



HENNY PENNY

يُرجى المسح ضوئيًا  
للحصول على معلومات

# دليل التشغيل

## F5 كهرباء

### المقلاة المفتوحة

OFE51X



FM05-362A



<b>4</b>	<b>فصل 1 ملخص</b>
4	السلامة
4	دليل الرموز
6	الاستخدام المقصود
<b>10</b>	<b>فصل 2 تثبيت</b>
10	إفراغ المنتج من صندوق التغليف
11	المواصفات
11	أبعاد المقالة
11	أوزان التعبئة
11	تحديد الموقع
12	الخطوص
12	ضبط مستوى المقالة
13	التأكد من وجود تهوية مناسبة
13	المستلزمات الكهربائية
16	التركيب وبدء التشغيل
18	التدريب على بدء التشغيل
<b>20</b>	<b>فصل 3 عملية</b>
20	نظرة عامة على المكونات
20	تهيئة وضبط الموديل
21	عناصر التشغيل
22	تعبئة أو إضافة الزيت
23	سعة الزيت
23	تعبئة حوض القلي يدويًا
23	التشغيل الأساسي
24	تعبئة الزيت
24	استبدال JIB
25	إجراء الفحص المسبق اليومي للمقالة

25	تخزين الأغطية الليلية
25	تشغيل المقلاة
25	التسخين المسبق للزيت
26	Oil info (معلومات الزيت)
27	طهي أصناف الطعام
29	الطهي بمؤقت واحد
30	مؤقت البدء لحوض القلي الكامل
31	مؤقت البدء لحوض القلي المقسم
31	مؤقت الإيقاف
32	مؤقت التكرار
33	صنف طعام غير متوافق
33	إدارة الزيت
34	فلتر سريعة
36	إغلاق المقلاة
36	مجموعة وعاء الفلتر
38	تنظيف تعليقة السلة
39	إيقاف تشغيل المقلاة
39	قائمة Settings (إعدادات)
40	مستوى الصوت
40	فلتر الزيت
41	فلتر سريعة
41	الفلتر اليومية
42	التصريف في الوعاء
43	التخلص
44	تعينة حوض القلي
45	إعدادات أصناف الطعام
45	إدارة صنف الطعام
47	Food Item Order (ترتيب حسب أصناف الطعام)
48	Create Food Item (إنشاء صنف طعام)

- 52..... معايير الطهي المتقدمة
- 54..... قائمة Information (معلومات)
- 54..... About This Fryer (حول هذه المقلاة)
- 54..... التصدير
- 54..... قائمة المساعدة
- 55..... Shutdown Vat (إيقاف تشغيل حوض القلي)

## 57..... فصل 4 أعمال صيانة

- 57..... جدول الصيانة
- 57..... إجراءات الصيانة
- 58..... التنظيف خلف المقلاة الكهربائية
- 58..... استبدال حلقات منع التسرب
- 59..... التنظيف العميق

## 62..... فصل 5 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- 62..... رسائل الخطأ
- 65..... دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها



## فصل 1 ملخص

### السلامة

Henny Penny تحتوي المنتجات على العديد من ميزات السلامة المدمجة. ومع ذلك، فإن الطريقة الوحيدة لضمان التشغيل الآمن هي الفهم الكامل لإجراءات التركيب والتشغيل والصيانة الصحيحة. تم إعداد هذه التعليمات لمساعدتك في التعرف على الإجراءات السليمة. وعندما تكون المعلومات ذات أهمية خاصة أو تتعلق بالسلامة، يتم استخدام الكلمات "خطر" أو "تحذير" أو "تنبيه" أو "ملاحظة". وفيما يلي وصف لاستخدامها:

خطرا تشير إلى وجود حالة خطيرة ستؤدي إلى الوفاة أو حدوث إصابة خطيرة، إن لم يتم تجنبها.



رطخ

تحذيرا تشير إلى وجود حالة خطيرة قد تؤدي إلى الوفاة أو حدوث إصابة خطيرة، إن لم يتم تجنبها.



رادن!

تنبيه! تشير إلى وجود حالة خطيرة قد تؤدي إلى إصابة متوسطة أو طفيفة، إن لم يتم تجنبها.



رذح

تستخدم كلمة "إشعار" للحصول على معلومات تعتبر مهمة فيما يتعلق بالأضرار المادية وعلى الممتلكات.

إشعار

## دليل الرموز

يمكن استخدام الرموز أدناه على الوحدة أو تضمينها في الأداة الموجودة عبر الإنترنت أو المطبوعة.

الوصف	عنوان الرمز	رقم المرجع	الرمز
يشير إلى ضرورة توخي الحذر عند تشغيل الجهاز أو عناصر التحكم بالقرب من مكان ظهور الرمز أو أن الوضع الحالي يحتاج إلى انتباه المشغل أو إتخاذ إجراء لتجنب عواقب غير مرغوب بها.	تنبيه	ISO 7000-0434A	
أيقونة خطر حدوث صدمة تنبيه، خطر حدوث يحدد الجهاز، على سبيل المثال، مصدر التيار الكهربائي، الذي قد يتسبب صدمة كهربائية في حدوث صدمة كهربائية.			

الوصف	عنوان الرمز	رقم المرجع	الرمز
يشير إلى أن العنصر الذي عليه العلامة قد يكون ساخناً ويجب عدم لمسه دون توخي الحذر.	تنبيه، سطح ساخن	ISO 7000-0535	
يشير إلى أن العنصر الذي عليه العلامة قد يكون ساخناً ويجب عدم لمسه دون توخي الحذر.	سطح ساخن	ANSI	
يشير إلى ضرورة قراءة دليل أو بطاقة المشغل قبل التشغيل.	قراءة دليل المشغل	ISO 7000-0790	
يحدد مكان تخزين دليل المشغل أو يحدد المعلومات المتعلقة بإجراءات التشغيل. يشير إلى ضرورة مراعاة إجراءات التشغيل عند تشغيل الجهاز أو عناصر التحكم بالقرب من مكان ظهور الرمز.	دليل المشغل؛ إجراءات التشغيل	ISO 7000-1641	
لمنع التدخين وجميع أشكال اللمب المكشوف	لا لهب مكشوف؛ يحظر اللمب ومصدر الإشعال المكشوف والتدخين	ISO 7010-P003	
يشير إلى أن الجسم ثقيل ويتطلب المساعدة الآلية أو أن يتعاون عدة أشخاص لحمله.	جسم ثقيل	ANSI	
للتحذير من مادة قابلة للاشتعال.	مادة قابلة للاشتعال	ISO 7010-W021	
للتحذير من وجود ماء ساخن.	ماء ساخن	لا ينطبق	
لا تعرّض مجس درجة الحرارة للتسخين المباشر.	لا تقم بتسخين مجس درجة الحرارة	لا ينطبق	
للتحذير من حدوث صدمة كهربائية إذا لم يتم تأريض الوحدة بشكل سليم.	تأريض الوحدة	لا ينطبق	



الوصف	عنوان الرمز	رقم المرجع	الرمز
يتوافق المنتج مع متطلبات توجيهات الاتحاد الأوروبي المعمول بها.	CE	توجيهات الاتحاد الأوروبي	
يتوافق هذا المنتج مع معايير شهادة الاتحاد الكندي للمقاييس (CSA) في الولايات المتحدة وكندا.	الاتحاد الكندي للمقاييس (CSA)	شهادة الاتحاد الكندي للمقاييس (CSA)	
اعتبارًا من 16 أغسطس عام 2005، دخل توجيه نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية حيز التنفيذ بالنسبة للاتحاد الأوروبي. جرى تقييم منتجاتنا وفقًا لتوجيه نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. لقد قمنا أيضًا بفحص منتجاتنا لتحديد ما إذا كانت تمثل لتوجيه تقييد استخدام المواد الخطرة (RoHS) واعدنا تصميمها حسب الحاجة من أجل تحقيق الامتثال. ولمواصلة الامتثال لهذه التوجيهات، يجب عدم التخلص من هذه الوحدة باعتبارها نفايات محلية غير مصنفة. للتخلص منها بطريقة سليمة، يُرجى التواصل مع أقرب مورع Henny Penny لك.	الامتثال لتوجيه تقييد استخدام المواد الخطرة (RoHS)	توجيه نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE)	

## الاستخدام المقصود

لتجنب الأضرار المادية بالملكات أو الإصابة الشخصية، اقرأ دليل التشغيل قبل تركيب هذه المقالة، أو تشغيلها، أو صيانتها. احتفظ بهذا الدليل في مكان مناسب للرجوع إليه فيما بعد.



راذن!

لتفادي حدوث الحروق الشديدة، تجنب فتح صمام التصريف عندما يكون حوض القلي تحت الضغط. انتظر بعض الوقت حتى ينخفض الضغط إلى مستوى الضغط الجوي.



رطخ

يؤدي فتح صمام التصريف في حوض القلي إلى تدفق الزيت إلى التصريف السفلي. ولتفادي حدوث الحروق، تأكد من وجود وعاء أو مكوك التصريف لالتقاط الزيت الساخن.



رطخ

## مخاطر الإصابة بحروق

لتفادي الإصابة بحروق، تجنب اختلاط الماء بزيت القلي.



راذنإ

## خطر الحرق

لتجنب الحروق ، لا تحرك المقللة أثناء احتوائها على الزيت الساخن.



راذنإ

لا تتجاوز الحد المسموح به للطعام في السلة ولا تضع أطعمة تحتوي على رطوبة شديدة فيها.

- 3 رطل. (1.4 كجم) هو الحد الأقصى لكمية الطعام لكل حوض قلي كامل.

- 1 1/2 رطل. (68. كجم.) هو الحد الأقصى لكمية الطعام لكل حوض قلي مقسم.

يمكن أن ينجم عن عدم اتباع هذه التعليمات تدفق الزيت خارج حوض القلي والذي قد يتسبب في الإصابة بحروق خطيرة، أو حدوث إصابة شخصية، أو نشوب حريق، و/ أو يسبب تلفًا ماديًا.



راذنإ

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية، أو الحسية، أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو منحهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز أو يقومون بتنظيفه أو صيانته.



راذنإ

لتجنب حدوث إصابة شخصية، يجب فصل الأجهزة من مصدر الطاقة خلال التنظيف أو الصيانة.



راذنإ

لمنع تلف المعدات أو تلوث الطعام أو حدوث إصابة شخصية، يجب عدم تنظيف هذا الجهاز مطلقًا باستخدام نفت المياه أو أداة التنظيف البخار.



رذح

- الحد الأقصى لدرجة حرارة التشغيل للمقالي لدينا هو 105 درجة فهرنهايت (40.5C).
- الحد الأقصى لرطوبة تشغيل المقالي لدينا هو 93%.



رنح

إشعار = الوحدة غير مخصصة للإنتاج الضخم المستمر كما هو الحال في المصنع. وأثناء الاستخدام، يكون ضغط صوت الانبعاث المرجح A المنقول جواً أقل من 70 ديسيبل (A). ويخصص هذا الجهاز للاستخدام التجاري في مطابخ المطاعم والمخابز والمستشفيات وما إلى ذلك.

إشعار = استخدم دائماً مثبت الجهد. قم بتثبيت سلك الطاقة المتوفر بطريقة تتيح انقطاع التيار عن الأسلاك L1 وL2 وL3 و N أولاً في حالة فشل أداة تخفيف الجهد. في حالة تلف سلك الطاقة المزود أو أحد الأسلاك الموجودة، لا تستخدمه، وبدلاً من ذلك، قم بتبديله بسلك طاقة جيد ومعروف. لتجنب المخاطر، يجب استبدال سلك الطاقة من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو الأشخاص المؤهلين.

إشعار = يُفترض نقل هذا الجهاز للتنظيف. يجب توصيل هذا الجهاز بوصلات مرنة للربط متساوي الجهد والاتصال بالخدمات، مثل إمدادات الكهرباء، وإمدادات الماء، وإمدادات الغاز، وإمدادات البخار؛ بحيث يمكن تحريك الجهاز في الاتجاه المطلوب للتنظيف، وبمسافة لا تقل عن أبعاد الجهاز في اتجاه التحريك بإضافة 500 مم، بدون أن تكون الوصلات المرنة مشدودة أو معرضة للتلف.

إشعار = يجب إجراء الصيانة الموصى بها لضمان التشغيل الآمن والمستمر للوحدة. راجع تعليمات التشغيل.

إشعار = كما تريد الصيانة المناسبة أيضاً من العمر الافتراضي للجهاز والزيت، مما يقلل من تكاليف التشغيل مدى الحياة. بالإضافة إلى ذلك، يزيد الزيت القديم من احتمالية زيادة الغليان والحرق بسبب انخفاض نقطة اشتعال الزيت. يجب ألا تتجاوز درجة حرارة الزيت 450 درجة فهرنهايت (230 درجة م).

ملاحظة: لا يجب تشغيل الوحدة باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد هذه هي تعليمات النسخة المضبوطة الأصلية Henny Penny ل:

للموديل OFE 51X



## فصل 2 تثبيت

### إفراغ المنتج من صندوق التغليف

خطر التعرض لصدمة

لتجنب الأضرار المادية وتلف الممتلكات، لا تستخدم وحدة تثب مع الأدوات أثناء إفراغ المنتج من صندوق التغليف.



راذناً!

جسم ثقيل

يجب توخي الحذر عند تحريك المقلاة لتجنب حدوث إصابة شخصية. تزن المقلاة حوالي: 302 رطل (137 كجم) لأحواض القلي الكاملة و 317 رطلاً (144 كجم) لأحواض القلي المقسمة 441 رطلاً (200 كجم) لأحواض القلي الكاملة و 472 رطلاً (214 كجم) لأحواض القلي المقسمة 528 رطلاً (240 كجم) لأحواض القلي الكاملة و 606 رطل (275 كجم) لأحواض القلي المقسمة 702 رطل (319 كجم) لأحواض القلي الكاملة و 758 رطلاً (344 كجم) لأحواض القلي المقسمة



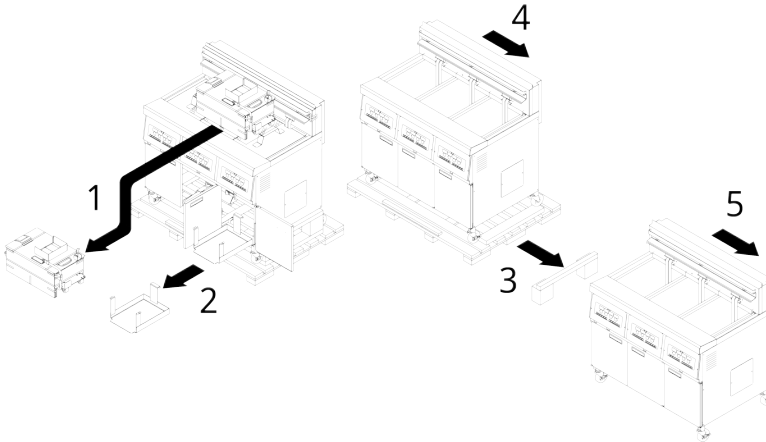
راذناً!

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

= إشعار

لتجنب تلف المعدات، أزل وعاء الفلتر، قبل إزالة الوحدة من المنصة النقالة.

= إشعار

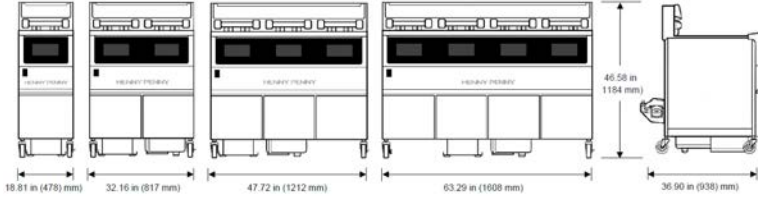


1. قص الأشرطة المعدنية وأزلها عن الصندوق.
2. أزل غطاء الكرتون ثم ارفع الصندوق الرئيسي عن المقلاة.
3. أزل دعائم التعبئة والتغليف الموجودة بالجوانب.

4. إذا لزم الأمر، فقم بقرص شريط المطاط من حول صندوق الناقل/الحامل ثم أزله من الجزء العلوي لغطاء المقلاة.
5. قص وأزل الأشرطة المعدنية التي تثبت المقلاة على المنصة النقالة، وأزل المقلاة عن المنصة.

## المواصفات

### أبعاد المقلاة



### أوزان التعبئة

حوض القلي 4	حوض القلي 3	حوض القلي 2	حوض القلي 1	إعداد ضبط حوض القلي
702 رطلا 319 كجم	528 رطلا 240 كجم	441 رطلا 200 كجم	302 رطلا 137 كجم	الكامل
758 رطلا 344 كجم	606 رطلا 275 كجم	472 رطلا 214 كجم	317 رطلا 144 كجم	المقسّم

### تحديد الموقع

#### مخاطر الإصابة بحروق

للمحافظة من حدوث إصابة شخصية، قم بتثبيت وضبط مستوى المقلاة وفقاً لتعليمات الدليل. ويمكن استخدام حبال للتثبيت لتحقيق الاستقرار.



راذناً!

#### خطر نشوب حريق

لتجنب نشوب حريق، ينبغي عدم استخدام المنطقة الموجودة أسفل المقلاة لتخزين المستلزمات والإمدادات.



رذح

## خطر الحريق

لتجنب الإصابة الشخصية والحريق: قم بتثبيت الجهاز مع الحد الأدنى من التصاريح الموضحة في الدليل ؛ لا ترش البخاخات بالقرب من الجهاز أثناء الاستخدام. قم بتركيب المقلاة المفتوحة بأقل خلوص من جميع المواد القابلة للاحتراق.



راذناً!

الموقع المناسب للمقلاة مهم للغاية للتشغيل والسرعة والراحة. اختر موضعاً مستويًا للجهاز لضمان التشغيل على نحو صحيح، بما في ذلك تغطية الزيت للطعام. اختر موقعًا يوفر سهولة التحميل والتفريغ دون التداخل مع التجميع النهائي لطلبات الطعام. وتوصل المشغلون إلى أن عملية القلي بأكملها، مع حفظ الطعام في أماكن دافئة، توفر خدمة سريعة ومستمرة. ويجب توفير الموائد الثابتة أو المتحركة بالقرب من المقلاة. يتم الحصول على أفضل كفاءة من خلال تشغيل خط إنتاج مستقيم من الجانب الآخر، بمعنى دخول الأطعمة الخام من جانب ثم خروجها جاهزة. كما يمكن تحريك خط الطلبات بدون الانتقاص من كفاءة الإنتاج.

## الخلوص

الجوانب 2 بوصة (51 مم) من مواد قابلة للاحتراق أو غيرها من معدات إنتاج الحرارة، وإلا فلا حاجة إلى الخلوص.  
من الخلف 6 بوصات (152 مم) لتدفق الهواء والتوصيلات.

من الأمام 30 بوصة (762 مم) لإزالة وعاء الفلتر.

## ضبط مستوى المقلاة

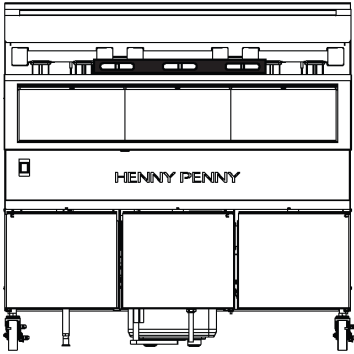
## مخاطر الإصابة بحروق/خطر نشوب حريق

لتجنب حدوث إصابة شخصية والأضرار المادية بالامتلاكات، اتبع تعليمات الاستواء أو قد ينتج عن ذلك تنقق الزيت.

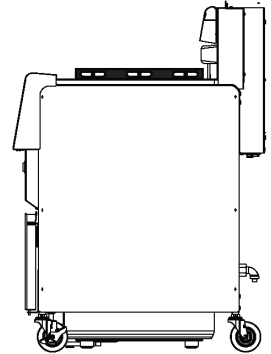


راذناً!

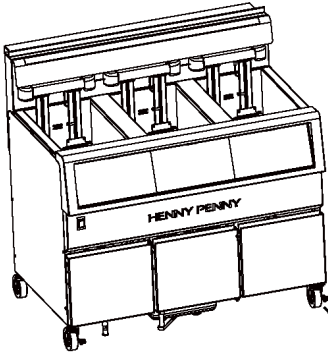
لتشغيل المقلاة بشكل سليم، يجب ضبط مستوى المقلاة من جانب إلى آخر ومن الأمام إلى الخلف. استخدم أداة لضبط المستوى على المناطق المسطحة المحيطة بحواف حوض القلي، عبر المنتصف، ثم استخدم مفتاح هلالتي لضبط العجلات.



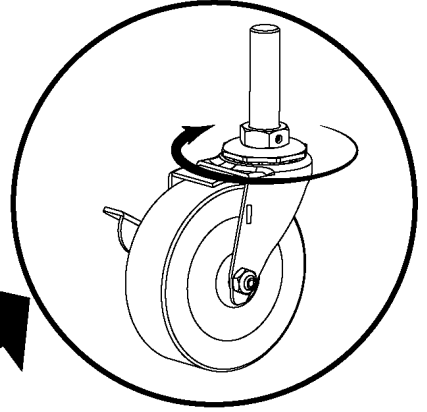
FRONT VIEW



SIDE VIEW



08170001



## التأكد من وجود تهوية مناسبة

إشعار = يجب أن تتوافق عملية التهوية مع القوانين المحلية والوطنية والخاصة بالولاية. ويمكنك استشارة دائرة المطافئ المحلية أو هيئات المباني.

يجب وضع المقلاة في مكان يسمح لها بالتهوية من خلال مدخنة أو نظام تهوية مناسب؛ للسماح بخروج عادم البخار وروائح القلي بكفاءة. كما ينبغي أن تكون المدخنة مصممة لمنع التعارض مع تشغيل المقلاة. استشر شركة محلية في مجال التهوية أو التسخين للمساعدة في تصميم نظام مناسب.

## المستلزمات الكهربائية

تأكد من قدرة المشغل على التأكد من فصل القابض الكهربائي عن الطاقة، ومن جميع نقاط الوصول حول المقلاة لتجنب الإصابة الشخصية عند صيانة المقلاة.



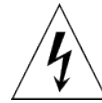
راذناً!

خطر التعرض لصدمة

• يجب تأريض هذه الوحدة بشكل كافٍ وأمن أو قد يؤدي هذا إلى التعرض لصدمة كهربائية. ارجع إلى أكواد الكهرباء المحلية للتعرف على إجراءات التأريض (التوصيل بالأرض) الصحيحة أو في حالة عدم وجود أكواد محلية، ارجع إلى كود الكهرباء الوطني الصادر عن المعهد الأمريكي للمعايير الوطنية/الجمعية الوطنية للحماية من الحرائق رقم 70- (الإصدار الحالي). يجب إعداد جميع التوصيلات الكهربائية في كندا وفقاً لـ CSA C22.1، قانون الكهرباء الكندي، الباب 1، و/ أو الأكواد المحلية.



راذناً!





- ولتجنب حدوث صدمة كهربائية، ينبغي تجهيز هذا الجهاز بقاطع خارجي للدائرة الكهربائية والذي بدوره سيقوم بفصل كل الموصلات غير الأرضية (غير الموصولة بالأرض). ولا يقوم مفتاح الطاقة الرئيسي بالجهاز بفصل جميع موصلات الخط.
- قد يكون سلك الطاقة موصولاً بالفعل بالوحدة، أو يتم طلبه كملحق، أو يتم توفيره عند التركيب. لذا تحقق من لوحة البيانات لتحديد مصدر الطاقة الصحيح.

(خاص بالأجهزة ذات علامة CE فقط)

لتجنب التعرض لصدمة كهربائية، يجب ربط هذا الجهاز بأجهزة أخرى أو أسطح معدنية قابلة للمس بالقرب من هذا الجهاز مع موصل ربط متساوي الجهد. تم تجهيز هذا الجهاز بعروة متساوية الجهد لهذا الغرض. يتم تمييز العروة المتساوية الجهد بالرمز التالي.



رمز التوصيل الأرضي المتساوي الجهد =

لتجنب التعرض إلى صدمة كهربائية أو تقادي الأضرار المادية، افصل الطاقة قبل تركيب المقالة أو صيانتها. ويجب على فني مؤهل القيام بتركيب المقالة.



راذناً!

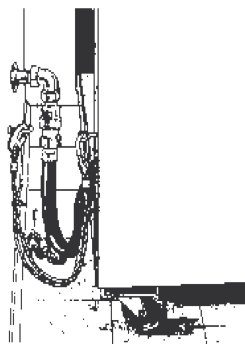


راذناً!

تقييد الكابل

تأمين I-bolt للبناء باستخدام ممارسات تشييد المباني المقبولة.

يجب تركيب المقالي الكهربائية المتصلة بشكل دائم مع عجلات مع قناة مرنة وتقييد كابل ، عند تركيبها في الولايات المتحدة. تتوفر ثقوب في إطار المقالة الخلفية لتثبيت مسند الكابل في المقالة. لا يمنع تقييد الكابل المقالة من الانقلاب. تأكد من تثبيت تثبيت الكبل على مقالي الغاز المتحركة كما هو موضح.



تتطلب وحدات CE سلگا حجمه 6 مم بحد أدنى لتوصيله بالكتلة الطرفية. إذا تم استخدام سلك طاقة مرن، فيجب أن يكون من النوع HO7RN.

**إشعار =** يوصى باستخدام أداة واقية تقدر بـ 30 مللي أمبير، مثل قاطع دائرة التيار المتبقي

(RCCB) أو قاطع دائرة قاطع دائرة الأعطال الأرضية (GFCI) في الدائرة. ويجب أن

تكون أسلاك إمداد الطاقة مقاومة للزيت، وكابلات مرنة مغلقة، وألا تكون أخف من البولي

كلوروبرين العادي أو أي سلك مطاطي اصطناعي مغلف مكافئ.

قد لا يتم شحن الوحدات المستخدمة خارج الولايات المتحدة مع سلك الطاقة المتصل بالوحدة بسبب اختلاف أكواد الأسلاك. المقابل متوفرة من المصنع بأسلاك للعمل على 200 و 240 و 380 و 415 فولت، ثلاثي الطور، 50 هرتز. يتم تركيب كتلة طرفية داخل المقلاة لأسلاك الكابلات.

تحقق من لوحة البيانات المثبتة على الباب الأيسر من الداخل لتحديد المستلزمات الكهربائية للمقلاة، انظر "الشكل (4-2): موقع لوحة البيانات" في صفحة 9. ارجع إلى أكواد الكهرباء المحلية للتعرف على إجراءات التأريض (التوصيل بالأرض) الصحيحة أو في حالة عدم وجود أكواد للكهرباء، ارجع إلى كود الكهرباء الوطني الصادر عن المعهد الأمريكي للمعايير الوطنية/الجمعية الوطنية للحماية من الحرائق رقم 70 (النسخة الحالية). لكل حوض قلي مجموعة أسلاك الطاقة الخاصة به. يجب تركيب مفتاح فصل يعزل جميع الأقطاب مع مصاهر أو قواطع ذات سعة مناسبة في مكان مناسب بين المقلاة ومصدر الطاقة. يجب تركيب مفتاح الفصل وفقًا للأكواد الدولية والمحلية. يجب أن يكون موصلًا معزولًا من النحاس يتحمل حتى 600 فولت و 90 درجة مئوية. بالنسبة للمسافات الأطول من 50 قدمًا (15.24 متر)، استخدم حجم السلك الأكبر التالي. تتطلب وحدات CE سلگا حجمه 6 مم بحد أدنى لتوصيله بالكتلة الطرفية. يوصى باستخدام أداة وقاية تتحمل تيار مقدر 30 مللي أمبير، مثل قاطع دائرة التيار المتبقي (RCCB) أو قاطع دائرة الأعطال الأرضية (GFCI) في دائرة المقلاة. يمكن العثور على المستلزمات الكهربائية لكل مقلاة على الباب الأيسر من الداخل.



01180386

السلك	أمبير لكل حوض قلي	كيلو واط لكل حوض قلي	هرتز	الطور	وحدات الفولت
G+3	39.4	14.0	60	3	208
G+3	34.2	14.0	60	3	240
3NG	24.3	14.0	60 / 50	3	380 / 220
3NG	24.3	14.0	60 / 50	3	400 / 230

السلك	أمبير لكل حوض قلبي	كيلو واط لكل حوض قلبي	هرتز	الطور	وحدات الفولت
3NG	24.3	14.0	60 / 50	3	415 / 240

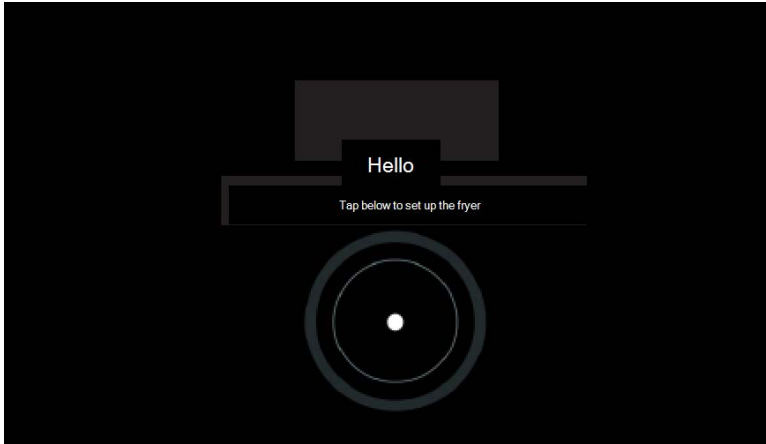
## التركيب وبدء التشغيل

يتولى موزع Henny Penny المحلي كل من التدريب على التركيب وبدء التشغيل لمقلائك الجديدة. عادةً ما يُجرى التركيب قبل تدريبك على بدء التشغيل، ويشمل على سبيل المثال لا الحصر الخطوات التالية:

- تأكد من التخلص من مواد التغليف من وعاء التصريف والمقلاة.
- امسح واشطف كل حوض قلبي للتخلص من جميع السوائل بمجرد تنظيفه.
- قم بتجميع وعاء التصريف.
- املأ كل حوض قلبي بالزيت يدويًا.
- قم بتركيب JIB جديد أسفل حوض القلي الأساسي.
- قم بإعداد عنصر التحكم.
- اختبر كل نظام على المقلاة.

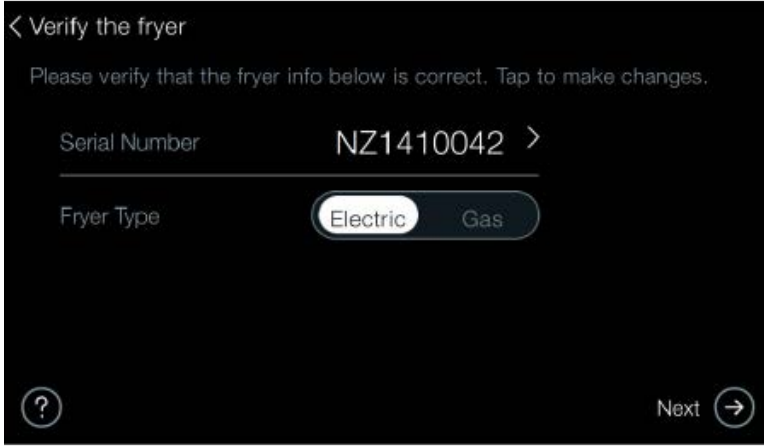
يجب إعداد عناصر التحكم الموجودة في شاشة اللمس في أول مرة يتم تشغيلها فيها. يتم الانتهاء من إعداد عنصر التحكم من خلال موزع Henny Penny المحلي أثناء تركيب المقلاة. كما يجب إعداد عنصر التحكم في حالة استبدال عنصر التحكم أو تطبيق إعادة ضبط المصنع. **ملاحظة:** يمكن الوصول للخيارات أدناه وتغييرها من قائمة Settings (إعدادات). يمكنك تغيير الإعدادات دائمًا في General Settings (إعدادات عامة). لإعداد عنصر تحكم جديد أو عنصر تحكم حيث يتم تطبيق إعادة ضبط المصنع، اتبع الخطوات التالية:

1. شغل مفتاح الطاقة الرئيسي. تظهر رسالة Hello (مرحبًا).
2. اضغط على الدائرة النابضة الموجودة على شاشة التحكم للبدء.



3. اضغط على preferred Language (اللغة المفضلة) وقم بضبط، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.

4. اضغط على Serial Number (الرقم التسلسلي)، ثم استخدم لوحة مفاتيح الشاشة لكتابة الرقم التسلسلي الخاص بك. يمكن العثور على الرقم التسلسلي في الباب من الداخل على Data Plate (لوحة البيانات). في حالة ظهور الرقم التسلسلي تلقائيًا، اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.



04180003

5. يكتشف النظام Well Set Up (الإعداد الجيد) تلقائيًا وتظهر الإعدادات باللون الأخضر. تظهر رسالة استكشاف الأخطاء والإصدار الصحيح باللون الأحمر فقط. اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.
6. اضغط على Choose your region (اختر منطقتك)، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.
7. اضغط على Time (الوقت) المفضل وقم بضبطه، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.
8. اضغط على Date (التاريخ) المفضل وقم بضبطه، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.
9. اضغط على Temperature Units (وحدات درجة الحرارة) المفضلة وقم بضبطها، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.
10. اضغط على Home Screen Layout (تخطيط الشاشة الرئيسية) المفضل وقم بضبطه، سواء اختيار Classic (كلاسيك) من قائمة الأيقونات) أو Gallery (المعرض) (عرض دوار)، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.
11. اضغط على Screen Brightness (سطوع الشاشة) المفضل وقم بضبطه، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة. ملاحظة: يقل العمر الافتراضي للشاشة كلما زادت إعدادات السطوع.
12. اضغط على Dispose Configuration (إعداد ضبط التخلص) المفضل وقم بضبطه، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.
13. اضغط على Oil Configuration (إعداد ضبط الزيت) المفضل وقم بضبطه، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.
14. اضغط على Express Filter Alerts (تنبيهات الفلتر السريعة) المفضلة وقم بضبطها، ثم اضغط على Next (التالي) للمتابعة.
15. اضغط على Daily Maintenance Filter Alert (تنبيه فلتر الصيانة اليومية) المفضل وقم بضبطه، ثم اضغط على Next (التالي) للمتابعة.
16. اضغط على Filter Tracking Mode (وضع متابعة الفلتر) المفضل وقم بضبطه، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.
17. اضغط على Deep Clean Alert (تنبيه التنظيف العميق) المفضل وقم بضبطه، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.
18. اضغط على Volume (الحجم) المفضل وقم بضبطه، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.

19. اضغط على Your passcode (كود المرور)، كود إعادة ضبط المصنع هو 1234، وقم بضبطه، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.
20. اضغط على Create Food Item (إنشاء صنف الطعام) أو Import Food Items (استيراد أصناف الطعام)، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة.  
ملاحظة: يمكنك Skip (تخطي) (<-) هذه الخطوة وإعادتها لاحقًا.
21. اضغط على Get Started (البدء). تظهر رسالة Fill from (تعبئة من).  
ملاحظة: يمكنك Skip (تخطي) هذه الخطوة والعودة لاحقًا بالضغط على Later (لاحقًا) (<-).
22. اضغط على Bulk (سائب) أو Manual Fill (تعبئة يدوية)، واملأ المقالة بالزيت، ثم اضغط على Next (التالي) (<-) للمتابعة. وتظهر رسالة Set Up Complete (اكتمل الإعداد). ويعيد عنصر التحكم تشغيل شاشة Preheat (تسخين مسبق).

## التدريب على بدء التشغيل

يضمن لك التدريب على بدء التشغيل أن تفهم أنت وفريقك كيفية تشغيل المقالة وصيانتها.

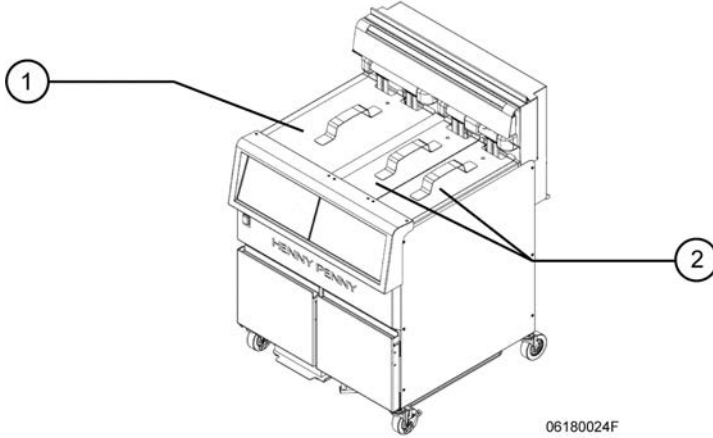


## فصل 3 عملية

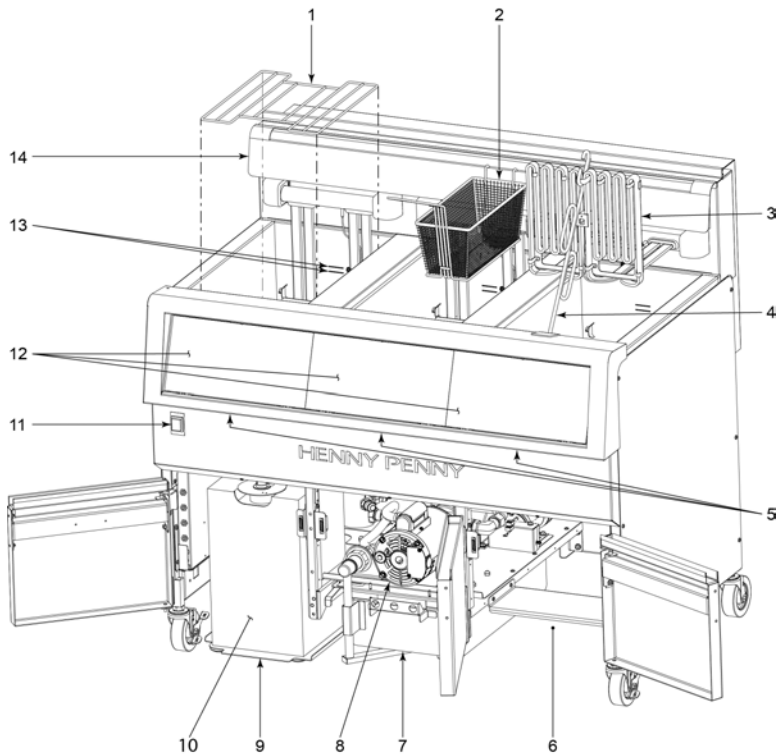
### نظرة عامة على المكونات

#### تهيئة وضبط الموديل

تتوفر المقلاة في موديلات بحوض قلي او اثنين او ثلاثة او اربعة، وفيما يلي صورة لموديل مقلاة بحوضين. يتوفر كل موديل بتشكيلات من احواض القلي الكاملة (1) والمقسمة (2).



## عناصر التشغيل



الوصف	الاسم	العنصر
يدعم سلة القلي ويمنعها من الاحتكاك بعنصر التسخين.	مسند السلة	1
تستخدم لوضع المنتج في الزيت لطهيته.	سلة القلي	2
ينقل الطاقة لتسخين الزيت. تكون عناصر التسخين مائلة لتسهيل تنظيف حوض القلي.	عنصر التسخين	3
أداة تُستخدم لرفع ودعم عنصر التسخين لتسهيل تنظيف حوض القلي.	أداة رفع عناصر التسخين	4
تعيد ضبط التحكم دون فصل الطاقة عن المقلاة بأكملها.	مفاتيح إعادة ضبط التحكم (غير معروضة)	5
منطقة لتخزين الأغطية الليلية أثناء التشغيل.	مخزن الأغطية الليلية	6



الوصف	الاسم	العنصر
يزيل الفتات وشوائب الزيت أثناء الفلترة.	وعاء الفلتر	7
يضخ الزيت أثناء الفلترة.	محرك الفلتر	8
يدعم JIB (إبريق داخل صندوق).	رف JIB	9
يوفر الإمداد بالزيت لنظام التعبئة التلقائية. يُضخ الزيت الجديد من JIB عندما يكون مستوى الزيت منخفضاً.	JIB (غير مضمن)	10
يشغل كل عنصر تحكم. يتم تشغيل تسخين كل حوض قلبي من خلال كل عنصر تحكم في شاشة اللمس.	مفتاح الطاقة الرئيسي	11
يوفر واجهة بين المستخدم وحوض القلي.	تحكم شاشة اللمس	12
تشير إلى مستوى الزيت المناسب عندما يكون الزيت عند قيمة ضبط درجة حرارة الزيت أو في درجة حرارة الغرفة.	مؤشرات مستوى الزيت	13
تدعم السلال في حالة عدم استخدامها، أو عند تصريف الزيت الزائد من المنتج.	تعليقة السلة	14

## تعبئة أو إضافة الزيت

لتجنب الإصابة بحروق خطيرة عند صب الزيت الساخن في حوض القلي، ارتد معدات الوقاية الشخصية (PPE) واحرص على تجنب تآثر الزيت.



راذن!

يجب أن يكون مستوى الزيت دائماً أعلى من عناصر التسخين وعند مؤشر مستوى الزيت المناسب في الجزء الخلفي من الحوض. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى نشوب حريق و/ أو الإصابة بحروق خطيرة. و / أو تلف المقلاة.



راذن!

استخدم زيت قلبي سائل عالي الجودة في المقلاة المفتوحة. تحتوي بعض الزيوت منخفضة الجودة على نسبة رطوبة عالية مما يسبب الرغوة والفليان.



رذح

لتجنب حدوث الإصابة الشخصية والحرائق، تأكد من أن الزيت يغطي عناصر التسخين أو أنابيب موافد الغاز بالكامل.



لا تتجاوز دورة الذوبان. يحدد نوع الزيت المستخدم في المقلاة كمية الحرارة المطبقة أثناء دورة الذوبان. وفي حالة ضبط عناصر التحكم على الإعداد Solid (صلب)، يتم تطبيق حرارة أقل على الزيت الصلب مما في حالة ضبط عناصر التحكم على Liquid (سائل). وينتج عن تطبيق الكثير من الحرارة على الزيت الصلب دخانًا كثيفًا، وقد يسبب حريقًا. يجب مضاهاة هذا الإعداد بنوع الزيت المستخدم في ذلك الوقت. وعند استخدام زيت صلب جديد، يُوصى بإذابة الزيت الصلب في مصدر خارجي قبل وضع الزيت في حوض القلي. ملاحظة: لا يوصى بالزيت الصلب، إذ قد يسبب انسدادًا وعمم القدرة على الصخ.

## سعة الزيت

الموديل OFE 51X - 30 رطلا. أو 15 لترًا

## تعبئة حوض القلي يدويًا

يحتوي كل حوض قلي على خطين لمؤشر مستوى. يشير خط التعبئة الأعلى (1) إلى مستوى الزيت المناسب عند قيمة ضبط درجة الحرارة. يشير خط التعبئة الأدنى (2) إلى مستوى الزيت المناسب بدرجة حرارة الغرفة. عند تعبئة حوض قلي فارغ بزيت بدرجة حرارة الغرفة، املاه حتى منتصف خط التعبئة الأدنى (2). وبينما يسخن الزيت، يمتد إلى خط التعبئة الأعلى (1).



01180387

## التشغيل الأساسي

ترشدك المعلومات التالية خلال يوم الاستخدام العادي.

اتبع التعليمات أدناه لتجنب تدفق الزيت خارج حوض القلي، والذي قد يسبب حروقًا خطيرة، وإصابة شخصية، ونشوب حريق، و/ أو تلفًا ماديًا.



رطخ

- لحماية الزيت عندما لا تكون المقلاة في حالة الاستخدام الفوري، يجب إيقاف تشغيل المقلاة.
- يتطلب قلي المنتجات المخبوزة إجراء الفلترة للحفاظ على نظافة الزيت. يجب قشد الزيت بشكل متكرر خلال اليوم ولفترته تمامًا مرة في اليوم.
- تخلص من الزيت إذا عرضت الشاشة رسالة "CHANGE OIL SOON" ("تغيير الزيت قريبًا")، أو إذا ظهرت على الزيت علامات الرغوة أو الدخان الزائد.
- حافظ على الزيت في مستوى مناسب للطهي. تحقق من خزان الزيت الاحتياطي وقم بتعبئته على مدار اليوم.
- لا تتجاوز الحد المسموح به للطعام في السلة، ولا تضع أطعمة تحتوي على رطوبة شديدة فيها.

## تعبئة الزيت

يجب أن يكون مستوى الزيت دائمًا أعلى من عناصر التسخين وعند مؤشر مستوى الزيت المناسب في الجزء الخلفي من الحوض. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى نشوب حريق و/ أو الإصابة بحروق خطيرة و/ أو تلف المقلاة.



راذن!

تحتوي المقلاة على ميزة التعبئة التلقائية والتي تتحقق من مستوى الزيت وتجدد الزيت تلقائيًا لخط التعبئة على مدار اليوم من مضخة JIB (إبريق داخل صندوق). يتم تفعيل نظام التعبئة التلقائية بعد بضع ثوان بين دورات الطهي عندما لا يتم إجراء فلترة لأحواض القلي الأخرى. عندما تكون مضخة JIB فارغة، أو عندما تعمل دورات الطهي باستمرار دون توقف لمدة طويلة، يمكن أن ينخفض مستوى الزيت في حوض القلي. وفي هذه الحالة، يمكنك ضخ الزيت بسرعة من مضخة JIB إلى حوض القلي من قائمة Oil & Filter (الزيت والفلتر).

## استبدال JIB

عندما يكون JIB فارغًا، أو عندما تظهر الرسالة CHECK JIB (تحقق من JIB) على الشاشة، قم بتبديل JIB الفارغ بواحد جديد. ملاحظة: قد تستخدم بعض المتاجر BIB (كيس داخل صندوق) بدلًا من JIB. هذه ليست مشكلة لأن أنبوب JIB الموجود على المقلاة يتم ضبطه ليناسب أحجام JIB الشائعة وكذلك أحجام BIB الشائعة. لاستبدال JIB اتبع التعليمات التالية:

1. افتح الباب الذي أمام JIB. اسحب JIB الفارغ للخارج من أسفل المقلاة.
2. قم بإزالة أنبوب JIB.
3. تخلص من JIB الفارغ.
4. افتح JIB الجديد وقم بإزالة مانع التسرب الورق أو الفويل وتخلص منه.
5. ملاحظة: أحرص على ألا يسقط مانع التسرب الورق أو الفويل في JIB، وإلا قد ينتج عن ذلك انسداد أو تلف في مضخة JIB.
6. أدخل أنبوب JIB في الـ JIB الجديد حتى يصل إلى القاع، ثم ثبت الغطاء لأسفل فوق الفوهة.
6. حرك JIB الجديد مرة أخرى على رف JIB ثم أغلق الباب.

## إجراء الفحص المسبق اليومي للمقلاة

لتجنب التعتل المتكرر خلال يوم عملك، قم بإجراء هذا الفحص المسبق اليومي قبل تشغيل المقلاة:

1. ازل وخرن الأغطية الليلية الاختيارية.
2. تأكد من أن الزيت عند مستواه الصحيح في كل حوض قلبي.
3. تحقق من مستوى الزيت في JIB. استبدل JIB إذا كان فارغًا.
4. تأكد من نظافة وحفاف وعاء التصريف وأنه قد تم تركيبه بشكل صحيح باستخدام حشوة فلتر جديدة.

## تخزين الأغطية الليلية

قبل استخدام حوض القلي، ازل وخرن الأغطية الليلية، بالنسبة للوحدات التي تتضمن 3 و 4 أحواض قلبي، يمكن تخزين الأغطية الليلية أسفل حوض القلي الموجود في أقصى يمين المقلاة.

ملاحظة: إذا لم يتم استخدام سوى بعض أحواض القلي، يمكن أن تبقى الأغطية الليلية على الأحواض حيث تكون الحرارة خاملة. تُعد الأغطية الليلية ملحقات اختيارية للمقلاة، تُستخدم في تغطية أحواض القلي عندما لا تكون قيد الاستخدام. يساعد هذا على تقليل تفاعل الزيت مع الأكسجين والحفاظ على بقاء الملوثات المحمولة جواً بعيداً عن الزيت. يوصى باستخدام الأغطية الليلية خلال عملية التنظيف العميق لتغطية أحواض القلي المجاورة.

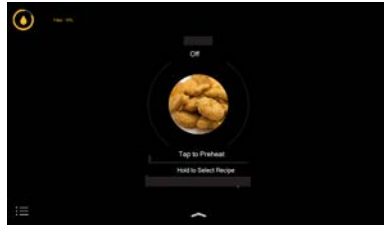
## تشغيل المقلاة

بعد إجراء الفحص المسبق اليومي للمقلاة، شغل المقلاة باستخدام مفتاح الطاقة الرئيسي. وبعد حوالي 15 ثانية، تظهر شاشة Preheat (تسخين مسبق). ومع ذلك، لا يتم تشغيل التسخين في كل حوض قلبي حتى يتم الضغط على زر Preheat (تسخين مسبق) على كل عنصر تحكم في شاشة اللمس.

## التسخين المسبق للزيت

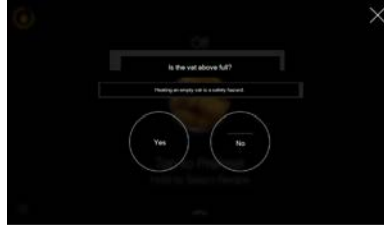
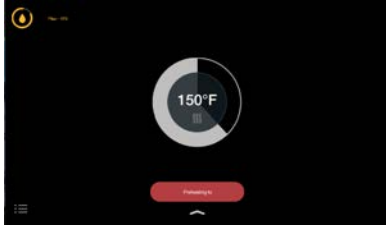
لديك خيار تشغيل بعض أو كل أحواض القلي الموجودة في المقلاة.

1. لتشغيل الحرارة لحوض قلبي معين، اضغط على Preheat (تسخين مسبق).
- ملاحظة: قيمة درجة حرارة نقطة الصب للزيت متغيرة، ويمكن تغييرها حسب أصناف الطعام.



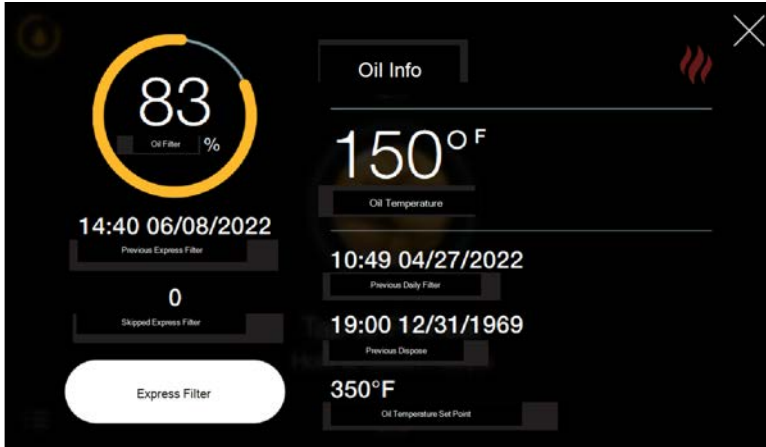
2. تحقق من امتلاء حوض القلي بالزيت حتى الخط السفلي الموجود في الجزء الخلفي من حوض القلي، ثم اضغط على Yes (نعم)

للمتابعة. يجري التسخين المسبق لحوض القلي.



## Oil info (معلومات الزيت)

اضغط على أيقونة oil info (معلومات الزيت) للحصول على معلومات مفصلة عن الزيت الموجود في حوض القلي. بالنسبة لأحواض القلي المقسمة، يوجد أيقونتان لمعلومات الزيت. تعرض الأيقونة الموجودة في الجانب العلوي الأيسر معلومات الزيت لحوض القلي الأيسر بينما تعرض الأيقونة الموجودة في الجانب العلوي الأيمن معلومات الزيت لحوض القلي الأيمن.



- |  |                                    |   |
|--|------------------------------------|---|
| عمر الزيت المتبقي حتى عملية الفلترة التالية.                         | Oil filter percentage (نسبة فلتره) | 1 |
| درجة حرارة الزيت الحالية.  | Oil temperature (درجة حرارة)       | 2 |
| وقت وتاريخ آخر مرة تم فيها التخلص من الزيت الموجود في حوض القلي هذا. | Previous dispose (التخلص السابق)   | 3 |

4	زر Express filter (فلتر سريع)	ابدأ الفلتر السريعة لإعادة ضبط نسبة الفلتر على 100%.
5	Previous filter (الفلتر السابقة)	وقت وتاريخ إجراء آخر فلتر لحوض القلي هذا.

## طهي أصناف الطعام

اتبع التعليمات أدناه لتجنب تدفق الزيت خارج حوض القلي، والذي قد يسبب حروقًا خطيرة، وإصابة شخصية، ونشوب حريق، و/ أو تلفًا ماديًا.



### رطخ

- لحماية الزيت عندما لا تكون المقلاة في حالة الاستخدام الفوري، يجب إيقاف تشغيل المقلاة.
- يتطلب قلي المنتجات المخبوزة إجراء الفلتر للحفاظ على نظافة الزيت. يجب قشد الزيت بشكل متكرر خلال اليوم وفلتره تمامًا مرة في اليوم.
- تخلى من الزيت إذا عرضت الشاشة رسالة "CHANGE OIL SOON" ("تغيير الزيت قريبًا")، أو إذا ظهرت على الزيت علامات الرغوة أو الدخان الزائد.
- حافظ على الزيت في مستوى مناسب للطهي. تحقق من خزان الزيت الاحتياطي وقم بتعبئته على مدار اليوم.
- لا تتجاوز الحد المسموح به للطعام في السلة، ولا تضع أطعمة تحتوي على رطوبة شديدة فيها.

مخاطر نشوب حريق

لتجنب نشوب حريق:

- لا تدع السلال تصطم بعناصر التسخين.
- لا تمارس الضغط على عناصر التسخين.



### راذن!

قد يؤدي الاصطدام بعناصر التسخين إلى تحريك الملفات أو تمديدها والتسبب في نشوب حريق.

قم بطهي الأصناف الغذائية الخاصة بك على المقلاة باتباع الخطوات التالية:

1. ضع الصنف الغذائي الخاص بك في سلة القلي.
2. بمجرد تسخين حوض القلي مسبقًا، اضغط على حوض القلي الذي تود الطهي فيه.



3. اخفض سلة القلي في الزيت.

4. اضغط على مؤقت البدء. يبدأ مؤشر المؤقت احمر اللون في التحرك



5. إذا تم تفعيل Shake Alert (التنبيه بالاهتزاز) في دورة المؤقت، فعندما يصدر صوت تبيه الاهتزاز، ارفع السلة لأعلى من قاع حوض القلي وهزها لفصل وإبعاد القطع الملتصقة عن بعضها، ثم ضع السلة مرة أخرى في الزيت.



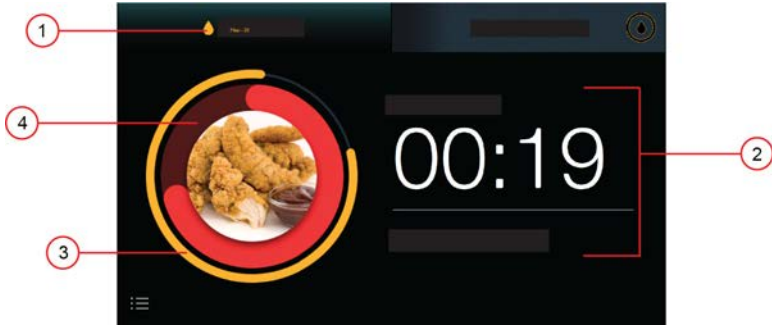
6. عندما ينتهي الوقت الذي تم ضبط المؤقت الأحمر عليه ويصدر صوت التنبيه، ارفع السلة من الزيت وضعها على تعليقة السلة للسماح بتصريف الزيت الزائد.
7. اضغط على المؤقت لإيقاف التنبيه.



## الطهي بمؤقت واحد

يجعلك الطهي باستخدام المقلاة على دراية ليس فقط بالوقت المتبقي لأصناف الطعام الخاصة بك، ولكن أيضًا بعدد مرات الطهي المتبقية حتى يتم إجراء فلترة سريعة. فيما يلي تحليل لشاشة الطهي ذات المؤقت الواحد.





نسبة فلترة الزيت. اضغط مع الاستمرار لعرض درجة حرارة الزيت الحالية.	Oil info (معلومات الزيت)	1
الوقت المتبقي وكذلك اسم صنف الطعام.	Cooking Info (معلومات الطهي)	2
صورة مرئية لنسبة فلترة الزيت. حلقة صفراء ثابتة عندما تساوي نسبة فلترة الزيت 100%. تتم المطالبة بإجراء فلترة سريعة عندما تختفي الحلقة عند 0%.	حلقة حالة فلترة الزيت	3
تمثل هذه الحلقة للإشارة إلى مقدار اكتمال دورة الطهي.	حلقة التقدم في عملية الطهي	4

## مؤقت البدء لحوض القلي الكامل

- تحتوي أحواض القلي الكاملة على مؤقتين يمكن الوصول إليهما من خلال تحكم شاشة اللمس؛ واحد للسلة اليسرى والآخر للسلة اليمنى.
1. اضغط على Cook (طهي) في الجانب الأيسر ثم حدد صنف الطعام. يبدأ المؤقت في العد تنازليًا.
  2. اضغط على Cook (طهي) في الجانب الأيمن ثم حدد صنف الطعام. يبدأ المؤقت في العد تنازليًا.
- ملاحظة: يمكنك بدء مؤقت واحد ثم الضغط على علامة التبويب المقابلة لبدء مؤقت لسلة أخرى.

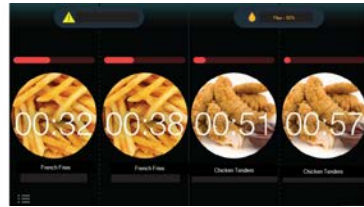
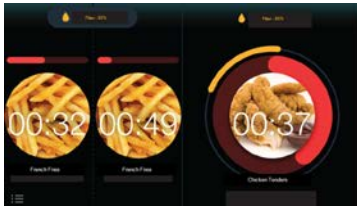


## مؤقت البدء لحوض القلي المقسم

تحتوي أحواض القلي المقسمة على أربعة مؤقتات يمكن الوصول إليها من خلال عناصر التحكم بشاشة اللمس: مؤقتين لحوض القلي الأيسر ومؤقتين لحوض القلي الأيمن.

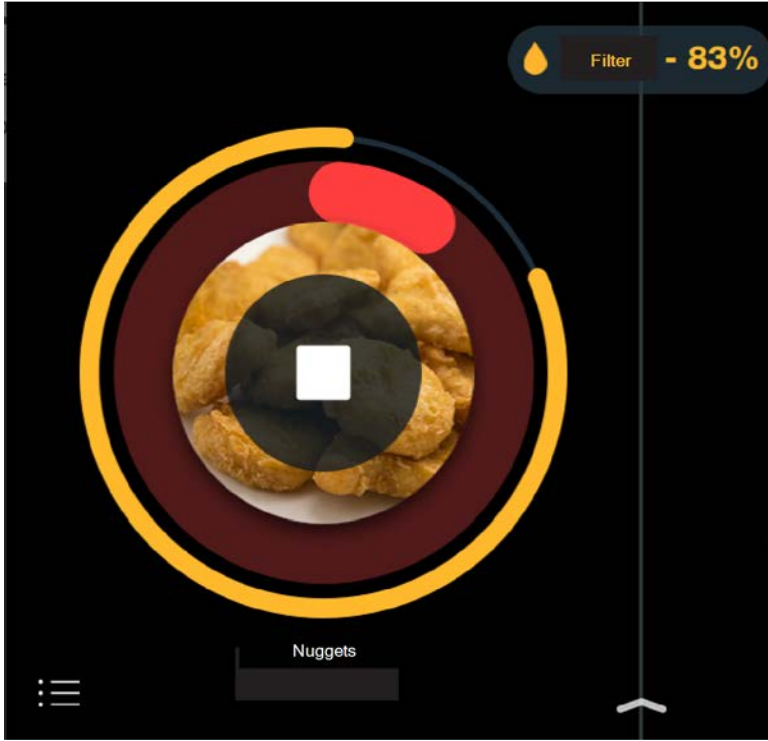
- لبدء مؤقت واحد لحوض القلي الأيسر أو الأيمن، اضغط على العلامة سواء للجانب الأيسر أو الأيمن ثم اختر صنف الطعام الذي ترغب به.
- لبدء مؤقت ثانٍ سواء لحوض القلي المقسم الأيمن أو الأيسر، اضغط مع الاستمرار على الجانب المقابل لشاشة اللمس، ثم اختر صنف الطعام وسيبدأ مؤقت حوض القلي المقسم الثاني في العد تنازليًا.

على سبيل المثال، تعرض الصورة على اليسار ثلاثة مؤقتات تقوم بالعد تنازليًا. إذا كنت ترغب بإضافة مؤقت آخر لحوض القلي الأيمن، اضغط مع الاستمرار على الجانب الأيمن، ثم اختر صنف طعام آخر وسيظهر مؤقت آخر للجانب الأيمن. يتيح لك هذا وجود 3 أو 4 مؤقتات تقوم بالعد تنازليًا في نفس الوقت، والتي تعمل بشكل جيد إذا كنت تملك سلال بربع الحجم.



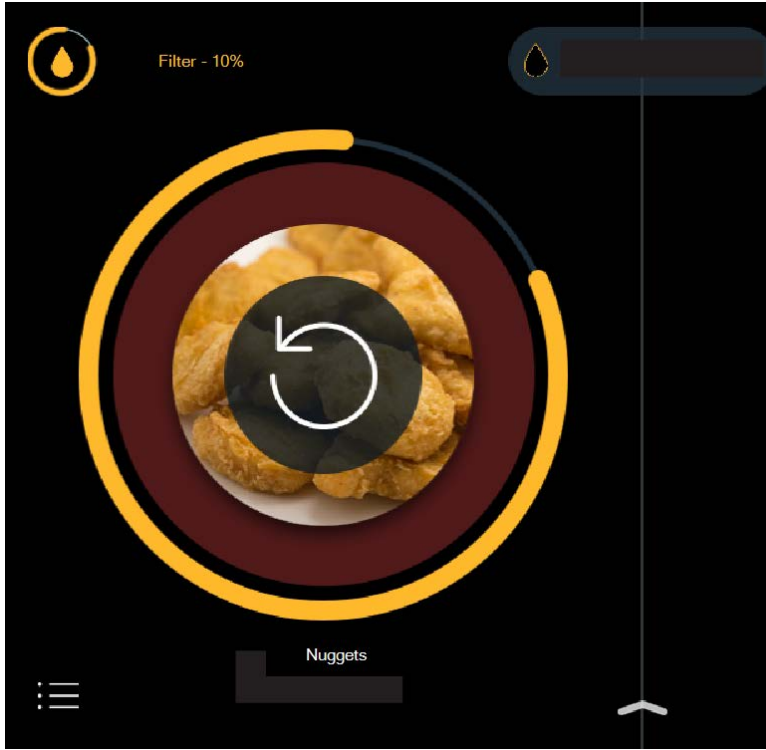
## مؤقت الإيقاف

لايقاف دورة الطهي، اضغط على أي مكان في صورة صنف الطعام ثم اضغط على أيقونة stop (إيقاف).



## مؤقت التكرار

وبعد إتمام دورة الطهي، ستظهر أيقونة repeat cook (تكرار الطهي) على الطعام المطهو مسبقاً على الشاشة. ولتكرار دورة الطهي، اضغط على أيقونة repeat cook (تكرار الطهي) على صورة صنف الطعام. ولاختيار صنف طعام مختلف، اسحب يساراً أو يميناً وستظهر أصناف الطعام المتاحة.



## صنف طعام غير متوافق

هذه أصناف طعام غير مضمنة تتطلب تغييراً في درجة حرارة الزيت قبل الطهي. يؤدي الضغط على صنف غذائي غير متوافق إلى فتح شاشة تتيح لك معرفة ما إذا كان الزيت يحتاج إلى تسخين أو تبريد إلى قيمة نقطة ضبط جديدة.

## إدارة الزيت

### مخاطر الإصابة بحروق

لتجنب الإصابة بالحروق، اتبع التعليمات الظاهرة على الشاشة من أجل إجراءات Express Filter (فلتر سريع) و Daily Filter (فلتر يومية).



## راذن!

قد يتسبب عدم اتباع إجراءات Express Filter (فلتر سريع) و Daily Filter (فلتر يومية) في تراكم القات والبقايا في قاع حوض القلي مما قد يؤدي إلى تآثر الزيت خارج المقللة.

مع التدهور التدريجي لحالة زيت القلي، فإنه ينتج نواتج ثانوية تؤثر على نكهة الطعام وملمسه. هناك "حالة مثلى" للزيت حيث تصل عملية تحلل الزيت إلى الحالة الفضلى. يمكن تمديد هذه الحالة المثلى من خلال الإدارة المناسبة للزيت. يساعدك هذا القسم على فهم ميزات إدارة الزيت

الموجودة في المقلاة. يتم شرح بعض هذه الميزات في هذا القسم وبعضها مشار إليه من خلال روابط لأقسام أخرى. تساعد كل هذه الميزات على تحسين جودة المنتج وتجانسه مع تقليل تكاليف الزيت.

1. وضع Preheat (تسخين مسبق) - يحمي الزيت عن طريق تشغيل الحرارة وإيقافها حتى تصل درجة حرارة الزيت إلى 180 درجة فهرنهايت (82 درجة مئوية).
2. Express Filter (فلتر سريع) - تقوم بإزالة نواتج القلي الثانوية، مثل تراكم الفئات، والذي قد يؤدي إلى فساد الزيت. وأثناء التشغيل العادي وبعد عدد معين من عمليات الطهي، تُعرض رسالة مطالبة لأعضاء الفريق بإجراء فلتر سريع. تتطلب عملية الفلتر السريع من أعضاء الفريق قشد الزيت الموجود بحوض القلي، ولكن بعد ذلك، تصبح الفلتر آلية بالكامل. تكمل المقلاة عملية الفلتر السريع بأكملها، بما في ذلك إعادة الزيت إلى درجة الحرارة المحددة، في أقل من 3 دقائق. ليس من الضروري إيقاف أثناء الفلتر السريع، حيث إنه لا يزال من الممكن استخدام أحواض القلي الأخرى للطهي أثناء فلتر أحد أحواض القلي.
3. Automatic Top Off (تعبئة تلقائية) - تراقب مستويات الزيت في كل حوض قلي وتجدد الزيت تلقائيًا من JIB. تزيد التعبئة التلقائية الحالة المثلى للزيت بإضافة زيت جديد لكل حوض قلي على أساس منتظم.

## فلتر سريع

### مخاطر الإصابة بحروق

لتجنب الإصابة بالحروق، اتبع التعليمات الظاهرة على الشاشة من أجل إجراءات Express Filter (فلتر سريع) و Daily Filter (فلتر يومية).

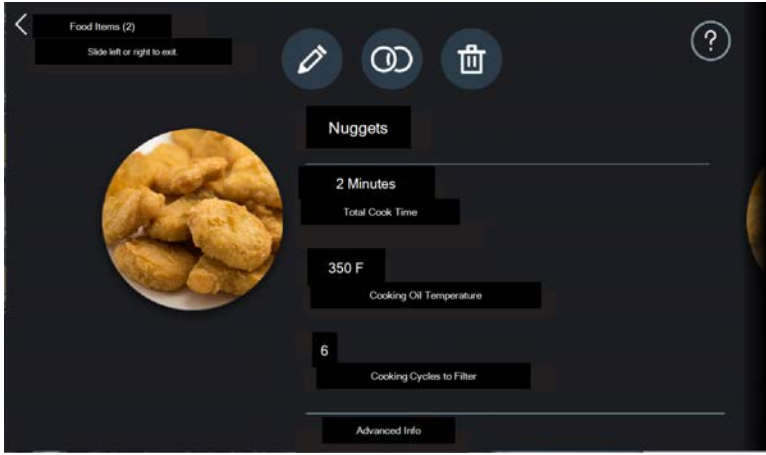


# راذن!

قد يتسبب عدم اتباع إجراءات Express Filter (فلتر سريع) و Daily Filter (فلتر يومية) في تراكم الفئات والبقايا في قاع حوض القلي مما قد يؤدي إلى تآثر الزيت خارج المقلاة.

أفضل الممارسات: شجع أعضاء الفريق على الفلتر عندما يُطلب منهم ذلك وإجراء الفلتر بين الفترات الأكثر انشغالا. فهذا يساعد على إطالة الحالة المثلى للزيت ويزيد من عمره.

على مدار اليوم أثناء طهي الأطعمة، يتراكم الفئات والشوائب الأخرى في حوض القلي وتحتاج إلى أن تُزال بشكل دوري باستخدام ميزة Express Filter (فلتر سريع) الآلية. يتضمن كل صنف طعام في القائمة إعدادًا يتعلق بعدد القطع التي يمكن طهيها من هذا الصنف قبل الحاجة إلى إجراء فلتر سريع. تجدها في Settings (إعدادات) < Food Item Settings (إعدادات أصناف الطعام) < Enter Password (إدخال كلمة المرور) < Manage Food Item (إدارة أصناف الطعام) < Food Items (أصناف الطعام).



على سبيل المثال، تتطلب عادة المنتجات التي تنتج فئاتًا أكثر أثناء الطهي عددًا أقل لهذا الإعداد، وعلى النقيض، تتطلب المنتجات التي تنتج فئاتًا أقل عددًا أكبر لهذا الإعداد. قد تجد أن 15 عملية طهي بين أعمال الفلتر السريعة يفلح بالنسبة للبطاطس المقلية، بينما قد يتطلب الطعام الذي ينتج فئات أكثر مثل شرائح الدجاج 8 عمليات طهي بين أعمال الفلتر السريعة.

يتيح تحكم شاشة اللمس لأعضاء الفريق معرفة عدد مرات الطهي المتبقية بالتقريب قبل الفلتر السريعة التالية من نسبة فلتر الزيت وأيضًا من حلقة حالة فلتر الزيت ذات اللون الأصفر. تبدأ نسبة الفلتر من 100% لكل حوض قلي، ومع طهي الطعام، تنخفض هذه النسبة. وعندما تصل نسبة الفلتر إلى 0% في أي حوض قلي، تظهر رسالة للمطالبة بالفلتر السريعة تشير إلى أن الوقت قد حان للفلتر.

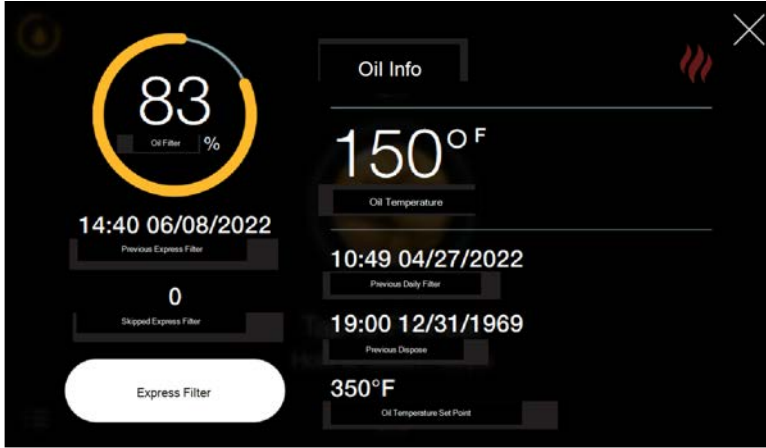
ملاحظة: يمكن أيضًا بدء الفلتر السريعة من Settings (إعدادات) < Oil & Filter (الزيت والفلتر) < Express Filter (فلتر سريعة). في أي وقت تكتمل فيه الفلتر السريعة، تعود حالة فلتر الزيت إلى 100% ويكون أعضاء الفريق جاهزين لفترة الانشغال التالية. عند تنفيذ الفلتر السريعة، تكتمل المقلاة العملية بأكملها، بما في ذلك إعادة الزيت إلى درجة الحرارة المحددة، في غضون 3 دقائق أو أقل باستخدام وعاء فلتر يتم صيانته بشكل مناسب. أثناء فلتر أحد أحواض القلي، يكون لا يزال من الممكن استخدام الأحواض الأخرى للطهي، فيما يلي خطوات إجراء عملية الفلتر السريعة:

1. اضغط على express filter (فلتر سريعة) ثم حدد Filter (فلتر) للفلتر الآن، أو حدد Later (لاحقًا) لتأجيل الفلتر ومتابعة الطهي. يظهر على الشاشة Skim vat (قشد الزيت بحوض القلي).
- ملاحظة: عند تحديد Later (لاحقًا)، تظهر أيقونة تنبيه بجوار أيقونة مطومات الزيت وتظهر رسالة مطالبة بالفلتر السريعة بعد كل عملية طهي إضافية حتى يتم إجراء الفلتر السريعة.



2. استخدم أداة قشد (غير مرفقة مع المقلاة) لإزالة الفئات وبقياء الطعام الطافية من فوق سطح الزيت، ثم أكد بالضغط على Start Filter (بدء الفلتر).

- التصريف / الغسيل - يتم تصريف الزيت إلى وعاء الفلتر والمضخات للتخلص من الفئات عبر التصريف المفتوح.
  - إعادة التعبئة - يستمر الزيت في الصخ ويُفلق صمام التصريف للسماح للزيت بإعادة تعبئة حوض القلي.
  - التسخين - أثناء تعبئة حوض القلي، يتم تشغيل الحرارة لرفع درجة حرارة الزيت مرة أخرى لدرجة حرارة القلي.
3. وبمجرد تسخين الزيت، تظهر رسالة Filter Complete (اكتمال الفلتر) متبوعة بشاشة الطهي. يتوفر لأعضاء الفريق خيار إيقاف كل خطوة مؤقتًا ثم استئناف خطوة إيقاف Express Filter (فلتر سريع) إجراء عمليات الفلتر السريعة أثناء فترات التشغيل الشديد: لدى أعضاء الفريق خيار إجراء فلتر سريع مبكرًا أثناء فترات أعمال القلي القليلة للتأكد من أن الفلتر السريعة لا تعيق فترة بها أعمال قلي كثيرة أو وقت الدورة. على سبيل المثال، إذا كان يتبقى فقط 10% من حالة فلتر الزيت (يتبقى عملية طهي واحدة أو اثنتين) خلال فترة بها أعمال قلي قليلة، يمكن لعضو الفريق بدء الفلتر السريعة مبكرًا من خلال الضغط على أيقونة Oil Info (معلومات الزيت)، ثم الضغط على Express Filter (فلتر سريع).



## إغلاق المقلاة

ملاحظة: إذا كان من المتوقع عدم استخدام المقلاة لفترة طويلة، فتأكد من تصريف الزيت من المقلاة. عندما تكون جاهزًا لإعادة تشغيل المقلاة، راجع قسم [Basic Operation \(التشغيل الأساسي\)](#).

يضمن إيقاف التشغيل في نهاية اليوم بداية جيدة لأعضاء الفريق في اليوم التالي. قائمة التحقق من إغلاق المقلاة:

1. إجراء فلتر يومية لكل حوض قلي.
2. إزالة وعاء الفلتر وتنظيفه وإعادة تركيبه بفلتر جديد.
3. إزالة تعليقة السلة وتنظيفها، وتنظيف المنطقة الواقعة خلفها ثم إعادة تركيبها.
4. إيقاف تشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي.
5. مسح عناصر التحكم في شاشة اللمس.
6. مسح الجزء الخارجي من المقلاة بما في ذلك اللوحات الجانبية والأبواب والمنطقة المحيطة بأحواض القلي.
7. وضع غطاء ليلي على كل حوض (إن وجد).

## مجموعة وعاء الفلتر

**مخاطر الإصابة بحروق**

لتجنب الإصابة بالحروق، اتبع التعليمات الظاهرة على الشاشة من أجل إجراءات **Express Filter** (فلتر سريع) و**Daily Filter** (فلتر يومية).  
 (يومية).

**راذني**

قد يتسبب عدم اتباع إجراءات **Express Filter** (فلتر سريع) و**Daily Filter** (فلتر يومية) في تراكم الفئات والبقايا في قاع حوض القلي مما قد يؤدي إلى تآثر الزيت خارج المقلاة.

**خطر الانزلاق**

لتجنب حدوث الإصابة الشخصية، لا تتجاوز سعة وعاء الفلتر (حوض قلي 1، أو 2 حوض قلي مقسم). لتجنب عدم تجاوز الحد المسموح به لتعبئة وعاء الفلتر، قم بتصريف حوض 1 في المرة الواحدة. تأكد من نظافة منطقة الأرضية حول المقلاة وقم بتجفيفها لتجنب الانزلاق.

**راذني**

يزيل وعاء الفلتر تراكم الفئات والشوائب من الزيت أثناء عملية الفلترة. إذا أصبحت عملية الفلترة بطيئة على مدار اليوم، فقد يكون من الضروري تفريغ سلة الفئات وكشط الفئات الأصفر من الفلتر. عند إيقاف التشغيل، ازل ونظف مجموعة وعاء الفلتر للتأكد من نظافة وعاء التصريف لليوم التالي. عادة ما يتم ذلك بعد الانتهاء من الفلترة اليومية لجميع أحواض القلي. فيما يلي خطوات إيقاف تشغيل وعاء الفلتر:

**صيانة وعاء الفلتر على مدار اليوم**

قد يلزم إجراء صيانة وعاء الفلتر بصفة دورية على مدار اليوم إذا بدأ الزيت في الضخ ببطء أثناء عمليات الفلترة السريعة. نفذ خطوات الصيانة التالية لزيادة تدفق الزيت أثناء عملية الفلترة:

1. ازل وعاء الفلتر بسحبه (تحريكه) للخارج من أسفل المقلاة. تنفصل كل من الوصلة الذكر والأنثى.
2. ازل غطاء وعاء الفلتر وسله الفئات. تخلص من الفئات الموجودة في سلة الفئات.
3. استخدم مكشطة الأواني أو السباتيولا واكشط برفق قطع الفئات الأنعم الموجودة أعلى الفلتر وتخلص منها.
4. أعد وضع سلة الفئات وغطاء وعاء الفلتر.
5. أعد تركيب وعاء الفلتر أسفل المقلاة وأغلق الباب.

**ملاحظة:** تأكد من تثبيت وصلة وعاء الفلتر بإحكام.

**تنظيف وعاء الفلتر**

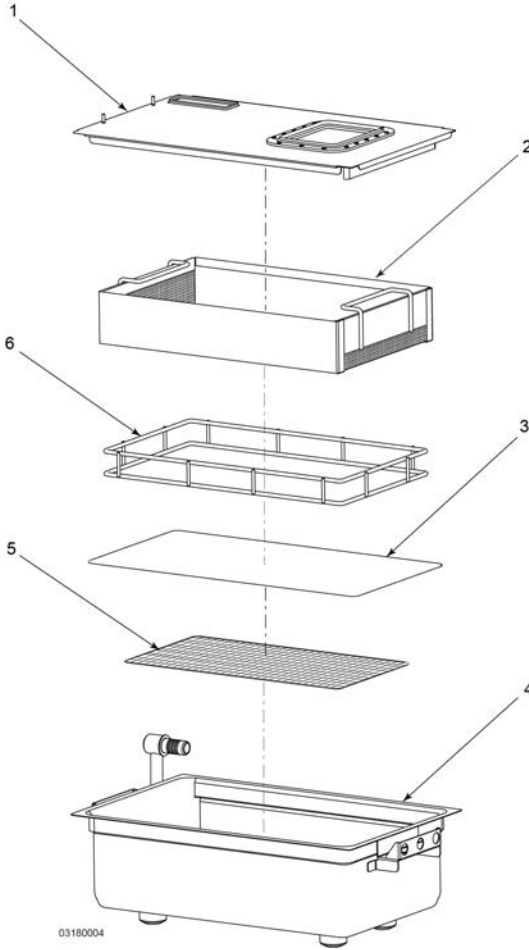
استخدم مسحوق أو سائل تنظيف مغالي آمن من الناحية الغذائية تسمح به قوانين الصحة المحلية. استخدم حلقات منع التسرب الصحيحة من Henny Penny، ويُعد ورق الفلتر ضروريًا. اطلبهم من الفني أو الموزع.

1. ازل وعاء الفلتر بسحبه (تحريكه) للخارج من أسفل المقلاة. تنفصل كل من الوصلة الذكر والأنثى.
2. ازل حلقات منع التسرب من الموصل، وافحصها واستبدلها حسب الحاجة.  
راجع **استبدال حلقات منع التسرب**.
3. قم بلك وعاء الفلتر وإفراغ سلة الفئات وتخلص من الفلتر.
4. اغسل وجفف جميع مكونات وعاء الفلتر.
5. أعد تركيب وعاء الفلتر بالترتيب التالي:

- a. ضع مصفاة الفلتر (5) في قاعدة وعاء التصريف (4).
- b. ضع ورق الفلتر (3) فوق مصفاة الفلتر (5).



- c. ضع كتلة وعاء التصريف (6) فوق ورق الفلتر (3).
- d. ضع ملتقط الفتات (2) فوق كتلة وعاء التصريف (6).
- e. ضع غطاء وعاء التصريف (1) فوق قاعدة وعاء التصريف (4).



6. أعد تركيب وعاء الفلتر أسفل المقلاة وأغلق الباب. ملاحظة: تأكد من تثبيت وصلة وعاء الفلتر بإحكام.

## تنظيف تعليقة السلة

**مخاطر نشوب حريق****لتجنب نشوب حريق:**

- لا تدع السلال تصطم بعناصر التسخين.
- لا تمارس الضغط على عناصر التسخين.

**راذناً**

قد يؤدي الاصطدام بعناصر التسخين إلى تحريك الملفات أو تمديدتها والتسبب في نشوب حريق. حرك تعليقة السللة لأعلى ثم اسحبها نحوك لإزالتها. نظف كلا من تعليقة السللة والمنطقة الموجودة خلفها ثم أعد تركيبها.

**إيقاف تشغيل المقلاة**

في نهاية اليوم، قم بإيقاف تشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي. في مكان مفتاح الطاقة الرئيسي. معلومة: يتم إيقاف تشغيل الحرارة لكل حوض قلبي عند إيقاف تشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي وكذلك كل عنصر تحكم في الشاشة التي تعمل باللمس

**قائمة Settings (إعدادات)**

ولتفادي حدوث إصابة شخصية، لا تحرك المقلاة أو وعاء الفلتر أثناء احتوائهما على زيت ساخن. يجب أن يكون وعاء الفلتر بعيداً أسفل المقلاة، والغطاء في مكانه. تأكد من تناسق فتحة الغطاء مع منطقة التصريف قبل فتحها.

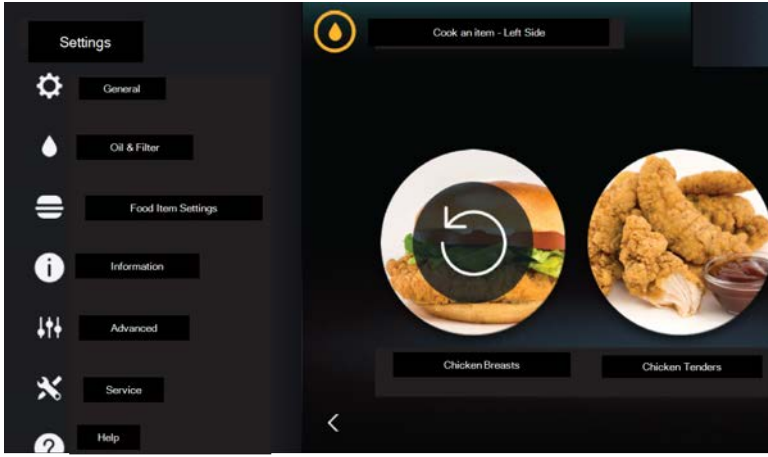
**راذناً****مخاطر الإصابة بحروق**

لتجنب الإصابة بالحروق، اتبع التعليمات الظاهرة على الشاشة من أجل إجراءات Express Filter (فلتر سريع) و Daily Filter (فلتر يومية).

**راذناً**

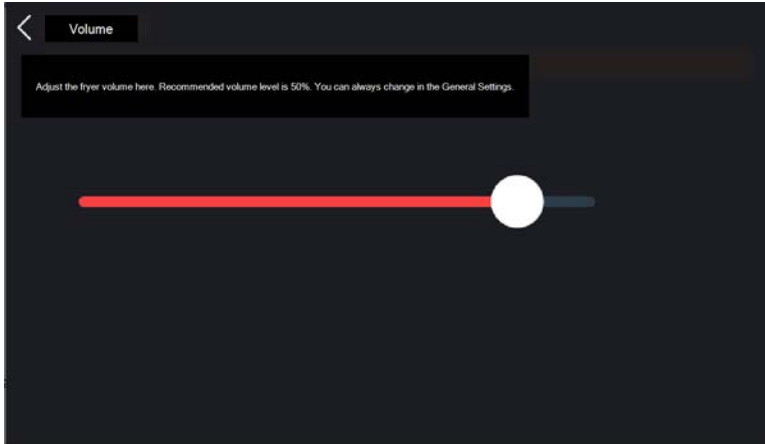
قد يتسبب عدم اتباع إجراءات Express Filter (فلتر سريع) و Daily Filter (فلتر يومية) في تراكم الفتات والبقايا في قاع حوض القلي مما قد يؤدي إلى تآثر الزيت خارج المقلاة.

توجد علامة تبويب الإعدادات في الزاوية اليسرى السفلية من الشاشة الرئيسية. تسمح لك الإعدادات بالقيام بأشياء مثل إضافة أصناف طعام جديدة، والقيام بمهام الفلتر، وإيقاف التسخين لكل حوض من أحواض القلي والمزيد. اسحب لأعلى أو لأسفل في قائمة الإعدادات لرؤية جميع الخيارات المتاحة.



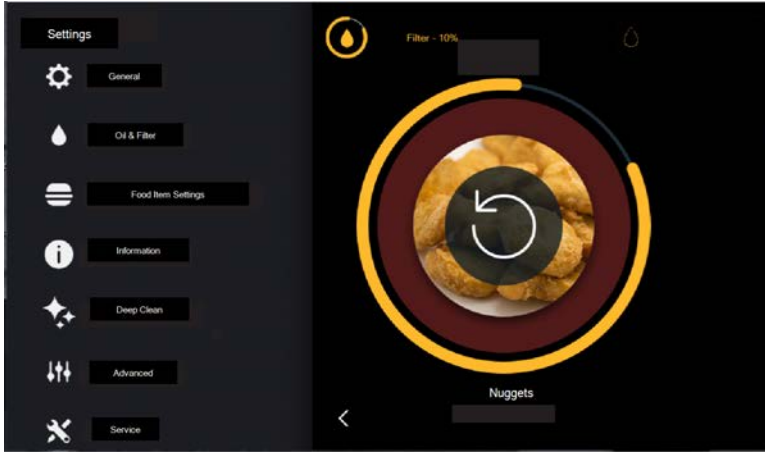
## مستوى الصوت

حرك شريط التمرير إلى مستوى صوت من اختيارك. يؤدي تحريك شريط التمرير إلى اليمين إلى زيادة مستوى الصوت لكل عنصر من عناصر التحكم. يؤدي تحريك شريط التمرير إلى اليسار إلى تقليل مستوى الصوت لكل عنصر من عناصر التحكم.



## فلتر الزيت

تسرد قائمة Oil & Filter (الزيت والفلتر) جميع خيارات فلتر الزيت وتعبئته والتخلص منه. اضغط على الخيار المطلوب، ثم اتبع رسائل المطالبة التي تظهر على الشاشة لإتمام المهمة.

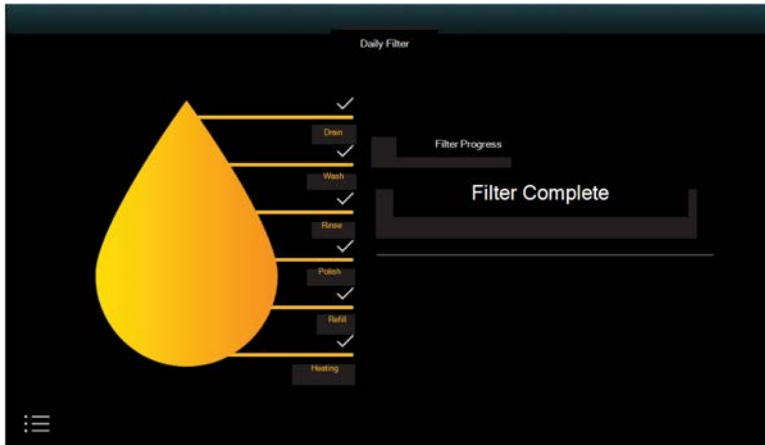


## فلتر سريعة

يُستخدم خيار Express Filter (فلتر سريعة) هذا الموجود في قائمة Oil & Filter (الزيت والفلتر) أثناء فترات القلي البطيئة عندما تكون نسبة فلتر الزيت منخفضة، للتخصير لذروة فترات القلي. في أي وقت يتم فيه إجراء الفلتر السريع، حتى عندما لا تكون نسبة الفلتر عند 0%، تعود نسبة فلتر الزيت إلى 100%.

## الفلتر اليومية

يشبه خيار Daily Filter (فلتر يومية) خيار Express Filter (فلتر سريعة). ومع ذلك، فإن خيار Daily Filter (فلتر يومية) هو تنظيف أكثر أقوى لحوض القلي. وهو يضيف خطوات لتنظيف حوض القلي بالدلك وشطفه. ويتضمن أيضًا خيارات لتكرار دورة الغسيل. ويجب تنفيذ هذا الإجراء مرة يوميًا لإزالة القنات المتراكمة والبقايا من جوانب وقاع حوض القلي. يمكن إجراء الفلتر اليومية خلال فترات عدم القلي، ولكن عادةً ما يتم إجراؤها في نهاية اليوم. يتم أدناه شرح خطوات الفلتر اليومية:



1. ارتد معدات الوقاية الشخصية (PPE).
2. من قائمة Oil & Filter (الزيت والفلتر)، اضغط على Daily Filter (فلتر يومية) ثم اقمش الزيت في حوض القلي.
3. بمجرد اكتمال عملية القمش، اضغط على Start Filter (بدء الفلتر).
4. Drain (تصريف) - يتم تصريف الزيت إلى وعاء الفلتر. بعد تصريف الزيت، يتم عرض رسالة Scrub Vat (فرك حوض القلي).
5. ارفع عناصر التسخين باستخدام أداة رفع العناصر لتنظيف وفرك جوانب وأسفل حوض القلي باستخدام الفرشاة التي على شكل حرف L والفرشاة قرصية الشكل.
6. **ملاحظة:** عليك أن تولي اهتمامًا إضافيًا لتنظيف أدوات التثبيت الموجودة على دعامة عنصر التسخين لضمان عدم وجود تراكمات في تجاويف البراغي.
7. قم بخفض عناصر التسخين واضغط على زر البدء بمجرد اكتمال التنظيف والفرك للمتابعة.
8. ملاحظة: لا تستخدم الفرش إلا لتنظيف وفرك عنصر التسخين وجوانب وأسفل حوض القلي، وإلا فقد يحدث تلف لعنصر التسخين و/ أو حوض القلي.
9. Wash (الغسيل) - يتم ضخ الزيت لغسل الفتات والبقايا في فتحة التصريف.
10. عند اكتمال الغسيل، كرر عملية الغسيل مرة أخرى إذا كان التنظيف الإضافي ضروريًا أو Start Rinse (بدء الشطف) للمتابعة.
11. Rinse (الشطف) - يتم إغلاق صمام التصريف ويتم تعبئة الزيت وتصريفه من حوض القلي لشطفه. ثم يُفتح الصرف مرة أخرى لتصريف الزيت.
12. اضغط على Repeat Rinse (تكرار الشطف) للشطف مرة أخرى أو Start Polish (بدء التلميع) للمتابعة.
13. ملاحظة: يمكن استخدام الفرشاة التي على شكل حرف L والفرشاة قرصية الشكل للتخلص من الفتات والبقايا أثناء خطوة الشطف.
14. Polish (التلميع) - دورة التلميع هي مثل دورة غسيل ممتدة. مدة دورة التلميع افتراضياً هي 5 دقائق. في تلك الأثناء، يتم ضخ الزيت في حوض القلي بينما يظل صمام التصريف مفتوحاً. تعمل هذه الفلتر الممتدة على تلميع الزيت عن طريق إزالة الجزيئات الصغيرة والملوثات أثناء دوران الزيت باستمرار عبر الفلتر. وبعد 5 دقائق، تبدأ خطوة إعادة الملء والتعبئة تلقائياً.
15. إعادة التعبئة - يتم إغلاق صمام التصريف ويتم تعبئة حوض القلي بالزيت.
16. بمجرد الانتهاء، حدد Start Heat (بدء التسخين) للمتابعة إلى الخطوة التالية، أو Skip Heat (تخطي التسخين) لإبقاء حوض القلي دون تشغيل.
17. Heating (التسخين) - يتم تسخين درجة حرارة الزيت مرة أخرى إلى درجة حرارة محددة. يتم عرض شاشة الطهي.
18. ملاحظة: عند اكتمال الفلتر، ستكون هناك علامة اختيار بجوار كل مرحلة توضح أنها قد اكتملت.

## التصريف في الوعاء

يسمح خيار Drain to Pan (تصريف إلى الوعاء) للمستخدم بتصريف الزيت من حوض القلي إلى وعاء التصريف. ثم يبقى الزيت في الوعاء حتى يحدد المستخدم خياراً (إدخالاً) للتعبئة. هذه الخطوة مفيدة لإزالة شيء وقع في حوض القلي، أو إذا كانت الخدمة ضرورية لأحد مكونات حوض القلي.

1. اضغط على DRAIN (تصريف) ومن ثم سيتم فتح التصريف.
2. اضغط على COMPLETE (اكتمل) بمجرد تصريف الزيت. تظهر رسالة Fill Vat From (تعبئة حوض القلي من).
3. عندما تكون جاهزاً لضخ الزيت مرة أخرى إلى حوض القلي، تكون الاختيارات كما يلي:

- وعاء التصريف
- سائب

• JIB

• تعبئة يدوية

ملاحظة: اضغط دائما على Drain Pan (وعاء التصريف) للتأكد من أن وعاء التصريف فارغ.

4. بمجرد تحديد Drain Pan (وعاء التصريف)، اضغط مع الاستمرار على FILL (تعبئة) حتى يتم ضخ كل الزيت من وعاء التصريف ثم اضغط على DONE (تم).



## التخلص

يوفر إعداد Dispose Oil (التخلص من الزيت) خيارين للتخلص من الزيت في حوض القلي، اضغط على أيقونة طريقة التخلص المطلوبة واتبع التعليمات للتخلص من الزيت. وفيما يلي توضيح لخبري التخلص:

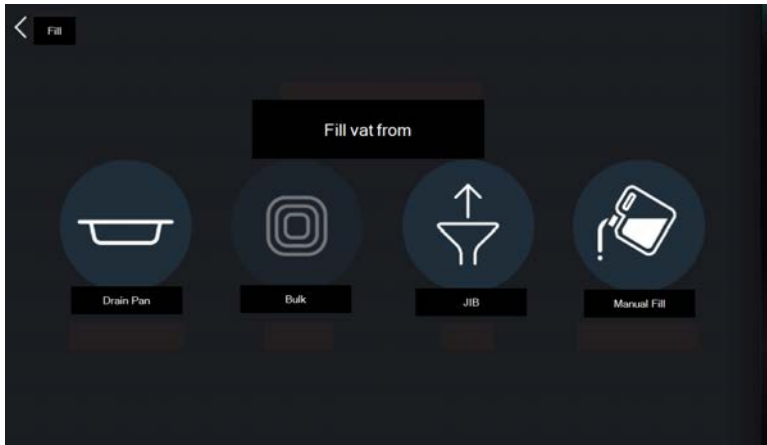
- Drain Pan (وعاء التصريف) - يتم تصريف الزيت إلى الوعاء ثم إزالته من الوعاء بنظام شفط خارجي.
  - Cart (العربة) - اضغط على Cart (العربة) ثم قم بإزالة وعاء التصريف الفارغ.
1. أفتح غطاء مكوك التخلص من الزيت "ODS" (متوفر بشكل منفصل).
  2. أدخل مكوك التخلص من الزيت أسفل المقلاة للتأكد من محاذاة فوهة التصريف مع الفتحة الموجودة في مكوك التخلص من الزيت.
  3. اضغط على Ready (مستعد) بمجرد التنبيت.
  4. بمجرد انتهاء تصريف الزيت، اضغط على Complete (اكتمل).
  5. قم بلف مكوك التخلص من الزيت من تحت المقلاة.
  6. أغلق الغطاء وثبته للنقل.
  7. اختر من بين Drain Pan (وعاء التصريف)، أو Bulk (سائب) أو Manual Fill (تعبئة يدوية) لإعادة تعبئة حوض القلي.
  8. حدد Done (تم) عند الانتهاء.



## تعبئة حوض القلي

يوفر خيار Fill Vat (تعبئة حوض القلي) أربعة خيارات لتعبئة حوض القلي بالزيت. اضغط على أيقونة طريقة التعبئة المطلوبة واتباع التعليمات لتعبئة حوض القلي بالزيت. وخيارات التعبئة الأربعة هي كما يلي:

- Drain Pan (وعاء التصريف) - اضغط على Drain Pan (وعاء التصريف) ثم اضغط مع الاستمرار على Fill (تعبئة) حتى يصبح وعاء التصريف فارغًا. حدد Done (تم) عند الانتهاء.
- Bulk (سائب) - سيتوفر الخيار في إصدار مستقبلي من البرنامج.
- JIB - اضغط على JIB ثم اضغط مع الاستمرار على Fill (تعبئة) لتعبئة حوض القلي من JIB، لفهم مؤشرات التعبئة. حدد Done (تم) عند الانتهاء.
- Manual Fill (تعبئة يدوية) - يتم صب الزيت يدويًا من JIB في حوض القلي. اضغط على Done (تم) عند اكتمال التعبئة. ملاحظة: لتوفير الوقت، استخدم خيار Manual Fill (تعبئة يدوية) لتعبئة حوض القلي الفارغ بالزيت بدلاً من الخيار الأبطأ لتعبئة حوض القلي من JIB.



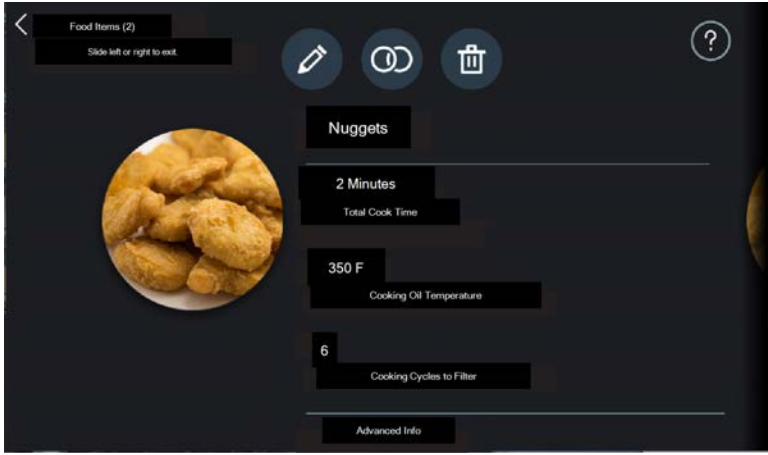
## إعدادات أصناف الطعام

تتيح لك إعدادات صنف الطعام إنشاء أصناف الطعام وتعديلها وإعادة ترتيبها. اضغط على Food Item Settings (إعدادات أصناف الطعام)، واكتب الكود 1234 وستظهر الخيارات الثلاثة التالية:

- Manage Food Items (إدارة أصناف الطعام):
- Editing a Food Item (تحرير صنف طعام)
- Copying a Food Item (نسخ صنف طعام)
- Deleting a Food (حذف صنف طعام)
- Food Item Order (ترتيب حسب أصناف الطعام)
- Create Food Item (إنشاء صنف طعام)

## إدارة صنف الطعام





- 1 أيقون Hidden (صنف طعام مخفي) - لا تتوفر أصناف الطعام على الشاشة الرئيسية عندما تكون مخفية.
- 2 أيقونة Edit (تحرير) - اضغط لتحرير صنف طعام موجود.
- 3 أيقونة Copy (نسخ) - اضغط لنسخ صنف طعام موجود.
- 4 أيقونة Delete (حذف) - اضغط لحذف صنف طعام موجود.

### Editing a Food Item (تحرير صنف طعام)

يتيح لك تحرير صنف طعام تغيير إعداد واحد أو إعدادات متعددة لصنف طعام موجود. اتبع الخطوات التالية لتحرير صنف طعام:

1. حدد Settings (إعدادات) < Food Item Settings (إعدادات أصناف الطعام)، واكتب الكود 1,2,3,4 ثم حدد Manage Food Items (إدارة أصناف الطعام).
2. حدد صنف الطعام الذي ترغب في تحريره، ثم اضغط على أيقونة edit (تحرير).
3. اضغط على الإعداد الذي تريد تحريره.
4. اضغط على Done (تم) بعد تغيير كل إعداد.
5. كرر الخطوة السابقة إذا كنت تريد تغيير إعداد آخر.
6. اضغط على Save (حفظ) لحفظ التغييرات.

### Copying a Food Item (نسخ صنف طعام)

يعد نسخ صنف طعام طريقة بسيطة لإنشاء صنف طعام عندما تكون إعدادات صنف الطعام الجديد مشابهة لإعدادات صنف طعام موجود.

1. حدد Settings (إعدادات) < Food Item Settings (إعدادات أصناف الطعام)، ثم اكتب الكود 1,2,3,4.
2. اختر Manage Food Items (إدارة أصناف الطعام).
3. اضغط على أحد أصناف الطعام، ثم اضغط على أيقونة copy (نسخ).

4. تظهر نسخة من صنف الطعام بنفس الاسم؛ ومع ذلك، يظهر الرقم "2" بعد الاسم لإعلامك بأي من أصناف الطعام هو النسخة.
5. لتعديل النسخة، اضغط عليها، ثم اضغط على أيقونة edit (تحرير).

## حذف أصناف الطعام

يؤدي حذف أحد أصناف الطعام إلى إزالة صنف الطعام هذا تمامًا من ذاكرة عنصر التحكم. هناك طريقتان يمكنك استخدامهما لحذف أصناف الطعام، حذف صنف واحد أو حذف العديد من أصناف الطعام في وقت واحد.

- لحذف صنف واحد، قم بإجراء ما يلي:

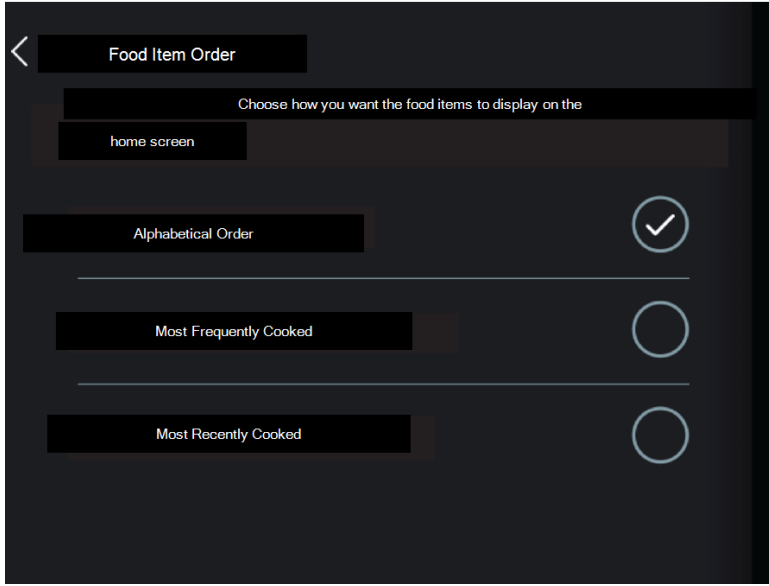
1. حدد Settings (إعدادات) < Food Item Settings (إعدادات أصناف الطعام)، ثم اكتب الكود 1,2,3,4.
2. اختر Manage Food Items (إدارة أصناف الطعام).
3. اضغط على صنف الطعام المراد حذفه، ثم اضغط على أيقونة delete (حذف). تظهر رسالة Are you sure you want to delete?, Cancel or Delete (هل تريد بالتأكيد الحذف؟، إلغاء أو حذف).
4. اضغط على Delete (حذف) لحذف صنف الطعام تمامًا من عنصر التحكم.
5. اضغط على Cancel (إلغاء) للعودة مرة أخرى إلى الخطوة السابقة.

- لحذف عدة أصناف طعام في وقت واحد، قم بإجراء ما يلي:

1. بدءًا من قائمة Food Item (أصناف الطعام)، اختر Settings (إعدادات) < Manage Food Items (إدارة أصناف الطعام).
2. اضغط على أيقونة الحذف في الزاوية اليسرى السفلية، ثم حدد جميع أصناف الطعام التي ترغب في حذفها. تظهر علامة اختيار على كل صنف قمت بتحديدته.
3. بمجرد الانتهاء من تحديد ما تريد، اضغط على أيقونة الحذف في الزاوية اليسرى العلوية. تظهر رسالة Are you sure you want to delete?, Cancel or Delete (هل تريد بالتأكيد الحذف؟، إلغاء أو حذف).
4. اضغط على Delete (حذف) لحذف صنف الطعام تمامًا من عنصر التحكم.
5. اضغط على Cancel (إلغاء) للعودة مرة أخرى إلى الخطوة السابقة.

## Food Item Order (ترتيب حسب أصناف الطعام)

اختر الطريقة التي تريد عرض أصناف الطعام بها على الشاشة الرئيسية. حدد أحد الخيارات الثلاثة التالية.



Alphabetical Order (ترتيب أبجدي) يتم عرض أصناف الطعام أبجديًا من اليسار إلى اليمين.

Most Frequently Cooked (أصناف الطهي الأكثر شيوعًا) يتم عرض أصناف الطعام مع أصناف الطهي الأكثر شيوعًا إلى أصناف الطهي الأقل شيوعًا من اليسار إلى اليمين.

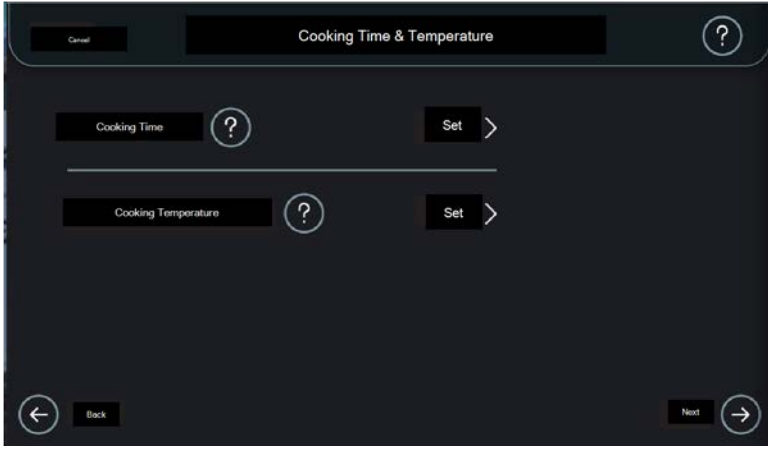
Most Recently Cooked (أصناف الطهي الأحدث) يتم عرض أصناف الطعام مع أصناف الطهي الأحدث على اليسار والأصناف التي لم يتم طهيها لفترة من الوقت على اليمين.

## Create Food Item (إنشاء صنف طعام)

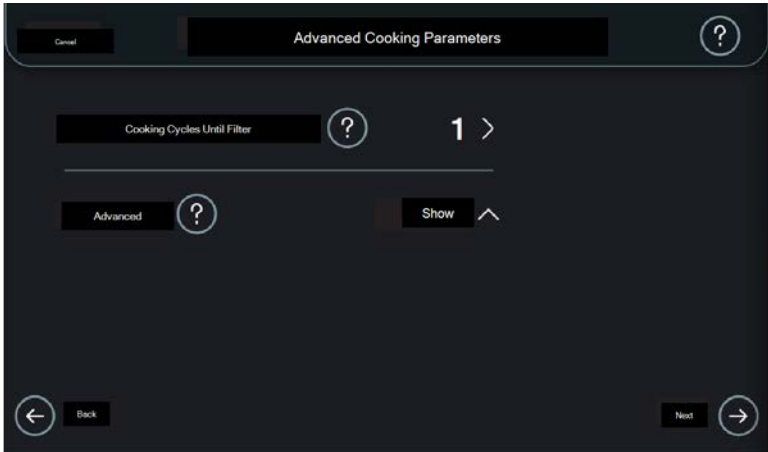
ملاحظة: تحتوي قائمة Food Item Settings (إعدادات أصناف الطعام) Manage (إدارة)، Order (طلب)، و Create (إنشاء)، و Import (استيراد) أصناف الطعام.

لإنشاء صنف طعام جديد، انتقل إلى Settings (إعدادات) < Food Item Settings (إعدادات أصناف الطعام) < Create > New Food Item (إنشاء صنف طعام جديد).

1. اضغط على Create New Food Item (إنشاء صنف طعام جديد).
2. اضغط على Set (ضبط) لاختيار Cooking Time (وقت الطهي)، ثم اضغط على Done (تم).
3. اضغط على Set (ضبط) لاختيار Cooking Temperature (درجة حرارة الطهي)، ثم اضغط على Done (تم).
4. اضغط على Next (التالي) (<).



5. اضغط على العدد الموجود بجوار Cooking Cycles Until Filter (دورات الطهي حتى الفلتر).
6. مرر لتحديد عدد دورات أصناف الطعام التي يمكن إعدادها قبل ظهور رسالة مطالبة express filter (فلتر سريعة)، ثم اضغط على Done (تم).
7. اضغط على Show (عرض) للوصول إلى خيارات Advanced (متقدمة)، ثم اضغط على الخيارات وحدد settings (إعدادات): اختياري. ارجع إلى Advanced Cooking Parameters (معلومات الطهي المتقدمة) للحصول على التفاصيل.
8. اضغط على Hide (إخفاء)، ثم اضغط على Next (التالي) (<-).

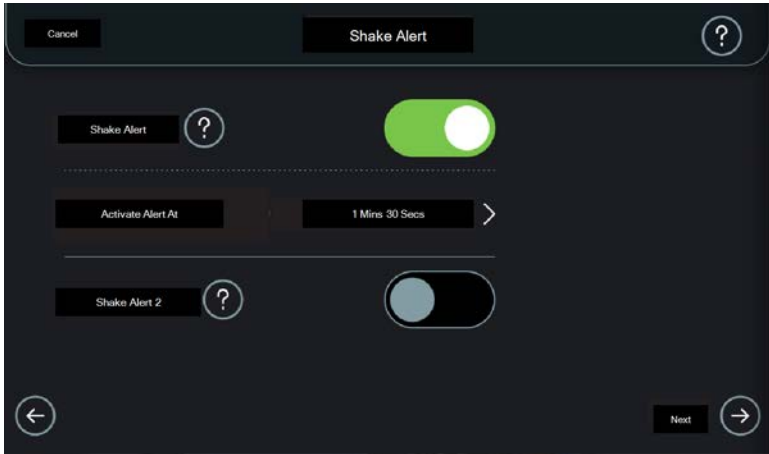


9. وإضافة shake alert (التنبيه بالاهتزاز)، اضغط على مفتاح التبديل لعرض shake alert settings (إعدادات التنبيه بالاهتزاز).
10. اضغط على Set (ضبط) بجوار Activate Alert At (تفعيل التنبيهات عند).
11. اسحب لأعلى أو لأسفل لتحديد الوقت المتبقي على المؤقت لإصدار صوت التنبيه. وعلى سبيل المثال، إذا كان لديك دورة طهي لمدة 3:00 وترغب في ضبط shake alarm (التنبيه بالاهتزاز) للتنبيه بعد 30 ثانية، اضغط وقت

Activate Alert (تفعيل التنبيه) على 2:30.

12. ولإضافة تنبيه اهتزاز ثان، كرر الخطوات 9 - 11.

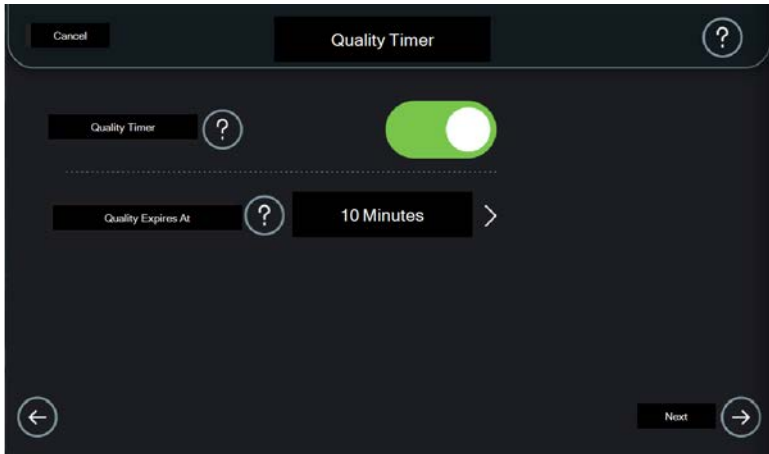
13. اضغط على Done (تم)، ثم اضغط على Next (التالي) (<-).



14. لإضافة Quality Timer (مؤقت الجودة)، اضغط على مفتاح التبديل لعرض الوقت.

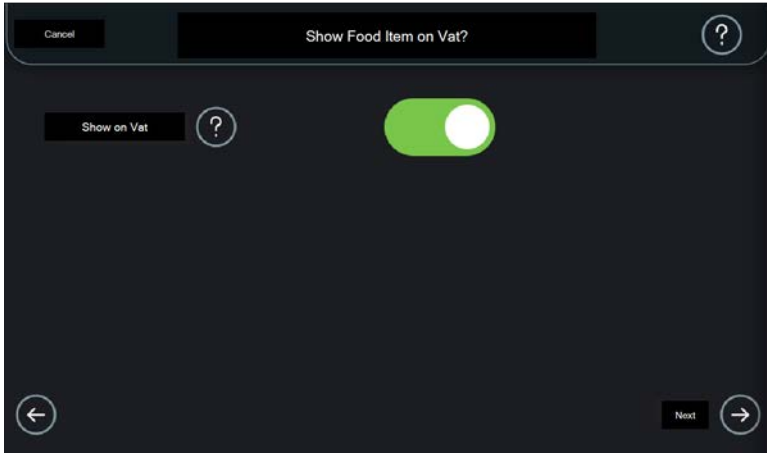
15. اضغط على الوقت وقم بضبطه، ثم اضغط على Done (تم).

16. اضغط على Next (التالي) (<-).

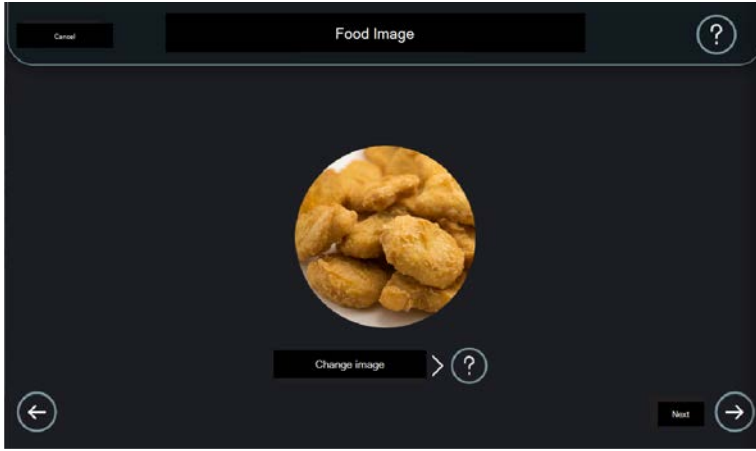


17. ولعرض صنف الطعام على حوض القلي (عنصر التحكم)، اضغط على مفتاح التبديل لعرض على حوض القلي.

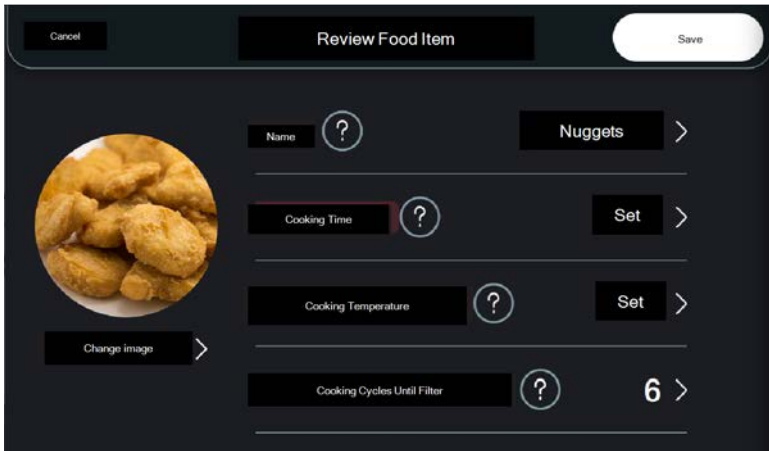
18. اضغط على Next (التالي) (<-).



19. لا اختيار صورة لصنف الطعام، اضغط على Choose image (اختر صورة).  
ملاحظة: تتيح لك هذه الخطوة تحديد صورة الطعام المختارة لصنف الطعام.
- ويسمح لك خيار Choose from images (اختيار من الصور) بتحديد صورة موجودة من عنصر التحكم.
- ويسمح لك خيار Download an image (تنزيل صورة) بتحديد صورة تقدمها على محرك USB.
20. اضغط على Choose from images (اختيار من الصور)، واضغط لتحديد صورة، ثم اضغط على OK (موافق).
21. ولتنزيل صورة، اضغط على الأيقونة أعلى نص Download an Image (تنزيل صورة).
22. أدخل محرك USB الخاص بك، ثم اضغط على OK (موافق) للتأكيد.
23. اسحب لأعلى أو لأسفل لتحديد موقع الصورة التي ترغب بها على محرك USB. اضغط على الصورة لتحديدها، ثم اضغط على OK (موافق).
24. اضغط على Change image (تغيير الصورة) للعودة وتحديد صورة أخرى.
25. اضغط على Next (التالي) (<-)

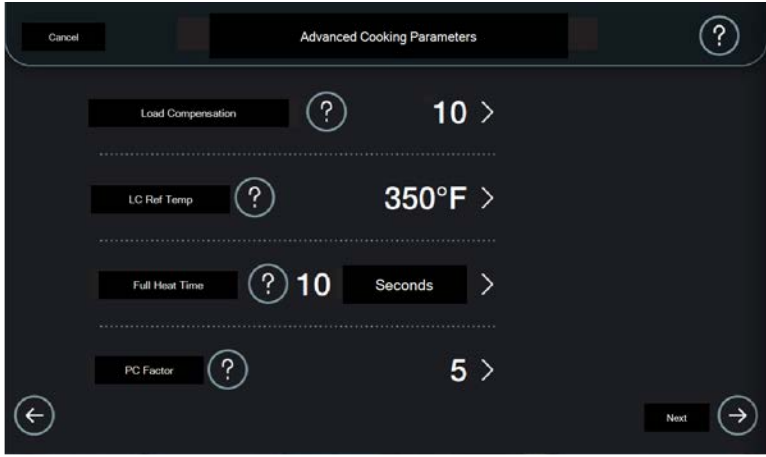


26. قم بتسمية صنف الطعام الخاص بك باستخدام لوحة مفاتيح شاشة اللمس لكتابة اسم صنف الطعام. ملاحظة: يمكن أن تتضمن أسماء أصناف الطعام 40 حرفًا كحد أقصى.
27. اضغط على Done (تم) للمتابعة.
28. راجع الإعدادات الخاصة بصنف الطعام.
29. إذا أردت تغيير الإعدادات، فاضغط على الإعداد المطلوب وقم بتغييره.
30. اضغط على Save (حفظ) لتخزين صنف الطعام والإنهاء.



## معايير الطهي المتقدمة

تصف القائمة التالية الإعدادات المتقدمة لإعداد أحد أصناف الطعام.



تضبط وقت الطهي بناءً على حجم التحميل. يعمل تعويض التحميل على إبطاء وقت الطهي للسماح بطهي أحجام التحميل الأكبر لفترة أطول من أحجام التحميل القياسية، ويسرع وقت الطهي بحيث يتم طهي أحجام التحميل الأصغر لفترة زمنية أقصر من أحجام التحميل القياسية. يؤدي ضبط هذه الخطوة على 0 إلى إيقاف تشغيل تعويض التحميل. كلما زادت قيمة هذا الإعداد، كان العد التنازلي للمؤقت أبطأ عندما تنخفض درجة حرارة الزيت عن إعداد درجة LC Ref Temperature (درجة الحرارة المرجعية لتعويض التحميل). لتمكين تعويض التحميل، اضغط على Set (ضبط)، ثم مرّر لأعلى أو لأسفل لتحديد load compensation (تعويض التحميل) كرقم من 0 إلى 60. اضغط على Done (تم) للمتابعة.

Load Compensation (تعويض التحميل)

درجة الحرارة المرجعية لحسابات تعويض التحميل. وبشكل عام، يجب ضبط هذا الإعداد على متوسط درجة حرارة الزيت أثناء طهي حجم تحميل قياسي مع ضبط load compensation (تعويض التحميل) على 0 (إيقاف). لتمكين هذا الإعداد، اضغط على Set (ضبط)، ثم مرّر لأعلى أو لأسفل لتحديد LC Ref Temperature (درجة الحرارة المرجعية لتعويض التحميل) (تقريب إلى أقرب درجة حرارة). اضغط على Done (تم) للمتابعة.

LC Ref. Temperature (درجة الحرارة المرجعية لتعويض الحمل)

تحافظ على تشغيل السخانات بنسبة 100% من 0 إلى 60 ثانية بمجرد بدء تشغيل المؤقت لصنف الطعام هذا. يساعد التسخين الكامل على توقع انخفاض درجة حرارة الزيت عند إسقاط الطعام لأول مرة في الزيت. لتمكين هذا الإعداد، اضغط على Set (ضبط)، ثم مرّر لأعلى أو لأسفل لتحديد عدد الثواني للتسخين الكامل. اضغط على Done (تم) للمتابعة.

Full Heat (التسخين الكامل)

يساعد "عامل التحكم في الذبذبات" في الحفاظ على درجة حرارة الزيت من تجاوز

PC Factor (عامل التحكم في الذبذبات)



درجة حرارة نقطة الضبط أثناء الطهي. وتعمل السخانات بنسبة 100% عندما تكون درجة حرارة الزيت عند درجة حرارة نقطة الضبط أو أقل منها مطروحا منها إعداد PC Factor (عامل التحكم في الذبذبات). على سبيل المثال، إذا تم ضبط PC Factor (عامل التحكم في الذبذبات) على 3، وكانت نقطة ضبط صنف الطعام هذا هي 350 درجة فهرنهايت، فإن السخانات تعمل بنسبة 100% عندما تنخفض درجة حرارة الزيت إلى 347 درجة فهرنهايت أو أقل. بمجرد أن تصل درجة حرارة الزيت إلى 348 درجة فهرنهايت، يتم إيقاف التسخين الكامل بنسبة 100% ويتم تشغيل وإيقاف ذبذبات التسخين بالتناوب لرفع درجة حرارة الزيت مرة أخرى إلى 350 درجة فهرنهايت. لتتمكن هذا الإعداد، اضغط على Set (ضبط)، ثم مرر لأعلى أو لأسفل لتحديد إعداد PC Factor (عامل التحكم في الذبذبات) المطلوب من 0 إلى 60. اضغط على Done (تم) للمتابعة.

## قائمة Information (معلومات)

توفر قائمة Information (معلومات) البيانات، ويمكن من خلالها تصدير نقطة ضبط المقلاة لاستخدامها كنسخة احتياطية أو استخدامها لنقل نقاط الضبط إلى مقلاة أخرى. فيما يلي خيارات قائمة Information (معلومات):

## About This Fryer (حول هذه المقلاة)

1. اضغط على About This Fryer (حول عن هذه المقلاة) لعرض الرقم التسلسلي وإعدادات التهيئة والضبط والبرامج الخاصة بالمقلاة.
2. اضغط على More Information (مزيد من المعلومات) لرؤية برنامج معين لعناصر تحكم محددة.

## التصدير

اتباع رسائل المطالبة لتصدير نقاط الضبط لأصناف الطهي إلى محرك أقراص USB.

1. اضغط على Export (تصدير)، ثم قم بترك غطاء منفذ USB في مقدمة المقلاة.
2. اضغط على Insert (إدراج) مرة واحدة، ثم أدخل محرك أقراص USB في المنفذ. ومن ثم يبدأ عنصر التحكم في تصدير الملف. يتم عرض رسالة Export successful (تم التصدير بنجاح) عند اكتمال التصدير.
3. أخرج محرك USB.
4. اضغط على OK (موافق) عند الانتهاء.

## قائمة المساعدة

اضغط على help (مساعدة) للعثور على برامج تعليمية تدريبية مثل Quick Start Training (تدريب البدء السريع) والبرنامج التعليمي Drain Pan Assembly (تجميع وعاء التصريف). وهذا هو التدريب في المكان المناسب الذي تحتاجه دون الاضطرار إلى البحث في الدليل. سيتم توفير المزيد من أدلة المساعدة في إصدارات البرامج المستقبلية.

## Shutdown Vat (إيقاف تشغيل حوض القلي)

1. من Settings (إعدادات)، اسحب لأعلى وسيظهر لك Shutdown Vat (إيقاف تشغيل حوض القلي).
2. اضغط على Shutdown Vat (إيقاف تشغيل حوض القلي) لإيقاف تشغيل حوض القلي. يظل عنصر التحكم قيد التشغيل، ولكن تم إيقاف التسخين.
3. اضغط على Preheat (تسخين مسبق) من على شاشة اللمس.



## فصل 4 أعمال صيانة

### جدول الصيانة

كما هي الحال بالنسبة لجميع معدات تحضير الطعام، تتطلب مقلاة Henny Penny المفتوحة عناية وصيانة مناسبة. يقدم الجدول أدناه ملخصاً لإجراءات الصيانة المجدولة التي يتعين على المشغل تنفيذها.

وتيرة التكرار	الإجراء
يوميًا	إجراء فلتره يومية لكل حوض قلي
يوميًا	نظف وعاء الفلتر، ركب حشوة فلتر جديدة، شحم حلقات منع التسرب. <b>ملاحظة:</b> استبدل حلقات منع التسرب إذا لزم الأمر.
يوميًا	قم بإزالة وتنظيف تعلية السلة
يوميًا	قم بتنظيف وتجفيف السلال
يوميًا	قم بتنظيف وتجفيف الأغشية الليلية، ثم ضعها فوق أحواض القلي لحماية الزيت من التلوث.
يوميًا	قم بتنظيف الجزء الخارجي من المقلاة
يوميًا	قم بتنظيف عجلات الكاستر المحورية
أسبوعيًا	نظف خلف المقلاة. تنبيه: أفضل الطاقة عن طريق فصل سلك الطاقة لمنع حدوث إصابة شخصية.
عند اللزوم	تخلص من الزيت القديم وبجمله بزيت جديد
ربع سنويًا	استبدل حلقات منع التسرب الخاصة بوعاء الفلتر
ربع سنويًا	نفذ إجراء التنظيف العميق
سنويًا	اتصل بالموزع، وقم بجدولة الخدمة لإجراء الصيانة المخططة لكل قائمة مرجعية.

## إجراءات الصيانة

قم بتنفيذ مهام الصيانة التالية.

لتجنب حدوث إصابة شخصية، أفضل الطاقة الكهربائية قبل تنظيف المقلاة.



# راذن!

مخاطر الإصابة بحروق

لتجنب الإصابة بحروق، استخدم معدات الوقاية الشخصية عند فلترة الزيت أو تنظيف حوض القلي.



راذني

ولتجنب تلف المعدات، لا تنظف الفولاذ المقاوم للصدأ بأدوات أو منظفات كاشطة، أو  
كيماويات مسببة للتآكل.

= إشعار

استخدم مسحوق أو سائل تنظيف مغالي آمن من الناحية الغذائية تسمح به قوانين الصحة المحلية.

= إشعار

نظف الفرش والأواني المستخدمة في التنظيف والطهي يوميًا.

= إشعار

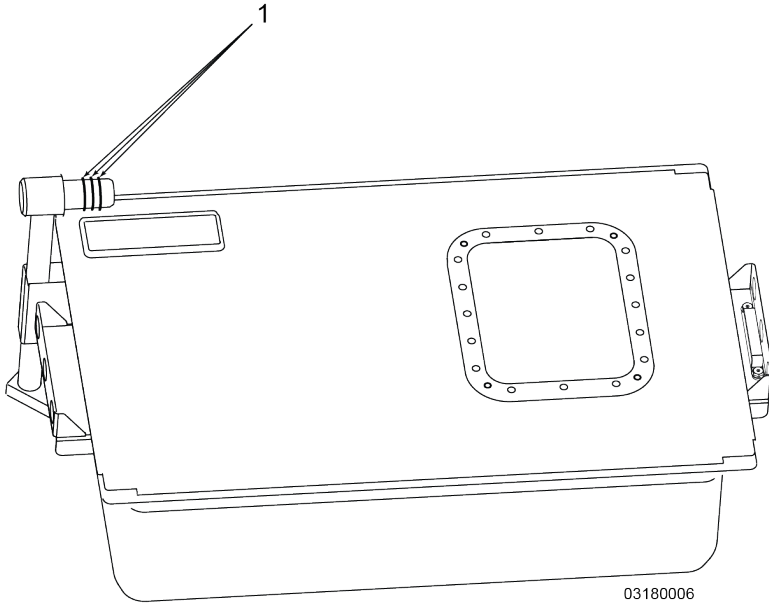
## التنظيف خلف المقلاة الكهربائية

اسحب المقلاة للخارج. انزع جميع أسلاك الطاقة ونظف الشحوم والبقايا من جوانب وخلف المقلاة.

## استبدال حلقات منع التسرب

استبدال جميع حلقات منع التسرب الثلاثة لوعاء الفلتر كل 90 يومًا على النحو التالي:

1. أزل وعاء التصريف.
2. باستخدام مفك براغي صغير برأس عريض، انزع وارفع حلقات منع التسرب الثلاثة (1) واسحبها من طرف الأنبوب.
3. ضع حلقة منع تسرب (1) في كل حز، بإجمالي ثلاث حلقات.
4. قم بتنشيم حلقات منع التسرب (1) الموجودة في أنبوب الفلتر باستخدام زيت بارد جديد.
5. قم بتركيب وعاء الفلتر.



## التنظيف العميق

يزيل إجراء التنظيف العميق رواسب الكربون المتراكمة من عناصر التسخين وجوانب حوض القلي وأسفله. يجب تنفيذ إجراء التنظيف العميق كل ثلاثة أشهر. قد يلزم إجراء ذلك بشكل أكثر تكرارًا اعتمادًا على فئات الخبز ونوع المنتج الذي يتم طهيهِ/ المقدار.

1. اضغط على Settings (إعدادات)، ثم اضغط على Deep Clean (تنظيف عميق).
2. تخلص من الزيت الموجود في حوض القلي متبعًا رسائل المطالبة التي تظهر على الشاشة.
3. قم بتغطية أحواض القلي المجاورة.
4. قم بتحضير وعاء الفلتر - أزل وعاء الفلتر، ثم ازل المكونات الداخلية لوعاء الفلتر (مصفاة الفلتر، كتلة الفلتر، سلة الفتات) وضعها جانبًا. ضع غطاء وعاء الفلتر على وعاء الفلتر وادفعه أسفل المقلاة.
5. املا الحوض بالماء بارتفاع حوالي 1 بوصة (1.5 سم) فوق خط التعبئة العلوي.
6. حدد النقع إما Hot (ساخن) أو Cold (بارد).
7. معلومة: يعتمد النقع الساخن أو البارد على نوع المنظف المستخدم في الإجراء.
8. اقرأ الإرشادات الموجودة على المنظف لمعرفة نوع النقع الذي سيتم استخدامه.
9. أضف الكمية المناسبة من منظف المقلاة الموصى به من قبل الشركة المصنعة للمنظف.
10. ابدأ الإجراء. يظل النقع البارد طوال الليل بينما يقوم النقع الساخن بتسخين الماء ويبدأ مؤتمتًا.
11. بعد النقع، افرك حوض القلي بفرشاة (قرصية الشكل وفرشاة على شكل حرف L لإزالة الكربون المتراكم من حوض القلي ومن عناصر التسخين).
12. اختر تصريف مزيج الماء إلى وعاء الفلتر، أو التخلص من الماء يدويًا من حوض القلي. اتبع رسائل المطالبة التي تظهر على الشاشة للتخلص من الماء.

- التصريف إلى وعاء الفلتر - بعد تصريف الماء، قم بإزالة وعاء الفلتر وتفريغه في مصرف معتمد.
  - التخلص من الماء يدويًا - أفرغ الماء في حاوية معتمدة. أفرغ الماء المجمع في مصرف معتمد.
12. ارفع العناصر وافرك حوض القلي.
  13. اشطف حوض القلي بماء بارد نظيف.
  14. تخلص من الماء. اختر إما تصريف الماء إلى الوعاء ثم إفراغ وعاء التصريف أو إزالة الماء والتخلص منه يدويًا.
  15. املا حوض القلي مرة أخرى بالماء للشطف الأخير ثم كرر الخطوة رقم 10.
  16. اضغط مع الاستمرار على Purge (تطهير) لضخ زيت جديد عبر الخطوط وإزالة الماء من الخطوط.
  17. جفف حوض القلي باستخدام منشفة.
  18. أفرغ وعاء الفلتر وجففه بمنشفة.
  19. أعد تركيب وعاء التصريف مع إضافة فلتر جديد وأدخله أسفل المقلاة.
  20. املا حوض القلي بالزيت.





## فصل 5 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

### رسائل الخطأ

فيما يلي قائمة برموز الأخطاء من المقلاة F5. تشير الأخطاء التي عليها علامة باعتبارها أخطاء فادحة إلى وضع يتطلب اهتمامًا فوريًا. لإصلاح خطأ ما، نفذ جميع خطوات الإجراء التصحيحي حتى يتم إصلاحه. وإذا ظل الخطأ قائمًا بعد تنفيذ جميع خطوات الإجراء التصحيحي، فتواصل مع الدعم الفني للحصول على المساعدة.

رمز الخطأ	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
"E-4" "Fryer control overheat" (ارتفاع درجة حرارة تحكم المقلاة)	<ul style="list-style-type: none"> <li>هناك مصدر حرارة قريب للغاية من المقلاة.</li> <li>مروحة التبريد الموجودة داخل مجموعة التحكم لا تعمل.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>إما أن تنقل مصدر الحرارة بعيدًا عن المقلاة، أو أن تنقل المقلاة بعيدًا عن مصدر الحرارة.</li> <li>عند ارتفاع درجة حرارة لوحة العرض VIU، أعد ضبط عنصر التحكم.</li> <li>اتصل بفريق الدعم الفني للحصول على المساعدة.</li> </ul>
"E-5" "Oil overheat" (ارتفاع درجة حرارة الزيت) وصلت درجة حرارة الزيت الموجود في حوض القلي إلى 400° فنهايت (204° درجة مئوية) أو أكثر	<ul style="list-style-type: none"> <li>إذا كانت درجة حرارة الزيت الفعلية مرتفعة للغاية، فقد يكون مستشعر درجة الحرارة مغطى بالفئات أو بقايا الطعام.</li> <li>وجود كربون زائد متراكم على مستشعر درجة الحرارة؛ بسبب عدم إجراء تنظيف عميق خلال الأشهر الثلاثة الماضية.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>قم بإزالة البقايا الموجودة على مستشعر درجة الحرارة داخل حوض القلي.</li> <li>نفذ إجراء تنظيف عميق. يساعد ذلك على التخلص من البقايا التي قد تتكون حول مجسات درجة الحرارة.</li> </ul>
"E-6" "Cannot read temperature" (تعذر قراءة درجة الحرارة)	مستشعر درجة الحرارة تالف أو مفصول. ملاحظة: قد تتلف المستشعرات إذا اصطدمت بالسلال أو غيرها من الأجسام الصلبة. استخدم الفرش فقط عند تنظيف المستشعرات الموجودة في حوض القلي.	اتصل بفريق الدعم الفني للحصول على المساعدة.
"E-10" "Safety sensor overheat" (ارتفاع درجة حرارة مستشعر الأمان) ارتفاع درجة حرارة مستشعر أمان المقلاة ذي الحد المرتفع وتعطله.	<ul style="list-style-type: none"> <li>إذا تم تخطي عمليات الفلترة السريعة بشكل متكرر، يصبح مستشعر الأمان مغطى بالفئات مما يؤدي إلى ارتفاع درجة حرارته.</li> <li>إذا كان لا يوجد زيت في حوض القلي، أو كان مستوى الزيت أسفل</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>اترك حوض القلي 15 دقيقة حتى يبرد. وقم بفلترته لإزالة الفئات من قاع حوض القلي. أعد ضبط الحد المرتفع للمستشعر وتأكد من تشغيل عمليات الفلترة السريعة، عندما يُطلب منك ذلك.</li> </ul>

رمز الخطأ	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
	مستشعر درجة الحرارة، فسترتفع درجة حرارة مستشعر الأمان. إذا لم يتم إجراء تنظيف عميق خلال الأشهر الثلاثة الماضية، فسيتراكم الكربون ويعزل مستشعر الأمان مسبباً ارتفاع درجة حرارته.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تأكد من امتلاء حوض القلي بالزيت، ثم أعد ضبط الحد المرتفع.</li> <li>• أعد ضبط الحد المرتفع، ثم قم بإجراء تنظيف عميق لحوض القلي.</li> </ul>
"E-15" "Drain Valve Closed" (صمام التصريف مغلق)	هناك شيء يمنع صمام التصريف من الفتح.	حَرِّبْ تصريف الزيت من حوض القلي وإعادة ملئه أو فلترته، وإذا لم يفتح الصمام، فاتصل بالدعم الفني للحصول على المساعدة.
"E-18" "فشل مستشعر المستوى"	مستشعر المستوى إما تلف أو تم فصله. ملاحظة: قد تتلف المستشعرات إذا اصطدمت بالسلال أو غيرها من الأجسام الصلبة. استخدم الفرش فقط عند تنظيف المستشعرات الموجودة في حوض القلي.	اتصل بفريق الدعم الفني للحصول على المساعدة
"E-21" "Oil heating failure" (فشل تسخين الزيت) يقوم حوض القلي بتسخين الزيت ببطء شديد. لا يزال الطهي ممكناً.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لم يتم دفع سلك الطاقة بالكامل داخل المقيس.</li> <li>• انخفاض الجهد، أو مشكلة في مستوى الجهد في المقيس.</li> </ul>	<p>تحذير! قد تنخفض قدرة التسخين لحوض القلي هذا وقد يصبح المنتج غير مطهو جيداً. تحقق دائماً من درجة حرارة المنتج قبل التقديم أو قد ينجم عن ذلك أمراض شديدة.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تأكد من دفع كل سلك طاقة في المقلاة بالكامل.</li> <li>• اتصل بكهربائي معتمد لاكتشاف وإصلاح المشكلات المتعلقة بالمقيس أو القاطع أو جهد الإمداد.</li> </ul>
"E-22" "Check power supply" (تحقق من إمدادات الطاقة) حوض القلي لا يسخن.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• سلك الطاقة المتصل بحوض القلي غير موصل/غير مدفوع بالكامل.</li> <li>• تعطل القاطع.</li> <li>• عدم وجود جهد كهربائي في المقيس.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تأكد من أن كل سلك طاقة في المقلاة موصل بالكهرباء ومدفوع بالكامل.</li> <li>• أعد ضبط قاطع الدائرة.</li> <li>• بالنسبة للوحدات التي تحتوي على حوضي قلي أو ثلاثة أو أربعة، قم بإجراء فحص سريع عن طريق توصيل المقاييس بحوض قلي آخر يعمل. إذا بدأ حوض القلي الآن في التسخين، فإن ذلك يعني أن المقيس الأصلي ليس به جهد كهربائي. اتصل بكهربائي معتمد لاكتشاف وإصلاح المشكلات المتعلقة</li> </ul>

رمز الخطأ	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
		بالمقبس أو القاطع أو جهد الإمداد. إذا استمر عدم تسخين حوض القلي بعد تبديل المقابس، فاتصل بالدعم الفني لشركة Henny Penny للحصول على المساعدة.
"E-31" "Heating Elements Up" (عناصر التسخين مرتفعة عن موضعها)	<ul style="list-style-type: none"> <li>لا يسمح تراكم الفئات لعنصر التسخين بالانخفاض تمامًا.</li> <li>لم يتم الضغط على السخان لأسفل بشكل كامل بعد الفلترية اليومية.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>قم بإجراء فلترية سريعة وإزالة الفئات الزائد المتراكم تحت السخان.</li> <li>استخدم سلة مقلاة للضغط برفق على عنصر التسخين لأسفل.</li> </ul>
"E-41" "Controller data loss" (فقدان بيانات وحدة التحكم)	فشل البرمجة.	قم بإيقاف تشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي وإعادة تشغيله مرة أخرى. إذا استمر ظهور رمز الخطأ، فاتصل بالدعم الفني للحصول على المساعدة.
"E-46" "Memory write failure" (فشل كتابة الذاكرة)	فشل البرمجة.	قم بإيقاف تشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي وإعادة تشغيله مرة أخرى. إذا استمر ظهور رمز الخطأ، فاتصل بالدعم الفني للحصول على المساعدة.
"E-47" "A to D failure" (فشل A إلى D)	فشل التحكم الداخلي.	قم بإيقاف تشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي وإعادة تشغيله مرة أخرى. إذا استمر ظهور رمز الخطأ، فاتصل بالدعم الفني للحصول على المساعدة.
"E-48" "Controller input failure" (فشل إدخال وحدة التحكم)	فشل نظام الإدخال.	قم بإيقاف تشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي وإعادة تشغيله مرة أخرى. إذا استمر ظهور رمز الخطأ، فاتصل بالدعم الفني للحصول على المساعدة.
"E-60" "Filtration board" "communication" (لوحة الفلترية لا تزال المقلاة تسخن، لكن لا تُجرى فلترية أو تعبئة).	فشل لوحة AIF، أو إمدادات الطاقة، أو التوصيل.	قم بإيقاف تشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي وإعادة تشغيله مرة أخرى. إذا استمر ظهور رمز الخطأ، فاتصل بالدعم الفني للحصول على المساعدة.

رمز الخطأ	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
"E-70C" "Drain interlock failure" (فشل إقفال التصريف) لا يمكن إجراء الفلترة.	فشل التوصيل بصمام التصريف.	اتصل بفريق الدعم الفني للحصول على المساعدة.
"E-82" "Selector valve failed" (فشل صمام أداة الاختيار) لا يمكن إجراء الفلترة و التعبئة التلقائية لأحواض القلي.	لا توجد استجابة من صمام الاختيار.	قم بإيقاف تشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي وإعادة تشغيله مرة أخرى. إذا استمر ظهور رمز الخطأ، فاتصل بالدعم الفني للحصول على المساعدة.
"E-93A" "Supply tripped" (تعتل إمدادات الطاقة)	فشل إمدادات الطاقة.	اتصل بفريق الدعم الفني للحصول على المساعدة.

## دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
قسم الطهي- لون المنتج غير صحيح		
أ. لون المنتج داكن جدًا (بعض الكميات).	الفتات أو الكربون المتراكم يغطي مستشعر درجة الحرارة.	نظف جميع البقايا المتراكمة على مستشعر درجة الحرارة تمامًا.
	لم يتم إخراج المنتج من حوض القلي فورًا بعد صدور صافرة مؤقت العد التنازلي.	قم بإخراج المنتج من حوض القلي عندما يصدر مؤقت العد التنازلي صافرة.
	تحديد مؤقت خاطئ لصنف الطعام.	حدد مؤقت صنف الطعام الصحيح.
داكن جدًا (كل الكميات).	ضبط درجة حرارة طهي صنف الطعام على درجة عالية جدًا.	أعد ضبط درجة حرارة طهي صنف الطعام على إعداد أقل.
	مجس درجة الحرارة خارج المعايير، أو جهد غير مناسب.	اتصل بفريق الدعم الفني الخاص بشركة Henny Penny للمساعدة.
	الزيت قديم جدًا.	إذا كان الزيت يدخن أو يبدو أنه محترق، فقم بتغيير الزيت.
	الزيت داكن جدًا.	• إذا كان الزيت يدخن أو يبدو أنه محترق، فقم

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• بتغيير الزيت.</li> <li>• فلتر الزيت.</li> <li>• قم بإجراء التنظيف.</li> </ul>
فاتح جدًا (كل الكميات).	ضبط درجة حرارة طهي صنف الطعام على درجة منخفضة جدًا.	اعد ضبط درجة حرارة طهي صنف الطعام على إعداد أعلى.
	مجس درجة الحرارة خارج المعاييرة.	اتصل بفريق الدعم الفني الخاص بشركة Henny Penny للمساعدة
	تسخين/استعادة المقلاة البطييرة.	انظر E-21 خطأ "Oil Heating Failure" (فشل تسخين الزيت).
فاتح جدًا (بعض الكميات).	المنتج بارد جدًا. على سبيل المثال، تم وضع المنتج في الزيت المجمد بينما كانت سياسة التخزين هي تذيويه أولاً. تحقق من معايير التخزين.	اترك المنتج ليذوب قبل الطهي.
	بدأ مؤقت صنف الطعام قبل وضع المنتج في الزيت.	ضع المنتج في الزيت أولاً، ثم ابدأ مؤقت صنف الطعام المناسب.
	تحديد مؤقت خاطئ لصنف الطعام.	حدد مؤقت صنف الطعام الصحيح.
	تم إيقاف دورة الطهي قبل أن يصل مؤقت الطعام إلى 0:00 وانطلقت صافرة الإنذار.	اترك المنتج في الزيت طوال فترة الطهي.
	حجم التحميل كبير جدًا.	ضع التحميلات ذات الحجم القياسي فقط أو زد إعداد تعويض التحميل.
جفاف المنتج.	فقدان الرطوبة قبل الطهي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم منتجًا طازجًا.</li> <li>• قم بتغطية المنتج لتقليل التبخر.</li> </ul>
	الإفراط في طهي المنتج.	لم يتم إخراج المنتج من حوض القلي فورًا بعد صدور صافرة مؤقت العد التنازلي.
	ضبط مؤقت صنف الطعام لفترة طويلة جدًا.	يجب تقصير مدة الطهي لصنف الطعام هذا.
	تحديد مؤقت خاطئ لصنف الطعام.	حدد مؤقت صنف الطعام الصحيح.

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي	
طعم محترق.	نكهة الزيت المحترق.	استبدل الزيت ونظف تنظيلاً عميقاً.	
	لم يتم إجراء فلترة سريعة عند الطلب.	قم بإجراء فلترة سريعة عندما يُطلب ذلك.	
	عدم إجراء فلترة يومية.	قم بإجراء فلترة يومية مرة في اليوم.	
	وجود عناصر تسخين غير سليمة أو جهد غير مناسب.	اتصل بفريق الدعم الفني الخاص بشركة Henny Penny للمساعدة.	
عدم إتمام طهي المنتج.	تم إيقاف دورة الطهي قبل أن يصل مؤقت الطعام إلى 0:00 وانطلقت صافرة الإنذار.	اترك المنتج في الزيت طوال فترة الطهي.	
	زمن مؤقت طهي صنف الطعام قليل جداً.	قم بزيادة وقت الطهي لصنف الطعام.	
	حجم التحميل كبير جداً.	ضع التحميلات ذات الحجم القياسي فقط أو زد إعداد تعويض التحميل.	
	تحديد مؤقت خاطئ لصنف الطعام.	حدد مؤقت صنف الطعام الصحيح.	
	ضبط درجة حرارة طهي صنف الطعام على درجة منخفضة جداً.	اضبط درجة حرارة طهي صنف الطعام على إعداد أعلى.	
	مجس درجة الحرارة خارج المعايير.	اتصل بفريق الدعم الفني الخاص بشركة Henny Penny للمساعدة.	
	تسخين/استعادة المقلاة البطينية.	انظر E-21 خطأ "Oil Heating Failure" (فشل تسخين الزيت).	
	مفتاح طاقة المقلاة وعناصر التحكم		
	مع وجود مفتاح الطاقة في وضع التشغيل، تعرض الشاشة التي تعمل باللمس رسالة do not power up (عدم التشغيل).	المقلاة مفصولة عن الطاقة.	قم بتوصيل جميع أسلاك الطاقة خلف المقلاة، واضغطها بالكامل.
		تعطل قاطع الدائرة الخاص بالمقلاة.	استبدل القاطع.
عدم وجود جهد كهربائي في المقبس.		اتصل بكهربائي معتمد لاكتشاف وإصلاح المشكلات المتعلقة بالمقبس أو القاطع أو جهد الإمداد.	
مشكلة كهربائية أو مشكلة في عنصر التحكم في المقلاة.		اتصل بفريق الدعم الفني الخاص بشركة Henny Penny للمساعدة.	

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
الشاشة التي تعمل باللمس في وضع التشغيل، ولكنها لا تستجيب.	توقف الشاشة.	اضغط على زر إعادة ضبط التحكم واتركه (أسفل لوحة التحكم).
مع وجود مفتاح الطاقة في وضع التشغيل، تعرض إحدى الشاشات التي تعمل باللمس رسالة does not power up (عدم التشغيل).	انقطاع الطاقة عن الشاشة أو وجود مشكلة في عنصر التحكم.	اتصل بفريق الدعم الفني الخاص بشركة Henny Penny للمساعدة.
نظام الفلتر		
محرك الفلتر يعمل ولكنه يسخن الزيت ببطء.	ثف حلقات منع التسرب، أو تضررها، أو فقدانها.	استبدل حلقات التسرب.
	انسداد بطانة/ ورقة الفلتر.	قم بإفراغ سلة الفئات وكشط الفئات برفق من الجزء العلوي للفلتر. واستبدل بطانة أو ورقة الفلتر مرة يوميًا.
	بلل بطانة/ ورقة الفلتر.	قم بتبديل بطانة أو ورقة الفلتر بفلتر جاف
محرك مضخة الفلتر لا يعمل.	إعادة ضبط محرك مضخة الفلتر.	تحذير! لتجنب الحروق نتيجة تناثر الزيت، اجعل مفتاح الطاقة الرئيسي في وضع OFF (إيقاف تشغيل)، قبل الضغط على زر إعادة ضبط محرك الفلتر. واترك محرك الفلتر 15 دقيقة حتى يبرد. وقم بإيقاف تشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي. واضغط على زر reset (إعادة ضبط) الأحمر على محرك الفلتر باستخدام مفك براغي. ويوجد محرك الفلتر أعلى وعاء الفلتر. أعد تشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي، ثم انتقل لثانمة Oil & Filter (الزيت والفلتر) واختبر محرك الفلتر بملء حوض الفلتر من وعاء الفلتر. معلومة: استخدم طرف المفك البراغي للضغط على هذا الزر، إذ إنه من الصعب إعادة ضبطه يدويًا.
	قواطع محركات المضخات عالقة	تحذير! لتجنب الحروق نتيجة تناثر الزيت، اجعل مفتاح الطاقة الرئيسي في وضع OFF (إيقاف تشغيل)، قبل إعادة ضبط قواطع

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
		محركات المضخة. وقم بإيقاف تشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي. اضغط على أزرار قواطع reset (إعادة ضبط) البيضاء الموجودة خلف الباب الأيسر الأقصى للمقلاة. قم بتشغيل المقلاة، ثم انتقل لقائمة Oil & Filter (الزيت والفلتر)، واختبر محرك الفلتر
صدور صوت أزيز المحرك ولكن لا يعمل.	انسداد الحطوط أو انسداد المضخة.	اتصل بفريق الدعم الفني الخاص بشركة Henny Penny للمساعدة.
	استخدام دهون صلبة في المقلاة.	اتصل بفريق الدعم الفني الخاص بشركة Henny Penny للمساعدة. هام: لا تستخدم الدهون الصلبة في المقلاة.
يتم إدخال وعاء الفلتر تحت المقلاة. تظهر رسالة Cannot detect drain pan (لا يمكن اكتشاف وعاء التصريف).	وعاء الفلتر غير مدفوع بالكامل.	اسحب وعاء الفلتر بالكامل. تحذير! مخاطر الإصابة بحروق! يمكن أن يكون وعاء التصريف ساخناً. ارتد القفازات المقاومة للحرارة والزيوت قبل تحريك وعاء التصريف.
	لا تسمح أسلاك الطاقة الموجودة خلف المقلاة بسحب وعاء التصريف بالكامل.	أعد وضع أسلاك الطاقة خلف المقلاة حتى لا تتداخل مع حركة وعاء التصريف.
	غطاء وعاء التصريف غير مثبت على وعاء التصريف.	أزل وعاء التصريف، وضع الغطاء فوق وعاء التصريف، ثم أعد تثبيت وعاء التصريف أسفل المقلاة. تحذير! مخاطر الإصابة بحروق! يمكن أن يكون وعاء التصريف ساخناً. ارتد القفازات المقاومة للحرارة والزيوت قبل تحريك وعاء التصريف.
	فشل تشغيل وعاء التصريف.	اتصل بفريق الدعم الفني للحصول على المساعدة.
استمرار محرك الفلتر في العمل وضخ فقاعات الهواء عندما يكون حوض الفلتر ممتلئ. تعرض الشاشة رسالة Cannot detect oil level (لا يمكن	يغطي الفئات والكربون المتراكم مستشعرات الاكتشاف والمستوى في حوض الفلتر.	أزل كل الفئات والكربون المتراكم حول المستشعرات في حوض الفلتر.



المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
اكتشاف مستوى الزيت).	وعاء التصريف فارغ، ولكن لم يكن هناك ما يكفي من الزيت الذي تم ضخه مرة أخرى في الحوض للوصول إلى مجس المستوى.	املا حوض القلي بالزيت.
برودة الزيت عند الفلترة.	فلترة الزيت في درجة حرارة نقطة الضبط.	
لا يتم تصريف الزيت أثناء الفلترة السريعة. تعرض الشاشة رسالة Is the oil draining? (هل يتم تصريف الزيت؟)	انسداد التصريف.	استخدم فرشاة التصريف لدفع الفتات خلال صمام التصريف. حينما يبدأ الزيت في التصريف، أزل فرشاة التصريف. ملاحظة: أزل دائما فرشاة التصريف من صمام التصريف عندما يبدأ الزيت في التصريف، أو سيتم إغلاق صمام التصريف على فرشاة التصريف. وقد يؤدي ذلك إلى تلف صمام التصريف الذي لا يشمل الضمان. أفضل الممارسات! قم دائما بفلترة وفقد الزيت من حوض القلي عندما يطلب منك ذلك لتجنب تراكم الفتات و انسداد التصريف.
عدم فتح التصريف.	اتصل بفريق الدعم الفني للحصول على المساعدة.	
يظل الزيت في وعاء التصريف. تعرض الشاشة رسالة Is the vat filled as shown? (هل تم ملء حوض القلي كما هو موضح؟) نعم/لا	تلف حلقات منع التسرب، أو تضررها، أو فقدها. في حالة وجود زيت في وعاء الفلتر، يجب إزالته قبل إجراء هذه الخطوة. تحذير! مخاطر الإصابة بحروق! انتظر وقتا كافيا حتى يبرد الزيت وار تد معدات الوقاية الشخصية (PPE) بما في ذلك القفازات المقاومة للحرارة والزيت، والمنزر (المريلة)، وواقى الوجه أثناء تنفيذ هذا الإجراء. لا تحرك المقلاة أو وعاء تصريف الفلتر أثناء احتوائهما على زيت ساخن. فقد يتسبب تآثر الزيت الساخن في حدوث إصابة شخصية أو حروق خطيرة. استبدل حلقات التسرب.	
انسداد بطانة/ ورقة الفلتر.	في حالة وجود زيت في وعاء الفلتر، يجب إزالته قبل إجراء هذه الخطوة. تحذير! مخاطر الإصابة بحروق! انتظر وقتا كافيا حتى يبرد	

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء التصحيحي
		الزيت وارتد معدات الوقاية الشخصية (PPE) بما في ذلك القفازات المقاومة للحرارة والزيت، والمنزر (المريلة)، وواقى الوجه أثناء تنفيذ هذا الإجراء. لا تحرك المقلاة أو وعاء تصريف الفلتر أثناء احتوائهما على زيت ساخن. فقد يتسبب تناثر الزيت الساخن في حدوث إصابة شخصية أو حروق خطيرة. قم بإفراغ سلة الفتات وكشط الفتات برفق من الجزء العلوي للفلتر. واستبدل بطانة أو ورقة الفلتر مرة يوميًا.
بلل بطانة/ ورقة الفلتر.		في حالة وجود زيت في وعاء الفلتر، يجب إزالته قبل إجراء هذه الخطوة. تحذير! مخاطر الإصابة بحروق! انتظر وقتًا كافيًا حتى يبرد الزيت وارتد معدات الوقاية الشخصية (PPE) بما في ذلك القفازات المقاومة للحرارة والزيت، والمنزر (المريلة)، وواقى الوجه أثناء تنفيذ هذا الإجراء. لا تحرك المقلاة أو وعاء تصريف الفلتر أثناء احتوائهما على زيت ساخن. فقد يتسبب تناثر الزيت الساخن في حدوث إصابة شخصية أو حروق خطيرة. قم بتبديل بطانة أو ورقة الفلتر بفلتر جاف.
نظام التعبئة التلقائية		
لم يمتلئ حوض القلي بالكامل ولكن يوجد زيت في مضخة JIB. تعرض الشاشة رسالة Is there oil in the JIB? (هل يوجد زيت في مضخة JIB؟) نعم/لا.	ثلاث محاولات لتعبئة حوض القلي تلقائيًا دون نجاح.	1. تحقق من عدم وجود بقايا في نهاية أنبوب JIB. 2. تأكد من إدخال أنبوب JIB في مضخة JIB ودفعه بالكامل إلى أسفل. 3. حاول تعبئة حوض القلي من Oil & Filter (الزيت والفلتر) < Fill Vat (تعبئة حوض القلي) ثم قم بإجراء التعبئة من مضخة JIB لترى ما إذا كانت تعبئة حوض القلي قد بدأت. ملاحظة: قد يستغرق الأمر ما يصل إلى 20 ثانية قبل أن يبدأ ضخ الزيت لسحب الهواء من الخطوط.

الإجراء التصحيحي	السبب المحتمل	المشكلة
وإذا لم يتم تعبئة حوض القلي، اتصل بالدعم الفني للحصول على المساعدة.		
أزل أي فتات أو كربون متراكم من المستشعرات في حوض القلي.	تراكم الفتات/ الكربون حول مستشعرات درجة الحرارة أو المستوى في حوض القلي.	استمرار تعبئة الزيت في حوض القلي على الرغم من امتلائه. تعرض الشاشة رسالة
اتصل بفريق الدعم الفني للحصول على المساعدة.	تلف مستشعرات درجة الحرارة أو المستوى/الاستواء.	?Is there oil in the JIB (هل يوجد زيت في مضخة JIB؟) نعم/لا.





حقوق الطبع والنشر مملوكة لشركة شركة Henny  
Penny2023 جميع الحقوق محفوظة.

شركة Henny Penny  
U.S. 35, Eaton, OH 45320 1219  
8400-456-937-1  
8417-417-800-1  
www.hennypenny.com

## اتصل بالدعم الفني على:

- هاتف:  
الولايات المتحدة وكندا: +1-800-417-8405  
عالمياً: +1-937-456-8405
- نص:  
8405-456-937-1+
- البريد الإلكتروني:  
[technicalservices@hennypenny.com](mailto:technicalservices@hennypenny.com)
- [الدرشة المباشرة](#)

## تواصل مع قسم قطع الغيار على:

- البريد الإلكتروني:  
[partsdepartment@hennypenny.com](mailto:partsdepartment@hennypenny.com)

## تواصل مع قسم الضمان على:

- البريد الإلكتروني: [warranty@hennypenny.com](mailto:warranty@hennypenny.com)