



دليل التشغيل

الشواية

الطراز

SCR-6
SCR-8



HENNY PENNY
Engineered to Last

تسجيل الضمان على الانترنت على موقع WWW.HENNYPENNY.COM

اقرأ التعليمات جيدًا قبل تشغيل الجهاز

التعليمات الأساسية

إخطار

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأفراد ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة (بما في ذلك الأطفال)، أو من يفتقد الخبرة أو المعرفة، إلا بموجب التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز تحت إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم.

القسم الأول: مقدمة

تجمع شواية هيني بيني من طراز SCR-6 أو 8 بين الحامل الحراري الدوّار والاسطوانات الدوّارة بحيث يتم تحمير الطعام بشكل متساوي وتتم عملية الطبخ أسرع. ويمكن استخدامها أيضاً كوحدة عرض لعرض الطعام أثناء طهيه أو حملة.

1-1 شواية هيني بيني

إخطار

اعتباراً من 16 أغسطس 2005، بدأ تنفيذ تعليمات مخلفات المعدات الكهربائية والإلكترونية (Waste Electrical and Electronic Equipment) في الاتحاد الأوروبي. وقد تم تعديل أجهزتنا لتتماشى مع التعليمات. وراجعنا الأجهزة أيضاً لتحديد ما إذا كانت تمتثل إلى تعليمات حظر المواد الخطرة (RoHS) وقمنا بإعادة تصميمها بالشكل الذي تقتضيه التعليمات. لمواصلة الامتثال إلى هذه التعليمات، يجب عدم التخلص من هذه الوحدة بطريقة النفايات المحلية غير المصنفة. وللتخلص منها بطريقة صحيحة، يرجى الاتصال بأقرب موزع لشركة هيني بيني.



- تصميم مضغوط مميز
- نظم آلية منتقاة
- مفاتيح التحكم المتكاملة من شركة Solid State
- مزيج بين حرارة الهواء الساخن والتهي بالاشعة تحت الحمراء
- حركة الاسطوانة الدوّارة
- لوحة التحكم بقراءة LED
- أبواب بزجاج مُقسّى
- صينية تجمع قابلة للفك
- اسطوانة دوارة قابلة للفك
- هيكل فولاذي مقاوم للصدأ
- ألواح تهوية قابلة للفك لسهولة التنظيف

2-1 الخواص

الضوضاء الصادرة عن هذا الجهاز أقل من 70 ديسيبل



قد تصبح الأرضيات المجاورة للجهاز زلقة

لطلب المساعدة، ليس عليك سوى الاتصال بالموزع المحلي المستقل (راجع قائمة الموزعين خلف هذا الدليل).

بالإضافة إلى ذلك، يمكنك الاتصال بمقرات الشركة الرئيسية في إيتون، أو هايو من خلال رقم الهاتف المجاني 18004178405 أو 9374568405، أو زيارة الموقع الإلكتروني للشركة www.hennypenny.com

3-1 للمساعدة

تأميل عتلا عابتا بجي ،نامأب ةي او شلا ل لي غشت نم دكأتلل
أدّج اهمهفو ةنايصل او لي غشتل او بيكرتلل ةميسلا
متي ،ةصاخ ةيمهأب يظحت وأ ةمالسلا ب ةمول عمل ا قل عتت امدن ع
اهم ادختسا متي و .ةظحالمو ري ذحتو هي بنت تاملك مادختسا
يلائلك

4-1
السلامة

يتم استخدام رمز إنذار السلامة مع وجود خطر أو تنبيه أو تحذير مما يشير
إلى خطر الإصابة الشخصية



ملاحظة تُستخدم للمعلومات الهامة بشكل خاص.

إخطار

تحذير يستخدم بدون رمز إنذار السلامة للإشارة إلى موقف محتمل فيه الخطر والذي
قد يؤدي إلى تلف الممتلكات إذا لم يتم تجنبه.

تحذير

تحذير مع رمز إنذار السلامة يشير إلى موقف محتمل فيه الخطر والذي قد يؤدي
إلى إصابة خفيفة إلى متوسطة إذا لم يتم تجنبه.

تحذير



تنبيه يشير إلى موقف محتمل فيه الخطر والذي قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة
الخطيرة إذا لم يتم تجنبه.

إنذار



خطر يشير إلى وجود حالة خطر وشيكة تؤدي إلى الوفاة أو الإصابة الخطيرة إذا
لم يتم تجنبها.

خطر



4-1
السلامة (تابع)

رمز تساوي جهد المعدات



رمز نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية



رموز الصدمة الكهربائية



أو



رموز الأسطح الساخنة



أو



كما هو الحال مع أي من أجهزتنا، تتطلب الشواية بالفعل عناية وصيانة، وهذا ما يناقشه هذا الدليل. إن استخدام التعليمات الموصى بها بعناية وعمل الصيانة الوقائية بانتظام يجعل الجهاز لا يحتاج إلا إلى القليل من الإصلاحات.

5-1
العناية الملائمة

القسم الثاني - التركيب

يقدم هذا القسم تعليمات التركيب الخاصة بشواية هيني بيني.

1-2
مقدمة

إخطار

يجب أن يقوم بتركيب هذا الجهاز فني مؤهل لذلك. يجب أن يمتثل تركيب هذا الجهاز إلى جميع القوانين المحلية والدولية والفيديالية.



لا تتقّب الشواية باستخدام أية أدوات مثل المثاقب أو المسامير حيث أن ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية أو تلف للجهاز.

لقد تم اختبار شواية هيني بيني وفحصها وتعبئتها من قبل خبراء لضمان وصولها إلى المستخدم بأفضل حال. الجهاز مُعبأ داخل صندوق من الكرتون الثقيل مع بطانة كافية لتحمل طريقة الشحن المعتادة.

2-2
تفريغ المحتويات

إخطار

ينبغي الإشارة إلى أي أضرار سببها الشحن في وجود مندوب التسليم وتوقيعها قبل مغادرته.

لإخراج شواية هيني بيني من الصندوق يجب عليك:

1. اقطع الأشرطة المربوطة بعناية.
2. انزع المواد المغلفة من حول الجهاز.
3. ارفع الجهاز من الصندوق.
4. انزع الدعائم التي تحمي الجهاز من الانزلاق.
5. انزع المزالق من الجهاز.
6. والآن، الشواية جاهزة للتركيب.

يجب أن يحتفظ المكان المناسب للجهاز بأهمية بالغة للتشغيل والراحة. اختر المكان الذي يمكنك من إدخال وإخراج الطعام بسهولة بدون إفساد الشكل النهائي للطعام.

3-2 الموقع

إخطار

- يجب أن تبعد الشويبات من طراز 8/SCR-6 عن أي حوائط مجاورة بمقدار 2 بوصة. لا يوجد حد أدنى للمسافات الجانبية للجهاز. بعد وضع شواية هيني بيبي على المنضدة، ضع خرزة من السيليكون (السيليكون أو أي مادة معادلة مانعة للتسرب يجب أن تكون مدرجة بمواد قائمة NSF) حول حافة الجهاز وتدرجها إلى أعلى المنضدة. أنت الآن مستعد لعمل التوصيلات الكهربائية.
- SCR-12 و SCR-16 كلاهما يتطلب الابتعاد 3 بوصات عن الحائط المجاور.. وأيضًا لا يلزم وجود مسافات جانبية للجهاز.
- طراز SCR-8 ذو الزجاج الجانبي يتطلب الابتعاد 4 بوصات عن أي حائط مجاور. وأيضًا لا يلزم وجود مسافات جانبية للجهاز.



مجموعة شويبات SCR هي أجهزة تجارية، وقد تكون العديد من الأسطح ساخنة. لمنع الحرائق، يوصى بوضع الجهاز في مكان لا يدخله الجمهور.

إخطار

يجب استخدام عدة الرص لرص الشويبات، أو لوضع شواية في العرض. تتضمن هذه العدة وجود فراغ مقداره 3 بوصات بين الجهاز والحائط المجاور. رقم القطعة الخاص بعدة الرص هو 02664، للاستخدام مع طراز SCR-6 و SCR-6، و 02665 يستخدم مع طراز SCR-8 و SCR-8. انظر الصفحات 2-4 تركيبات سلك الكهرباء الواحد.

4-2 تعليمات الرص

1. ضع الجهاز على جانبه واربط قفل العجلات أو الأرجل للتحكم الجانبي في الجهاز.
2. باستخدام المسامير المرفقة لعدم قفل العجلات أو الأرجل، اربط كلاً من فاصل الرص (المرفق في العدة) والعجلات أو الأرجل غير المقفلة في الجانب الأمامي للجهاز. يجب أن يمتد فاصل الرص أمام الجهاز بحوالي ثلاث بوصات.
3. ارفع الشواية بحرص وضعها أعلى المعروض أو الشواية السفلية، مع وضع مفاتيح التحكم في الجانب نفسه.

4-2 تعليمات الرص (تابع)



توخ الحذر أثناء نقل الجهاز لتجنب الإصابات الشخصية. إذ أن وزن الشواية SCR-8 يصل إلى 500 رطل (230 كجم) ووزن الشواية SCR-6 يصل إلى 380 رطل (172 كجم).

4. فك مسامير اللوحة الجانبية الثلاثة من الجهاز الأعلى وفك مسامير اللوحة العليا للجهاز الأسفل.
5. ركب دعامات الرص في كل جانب للأجهزة، كما هو مبين في الشكل رقم 1، باستخدام المسامير التي تم فكها في الخطوة رقم 4.
6. الجهاز جاهز الآن للاستخدام.

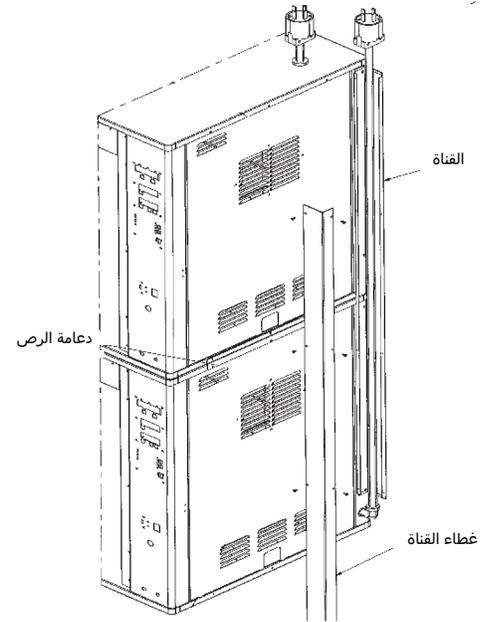


الشكل 1

إخطار

بالنسبة للأجهزة التي يتم تركيبها في كندا، والسعر الخاص بشركة كوستكو، تابع الخطوات التالية:

7. فك زر القابس الأسود من أعلى الجهاز العلوي.
8. فك المسامير من قناة التجميع وافصل الجزئين العلويين.
9. فك المسامير على طول زوايا كل من الأجهزة العلوية والسفلية.
10. ركب جانب واحد من القناة في الأجهزة، باستخدام المسامير التي تم فكها مسبقاً في الخطوة رقم 9. انظر الشكل رقم 2.
11. قم بتوجيه سلك الكهرباء إلى أعلى خلال القناة وارفق الغطاء بها، باستخدام المسامير التي فكها مسبقاً في الخطوة رقم 8. انظر الشكل رقم 2.
12. الجهاز جاهز الآن للاستخدام.



الشكل 2

5-2 تعليمات الرص الخاصة بأجهزة سلك الكهرباء الواحد

1. ضع الجهاز على جانبه واربط قفل العجلات أو الأرجل للتحكم الجانبي في الجهاز.

2. باستخدام المسامير المرفقة لعدم قفل العجلات أو الأرجل، اربط كلاً من فاصل الرص (المرفق في العدة) والعجلات أو الأرجل غير المقفلة في الجانب الأمامي للجهاز. يجب أن يمتد فاصل الرص أمام الجهاز بحوالي ثلاث بوصات.

3. ارفع الشواية بحرص وضعها أعلى المعرض أو الشواية السفلية، مع وضع مفاتيح التحكم في الجانب نفسه.



توخ الحذر أثناء نقل الجهاز لتجنب الإصابات الشخصية. إذ أن وزن الشواية SCR-8 يصل إلى 500 رطل (230 كجم) ووزن الشواية SCR-6 يصل إلى 380 رطل (172 كجم).

4. فك جانب التحكم واللوحات الجانبية للوحدتين.

5. قم بتوجيه سلك الكهرباء إلى داخل SCD كما هو مبين في الشكل رقم 1.

6. لف سلك الكهرباء SCD لأعلى خلال الوحدتين، باستخدام الفتحة الموجودة في المنتصف، أعلى SCD. انظر الشكل رقم 2.

7. باستخدام مفك براغي مسطح الرأس، ركب أسلاك التيار الكهربائي بأطراف الموصل كما هو مبين في الشكل رقم 3.

8. استبدل اللوحات الجانبية، وركب دعائم الرص في كل جانب للأجهزة، كما هو مبين في الشكل رقم 1 (الصفحة 2-3)، باستخدام المسامير التي تم فكها في الخطوة رقم 4.

9. الجهاز جاهز الآن للاستخدام.



الشكل 1



الشكل 2

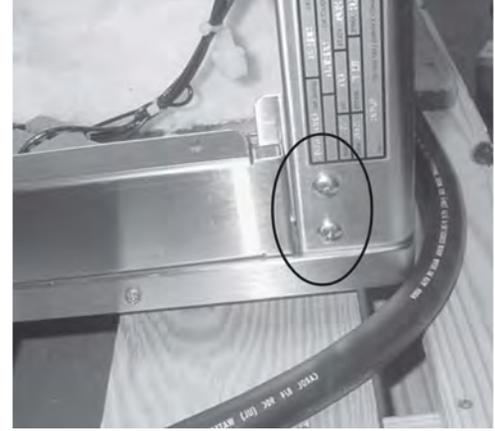


الشكل 3

6-2 تعليمات الرص وتركيب العجلة الخارجية

1. باستخدام مفك براغي برأس صليبية، فك مسامير 8، 4/1-20 x بوصة في جوانب الجهاز. شكل 1.

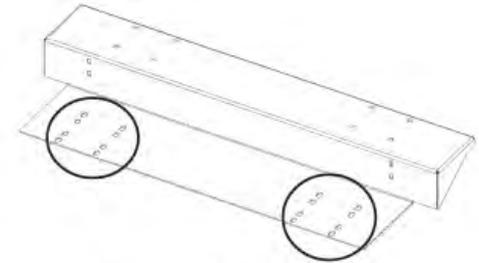
2. انزع جميع المحتويات من داخل الجهاز. ضع الجهاز على الجانب المواجه للعميل. تأكد من حماية الباب الزجاجي من التلف، مثل وضع مواد التغليف بين الجهاز ومنصة النقل الخشبية. (في حالة وجود مقبض للباب المواجه للعميل، دع المقبض يتعلق بحافة المنصة).



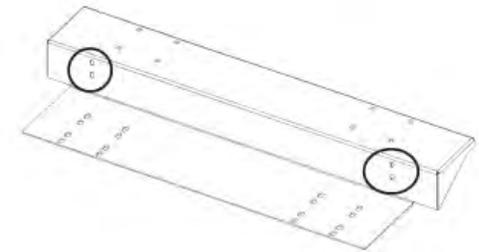
الشكل 1

3. باستخدام مأخذ توصيل أو مفك 16/7 بوصة، فك المسامير والحلقات

باستخدام المعدات التي تم فكها في الخطوة رقم 3، وفتحات تركيب العجلات في أسفل الجهاز، اربط دعائم العجلة الخارجية في أسفل الجهاز، مع فاصل الرص، إن وجد. (يجب وضع فاصل الرص في الجانب المواجه للعميل). ثم باستخدام مسامير 8، 4/1-20 x بوصة (من الخطوة رقم 1)، اربط دعائم العجلة في جانبي الجهاز. شكل 2 و 3.



الشكل 2



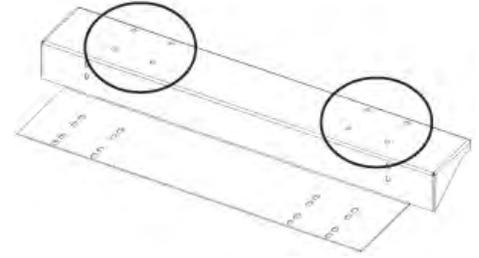
الشكل 3

إخطار

يمكن استخدام الدعائم على أي من الجانبين، أي فتحات التركيب 16 في الدعامة، كما هو مبين في الشكل رقم 2.

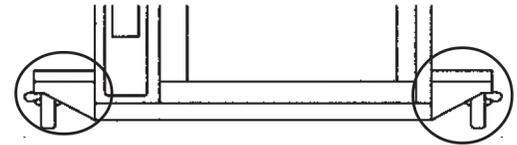
6-2 تعليمات الرص وتركيب العجلة الخارجية (تابع)

4. ارفق العجلات بدعامة العجلة (الشكل رقم 4)، مع تركيب عجلتي الإغلاق الدوارتين في جانب التحكم للجهاز وعجلات عدم الإغلاق في الجانب المواجه للعميل. استخدم مسامير سداسية الرأس 16/5 بوصة، وحلقات إغلاق 16/5 بوصة، وصواميل 16/5 بوصة، وحلقات مسطحة 16/5 بوصة (استخدم حلقتين مسطحتين للمسامير؛ واحدة في أسفل دعامة العجلة والأخرى في الأعلى) المرفقة بالجهاز. الشكل رقم 5 يبين اكتمال عملية التركيب.



الشكل 4

5. دع الجهاز يقف على العجلات وارفع الشواية بحرص وضعها أعلى المعروض أو الشواية السفلية، مع وضع مفاتيح التحكم في الجانب نفسه.



الشكل 5



توخ الحذر أثناء نقل الجهاز لتجنب الإصابات الشخصية. إذ أن وزن الشواية SCR-8 يصل إلى 500 رطل (230 كجم) ووزن الشواية SCR-6 يصل إلى 380 رطل (172 كجم).

6. فك مسامير اللوحة الجانبية الثلاثة من الجهاز الأعلى وفك مسامير اللوحة العليا للجهاز الأسفل.

7. ركب دعامات الرص في كل جانب للأجهزة، كما هو مبين في الشكل رقم 6، باستخدام المسامير التي تم فكها في الخطوة رقم 7.



الشكل 6

8. الجهاز جاهز الآن للاستخدام.

حتى يعمل الجهاز بشكل سليم، يجب استواء الشواية من الجوانب ومن الخلف والأمام. وهذا يضمن عمل الباب بشكل صحيح.

7-2 استواء الجهاز

يوفر المصنع مع الشواية هيني بيني أسلاك 208 أو 240 فولت، 220-380 فولت، 240-415 فولت، 230-400 فولت، مرحلة واحدة أو ثلاث، بخدمة 60/50 هيرتز.

8-2 المتطلبات الكهربائية



يجب أن يتم تأريض الجهاز بشكل كافٍ آمن. يرجى الإشارة إلى الرموز الكهربائية المحلية لاتباع إجراءات التأريض الصحيحة. إذا لم يتم تأريض الجهاز بشكل صحيح، فقد ينتج عن ذلك حدوث صدمة كهربائية.

رقم الطراز	فولت	مرحلة	أمبير	واط	السلك
SCR-8	208	3	33.6	11,100	3+G
	208	1	50.5	11,100	2+G
	240	3	29.1	11,100	3+G
	240	1	46	11,100	2+G
	400	3	19.3	11,000	4+G
SCR-6	208	3	22.8	6800	3+G
	208	1	32.5	6800	2+G
	240	3	19.7	6800	3+G
	240	1	28.3	6800	2+G
	400	3	13.5	6800	4+G

إخطار

8-2 المتطلبات الكهربائية (تابع)

- يجب أن تكون أسلاك التوصيل الكهربائي مقاومة للزيت ومغلقة مرنة، لا تكون أخف من النيوبرين العادي أو ما يعادله من الأسلاك المطاطية المغلفة الأخرى، ويجب أن يكون من نوع HO7RN (CE فقط).
- يوصى باستخدام جهاز وقائي 30 مللي أمبير مثل قاطع دارة يعمل بالتيار المتبقي (RCCB) أو قاطع للتيار الكهربائي ذو الخطأ لدائرة الأرضي (GFCI).
- لتركيب الأسلاك الثابتة فقط: يجب تركيب مفتاح فصل التيار لجميع الأقطاب في التركيب الخارجي.



((للمعدات التي بها رمز CE فقط!) لتجنب الصدمة الكهربائية، يجب ربط الجهاز بأجهزة أخرى أو أسطح معدنية ملموسة على مقربة منه باستخدام موصل ربط متساوي الجهد. هذا الجهاز مزود بطرف توصيل متساوي الجهد. يتميز طرف التوصيل متساوي الجهد بالعلامة التالية .



يجب توصيل مفتاح فصل يتفق مع شروط الجهد العالي من الفئة الثالثة مع مصاهر أو قواطع بسعة مناسبة في مكان مناسب بين الشواية ومصدر التيار. وينبغي أن يكون الموصل من النحاس المعزول يتراوح بين 600 فولت و 90 م. للعمل ما يزيد عن 50 قدم (15.24 م)، استخدم السلك التالي الأكبر حجمًا.

القسم رقم 3: التشغيل

يتم التحكم بشواية هيني بيني من خلال الكمبيوتر. وينظم ذلك درجات الحرارة ويعزز وظائف التوقيت والبرامج للشواية.

1-3
مقدمة

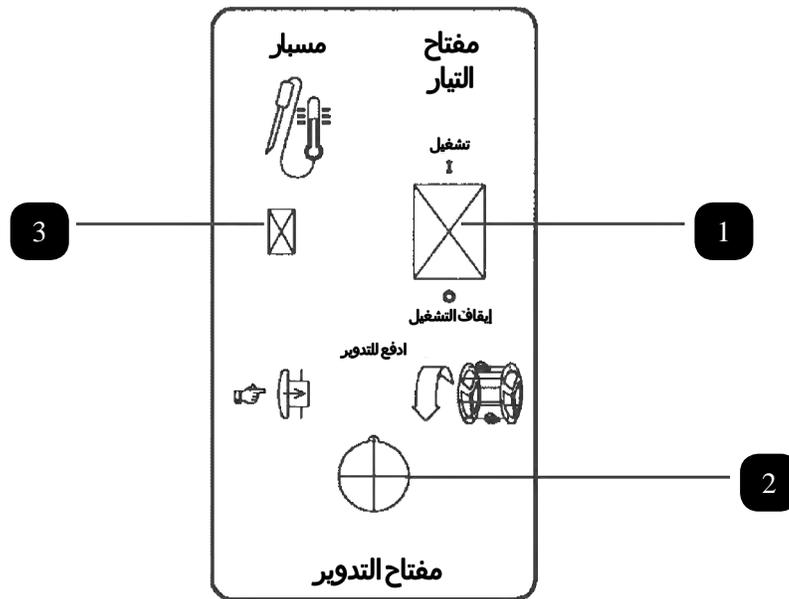
2-3
أدوات التحكم والمفاتيح

رقم العنصر	الوصف	الوظيفة
1	مفتاح التبار	يتحكم مفتاح الرداد ذو الموقعين هذا في تيار الشواية ولوحة التحكم
2	مفتاح التدوير	يتم الضغط عليه لتجاوز التحكم بالكمبيوتر وتشغيل محرك الدوران؛ وقد يتواجد مفتاح التدوير على جانب المشغل وجانب العميل
3	مستار اللحوم	بعد توصيل مستار اللحوم في الوعاء، يمكن إدخال مستار اللحوم في الجهاز ويتم عرض درجة الحرارة
4	تسخين LED	يتم تشغيلها في وضع التسخين المسبق
5	برنامج LED	يوميض عند تشغيل وضع البرنامج
6	إضاءة LED	يوجد أعلى كل زر بالجهاز؛ يتم تشغيله عند تحديد منتج معين وأثناء البرمجة؛ وتوميض إضاءة LED أثناء دورات الطبخ أو الاستعداد
7	أزرار أعلى وأسفل	عشرة أزرار للخيارات المختلفة، عليها علامة M في الصفحة رقم 9؛ يتم تحديدها بالضغط على أزرار أعلى وأسفل
8	إضاءة LED للطبخ أو الاستعداد	يتم تشغيلها أثناء دورة الطهي ودورة الاستعداد
9	زر البرنامج	يتم الضغط عليه للدخول إلى البرنامج وأوضاع البرنامج الخاصة.
10	لوحة القائمة	تعرض أسماء المنتج؛ ويمكن تغيير عناصر القائمة
11	شاشة العرض الرقمية	توجد ثلاث شاشات عرض رقمية LED تعرض درجة الحرارة والوقت والرسائل المتعلقة بعملية التحكم
12	إضاءة LED جاهزة	تعمل أثناء التسخين المسبق عندما تقترب درجة الحرارة من الدرجة التي تم ضبطها بالبرنامج؛ وتتوقف عن العمل أثناء دورة الطهي

2-3
أدوات التحكم والمفاتيح
(تابع)

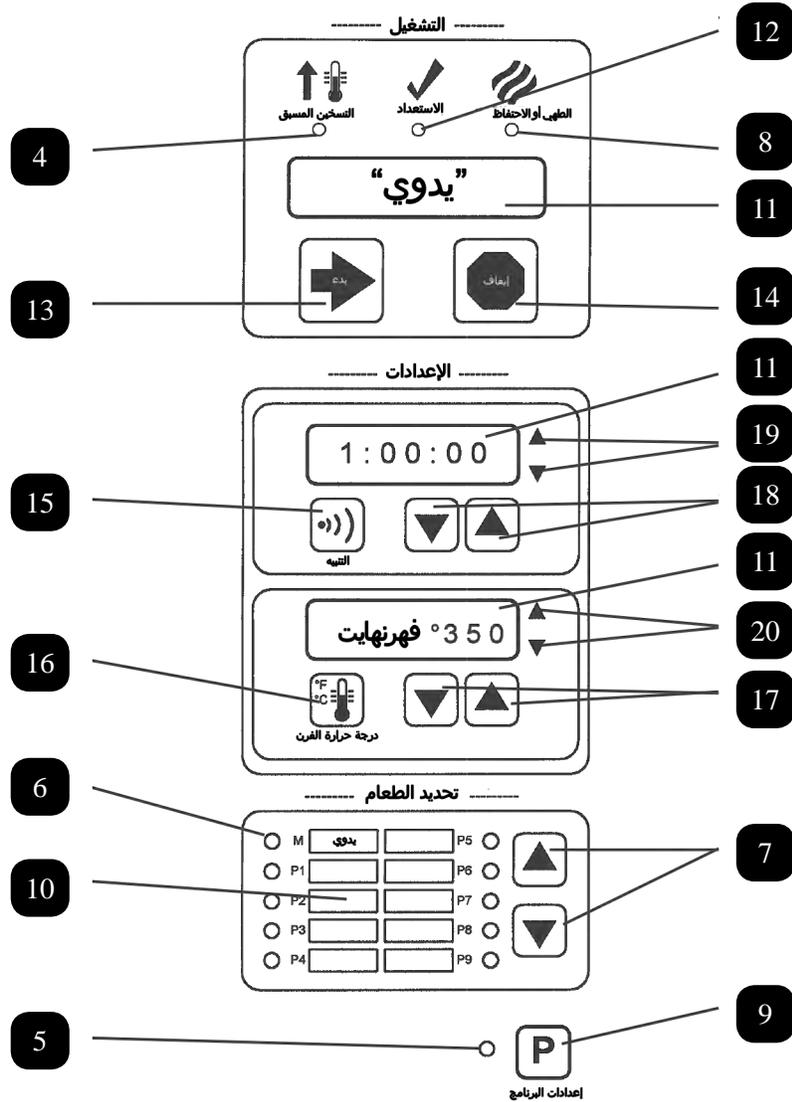
الوظيفة	الوصف	رقم العنصر
يتم الضغط عليه لبدء عملية التسخين المسبق أو بدء دورة الطهي	زر التشغيل	13
يتم الضغط عليه لإنهاء دورة الطهي أو الاستعداد	زر الإيقاف	14
يتم الضغط عليه لعرض إعدادات الإنذار أو تغييرها؛ يمكن تغيير الإعدادات في أي وقت	زر الإنذار	15
يتم الضغط عليه لعرض درجة حرارة الفرن الحالية	زر درجة الحرارة	16
يتم الضغط عليه لتغيير درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً	أزرار أعلى وأسفل لضبط درجة الحرارة	17
يتم الضغط عليه لتغيير إعدادات الوقت	أزرار أعلى وأسفل لضبط الوقت	18
تضيء عند تغيير الوقت	إضاءات LED للوقت	19
تضيء عند تغيير درجة الحرارة	إضاءات LED لدرجة الحرارة	20

2-3
أدوات التحكم والمفاتيح
(تابع)



الشكل 1-3

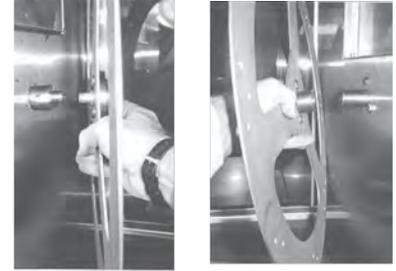
2-3
أدوات التحكم والمفاتيح
(تابع)



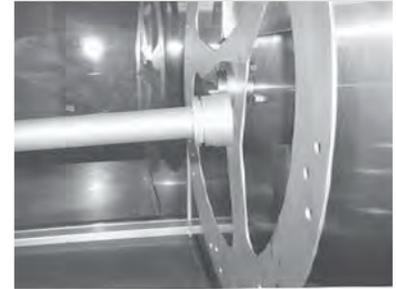
الشكل 3-3

3-3 تركيب الاسطوانات والقضبان والأسياخ

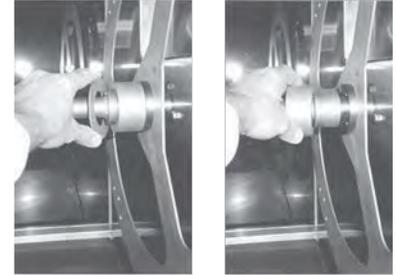
1. ركب الاسطوانات في دعامة الاسطوانة المناسبة في جانبي الجهاز.
2. ضع طرف كل قضيب في محاور كل اسطوانة.



3. مرر الحلقات عل كل محور للاسطوانات.



4. حرك حلقات التثبيت على المحاور إلى الفتحة الموجودة في القضيب.
5. حرك الأسياخ قائمة الزاوية إلى الاسطوانات، مع أسياخ على شكل حرف "V" في اتجاه القضبان.



إخطار

ركب السبخ على شكل حرف "V" في اتجاه القضيب. وسوف يؤدي عكس السبخ إلى إمالة الأسياخ بزواوية.

تحذير

عند فك القضيب، تأكد من اتجاه المؤشر لأعلى باتجاه أعلى الجهاز. إذا كان يتجه إلى الأسفل، سيسقط القضيب.

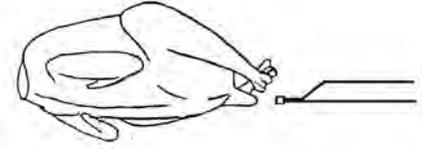


4-3 إجراءات الأسياخ المائلة

تعد الأسياخ المائلة هي الملحق القياسي لشواية هيني بيني. وبالمقارنة بالأسياخ المزدوجة، فهي تتميز بسهولة وسرعة وضع الدجاجة على السبخ. بالإضافة إلى ذلك، بمقارنة الطبخ على الأسياخ بالطبخ في السلة أو المقلاة يتفوق الطهي على السبخ حيث يتم الطهي بشكل متجانس ويكون اللحم طرياً بسبب الدوران. من الضروري وضع اللحم على السبخ بشكل متساوي للحصول على نتائج أفضل.

ضع الدجاجة على ظهرها. قم بعمل شق صغير في الجلد الزائد عند ذيل الدجاجة. ضع أحد الأرجل ثم الأخرى في السبخ، حتى تتقاطع الأرجل. اطوي الأجنحة على الرقبة.

امسك السبخ مع توجيه الفتحة على شكل حرف "V" لأعلى وزاويتها باتجاه المنضدة. حرك السبخ بالطول في تجويف جسم الدجاجة، من تجويل الذيل أولاً، والصدر لأعلى (انظر الشكل 3-3).



الشكل 3-3

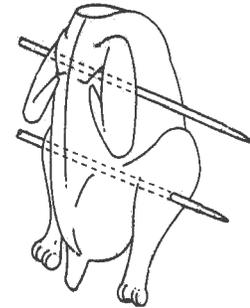
الأسياخ المزدوجة هي ملحقات اختيارية. بمقارنة الطبخ على الأسياخ بالطبخ في السلة أو المقلاة يتفوق الطهي على السبخ حيث يتم الطهي بشكل متجانس ويكون اللحم طرياً بسبب الدوران. من الضروري وضع اللحم على السبخ بشكل متساوي للحصول على نتائج أفضل.

لأفضل النتائج، ضع الدجاج والطيور الصغيرة على الأسياخ في وضع رأسي (انظر الشكل 4-3). ضع الدجاجة على ظهرها. ادفع الساقين والفخذين للخلف برفق. مما يعطي الصدر مظهر ممثليء وتوضع الأفخاذ بشكل أفضل في السبخ. ثبت أحد نقاط السبخ في الصدر عند أعلى الأجنحة. ثبت النقطة الأخرى في الجزء الأكبر من الأفخاذ والأسفل الجسم. ادفع السبخ إلى الجانب الآخر من الدجاجة. يمكن تثبيت الأجنحة بالسبخ أو طيها على الرقبة.

في حالة طهي ديك رومي أو طيور كبيرة، فمن الضروري وضعها بشكل أفقي على الأسياخ حتى لا تلمس الفرن أو الأسياخ المجاورة. في هذه الحالة، ثبت الأسياخ طولياً في الصدر والفخذين.

يجب وضع اللحم البقري والضأن ولحم الخنزير في وسط السبخ بالتساوي. يجب وضع معظم أنواع اللحوم في الأسياخ طولياً حسب حجمها وشكلها. ومع ذلك، في حالة طهي لحوم صغيرة، يمكن وضعها طولياً في الأسياخ المرفقة، ولا تلمس أعلى الفرن أو الأسياخ المجاورة.

5-3 التعليمات الخاصة بالأسياخ المزدوجة (اختياري)



الشكل 4-3

أضلاع الخنزير - يجب إمالة الحوامل على الأسياخ مثل الأكورديون. يجب أن تخترق شوكتي السبخ اللحم.

يتم الحصول على أفضل النتائج إذا لم تتكدس الطيور أو اللحوم مع بعضها. اترك مسافة متساوية بين القطع حتى تتحمر جيداً.

5-3
التعليمات الخاصة بالأسياخ المزدوجة
(اختياري) (تابع)

تتوافر السلالات كخيار للأطعمة الصغيرة أو التي لا يمكن وضعها بالسبخ.

من المنتجات التي يمكن طهيها في السلّة رغيف اللحم والسمك والفلفل المحشو والمعجنات المجمدة.

في حالة استخدام السلالات بدلاً من الأسياخ في طهي دجاجة كاملة أو لحوم، يرجى ملاحظة أن هذه المنتجات تتطلب وقت أطول للطهي ولن يتم التحمير بالتساوي.

تتوافر الملحقات المطلية لمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بأقرب موزع محلي مستقل لشركة هيني بيني.

6-3
استخدام الملحقات الاختيارية

يوجد بلوحة التحكم عشر دورات للطهي يمكن ضبطها حسب نوع الطعام. تضم كل دورة ما يصل إلى أربع خطوات للطهي ومعيّار للاستعداد.

1. اضغط على زر UP (أعلى) وDOWN (أسفل)، تحت اختيار المنتج (PRODUCT SELECTION)، لاختيار الطعام المطلوب. ثم اضغط على زر ابدء (START) وسيبدأ الجهاز في التسخين المسبق حتى يصل إلى درجة الحرارة المناسبة للطعام.

7-3
وضع التشغيل

إخطار

لا يوجد وضع يدوي ويجب ضبط الوقت ودرجة الحرارة بمجرد اختيار هذا النوع من الطعام. استخدم زر UP (أعلى) وDOWN (أسفل)، تحت اختيار المنتج (PRODUCT SELECTION)، لاختيار الوضع اليدوي (M). اضغط على زر ابدأ START لبدء التسخين المسبق. استخدم أزرار UP (أعلى) وDOWN (أسفل) لضبط الوقت ودرجة الحرارة بهذا الوضع.

2. بمجرد إضاءة LED للزر جاهز (READY)، يمكن وضع الطعام في الجهاز. تظهر رسالة "READY TO LOAD" في أعلى الشاشة.
3. افتح الباب وضع الطعام في الجهاز. اضغط على مفتاح الدوران حسب الحاجة لتدوير الاسطوانات للمساعدة في الطهي. اغلق الباب، ثم اضغط على زر ابدأ (START) لبدء دورة الطهي.

إخطار

تعرض الشاشة الوسطى الوقت المتبقي والسفلى تعرض درجة الحرارة المضبوطة. يتم عرض درجة الحرارة الفعلية عند الضغط على زر درجة حرارة الفرن (الترمومتر).

7-3 وضع التشغيل (تابع)

4. في نهاية دورة الطهي، سيصدر صوت تنبيه، وتعرض الشاشة الوسطى "0:00" والشاشة العليا "DONE". اضغط على زر إيقاف (STOP) لإنهاء دورة الطهي.

إخطار

إذا لم يتم ضبط وقت الاستعداد، يتم إنهاء الدورة وإيقاف تشغيل الإنذار من خلال الضغط على زر إيقاف STOP. إذا تم ضبط وقت الاستعداد، سيصدر صوت إنذار عن الجهاز وسينتقل لدورة الاستعداد أوتوماتيكيًا. وسيتم عرض الوقت المتبقي ودرجة الحرارة.

5. في نهاية دورة الاستعداد، تعرض الشاشة الوسطى "0:00" والشاشة العليا "END". بالضغط على زر إيقاف (STOP)، يتم إيقاف الإنذار والدوران وجميع المخرجات.

إخطار

لإلغاء دورة طهي أو استعداد، استمر في الضغط على زر إيقاف STOP لمدة ثانيتين. يمكن أيضًا إيقاف دورة الطهي مؤقتًا من خلال الضغط على زر إيقاف STOP. في حالة فصل التيار في أي وقت، ستواصل لوحة التحكم العملية التي كانت نشطة قبل فصل التيار، سواء كانت دورة الطهي أو دورة الاستعداد أو التسخين المسبق.

أثناء التسخين المسبق، يتم تشغيل حرارة الهواء وحرارة الانبعاث لتنظيم درجة حرارة الهواء في برنامج الطهي / التسخين المسبق المضبوط. يتم إيقاف تشغيل حرارة الهواء وحرارة الانبعاث عندما تزيد درجة الحرارة عن الدرجة المحددة. تعمل المروحة باستمرار، ولكن يتم إيقاف الدوران.

8-3 التحكم في التسخين المسبق

في المعتاد أثناء دورة الطهي، يتم تنظيم عوامل تسخين الهواء والانبعاث للوصول إلى درجة حرارة الهواء المحددة في البرنامج.

9-3 التحكم في الطهي

في حالة فتح أي باب أثناء دورة الطهي، يتم إيقاف كل الوظائف وتظل كذلك حتى يتم إغلاق البابين. تعرض الشاشة العليا رسالة الباب مفتوح "DOOR IS OPEN". ولكن إذا تم توصيل مسبار اللحوم في الجهاز وباب جانب التحكم مفتوح، ستعرض الشاشة درجة حرارة المسبار.

10-3 مستشعر الباب

يمكن ضبط وضع الاستعداد بضبط الوقت ودرجة الحرارة.

11-3 التحكم في وضع الاستعداد

1. قم بإيقاف جميع أزرار لوحة التحكم وافصل التيار الكهربائي من الجهاز.



2. فك الاسطوانات والقضيب واغمرهم في المياه لتنظيفهم جيدًا. (انظر قسم تركيب الاسطوانات والقضبان والأسياخ)

إخطار

إذا تم فتح باب الجهاز جزئيًا، يتم إغلاقه أوتوماتيكيًا فهو مصمم لذلك. لإبقاء الباب مفتوحًا، افتح الباب بالكامل.



تأكد من تنظيف تجويف القضييب من بقايا الطعام. يجب أن تتناسب حلقة الاحتجاز بأمان في التجويف للحفاظ على القضييب من السقوط وإتلاف الجهاز أو إحداث إصابة شخصية.

3. اسحب صينية التجميع وفك قابس التجميع لتفريغ الدهون في وعاء آخر.

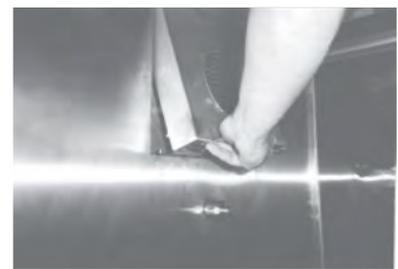
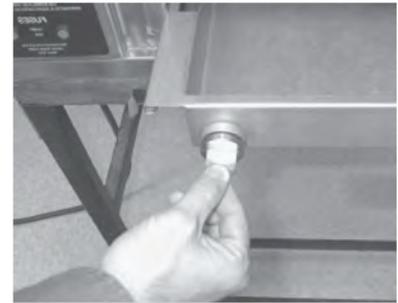
4. فك صينية التجميع (الفتحات الجانبية أولاً)، واللوح الخلفية وصواني التجميع من الجهاز، واغمرها في المياه ليتم تنظيفها جيدًا.

إخطار

لوحة التهوية العليا (التي تغطي سخانات الهواء) مشقوقة من الجانب الأيمن في الشواية SCR-8 ومن الجانب الأيسر في الشواية SCR-6.



12-3 إجراءات التنظيف



5. فك المسمار الإبهامي من شفرة المروحة واسحب الشفرة من العمود. ثم خذ شفرة المروحة إلى الحوض لتنظيفها بعمق.

12-3 إجراءات التنظيف (تابع)

تحذير

عند إعادة تركيب شفرة المروحة، تأكد من تطابق عمود الإزاحة، ويتم ربط المسمار الإبهامي ولكن لا تربطه بشدة. إذا لم يتم تركيب المروحة بشكل صحيح، فقد ترتطم بغطاء التهوية مما يؤدي إلى إتلافها.

لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو المنظفات / المطهرات التي تحتوي على المواد الكيميائية مثل الكلوريت أو البروم أو اليود أو الأمونيا. تؤدي هذه المواد الكيميائية والمواد الكاشطة إلى إتلاف مادة الفولاذ المقاوم للصدأ وتُقصّر من عمر الجهاز.

لا تنظف الجهاز عن طريق ضخ المياه (بخاخ الضغط) وإلا سيتضرر أحد مكونات الجهاز.

لا تستخدم أي أقمشة كاشطة أو مزيل للدهون أو منظف الأفران أو أي نوع من المطهرات التي تسبب التآكل عند تنظيف الأجزاء المغلفة. كل ما هو مطلوب لتنظيف هذه الأجزاء هو الماء الساخن بالصابون. أي منظف آخر من المنظفات المذكورة أعلاه يقصر من عمر الأجزاء المغلفة.



إنذار



لتجنب الصدمة الكهربائية أو تلف الجهاز، قم بإيقاف مفتاح التيار وافصل قاطع الدارة الرئيسي، أو افصل السلك من مقبس الجدار.

المصابيح الكهربائية والأسطح المحيطة قد تكون ساخنة. قد تحدث حروق شديدة.

13-3 استبدال مصباح الهالوجين

1. ادفع مصباح تويست عكس اتجاه عقارب الساعة لفك المصباح التالف.
2. استخدم غلاف الفوم المحيط بالمصباح الجديد وادفعه في المقبس. لف المصباح في اتجاه عقارب الساعة لإحكام تركيبه في مكانه.



تحذير

عند تركيب المصباح الجديد، لا تلمس المصباح المضيء. لف غلاف الفوم حول المصباح لتركيبه. عدم اتباع هذه التعليمات قد يؤدي إلى إتلاف المصباح.

3. أعد توصيل الجهاز بالكهرباء.

القسم رقم 4: البرمجة

يمكن تعيين وحدات التحكم مسبقاً في المصنع أو برمجة الخصائص المرغوب فيها في الحقل، ويستخدم زر إعدادات البرنامج (P) في برمجة الخصائص التالية: (خطوات الطهي والتنبيه والاحتفاظ).

1-4
مقدمة

إخطار

الاستثناء هو الوضع اليدوي، حيث يمكن برمجة وقت الطهي ودرجة حرارته في هذه الفتحة بدون إدخال وضع البرنامج.

1. اضغط مع الاستمرار على زر إعدادات البرنامج (P) حتى تصدر وحدة التحكم إشارة صوتية وتعرض الشاشة "PROG" ثم حرر الزر P.
 2. ادخل رمز الدخول 1-2-3 بالضغط على الزر أسفل الرقم، ويقع زر ALARM (التنبيه) أسفل الرقم 1، بينما يقع زر DOWN (أسفل) أسفل الرقم 2، ويقع الزر UP (أعلى) أسفل الرقم 3.
- تصدر وحدة التحكم ثلاث إشارات صوتية سريعة، وتضيء كلمة STEP فوق زر P، كما تظهر إعدادات الطعام المحدد حالياً، ويومض الطعام (P1 من خلال P9) ثم تظهر "COOK-1" في الشاشة العلوية.

2-4
برمجة الطهي والاحتفاظ

إخطار

في حالة إدخال رمز دخول غير صحيح، يتم رفض وضع البرمجة، فضلاً عن ظهور رسالة "BAD CODE" (رمز خاطئ) على الشاشة وإصدار نغمة تحذير. وبعد حوالي 10 ثوانٍ، تعود وحدة التحكم على الوضع الطبيعي، ويمكن محاولة إدخال رمز الوصول مرة أخرى.

3. حدد البرنامج المراد برمجته P1 من خلال P9 باستخدام أزرار UP (أعلى) و DOWN (أسفل) تحت تحديد الطعام.

إخطار

فور تحديد الطعام المرغوب فيه، يمكنك كل ضغطه على زر البرنامج P من الانتقال إلى خطوة الاحتفاظ أو الطهي التالية، سوف يتم وصف المعلمات أدناه.

4. فور تحديد الطعام، يمكن إدخال درجة حرارة الطهي/التسخين المسبق فاضغط على أزرار UP (أعلى) و DOWN (أسفل) الواقعة أسفل شاشة عرض درجة الحرارة، حتى تظهر درجة الحرارة المرغوب فيها على الشاشة.

2-4
برمجة الطهي والاحتفاظ
(تابع)

5. يمكن برمجة الوقت بالضغط على أزرار UP (أعلى) وDOWN (أسفل) الواقعة أسفل شاشة عرض الوقت (الوسطى) مثال: "1:30:00" عبارة عن 1 ساعة و30 دقيقة و0 ثانية

إخطار

يمكن برمجة درجات الحرارة مع كل دورة طهي. ما يصل إلى أربع مرات.

6. يمكن برمجة إعداد الحرارة الإشعاعية بالضغط مع الاستمرار على زر درجة حرارة الفرن thermometer (مقياس الحرارة). والإعداد الافتراضي هو 100% ولكن يمكن تغييره من 0% إلى 100% باستخدام أزرار UP (أعلى) وDOWN (أسفل). ويؤدي تقليل الإعدادات إلى تقليل الفترة الزمنية لتشغيل السخانات الإشعاعية، ويمكن تعيين ذلك في كل مرحلة من مراحل الطهي الموضحة في الخطوة 7.

7. بعد برمجة درجة الحرارة ووقت بدء الطهي المرغوب بهما، اضغط على زر البرنامج (P) لبرمجة المرحلة الثانية إذا أردت، تظهر "COOK-2" في الشاشة العلوية. ويمكن برمجة إعدادات الوقت ودرجة الحرارة والإشعاعية وفقاً للخطوات المذكورة أعلاه، ويمكنك أن تكرر هذه الخطوة في المرحلة الثالثة والرابعة في حال رغبت في ذلك.

8. بعد برمجة أوقات الطهي ودرجات الحرارة، يمكن برمجة دورة الاحتفاظ في حال رغبت في ذلك، واضغط على زر P ثم حرره، لتظهر "HOLD" في الشاشة العلوية و"0:00" في الشاشة الوسطى وتظهر شربات في الشاشة السفلية.

استخدم أزرار UP (أعلى) وDOWN (أسفل) الواقعة أسفل شاشة عرض الوقت الوسطى لتعيين وقت الاحتفاظ المرغوب فيه، ثم استخدم أزرار UP (أعلى) وDOWN (أسفل) الواقعة أسفل شاشة عرض درجة الحرارة السفلية لتعيين درجة حرارة الاحتفاظ، ويجب برمجة الوقت قبل إدخال درجة الحرارة.

9. يمكن برمجة التنبيه لكل مرحلة طهي وفي دورة الطهي. وفور برمجة وقت الاحتفاظ أو الطهي، اضغط مع الاستمرار على زر ALARM (تنبيه)، ثم استخدم أزرار UP (أعلى) وDOWN (أسفل) الواقعة أسفل الشاشة الوسطى لتعيين وقت التنبيه، فالوقت الذي تقوم بتعيينه على الشاشة هو وقت العد التنازلي للمؤقت لإصدار التنبيه في هذه الخطوة، مثال: يتم برمجة COOK-1 لمدة 5 دقائق. يتم برمجة التنبيه على 3 دقائق. بعد مرور دقيقتين من دورة الطهي، يتم إصدار التنبيه لإشارة المؤقت إلى بقاء ثلاثة دقائق على انتهاء خطوة الطهي هذه.

إخطار

بعد برمجة العديد من الخطوات والخروج من وضع البرنامج، يتم عرض الوقت الإجمالي للطهي على الشاشة، ويمكن عرض وقت التنبيه التالي بالضغط مع الاستمرار على زر ALARM (تنبيه).

2-4
برمجة الطهي والاحتفاظ
(تابع)

10. كرر الخطوات المذكورة أعلاه مع كل طعام تمت برمجته، وبعد الانتهاء من برمجة جميع الأطعمة، اخرج من وضع البرنامج بالضغط مع الاستمرار على زر P لمدة ثانيتين.

11. أنت الآن جاهز للطهي.

إخطار

يتم الخروج من وضع البرنامج تلقائيًا والدخول على وضع الطهي، في حالة عدم الضغط على أي أزرار لمدة ثانيتين أثناء البرمجة.

3-4
وضع البرنامج الخاص
(المستوى 2)

يستخدم وضع البرنامج الخاص في تعيين معلمات أكثر تفصيلاً، ويتم الدخول على وضع البرنامج الخاص بالضغط مع الاستمرار على زر إعدادات البرنامج (P) لمدة 8 ثوانٍ أو حتى عرض "L-2" على الشاشة، ويومض "LEVEL 2" (المستوى 2) في الشاشة العليا، ثم يظهر "SP PRG" على الشاشة، ثم يطلب منك إدخال الرمز، وهو 1 2 3، ويتكون الوضع من الوظائف التالية:

- درجة فهرنهايت أو مئوية
- نوع الفرن: SCR-6 أو SCR-8
- اللغة: الإنجليزية والفرنسية والألمانية والإسبانية
- مستوى الصوت
- نغمة الصوت
- الإلغاء التلقائي للتنبيه
- الطهي والاحتفاظ التلقائي
- تمكين وضع السكون
- خطوات الطهي المتعددة
- البرنامج مقفل بالرمز
- الانحراف الإشعاعي المعين مسبقاً
- تهيئة النظام

للخروج من وضع البرنامج الخاص، اضغط مع الاستمرار على زر البرنامج P لمدة ثابنتين أو انتظر ثابنتين وستقوم وحدة التحكم بالخروج من وضع البرنامج الخاص تلقائياً.

درجة فهرنهايت أو مئوية (SP-1)

بعد الدخول على رمز الدخول، تظهر الشاشة العلوية "SP-1" و "TEMP" و "UNITS"، بينما تظهر الشاشة الوسطى "F°" أو "C°"، وبالضغط على أزرار UP (أعلى) و DOWN (أسفل)، يتم تبديل الشاشة من "F°" إلى "C°" أو العكس.

نوع الفرن (SP-2)

بعد إدخال رمز الدخول (1, 2, 3)، اضغط على زر P ثم حرره، وتظهر "OVEN TYPE" (نوع الفرن) في الشاشة العلوية، بينما تظهر "Scr-6" أو "Scr-8" في الشاشة الوسطى، ويجب أن يتطابق ذلك مع نوع الوحدة قبل البرمجة وإلا لن تعمل الوحدة بشكل سليم، ويتم هذا التعيين المسبق من المصنع، وتعمل أزرار UP (أعلى) و DOWN (أسفل) على تبديل الشاشة من وحدة لأخرى.

اللغة (SP-3)

بعد إدخال رمز الدخول (1, 2, 3)، اضغط على زر P مرتين و "LANGUAGE" (اللغة)، ثم "ENGL=1" و "FREN=2" و "GERM=3" و "SPAN=4"، تظهر الشاشة الوسطى الرقم 1 من خلال 4، ويؤدي الضغط على أزرار UP (أعلى) و DOWN (أسفل) إلى تغيير اللغة المعروضة على الشاشة.

مستوى الصوت (SP-4)

يمكن ضبط صوت السماع، وبعد إدخال الرمز (1, 2, 3)، اضغط على الزر P ثلاث مرات، وتظهر "AUDIO VOLUME" (مستوى الصوت) على الشاشة العلوية ويظهر الرقم 1 من خلال 10 على الشاشة الوسطى، فالرقم 1 هو إعداد الصوت الأكثر رقّة، بينما الرقم 10 هو الأعلى، واستخدم أزرار UP (أعلى) و DOWN (أسفل) الواقعة أسفل الأرقام لتعيين مستوى الصوت المرغوب فيه.

3-4
وضع البرنامج الخاص
(المستوى 2) (تابع)

نغمة الصوت (SP-5)

يمكن ضبط نغمة السماعات, بعد إدخال رمز الدخول (3, 2, 1), اضغط على الزر P أربع مرات, وتظهر "AUDIO TONE" (نغمة الصوت) على الشاشة العلوية ويظهر الرقم 50 من خلال 2000 على الشاشة الوسطى, فالرقم 50 هو إعداد الصوت الأكثر رقعة, بينما الرقم 2000 هو الأعلى, واستخدم أزرار UP (أعلى) وDOWN (أسفل) الواقعة أسفل الأرقام لتعيين النغمة المرغوب فيها.

الإلغاء التلقائي للتنبيه (SP-6)

بعد إدخال رمز الدخول (3, 2, 1), اضغط على الزر P خمس مرات, وتظهر "ALARM AUTO CANCEL" (الإلغاء التلقائي للتنبيه) في الشاشة العلوية, بينما تظهر "YES" أو "NO" في الشاشة الوسطى, في حالة التعيين على YES (نعم), فعند إصدار التنبيه, تصدر السماعات عدة إشارات صوتية ثم تتوقف تلقائياً, وفي حالة التعيين على NO (لا), يستلزم ذلك قيام شخص ما بالضغط على زر التنبيه قبل أن تتوقف السماعات عن إصدار الإشارة الصوتية, استخدم أزرار UP (أعلى) وDOWN (أسفل) الواقعة أسفل الشاشة الوسطى للتبديل من YES (نعم) إلى NO (لا) أو العكس.

الطهي والاحتفاظ التلقائي (SP-7)

بعد إدخال رمز الدخول (3, 2, 1), اضغط على الزر P ست مرات, وتظهر "COOK-TO-HOLD-AUTO" (الطهي والاحتفاظ التلقائي) في الشاشة العلوية, بينما تظهر "YES" أو "NO" في الشاشة الوسطى, في حالة التعيين على YES (نعم), تصدر السماعات عدة إشارات صوتية عند الانتهاء من دورة الطهي ثم تنتقل إلى وضع الاحتفاظ, وفي حالة التعيين على NO (لا), يستلزم ذلك قيام شخص ما بالضغط على زر STOP (إيقاف) قبل أن تتوقف السماعات عن إصدار الإشارة الصوتية, استخدم أزرار UP (أعلى) وDOWN (أسفل) الواقعة أسفل الشاشة الوسطى للتبديل من YES (نعم) إلى NO (لا) أو العكس.

تمكين وضع السكون (SP-8)

بعد إدخال رمز الدخول (3, 2, 1), اضغط على الزر P سبع مرات, وتظهر "IDLE MODE ENABLED" (تمكين وضع السكون) في الشاشة العلوية, بينما تظهر "YES" أو "NO" في الشاشة الوسطى, في حالة التعيين على YES (نعم) يتم تمرير IDLE (سكون), "PUSH START TO" ... "SELECT PRODUCT" عبر الشاشة العلوية عندما تكون الشواية ليست قيد الاستخدام, وفي حالة التعيين على NO (لا), بعد الانتهاء من دورة الطهي, تبدأ الوحدة في التسخين المسبق مرة أخرى لدورة الطهي التالية. استخدم أزرار UP (أعلى) وDOWN (أسفل) الواقعة أسفل الشاشة الوسطى للتبديل من YES (نعم) إلى NO (لا) أو العكس.

خطوات الطهي المتعددة (SP-9)

بعد إدخال رمز الدخول (3, 2, 1), اضغط على الزر P ثمان مرات, وتظهر "MULT COOK STEPS" (خطوات الطهي المتعددة) في الشاشة العلوية, بينما تظهر "YES" أو "NO" في الشاشة الوسطى, في حالة التعيين على YES (نعم), يمكن برمجة أكثر من خطوة واحدة أثناء دورة الطهي, وفي حالة التعيين على NO (لا), يمكن برمجة درجة الحرارة مرة واحدة فقط مع كل دورة طهي. استخدم أزرار UP (أعلى) وDOWN (أسفل) الواقعة أسفل الشاشة الوسطى للتبديل من YES (نعم) إلى NO (لا) أو العكس.

3-4
وضع البرنامج الخاص
(المستوى 2) (تابع)

البرمجة المقفلة بالرمز (SP-10)

بعد إدخال رمز الدخول (3, 2, 1), اضغط على الزر P تسع مرات, وتظهر "PROG
"LOCKED BY CODE" (البرمجة المقفلة بالرمز) في الشاشة العلوية, بينما تظهر
"YES" أو "NO" في الشاشة الوسطى, في حالة التعيين على YES (نعم), في وضع
البرنامج, يلزم إدخال 3-2-1 قبل الدخول على الوضع, وفي حالة التعيين على NO
(لا), يمكن الدخول على وضع البرنامج بدون إدخال 3-2-1, استخدم أزرار UP
(أعلى) وDOWN (أسفل) الواقعة أسفل الشاشة الوسطى للتبديل من YES (نعم) إلى
NO (لا) أو العكس. (دائمًا مل يتطلب وضع البرنامج الخاص بإدخال الرمز)

الانحراف الإشعاعي المعين مسبقًا (SP-11)

بعد إدخال رمز الدخول (3, 2, 1), اضغط على الزر P عشر مرات, وتظهر
"RADIANT SETPT OFFSET" (الانحراف الإشعاعي المعين مسبقًا) في
الشاشة العلوية, بينما تظهر "0°F" أو "10°F" في الشاشة الوسطى, ويمكن تعيين
السخانات الإشعاعية على درجات حرارة إيقاف مختلفة عن السخانات الهوائية, مثال:
إذا عرضت الشاشة "10°F", لن تتوقف الحرارة الإشعاعية حتى تصل درجة الحرارة
إلى 10 درجات فوق درجة الحرارة المعينة مسبقًا, ويمكن استخدام هذه الوظيفة عند
طهي كميات قليلة وذلك قد يحتاج إلى حرارة أكثر ثبوتًا لطهي الطعام, استخدم أزرار
UP (أعلى) وDOWN (أسفل) الواقعة أسفل الشاشة الوسطى لتغيير الإعداد.

تهيئة النظام (SP-12)

بعد إدخال رمز الدخول (3, 2, 1), اضغط على الزر P إحدى عشرة مرة, وتظهر
"DO SYSTEM INIT" (إجراء تهيئة النظام) في الشاشة العلوية, بينما تظهر
"---" في الشاشة الوسطى, تعمل هذه الوظيفة على إعادة تعيين وحدات التحكم لمعاملات
المصنع المعينة مسبقًا أو خفض الأوقات ودرجة الحرارة إلى صفر, اضغط مع
الاستمرار على أزرار UP (أعلى) وDOWN (أسفل) الواقعة في الشاشة الوسطى,
تصدر وحدات التحكم إشارات صوتية وتومض الشاشة "in 3" و"in 2" و"in 1", ثم
تظهر الشاشة العلوية "INIT" (تهيئة) و"DONE" (تم).

للخروج من وضع البرنامج الخاص, اضغط مع الاستمرار على زر P لمدة ثانيتين أو
انتظر دقيقتين وستقوم وحدة التحكم بالخروج من الوضع تلقائيًا.

لمزيد من التفاصيل حول برمجة الوظائف الأخرى لوضع البرنامج الخاص, اتصل
بقسم خدمات هيني بيبي.

إخطار

يمكن الدخول على الخطوات المختلفة أثناء وضع البرنامج الخاص باستخدام
أزرار تحديد الطعام UP (أعلى) وDOWN (أسفل) أو الزر P.

4-4
الوضع الفني

يتميز الوضع الفني بالعديد من القدرات التشخيصية الذاتية المعدة للاستخدام الداخلي
بهيني بيبي فقط, ويتطلب الدخول على هذا الوضع رمز مختلف, وتظهر كلمة "TECH"
(فني) الظاهرة على الشاشة عند الضغط مع الاستمرار لمدة ثمان ثوان على الزر P, ويتم
الضغط عليه مرة أخرى عند ظهور "LEVEL 2" (المستوى 2) على الشاشة, واضغط
على الزر P مرة أخرى للعودة إلى وضع البرنامج الخاص.

القسم 5: إجراءات الطهي

تتم برمجة الشواية في المصنع لتناسب مختلف أنواع الأطعمة.
يعد حجم الطعام ووزنه ودرجة حرارته وكميته أمرًا هامًا لنجاح التعيين المسبق لبرنامج الطهي.
يمكن إزالة شريط القائمة وتغييره لطهي الطعام المرغوب فيه.

1-5 معلومات برنامج الطهي

احرص دائمًا على تحميل الشواية بحيث تكون الأسياخ أو السلال متساوية وأن تكون صدور الدجاج في مواجهة الوحدة.

عند وضع الطعام على الأسياخ بشكل صحيح، تصبح واجهة الطعام مرئية للعملاء ويوضح الطعام الجزء العلوي من الفرن، وفي حالة ملامسة الطعام للجزء العلوي من الفرن، احرص على إزالة الأسياخ ثم إعادة وضع الطعام مرة أخرى.

2-5 تحميل الشواية



لتجنب الحروق، احرص على ارتداء قفازات أو ضمادات عازلة، لإزالة الأسياخ أو السلال الساخنة أو مقالي الشواء، واحرص على عدم ملامستهم للطعام المطهي.

3-5 إزالة الأسياخ والأطعمة من الشواية

1. بعد إزالة الأسياخ من الوحدة، احرص على وضعها فوق الطاولة أو سطح العمل.
2. احرص على الإمساك بمقبض السيخ بواسطة قفازات أو ضمادات عازلة بحيث يكون بزواوية من سطح العمل.
3. مرر الطعام خارج السيخ باستخدام شوكة أو ملقط الطعام.

4-5 التوابل وصلصة الشواء

توفر هيني بيني نوعان من التوابل وصلصة الشواء للاستخدام مع الشواية، فما عليك سوى رش التوابل أو فركها على اللحوم بالتساوي، كما يمكنك رش التوابل الإضافية في جوف الدواجن.

توابل الشيف الرئيسية هي البابريكا والبصل والثوم ومزيج التوابل المختلطة، فهي تضيف على الطعام اللون الأحمر ونكهة الشواء الخفيفة.

التوابل التي تناسب جميع الاستخدامات عبارة عن مزيج من الفلفل الأسود والفلفل الأحمر والبصل والثوم، فهي تضيف على الطعام اللون البني والنكهة الحارة.

تناسب هذه التوابل طهي الدجاج والضلوع.

تمزج صلصة الشواء بصلصة الطماطم والماء ومرق اللحم، فهذه الوصفة مناسبة واقتصادية وشهية، حيث يمكنك علبة توابل واحدة من صنع جالون من الصوص، ويمكن تمرير الصوص على اللحوم في آخر 15 دقيقة من الطهي أو وضعه على الطعام فور أزالته من الشواية.



5-5 القواعد الرئيسية لتجهيز الطعام الآمن

لضمان مذاق الطعام الذي تقدمه وسلامته يرجى اتباع التعليمات التالية:

- احرص على أن يقوم العاملین بغسل أيديهم بالماء والصابون قبل الإمساك بالطعام وبين الإمساك بالطعام الخام المطهي
- تجنب استخدام الأواني وألواح التقطيع والأسطح للطعام المطهي بعد استخدامها في الطعام الخام وخاصة الدواجن ولحم الخنزير، وفي حالة استخدامها يجب تنظيفها جيداً قبل ملامستها للطعام المطهي.
- احرص على طهي الطعام حسب درجة الحرارة الداخلية الصحيحة أو درجة السواء (يرجى الرجوع إلى القسم الخاص باختبار السواء).
- احرص دائماً على الفصل بين الطعام الخام والمطهي في الثلاجة، وإذا تعذر فصل حجرات الثلاجة، قم بتخزين الطعام المطهي فوق الطعام الخام مع الحرص على تغليف الطعام أو وضعه في أواني لحفظه من التلوث.

6-5
الحد الأدنى لدرجة الحرارة المطلوبة
لتخزين الطعام الساخن والبارد

يجب حفظ الأطعمة التي تحتل الخطورة (مثل اللحوم) في بيئة تحافظ على درجة الحرارة الداخلية للأطعمة تبلغ 140° فهرنهايت (60° مئوية) أو أعلى لتخزين الطعام الساخن، ويلبي SCR-6 و SCR-8 هذه المتطلبات، وتقوم هيني بيبي بتصنيع العديد من خزانات أو واجهات عرض التدفئة التي تناسب جميع احتياجاتك.

تخزن الأطعمة التي تحتل الخطورة في الثلاجات على أن تكون درجة حرارة أجهزة التبريد 40° فهرنهايت (4° مئوية) أو أقل، يجب إعادة تسخين أي طعام مطهي مخزن في الثلاجة على درجة حرارة داخلية تبلغ 150° فهرنهايت (66° - 74° مئوية) قبل تقديمه أو وضعه في خزانة الطعام الساخن، وذلك وفقاً للوائح الصحية المحلية، وتوفر هيني بيبي أيضاً أجهزة تبريد الطعام السريعة، لتبريد الطعام على درجة حرارة آمنة.

لمعرفة المزيد عن اللوائح المحددة التي تتعلق بالخدمات الغذائية، احرص على الاتصال بتعليمات الصحية المحلية، قسم الغذاء والحماية والصرف الصحي.

يعد التحقق من السواء أمراً ضرورياً عند تعيين أوقات الطهي، وأكثر الطرق موثوقية للقيام بذلك هي استخدام مقياس حرارة لحوم نظيف ودقيق.

قم بإدخال مقياس الحرارة في الجزء الأكثر سمكاً من اللحم، دون ملامسة الدهون أو الغضروف أو العظام، وعند التحقق من الشواء، يجب أن يكون طرف مقياس حرارة اللحوم على 4/3 بوصة (19 مم) بعيداً عن وسط الشواء، بالنسبة للدجاج أو البط أو الديك الرومي الكامل، ينبغي إدخال طرف مقياس حرارة اللحوم في عضلة الفخذ الداخلية السميكة.

7-5
اختبار السواء

درجة حرارة اللحوم			اللحوم
170° فهرنهايت (77° مئوية) زائد السواء عصائر وردية	160° فهرنهايت (71° مئوية) متوسط السواء عصائر وردية	140° فهرنهايت (60° مئوية) ناقص سواء عصائر حمراء	اللحم البقري
170° فهرنهايت (77° مئوية) - بدون عصائر			لحم الخنزير الطازج
140° فهرنهايت (60° مئوية) (للحصول على النكهة الأمثل، ويمكن أن تكون درجة الحرارة أقل من 140°)			فخذ الخنزير المملح (مصنف "جاهز للتناول" أو "كامل الطهي")
160° فهرنهايت (71° مئوية)			فخذ الخنزير المملح (مصنف "يطهى قبل تناول")
185° - 190° فهرنهايت (85° - 88° مئوية) (ينبغي أن تكون بدون عصائر أو أن يكون مفصل الفخذ سائب عند تحريك الفخذ)			الدواجن
180° فهرنهايت (82° مئوية) زائد السواء	170° فهرنهايت (77° مئوية) متوسط السواء	160° فهرنهايت (71° مئوية) ناقص سواء	لحم الصأن
140° - 150° فهرنهايت (60° - 66° مئوية)			الأسماك

8-5
إجراءات الطهي الأساسية

1. اختر الطعام المرغوب فيه بالضغط على زر UP (أعلى) وDOWN (أسفل), ثم الضغط على زر START (بدء) لبدء التسخين المسبق.
2. قم بإضافة التوابل على الطعام ثم وضعه على الأسياخ.
3. فور إضاءة مؤشر الاستعداد, استخدم مفتاح التدوير اليدوي لوضع الطعام داخل الشواية.
4. اضغط على زر START (بدء) لبدء دورة الطهي. إيقاف تشغيل مؤشر الاستعداد وتشغيل مؤشر الاحتفاظ/الطهي.
5. في نهاية دورة الطهي, يتم إصدار الإشارة الصوتية وتنتقل الوحدة إلى وضع الاحتفاظ تلقائيًا.
6. في حالة عدم برمجة وقت الاحتفاظ, تظهر الشاشة العلوية "DONE" (تم) ويتم إصدار الإشارة الصوتية حتى الضغط على الزر STOP (إيقاف).
7. يمكن إزالة الطعام من الوحدة أثناء وضع الاحتفاظ أو بعد الانتهاء من دورة الطهي.

9-5
إرشادات الطهي

دجاج كامل, يبلغ وزن أحدهما 3 رطل
إزالة الدهون الزائدة والجلد من منطقة الفخذ والرقبة. غسل الطيور من الداخل والخارج
بماء الصنبور البارد. نقعها إذا أردت. ثني الأجنحة وثني الأرجل أو ربطها. وضعها على
الأسياخ أو في السلال وإضافة التوابل عليها إذا أردت.

SCR-8

عدد الدجاج	أوقات التبريد	درجة حرارة التبريد/التسخين المسبق
32	1:10:00	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
24	01:00:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
16	01:00:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
12	12:50:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
8	12:50:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)

SCR-6

عدد الدجاج	أوقات التبريد	درجة حرارة التبريد/التسخين المسبق
18	01:15:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
12	01:00:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
6	12:50:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)

دجاج كامل, يبلغ وزن أحدهما 2 1/2 - 3/4 رطل

SCR-8

عدد الدجاج	أوقات التبريد	درجة حرارة التبريد/التسخين المسبق
32	01:05:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
24	12:55:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
16	12:55:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
12	12:50:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
8	12:50:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)

SCR-6

عدد الدجاج	أوقات التبريد	درجة حرارة التبريد/التسخين المسبق
18	01:15:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
12	01:00:00 ص	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
6	0:55:00-0:50:00	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)

إخطار

يستغرق الطهي وقت أطول عند وضع الطعام في السلال.

9-5
إرشادات الطهي (تابع)

أرباع الدجاج، تبلغ وزنها 2-2½ رطل
نقعها وإضافة التوابل عليها إذا أردت. ضع أرباع الدجاج في سلال على أن تكون العظام
من الأسفل.

أرباع الدجاج للسلة الواحدة	أوقات التبريد	درجة حرارة التبريد/التسخين المسبق
SCR-8		
7-6	0:45:00	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)
SCR-6		
5-4	0:55:00-0:50:00	350° - 375° فهرنهايت (177° - 190° مئوية)

الديك الرومي الكامل، يبلغ وزنه 10 - 12 رطل
نظف الديك الرومي وإزالة الرقبة والأحشاء. نعه وإضافة التوابل عليه إذا أردت. تثبت
الأجنحة على جانبي الديك الرومي ووضعه على الأسياخ.

عدد الديوك الرومية	أوقات التبريد	درجة حرارة التبريد/التسخين المسبق
SCR-8		
8	خطوة 1-1:45:00 خطوة 2-1:15:00	350° فهرنهايت (177° مئوية) 325° فهرنهايت (163° مئوية)
4	خطوة 1-1:30:00 خطوة 2-1:12:00 ص	350° فهرنهايت (177° مئوية) 325° فهرنهايت (163° مئوية)
SCR-6		
3	خطوة 1-1:30:00 خطوة 2-1:12:00 ص	350° فهرنهايت (177° مئوية) 325° فهرنهايت (163° مئوية)

ضلوع الخنازير الصغيرة، يبلغ وزنها 1½ - 1¾ رطل
إزالة الدهون الزائدة من الضلوع وغسلها بماء الصنبور البارد. شبك الضلوع في ثقب
الأسياخ. إضافة التوابل حسب الرغبة.

عدد الضلوع	أوقات التبريد	درجة حرارة التبريد/التسخين المسبق
SCR-8		
8	0:30:00	375° فهرنهايت (190° مئوية)
16	0:40:00	375° فهرنهايت (190° مئوية)
SCR-6		
6	12:35:00 ص	375° فهرنهايت (190° مئوية)

ضلوع لحم الخنزير واللحم البقري، على الأسلوب الكندي يبلغ وزنه 2 - 1/2 رطل
إزالة الدهون الزائدة من الضلوع وغسلها بماء الصنبور البارد. شبك الضلوع في ثقوب
الأسياخ. إضافة التوابل حسب الرغبة.

9-5
إرشادات الطهي (تابع)

عدد الضلوع	أوقات التبريد	درجة حرارة التبريد/التسخين المسبق
SCR-8		
8	01:50:00 ص	225° فهرنهايت (107° مئوية)
SCR-6		
6	02:00:00 ص	225° فهرنهايت (107° مئوية)

القسم 6: استكشاف الأعطال وإصلاحها

1-6. إرشادات استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب	الإصلاح
لون الطعام داكن للغاية	• درجة الحرارة مرتفعة للغاية	• التحقق من إعداد درجة الحرارة في وضع البرنامج. راجع القسم الخاص بتشغيل وضع البرنامج
لون الطعام لون الطعام فاتح للغاية	• درجة الحرارة منخفضة للغاية	• التحقق من إعداد درجة الحرارة • إتاحة الوقت الكاف للتسخين المسبق • التحقق من تحديد زر الطعام الصحيح
الطعام مجفف	• فقدان الرطوبة قبل الطهي • الإفراط في طهي الطعام	• استخدام أغطية طازجة • تقليل وقت الطهي • خفض درجة حرارة الطهي
فصل اللحوم عن العظام	• الإفراط في طهي الطعام • الطعام غير طازج	• التحقق من وقت الطهي • استخدام أغطية طازجة
عندما يكون مفتاح الطاقة في وضع التشغيل الشواية لا تعمل	• الدائرة الكهربائية مفتوحة	• التحقق من توصيل الوحدة بالطاقة • فحص صندوق إمداد قاطع التيار أو المنصهر
الوحدة لا تسخن	• احتراق المنصهر أو تعطل قاطع الدائرة الكهربائية. في صندوق الإمداد	• إعادة تعيين القاطع أو استبدال المنصهر

إخطار

لمزيد من التفاصيل حول استكشاف الأعطال وإصلاحها يرجى زيارة الموقع الإلكتروني www.hennypenny.com للاطلاع على الدليل الفني أو الاتصال على الأرقام التالية 1 800 417 8405 أو 1 937 456 8405

2-6
رموز الأخطاء

الإصلاح	السبب	الشاشة
• تنظيف جهاز النفخ أو استبداله	• لوحة التحكم ساخنة للغاية، عجلة جهاز النفخ مسدودة أو معطلة	• "E04" "PROB ERR"
• التحقق من اتصال المسبار باللوحة أو استبدال المسبار	• تعطل مسبار الحرارة	• "E-6" "ctrl hot"
• "E-50" و "E-51" و "E-53" و "E-41" هي أخطاء برمجية، احرص على إعادة تهيئة اللوحة وفي حالة استمرار الخطأ قم باستبدال لوحة التحكم	• خطأ في CPU RAM • خطأ في RAM الخارجي • خطأ في ROM الخارجي • الذاكرة مشفرة	• "E-50" "CPU Chip" • "E-51" "rA-CHIP" • "E-53" "ro-CHIP" • "E-41" "data Err"
• فحص لوحة التحكم والملامس أو استبدالهما • فحص جهاز النفخ واستبداله إذا لزم الأمر	• ارتفاع حدود البرنامج (درجة حرارة الهواء ساخنة للغاية)	• "E-5" "too hot"



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

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

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax
www.hennypenny.com

* FM07 - 527 - B* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 12-16-14

Arabic