

شركة Henny Penny. المقلاة المفتوحة - الكهربائية

LVE 30X

إسناد توافقي (اختياري)

مهام الصيانة اليومية  
FR 25D01 تنظيف فلتر الصيانة  
وحوض القلي بالمقلاة

مهام الصيانة الأسبوعية  
FR 25W01 التنظيف خلف المقلاة

مهام الصيانة الربع سنوية  
FR 25Q01 فحص حلقات منع  
التسرب لنظام الفلترة

FR 25Q02 التنظيف العميق

مهام الصيانة السنوية  
FR 25A1-T الفحص

موديل LVE 30X



### ⚠️ أخطار

تنبيهك هذه العلامات إلى أي مخاطر محتملة لحدوث إصابة شخصية.

### ▨ تنبيهات الجهاز

ابحث عن هذا الرمز للحصول على معلومات حول كيفية تجنب إتلاف الجهاز عند القيام بإجراء ما.

### ★ نصائح

ابحث عن هذا الرمز للحصول على نصائح مفيدة حول كيفية القيام بإجراء ما.

تنظيف حوض القلي من الفتات وفترة الزيت بدقة لإطالة عمره

لماذا

10 دقائق لإتمام تنظيف كل حوض قلي.

5 دقائق للتحضير

الوقت المطلوب

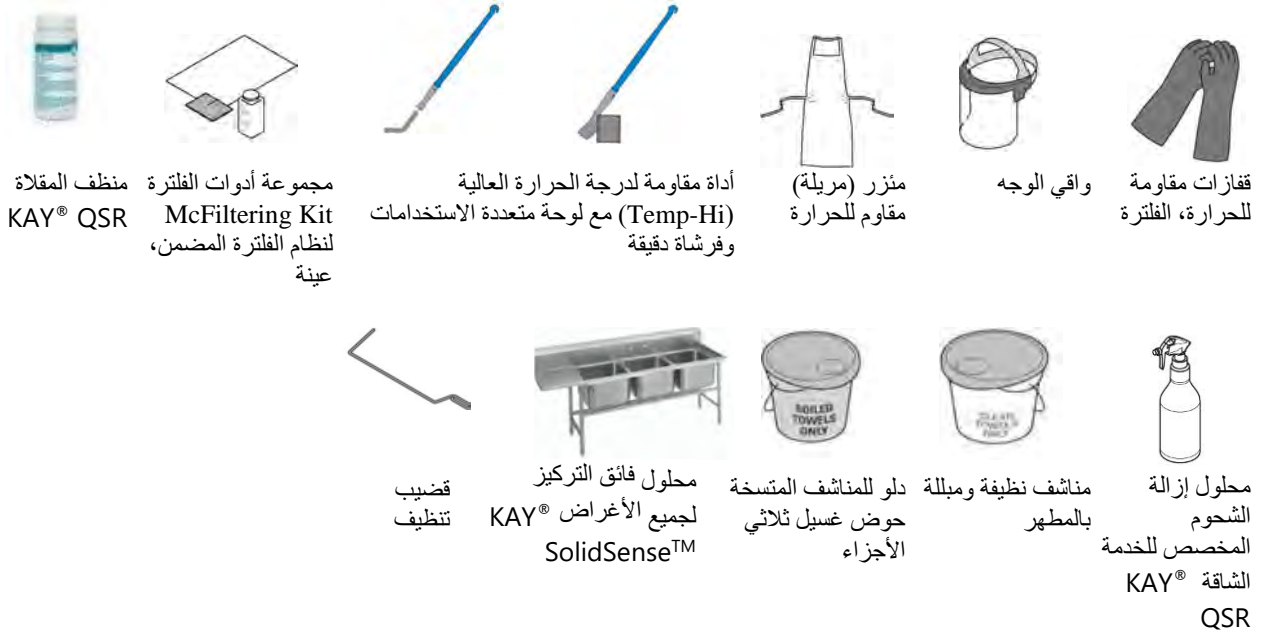
أثناء ساعات العمل المحدود.

الوقت من اليوم

علامات الخطر



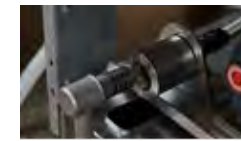
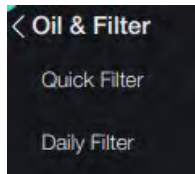
الأدوات واللوازم



الإجراء

3 **الدخول في قائمة Oil and Filter**  
تأكد من سخونة الزيت، للحصول  
على أفضل النتائج من الفلترة. اضغط  
على زر Settings، ثم اضغط  
لدخول قائمة Oil & Filter.

4 **الوصول إلى إجراء Enter Daily Maintenance**  
اضغط على Daily Filter للوصول  
إلى إجراء Enter Daily Maintenance.



1 ارتداء ملابس واقية  
استخدم جميع معدات الحماية المعتمدة  
من ماكودنالدز، بما فيها المنزّر  
(المريّلة)، وواقى الوجه، والقفازات  
المقاومة للحرارة.  
⚠️ زيت ساخن  
قد يسبب الزيت الساخن الإصابة  
بحروق شديدة

2 **فحص وعاء الفلتر**  
تأكد من تثبيت وعاء صرف الفلتر  
وغطاء الوعاء في مكانهما بشكل  
صحيح مع توصيلهما بإحكام مع  
أنبوب الفلتر.

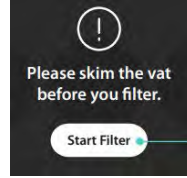
★ **نصيحة**

إذا كان وعاء تصريف الفلتر أو  
غطاء الوعاء غير مثبتين بشكل  
صحيح، فسيظهر تنبيه بذلك.

تابع ▶

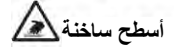
## 5 بدء الفلتر اليومية

- اتبع رسائل المطالبة لبدء الفلتر اليومية.
- بالنسبة لأحواض القلي المقسمة، اختر الجانب الأيسر أو الأيمن.
- حسبما هو مطلوب في رسالة المطالبة، اقشد الزيت بحوض القلي لإزالة فتات الطعام العائم.
- اضغط على Start Filter لتصريف الزيت. تظهر رسالة Draining.
- اضغط على X للخروج من شاشة Daily Filter والعودة إلى التشغيل العادي.

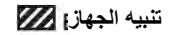


## 6 رفع العناصر

- بمجرد تصريف الزيت، أزل دعامة السلة واستخدم أداة رفع لرفع العناصر المفصلية من حوض القلي.



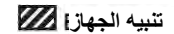
- استخدم قفازات مقاومة للحرارة عند رفع العوامل، وإلا فقد تُصاب بحروق.



- تجنب إتلاف مجس (مجسات) درجة الحرارة ذي الحد العالي الموجود في منتصف العناصر.

## 7 تنظيف حوض القلي من الداخل

- صل اللوحة بحامل اللوحة المقاومة لدرجة الحرارة العالية وادهنها بالدهن.
- رش منظف المقلاة KAY® QSR على اللوحة وامسح جدران وزوايا وقاع حوض القلي. استخدم الفرشاة الدقيقة المقاومة لدرجة الحرارة العالية لإزالة الأوساخ المتراكمة والبقايا من ملفات عناصر التسخين وزوايا وقاع أحواض القلي وغيرها من المناطق التي يصعب الوصول إليها.



- احرص على عدم إتلاف مجسات الاستشعار ولا تنظف العناصر بالدعك وإلا فإن الفتات سيلتصق ويحترق.



منظف المقلاة KAY® QSR

## 8 اكتمال التصريف

- بمجرد تنظيف حوض القلي، تظهر رسالة Drain Complete.



## 9 الغسيل

- اخفض العناصر ثم اضغط على زر التشغيل Start Wash. تظهر رسالة Washing. يتم تدوير الزيت في حوض القلي.



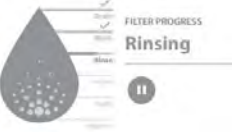
## 10 اكتمال الغسيل

- بمجرد إتمام دورة الغسيل، تظهر رسالة Wash Complete. ويوجد الزران Repeat Wash و Start Rinse. إذا لم يتم تنظيف حوض القلي بعد، اضغط على سهم Repeat Wash وسيتم تكرار الخطوة رقم 9.



## 11 الشطف

- إذا تم تنظيف حوض القلي، اضغط على زر التشغيل Start Rinse. تظهر رسالة Rinsing. يتم ضخ الزيت إلى حوض القلي ثم يتم شطفه.



## 12 اكتمال الشطف

- بمجرد اكتمال ن الشطف، تظهر رسالة Rinse complete، مع توافر الزر Repeat Rinse أو Start Polish. إذا لم يتم تنظيف حوض القلي بعد، اضغط على سهم Repeat، وسيتم تكرار الخطوة رقم 11.



## 13 الصقل والتلميع

- إذا تم تنظيف حوض القلي، اضغط على زر التشغيل Start Polish، وسيتم تدوير الزيت خلال نظام الفلتر لمدة 5 دقائق.



- يتوافر زر Skip Polish للخروج من خطوة الصقل والتلميع في أي مرحلة من العملية.
- تابع إلى الخطوة رقم 14.

## 14 إعادة التعبئة

- بمجرد الانتهاء من دورة التلميع، تظهر رسالة Refilling ويمتلئ حوض القلي بالزيت.





21 إزالة المصفاة السفلية  
اسحب المصفاة السفلية من الوعاء جانبًا.



22 تنظيف وعاء التصريف  
خذ الأجزاء القابلة للفك إلى الحوض الثلاثي لغسلها في المحلول فائق التركيز لجميع الأغراض KAY® (APSC) SolidSense™ واشطفها جيدًا بالماء الدافئ. اتركها تجف في الهواء قبل إعادة التجميع.



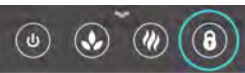
كيمويات  
المحلول فائق التركيز لجميع الأغراض KAY® (APSC) SolidSense™



23 إعادة التجميع  
أعد التجميع بترتيب عكسي، وضع المصفاة السفلية في وعاء الفلتر أولاً، متبوعًا ببطانة الفلتر الجديدة، ثم حلقة التثبيت، ومصفاة الفتات، وبعد ذلك الغطاء.



نصيحة  
تأكد من جفاف وعاء التصريف، والمصفاة السفلية، ومصفاة الفتات، وحلقة التثبيت تمامًا قبل وضع بطانة الفلتر في الوعاء لأن الماء سيذيب بطانة الفلتر.



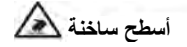
24 تفعيل قفل الشاشة  
في لوحة التحكم، اسحب لأعلى واضغط على أيقونة القفل. يتم قفل الشاشة لمدة 10 ثوانٍ من أجل التنظيف.



15 اكتمال إعادة التعبئة  
بمجرد امتلاء حوض القلي، تظهر رسالة Refill Complete.  
- اضغط على زر Start Heat لبدء تسخين الزيت.  
- كما يوجد أيضًا زر Skip Heat Heat للمتابعة دون تسخين الزيت.



16 تغيير بطانة الفلتر  
افتح الباب واسحب مجموعة وعاء تصريف الفلتر للخارج باستخدام المقبض الموجود في وعاء التصريف.



أسطح ساخنة  
قد يكون هذا الوعاء ساخنًا! استخدم قفازات مقاومة للحرارة، وإلا فقد تُصاب بحروق شديدة.



17 إزالة غطاء وعاء تصريف الفلتر  
ارفع غطاء الوعاء من وعاء التصريف واتركه جانبًا.



18 إزالة سلة الفتات  
ارفع سلة الفتات من وعاء التصريف. امسح الزيت والفتات من سلة الفتات وتخلص منهما. ضعها جانبًا.



19 إزالة حلقة تثبيت بطانة الفلتر نصيحة  
أزل حلقة تثبيت بطانة الفلتر وضعها جانبًا.



20 إزالة بطانة الفلتر من الوعاء  
اسحب بطانة الفلتر من الوعاء وتخلص منها.



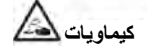
- 25 **تنظيف لوحة التحكم**  
امسح لوحة التحكم بمنشفة نظيفة  
ومبللة بالمطهر ومرشوشة  
بالمحلول فائق التركيز  
لجميع الأغراض KAY®  
SolidSense™.

★ نصيحة

لا تقم برش ماء على أزرار التحكم  
أو حولها، وإلا فقد يحدث ذلك  
ضرراً في التحكم.



- 26 **تنظيف الجزء الخارجي من المقلاة**  
امسح الجزء الخارجي من المقلاة  
بمنشفة نظيفة ومبللة بمطهر  
ومرشوشة بمحلول إزالة الشحوم  
المخصص للخدمة الشاقة  
KAY® QSR . اشطفها  
باستخدام منشفة منفصلة نظيفة  
ومبللة بالمطهر.



محلول إزالة الشحوم المخصص للخدمة الشاقة KAY® QSR



## لماذا

لمنع تسرب أنبوب وعاء التصريف ووصلة أنابيب سباكة المقلاة، مما يسمح بشفط مضخة الفلتر بشكل صحيح.

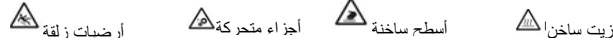
## الوقت المطلوب

5 دقائق للفحص والاستبدال إذا لزم الأمر

## الوقت من اليوم

بداية اليوم أو في أي وقت لا يتم فيه فلتر المقلاة وتصفيتها.

## علامات الخطر



## الأدوات

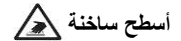


قفازات مقاومة للحرارة  
مفك براغي صغير برأس عريض

## الإجراء

## 1 سحب وعاء تصريف الفلتر للخارج

افتح الباب واسحب مجموعة وعاء تصريف الفلتر للخارج باستخدام المقبض الموجود في وعاء التصريف.



أسطح ساخنة  
قد يكون هذا الوعاء ساخنًا!  
استخدم قفازات مقاومة للحرارة، وإلا فقد تُصاب بحروق شديدة.

## 2 فحص حلقات منع التسرب

قم بإجراء فحص بصري لحلقات منع التسرب الموجودة على أنبوب وعاء تصريف الفلتر بحثًا عن أي شقوق أو قطع واستبدالها كل ثلاثة أشهر أو حسب الضرورة.



نصيحة  
سيؤدي تلف حلقات منع التسرب إلى عدم قيام مضخة الفلتر بإرجاع الزيت من الوعاء إلى أحواض القلي أثناء دورات الفلتر.



## 3 إزالة حلقات منع التسرب القديمة

باستخدام مفك براغي صغير برأس عريض، انزع وارفع حلقات منع التسرب الثلاثة واسحبها كلها من طرف الأنبوب.



نصيحة  
لا تستخدم سوى حلقات منع التسرب البديلة المعتمدة من Henny Penny التي ستتحمل درجات الحرارة العالية.



استبدال

## 4 تركيب حلقات منع التسرب الجديدة

قم بلف حلقات منع التسرب الجديدة في الحزوز على الأنبوب.



نصيحة  
استخدم زيت الطهي البارد للمساعدة في تزييت حلقات منع التسرب أثناء استبدالها.



جيدة

## لماذا

لتنظيف الحوض تمامًا عن طريق إزالة الزيت المكرمل من حوض القلي

## الوقت المطلوب

1 ساعة  
15 دقيقة للتحضير والإكمال لكل حوض قلي

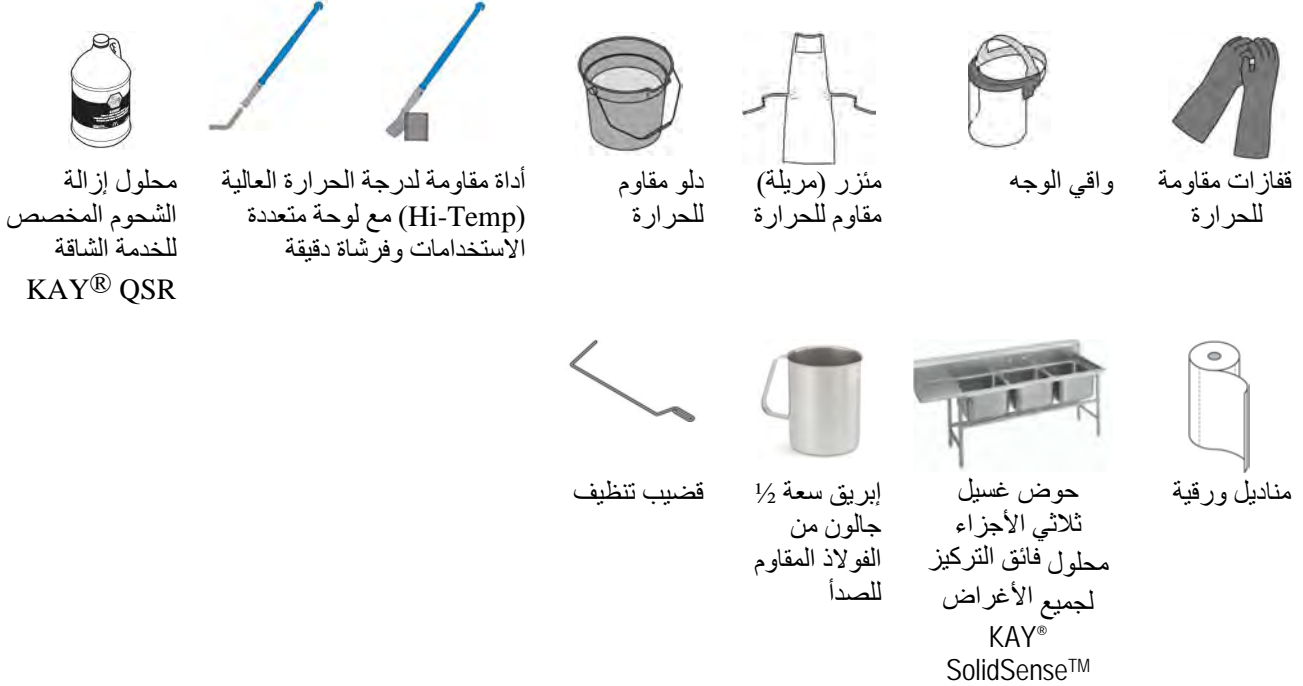
## الوقت من اليوم

بعد الإغلاق إن لم يكن متجرًا يعمل على مدار اليوم بالنسبة للمطاعم التي تعمل على مدار اليوم: يمكن تنظيف حوض قلي واحد في كل مرة. ستكون قادرًا على خدمة العملاء مع باقي أحواض القلي غير الملاصقة لحوض القلي الذي يتم تنظيفه.

## علامات الخطر



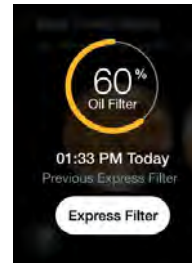
## الأدوات واللوازم



## الإجراء

## 1 إجراء دورة الفلترة

للحصول على أفضل النتائج من عملية التنظيف العميق، قم بإجراء دورة فلترة قبل المتابعة إلى وضع التنظيف العميق. لتنشيط دورة الفلترة، اضغط على أيقونة Oil Info ثم اضغط على زر Express Filter الذي يظهر في شاشة Oil Info.

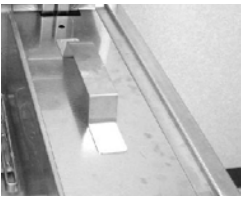


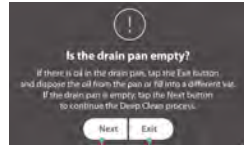
## 2 تغطية أحواض القلي

قم بتغطية أحواض القلي المجاورة لتجنب تلويث الزيت بالخطأ بمحلول التنظيف العميق للمفلاة.



تابع  
لا تقم بطهي الطعام في حوض القلي المجاور عند تنفيذ عملية التنظيف العميق لتجنب تلويث الزيت والطعام.





- 7 وعاء تصريف الفلتر فارغ  
يطلب التنظيف العميق أن يكون وعاء تصريف الفلتر فارغًا. تحقق من وعاء تصريف الفلتر للتأكد من وجود زيت، ثم اضغط على: -  
No، إذا كان الزيت موجودًا فإن الضغط على No سيؤدي إلى المتابعة إلى خطوة تفريغ حوض القلي. -  
Yes، إذا كان الزيت موجودًا، فإن الضغط على Yes سيطلب من المستخدم إعادة تقييم حالة وعاء تصريف الفلتر. -  
اضغط على Next إذا كان وعاء تصريف الفلتر فارغًا. -  
اضغط على Exit إذا لم يكن وعاء تصريف الفلتر فارغًا وتم الخروج من وضع التنظيف العميق Deep Clean.

## 8 تأكيد وجود الزيت في حوض القلي

## بالنسبة لحوض القلي الكامل:

- اضغط على Yes إذا كان حوض القلي يحتوي على زيت.
- اضغط على No إذا كان حوض القلي فارغًا.

## بالنسبة لحوض القلي المقسم:

- اضغط على Yes إذا كان حوض القلي المقسم الأيسر يحتوي على زيت.
- اضغط على No إذا كان حوض القلي الأيسر فارغًا.

## في حالة الضغط على:

- Yes، تابع إلى الخطوة 9.
- No، تابع إلى الخطوة 10.

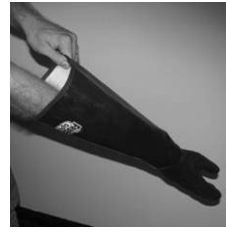
## 9 التخلص من الزيت

للتخلص من الزيت من حوض القلي، استخدم رسائل المطالبة **Dispose the oil to**

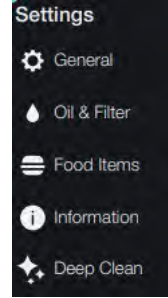
**Cart**: بالنسبة لوحدة التي لا تحتوي على أنظمة الزيت السائب، اضغط على زر Cart.

**Rear**: بالنسبة للوحدات التي تحتوي على أنظمة الزيت السائب، اضغط على زر Rear. بعد تصريف الزيت إلى الوعاء، يمكن استخدام مفتاح التخلص المثبت بالباب.

تابع ▶



- 3 ارتداء ملابس واقية  
استخدم جميع معدات الحماية المعتمدة من ماكدونالدز، بما فيها المنزر (المربطة)، وواقى الوجه، والقفازات المقاومة للحرارة.  
زيت ساخن  
قد يسبب الزيت أو الماء الساخن الإصابة بحروق شديدة.



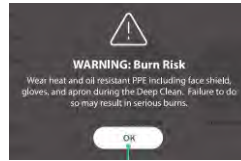
- 4 الدخول في وضع التنظيف العميق اضغط على زر Settings لعرض قائمة الإعدادات Settings، ثم اضغط على Deep Clean للدخول إلى وضع التنظيف العميق.



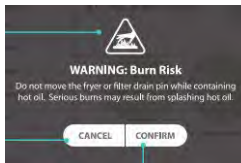
- 5 إدخال الكود  
أدخل كود المرور 1234 بالضغط على أزرار الأرقام.



- 6 اختيار حوض القلي (أحواض القلي المقسمة فقط) والتحذيرات بالنسبة لأحواض القلي المقسمة، حدد التنظيف العميق لأحد الجانبين أو كليهما. تعرض الشاشة Deep Clean Left Side أو Deep Clean Right Side أو Deep Clean Both Sides.



- اضغط على خيار التنظيف العميق المراد إجراؤه.
- أحواض القلي الكاملة لا تتضمن هذا الخيار.



عرض تحذيرات مخاطر الإصابة بحروق (Burn Risk).

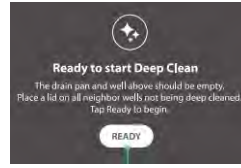
- تأكد من ارتداء جميع معدات الوقاية الشخصية بشكل صحيح.
- اضغط على OK و Confirm لمتابعة التنظيف العميق.
- أو اضغط على Cancel للخروج.



10

## بدء التنظيف العميق

يتم عرض رسالة "Ready to start Deep Clean".  
اضغط على Ready لبدء عملية التنظيف العميق.



11

## تحضير وعاء الفلتر

قم بإفراغ وعاء تصريف الفلتر من مكونات الفلتر الداخلية وخذ المكونات إلى حوض الغسيل الثلاثي لغسلها وشطفها. اغسلها في محلول فائق التركيز لجمع الأغراض KAY®



SolidSense™ (APSC) واشطفها جيدًا بالماء الدافئ. اتركها تجف في الهواء.

أعد وعاء تصريف الفلتر الفارغ وقم بتغطية المقلاة به. اضغط على Next على أداة التحكم لتأكيد اكتمال هذه الخطوة.



نصيحة  
محلول فائق التركيز متعدد الأغراض (APSC) من KAY® SolidSense™

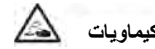
11ب

## تحضير المحلول:

لتنظيف أحواض القلي الكاملة: صب زجاجة سعة 2/3 جالون (3.8 لتر) من مزيج الشحوم المخصص للخدمة الشاقة KAY® QSR عالي القوة في حوض القلي الفارغ واملاه بالماء الساخن حتى مسافة 1 بوصة (25 مم) تقريبًا فوق خطوط تعبئة الزيت.



لتنظيف أحواض القلي المقسمة: صب زجاجة سعة 1/3 جالون (2.5 لتر) من مزيج الشحوم المخصص للخدمة الشاقة KAY® QSR عالي القوة في حوض القلي الفارغ واملاه بالماء الساخن حتى مسافة 1 بوصة (25 مم) تقريبًا فوق خطوط تعبئة الزيت.



كيمابويات  
محلول إزالة الشحوم المخصص للخدمة الشاقة KAY® QSR

تأكد من امتلاء الوعاء حتى 1 بوصة. (25 مم) فوق خط التعبئة العلوي. ثم اضغط على Next للمتابعة إلى بدء النقع. تظهر رسالة Start the soak when ready. اضغط على زر التشغيل لبدء تسلسل النقع.



نصيحة  
أضف الماء حسب الحاجة أثناء عملية التنظيف لإبقاء المحلول عند مستوى 1 بوصة. (25 مم) فوق خط التعبئة العلوي.

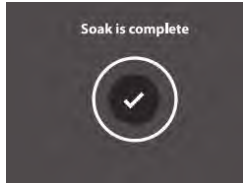
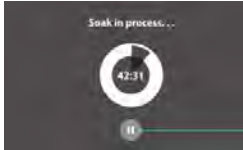


كيمابويات  
محلول إزالة الشحوم المخصص للخدمة الشاقة KAY® QSR

## النقع

12

يتم عرض رسالة "Soak in process" مع مؤقت للعد التنازلي. يتم ضبط درجة الحرارة على 195 درجة فهرنهايت (91 درجة مئوية) لمدة ساعة واحدة.



نصيحة  
اضغط على الزر من أجل:  
- الإيقاف المؤقت للعد  
- الاستئناف  
- الإيقاف Stop



بعد انتهاء مؤقت العد التنازلي لمدة 60 دقيقة، تظهر رسالة "Soak is complete". اضغط على زر علامة الاختيار للمتابعة إلى خطوة **Scrub the vat**.

صل اللوحة بحامل اللوحة المقاومة لدرجة الحرارة العالية. قم بغمس حامل اللوحة المقاومة لدرجة الحرارة العالية بشكل متكرر في محلول إزالة الشحوم وقم بتنظيف المنطقة الموجودة فوق مستوى المحلول برفق باستخدام الفرشاة لإزالة المحلول من الجزء العلوي من حوض القلي. بعد دك حوض القلي لتنظيفه، اضغط على NEXT.



نصيحة  
محلول إزالة الشحوم المخصص للخدمة الشاقة KAY® QSR كيمابويات



▶ تابع

13

## التخلص من المحلول

يتم عرض رسالة "Remove the water mix from vat" مع خيار Drain Pan أو Manually Remove. اضغط على الخيار المفضل للمتابعة.

**تنبيه! تأكد من أن وعاء التصريف فارغ قبل البدء.**

باستخدام إبريق من الفولاذ المقاوم للصدأ سعة 1/2 جالون (2 لتر)، قم بإزالة المحلول من الوعاء، من خلال صبه في دلو مقاوم للحرارة للتخلص منه.

اضغط على NEXT لتأكيد إزالة معظم مزيج الماء يدويًا. يتم عرض رسالة "Lift elements out of way". استخدم أداة رفع العناصر لرفع العناصر بالكامل ثم اضغط على NEXT.



سوائل/أبخرة ساخنة  
يمكن أن يسبب المحلول الساخن حروقًا شديدة، لذا عليك ارتداء قفازات مقاومة للحرارة ومعدات واقية.



نصيحة  
محلول إزالة الشحوم المخصص للخدمة الشاقة KAY® QSR

14

## تنظيف حوض القلي

يتم عرض رسالة "Scrub the vat".

استخدم الفرشاة الدقيق المقاومة لدرجة الحرارة العالية لتنظيف عناصر التسخين واستخدم حامل اللوحة المقاومة لدرجة الحرارة العالية واللوحة لتنظيف الجزء الداخلي من جدران حوض القلي وزواياه والجزء العلوي منه.



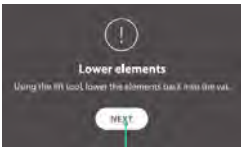
نصيحة  
استخدم أداة الرفع وارفع العنصر المفصلي من حوض القلي حسب الحاجة.

## تنبيه الجهاز

لا تقم بكشط عناصر المقلاة الكهربيائية أو استخدام وسادة التطهير والتلميع على العناصر، وإلا فإن الخبز سوف يلتصق ويحترق.

لا تستخدم الليف السلكي أو الفرشاة السلكية أو سكين المعجون أو المنظفات الكاشطة الأخرى أو المنظفات/المطهرات التي تحتوي على الكلور أو البروم أو اليود أو كميواويات الأمونيا لأن هذه المواد ستؤدي إلى إتلاف مادة الفولاذ المقاوم للصدأ وتقصير عمر الوحدة.

اضغط على NEXT للمتابعة. قم بخفض العناصر كما هو مطلوب، ثم اضغط على NEXT مرة أخرى.



تابع

إجراء التنظيف العميق لحوض القلي (تابع)

## 15 الشطف المتعدد وإزالة محلول التنظيف

باستخدام الماء البارد النظيف، قم بشطف محلول التنظيف المتبقي والبقايا.

اضغط على NEXT مرة واحدة لإزالة الماء يدويًا باستخدام حاوية. --أو--

اضغط على NEXT مرتين لتصريف الماء في وعاء الفلتر.

تنبيه! تأكد من أن وعاء التصريف فارغ قبل البدء.

اضغط مع الاستمرار على زر DRAIN لفتح صمام التصريف. سيؤدي تحرير زر DRAIN إلى إغلاق صمام التصريف.

تنبيه! تأكد من أن وعاء التصريف فارغ قبل البدء.

استمر في اتباع تعليمات الشطف لشطف حوض القلي جيدًا عدة مرات.

تنبيه! قبل تصريف مياه الشطف في كل مرة، تأكد من أن وعاء الفلتر فارغ.

## 16 تطهير خطوط الزيت

لتطهير خطوط الزيت، اضغط مع الاستمرار على زر PURGE.

بالضغط على زر Purge، سيتم تشغيل مضخة الفلتر.

حرر زر Purge عندما تبدأ كمية صغيرة من الزيت النظيف بالتدفق إلى حوض القلي.

اضغط على NEXT للمتابعة.



17

**تجفيف حوض القلي**  
جفف الوعاء بمنشفة ورقية. اضغط على NEXT للمتابعة.



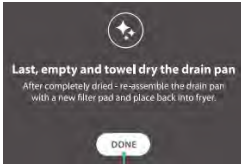
18

**تفريغ وعاء تصريف الفلتر وتحفيقه**  
قم بفق وعاء تصريف الفلتر ثم قم بتفريغه في حوض الغسيل.

اشطف وعاء التصريف بالماء النظيف وجفقه بمنشفة ورقية.

اضغط على DONE للمتابعة.

قم بتجميع مكونات وعاء تصريف الفلتر بشكل صحيح وأدخل بطانة فلتر جديدة.



19

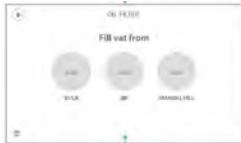
**تعبئة حوض القلي**  
يتم عرض رسالة "Fill vat from" مع أزرار لاتخاذ إجراءات لتعبئة حوض القلي من مصادر الزيت المختلفة.

- بالنسبة للوحدات التي تحتوي على زيت سائب، اضغط على **Bulk**.
- بالنسبة للوحدات التي لا تحتوي على زيت سائب، اضغط على **Manual Fill**.

**Manual Fill**

**نصيحة**

يجب عدم استخدام التعبئة من JIB إلا للأحواض الممتلئة جزئيًا والتي تتطلب الملء.



لماذا

لمنع تراكم الشحوم وتلبية معايير النظافة الخاصة بماكدونالدز

الوقت المطلوب

5 دقائق للتضير

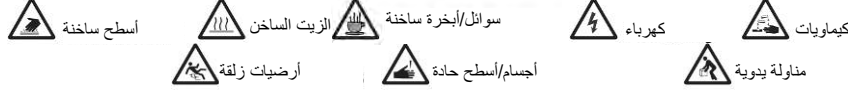
45 دقيقة للاكتمال

الوقت من اليوم

نهاية يوم العمل

بالنسبة للمطاعم التي تعمل على مدار اليوم: في آخر الليل أو في الصباح الباكر عندما يكون الحجم منخفضاً

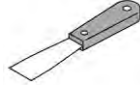
علامات الخطر



الأدوات واللوازم



ممسحة نظيفة

فرشاة تنظيف أسطح  
متدرجة الارتفاع نظيفة

سكين معجون

دلو تنظيف يحتوي على  
محلول منظف أرضيات  
تنظيف

مناشف

محلول إزالة الشحوم من  
KAY® QSR

فرشاة نابلون



محلول تنظيف الحوض

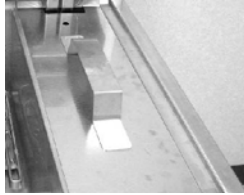


دلو، للمناشف المتسخة



مناشف نظيفة ومبللة بالمطهر

الإجراء



4 **تغطية أحواض القلي في المقلاة**  
ضع أغطية أحواض القلي على  
أحواض القلي.



زيت ساخن  
تنبيه! قد يتناثر زيت الطهي الساخن  
عند تحريك المقلاة.



5 **لف المقلاة من الغطاء**  
قم بلف المقلاة بعناية من الغطاء بعيداً  
بما يكفي لتكون خلف المقلاة.



زيت ساخن  
تنبيه! قد يتناثر زيت الطهي الساخن  
عند تحريك المقلاة.

تابع ▶



1 **إيقاف تشغيل الطاقة**  
تأكد من أن مفتاح التشغيل الرئيسي في  
وضع إيقاف التشغيل OFF.



2 **إزالة مصيدة الشحوم**  
أزل حوض ترسيب الشحوم وكوب  
الشحوم الموجود في الغطاء وصب  
المحتويات في مكوك التخلص من  
الزيوت



3 **تحرير العجلات**  
حرر الأقفال الموجودة على عجلات  
المقلاة.

6 فصل أسلاك طاقة المقلاة  
افصل أسلاك الطاقة عن طريق سحب القابس، وليس السلك.



كهرباء

تأكد من فصل الطاقة وإيقاف تشغيل المقلاة أثناء جميع عمليات فحص المكونات والأسلاك.



7 تنظيف الغطاء

استخدم سكين المعجون لإزالة الشحوم بعناية من الغطاء وخلف المقلاة. تحقق من عدم وجود زيت على الأرض.



8 ترتيب التنظيف

نظف المنطقة خلف المقلاة بمنشفة نظيفة ومبللة بمطهر ومرشوشة بمحلول إزالة الشحوم المخصص للخدمة الشاقة

KAY® QSR:

- أجزاء أنبوب المدخنة التي يمكن الوصول إليها
- الجزء الخلفي من الغطاء
- جوانب الغطاء
- تجفيف فلتر الشحوم
- الصفائح المعدنية حول المقلاة



9 التنظيف بالدعك

استخدم فرشاة نايلون ومحلول إزالة الشحوم الساخن لتنظيف المناطق الموجودة خلف المقلاة.

ملاحظة: اغسل واشطف وعقم فرشاة النايلون في حوض غسيل ثلاثي الأجزاء بعد الاستخدام.



كيمياويات

محلول إزالة الشحوم من KAY® QSR

10 منشفة جافة

اشطف جميع المناطق بمنشفة نظيفة ومبللة بمطهر. جفف بمنشفة ورقية. اطلب من المدير الفحص.



11

غسل العجلات

استخدم فرشاة نايلون ومحلول فائق التركيز متعدد الأغراض (APSC) ساخن من

KAY® SolidSense™

لتنظيف العجلات.

ملاحظة: اغسل واشطف وعقم فرشاة النايلون في حوض غسيل ثلاثي الأجزاء بعد الاستخدام.



كيمياويات

محلول فائق التركيز متعدد الأغراض

(APSC) من KAY®

SolidSense™



12

تنظيف منطقة أرضية المقلاة

ضع علامة "الأرض مبللة" في المنطقة المجاورة. استخدم ممسحة نظيفة وفرشاة تنظيف أسطح متدرجة الارتفاع لوضع محلول منظف أرضيات نظيف وساخن لتنظيف الأرضية حول منطقة المقلاة.

ملاحظة: اكس المنطقة بالفرشاة ثم امسح المحلول المتبقي.



كيمياويات

محلول "أ" أو "ب" من KAY®

SolidSense™ FloorCare



13

إعادة المقلاة

اعكس الخطوات من 1 إلى 7 لإعادة المقلاة إلى الغطاء وغيّر فلتر الشحوم. أزل أغطية حوض القلي.



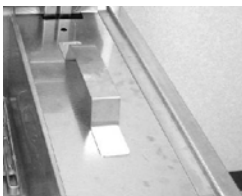
زيت ساخن

تنبيه! قد يتناثر زيت الطهي الساخن عند تحريك المقلاة.



كهرباء

تأكد من فصل الطاقة وإيقاف تشغيل المقلاة أثناء جميع عمليات فحص المكونات والأسلاك.





## لماذا

توصي Henny Penny بأن يقوم وكيل الخدمة المعتمد من المصنع بفحص هذا الجهاز سنويًا على الأقل. سيساعد هذا في ضمان بقاء المعدات في حالة عمل آمنة وعملها بأعلى أداء.

## الوقت المطلوب

ساعة واحدة لكل مقلاة لاستكمال الفحص

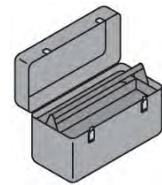
## الوقت من اليوم

يجب أن يقوم المتجر بجدولة عملية الفحص للتأكد من عدم انقطاع العمل ومنح عامل الخدمة إمكانية الوصول الكافي إلى المعدات.

## علامات الخطر



## الأدوات واللوازم



الأدوات التي يوفرها الفني

## الإجراء

## الفنيين المؤهلين من HENNY PENNY فقط

4 **تحقق من وقت استعادة المقلاة**  
تحقق من آخر وقت لاستعادة المقلاة لجميع أحواض القلي، بالضغط على زر INFO. يجب أن يكون آخر وقت للاستعادة أقل من 1:40 (دقيقة واحدة، وأربعون ثانية).

إذا كان وقت استعادة للمقلاة أقل من 1:40 (دقيقة واحدة وأربعون ثانية). اكتمل الإجراء بالنسبة لحوض القلي هذا. انتقل إلى الخطوة 6.

5 **فحص مصدر تزويد الطاقة لنظام التسخين**  
إذا كان وقت استعادة المقلاة غير مقبول، فتتحقق من العناصر التالية على المقلاة. إذا وجدت أي مشاكل، قم بتصحيحها. قائمة العناصر المطلوب فحصها:  
- قابس الطاقة المتصل بالكامل  
- عدم تداخل سلك الطاقة مع عجلات المقلاة  
- توصيل أسلاك عنصر التسخين بالمراحل المناسبة

تابع إلى الخطوة رقم 6.

6 **فحص عملية سحب الأمبير**  
تحقق من أن سحب الأمبير بعنصر التسخين في النطاق المسموح به كما هو موضح على لوحة تصنيف الجهاز.



1 **فحص الكابينة**  
افحص الكابينة، من الداخل والخارج، الأمامية والخلفية، بحثًا عن تراكم الزيت المفرط.



2 **فحص العناصر**  
تأكد من أن عناصر التسخين في حالة جيدة مع عدم تراكم الكربون/زيت متكرمل. افحص العناصر بحثًا عن علامات التسخين المكثف بدون زيت.

السلسلة 200: فحص مجس (مجسات) كشف درجة حرارة المقاومة (RTD) ذو الحد الأقصى المرفق بكل عنصر.

3 **فحص الميل/الإمالة**  
تأكد من أن آليات الإمالة ومفاتيح الأمان تعمل بشكل صحيح عند رفع العناصر وإنزالها وأن أسلاك العناصر غير مربوطة و/أو متشقة نتيجة احتكاك.

- 7 **فحص قاطع تماس السلامة / الأساسي**  
تحقق من قاطع تماس السلامة / الأساسي يعمل ضمن حدود السلامة. ارجع إلى الدليل الفني لمعرفة خطوات الاختبار والاستبدال.
- 8 **فحص المجس**  
تحقق من أن جميع المزدوجات الحرارية متصلة بشكل صحيح ومحكمة الربط وتعمل بشكل صحيح وأن واقيات المجس موجودة وغير تالفة.
- 9 **فحص أجهزة عناصر التسخين**  
افحص وأحكم ربط جميع أجهزة عناصر التسخين وحامل (حوامل) مجس كشف درجة حرارة المقاومة الأيمن ذو الحد الأقصى.
- 10 **فحص المكونات الكهربائية**  
تحقق من أن المكونات (إمدادات الطاقة، جميع مركبات ثنائي الفينيل متعدد الكلور، وحاوية HMI، قواطع التماس، إلخ.) في حالة جيدة وخالية من تراكم الزيت أو أي حطام آخر.  
 كهرباء  
تأكد من فصل الطاقة وإيقاف تشغيل المقلاة أثناء جميع عمليات فحص المكونات والأسلاك.
- 11 **توصيل الأسلاك**  
تحقق من أن توصيلات أسلاك المكون في قواطع التماس والكتل الطرفية والمفاتيح وغيرها محكمة وأن الأسلاك في حالة جيدة.  
 كهرباء  
تأكد من فصل الطاقة وإيقاف تشغيل المقلاة أثناء جميع عمليات فحص المكونات والأسلاك.
- 12 **فحص جهاز السلامة**  
تأكد من أن جميع ميزات السلامة والأمان (على سبيل المثال، مفتاح القرب المغناطيسي لحوض التصريف، ومفاتيح إعادة ضبط الحد الأقصى) موجودة وتعمل بشكل صحيح.
- 13 **فحص وعاء القلي**  
تأكد من أن جميع أوعية القلي في حالة جيدة وليس بها تسريبات وأن عازل وعاء القلي في حالة صالحة للخدمة.  
 أسطح ساخنة
- 14 **فحص توصيلات الأسلاك**  
تأكد من أن جميع جدلات الأسلاك وموصلات الجدلات محكمة الربط وفي حالة جيدة.
- 15 **فحص خط الزيت**  
افحص جميع خطوط إرجاع الزيت والتصريف بحثًا عن تسريبات وتحقق من أن جميع الوصلات محكمة الربط.  
 أسطح ساخنة
- 16 **فحص وعاء تصريف الفلتر والمضخة**  
افحص مجموعة وعاء تصريف الفلتر للتأكد من وجود جميع الأجزاء:  
- يقوم الوعاء بتشغيل مفتاح القرب المغناطيسي لوعاء التصريف بشكل صحيح.  
- حلقات منع التسرب في حالة جيدة.  
- افحص مضخة الفلتر والمحرك بحثًا عن تسرب سداة العمود وتراكم الزيت على المحرك.
- 17 **اختبار مكونات نظام الفلتر**  
تحقق من أن مكونات نظام الفلتر تعمل بشكل صحيح (أي صمام الصرف، ومحرك صمام الصرف، وصمام الاختيار، ومضخة الفلتر، ومضخة نظام تعويض البخار (JIB)، وصمامات الفحص).