

Henny Penny Corp.

مقلاة كهربائية تتطلب كمية أقل من الزيت

LVE-102; LVE-103; LVE-104

مرجع (خيارى)

مهام الصيانة اليومية
مرشح الصيانة FR 01D01

طراز LVE-103

مهام الصيانة الأسبوعية
التنظيف خلف المقلاة FR 01W01

مهام التنظيف الفصلية
فحص حلقات O في
نظام الترشيح FR 01Q01

تنظيف عميق FR 01Q02



A. صينية تصريف المرشح B- وعاء الزيت داخل العلبه (JIB)

⚠️ خطر

تحذرك هذه الرموز لاحتمال الإصابة بالأذى.

⚠️ تحذيرات المعدات

ابحث عن هذا الرمز لإيجاد معلومات عن طرق تجنب تضرر المعدات أثناء القيام بالإجراء.

★ أفكار مفيدة

ابحث عن هذا الرمز لإيجاد أفكار مفيدة عن طرق تنفيذ الإجراءات.

لماذا	لتنظيف القدر من
الوقت اللازم	5 دقائق للتحضير
وقت النهار	10 دقائق لكل قدر/وعاء ليكتمل
رموز الخطر	خلال ساعات انخفاض الطلب خلال اليوم

أدوات ولوازم



قفازات ترشيح

قناع لحماية الوجه

مرايل مقاومة للحرارة

أداة تنظيف بالحك

طقم الترشيح المدمج McFiltering

الإجراء



4 اضغط على زر DOWN
اضغط على زر DOWN وسيظهر
على الشاشة 2. MAINT
.FILTER?



1 ارتدي معدات الوقاية
استخدم معدات السلامة الموافق عليها
من قبل ماك دونالد بما فيه المريلة وقناع
حماية الوجه والقفازات.
⚠️ زيت ساخن
الزيت الساخن يسبب الحروق البالغة.



5 اضغط زر √
اضغط زر √ وسيظهر على الشاشة
PUT ON *PPE، يتبعها
CONFIRM؟ مع YES و NO.
اضغط على مفتاح للموافقة YES على
تفريغ الزيت وسيظهر على الشاشة
DRAINING. اضغط على X
لاختيار NO وتعود ضوابط النظام
لوضع التشغيل العادي.



2 افحص صينية المرشح
تأكد من أن صينية تصريف المرشح
مركبة في مكانها بشكل صحيح وأن
قفل المرشح (يمين) في وضع التعشيق
وأن أنبوب المرشح موصول بإحكام
(يسار).
★ فكرة مفيدة
إذا كانت صينية تصريف الترشيح أو
غطائها غير مركبة بإحكام ، تظهر
على الشاشة عبارة FILTER PAN
.MISSING



continued ▶



3 اضغط باستمرار على زر FILTER
تأكد من أن الزيت قد سخن للحصول
على أفضل نتيجة من الترشيح ومن
صم اضغط باستمرار على زر
FILTER حتى يظهر على الشاشة
1. AUTO FILTER



12 إعادة الشطف

بعد أن اكتمال دورة الشطف، تظهر على الشاشة RINSE AGAIN? مع YES NO. إذا لم ينظف القدر/الوعاء كفاية، اضغط √ لنعم YES وتكرر الخطوة 11.



13 صقل

إذا كان القدر/الوعاء نظيفاً ، اضغط X لكلا NO وتظهر على الشاشة POLISH. يتم ضخ الزيت في القدر/الوعاء لشطفه. اضغط √ لنعم YES ويدور الزيت عبر نظام الترشيح لمدة 5 دقائق. اضغط زر X لكلا NO وتستمر دورات الضبط للخطوة 15.

★ فكرة مفيدة

يمكن إيقاف دورة الصقل في أي وقت كان بالضغط على زر X تحت كلمة STOP.



14 ملء القدر/الوعاء

بعد اكتمال دورة الصقل، تظهر على الشاشة FILL VAT مع YES NO. اضغط √ لنعم YES وتظهر عبارة قيد الملء FILLING ويمتلئ القدر/الوعاء بالزيت.



15 العودة للتشغيل العادي

بعد أن يكتمل ملء القدر/الوعاء، تظهر على الشاشة عبارة هل امتلأ القدر/الوعاء? IS POT FILLED?. اضغط √ لنعم YES وتعود المقلاة لوضع التشغيل العادي.



6 عناصر الرفع

بعد تصفية الزيت ارفع مسند السلة واستعمل أداة الرفع لرفع العناصر المعلقة بمفاصل من القدر/الوعاء.

⚠ أسطح ساخنة

استعمل قفازات أو قطعة قماش واقية عند رفع العناصر وإلا قد تتعرض للحروق.

⚠ تحذير معدات

كن حذراً لتجنب إلحاق الضرر لمصباح الحد في وسط العناصر.

7 نظف داخل القدر/الوعاء

استخدم أداة تنظيف بالحك ، ولبادة تنظيف وكمية قليلة من منظف McD لتنظيف القدر/الوعاء.

⚠ تحذير معدات

كن حذراً لتجنب تضرر مسابر الاستشعار ولا تحك العناصر الداخلية وإلا ستعلق القسماط (فتات الخبز المحمص) داخل القدر/الوعاء.

8 اكتمال التنظيف

بعد أن يكتمل تنظيف الوعاء وتظهر على الشاشة عبارة SCRUB COMPLETE? اضغط زر √ لإجابة نعم YES. ستظهر على الشاشة WASH VAT? مع YES NO.

9 الغسل

أنزل العناصر ومن ثم اضغط على زر √ لنعم YES وستظهر على الشاشة WASHING. يدور الزيت عبر الوعاء.

10 إعادة الغسل

بعد أن اكتمال دورة الغسل، تظهر على الشاشة WASH AGAIN? مع YES NO. إذا لم ينظف القدر/الوعاء كفاية، اضغط √ لنعم YES وتكرر الخطوة 9.

11 الشطف

إذا كان القدر/الوعاء نظيفاً ، اضغط X لكلا NO وتظهر على الشاشة RINSING. يتم ضخ الزيت في القدر/الوعاء لشطفه.

16 **مفتاح الكهرباء في وضع التشغيل**
تأكد من أن مفتاح الطاقة الرئيسي هو في وضع التشغيل.



★ فكرة مفيدة
إذا لم تتغير لبادة المرشح، تظهر عبارة تذكير على الشاشة "CHANGE PAD". اضغط الزر رقم 1 لإلغاء الرسالة، ولكنها ستظهر من جديد كل 4 دقائق حتى تقوم بتغيير اللبادة.

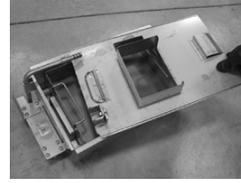
17 **صينية تصريف المرشح المسحوبة للخارج**



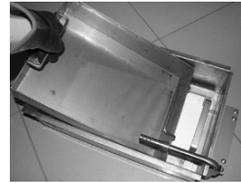
افتح الباب، وارفع موقف صينية التصريف للأعلى واسحب مجموعة صينية تصريف المرشح باستخدام مقبض صينية التصريف.

⚠ أسطح ساخنة
قد تكون هذه الصينية ساخنة! استعمل قفاز أو قطعة قماش واقية وإلا قد تتسبب بحروق بالغة.

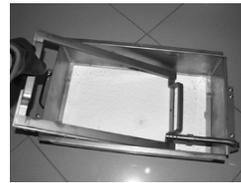
18 **رفع غطاء صينية تصريف المرشح**
ارفع غطاء الصينية من صينية التصريف.



19 **رفع سلة البقسماط**
ارفع سلة البقسماط من صينية التصريف. امسح الزيت والبقسماط من سلة التصريف. نظف سلة البقسماط بالماء والصابون واشطفها جيداً بالماء الحار.



20 **نزع حلقة احتجاز لبادة المرشح**
انزع حلقة احتجاز لبادة المرشح ونظفها جيداً بالماء والصابون واشطفها بالماء الحار.



21 **رفع لبادة المرشح من الصينية**
اسحب لبادة المرشح من الصينية وتخلص من اللبادة.



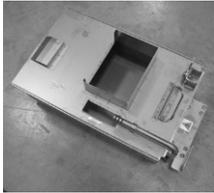
22 **رفع الشاشة المنخلية السفلية**
اسحب الشاشة المنخلية السفلية من الصينية ونظفها جيداً بالماء والصابون. ثم أشطفها جيداً بالماء الحار.



23 **تنظيف صينية تصريف المرشح**
امسح الزيت والبقسماط من صينية التصريف.



24 **إعادة التركيب**
أعد تركيب القطع بالترتيب العكسي بوضع الشاشة المنخلية في قعر صينية المرشح أولاً ومن ثم لبادة المرشح وحلقة الاحتجاز ولاقط البقسماط.



★ فكرة مفيدة
تأكد من أن صينية التصريف، والشاشة المنخلية السفلية ولاقط البقسماط وحلقة الاحتجاز جافة كلياً قبل وضع لبادة المرشح في الصينية حيث أن الماء يذيب اللبادة.

continued ►

لماذا

لمنع تسرب الزيت من الأنبوب

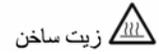
الوقت اللازم

5 دقائق للفحص والاستبدال إذا لزم الأمر

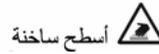
وقت النهار

في أو وقت تتوقف المقلاة عن الترشيح

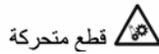
رموز الخطر



زيت ساخن



أسطح ساخنة



قطع متحركة



أرضيات مزلقة

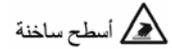
الأدوات والمعدات



مفك مفلطح الرأس

الإجراء

1 اسحب صينية تصريف المرشح
افتح الباب وارفع سقاية إيقاف صينية
التصريف واسحب مجموعة المرشح
للخارج باستخدام المقبض على صينية
التصريف.



قد تكون هذه الصينية ساخنة! استعمل
قطعة قماش أو قفاز لتجنب الإصابة
بحروق بالغة.

2 افحص حلقات O
افحص بالنظر حلقات O الثلاثة
الموجودة على أنبوب صينية تصريف
الزيت للتحقق من عدم وجود شقوق أو
انكسارات واستبدالها إذا لزم الأمر.



3 استبدال حلقات O
باستعمال مفك صغير مفلطح الرأس
ارفع حلقة O واسحبها من نهاية
الأنبوب. أدخل حلقة O جديدة في سن
الأنبوب. قبل دفع صينية تصريف
المرشح إلى مكانها، قم بتشحيم حلقات
O على أنبوب المرشح بزيت بارد.





9 القدر/الوعاء فارغ
تظهر على الشاشة "VAT"
"EMPTY مع YES NO. اضغط
على زر √ عندما تكون جاهزاً
وتظهر على الشاشة "CLN VAT"
"COMPLETE مع YES NO."
اضغط على زر √ لإغلاق صمام
التصريف.



a10 تحضير صينية المرشح
قم بإفراغ صينية تصريف المرشح
من مكونات الترشيح الداخلية وخذ
المكونات إلى المغسلة لتنظيفها. أعد
صينية التصريف الفارغة وغطائها
إلى المقلاة.



10b تحضير المحلول:

لتنظيف القدر الكاملة:
أسكب 3/2 جالون (3.8 لتر) من
زجاجة محلول ماكدونالد (McD)
لتنظيف ترسبات الشحم المستعصية
في القدر/الوعاء وأملأ القدر بالماء
الساخن لعلو 25 مم فوق خط امتلاء
الزيت.

لتنظيف القدر المنقسمة:
أسكب 3/1 جالون (3.8 لتر) من
زجاجة محلول ماكدونالد (McD)
لتنظيف ترسبات الشحم المستعصية
في القدر/الوعاء وأملأ القدر بالماء
الساخن لعلو 25 مم فوق خط امتلاء
الزيت.



10c إضافة محلول التنظيف
تظهر على الشاشة "SOLUTION
"ADDED? مع YES NO. تأكد
من امتلاء القدر 25 سم فوق خط
الامتلاء. ثم اضغط على زر √
وتظهر على الشاشة "START"
"CLEAN" "YES NO".

★ فكرة مفيدة

أضف ماء حسب اللزوم أثناء
التنظيف للمحافظة على علو
المحلول في حدود 25 مم فوق خط
الامتلاء.



5 تدرج إلى التنظيف العميق Deep
Clean
اضغط على زر DOWN مرتين
وتظهر على الشاشة "DEEP"
"CLEAN. اضغط على زر √
وتظهر على الشاشة "DEEP"
"CLN? مع YES NO."



6 أثبت الخيار:

قدر/أوعية منقسمة: تظهر على
الشاشة "LEFT RIGHT". اضغط
على زر √ لاختيار القدر/الوعاء
الأيسر، أو X لاختيار لاختيار
القدر/الوعاء الأيمن.

قدر/أوعية كاملة: اضغط على زر
√ وتظهر على الشاشة "OIL"
"RMVD مع YES NO."



7 أثبت إزالة الزيت:

قدر/وعاء فارغ: اضغط على زر √
وينتقل الضبط إلى "Prepare
Filter Pan" الخطوة 10.

قدر/وعاء ممتلئ بالزيت: اضغط
على زر X وتظهر على الشاشة "IS
DISPOSAL UNIT IN
PLACE" (لأنظمة JIB) أو تظهر
على الشاشة "CHK PAN"
(لأنظمة الزيت غير المعبأ) مع
"YES NO".



8 التخلص من الزيت

اضغط على زر X وتظهر على
الشاشة "INSERT DISPOSAL
UNIT" (أنظمة JIB). بعد وضع
صينية/وحدة التصريف في مكانها
اضغط على زر √ لنعم YES
وتظهر على الشاشة
"DISPOSING" ويبدأ تصريف
الزيت من القدر/الوعاء. الوحدات
التي تعمل بزيوت غير معبأ يمكنها
الآن أن تضغط على زر
DISPOSE على مفتاح الزيت غير
المعبأ لإفراغ صينية التصريف.



تابع ▶

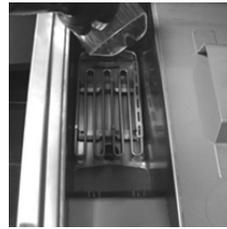
11 التنظيف

اضغط على زر √ وتظهر على الشاشة "CLEANING" مع موقت عد تنازلي. تنتظم الحرارة بدرجة 91 مئوية لهذه الخطوة لمدة ساعة.

★ فكرة مفيدة

اضغط على زر X لإيقاف دورة التنظيف.

اتبع تعليمات ماك دونالد لإجراءات تنظيف القدر/الوعاء وعند نهاية مدة الساعة ستظهر على الشاشة "CLEAN DONE" مع صوت صفير. بعدها تظهر على الشاشة "REMOVE SOLUTION FROM VAT"



12 التخلص من المحلول

باستخدام إبريق سعة 2/1 جالون (2 لتر) أزل المحلول من القدر/الوعاء بسكبه في دلو بلاستيكي للتخلص منه. أي محلول متبقي يمكن تصريفه في صينية التصريف. تظهر على الشاشة "VAT EMPTY" "YES NO".



سوائل/بخار ساخن المحاليل الساخنة قد تسبب حروق بالغة، لذلك استعمل قفازات وأدوات وقاية.

13 تنظيف القدر/الوعاء

بعد تفريغ القدر/الوعاء، اضغط زر √ وتظهر على الشاشة "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO". استعمل فرشاة لتنظيف العنصر وأداة التنظيف الحاكة لتنظيف القدر/الوعاء إذا لزم الأمر.

★ فكرة مفيدة

استعمل أداة الرفع لرفع العنصر المفصلي من القدر حسب الحاجة.



13 (تابع)

تحذير معدات

لا تنظف العناصر الكهربائية بالفرشاة الحاكة أو لباداة التنظيف الحاكة إلا ستعلق البقسماط وتحترق.

لا تستعمل أي من أنواع أدوات التنظيف المصنوعة من الشريط الفولاذي أو سكين القحط أو فرشاة حاكة أو منظفات كاشطة أو المنظفات المحتوية على الكلورين أو اليود أو الأمونيا أو أنواع أخرى من المواد الكيماوية حيث أنها تسبب تدني مادة الفولاذ الذي لا يصدأ ويقصر من حياة الوحدة.



14 شطف القدر/الوعاء 3 مرات

بعد اكتمال تنظيف القدر/الوعاء، اضغط على زر √ وتظهر على الشاشة "RINSE VAT" وتفتح فتحة التصريف. أسكب ماء نظيف في القدر لشطفه بالماء وأتح للماء بالتصريف إلى صينية التصريف. أشطف القدر 3 مرات على الأقل ولكن احترس لعدم ملء صينية التصريف زيادة عن مستواها. تظهر على الشاشة "TINSE COMPLETE" "YES NO".



15 إفراغ صينية التصريف المرشح

اسحب صينية التصريف من أسفل المقلاة وأفرغها باستعمال الإبريق سعة 2 لتر وسكب المحلول في دلو بلاستيكي للتخلص منه. أشطف صينية التصريف بالماء وجففها جيدا.



16 تجفيف القدر/الوعاء

بعد الانتهاء كلياً من شطف القدر، اضغط على زر √ وتظهر على الشاشة "VAT DRY" "YES NO". قم بتجفيف القدر جيداً باستعمال مناشف ورقية ومن ثم اضغط على زر √.

لماذا

لمنع تراكم الشحم وتلبية مقاييس النظافة المعتمدة من قبل ماكدونالد

الوقت اللازم

5 دقائق للتحضير

45 دقيقة للإكمال

وقت النهار

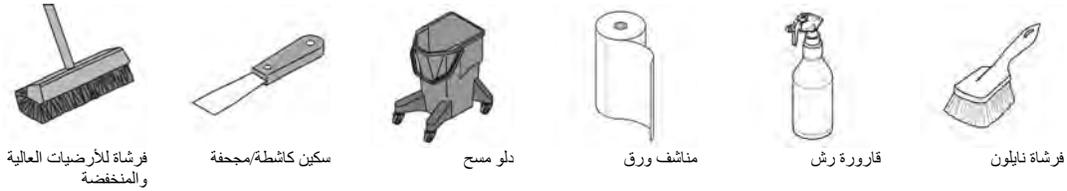
في نهاية يوم العمل

بالنسبة للمطاعم التي تعمل على مدى 24 ساعة باليوم: في ساعات المساء المتأخرة أو باكراً في الصباح عندما ينخفض الطلب.

رموز الخطر



أدوات ولوازم



الإجراء

1 **مفتاح الكهرباء في وضع الإيقاف**
تأكد من أن مفتاح الطاقة الرئيسي هو في وضع الإيقاف.



2 **انزع لاقط الشحم/الدهن**
أزل قناة وكوب الشحم/الدهن في الغطاء وتخلص من محتواها في مكوك التصريف.



3 **حرر الدوابب**
حرر أقفال الدوابب.



4 **تغطية قدور/أوعية القلي**
قم بتغطية كافة قدور/أوعية المقلاة.



زيت ساخن

5 **قم بتحريك المقلاة من تحت غطاء**
حرك المقلاة بعناية من تحت الغطاء بحيث توفر مجال كافي للدخول خلفها.



زيت ساخن
تنبيه: قد يتناثر زيت الطهي الساخن أثناء تحريك المقلاة.

6 **أفصل الأشرطة الكهربائية عن المقلاة**
قم بفصل الأسلاك الكهربائية بسحبها من المقبس وليس من الشريط.



7 **نزع المرشحات**
انزع مرشحات الشحم/الدهن وانقلها إلى المغسلة لنقعها في محلول A.P.C. من ماكدونالد.



تابع

8 **نظف الغطاء**
استعمل سكين كاشطة/مجحفة لتنظيف الترسبات الدهنية من الغطاء وخلف المقلاة.



9 ترتيب خطوات التنظيف

نظف المجال خلف المقلاة بالترتيب التالي:
 أ- الكومات التي يمكن الوصول إليها
 ب- خلف الغطاء
 ت- جوانب الغطاء
 ث- فجوات مرشح الشحم/الدهن
 ج- اللوحات الفولاذية المحيطة بالمقلاة.



10 كن حذراً حول التوصيلات القابلة للانصهار

كن حذراً عند التنظيف حول التوصيلات القابلة للانصهار. إذ أن كسرها قد يؤدي إلى تنشيط نظام مكافحة الحريق.



11 الصقل

استخدم فرشاة نايلون ومنظف McD (HCS) A.P.C لتتنظيف المنطقة خلف المقلاة بما فيه الأرضية.



12 التجفيف بمنشفة

جفف كافة المناطق بمنشفة حتى تصبح نظيفة وجافة. اطلب من المشرف فحص النظافة.



13 غسل العجلات

استخدم فرشاة نايلون ومنظف McD (HCS) A.P.C لتتنظيف العجلات.



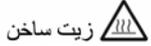
14 تنظيف المنطقة

استخدم ممسحة ومنظف McD (HCS) A.P.C لتنظيف المنطقة حول المقلاة.



15 إعادة المقلاة لوضعها الأساسي

كرر الخطوات بالترتيب العكسي لإعادة المقلاة لأسفل الغطاء وتغيير مرشحات الشحم. ارفع أغطية القدور/الأوعية.



زيت ساخن
 تنبيه: قد يتناثر زيت الطهي الساخن أثناء تحريك المقلاة.

16 تنظيف صينية تصريف المرشح

امسح الزيت والبسماط من صينية التصريف. نظف صينية التصريف بالماء والصابون ومن ثم اشطفها بالماء والصابون.

