأمامي من المقلاة (شكل ١)، وتعرض وحدات التحكم بصفة دورية "FLTR NOW؟" (تصفية الآن)؟، "YES NO" (نعم لا)،

في حالة تم الضغط على NO (لا) من X، تستأنف المقلاة التشغيل مرة أخرى وتفتح وحدة التحكم المرشح فيما بعد.



الشكل ١

- ٢- فحص صينية المرشح: وفي حال عدم وجود صينية التصفية تعرض الشاشة "CHK PAN" (فحص الصينية). تأكد من توصيل أنابيب المرشح بإحكام، وضع صينية الترشيح لأبعد ما تكون أسفل المقلاة حيث ستعمل مع وضع غطاء الصينية في موضعه.



الشكل ٢

- ٣- اضغط على زر لاختيار YES (نعم) وتعرض الشاشة *SKIM VAT* (وعاء قلي مقشود الرغوة) متبوعاً بكلمة "CONFIRM" (تأكيد) "YES NO" (نعم لا).
لقشد الوعاء، اضغط على زر √ لاختيار YES (نعم) وتعرض الشاشة "OPEN DRAIN" (فتح المصفاة). اسحب مقبض التصريف (الشكل ٢) للخارج، تعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف) ويتم تصريف الزيت من الوعاء.



لفرط ملء وعاء التصريف، قم بتصريف وعاء واحد فقط في المرة الواحدة، وقد تحوي صينية التصفية وعاء قلي واحد أو وعائين منفصلين، وقد تسبب تلك الزيادة انزلاق الأرضيات، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابات.

NOTICE

في حال عدم الرغبة في التصفية، اضغط على زر ①، وتعرض الشاشة "STOPPED" (توقف) متبوعاً بظهور "CONTINUE FILTER" (استمرار التصفية) "YES NO" (نعم لا). اضغط على زر، تعرض الشاشة "QUIT FILTER" (إلغاء التصفية) "YES NO" (نعم لا)، ثم اضغط على زر √ يتم إلغاء Express Filter (تصفية سريعة) ويخفت الضوء الأزرق وتعود وحدة التحكم إلى التشغيل العادي، توعز مفاتيح التحكم بإجراء الترشيح بعد عدة دورات من الطهي.

في حال انسداد المصفاة ببقايا الطعام، سوف تعرض الشاشة "VAT EMTY" (الوعاء فارغ) متبوعاً بظهور YES NO (نعم لا). استخدم فرشاة بيضاء مستقيمة لتنظيف المصفاة واضغط على زر √ وتعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف)، تستمر عناصر التحكم في إجراء عملية التصفية.



الشكل ٣

- ٤- في نهاية دورة التصريف، يتم عرض VAT EMTY (الوعاء فارغ) متبوعاً بظهور "YES NO" (نعم لا). تحقق بصرياً مما إذا كان الوعاء فارغاً ثم اضغط على زر √ ويتم عرض "WASHING" (غسل). بمجرد انتهاء عملية التصفية، تعرض الشاشة "CLOSE DRAIN" (إغلاق المصفاة). اضغط على مقبض التصريف لإنهاء العملية (الشكل ٣). تعرض الشاشة "FILLING" (ملء) ثم يتم إعادة ملء الوعاء.

أ. ١١-٣
المرشح اليدوي
(تابع)

- ٥- بمجرد ملء الوعاء تُعرض الشاشة IS VAT FULL (هل الوعاء مملوء؟) "YES" "NO" (نعم لا)، تأكد من امتلاء الوعاء ثم اضغط على زر √ لاختيار YES (نعم) ويتم إيقاف تشغيل وحدة التحكم في الوضع "OFF" (إيقاف تشغيل).
- ٦- في حال عدم ضخ الزيت إلى المستوى المناسب في الوعاء أثناء إجراء عملية SmartFilter Express™، اضغط على زر X لاختيار NO (لا) لمدة ٣٠ ثانية.
- ٧- يظهر على الشاشة "IS POT FILLED" (هل الوعاء مملوء؟) "YES NO" (نعم لا)، تأكد من امتلاء الوعاء ثم اضغط على زر √ وتعرض الشاشة دورات التحكم للتشغيل العادي. ثم اضغط على زر X فتدور المضخة لمدة ٣٠ ثانية أخرى. يمكنك تجربة ملء الوعاء ثلاثة مرات.

خطأ في التصفية

- ٨- بعد محاولة ملء الوعاء ٣ مرات بدون النجاح في ذلك، تعرض الشاشة "CHANGE **FILTER ** (تغيير المرشح) *PAD* (بطانة) CLOGGED?" (هل يوجد انسداد)؟. اضغط على زر √ ثم تعود عناصر التحكم إلى الوضع OFF (إيقاف تشغيل). يتم تغيير بطانة المرشح باتباع الإجراءات في قسم تغيير بطانة المرشح.
- ٩- في حالة لم يتم تغيير بطانة المرشح سوف تعرض الشاشة تذكير "CHANGE FILTER PAD?" (هل تم تغيير بطانة المرشح) كل ٤ دقائق حتى يتم تغيير البطانة.
- ١٠- خلال عملية SmartFilter Express™ التالية مع بطانة مرشح جديدة، إن لم يتم ملء الوعاء بعد ٣ محاولات، سوف تعرض الشاشة "FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE" (مطلوب صيانة المرشح-راجع دليل تشخيص الأعطال وإصلاحها) متبوعاً بظهور "YES" (نعم). اضغط على زر √ ثم تقوم مفاتيح التحكم بتغيير حالة الوحدة إلى الوضع OFF (إيقاف تشغيل).

NOTICE

للمساعدة في التأكد من ملء الوعاء تماماً، قم بتنظيف وعاء التصفية مرة واحدة على الأقل في اليوم، وتغيير بطانة المرشح مرة واحدة على الأقل في اليوم، ثم التأكد من امتلاء BIB وأن كافة الحلقات الدائرية في حالة جيدة، إذا كان متحرك يعمل طوال ٢٤ ساعة، يجب تنظيف وعاء التصفية وتغيير بطانة المرشح مرتين في اليوم.

يصف هذا القسم كيفية تشغيل مرشح يعمل تلقائياً باستخدام ميزة الضغط على زر.

- ١- أثناء التشغيل العادي وبعد عدد معين من دورات الطهي، يضيء الضوء الأزرق في الجزء الأمامي من المقلاة، وتعرض وحدات التحكم بصفة دورية "FLTR NOW?" (تصفية الآن؟)، "YES NO" (نعم لا)،
- ٢- في حال عدم الرغبة في إجراء التصفية، اضغط على زر لاختيار YES (نعم) وتعرض الشاشة "SKIM VAT" (وعاء قلي مقشود الرغوة) متبوعاً بكلمة "CONFIRM" (تأكيد) "YES NO" (نعم لا).
- ٣- بعد استخلاص البقايا من على سطح الزيت، اضغط على زر √ لاختيار YES (نعم) ثم تعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف) ويتم فتح المصفاة ويتصرف الزيت من الوعاء. في حال اشتباه وحدة التحكم بوجود زيت في وعاء التصريف قد يظهر CAUTION IS THERE OIL IN PAN (تنبيه هل يوجد زيت في الوعاء؟) "YES NO" (نعم لا) على الشاشة، لذا تأكد من خلو وعاء التصريف قبل إتمام العملية)
- ٤- عند عدم الرغبة في إجراء التصفية اضغط على زر X ويتم إلغاء AIF (مرشح تلقائي متقطع)، يخفت الضوء الأزرق وتعود مفاتيح التحكم إلى وضع التشغيل العادي، توعز مفاتيح التحكم بإجراء الترشيح بعد عدة دورات من الطهي.

NOTICE

في حال انسداد المصفاة، راجع قسم ٣-٢٢ لمنع إتلاف المقلاة.

CAUTION

في حال عرض الشاشة "VAT EMPTY" (الوعاء فارغ) متبوعاً بظهور YES NO (نعم لا)، وتأكد من نظافة المصفاة وأن الوعاء فارغ. اضغط على زر √ وتُظهر شاشة العرض "WASHING" (غسل) متبوعاً بظهور "FILLING" (ملء).

NOTICE

تدممخطوة الغسل للمرشح التلقائي الأول على بطانة جديدة لمدة ٤٥ ثانية إضافية لعمل "مقطع" في البطانة.

- ٥- إذا ظهر على الشاشة "IS POT FILLED" (هل الوعاء مملوء؟) "YES NO" (نعم لا)، تأكد من أن الوعاء مملوء ثم اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) ثم تعود عناصر التحكم إلى التشغيل العادي.

خطأ في التصفية

- ٦- في حال عدم ضخ الزيت إلى المستوى المناسب في الوعاء أثناء إجراء عملية AIF، اضغط على زر X لاختيار NO (لا) ثم تعرض الشاشة "٠:٣٠" ويبدأ العد التنازلي لمدة ٣٠ ثانية وصولاً إلى "٠:٠٠".
- ٧- يظهر على الشاشة "IS POT FILLED" (هل الوعاء مملوء؟) "YES NO" (نعم لا)، اضغط على زر √ فتعود عناصر التحكم إلى وضع التشغيل العادي. ثم اضغط على زر X فتدور المضخة لمدة ٣٠ ثانية أخرى. يمكنك تجربة ملء الوعاء ثلاثة مرات.

٣-١١ ب
مرشح - سمارة تاتش
(تابع)

٨- بعد محاولة ملء الوعاء ٣ مرات بدون النجاح في ذلك، تعرض عناصر التحكم "CHANGE FILTER PAD" (هل ترغب في تغيير بطانة المرشح؟) "YES NO" (نعم لا)، عند الرغبة في إجراء تغيير بطانة المرشح في هذا الوقت، اضغط على زر √ وقم بتغيير المرشح باتباع الإجراءات الواردة في قسم بطانة المرشح أو قسم الورق. حيث تعود عناصر التحكم إلى وضع التشغيل العادي.

لإجراء التغيير في وقت لاحق، اضغط على زر X وتظهر رسالة تنكير "CHANGE FILTER PAD?" (هل ترغب في تغيير وسادة المرشح؟).

٩- خلال عملية AIF التالية مع بطانة مرشح جديدة، إن لم يتم ملء الوعاء بعد ٣ محاولات، سوف تعرض الشاشة "FILTER SERVICE REQUIRED-SEE" (مطلوب صيانة المرشح-راجع دليل تشخيص الأعطال وإصلاحها).

١٠- في حال ظهور رسالة "Service Required" (الخدمة مطلوبة)، تعرض الشاشة "FILTER PROBLEM FIXED" (هل تم إصلاح عطل المرشح؟) كل ١٥ دقيقة. YES NO (نعم لا)، عند عدم حل المشكلة، اضغط على زر X، فور حل المشكلة اضغط على زر √ ثم تعود عناصر التحكم إلى التشغيل العادي.

NOTICE

للمساعدة في التأكد من ملء الوعاء تماما، قم بتنظيف وعاء التصفية مرة واحدة على الأقل في اليوم ومن تغيير بطانة المرشح، ثم تأكد من امتلاء JIB وأن كافة الحلقات الدائرية في حالة جيدة.

يسمح هذا الإجراء بالتصفية لتنظيف أكثر شمولا للوعاء، وينبغي أن يتم ذلك مرة واحدة في اليوم، يمكن أن يتم تصفية الوعاء في أي وقت بخلاف وقت القلي،

٣-١٢. أ
التصفية اليومية اليدوية



لتجنب الحروق من الزيت الساخن، استخدم معدات السلامة المعتمدة بما في ذلك، المريلة وواقي الوجه والقفازات قبل البدء في إجراءات التصفية.

وأيضاً لفرط ملء وعاء التصفية، قم بتصريف وعاء واحد فقط في المرة الواحدة، وقد تحوي صينية التصفية وعاء قلي واحد أو وعائين منفصلين، وقد تسبب تلك الزيادة انزلاق الأرضيات، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابات.



الشكل ١

١- فحص صينية المرشح: يجب استخدام بطانة مرشح جديدة على المرشح الأول في كل يوم، ولكن يمكن استخدام نفس بطانة المرشح خلال بقية اليوم، باستثناء أو عية قلي السمك، بعد ترشيح وعاء قلي السمك، تأكد من تغيير بطانة المرشح.

٢- تأكد من أن غطاء وعاء التصفية في موضعه ومن تأمين أنبوب المرشح وأنه تم الضغط على وعاء تصفية المرشح وتأمينه في موضعه، وفي حال عدم تأمين وعاء التصفية أو الغطاء في موضعهما تُظهر شاشة العرض "CHK PAN" (افحص الوعاء).

٣- اضغط مع الاستمرار على **F** حتى تعرض الشاشة "1.EXPRESS FILTER?" (تسريع التصفية؟).

٤- اضغط على زر ▶ حتى يظهر "2.DAILY FILTER?" (التصفية اليومية؟) على شاشة العرض

٥- اضغط على زر √ لاختيار YES (نعم) وتعرض الشاشة "CONFIRM" (تأكيد) متبوعاً بـ "YES NO" (نعم لا).

٦- اضغط على زر √ لاختيار YES (نعم) وتعرض الشاشة "OPEN DRAIN" (فتح المصفاة). اسحب مقبض التصريف (شكل ١) ستعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف) حيث يتم تصريف الزيت من الوعاء، أو اضغط على زر X لاختيار "NO" (لا) لتعود عناصر التحكم إلى عملية التشغيل العادية.

٧- بمجرد تصريف الزيت من وعاء القلي، أزل دعامة السلة من الوعاء. الشكل ٢.



الشكل ٢



قم بارتداء ملابس واقية أو قفازات عند رفع دعامة السلة، فقد تكون الدعامة ساخنة مما يؤدي للإصابة بحروق.

٨- احرص على كشط أو تنظيف الجانبين والجزء السفلي من الوعاء. وينبغي توخي الحذر لعدم إتلاف مجسات الاستشعار،

CAUTION

تجنب استخدام الصوف الفولاذي أو غيره من المنظفات الكاشطة أو المنظفات والمطهرات التي تحتوي على الكلور أو البروم أو اليود أو النشادر أو المواد الكيميائية، حيث تؤدي تلك المواد إلى تعرض الستانلس ستيل للتلف فضلاً عن تناقص العمر الافتراضي للوحدة.

تجنب استخدام رشاش الماء (بخاخ ضغط) لتنظيف الوحدة، حيث قد يؤدي ذلك إلى حدوث تلفيات في مكونات المقلاة.

٣-١٢ أ
التصفية اليومية اليدوية
(تابع)

٩- عند نظافة وعاء القلي تعرض الشاشة "SCRUB VAT COMPLETE?" (هل اكتمل نظافة وعاء القلي؟) "YES NO" (نعم لا)، اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم)، ستعرض الشاشة "WASH VAT" (تنظيف وعاء القلي) "YES NO" (نعم لا).

١٠- اضغط على زر √، ستعرض الشاشة "WASHING" (غسل) ويدور الزيت عدة دقائق في الوعاء، وتعرض الشاشة "WASH AGAIN?" (إعادة الغسل؟) "YES NO" (نعم لا)،

NOTICE

تستمر خطوة الغسل للمرشح الأول على وسادة الترشيح الجديدة لمدة ٤٥ ثانية إضافية لعمل "مقطع" في الوسادة.



الشكل ٣

١١- اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) لتكرار دورة الغسيل، وخلاف ذلك اضغط على زر X لاختيار "NO" (لا) وستعرض الشاشة "CLOSE DRAIN" (أغلق التصريف)، اضغط على مقبض التصريف لغلق التصريف (الشكل ٣)، وستعرض الشاشة "RINSING" (شطف) ثم يمتلئ الوعاء بالزيت.

١٢- بمجرد تعبئة الوعاء، تعرض الشاشة "OPEN DRAIN" (فتح التصريف)، اسحب مقبض التصريف لفتحه (الشكل ٤) وستعرض الشاشة "RINSING" (شطف)، عند اكتمال الشطف، تعرض الشاشة "RINSE AGAIN?" (إعادة الشطف؟) "YES" (نعم لا)،



الشكل ٤

١٣- اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) لتكرار دورة الشطف وخلاف ذلك اضغط على زر X لاختيار "NO" (لا)، وتعرض الشاشة "POLISH?" (تنظيف؟) "YES" (نعم).

١٤- اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) حيث يتم تنظيف الزيت عبر تدويره خلال نظام الترشيح، وتعرض الشاشة "5:00 STOP" (إيقاف ٥ دقائق)، في حالة الرغبة في ذلك، اضغط على زر X لإيقاف التنظيف، وخلاف ذلك يتم تنظيف الزيت لمدة ٥ دقائق.

١٥- بمجرد تنظيف الزيت، تعرض الشاشة "FILL VAT" (ملء وعاء القلي)، "YES" (نعم)، اضغط على زر √ وستعرض الشاشة "CLOSE DRAIN" (غلق التصريف)، اضغط على مقبض التصريف لغلق التصريف (الشكل ٣)، وستعرض الشاشة "FILLING" (ملء) ثم يتم إعادة ملء الوعاء بالزيت.

١٦- بمجرد الملء، تعرض الشاشة "IS POT FILLED?" (هل تم ملء الوعاء) "YES" "NO" (نعم لا) اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) حيث تعود المقلاة إلى عملية التشغيل العادية.

١٢-٣ أ
التصفية اليومية اليدوية
(تابع)

١٧- في حالة الضغط على زر X، تعرض الشاشة "FILLING" (ملء)، يمكنك محاولة ملء الوعاء ٤ مرات؛ ثم تعرض مفاتيح التحكم "ADD QUIT" (إضافة الخروج)، اضغط مع الاستمرار على زر √ وستملاً مضخة BIB الوعاء من BIB، عندما يمتلئ الوعاء، اضغط على زر X وستعرض الشاشة "IS POT FILLED?" (هل تم ملء الوعاء؟) "YES NO" (نعم لا)، اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) حيث تعود المقلاة إلى عملية التشغيل العادية.



احرص على ارتداء أدوات الحماية: تأكد من استخدام جميع معدات السلامة بما في ذلك، المريلة ودرع الوجه والقفازات، وتجنب الشروع في عملية التصفية قبل ارتداء جميع أدوات السلامة، حيث قد يسبب الزيت الساخن حروقاً بالغة.


١٢-٣ ب
التصفية اليومية التلقائية

لا يُنصح بتحريك المقلاة أو وعاء التصريف أثناء احتوائهما على الزيت الساخن، حيث قد يتناثر الزيت الساخن مما قد يؤدي إلى حدوث حروق.

١- فحص صينية المرشح: استخدم صينية ترشيح جديدة عند الاستعمال في بداية كل يوم، مع استمرار استعمالها لبقية اليوم باستثناء أوعية قلي السمك، حيث يتعين تغيير وسادة المرشح بعد تصفية وعاء قلي السمك.

تأكد من توصيل أنابيب المرشح بإحكام، وضع صينية الترشيح لأبعد ما تكون أسفل المقلاة حيث ستعمل مع وضع غطاء الصينية في موضعه، وفي حال عدم وجود صينية التصفية تعرض الشاشة "CHK PAN" (فحص الصينية).

٢- تأكد من سخونة الزيت: يتم الحصول على أفضل النتائج عندما يتم تصفية زيت القلي في درجات الحرارة العادية للقلي.

٣- اضغط مع الاستمرار على  حتى تعرض الشاشة "1.AUTO FILTER?" (التصفية آلية؟).

٤- اضغط وحرر الزر ▼ حتى تعرض الشاشة "2.MAINT FILTER?" (٢صيانة المرشح؟)

٥- اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) ستعرض الشاشة "MAN FILTER" (ترشيح يدوي) "YES NO" (نعم لا).

٦- اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) ستعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف) حيث يتم تصريف الزيت من الوعاء، أو اضغط على زر X لاختيار "NO" (لا) لتعود عناصر التحكم إلى عملية التشغيل العادية، (وفي حال اشتباه عنصر التحكم في وجود زيت بصينية الترشيح تعرض الشاشة الرسالة التالية، CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (تحذير! هل يوجد زيت في الصينية؟) "YES NO" (نعم لا)، لذا تأكد من خلوص صينية التصفية قبل إتمام العملية)

٧- بمجرد تصفية الزيت من وعاء القلي، أزل دعامة السلة من الوعاء. الشكل ٢



قم بارتداء ملابس واقية أو قفازات عند رفع دعامة السلة، حيث قد تكون الدعامة ساخنة مما يؤدي لوقوع إصابات.

٨- استخدم فرشاة على شكل الجرس القرصي لدعك الحوائط والاركان والقاع بداخل الوعاء، مع استخدام فرشاة متعرجة لتنظيف الأماكن بين أنابيب الشعلات وأسفلها وجوانب وعاء القلي وغيرها من المناطق التي يصعب الوصول إليها، وينبغي الحرص على عدم إتلاف مجسات الاستشعار.

CAUTION

تجنب استخدام الصوف الفولاذي أو غيره من المنظفات الكاشطة أو المنظفات والمطهرات التي تحتوي على الكلور أو البروم أو اليود أو النشادر أو المواد الكيميائية، حيث تؤدي تلك المواد إلى تعرض الستانلس ستيل للتلف فضلاً عن تناقص العمر الافتراضي للوحدة.

تجنب استخدام رشاش الماء (بخاخ ضغط) لتنظيف الوحدة، حيث قد يؤدي ذلك إلى حدوث تلفيات في مكونات المقلاة.

٩- عند نظافة وعاء القلي تعرض الشاشة "SCRUB VAT COMPLETE?" (هل اكتمل نظافة وعاء القلي؟) "YES NO" (نعم لا)، اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم)، ستعرض الشاشة "WASH VAT" (تنظيف وعاء القلي) "YES NO" (نعم لا).

NOTICE

تستمر خطوة الغسل لمرشح الصيانة الأول على وسادة الترشيح الجديدة لمدة ٤٥ ثانية إضافية لعمل "مقطع" في الوسادة.

١٠- اضغط على زر √ وستعرض الشاشة "WASHING" (غسل)، حيث يدور الزيت خلال وعاء القلي لعدة دقائق، وبمجرد أن تكتمل دورة الغسل، تعرض الشاشة "WASH AGAIN?" (إعادة الغسل؟) "YES NO" (نعم لا)،

١١- اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) لتكرار دورة الغسيل، وخلاف ذلك اضغط على زر X لاختيار "NO" (لا) وستعرض الشاشة "RINSING" (شطف) ومن ثم تشطف المقلاة وعاء القلي تلقائياً، عند اكتمال الشطف، تعرض الشاشة "RINSE AGAIN?" (إعادة الشطف؟) "YES NO" (نعم لا)،

١٢- اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) لتكرار دورة الشطف وخلاف ذلك اضغط على زر X لاختيار "NO" (لا)، وتعرض الشاشة "POLISH?" (تنظيف؟) "YES" (نعم)،

١٣- اضغط على زر √ لاختيار YES (نعم)، حيث يتم تنظيف الزيت عبر تدويره خلال نظام الترشيح لمدة ٥ دقائق، وتعرض الشاشة "5:00 STOP" (إيقاف ٥ دقائق).

١٤- بمجرد تنظيف الزيت، تعرض الشاشة "FILL VAT?" (هل وعاء القلي ممتلئ؟)، جنباً إلى جنب مع "YES" (نعم)، اضغط على زر √ حيث تعرض الشاشة "FILLING" (ملء) ثم يتم ملء الوعاء بالزيت.

١٥- بمجرد الملء، تعرض الشاشة "IS POT FILLED?" (هل تم ملء الوعاء) "YES" (نعم لا)، اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) حيث تعود المقلاة إلى عملية التشغيل العادية.

في حال الضغط على زر X، تعرض الشاشة "FILLING" (ملء) وتعمل المضخة لمدة ٣٠ ثانية ثم تتوقف، وتعرض الشاشة "IS POT FILLED?" (هل تم ملء الوعاء؟) "YES NO" (نعم لا)، بعد ثلاث محاولات تُعرض الشاشة "ADD QUIT" (إضافة الخروج)، اضغط مع الاستمرار على زر √ لملء الوعاء ثم حرر الزر، واضغط على زر X وستعرض الشاشة "IS POT FILLED?" (هل تم ملء الوعاء) "YES NO" (نعم لا)، اضغط على زر √ فيعود عنصر التحكم إلى وضع التشغيل العادي.



تنخفض نقطة وميض الزيت عند استخدامه لفترة طويلة، وينصح بعدم تجاهل الزيت عندما يظهر عليه علامات زيادة الدخان أو الرغوة، حيث قد يتسبب في حدوث حروق خطيرة أو إصابات شخصية أو حرائق و/أو تلف في الممتلكات.

٣-١٣. أ
تصريف الزيت يدوياً
من الوعاء باستخدام
مكوك تصريف
الزيت الإختياري

- ١- افتح الباب، وارفع مفتاح إيقاف صينية التصفية واسحب مجموعة صينية التصفية باستخدام المقبض المثبت عليها شكل ١ و ٢
- ٢- اضغط مع الاستمرار على **F** (أحد الجانبين) حتى تعرض الشاشة "FILTER MENU" (قائمة الترشيح) جنباً إلى جنب مع "1.EXPRESS FILTER?" (١ هل تريد تسريع الترشيح؟).
- ٣- اضغط وحرر الزر ▼ مرتين حتى تعرض الشاشة "3.DISPOSE" (تصريف)، اضغط على زر ✓ وستعرض الشاشة "DISPOSE?" (تصريف) "YES NO" (نعم لا)،
- ٤- اضغط على زر ✓ وستظهر في الشاشة "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE" (هل وحدة التصريف في موضعها) "YES NO" (نعم لا).
- ٥- مع وضع وعاء التصريف في مكانه (الشكل ٣)، اضغط على الزر ✓ وستعرض الشاشة "OPEN DRAIN" (فتح التصريف)، اسحب مقبض التصريف لفتحه وستعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف)، يتم الآن تصريف المياه من وعاء القلي في وعاء التصريف.
- ٦- تعرض الشاشة VAT EMTY (وعاء القلي فارغ) YES NO "نعم لا"، تحقق من أن الوعاء فارغ، واضغط على زر ✓.
- ٧- تعرض الشاشة رسالة "CLEARING OLD OIL FROM OIL LINES" (تنظيف الزيت القديم من خطوط الزيت) "PUMP=✓" (المضخة) "X=DONE" (تم)، اضغط مع الاستمرار على زر ✓ ليضع ثوان لتتنظيف الزيت القديم من الخطوط، فور تنظيفه، اضغط على زر X .



الشكل ١



الشكل ٢



الشكل ٣

٨- تعرض الشاشة CLN VAT COMPLETE (إتمام تنظيف وعاء القلي) YES NO "نعم لا"، بمجرد تنظيف الوعاء، اضغط على زر √ وتعرض الشاشة "CLOSE DRAIN" (أغلق التصريف)، اضغط على مقبض التصريف.

٩- تعرض الشاشة "MANUAL FILL VAT" (ملء الوعاء يدويًا)، يليها "IS VAT FULL?" (هل تم ملء الوعاء)، "YES NO" (نعم لا)، املأ الوعاء عند المؤشر الأدنى في الجانب الخلفي من وعاء القلي، راجع تعليمات ملء أو إضافة الزيت من قسم ٣-٣.

اضغط على زر √ فتعود المقلاة إلى وضع التشغيل العادي.

١٠- أزل مكوك التصريف من أسفل المقلاة واستبدله بمجموعة صينية الترشيح.

٣-١٣. أ
تصريف
الزيت يدويًا من الوعاء
باستخدام مكوك تصريف
الزيت الإختياري
(تابع)

١- افتح الباب المركزي واسحب تجميعات صينية التصفية من أسفل المقلاة واستبدله بمكوك تصريف الزيت.

٢- اضغط مع الاستمرار على **F** (على أحد الجانبين) حتى تُظهر شاشة العرض FILTER MENU "قائمة الترشيح" جنبًا إلى جنب مع 1.AUTO FILTER? "ترشيح آلي؟".

٣- اضغط وحرر الزر ▼ حتى تعرض الشاشة "DISPOSE.3" (تصريف). اضغط على زر √ وستعرض الشاشة "DISPOSE" (تخلص)، "YES NO" (نعم لا)، (وفي حال اشتباه عنصر التحكم في وجود زيت بصينية الترشيح تعرض الشاشة الرسالة التالية، CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (تحذير! هل يوجد زيت في الصينية؟) "YES NO" (نعم لا) على الشاشة، لذا تأكد من خلو صينية التصفية قبل إتمام العملية)

٤- اضغط على زر √ وتعرض الشاشة "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (هل وحدة التصريف في موضعها الصحيح؟) "YES NO" (نعم لا)،

٥- مع وضع وعاء التصريف في مكانه (الشكل ٣)، اضغط على الزر √ وستعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف)، يتم الآن تصريف المياه من وعاء القلي في وعاء التصريف.

٦- تُعرض الشاشة "VAT EMPTY"، (وعاء القلي فارغ) جنبًا إلى جنب مع YES NO "نعم لا"، تحقق من أن الوعاء فارغ، واضغط على زر √، تعرض الشاشة رسالة "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" (نظف الزيت القديم من خطوط الزيت) "PUMP=√" (المضخة) "X=DONE" (تم)، للتأكد من عدم وجود بواقي من الزيت القديم في خطوط الزيت، اضغط مع الاستمرار على زر √ لبضع ثواني، فور تنظيف الخطوط، اضغط على زر X.

٧- تعرض الشاشة CLN VAT COMPLETE (إتمام تنظيف وعاء القلي) YES NO "نعم لا"، فور تنظيف الوعاء، اضغط على زر √.

٨- تُظهر الشاشة "MANUAL FILL POT" (ملء الوعاء يدويًا) متبوعًا برسالة "IS POT FILLED?" "هل الوعاء ممتلئ؟" "YES NO" (نعم لا)، املأ الوعاء عند المؤشر الأدنى في الجانب الخلفي من وعاء القلي، اضغط على زر √ فتعود عناصر التحكم إلى وضع التشغيل العادي.

٩- أزل مكوك التصريف من أسفل المقلاة واستبدله بمجموعة صينية الترشيح.

٣-١٣. ب
تصريف الزيت تلقائيًا
من الوعاء باستخدام
مكوك تصريف
الزيت الإختياري

- ١- وصل الطرف المؤنث سريع الفك المتصل بالخرطوم عند الجزء الخلفي من المقلاة، إلى الطرف المذكور الصحيح سريع الفك عند الحائط، بمجرد وصله، يبقى الخرطوم متصلاً ما لم يتم تحريك المقلاة. شكل ١ و ٢

NOTICE

يجب ضبط "BULK OIL DISPOSE?" (تصريف خزان الزيت الغزير؟) في وضع البرنامج الخاص أو وضع الإعداد على "YES" (نعم) لتشغيل نظام تصريف خزان الزيت الغزير. كما يمكن إضافة خطوة رمز كلمة المرور (١، ٢، ٣) في البرمجيات الخاصة بـ SP-27.

- ٢- اضغط مع الاستمرار على زر **F** (يمين أو يسار الوعاء المقسم) حتى تُظهر شاشة العرض FILTER MENU "قائمة الترشيح" و 1.EXPRESS FILTER "تسريع التصفية؟".
- ٣- اضغط وحرر الزر ▼ مرتين حتى تعرض الشاشة "DISPOSE.3" (تصريف).
اضغط على زر √ وستعرض الشاشة "DISPOSE?" (تصريف؟) "YES NO" (نعم لا)، أو أدخل الرمز ١، ٢، ٣ في حالة ضبط SP-27 على YES (نعم).
- ٤- اضغط على زر √؛ "DRAIN VAT?" (وعاء التصريف؟) "YES NO" (نعم لا).
اضغط على زر X في حالة وجود زيت في وعاء التصريف، انتقل إلى الخطوة ٩.
- ٥- اضغط على زر √ وستعرض الشاشة "CLOSE DRAIN" (فتح التصريف)، اسحب مقبض التصريف لفتحه وستعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف)، حيث يتم تصفية الزيت من الوعاء إلى وعاء التصريف.
- ٦- تعرض الشاشة VAT EMTY (وعاء القلي فارغ) YES NO "نعم لا"، تحقق من أن الوعاء فارغ، واضغط على زر √.
- ٧- تعرض الشاشة رسالة "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" (تنظيف الزيت القديم من خطوط الزيت) "PUMP=√" (المضخة) "X=DONE" (تم)، اضغط مع الاستمرار على زر √ لبضع ثوانٍ لتنظيف الزيت القديم من الخطوط، فور تنظيفه، اضغط على زر X.
- ٨- تعرض الشاشة CLN VAT COMPLETE (إتمام تنظيف وعاء القلي) YES NO "نعم لا"، فور تنظيف الوعاء، اضغط على زر √.
- ٩- تعرض الشاشة "DISPOSE" (تصريف) وستعرض الشاشة حينئذ "PUMP=√" (المضخة) "X=DONE" (تم). اضغط على زر √
- ١٠- وتعرض الشاشة "DISPOSING..." (تصريف...) "X=STOP" (X=إيقاف) ويتم ضخ الزيت من وعاء التصريف إلى وعاء الزيت الغزير، عندما يتم ضخ جميع الزيت من الوعاء، اضغط على زر X (إيقاف).
- ١١- تعرض الشاشة "DISPOSE" (تصريف) وستعرض الشاشة حينئذ "PUMP=√" (المضخة) "X=DONE" (تم)، اضغط على زر √ وستعرض الشاشة "CLOSE DRAIN" (غلق التصريف) أغلق التصريف.
- ١٢- تعرض الشاشة "MANUAL FILL VAT" (ملء الوعاء يدويًا) (أو ملء وعاء القلي من خزان الزيت الغزير إذا كانت مجهزا)، يليها "IS POT FILLED?" (هل تم ملء الوعاء)، "YES NO" (نعم لا)، املاً الوعاء عند المؤشر الأدنى في الجانب الخلفي من وعاء القلي، راجع تعليمات ملء أو إضافة الزيت من قسم ٣-٣.
- ١٣- اضغط على زر √ فتعود المقلاة إلى وضع التشغيل العادي.

٣-١٤
تصريف الزيت من الوعاء
بواسطة نظام تصريف الزيت
المستخدم الاختياري



الشكل ١



الشكل ٢

١٥-٣
التخلص من الزيت
باستخدام وعاء التخلص
من الزيت طراز
ODS-400



تنخفض نقطة وميض الزيت عند استخدامه لفترة طويلة، وينصح بعدم تجاهل الزيت عندما يظهر عليه علامات زيادة الدخان أو الرغوة، حيث قد يتسبب في حدوث حروق خطيرة أو إصابات شخصية أو حرائق أو تلف في الممتلكات.

- ١- افتح الباب، وارفع مفتاح إيقاف صينية التصفية واسحب مجموعة صينية التصفية باستخدام المقبض المثبت عليها شكل ١ و ٢
- ٢- حرر قفل الغطاء، وعلق الغطاء خلف وعاء تصريف الزيت. الشكل ٣. تحقق من وجود مسك الفتات في موضعه الصحيح.



الشكل ١



الشكل ٣

- ٣- لف وعاء تصريف الزيت أسفل المقلاة حتى يتوقف، تأكد من محاذاة التصريف مع فتحة الوعاء، الشكل ٤.



الشكل ٢



- لتفادي الإصابات الشخصية والحروق والتسربات والتآكل:
- تجنب زيادة امتلاء الوعاء الذي يحمل الزيت يتكون من وعاء واحد كامل الحجم أو وعاءين منقسمين فقط.
 - تجنب إضافة المياه و/أو المنظفات في وعاء التخلص من الزيت؛ الزيت فقط.
 - لا تنقل الزيت والغطاء في غير محله.



الشكل ٤

- ٤- اضغط مع الاستمرار على **F** (أحد الجانبين) حتى تعرض الشاشة "FILTER MENU" (قائمة الترشيح) جنباً إلى جنب مع "1.EXPRESS FILTER?". (١ هل تريد تسريع الترشيح؟).

١٥-٣

التخلص من الزيت
باستخدام وعاء التخلص
من الزيت طراز
ODS-400
(تابع)

٥- اضغط وحرر الزر ▼ مرتين حتى تعرض الشاشة "DISPOSE.3" (تصريف)، اضغط على زر ✓ وستعرض الشاشة "DISPOSE?" (تصريف؟) "YES NO" (نعم لا)، (وفي حال اشتباه عنصر التحكم في وجود زيت بصينية الترشيح تعرض الشاشة الرسالة التالية، "CAUTION IS THERE OIL IN PAN?" (تحذير! هل يوجد زيت في الصينية؟) "YES NO" (نعم لا) على الشاشة، لذا تأكد من خلو صينية التصفية قبل إتمام العملية).

٦- اضغط على زر ✓ وتعرض الشاشة "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (هل وحدة التصريف في موضعها الصحيح؟) "YES NO" (نعم لا).

٧- مع وضع وعاء التصريف في مكانه (الشكل ٣)، اضغط على الزر ✓ وستعرض الشاشة "OPEN DRAIN" (فتح التصريف)، اسحب مقبض التصريف لفتحه وستعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف)، يتم الآن تصريف المياه من وعاء القلي في وعاء التصريف.

٨- تعرض الشاشة VAT EMTY (وعاء القلي فارغ) YES NO "نعم لا"، تحقق من أن الوعاء فارغ، واضغط على زر ✓،

٩- تعرض الشاشة رسالة "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" (نظف الزيت القديم من خطوط الزيت) "PUMP=✓" (المضخة) "X=DONE" (تم)، اضغط مع الاستمرار على زر ✓ ليضع ثوان لتتنظيف الزيت القديم من الخطوط، فور تنظيفه، اضغط على زر X

١٠- تعرض الشاشة CLN VAT COMPLETE (إتمام تنظيف وعاء القلي) YES NO "نعم لا"، بمجرد تنظيف الوعاء، اضغط على زر ✓ وتعرض الشاشة "CLOSE DRAIN" (أغلق التصريف)، اضغط على مقبض التصريف.

١١- تعرض الشاشة "MANUAL FILL POT" (ملء الوعاء يدويًا)، يليها "IS POT FILLED?" (هل تم ملء الوعاء)، "YES NO" (نعم لا)، املا الوعاء عند المؤشر الأدنى في الجانب الخلفي من وعاء القلي ثم اضغط على زر ✓.

١٢- أزل وعاء التخلص من الزيت أسفل المقلاة واستبدله بمجموعة صينية المرشح.

١٣- أغلق وأحكم الغطاء ولف وعاء التخلص من الزيت للتخلص من الوعاء.

١٤- أمسك المقبض الخشبي وأزل مجموعة الخرطوم من الماسك. الشكل ٥.

١٥- تأكد من توجيه فوهة الخرطوم داخل وعاء التخلص من الزيت ولف مقبض المضخة بسرعة حتى تعمل المضخة وتجعل الزيت يتدفق.



الشكل ٥



الشكل ٦



توخى الحذر للحول دون الإصابة بالحروق الناتجة عن تناثر الزيت الساخن.

١٦- بمجرد تفريغ الوعاء، أعد مجموعة الخرطوم إلى الماسك. الشكل ٦.



تنخفض نقطة وميض الزيت عند استخدامه لفترة طويلة، وينصح بعدم تجاهل الزيت عندما يظهر عليه علامات زيادة الدخان أو الرغوة، حيث قد يتسبب في حدوث حروق خطيرة أو إصابات شخصية أو حرائق أو تلف في الممتلكات.

- ١- افتح الباب، وارفع مفتاح إيقاف صينية التصفية واسحب مجموعة صينية التصفية باستخدام المقبض المثبت عليها شكل ١ و ٢
- ٢- حرر قفل الغطاء، وعلق الغطاء خلف وعاء تصريف الزيت. الشكل ٣. تحقق من وجود ماسك الفتات في موضعه الصحيح.
- ٣- لف وعاء تصريف الزيت أسفل المقلاة حتى يتوقف، تأكد من محاذاة التصريف مع فتحة الوعاء، الشكل ٤.



- لتفادي الإصابات الشخصية والحروق والتسربات والتآكل:
- تجنب زيادة امتلاء الوعاء الذي يحمل الزيت يتكون من وعاء واحد كامل الحجم أو وعاءين منقسمين فقط.
 - تجنب إضافة المياه و/أو المنظفات في وعاء التخلص من الزيت؛ الزيت فقط.
 - لا تنقل الزيت والغطاء في غير محله.

- ٤- اضغط مع الاستمرار على **F** (أحد الجانبين) حتى تعرض الشاشة "FILTER MENU" (قائمة المرشح) جنباً إلى جنب مع "1.EXPRESS FILTER?". (١ مرشح سريع؟).

- ٥- اضغط وحرر الزر ▼ مرتين حتى تعرض الشاشة "3.DISPOSE" (تصريف)، اضغط على زر ✓ وستعرض الشاشة "DISPOSE?" (تصريف؟) "YES" "NO" (نعم لا)، (وفي حال اشتباه عنصر التحكم في وجود زيت بصينية الترشيح تعرض الشاشة الرسالة التالية، "CAUTION IS THERE OIL IN PAN?" (تحذير! هل يوجد زيت في الصينية؟) "YES NO" (نعم لا) على الشاشة، لذا تأكد من خلو صينية التصفية قبل إتمام العملية).



لتقليل خطر نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية، لا تفرغ أكثر من وعاء واحد ممتلئ أو وعائين منقسمين في وقت واحد.

١٦-٣
التخلص من الزيت
باستخدام وعاء التخلص
من الزيت طراز
ODS-450



الشكل ١



الشكل ٢



الشكل ٣



الشكل ٤

التخلص من الزيت
باستخدام الوعاء الاختياري
للتخلص من الزيت
طراز ODS-450
(تابع)

- ٦- اضغط على زر ✓ وتعرض الشاشة "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (هل وحدة التصريف في موضعها الصحيح؟) "YES NO" (نعم لا).
- ٧- مع وضع وعاء التصريف في مكانه (الشكل ٣)، اضغط على الزر ✓ وستعرض الشاشة "OPEN DRAIN" (فتح التصريف)، اسحب مقبض التصريف لفتحه وستعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف)، يتم الآن تصريف المياه من وعاء القلي في وعاء التصريف.
- ٨- تعرض الشاشة VAT EMTY (وعاء القلي فارغ) YES NO "نعم لا"، تحقق من أن الوعاء فارغ، واضغط على زر ✓،
- ٩- تعرض الشاشة رسالة "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" (نظف الزيت القديم من خطوط الزيت) "PUMP=✓" (المضخة) "X=DONE" (تم)، اضغط مع الاستمرار على زر ✓ ليضع ثوان لتتنظيف الزيت القديم من الخطوط، فور تنظيفه، اضغط على زر X
- ١٠- تعرض الشاشة CLN VAT COMPLETE (إتمام تنظيف وعاء القلي) YES NO "نعم لا"، بمجرد تنظيف الوعاء، اضغط على زر ✓ وتعرض الشاشة "CLOSE DRAIN" (أغلق التصريف)، اضغط على مقبض التصريف.
- ١١- تعرض الشاشة "MANUAL FILL POT" (ملء الوعاء يدويًا)، يليها "IS POT FILLED?" (هل تم ملء الوعاء)، "YES NO" (نعم لا)، املا الوعاء عند المؤشر الأدنى في الجانب الخلفي من وعاء القلي ثم اضغط على زر ✓.
- ١٢- أزل وعاء التخلص من الزيت أسفل المقلاة واستبدله بمجموعة صينية المرشح.
- ١٣- أغلق وأحكام الغطاء ولف وعاء التخلص من الزيت للتخلص من الوعاء.
- ١٤- اضغط لأسفل على رأس الفرامل لتأمين الوحدة في مكانها. الشكل ٥.
- ١٥- فك التمديدات من رأس ODS ووصله بوعاء التخلص من الزيت. الشكل ٦.
- ١٦- استخدم سلك الطاقة أعلى يد الوعاء، ووصله بالسلك القصير الخارج من صندوق الوصلات. الشكل ٧ & ٨.



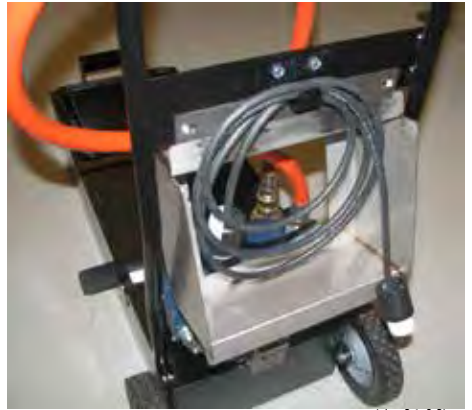
الشكل ٥



الشكل ٦



الشكل ٨



الشكل ٧

- ١٧- أدر مفتاح الطاقة ليصبح على وضع ON (تشغيل). الشكل ٨.

١٦-٣
التخلص من الزيت باستخدام
الوعاء الاختياري للتخلص من
الزيت طراز ODS-450
(تابع)

١٨- وصل السلك الكهربائي للوعاء بالمقبس أسفل لوحة تحكم حاوية التخلص، ثم
اضغط مع الاستمرار على مفتاح لوحة تحكم الحاوية لضخ الزيت من الوعاء
إلى الحاوية. الشكل ٩



الشكل ٩

١٩- بمجرد تفريغ الوعاء، حرر المفتاح وافصل السلك الكهربائي ولفه مرة أخرى
على المعلق أعلى يد الوعاء.

٢٠- ارتدي قفازات أو ملابس واقية عند فك التمديدات من حاوية التخلص من
الزيت ووصله مرة أخرى بالوعاء. الشكل ١٠.



قد تكون تمديدات الفصل ساخنة! استخدم قطعة قماش أو قفازات واقية عند فصل التمديدات
وإلا قد تصاب بحروق بالغة.



الشكل ١٠

لضمان أداء ضح زيت جيد، ينبغي تغيير بطانة المرشح (أو الورق) مرة واحدة يوميًا على الأقل، ولكن يتعين تغيير البطانة مرتين يوميًا في المتاجر التي تعمل على مدار ٢٤ ساعة.

١٧-٣
تغيير بطانة المرشح

NOTICE

إذا لم يتم تغيير بطانة المرشح، ستظهر رسالة تذكيرية على الشاشة، "CHANGE PAD" (تغيير البطانة). اضغط على الزر √ لإلغاء الرسالة، ولكنها ستعاود الظهور كل ٤ دقائق حتى يتم تغيير البطانة.

١- تأكد من أن مفتاح الطاقة الرئيسي على وضع ON (تشغيل).

٢- افتح الباب، وارفع مفتاح إيقاف صينية التصفية واسحب مجموعة صينية التصفية باستخدام المقبض المثبت عليها شكل ١ و ٢



الشكل ١

WARNING BURN RISK

قد تكون الصينية ساخنة! استخدم قطعة قماش واقية أو قفاز وإلا قد يؤدي ذلك إلى حروق شديدة.

إذا تم نقل صينية المرشح وهي ممتلئة بالزيت، احرص على عدم تناثره، فقد يؤدي ذلك لوقوع حروق شديدة.



الشكل ٢

٣-١٧
تغيير بطانة المرشح
(تابع)

٣- ارفع غطاء الصينية من على صينية التصفية. الشكل ٣.



الشكل ٣

٤- ارفع سلة البقايا من صينية التصفية، امسح الزيت وأزل البقايا من السلة، ثم قم بتنظيف سلة البقايا باستخدام الماء والصابون ثم اشطفها بالماء الساخن. الشكل ٤.



الشكل ٤

٥- انزع حلقة تثبيت بطانة المرشح وقم بتنظيفها بالكامل بالماء والصابون، ثم اشطفها بالماء الساخن. الشكل ٥.



الشكل ٥

٦- انزع بطانة المرشح من الصينية وتخلص منها. الشكل ٦.



الشكل ٦

١٧-٣
تغيير بطانة المرشح
(تابع)

٧- قم بإزالة شبكة الترشيح السفلية من الصينية ونظفها بالكامل بالماء والصابون، ثم اشطفها بالماء الساخن. الشكل ٧.

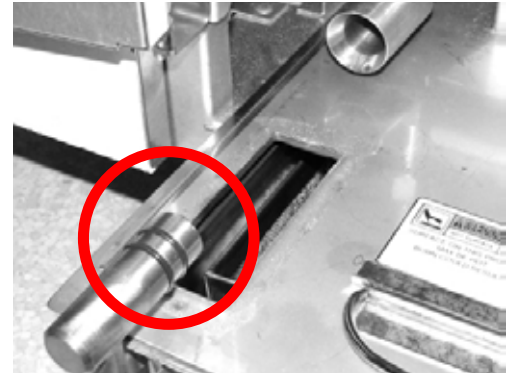


الشكل ٧

٨- امسح الزيت وأزل البقايا من صينية التصفية، ثم قم بتنظيف الصينية باستخدام الماء والصابون ثم اشطفها بالماء الساخن.

NOTICE

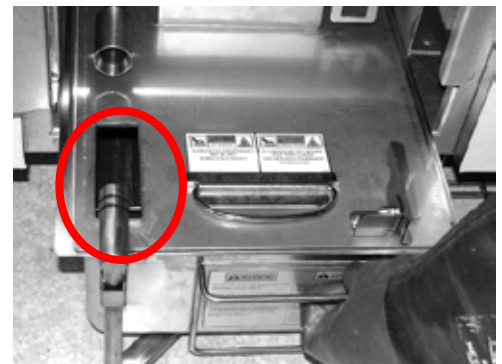
تأكد من جفاف صينية التصفية وشبكة الترشيح السفلية وماسك الفتات وحلقة التثبيت بشكل كامل قبل تثبيت بطانة المرشح داخل الصينية وذلك لتسبب الماء في تحلل بطانة المرشح.



الشكل ٨

٩- أعد التركيب في وضع معاكس، بوضع شبكة الترشيح السفلية داخل صينية المرشح أولاً، ثم ثبت بطانة المرشح وحلقة التثبيت وماسك الفتات.

١٠- أعد تركيب مجموعة صينية المرشح تحت المقلاة وتأكد من أن أنبوب الترشيح الموجود على الصينية متصل بشكل جيد مع التمديدات الموجودة تحت المقلاة. الشكل ٨.



الشكل ٩

١١- تأكد من تعشيق مفتاح إيقاف صينية التصفية وأن المقلاة جاهزة الآن للتشغيل العادي.
الشكل ٩

يكون من الضروري فك حامل السلة المثبت على الغطاء الخلفي للمقلاة وتنظيفه بشكل دوري.

١٨-٣
إزالة وتنظيف حامل السلة



استخدم القفازات الواقية عند فك حامل السلة، فقد يكون الحامل ساخناً مما قد يؤدي للإصابة بحروق.



١- امسك حامل السلة بكلتا اليدين مع رفع وجذب الأزرار.

٢- اغسل الحامل في حوض عميق باستخدام الماء والصابون، ثم جففه جيداً.

٣- نظف المنطقة الواقعة خلف حامل السلة ثم أعد تركيبه.



١٩-٣
وضع التنظيف - يدوي

يجب أن تبقى صينية التصفية في موضعها أسفل المقلاة مع وجود الغطاء في موضعه، وتأكد من تثبيت صينية التصفية في مكانها ومن تناسق فتحة الغطاء مع منطقة التصفية قبل فتحها، فقد يتسبب عدم اتباع هذه التعليمات في تناثر الزيت ومن ثم التسبب في الإصابات الشخصية.

يُنصح بعدم تحريك المقلاة أو صينية التصفية أثناء احتوائهما على الزيت الساخن، فقد يتناثر الزيت الساخن مما قد يؤدي إلى حدوث حروق شديدة.

احرص دائماً على ارتداء نظارات واقية أو درع للوجه وقفازات مطاطية واقية عند تنظيف وعاء القلي، حيث يكون سائل التنظيف قلوياً للغاية، وتجنب رش سائل التنظيف أو ملامسته لعينيك أو لجلدك، فقد يتسبب ذلك في الإصابة بحروق شديدة، لذا ينبغي قراءة التعليمات على المنظف بعناية، وفي حالة وصول سائل التنظيف إلى عينيك، اشطفها جيداً بالماء البارد وراجع الطبيب فوراً.

لتجنب امتلاء صينية التصفية، قم بتصفية وعاء قلي منفرد في وقت واحد، وقد تحوي صينية التصفية وعاء قلي واحد أو وعائين منفصلين، وقد يتسبب فرط ملء الوعاء إلى انسكابه على الأرض مما ينجم عنه إصابات شخصية.



١- يراعى تغطية أوعية القلي الملاصقة لتجنب تلوث الزيت بمحلول التنظيف.



لا تقم بطهي منتج في الراقود مجاور عندما يكون وضع التنظيف قيد التقدم لتجنب تلوث الزيت و/أو المنتج.

- ٢- اضغط مع الاستمرار على **F** حتى تعرض الشاشة "EXPRESS FILTER" (إرشاح سريع؟).
- ٣- اضغط على زر **▶** مع تحريره عدة مرات حتى تعرض الشاشة "CLEAN-OUT" (تنظيف).
- ٤- اضغط على زر **√**، سوف تعرض الشاشة "OIL RMVD" (إزالة الزيت) "YES NO" (نعم لا).
- ٥- في حال إزالة الزيت بالفعل، اضغط على زر **√** حتى يصل نظام التحكم إلى خطوة "Solution Added?" (إضافة محلول التنظيف؟).
- في حالة وجود زيت بوعاء القلي، اضغط على زر **X**. وستعرض الشاشة "DISPOSE?" (تخلص؟) "YES NO" (نعم لا) اضغط على زر **√** للتخلص من الزيت، أو اضغط زر **X** للخروج من Clean-Out Mode (وضع التنظيف).
- تعرض الشاشة "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE" (هل وحدة التخلص في موضعها)، "YES NO" (نعم لا)، في حالة تحديد NO (لا)، سوف تعرض الشاشة "INSERT DISPOSAL UNIT" (إدراج وحدة التخلص)، وبمجرد إعادة وحدة التخلص إلى موضعها، اضغط على زر **√** لاختيار "Yes" (نعم) وستعرض الشاشة "OPEN DRAIN" (فتح التصريف). فتح التصريف، تعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف) ويتم تصريف الزيت من وعاء القلي. تعرض الشاشة VAT EMTY (وعاء القلي فارغ) "YES NO" (نعم لا)، اضغط على زر **√** عند الاستعداد، تعرض الشاشة "CLOSE DRAIN" (غلق التصريف).
- الأنظمة المتعلقة باستهلاك كميات كبيرة من الزيت! تعرض الشاشة "تحقق من إدراج الصينية" وذلك في حالة عدم إدراج صينية التصفية، وبمجرد تثبيت الصينية في موضعها تعرض الشاشة "OPEN DRAIN" (فتح التصريف) اسحب مقبض التصريف للخارج، تعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف) ويتم تصريف الزيت من وعاء القلي. وستعرض الشاشة "PUMP=√" (ضخ)، "X=√" (تم) اضغط على زر **√**، تعرض الشاشة "DISPOSING" (تصريف) ويتم ضخ الزيت من صينية التصفية، وبمجرد تفريغ الصينية، اضغط على زر **X** مرتين وأغلق التصريف.
- ٦- تعرض الشاشة "SOLUTION ADDED?" (تمت إضافة محلول التنظيف؟) "YES NO" (نعم لا)، املاً وعاء القلي بالماء الساخن إلى ارتفاع ١ بوصة (٢٥ مم) فوق أعلى خط تعبئة، واضف ٤ أونصة (٠,١٢ لتر) من منظف المقالي المفتوحة واخلط جيداً، اضغط على زر **√** وستعرض الشاشة "START CLEAN" (بدء التنظيف) "YES NO" (نعم لا).
- ٧- اضغط على زر **√**، ستعرض الشاشة "CLEANING" (تنظيف) ويبدأ مؤقت العد التنازلي، ويتم ضبط درجة الحرارة عند ١٩٥ درجة فهرنهايت (٩١ درجة مئوية) للقيام بهذه الخطوة لمدة ساعة واحدة.
- أضف الماء حسب الحاجة أثناء عملية التنظيف للحفاظ على ارتفاع المحلول بمقدار ١ بوصة (٢٥ مم) عن أعلى خط تعبئة.
- لوقف دورة التنظيف في وقت مبكر، اضغط على زر **X** وستعرض الشاشة "QUIT CLEANING" (إنهاء التنظيف) "YES NO" (نعم لا). اضغط على زر **√** لإلغاء الوقت المتبقي والانتقال إلى خطوات الشطف.
- ٨- استخدم فرشاة مخصصة للمقالي المفتوحة (تجنب استخدام الصوف الفولاذي)، نظف الجزء الداخلي من وعاء القلي، وبعد مرور مدة الساعة الواحدة، تعرض الشاشة "CLN DONE" (تم التنظيف) ويصدر صفير، اضغط على زر **√** وستعرض الشاشة "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (إزالة محلول التنظيف من الوعاء).

٩- أفرغ صينية التصفية من مكونات التصفية الداخلية ثم انقل هذه المكونات إلى حوض لتنظيفها، ثم أعد صينية التصفية الفارغة والغطاء إلى المقلاة ، وتأكد من دفعها في موضعها مع قفل المزلاج.

١٠- اسحب مقبض التصريف للخارج وأفرغ نصف محتويات وعاء القلي في صينية التصفية، وأزل وعاء التصفية من الوحدة ثم تخلص من محلول التنظيف.



لتجنب الإصابة بالحروق الخطيرة عند صب محلول التنظيف الساخن ، يوصى بارتداء القفازات وتوخي الحذر لتجنب تناثره.

١١- أعد صينية التصفية الفارغة إلى المقلاة واضغط على زر √، تعرض الشاشة "VAT EMTY" (وعاء القلي فارغ) "YES NO" (نعم لا).

١٢- بمجرد تفريغ الوعاء، اضغط على زر √ وستعرض الشاشة "SCRUB VAT COMPLETE" (اكتمال تنظيف الوعاء) "YES NO" (نعم لا)، استخدم فرشاة وضمادة مناسبة لتنظيف الوعاء إذا لزم الأمر،



تجنب استخدام الصوف الفولاذي أو غيره من المنظفات الكاشطة أو المنظفات والمطهرات التي تحتوي على الكلور أو البروم أو اليود أو النشادر أو المواد الكيميائية، حيث تؤدي تلك المواد إلى تعرض الستانلس ستيل للتلف فضلاً عن تناقص العمر الافتراضي للوحدة.

تجنب استخدام رشاش المياه (بخاخ ضغط) لتنظيف الوحدة، حيث قد يؤدي ذلك إلى حدوث تلفيات في مكونات المقلاة.

١٣- بمجرد تنظيف الوعاء، اضغط على زر √ ستعرض الشاشة "RINSE VAT" (شطف الوعاء). (في حالة عدم فتح التصريف، تعرض الشاشة "OPEN DRAIN" (فتح التصريف)).

١٤- اسكب الماء النظيف وحوالي ٨ أونصة (٠,٢٤ لتر) من محلول الخل المقطر إلى وعاء القلي لشطفه وقم بتصريف ماء الشطف إلى صينية التصريف، اشطف الوعاء ثلاث مرات على الأقل، ولكن احرص على عدم الإفراط في ملء صينية التصفية، تعرض الشاشة "RINSE COMPLETE" (اكتمال الشطف) "YES NO" (نعم لا).

١٥- بمجرد شطف الوعاء تماماً، اضغط على زر √ ستعرض الشاشة "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (إزالة المحلول من خطوط الزيت) (تم).
PUMP= (ضخ) X = DONE. (تم).
للتأكد من عدم وجود بواقي من محلول التنظيف في خطوط الزيت، اضغط مع الاستمرار على زر √ لبضع ثوان، وبمجرد تنظيف الخطوط اضغط على زر X وستظهر الشاشة VAT DRY? (هل الوعاء جاف؟) "YES NO" (نعم لا)، اضغط على زر √ وستعرض الشاشة "CLOSE DRAIN" (غلق التصريف)، ادفع مقبض التصريف لغلق التصريف. حيث تعود عناصر التحكم إلى وضع التشغيل العادي.

١٦- اسحب وعاء التصفية من أسفل المقلاة واسكب مياه الشطف.

١٧- احرص على تجفيف الوعاء بقطعة قماش جافة ثم اضغط على زر √، حيث تعود عناصر التحكم إلى وضع التشغيل العادي.

١٨- تحقق من إغلاق المصرف.

CAUTION

تحقق من جفاف الجزء الداخلي للراقد وفتحة صمام المصرف وكل الأجزاء الملامسة للزيت الجديد قدر الإمكان.

١٩- قم بتنظيف مجموعة صينية المرشح وجففها جيداً وقم بإعادتها، مع حشية المرشح، إلى المقلاة. قم بملء الراقد بالزيت مع اتباع تعليمات ملء أو إضافة الزيت من القسم ٣-٣.

WARNING BURN RISK

يجب أن تبقى صينية التصفية في موضعها أسفل المقلاة مع وجود الغطاء في موضعه، وتأكد من تثبيت صينية التصفية في مكانها ومن تناسق فتحة الغطاء مع منطقة التصفية قبل فتحها، فقد يتسبب عدم اتباع هذه التعليمات في تناثر الزيت ومن ثم التسبب في الإصابات الشخصية.

يُنصح بعدم تحريك المقلاة أو صينية التصفية أثناء احتوائهما على الزيت الساخن، فقد يتناثر الزيت الساخن مما قد يؤدي إلى حدوث حروق شديدة.

احرص دائما على ارتداء نظارات واقية أو درع للوجه وقفازات مطاطية واقية عند تنظيف وعاء القلي، حيث يكون سائل التنظيف قلوي للغاية، وتجنب رش سائل التنظيف أو ملامسته لعينيك أو لجلدك، فقد يتسبب ذلك في الإصابة بحروق شديدة، لذا ينبغي قراءة التعليمات على المنظف بعناية، وفي حالة وصول سائل التنظيف إلى عينيك، اشطفها جيدا بالماء البارد وراجع الطبيب فوراً.

لتجنب امتلاء صينية التصفية، قم بتصفية وعاء قلي منفرد في وقت واحد، وقد تحوي صينية التصفية وعاء قلي واحد أو وعائين منفصلين، وقد يتسبب فرط ملء الوعاء إلى انسكابه على الأرض مما ينجم عنه إصابات شخصية.

١- يراعى تغطية أوعية القلي الملاصقة لتجنب تلوث الزيت بمحلول التنظيف.

NOTICE

يحظر طهي منتج في الوعاء المجاور عندما يكون وضع التنظيف ساريا وذلك لتجنب تلوث الزيت أو المنتج.

٣-١٩ أ
وضع التنظيف - يدوي
(تابع)

٣-١٩ ب
وضع التنظيف - سمات تاتش



- ٢- اضغط مع الاستمرار على **F** حتى تعرض الشاشة 1.EXPRESS FILTER (اترشيح سريع؟).
- ٣- اضغط على زر ▶ مع تحريره عدة مرات حتى تعرض الشاشة "CLEAN-OUT" (تنظيف).
- ٤- اضغط على زر √، سوف تعرض الشاشة "OIL RMVD" (إزالة الزيت) "YES NO" (نعم لا).
- ٥- في حال إزالة الزيت بالفعل، اضغط على زر √ حتى يصل نظام التحكم إلى خطوة "Solution Added?" (إضافة محلول التنظيف؟).
- في حالة وجود زيت بوعاء القلي، اضغط على زر X. وستعرض الشاشة "DISPOSE?" (تخلص؟) "YES NO" (نعم لا)، اضغط على زر √ للتخلص من الزيت، أو اضغط زر X للخروج من Clean-Out Mode (وضع التنظيف).
- تعرض الشاشة "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE" (هل وحدة التخلص في موضعها)، "YES NO" (نعم لا)، في حالة تحديد NO (لا)، سوف تعرض الشاشة "INSERT DISPOSAL UNIT" (إدراج وحدة التخلص)، وبمجرد إعادة وحدة التخلص إلى موضعها، اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم)، سيفتح التصريف تلقائياً وتعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف) ويتم تصريف الزيت من الوعاء، تعرض الشاشة VAT EMTY (وعاء القلي فارغ) "YES NO" (نعم لا)، اضغط زر √ عند الاستعداد.
- الأنظمة المتعلقة باستهلاك كميات كبيرة من الزيت! تعرض الشاشة "CHK PAN" (فحص الوعاء) في حالة فقدان وعاء التصريف الخاص بالمرشح، وفي حال كانت وحدة التصريف في موضعها، سيفتح التصريف تلقائياً وتعرض الشاشة "DRAINING" (تصريف) ويتم تصريف الزيت من الوعاء، وستعرض الشاشة حينئذ "PUMP=√" (المضخة) "X=DONE" (تم)، اضغط على زر √، تعرض الشاشة "DISPOSING" (تصريف) ويتم ضخ الزيت من وعاء التصريف، وبمجرد تفريغ الوعاء، اضغط على زر X مرتين وأغلق التصريف.
- ٦- تعرض الشاشة "SOLUTION ADDED?" (إضافة محلول تنظيف؟) "YES NO" (نعم لا)، احرص على ملء الوعاء بالماء الساخن إلى ١ في (٢٥ مم) فوق أعلى خط التعبئة، إضافة ٤ أونصة (١٢٠ مل) من فتحة تنظيف المقلاة، واخطب جيداً، اضغط على زر √ وستعرض الشاشة "START CLEAN" (بدء التنظيف) "YES NO" (نعم لا).
- ٧- أزل وعاء التصريف وأفرغ وعاء التصفية من مكونات التصفية الداخلية ثم انقل المكونات إلى حوض لتنظيفها، ثم أعد وعاء التصفية الفارغ وغطاء المقلاة، وتأكد من دفعهم في موضعهم مع قفل المزلاج.
- ٨- اضغط على زر √، ستعرض الشاشة "CLEANING" (تنظيف) ويبدأ موقت العد التنازلي، وتصل درجة الحرارة إلى ١٩٥ درجة فهرنهايت (٩١ درجة مئوية) للقيام بهذه الخطوة لمدة ساعة واحدة.
- أضف الماء حسب الحاجة أثناء عملية التنظيف للحفاظ على المحلول عند ١ (٢٥ مم) فوق أعلى خط التعبئة.
- لوقف دورة التنظيف في وقت مبكر، اضغط على زر X وستعرض الشاشة "QUIT" (إنهاء التنظيف) "YES NO" (نعم لا). اضغط على زر √ لإلغاء الوقت المتبقي والانتقال إلى خطوات الشطف.

٩- باستخدام ٢/١ جالون (٢ لتر) دلو من الفولاذ المقاوم للصدأ، أزل محلول التنظيف من الوعاء، واسكبه في دلو مقاوم للحرارة للتصريف، أي منظم متبقي يمكن أن يصفى في وعاء التصفية الخاص بالتصريف.

١٠- باستخدام فرشاة مفتوحة (تجنب استخدام الصوف الفولاذي)، نظف الجزء الداخلي من الوعاء، وبعد مرور ساعة، تعرض الشاشة "CLN DONE" (تم التنظيف) ويصدر صفير، اضغط على زر √ وستعرض الشاشة "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (إزالة محلول التنظيف من الوعاء).



لتجنب الإصابة بالحروق الخطيرة عند صب محلول التنظيف الساخن في وعاء القلي، يوصى بارتداء القفازات وتوخي الحذر لتجنب تناثره.

١١- أعد وعاء التصريف للمرشح الفارغ واضغط على زر √، تعرض الشاشة "VAT EMTY" (وعاء القلي فارغ) YES NO "نعم لا".

١٢- بمجرد تفريغ الوعاء، اضغط على زر √ وستعرض الشاشة SCRUB VAT COMPLETE "اكتمل تنظيف الوعاء" YES NO "نعم لا"، استخدم فرشاة وضمانة تنظيف لتنظيف الوعاء، إذا لزم الأمر، وسوف يفتح التصريف تلقائياً،



تجنب استخدام الصوف الفولاذي أو غيره من المنظفات الكاشطة أو المنظفات والمطهرات التي تحتوي على الكلور أو البروم أو اليود أو النشادر أو المواد الكيميائية، حيث تؤدي تلك المواد إلى تعرض الستانلس ستيل للتلف فضلاً عن تناقص العمر الافتراضي للوحدة.

تجنب استخدام رشاش الماء (بخاخ ضغط) لتنظيف الوحدة، حيث قد يؤدي ذلك إلى حدوث تلفيات في مكونات المقلاة.

١٣- بمجرد تنظيف الوعاء، اضغط على زر √ وتعرض الشاشة "RINSE VAT" (شطف الوعاء).

١٤- اسكب الماء النظيف وحوالي ٨ أونصة (٠,٢٤ لتر) من محلول الخل المقطر إلى الوعاء لشطفه وقم بتصريف ماء الشطف في وعاء التصريف، اشطف الوعاء ثلاث مرات على الأقل، ولكن يجب الحرص على عدم ملء وعاء التصريف، تعرض الشاشة "RINSE COMPLETE" (اكتمال الشطف) YES NO "نعم لا".

١٥- بمجرد شطف الوعاء تماماً، اضغط على زر √ ستعرض الشاشة "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (إزالة المحلول من خطوط الزيت) PUMP=X=DONE (ضخ) X= (تم).

للتأكد من عدم وجود بواقي من محلول التنظيف في خطوط الزيت، اضغط مع الاستمرار على زر √ لبضع ثوان، وبمجرد تنظيف الخطوط اضغط على زر X وستظهر الشاشة VAT DRY? (هل الوعاء جاف؟) YES NO "نعم لا"، اضغط على زر √ وسيتم غلق التصريف.

١٦- احرص على تجفيف الوعاء بقطعة قماش جافة ثم اضغط على زر $\sqrt{\quad}$ ، حيث يعود نظام التحكم إلى وضع التشغيل العادي.

١٧- تحقق من إغلاق التصريف.

CAUTION

تحقق من جفاف الجزء الداخلي لوعاء القلي وفتحة صمام التصريف وكل الأجزاء الملامسة للزيت قدر الإمكان.

١٨- احرص على تنظيف مجموعة صينية المرشح وتجفيفها جيداً وإعادتها مع بطانة مرشح جديدة إلى المقلاة. املا وعاء القلي بالزيت مع اتباع تعليمات الملء أو إضافة الزيت بالقسم ٣-٣.

٣-١٩ ب
وضع التنظيف -
سمارت تاتش
(تابع)

لمنع تسريب الزيت وإبقاء عملية الترشيح سارية بشكل جيد، يكون من الضروري فحص الحلقات الدائرية بصينية التصفية لاكتشاف وجود أي شقوق واهتراء بمعدل كل ٣ شهور على الأقل. الشكل ١

١- افتح الباب وارفعه عند مفتاح إيقاف صينية التصفية واسحب مجموعة صينية المرشح باستخدام المقبض الموجود على صينية التصفية. شكل ٢ و ٣

WARNING
BURN RISK

قد تكون الصينية ساخنة! استخدم قطعة قماش واقية أو قفاز وإلا قد يؤدي ذلك إلى حروق شديدة.

٢- افحص بالنظر الحلقات الدائرية الثلاثة الموجودة على أنبوب صينية التصفية لاكتشاف وجود أي شقوق أو تصدعات واستبدالها في حالة الضرورة. الشكل ١.

٣- لاستبدال الحلقات الدائرية، استخدم مفك كهربائي صغير ذا أنصال مسطحة، ثم قم بخلع الحلقات الدائرية من نهاية الأنبوب، ثم قم بتثبيت حلقات دائرية جديدة على حز الأنبوب، قبل تثبيت صينية التصفية مرة أخرى في مكانها، قم بتشحيم الحلقات الدائرية الموجودة على أنبوب الترشيح بزييت بارد. الشكل ٤.

٣-٢٠
افحص/ استبدل الحلقات
الدائرية لصينية التصفية



الشكل ١



الشكل ٢




الشكل ٣




الشكل ٤

٢١-٣
زر وضع
المعلومات


درجة الحرارة الفعلية للزيت

١- اضغط  وستظهر درجة حرارة الزيت الفعلية على شاشة العرض لكل وعاء.

درجة حرارة نقطة الضبط

٢- اضغط  مرتين وستظهر درجة حرارة نقطة الضبط على الشاشة بجانب درجة حرارة نقطة الضبط المعينة مسبقاً لكل وعاء.

معلومات زمن الاستعادة لكل وعاء قلبي


٣- اضغط  ٣ مرات وسيظهر REC على الشاشة اليسرى وسيتم عرض زمن الاستعادة الذي تطلبه الزيت للارتفاع من درجة حرارة ٢٥٠ فهرنهايت (١٢١ مئوية) إلى ٣٠٠ فهرنهايت (١٤٩ مئوية) على الشاشة اليمنى.

على سبيل المثال، REC ٥:٣٠ يعني أن الزيت سيستغرق ٥ دقائق و ٣٠ ثانية لترتفع درجة حرارته إلى ٣٠٠ درجة فهرنهايت (١٤٩ مئوية) من ٢٥٠ فهرنهايت (١٢١ مئوية).


NOTICE


وإذا لم يتم الضغط على أي من الأزرار لمدة ٥ ثوانٍ في أي من أوضاع الاحصاء، يعود نظام التحكم إلى التشغيل العادي.

دورات الطهي المتبقية قبل التصفية

١- اضغط وأفلت أي من أزرار  "COOKS REMAINING" (دورات الطهي المتبقية) وستظهر الشاشة اليمنى عدد دورات الطهي قبل الترشيح التلقائي التالي، على سبيل المثال، REMA IN ٣ ، يعني إنه بعد إجراء ٣ دورات طهي إضافية بوعاء القلي الأيسر، سيسأل نظام التحكم المشغل إذا كان مستعداً لعملية الترشيح أم لا، ولكن يشير الرقم ٦ لعدد دورات الطهي القابلة للإجراء بالوعاء الأيمن

الوقت والتاريخ

٢- اضغط على أي من أزرار  مرتين وستعرض الشاشة "FILTERED" (مصفى) متبوعة بوقت وتاريخ آخر عملية ترشيح.

٣- اضغط على أي من أزرار  ثلاث مرات وستعرض الشاشة "FLTR PAD" (بطانة المرشح) "XX HOURS" (عدد الساعات) للإشارة لعدد ساعات استخدام المرشح الموجود.

٢٢-٣
إحصائيات زر
المرشح

٣-٢٣
جدول الصيانة
الوقائية

يتعين على مستخدم مقلاة Henny Penny المفتوحة الاهتمام بها وصيانتها بشكل صحيح، كأي من معدات تحضير الطعام، ويشرح الجدول التالي ملخصًا لإجراءات الصيانة الدورية التي يتعين على المشغل القيام بها.

<u>معدل التكرار</u>	<u>الإجراء</u>
يوميًا	ترشيح الدهون
يوميًا	تغيير بطانة المرشح
عند كل تغيير لبطانة المرشح	تشحيم الحلقات الدائرية لصينية المرشح
عند صدور دخان عن الزيت وفي حالة الترغية الكثيفة، أو في حالة مذاقه السيء	تغيير الزيت
عند كل تغيير للزيت	تنظيف وعاء القلي
كل ٣ أشهر	فحص الحلقات الدائرية لصينية المرشح
كل ٦ أشهر	تنظيف النافخ والفتحات

٢٤-٣
تنظيف النافخ والفتحات

لضمان التشغيل المناسب للموقد، نظف النافخ وفتحاته مرتين سنويًا.

- ١- اضغط مفتاح التشغيل الرئيسي لضبطه على وضع OFF (إيقاف التشغيل).
- ٢- افصل كبل الطاقة وأدر مقبض إيقاف الغاز في اتجاه عقارب الساعة لإيقاف تدفق الغاز، ثم افصل خط الغاز.
- ٣- افصل ضابط الكبل ثم أدر المقلاة بحرص من الغطاء بقدر يكفي للدخول خلفها.



الشكل ١



لتفادي الحروق، توخى الحذر عند تحريك المقلاة لتجنب تطاير زيت الطهي الساخن.



الشكل ٢

- ٤- نظف فتحات النافخ باستخدام قطعة قماش أو منشفة ورقية لضمان تدفق هواء كافٍ إلى المنفاخ. الشكل ١.
- ٥- أزل اللوحة السفلية والخلفية باستخدام مفك من نوع فيليبس. الشكل ٢.
- ٦- نظف كل فتحة من فتحات النافخ باستخدام قطعة قماش أو منشفة ورقية. الشكل ٣.
- ٧- نظف فتحات التهوية داخل اللوحة الخلفية ثم أعدّها إلى موضعها. الشكل ٤.
- ٨- أعد تركيب خط الغاز وأدر مقبض الإيقاف في عكس اتجاه عقارب الساعة لتشغيل تدفق الغاز ثم أعد توصيل ضابط الكبل بالمقلاة.
- ٩- أعد توصيل القابس بالمقبس الكهربائي ثم أدر المقلاة لتستقر في مكانها الأصلي.



الشكل ٣



الشكل ٤

القسم ٤: وضع المعلومات

يكون من الممكن تخزين المعلومات السابقة ومن ثم استخدامها للتشغيل والدعم الفني والسماح لك بعرض ما يلي:

- ١- E-LOG (سجل الأخطاء) COMMUNICATION - ١٠
- ٢- LAST LOAD (آخر حمل) INFO (معلومات الاتصال)
- ٣- DAILY STATS (الإحصائيات اليومية) ANALOG INFO - ١١
- ٤- OIL STATS (وضع الزيت) (معلومات التناظر)
- ٥- REVIEW USAGE (استعراض الاستخدام) ACTIVITY LOG - ١٢ (سجل الأنشطة)
- ٦- INPUTS (المدخلات) OIL LEVELS - ١٣ (مستوى الزيت)
- ٧- OUTPUTS (المخرجات) PUMP VALVE INFO - ١٤
- ٨- OIL TEMP (درجة حرارة الزيت) (معلومات صمام المضخة)
- ٩- CPU TEMP (درجة حرارة وحدة المعالجة المركزية) AIF INFO - ١٥ (معلومات الترشيح الآلي المتقطع)
- ١٦- USB داعم

NOTICE

لم يتم مناقشة كافة وظائف وضع المعلومات في هذا القسم، ولضمان التشغيل الملائم للمقلاة يرجى مراجعة شركة Henny Penny قبل تغيير أي من هذه الإعدادات، ولمزيد من المعلومات حول هذه الوظائف، يرجى الاتصال بقسم الدعم الفني على الأرقام ٨٤٠٥ - ٤١٧ - ٨٠٠ - ١، أو ٨٤٠٥ - ٤٥٦ - ٩٣٧ - ١

١. E-LOG (سجل أكواد الخطأ)

اضغط على زرري **i** و **P** في نفس الوقت وستعرض الشاشة "INFO MODE" (وضع المعلومات)، متبوعاً برسالة "1. E-LOG" (سجل أكواد الخطأ ١).

اضغط على **i** و **P** للخروج من Information Mode (وضع المعلومات) في أي وقت.

اضغط على ▼ ستعرض الشاشة "A". (التاريخ والوقت) *NOW* (الآن). هذا هو الوقت والتاريخ الحالي

اضغط على ▼ إذا كان الخطأ مسجلاً، وتعرض الشاشة "B". (التاريخ والوقت ومعلومات كود الخطأ). هذا هو أحدث كود خطأ تم تسجيله بواسطة وحدة التحكم. يظهر الحرفان "L" و "R" أمام كود الخطأ على الشاشة وهما يرمزان إلى الوعاء الأيمن أو الأيسر من الوعاء المقسم.

اضغط على ▼ لعرض المعلومات الخاصة بأحدث كود خطأ تالي.

علمًا بأنه يمكن تسجيل حتى ١٠ أكواد خطأ (B إلى K) في قسم E-LOG.

١-٤. تفاصيل وضع المعلومات

١-٤
تفاصيل وضع المعلومات
(تابع)

٢- آخر حمل (معلومات حول دورات الطهي الأخيرة)

اضغط على ▶ وسيظهر "2.LAST LOAD". (آخر حملين) على شاشة العرض.

اضغط على زر 1 أو 2 لاختيار المنتج الذي ترغب في عرض معلومات الطهي الخاصة به وستومض مصابيح LED.

اضغط على زر ▼ لبدء عرض بيانات الطهي.

فعلى سبيل المثال، في حالة ومض مصباح الزر 1 الأيسر، سيظهر "PRODUCT FRY L1" (منتج قلي الحمل ١) على الشاشة.

وفي حالة ومض مصباح الزر 2 الأيمن، سيظهر "PRODUCT FRY L2" (منتج قلي الحمل ٢) على الشاشة.

اضغط على زر ▼ لبدء عرض بيانات الطهي.

موضح العرض:

الوظيفة

FRY L1 (المنتج) PRODUCT	المنتج (آخر منتج تم طهيه)
STARTED FEB-04 2:25P (بدء في ٤ فبراير ٢:٢٥ م)	وقت بدء آخر دورة طهي
1:06 ACTUAL TIME (الوقت الفعلي)	وقت الطهي الفعلي (ثوان حقيقية)
1:00 PROG TIME	الوقت المبرمج للطهي
350°F MAX TEMP	أقصى درجة حرارة خلال دورة الطهي
313°F MIN TEMP	أقل درجة حرارة خلال دورة الطهي
322°F AVG TEMP	متوسط درجة الحرارة خلال دورة الطهي
45% HEAT ON	النسبة المئوية لدرجة التسخين أثناء دورة الطهي
YES (نعم) READY (جاهزة)	جاهز؟ (هل كانت المقلاة جاهزة قبل البدء؟)
REM 0:10 QUIT AT أو	عند توقف دورة الطهي: في وقت مبكر
SEC +6 *DONE*	بعد استكمال دورة الطهي
1% ACT/PROG	نسبة الفرق بين الوقت الفعلي و الوقت المبرمج للطهي

٣- الاحصائيات اليومية (المعلومات التشغيلية للمقلاة في آخر سبعة أيام)
اضغط على ► وسيظهر "3.LAST LOAD". (آخر ٣ أحمال) على شاشة العرض.

اضغط على زر ▼ لبدء عرض بيانات الطهي.

اضغط على زر 1 الأيمن لعرض البيانات الخاصة بأيام أخرى من الأسبوع.

موضح العرض:

الوظيفة

الوظيفة	موضح العرض:
اليوم الذي تم فيه تسجيل البيانات	---- TUE APR-30
عدد الساعات: الدقائق التي تم تشغيل المقلاة فيها	3:45 TUE (L/R) ON HRS
عدد مرات الترشيح	4 TUE (L/R) FILTERED
عدد مرات تخطي إجراء الترشيح	4 TUE (L/R) SKIPPED
عدد مرات إضافة الزيت	4 TUE (L/R) ADD OIL
عدد مرات التخلص من الزيت	0 TUE (L/R) DISPOSE
زمن استعادة درجة حرارة الزيت	1:45 TUE (L/R) RECOVERY
إجمالي عدد دورات الطهي في هذا اليوم	38 TUE (L/R) TOT CK
عدد دورات التوقف قبل *DONE* (إتمام)	2 TUE QUIT CK
دورات الطهي للمنتج #1	17 TUE COOK -1-
دورات الطهي للمنتج #2	9 TUE COOK -2-
دورات الطهي للمنتج #3	5 TUE COOK -3-
دورات الطهي للمنتج #4	0 TUE COOK -4-
دورات الطهي للمنتج #5	0 TUE COOK -5-
دورات الطهي للمنتج #6	6 TUE COOK -6-
دورات الطهي للمنتج #7	0 TUE COOK -7-
دورات الطهي للمنتج #8	0 TUE COOK -8-
دورات الطهي للمنتج #9	1 TUE COOK -9-
دورات الطهي للمنتج #0	0 TUE COOK -0-

١-٤
تفاصيل وضع المعلومات
(تابع)

٤- إحصائيات الزيت (المعلومات المتعلقة بحالة الزيت المستخدم ومتوسط آخر ٤ دفعات مستخدمة من الزيت) اضغط على ▶ وسيظهر "4.OIL STATS". (آخر ٤ دفعات من الزيت) على شاشة العرض. اضغط على زر ▼ لبدء عرض بيانات الطهي.

الوظيفة	موضح العرض:
تاريخ بدء استخدام الزيت الجديد	(يسارًا/يمينًا) NEW OIL (الزيت الجديد) ٢٣-مارس
عدد أيام استخدام الزيت	(يسارًا/يمينًا) OIL USE (استخدام الزيت) ٤ أيام
عدد مرشحات هذا الزيت	(يسارًا/يمينًا) FILTERED (مرشح) ٤
عدد المرات التي تم فيها تخطي الترشيح	(يسارًا/يمينًا) مرات التخطي ٠
عدد دورات الطهي بهذا الزيت	(يسارًا/يمينًا) إجمالي دورات الطهي ٣٨
متوسط عدد الأيام التي يلزم بعدها تغيير الزيت	(يسارًا/يمينًا) AVG DAYS (متوسط الأيام) لكل تغيير زيت ١٣,٨ يوم
متوسط عدد دورات الطهي التي يلزم بعدها تغيير الزيت (متوسط دورات الطهي)	(يسارًا/يمينًا) AVG CKS PER OIL CHANGE (التي يلزم بعدها تغيير الزيت) ٣٨٨ دورة

اضغط مع الاستمرار على زر المنتج (١ إلى ٤) لعرض بيانات متوسط عدد الأيام لكل تغيير زيت ومتوسط دورات الطهي لكل تغيير زيت مع أحد دفعات الزيت الأربعة المستخدمة.

اضغط على 1 لعرض بيانات آخر زيت مستخدم: على سبيل المثال: OIL-4 14 DAYS (زيت ٤ تم استخدامه من ١٤ يوم)

اضغط على 2 لعرض بيانات ثالث آخر زيت مستخدم: على سبيل المثال: OIL-3 12 DAYS (زيت ٣ تم استخدامه من ١٢ يوم)

اضغط على 3 لعرض بيانات ثاني آخر زيت مستخدم: على سبيل المثال: OIL-2 15 DAYS (زيت ٢ تم استخدامه من ١٥ يوم)

اضغط على 4 لعرض آخر دفعة مستخدمة من الزيت: على سبيل المثال: OIL-1 13 DAYS (زيت ١ تم استخدامه من ١٣ يوم)

٥- REVIEW USAGE (استعراض الاستخدام) (المعلومات المتراكمة منذ إعادة تعيين البيانات)
اضغط على ► وسيظهر "4.REVIEW USAGE" (استعراض ٤ استخدامات) على الشاشة.

٤-١.
تفاصيل وضع المعلومات
(تابع)

اضغط على زر ▼ لبدء عرض بيانات الطهي.

الوظيفة موضع العرض:

الوظيفة	موضع العرض:
اليوم الذي تم فيه إعادة تعيين البيانات	منذ ١٩ أبريل ٢٠١١
عدد ساعات تشغيل المقلاة (يسارًا/يمينًا)	ساعات التشغيل ٤
عدد مرات الترشيح	(يسارًا/يمينًا) مرات الترشيح ٤
عدد المرات التي تم فيها تخطي الترشيح	(يسارًا/يمينًا) مرات التخطي ٠
عدد مرات إضافة الزيت	(يسارًا/يمينًا) إضافة الزيت ٤
عدد مرات التخلص من الزيت	(يسارًا/يمينًا) مرات التخلص من الزيت ١
إجمالي عدد دورات الطهي	(يسارًا/يمينًا) إجمالي دورات الطهي ٣٨
عدد الدورات المتوقفة قبل *DONE* (تمام النضج)	QUIT CK (إنهاء دورات الطهي) ٢
دورات الطهي للمنتج رقم ١	دورة -١- ١٧
دورات الطهي للمنتج رقم ٢	دورة -٢- ٩
دورات الطهي للمنتج رقم ٣	دورة -٣- ٥
دورات الطهي للمنتج رقم ٤	دورة -٤- ٠
دورات الطهي للمنتج رقم ٥	دورة -٥- ٠
دورات الطهي للمنتج رقم ٦	دورة -٦- ٦
دورات الطهي للمنتج رقم ٧	دورة -٧- ٠
دورات الطهي للمنتج رقم ٨	دورة -٨- ٠
دورات الطهي للمنتج رقم ٩	دورة -٩- ١
دورات الطهي للمنتج رقم ٠	دورة -٠- ٠
إعادة تعيين بيانات الاستخدام: أدخل كود الاستخدام - ٣، ٢، ١ حيث يمكنك هذه الخطوة من تصفير كل معلومات الاستخدام	إعادة تعيين الاستخدام / أدخل الكود -----

١٦- دعم USB

١- اضغط على الزر ▼، وستعرض الشاشة "REPORTS/(type of report) PRINT" (تقارير / (نوع التقرير) طباعة) هذا الإجراء لطباعة نوع التقرير المختار، ولتحديد التقرير، اضغط على √.

٢- اضغط على الزر ▼، وستعرض الشاشة "READ SP FROM USB" (قراءة نقاط الضبط من USB)

يمكنك هذا الإجراء من تحميل نقاط ضبط المنتج من ملف محدد على USB، ولتحديد نقاط الضبط، اضغط على √.

٣- اضغط على الزر ▼، وستعرض الشاشة "REMOVE USB?". (إزالة USB؟)

يشير هذا الإجراء إلى الوقت الآمن لإزالة USB.

٤- اضغط على الزر ▼، وستعرض الشاشة "SAVE SP TO USB" (حفظ نقاط الضبط على USB)

يمكنك هذا الإجراء من تنزيل نقاط ضبط المنتج من الذاكرة وحفظها على USB.

القسم ٥: وضع برمجة المنتج

يمكنك هذا الإجراء من برمجة ما يلي:

- تغيير اسم المنتج
- تعيين زر
- تغيير الوقت ودرجة الحرارة
- تغيير معرف الطهي
- التنبهات
- مؤقتات الجودة
- يدرج في عداد الترشيح (إجمالي)
- الترشيح مع عدد أحمال متفاوت (مختلط)
- تعويض الحمولة
- مرجع تعويض الحمولة
- التسخين الكامل
- عامل الكمبيوتر


١- اضغط مع الاستمرار على زر **P** حتى تظهر على الشاشة "PROG" (برمجة) وسيظهر بعدها "ENTER CODE" (أدخل الكود).

٢- أدخل الكود ١، ٢، ٣ (أزرار أول ٣ منتجات). يظهر "PRODUCT" (منتج) و"PROGRAM" (برمجة) على الشاشة، متبوعين برسالة "SELECT PRODUCT" (تحديد المنتج) و"-P 1-" (مثل: ناجتس).

تغيير اسم المنتج

٣- استخدم كلا الزرين ▲ و ▼ للتمرير بين ٤٠ منتج، أو اضغط على زر المنتج المراد.

٤- اضغط على زر ►، وسيظهر على الشاشة اليسرى "NAME" (الاسم)، وسيظهر المنتج (مثل: NUGGETS) على الشاشة اليمنى.

٥- اضغط على زر √ وسيومض الحرف الأول من اسم المنتج، ثم اضغط على زر أي منتج سيتغير الحرف المومض إلى الحرف الأول من المنتج الذي تم الضغط على الزر الخاص به، على سبيل المثال، إذا تم الضغط على  سيتغير الحرف المومض إلى "A".

اضغط على نفس الزر مرة أخرى وسوف يتغير الحرف المومض إلى "B"، ثم اضغط مرة أخرى وسيتغير الحرف المومض إلى "C"، وبمجرد ظهور الحرف المراد على الشاشة، اضغط على زر ► للاستمرار إلى الحرف التالي وهكذا.

اضغط مع الاستمرار على الزر الأيمن X للخروج من Program Mode (وضع البرمجة)، أو اضغط على زر ► لمتابعة "COOK TIME" (وقت الطهي).

تعيين زر

٦- اضغط على زر ► حتى تعرض الشاشة "ASSIGN BTN" (تعيين زر) إلى جانب المنتج (مثل: ناجتس)، وفي حالة تخصيص زر لهذا المنتج، سيتم إضاءة مصباح LED الخاص به، ولتعيين زر آخر للمنتج، اضغط مع الاستمرار لمدة ٣ ثوان على زر المنتج وسيظل المصباح مضيئاً، ولإلغاء تعيين منتج، اضغط مع الاستمرار على زر المنتج المصحوب بمصباح مضاء وسوف ينطفئ المصباح.

١-٥
تعديل إعدادات المنتج

تغيير الوقت ودرجة الحرارة

٧- اضغط على زر ► حتى تظهر "COOK TIME" "وقت الطهي" على الشاشة، ثم استخدم أزرار المنتجات أو أزرار ▲ و ▼ لتغيير الوقت لدقائق أو ثواني بحد أقصى ٥٩:٥٩.

٨- اضغط على زر ► حتى تظهر "TEMP" (درجة الحرارة) على الشاشة مع عرض درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً على الجانب الأيمن من الشاشة.

اضغط على أزرار المنتجات أو أزرار ▲ و ▼ لتغيير درجة الحرارة، مع العلم بأن درجة الحرارة تتراوح ما بين ١٩٠ درجة فهرنهايت (٨٨ درجة مئوية) إلى ٣٧٥ درجة فهرنهايت (١٩١ درجة مئوية).

تغيير معرف الطهي

٩- اضغط على زر ► حتى تعرض الشاشة "COOK ID" (معرف الطهي) جنباً إلى جنب مع معرف المنتج، على سبيل المثال، كلمة NUG هي المعرف لكلمة ناجتس، واستخدام أزرار المنتجات أو أزرار ▲ و ▼ لتغيير المعرف.

التنبيهات (١ و ٢)

١٠- اضغط على زر ► حتى يظهر "ALRM 1" (منبه ١) على الشاشة اليسرى ووقت التنبيه على الشاشة اليمنى، واضغط على أزرار المنتجات أو أزرار ▲ و ▼ لضبط منبه.

مثال، إذا تم ضبط دورة طهي على ٣ دقائق، وتم ضبط تشغيل المنبه بعد ٣٠ ثانية خلال دورة الطهي، بحيث يتم ضبط الوقت في هذه الحالة على "٢:٣٠"، وعندما يصل المنبه إلى ٢:٣٠ يطلق صفيراً.

بعد ضبط وقت المنبه، اضغط على زر ▲ حتى تعرض الشاشة "ALRM 2" (منبه ٢) وهو ما يسمح ببرمجة منبه آخر.

مؤقت الجودة (وقت الانتظار)

١١- اضغط على زر ▲ حتى تعرض الشاشة "QUAL TMR" (مؤقت الجودة) جنباً إلى جنب مع وقت الانتظار المحدد مسبقاً، واضغط على أزرار المنتجات أو أزرار ▲ و ▼ لضبط وقت الانتظار بحد أقصى ٢ ساعة: ٥٩ دقيقة.

مسار الترشيح الإجمالي

ادرج في عداد الترشيح

١٢- أ. اضغط على زر ► حتى تعرض الشاشة "INCL IN FLTR CNT" (ادرج في عداد الترشيح) جنباً إلى جنب مع "YES" (نعم) أو "NO" (لا)، واستخدام أزرار ▲ و ▼ لتغيير الظاهر على الشاشة إلى "YES" (نعم)، وذلك عند اعتبار دورة طهي المنتج جزءاً من عملية الترشيح الموصى بها، واختر "NO" (لا)، إذا لم تكن دورة طهي المنتج مدرجة.

مسار الترشيح المختلط

الترشيح بعد عدد أعمال X

١٢- ب. اضغط على زر ► حتى تظهر "...FILTER AFTER" (الترشيح بعد) على الشاشة اليسرى، فيما تعرض الشاشة اليمنى عدد دورات الطهي بين عمليات الترشيح، ثم اضغط على أزرار المنتج أو أزرار ▲ و ▼ لتغيير هذه القيمة من ٠ إلى ٩٩ حمل، علماً بأهمية ضبط هذا الإجراء مع كل منتج.

تعويض الحمل، مرجع تعويض الحمل، التسخين الكامل، عامل الكمبيوتر
١٣- اضغط على زر ► حتى تعرض الشاشة "LD COMP" (تعويض الحمل) جنبًا إلى جنب مع قيمة تعويض الحمل، وهذا من شأنه ضبط الوقت تلقائيًا لحساب حجم ودرجة حرارة حمولة الطهي. ثم اضغط على أزرار المنتج أو أزرار ▲ و ▼ لتغيير هذه القيمة من ٠ إلى ٢٠.

١٤- اضغط على زر ► حتى تعرض الشاشة "LCMP REF" (مرجع تعويض الحمل) جنبًا إلى جنب مع متوسط درجة حرارة تعويض الحمل، (إذا تم ضبط تعويض الحمل على وضع "OFF" (إيقاف)، فإن هذه العلامة " _ _ " تظهر على الشاشة ولا يمكن ضبط الإعدادات)، وهذا هو متوسط درجة حرارة الطهي لكل منتج، ويسرع المؤقت عند درجات الحرارة المجاوزة لهذا الإعداد ويبطئ عند درجات الحرارة الأقل من هذا الإعداد، واضغط على أزرار المنتجات أو أزرار ▲ و ▼ لتغيير هذه القيمة.

١٥- اضغط على زر ► حتى تعرض الشاشة "FULL HT" (التسخين الكامل) جنبًا إلى جنب مع فترة التسخين بالثوان، مما يعني أن عملية التسخين ستبدأ بمجرد الضغط على زر المؤقت للمدة المحددة، ثم اضغط على أزرار المنتج أو أزرار ▲ و ▼ لتغيير هذه القيمة من ٠ إلى ٩٠ ثانية.

١٦- اضغط على زر ► حتى تعرض الشاشة "PC FACTR" (عامل الكمبيوتر) ودرجة الحرارة النسبية، وهو ما يساعد على عدم تخطي درجة حرارة الزيت الدرجة المضبوطة مسبقًا، ثم اضغط على أزرار المنتج أو أزرار ▲ و ▼ لتغيير هذه القيمة من ٠ إلى ٥٠ درجة.

NOTICE

- استخدم زر ◀ للعودة إلى عناصر القائمة السابقة.
- اضغط على زر ► عند الانتهاء من المنتج الحالي، للعودة إلى خطوة "SELECT PRODUCT" (تحديد المنتج).
- اضغط مع الاستمرار على زر **P** للخروج من وضع PRODUCT PROGRAM (برمجة المنتج).

القسم ٦: مستوى البرمجة ٢

- يستخدم للوصول إلى ما يلي:
- وضع البرمجة الخاص
- ضبط الساعة
- بيانات الاتصال
- التحكم في الحرارة
- الوضع التقني
- الإحصائيات
- التحكم في الترشيح

١-٦ وضع البرمجة الخاص

يستخدم وضع Special Program Mode (وضع البرمجة الخاص) لضبط المزيد من البرمجيات المفصلة مثل:

- نقطة الضبط 1-
 - نقطة الضبط 2
 - نقطة الضبط 3-
 - نقطة الضبط 4-
 - نقطة الضبط 5-
 - نقطة الضبط 6-
 - نقطة الضبط 7-
 - نقطة الضبط 7A-
 - نقطة الضبط 7B-
 - نقطة الضبط 7C-
 - نقطة الضبط 8-
 - نقطة الضبط 8A-
 - نقطة الضبط 8B-
 - نقطة الضبط 8-
 - نقطة الضبط 8B-
 - نقطة الضبط 8C-
 - نقطة الضبط 9-
 - نقطة الضبط 10-
 - نقطة الضبط 11-
 - نقطة الضبط 12-
 - نقطة الضبط 13-
 - نقطة الضبط 14-
 - نقطة الضبط 15-
 - نقطة الضبط 16-
 - نقطة الضبط 17-
 - نقطة الضبط 18-
 - نقطة الضبط 19-
 - نقطة الضبط 20-
 - نقطة الضبط 21-
 - نقطة الضبط 22
 - نقطة الضبط 23-
 - نقطة الضبط 24-
 - نقطة الضبط 25-
 - نقطة الضبط 26-
 - SP-27
 - نقطة الضبط 28-
 - نقطة الضبط 29-
 - نقطة الضبط 30-
 - نقطة الضبط 31-
- درجة فهرنهايت أو درجة مئوية
 - اللغة: الإنجليزية واليونانية والروسية والسويدية والألمانية، والبرتغالية والإسبانية والفرنسية
 - تهيئة النظام (إعدادات المصنع)
 - مستوى الصوت
 - نغمة الصوت
 - تحديد دورة الإذابة - 1 ساعة؛ 2 صلب
 - تمكين وضع الخمول - نعم أم لا
 - استخدم "0" لوضع IDLE (الخمول)
 - Auto Idle Minutes (دقائق الخمول التلقائي)
 - Idle Set-point Temperature (درجة حرارة ضبط نقطة الخمول)
 - Filter Tracking Mode (وضع مسار الترشيح) - MIXED.1 (مختلط) أو 2.
 - GLOBAL (إجمالي)
 - Suggest Filter At (اقترح الترشيح عند) - 75% إلى 100% (مختلط)
 - Filter Lockout Enabled (إغلاق الترشيح YES (نعم) أم NO (لا) (مختلط))
 - Left Vat Filter Cycles (دورات ترشيح الوعاء الأيسر) - من 0 إلى 99 (إجمالي)
 - Right Vat Filter Cycles (دورات ترشيح الوعاء الأيمن) - من 0 إلى 99 (إجمالي)
 - Filter Lockout Enabled? (إغلاق الترشيح YES (نعم) أم NO (لا) (إجمالي))
 - Polish Duration (مدة التلميع) - X:XX M:SS
 - Change Pad Reminder Time (الوقت المتبقي لتغيير البطانة) - XX ساعة
 - Clean-Out Time (وقت التنظيف) - XX دقيقة
 - Clean-Out Temperature (درجة حرارة التنظيف) - XXX فهرنهايت أو درجة مئوية
 - مستخدم الطهي IO - بعد دورة الطهي، تعرض الشاشة عنصر القائمة السابق أو " "
 - Number of Baskets (عدد السلات) - 2- أو 4-سلات
 - Show Cooking Indicator (عرض مؤشر الطهي) - YES (نعم) أم NO (لا)
 - 2nd Language (اللغة الثانية): اليونانية والروسية والسويدية والألمانية، والبرتغالية والإسبانية والفرنسية
 - 2nd AudioVolume (مستوى الصوت الثاني)
 - Energy Save Enabled? (تمكين خاصية حفظ الطاقة YES (نعم) أم NO (لا))
 - Fryer Type (نوع المقلاة) - تعمل بالغاز أو بالكهرباء
 - Vat Type (نوع وعاء القلي) - مقسم أو مفرد
 - Autolift Enabled? (تمكين الرفع التلقائي؟) عدم تمكين الرفع أو تمكين الرفع
 - Bulk Oil Supply? (الإمداد بالزيت الغزير؟) - تمكين الإمداد أو عدم تمكين الإمداد
 - Bulk Oil Dispose? (التخلص من الزيت الغزير؟) - نعم تخلص أو لا تخلص
 - رقم المقلاة المسلسل
 - Change Code Mgr. (تغيير كود المشغل). 1 - = نعم
 - Change Usage Code (تغيير كود الاستخدام) - 1 = نعم
 - Dispose Requires Code? (هل يتطلب التفرغ كود؟) YES (نعم) أم NO (لا)
 - Longer Fill Time Enabled (تمكين وقت ملء أطول) - YES (نعم) أم NO (لا)
 - Let User Exit Fill? (السماح للمستخدم بإنهاء الملء) YES (نعم) أم NO (لا)
 - Skip 'SKIM' Prompt? (تخطي قشد الدهون) YES (نعم) أم NO (لا)
 - 2-Stage Wash Enabled? (تمكين المرحلة الثانية من الغسيل) YES (نعم) أم NO (لا)

اضغط مع الاستمرار على زر **P** لمدة ٥ ثوان حتى تعرض الشاشة "LEVEL 2" "المستوى الثاني"، ثم "SP PROG" (نقطة ضبط البرمجة) ، ثم "ENTER CODE" (ادخل الكود).

أدخل الكود ١، ٢، ٣، وسيومض "SP-1 TEMP FORMAT" (نسق درجة حرارة نقطة الضبط ١) على الشاشة.

NOTICE

في حالة إدخال كود خاطئ، يصدر نغمة تنبيه وتعرض الشاشة "BAD CODE" (كود خاطئ)، وانتظر بضع ثوان حتى يعود نظام التحكم لوضع الطهي، ثم كرر الخطوات أعلاه.

للخروج من Special Program Mode (وضع البرمجة الخاص) في أي وقت، اضغط مع الاستمرار على زر **P** لمدة ثانيتين.

درجة فهرنهايت أو درجة مئوية (نقطة الضبط ١)
تومض الشاشة اليسرى "SP-1 TEMP FORMAT" (نسق درجة حرارة نقطة الضبط ١)
اضغط على الأزرار ▲ أو ▼ لاختيار درجة فهرنهايت أو درجة مئوية.

NOTICE

- استخدم زر ◀ للعودة إلى عناصر القائمة السابقة.
- اضغط على زر ▶ عند الانتهاء من خطوة المستوى الثاني

اللغة (نقطة الضبط-٢)

- اضغط على زر ▶ وسيومض "SP-2 LANGUAGE" (لغة نقط الضبط ٢) على الشاشة اليسرى. اضغط على زر ▲ أو ▼ لتحديد اللغة.

تهيئة النظام (نقطة الضبط-٣)

- اضغط على زر ▶ وستعرض الشاشة اليسرى "SP-3 DO SYSTEM INIT" (القيام بتهيئة نظام نقطة الضبط ٣) كما تعرض الشاشة اليمنى "INIT" (تهيئة)، ولإعادة تعيين عناصر التحكم إلى إعدادات المصنع الافتراضية اضغط مع الاستمرار على زر √ وسيبدأ نظام التحكم في العد التنازلي "IN 3" (تهيئة ٣)، "IN2" (تهيئة ٢)، "IN1" (تهيئة ١)، بمجرد أن تعرض الشاشة "INIT-" (تهيئة) و*DONE* (تم) يتم إعادة تعيين عناصر التحكم على إعدادات المصنع الافتراضية.

مستوى الصوت (نقطة الضبط-٤)

- اضغط على زر ▶ وستعرض الشاشة اليسرى "SP-4 VOLUME" (مستوى صوت نقطة الضبط ٤) واضغط على الأزرار ▲ أو ▼، أو استخدم أزرار المنتج لضبط نغمة المكبر، على أن يكون الحد الأقصى لدرجة الصوت ١٠ والحد الأدنى ١.

نغمة الصوت (نقطة الضبط-٥)

- اضغط على زر ▶ وستعرض الشاشة اليسرى "SP-5" (نقطة الضبط-٥) و"TONE" (نغمة الصوت)، ثم اضغط على الأزرار ▲ أو ▼ أو استخدم أزرار المنتج لضبط حجم صوت المكبر، على أن يكون الحد الأقصى لصوت النغمة ٢٠٠٠ والحد الأدنى ٥٠.

١-٦
وضع البرمجة الخاص
(تابع)

استخدام زيت الطهي السائل أو الصلب (نقطة الضبط-٦)


- اضغط على زر ▶ حتى تعرض الشاشة اليسرى "SP-6 MELT CYCLE" (سائل ١) "SELECT" (تحديد دورة الإذابة)، وتعرض الشاشة اليمنى "1.LIQUID" (سائل ١) في حالة عدم استخدام الدهون الصلبة في أوعية القلي.

- وفي حالة استخدام هذه الدهون، يلزم أن تكون الوحدة مهيئة للاستخدام مثل هذا النوع من الدهون. استخدم الأزرار ▲ و ▼ لتغيير المعروض على الشاشة اليمنى إلى "2.SOLID" (صلب ٢).

تمكين وضع الخمول (نقطة الضبط-٧)

يعمل وضع الخمول على تقليل درجة الحرارة الزيت في حالة عدم استخدامه، مما يؤدي إلى الحفاظ على الزيت والانتفاع به.

- اضغط على زر ▶ سيومض "SP-7 IDLE MODE ENABLED?" (تمكين وضع الخمول؟) على الشاشة اليسرى. ثم اضغط على أزرار ▲ أو ▼ لاختيار "YES" أو "NO".

- عندما تكون "YES" معروضة على الشاشة، اضغط على زر ▶ وستعرض الشاشة اليسرى "SP-7A USE '0' FOR IDLE" (استخدم "٠" لوضع الخمول)، واضغط على الأزرار ▲ أو ▼ لاختيار "YES" (نعم) أو "NO" (لا)، وفي حالة اختيار "YES" (نعم)، يمكن برمجة وضع الخمول باستخدام زر المنتج .

- اضغط على زر ▼ سيومض "SP-7B AUTOIDLE MINUTES" (دقائق الخمول التلقائي) على الشاشة اليسرى. ثم اضغط على ▲ أو ▼ أو استخدم أزرار المنتج لضبط الوقت (من ٠ إلى ٦٠ دقيقة) حتى تنبئ المقلاة في وضع الخمول قبل تفعيل وضع الخمول التلقائي.

- مثال، تعني "٣٠" أنه في حالة عدم طهي المنتج في الوعاء المحدد لمدة ٣٠ دقيقة، يُبرد نظام التحكم الزيت تلقائيًا لدرجة حرارة الخمول.

- اضغط على زر ▶ ستعرض الشاشة اليسرى "SP-7C IDLE SETPT" (نقطة ضبط الخمول). واضغط على الأزرار ▲ أو ▼، أو استخدم أزرار المنتج لضبط درجة حرارة الخمول من ٢٠٠ درجة فهرنهايت إلى ٣٧٥ (أي من ٩٣ درجة مئوية إلى ١٩١).

وضع مسار الترشيح (نقطة الضبط-٨)

تظهر إشارات مسار الترشيح لإعلام المشغل بأن الزيت يحتاج إلى ترشيح من خلال حساب عدد دورات الطهي بين عمليات الترشيح.

- اضغط على زر ▶ وستومض "SP-8" (نقطة الضبط-٨) و "FILTER TRACKING" (وضع مسار الترشيح) على الشاشة. واستخدم الأزرار ▲ و ▼ للاختيار مسار الترشيح "1.MIXED" (مختلط ١) أو "2.GLOBAL" (إجمالي ٢).

NOTICE

تعني GLOBAL (إجمالي) إجراء نفس عدد دورات الطهي بين فترات ترشيح الزيت.

تعني MIXED (مختلط) إمكانية ضبط كل منتج على عدد معين من دورات الطهي بين فترات ترشيح الزيت، كما تضيف عناصر التحكم عدد الدورات (انظر المثال الموجود على الجانب الأيسر)، فعندما يساوي العدد ١ أو أكثر يكون الترشيح مطلوباً، على سبيل المثال: يساوي مجموع دورة قلي سمك ودورتين قلي بطاطس ودورة قلي دجاج ١، ٢/١ + ١ = ٣/١

المنتج	عدد دورات الدورات	الطهي العدد
سمك	٢	٢/١
بطاطس مقلية	٨	٨/١
دجاج	٤	٤/١

MIXED (مختلط)

- عند اختيار MIXED (مختلط)، اضغط على زر ► وستومض "SP-8A" (نقطة الضبط-٨A) و "SUGGEST FILTER AT" (اقترح الترشيح عند.) على الشاشة اليسرى بينما تعرض الشاشة اليمنى القيمة التي تتراوح بين ٧٥٪ و ١٠٠٪، واضغط على الأزرار ▲ و ▼ لتغيير هذه القيمة.
- كلما انخفضت القيمة كان اقتراح الترشيح وشيكا، على سبيل المثال: عندما تكون القيمة ٧٥٪، يقترح نظام التحكم إجراء الترشيح بعد إتمام ٤/٣ دورات طهي مبرمجة، وعندما تكون القيمة ١٠٠٪، يلزم إتمام جميع دورات الطهي قبل أن يقترح نظام التحكم إجراء ترشيح الزيت.
- اضغط الزر ► وستومض "SP-8B" (نقطة الضبط-٨B) و "LOCKOUT ENABLED" (تمكين إغلاق الترشيح) على الشاشة اليسرى، ثم اضغط على أزرار ▲ و ▼ لاختيار من بين YES أو NO.
- عند اختيار YES وعند اقتراح نظام التحكم القيام بإجراء الترشيح، ستعرض الشاشة "YOU *MUST* FILTER NOW" / "FILTER LOCKOUT" (تمكين إغلاق الترشيح / يتعين إجراء الترشيح الآن)، وحينها يتم رفض دورات الطهي حتى يتم ترشيح وعاء القلي.
- اضغط على زر ► وستعرض الشاشة اليسرى "SP-8A" (نقطة الضبط-٨A) و "LOCKOUT AT..." (إغلاق عند...)، فيما تعرض الشاشة اليمنى القيمة التي تتراوح بين ١٠٠٪ و ٢٥٠٪، ثم اضغط على الأزرار ▲ و ▼ لتغيير هذه القيمة. فكلما انخفضت القيمة، يحدث "الإغلاق" بشكل أسرع.
- على سبيل المثال: إذا تم الضبط عند ١٠٠٪، يحدث "الإغلاق" عندما يصل عدد الدورات إلى ١ أو أكثر، وفي حالة الضبط عند ٢٠٠٪، يسمح بضعف عدد الدورات قبل حدوث "الإغلاق". انظر المثال الموضح أعلاه.

إجمالي

- إذا تم اختيار GLOBAL (إجمالي)، اضغط على زر ►.

وعاء ممتلئ

- إذا كانت الوحدة عبارة عن وعاء ممتلئ، ستومض "SP-8A FULL VAT FILTER CYCLES" (دورات تصفية الوعاء الممتلئ) على الشاشة اليسرى، وسيظهر عدد دورات الطهي بين عمليات التصفية بين (٠ إلى ٩٩) على الشاشة اليمنى. ثم استخدم زر ▲ و زر ▼ لتغيير هذا العدد أو أزرار المنتج.
- اضغط على زر ► سيومض "SP-8B LOCKOUT ENABLED?" (تمكين إغلاق) على الشاشة اليسرى. ثم اضغط على أزرار ▲ و ▼ لاختيار من بين YES أو NO.
- في حالة اختيار YES، اضغط الزر ► وسوف تعرض الشاشة اليسرى "SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES" (دورات إغلاق وعاء القلي المنفرد) وسيظهر عدد دورات الطهي قبل إغلاق الترشيح على الشاشة اليمنى من (٠ إلى ٩٩)، ثم استخدم زر ▲ و زر ▼ أو أزرار المنتج لتغيير هذا العدد.
- بمجرد الوصول إلى عدد دورات الطهي، يظهر على الشاشة "FILTER LOCKOUT YOU *MUST* FILTER NOW" (إغلاق الترشيح / يتعين إجراء الترشيح الآن)، وحينها يتم رفض دورات الطهي حتى يتم ترشيح وعاء القلي.

مدة التلميع (SP-9)

- اضغط الزر ► سيومض "SP-9 POLISH TIME" (مدة التلميع) على الشاشة اليسرى. اضغط على زر ▲ أو ▼، أو استخدم أزرار المنتج لتغيير المؤقت من ٠ إلى ١٠ دقيقة.

مؤقت تذكير تغيير بطانة المرشح (SP-10)

- اضغط الزر ► سيومض "SP-10 CHANGE PAD' REMINDER" (مؤقت تذكير تغيير بطانة المرشح) على الشاشة اليسرى، ثم اضغط على زر ▲ أو ▼، أو استخدم أزرار المنتج لتغيير الوقت من ٠ إلى ١٠٠ دقيقة.

وقت التنظيف (SP-11)

- اضغط على زر ► سيومض "SP-11 CLEAN-OUT TIME" (وقت التنظيف) على الشاشة اليسرى، ثم اضغط على الزر ▲ أو ▼، أو استخدم أزرار المنتج لتغيير المؤقت من ٠ إلى ٩٩ دقيقة.

درجة حرارة التنظيف (SP-12)

- اضغط الزر ► سيومض "SP-12 CLEAN-OUT TEMP" (درجة حرارة التنظيف) على الشاشة اليسرى. اضغط على الزر ▲ أو ▼، أو استخدم أزرار المنتج لتغيير درجة الحرارة من ٠ إلى ١٩٥ درجة فهرنهايت (٩٠ درجة مئوية).

مستخدم الطهي (SP-13) IO

- اضغط على الزر ► ستعرض الشاشة "SP-13 COOKING USER IO" (مستخدم الطهي IO)، ثم اضغط على الأزرار ▲ أو ▼ لاختيار "SHOWPREV" (عرض السابق) أو "----SHOW" (عرض).
يعني ضبط SP-13 على SHOWPREV (عرض السابق) أن الشاشة ستظهر بعد دورة الطهي قائمة بأخر العناصر التي تم طهيها، ويعني ضبطها على SHOW أنه بعد دورة الطهي سيظهر "----" على شاشة العرض ويكون من الضروري اختيار عناصر القائمة قبل بدء دورة الطهي التالية.

عدد السلات (SP-14)

- اضغط على زر ► سيومض "SP-14 NUMBER OF BASKETS" (عدد السلات) على الشاشة اليسرى، ثم اضغط على الأزرار ▲ أو ▼ لاختيار ٢ أو ٤ سلة لكل حوض قلي.

مؤشر الطهي (SP-15)

- اضغط على زر ► سيومض "SP-15 SHOW COOKING INDICATR" (عرض مؤشر الطهي) على الشاشة اليسرى، ثم اضغط على الأزرار ▲ أو ▼ لاختيار "YES" (نعم)، وأثناء دورة الطهي تظهر علامة "*" وهي تشير لأي من المؤشرات بدأ العد التنازلي. اختار "NO" ولن تظهر علامة "*" أثناء دورة الطهي.

اللغة الثانية (SP-16)

- اضغط على زر ► سيومض "2ND LANGUAGE SP-16" (اللغة الثانية) على الشاشة اليسرى. اضغط على زر ▲ أو ▼ لتحديد اللغة الثانية المطلوبة.
- يمكنك الآن اختيار لغتين بتعيين لغة ثانية بنظام التحكم، وذلك بالضغط على زر **P** أثناء التشغيل العادي.
- تعرض لغة واحدة في الشاشة اليسرى وتعرض الشاشة اليمنى اللغة الثانية، ويتم اختيار اللغة المعروضة على الشاشة بالضغط على زر √

المستوى الثاني للصوت (SP-17)

- اضغط على الزر ► سيومض "SP-17 2ND VOLUME" (المستوى الثاني للصوت) على الشاشة اليسرى. اضغط على الزر ▲ أو ▼، أو أزرار المنتج لتحديد الصوت الثاني المطلوب.
- يمكنك الآن ضبط مستوى ثاني من الصوت من خلال عناصر التحكم، وذلك بالضغط على زر **P** مرتين أثناء التشغيل العادي.
- يُعرض إعداد مستوى الصوت على الشاشة اليسرى (من لا شيء إلى ١٠ لكون ١٠ هي الأعلى)، ويُعرض مستوى الصوت الثاني على الشاشة اليمنى، ولتحديد مستوى الصوت، اضغط على الزر √ أسفل مستوى الصوت المطلوب.

وضع توفير الطاقة (SP-18)

- اضغط على زر ► وسيومض "SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?" (تمكين توفير الطاقة؟) على الشاشة اليسرى، ثم اضغط على زر ▲ أو ▼ لاختيار "YES" أو "NO".
- عند الضبط على زر "YES"، أثناء أوقات عدم الاستخدام، تبدأ المقلاة تلقائياً في وضع توفير الطاقة، الذي يطفى المنافخ، وبمجرد تحديد بدء دورة طهي لمنتج ما، تعود المنافخ والسخونة إلى مستوى التشغيل، وعند اختيار "NO" تعمل المنافخ باستمرار.

نوع المقلاة (SP-19)

- اضغط على زر ► سيومض "SP-19 FRYER TYPE" (نوع المقلاة) على الشاشة اليسرى، ثم اضغط على الزر ▲ أو ▼ لاختيار (الغاز) أو (الكهرباء).

نوع الوعاء (SP-20)

- اضغط على زر ► سيومض "SP-20 VAT TYPE" (نوع الوعاء) على الشاشة اليسرى. ثم اضغط على زر ▲ أو ▼ لاختيار "SPLIT" (مقسم) أو "FULL" (منفرد).

تمكين الرفع التلقائي (SP-21)

- اضغط على زر ► سيومض "SP-21 AUTOLIFT ENABLED?" (تمكين الرفع التلقائي) على الشاشة اليسرى. ثم اضغط على الزر ▲ أو ▼ لاختيار "YES LIFT" (نعم ارفع) أو "NO LIFT" (لا ترفع).
- في حالة تثبيت المقلاة على خيار الرفع التلقائي، يجب ضبط SP-21 على خيار "YES LIFT" "نعم ارفع"، وخلاف ذلك، اضبط SP-21 على خيار "NO LIFT" "لا ترفع".

الإمداد بالزيت الغزير (SP-22)

- اضغط على زر ► سيومض "SP-22 BULK OIL SUPPLY?" (إمداد بالزيت الغزير؟) على الشاشة اليسرى، ثم اضغط على الزر ▲ أو ▼ لاختيار "YES SUPL" (تزويد) أو "NO SUPL" (لا تزويد).
- اختر YES في حالة ضخ الزيت إلى أوعية القلي من خلال خزان زيت خارجي، وخلاف ذلك، اضبط SP-22 على خيار NO.





التخلص من الزيت المستخدم (SP-23)

- اضغط على زر ► سيومض "SP-23 BULK OIL DISPOSE?" (تخلص من الزيت المستخدم؟) على الشاشة اليسرى، ثم اضغط على الزر ▲ أو ▼ لاختيار زر "YES DISP" (نعم تخلص) أو زر "NO DISP" (لا تتخلص).
- اختر "YES DISP" (نعم تخلص) في حالة ضخ الزيت من أوعية القلي إلى خزان زيت خارجي وقت التخلص من الزيت، وخلاف ذلك، قم بضبط SP-23 على خيار "NO DISP" (لا تتخلص).

سجل الرقم التسلسلي (SP-24)

- اضغط على زر ► سيومض "SP-24 S/N ✓EDIT" على الشاشات، إلى جانب الرقم التسلسل للوحدة، وينبغي أن يطابق الرقم التسلسل هذا نظيره الموجود في لوحة البيانات وعلى الأبواب، وفي حالة عدم تطابقه، يمكن تسجيله.

تغيير كود البرنامج (SP-25)

- يسمح هذا الخيار للمشغل إمكانية تغيير كود البرنامج (المصنع معين على ١، ٢، ٣) المستخدم للدخول إلى برمجة المنتج ووضع البرنامج المستوى ٢.
- اضغط على زر ► سيومض "SP-25 CHANGE MGR CODE?" (تغيير كود المشغل؟) على الشاشة، اضغط على  وسيظهر "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (ادخل كود جديد، P=تم، I=إنهاء) عبر الشاشة، ثم اضغط على أزرار المنتج لإدخال كود جديد.
- في حالة تطابق الكود، اضغط على ، وسيظهر "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (أعد إدخال الكود الجديد، P=تم، I=إنهاء) على الشاشة، اضغط على أزرار الكود نفسه.
- في حالة تطابق الكود، اضغط على  وسيظهر "**CODE CHANGED*" (تم تغيير الكود) على الشاشة،
- في حالة عدم تطابق الكود، اضغط على  على، وسيظهر "CANCEL **CHANGE, MGR CODE?" (إلغاء) على الشاشة، ثم يتم عرض "SP-25" و"CHANGE, MGR CODE?" (تغيير كود المشغل؟) "YES=1"، والآن يمكن تكرار الخطوات أعلاه.

تغيير كود الاستخدام (SP-26)

تسمح هذه الخاصية للمشغل بتغيير إعادة ضبط كود الاستخدام (ضبط المصنع 1، 2، 3) بغية إعادة ضبط كميات الاستخدام لكل منتج، انظر خطوة Review Usage (استعراض الاستخدام) في Information Mode (وضع المعلومات).

- اضغط على زر ► وسيومض "SP-26 CHANGE USAGE CODE?" (تغيير كود الاستخدام؟) YES=1 على الشاشة، اضغط على **1** سيظهر "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (أدخل كود جديد، P=تم، I=إنهاء عبر الشاشة، ثم اضغط على أزرار المنتج لإدخال كود جديد.
- في حالة تطابق الكود، اضغط على **P**، وسيظهر "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (أعد الكود الجديد، P=تم، I=إنهاء) على الشاشة، اضغط على أزرار الكود نفسه.
- في حالة تطابق الكود، اضغط على **1**، وستعرض الشاشة "CODE*CHANGED" (تم تغيير الكود)،
- في حالة عدم تطابق الكود، اضغط على **P** وسيظهر على الشاشة "CANCEL" (إلغاء) ثم يتم عرض "SP-26" و"CHANGE, USAGE CODE?" (تغيير كود الاستخدام) YES=1"، والآن يمكن تكرار الخطوات أعلاه.

هل يتطلب التخلص إدخال كود؟ (SP-27)

- اضغط على الزر ► سيومض "SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE ?" (هل يتطلب التخلص إدخال كود) CODE ? (هل يتطلب التخلص إدخال كود) على الشاشة اليسرى، ثم اضغط على زر ▲ أو ▼ لاختيار YES أو NO. وفي حالة الضبط على YES، يجب ادخال الكود 1، 2، 3 للتخلص من الزيت الموجود في الوعاء باستخدام Dispose Mode (وضع التخلص)،

وقت تعبئة أطول (نقطة ضبط-٢٨)

- اضغط على زر ► سيومض "SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED" (وقت تعبئة أطول؟) على الشاشة اليسرى. ثم اضغط على زر ▲ أو ▼ لاختيار YES أو NO.

السماح للمستخدم بالخروج من وضع التعبئة (SP-29)

- اضغط على زر ► سيومض "SP-29 LET USER EXIT FILL" (السماح للمستخدم بالخروج من وضع التعبئة) على الشاشة اليسرى، ثم اضغط على زر ▲ أو ▼ لاختيار YES أو NO. في حالة اختيار YES، يمكن للمستخدم الخروج من عملية تعبئة Express Filter™.

تخطي قشد الدهون (نقطة الضبط-٣٠)

- اضغط على زر ► سيومض "SP-30 SKIP 'SKIM' PROMPT?" (تخطي قشد الدهون) على الشاشة اليسرى. ثم اضغط على زر ▲ أو ▼ لاختيار YES أو NO.

٢-٦
DO NOT DISTURB
(برجاء عدم الإزعاج)

قد لا تظهر رسالة "FILTER NOW?" (صفي الآن) خلال فترات ذروة التشغيل بسبب برمجة المقلاة. هناك ثلاث مجموعات أيام - من الإثنين حتى الجمعة (M-F)، والسبت (SAT) والأحد (SUN).، وخلال كل مجموعة من مجموعات الأيام يمكن برمجة حتى أربع فترات زمنية (1 M-F حتى 4 M-F و SAT 1 حتى SAT 4 و SUN 1 حتى SUN 4)، وقد يتراوح طول الفترة الزمنية بين ١ إلى ١٨٠ دقيقة.

- ١- اضغط مع الاستمرار على زر **P** لمدة ٥ ثوان حتى تعرض الشاشة "LEVEL 2" "المستوى الثاني"، متبوعاً بـ "SP PROG" (نقطة ضبط البرمجة)، و "ENTER CODE" (أدخل الكود).
- ٢- اضغط على زر **P** مرة أخرى وسيومض "DO NOT DISTURB" (يرجى عدم الإزعاج) و "ENTER CODE" (أدخل الكود) على الشاشة اليسرى.
- ٣- أدخل الكود ١، ٢، ٣ (أزرار أول ٣ منتجات).
- ٤- يومض "DO NOT DISTURB ENABLED?" (تمكين عدم الإزعاج؟) على الشاشة اليسرى ويظهر YES أو NO على الشاشة اليمنى، ثم اضغط على زر ▲ أو ▼ لاختيار YES أو NO.
- ٥- اضغط على زر **P** ستعرض الشاشة اليسرى "M-F 1" وسيومض الوقت على الشاشة اليمنى. اضغط على زر ▲ أو ▼، أو استخدم أزرار المنتج لتغيير الوقت.
- ٦- اضغط الزر **P** وستعرض الشاشة اليسرى "M-F 1"، وسيومض "A" أو "P" على الشاشة اليمنى. اضغط على زر ▲ أو ▼ لاختيار AM أو PM (صباحاً أو مساءً).
- ٧- اضغط الزر **P** وستعرض الشاشة اليسرى "M-F 1" وسيومض الحرف الأيمن، ثم اضغط أزرار المنتج لإدخال المدة (حتى ١٨٠ دقيقة) يحظر فيها التصفية، بعد الوقت المدخل في الخطوة ٥.
- ٨- اضغط زر **P** للتحرك إلى فترة المؤقت التالية M-F 2.
- ٩- كرر الخطوات ٥، ٦، ٧، ٨ لضبط فترات أخرى.

٣-٦
CLOCK SET
(الساعة) ضبط

- ١- اضغط مع الاستمرار على زر **P** لمدة ٥ ثوان حتى تعرض الشاشة "LEVEL 2"
"المستوى الثاني"، ثم "SP PROG" (نقطة ضبط البرمجة)، ثم "ENTER CODE"
(أدخل الكود).
- ٢- اضغط على الزر **P** مرتين وسيومض "CLK SET" (ضبط الساعة) و"ENTER
CODE" (أدخل الكود) على الشاشة اليسرى.
- ٣- أدخل الكود ١، ٢، ٣ (أزرار أول ٣ منتجات).
- ٤- يومض "CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY" (أدخل التاريخ شهر-يوم-سنة)
على الشاشة اليسرى. استخدم أزرار المنتج لتعيين التاريخ في الشاشة اليمنى.
- ٥- اضغط الزر ► وسيومض "CS-2 ENTER TIME" (أدخل الوقت) على الشاشة
اليسرى، وسيومض الوقت على الشاشة اليمنى، ثم اضغط على زر ▲ أو ▼، أو
استخدم أزرار المنتج لتغيير الوقت.
- ٦- اضغط الزر ► وسيومض "CS-2 ENTER TIME" (أدخل الوقت) على الشاشة
اليسرى، وسيومض تعيين الوقت "AM" أو "PM" على الشاشة اليمنى، ثم اضغط على
زر ▲ أو ▼ لاختيار AM أو PM
- ٧- اضغط الزر ► وسيومض "CS-3 TIME FORMAT" (تنسيق الوقت) على الشاشة
اليسرى، وستعرض الشاشة اليمنى. تنسيق "12-HR" أو "24-HR"، واستخدم الزر
▲ أو ▼ لاختيار تنسيق ١٢ ساعة أو تنسيق ٢٤ ساعة.
- ٨- اضغط على زر ► سيومض "CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME" (التوقيت
الصيفي) على الشاشة اليسرى، استخدم الزر ▲ أو ▼ لاختيار الحفظ بالتوقيت الصيفي
الخاص ببلدك: ١. OFF (إيقاف التشغيل)؛ ٢. الولايات المتحدة (٢٠٠٧ وبعدها)؛
٣. منطقة اليورو؛ أو ٤. FSA (الولايات المتحدة قبل ٢٠٠٧).
- ٩- اضغط مع الاستمرار على زر **P** للخروج.

يتم استخدام خيارات برمجة متقدمة مثل Data Logging (بيانات الدخول) و Heat Control (التحكم في الحرارة) و Tech (التقنية) و Stat and Filter Control Modes (أوضاع الإحصائيات والتحكم في الترشيح) بواسطة شركة Henny Penny فقط. ولمزيد من المعلومات حول هذه الأوضاع، يرجى الاتصال بقسم الدعم الفني على رقم ٨٤٠٥-٤١٧-٨٠٠-١، أو ٨٤٠٥-٤٥٦-٩٣٧-١.

٤-٦
تسجيل المعطيات، تنظيم
الحرارة، تقنية، الإحصائيات،
وحالة التحكم في المرشح

القسم ٧: استكشاف الأعطال وإصلاحها

٧-١ دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب	التصحيح
مفتاح الطاقة في وضع التشغيل ولكن المقلاة لا تعمل	<ul style="list-style-type: none"> دائرة مفتوحة 	<ul style="list-style-type: none"> توصيل المقلاة بمصدر طاقة تحقق من القاطع أو المنصهر في صندوق الإمدادات
كود خطأ التحكم "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> درجة حرارة الزيت مرتفعة للغاية 	<ul style="list-style-type: none"> انتظر حتى تبرد الوحدة خلال (١٥-٢٠ دقيقة) ارفع زر إعادة التعيين المعدني أسفل الجانب الأيمن لعناصر التحكم، وفي حال عدم تعيين حد عالٍ، ينبغي حينها إعادة تعيين الحد الأعلى.
		
امتلاء الوعاء دون المستوى	<ul style="list-style-type: none"> خزان BIB منخفض أو فارغ خط زيت خزان BIB مسدود أو متراكم يحتاج وعاء التصفية إلى التنظيف 	<ul style="list-style-type: none"> املا خزان BIB افحص خط خزان BIB نظف صينية المرشح وغير الورق أو البطانة

٧-١ .
دليل استكشاف الأعطال
وإصلاحها
(تابع)

التصحيح	السبب	أسباب
<ul style="list-style-type: none"> • تصريف الزيت واستخدام زيت تنظيف • استخدم الزيت الموصى به • الرجوع لإجراءات الترشيح • اغسل واشطف الوعاء ثم جففه جيدا 	<ul style="list-style-type: none"> • يوجد مياه في الزيت • زيت غير ملائم أو سيء • تصفية غير صحيحة • شطف غير صحيح بعد تنظيف الوعاء 	<ul style="list-style-type: none"> • تكوين رغوة على الزيت أو الغليان • عند قمة الوعاء
<ul style="list-style-type: none"> • افتح الصمام واستخدم فرشاة تنظيف • قم بإزالة لوحة الجانب الأيمن وأزل القابس من طرف الحوض ونظفه 	<ul style="list-style-type: none"> • صمام التصريف مسدود بالفتات • حوض التصريف مسدود 	<ul style="list-style-type: none"> • عدم القدرة على تصريف الزيت من الوعاء
<ul style="list-style-type: none"> • أحكم جميع وصلات خط التصفية • غير ورق التصفية أو البطانة • راجع تعليمات التركيب على الباب الداخلي 	<ul style="list-style-type: none"> • وصلات خط التصفية سائبة • ورق التصفية أو البطانة مسدودة • لم يتم تركيب المصفاة بشكل صحيح 	<ul style="list-style-type: none"> • محرك المصفاة يعمل لكنه يضح الزيت ببطء
<ul style="list-style-type: none"> • تأكد من دفع خط عودة وعاء التصفية بالكامل داخل المستقبل الموجود بالمقلاة • نظف الوعاء وغير الورق أو البطانة • غير الحلقة الدائرية 	<ul style="list-style-type: none"> • وعاء التصفية غير مركب بطريقة صحيحة • وعاء التصفية مسدود • الحلقة الدائرية الموجودة بطرف خط التصفية في المقلاة تالفة 	<ul style="list-style-type: none"> • توجد فقاعات في الزيت أثناء عملية التصفية بأكملها
<ul style="list-style-type: none"> • افتح باب رقم ٢ من الجانب الأيمن للوحدة (جهة المشغل) واترك المحرك ليبرد لفترة من الوقت. استخدام مفك براغي، اضغط بقوة على الزر إلى أن يصدر صوت نقرة 	<ul style="list-style-type: none"> • تعطل زر إعادة الضبط الحراري الموجود خلف محرك المضخة 	<ul style="list-style-type: none"> • محرك المصفاة لا يعمل
	 <p>لتجنب تناثر الزيت والحروق التي قد تنتج عنه، يلزم ضبط زر الطاقة الأساسي للوحدة على وضع الإيقاف قبل إعادة الضبط اليدوي لجهاز حماية محرك مضخة المصفاة.</p>	

حال حدوث عطل في نظام التحكم، تعرض الشاشة الرقمية رسالة خطأ. أكواد الرسائل موضحة في عمود الشاشة أدناه. تُسمع نغمة ثابتة عند عرض كود خطأ، ولإسكات هذه النغمة، اضغط على أي زر.

٢-٧
أكواد الخطأ

الشاشة	الأسباب	التصحيح
"E-4"	• زيادة تسخين لوحة التحكم	اجعل المفتاح على الوضع OFF (إيقاف التشغيل)، ثم أعد المفتاح إلى الوضع ON (تشغيل)؛ وإذا عرضت الشاشة "E-4"، يعني ذلك سخونة لوحة التحكم بشكل زائد عن الحد؛ تحقق من وجود أي عوائق في فتحات التهوية الموجودة على كل جوانب الوحدة
"E-5"	• التسخين المفرط للزيت	اجعل المفتاح على الوضع OFF (إيقاف التشغيل)، ثم أعد المفتاح إلى الوضع ON (تشغيل)؛ وإذا عرضت الشاشة "E-5"، يعني ذلك ضرورة فحص دوائر التسخين ومجس درجة الحرارة
"E-6A"	• مجس درجة الحرارة مفتوح	اجعل المفتاح على الوضع OFF (إيقاف التشغيل)، ثم أعد المفتاح إلى الوضع ON (تشغيل)؛ وإذا عرضت الشاشة "E-6A"، يعني ذلك ضرورة فحص مجس درجة الحرارة
"E-6B"	• تم تقصير دائرة مجس الحرارة	اجعل المفتاح على الوضع OFF (إيقاف التشغيل)، ثم أعد المفتاح إلى الوضع ON (تشغيل)؛ وإذا عرضت الشاشة "E-6B"، يعني ذلك ضرورة فحص مجس درجة الحرارة
"E-10"	• الحد العالي	انتظر حتى تبرد الوحدة (١٥-٢٠ دقيقة) وارفع زر إعادة التعيين المعدني أسفل الجانب الأيمن لعناصر التحكم، وفي حال عدم تعيين حدٍ عالٍ، ينبغي حينها إعادة تعيين الحد الأعلى.
		
"E-15"	• مفتاح التصريف	تأكد من الضغط الكامل على مقبض التصريف -وإذا استمر ظهور الكود E-15 فيجب التحقق من مفتاح التصريف
"E18--A" "E18--B" "E18--C"	• حساس المستوى الأيسر مفتوح • حساس المستوى الأيمن مفتوح • كل من حساسي المستوى مفتوح	اجعل المفتاح على الوضع OFF (إيقاف التشغيل)، ثم أعد المفتاح إلى الوضع ON (تشغيل)؛ وإذا كانت الشاشة لا تزال تشير إلى تعطل أحد الحساسات، افحص الموصلات بلوحة التحكم؛ وافحص الحساس واستبدله إذا دعت الضرورة

٢-٧
أكواد الخطأ
(تابع)

التصحيح	الأسباب	المشاشة
<ul style="list-style-type: none"> إذا كانت المروحة لا تعمل، افحص مفتاح الضغط؛ حيث ينبغي أن تكون الدائرة الكهربائية مفتوحة حال عدم وجود ضغط للهواء في حال كانت المروحة عاملة، وحدث خطأ في أسلاك التوصيل، أو المرحل أو كانت لوحة الدخل/الخرج مغلقة. 	<ul style="list-style-type: none"> خلل في مفتاح الضغط مشكلة في التوصيل خلل في لوحة الدخل/الخرج 	<ul style="list-style-type: none"> "E18--A" "حساس المروحة مسدود ومغلق"
<ul style="list-style-type: none"> اضغط على زر الطاقة لفصل الوعاء وتشغيله مرة أخرى، إذا استمر الخطأ E-20-B في الظهور، افحص مفتاح الضغط؛ حيث ينبغي أن تكون الدائرة الكهربائية مفتوحة حال عدم وجود ضغط للهواء؛ وتأكد من توصيل الخرطوم بالمروحة ومفتاح الضغط افحص مروحة التيار الهوائي؛ وتأكد من عدم وصول فولتية منخفضة إلى المروحة افحص غطاء المقلاة ونظام التغطية وتأكد من عدم وجود عوائق 	<ul style="list-style-type: none"> خرطوم مفكوك / عطل في مفتاح الضغط عطل في مروحة التيار الهوائي/فولتية منخفضة عرقلة الغطاء أو غطاء المدخنة 	<ul style="list-style-type: none"> "E18--B" "لا يوجد تيار هوائي" "افحص المروحة"
<ul style="list-style-type: none"> اضغط على زر الطاقة لفصل الوعاء وتشغيله مرة أخرى، إذا استمر الخطأ E-20-D في الظهور، افحص توصيلات خط الغاز؛ وافحص صمام إغلاق الغاز؛ وافحص وحدة الإشعال؛ وافحص صمام الإشعال 	<ul style="list-style-type: none"> عطل في الإشعال / لا توجد شعلة 	<ul style="list-style-type: none"> "E20--D" تعطل الإشعال
<ul style="list-style-type: none"> استعن بفني صيانة معتمد لفحص المقلاة للتأكد من الجهد الصحيح للوحدة؛ وافحص صمامات الغاز، وافحص دائرة التسخين، وافحص الوحدة للتأكد من عدم وجود أسلاك مفكوك أو محترقة 	<ul style="list-style-type: none"> التخلص من التسخين البطيء 	<ul style="list-style-type: none"> "E-21"
<ul style="list-style-type: none"> افحص صمام الغاز والدائرة الكهربائية للتسخين 	<ul style="list-style-type: none"> الشعلة لا تشتعل 	<ul style="list-style-type: none"> "E-22" "لا توجد حرارة" "افحص صمامات الغاز"
<ul style="list-style-type: none"> اضغط على زر الطاقة لإيقاف تشغيل الوعاء وإعادة تشغيله مرة أخرى، في حالة ظهور أي من أكواد الخطأ، أعد تهيئة عناصر التحكم، وإذا استمر كود الخطأ في الظهور، استبدل لوحة التحكم 	<ul style="list-style-type: none"> خطأ في البرمجة 	<ul style="list-style-type: none"> "E-41" / "E-46"
<ul style="list-style-type: none"> اضغط على زر الطاقة لإيقاف تشغيل الوعاء وإعادة تشغيله مرة أخرى، إذا استمر "E-47" قم باستبدال لوحة الدخل/الخرج أو لوحة جهاز الكمبيوتر، إذا تم إسكات نغمات المكبر فربما يكون هناك خلل في لوحة الدخل/الخرج وقد يلزم استبدالها 	<ul style="list-style-type: none"> عطل في شريحة المحول التناظري أو إمداد ١٢ فولت 	<ul style="list-style-type: none"> "E-47"
<ul style="list-style-type: none"> استبدل لوحة التحكم في جهاز الكمبيوتر 	<ul style="list-style-type: none"> خطأ في نظام الإدخال 	<ul style="list-style-type: none"> "E-48"
<ul style="list-style-type: none"> اجعل المفتاح على الوضع OFF (إيقاف التشغيل)، ثم أعد المفتاح إلى الوضع ON (تشغيل)؛ وإذا استمر كود الخطأ "E-54C" في الظهور، استبدل لوحة جهاز الكمبيوتر الخاصة بالتحكم 	<ul style="list-style-type: none"> خطأ في إدخال درجة الحرارة 	<ul style="list-style-type: none"> "E18--C"
<ul style="list-style-type: none"> اضغط على زر الطاقة لإيقاف تشغيل الوعاء ثم انتظر لمدة ١٥ ثانية وأعد التشغيل مرة أخرى. إذا استمر ظهور "E-60" يجب فحص الموصل بين لوحات التحكم للكمبيوتر، استبدل لوحة التحكم الخاصة بعملية التصفية أو لوحة التحكم بجهاز الكمبيوتر إذا لزم الأمر 	<ul style="list-style-type: none"> لا تتواصل لوحة جهاز الكمبيوتر الخاصة بعملية التصفية المنقطعة مع لوحة جهاز الكمبيوتر الخاصة بالتحكم 	<ul style="list-style-type: none"> "E-60" "المرشح قيد الاستخدام"
<ul style="list-style-type: none"> افحص سلك قطعة الحديد الموجودة على لوحة جهاز الكمبيوتر عند موقع تعشيق مفتاح التصريف 	<ul style="list-style-type: none"> سلك قطعة الحديد الخاصة بصمام التصريف مفقود أو مفصول 	<ul style="list-style-type: none"> "E-70C"
<ul style="list-style-type: none"> افحص نظام التصفية في الوعاء رقم ١ 	<ul style="list-style-type: none"> الضغط مرتفع جداً 	<ul style="list-style-type: none"> "E18--A"
<ul style="list-style-type: none"> افحص نظام التصفية في الوعاء رقم ٢ 	<ul style="list-style-type: none"> الضغط مرتفع جداً 	<ul style="list-style-type: none"> "E18--B"

٢-٧
أكواد الخطأ
(تابع)

الشاشة	الأسباب	التصحيح
"E18--C"	• الضغط مرتفع جداً	• افحص نظام التصفية في الوعاء رقم ٣
"E20--D"	• الضغط مرتفع جداً	• افحص نظام التصفية في الوعاء رقم ٤
"E-83-E"	• الضغط مرتفع جداً	• افحص نظام التصفية في الوعاء رقم ٥
"E-83-J"	• ضبط مفتاح ملء خزان BIB على وضع التشغيل عندما يكون الضغط شديد للغاية	• افحص صمامات ملء خزان BIB
"E-83-R"	• ضبط مفتاح "التخلص من الزيت الغزير" على وضع التشغيل عندما يكون الضغط شديد للغاية	• تأكد من التخلص السريع من الزيت الغزير خلف المقلاة
"E-93-1" "تعثر محركات الرفع التلقائي ٢٤"	• عطل أو خلل في محرك الرفع التلقائي	• في حالة عدم عمل خاصية الرفع التلقائي، افحص محركات الرفع التلقائي.



شركة Henny Penny Corporation
صندوق بريد ٦٠
Eaton, OH 45320

١-٩٣٧-٤٥٦-٨٤٠٠
فاكس ١-٩٣٧-٤٥٦-٨٤٠٢

الهاتف المجاني في الولايات المتحدة الأمريكية
٨٤١٧-٤١٧-٨٠٠-١
فاكس ٨٤٣٤-٤١٧-٨٠٠-١

www.hennypenny.com

FM05-222-A شركة Henny Penny Corp، إيتون؟، أوهايو ٤٥٣٢٠، تمت
المراجعة في ٦-٢٨-١٦