

شركة Henny Penny Corp. مقالة كهربائية تستخدم مقادير قليلة من الزيت

LVE-202 ؛ LVE-203 ؛ LVE-204

مرجع (اختياري)

الطراز LVE-203



أ. حاوية تصريف المرشح، ب. JIB (إبريق في العالبة)

مهام الصيانة اليومية

مرشح الصيانة FR 05D01

مهام الصيانة الأسبوعية

تنظيف خلف المقلاة FR 05W01

مهام الصيانة التي تتم كل ثلاثة أشهر

فحص الحلقات الدائرية لنظام المرشح FR 05Q01

التنظيف العميق FR 05Q02

المخاطر ⚠

هذه الرموز تنبهك إلى احتمال وجود خطر الإصابة الشخصية.

تنبيهات المعدات ⚠

ابحث عن هذا الرمز للعثور على معلومات حول كيفية تجنب إتلاف المعدات عند القيام بإجراء معين.

إرشادات ⚠

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

لتنظيف القدر من الفتات وترشيح الزيت بشكل تام لزيادة عمر الزيت.

لماذا

عشر دقائق لإكمال القدر الواحد
خلال ساعات ضغط العمل المنخفض.

خمس دقائق للإعداد

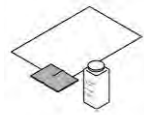
الوقت المطلوب

الوقت من اليوم

رموز الخطر

مواد كيميائية
تداول يدوي
كهرباء
قطع متحركة
سوائل/بخار ساخن
أجسام/أسطح حادة
زيت ساخن
أسطح ساخنة
أرضيات مزقة

الأدوات واللوازم



مجموعة ترشيح
ماكرونالذر
نظام
الترشيح المدمج، عينة



أداة التنظيف الحادة



مريلة، مقاومة للحرارة



قناع حماية الوجه



القفازات، الترشيح

الإجراءات



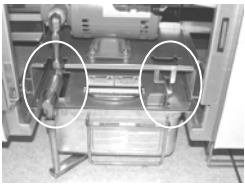
4 اضغط على زر DOWN (لأسفل)
اضغط على زر DOWN (لأسفل)
وستظهر على الشاشة رسالة
2.MAINT FILTER (2. مرشح
الصيانة)؟



1 ارتد ملابس الوقاية
استخدم كافة معدات السلامة الموافق
عليها من قبل ماكرونالذر بما فيها
المريلة، وقناع حماية الوجه والقفازات.
⚠ زيت ساخن
الزيت الساخن قد يسبب حروق بالغة



5 اضغط على زر ✓
اضغط على الزر ✓ حيث تعرض
الشاشة رسالة MAN FILTER
(المرشح الرئيسي) بجانب YES NO
(نعم/لا). اضغط على زر ✓ لاختيار
YES (نعم) لخفض الزيت وستعرض
الشاشة رسالة DRAINING
(التصريف). اضغط على X لاختيار
NO (لا) وتعود عناصر التحكم لوضع
التشغيل العادي.



2 فحص حاوية المرشح
تأكد من تواجد حاوية تصريف المرشح
وغطاء الحاوية في مكانهما الصحيح
مع قفل المرشح (يمين) وإحكام توصيل
أنبوب المرشح (يسار).

★ فكرة مفيدة

إذا كانت حاوية تصريف المرشح أو
غطاء الحاوية ليس في مكانهما
الصحيح، تُعرض رسالة CHK PAN
(فحص الحاوية) على الشاشة.



تابع



3 اضغط باستمرار على زر FILTER
(المرشح)
تأكد من أن يكون الزيت ساخنًا
للحصول على أفضل النتائج من
الترشيح ثم اضغط باستمرار على زر
FILTER (المرشح) حتى يتم عرض
رسالة 1.AUTO FILTER
(المرشح التلقائي 1) على الشاشة.



11 الشطف

إذا كان القدر نظيفًا، فاضغط على الزر X لاختيار NO (لا) وتعرض الشاشة RINSING (الشطف). يتم ضخ الزيت في القدر، ويتم شطفه.



12 إعادة الشطف

بمجرد أن يتم اكتمال شطف القدر، تعرض الشاشة RINSE AGAIN? (شطف مرة أخرى؟) مع YES NO (نعم/لا). إذا لم يكن القدر نظيفًا، فاضغط على الزر √ لاختيار YES (نعم)، حيث يتم تكرار الخطوة الحادية عشر.



13 الصقل

إذا كان القدر نظيفًا، فاضغط على الزر X لاختيار NO (لا) وتعرض الشاشة Polish (الصقل) بالإضافة إلى YES (نعم). اضغط على الزر √ لاختيار YES (نعم) ويتم نشر الزيت من خلال نظام المرشح لمدة خمس دقائق.



★ فكرة مفيدة

يمكن إيقاف دورة الصقل في أي وقت بالضغط على الزر X أسفل الكلمة STOP (إيقاف).



14 ملء القدر

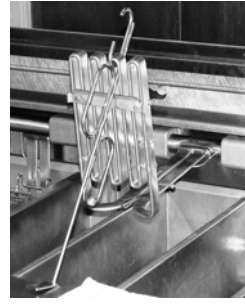
بمجرد أن تكتمل دورة الصقل، تعرض الشاشة FILL VAT (ملء القدر) مع YES (نعم). اضغط على الزر √ لاختيار YES (نعم) وتظهر على الشاشة رسالة FILLING (قيد الملاء)، ويمتلئ القدر بالزيت.



15 العودة لوضع التشغيل العادي

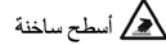
بمجرد امتلاء القدر، يظهر على الشاشة IS POT FILLED? (هل امتلأ القدر؟)، مع YES NO (نعم/لا). اضغط على زر √ لاختيار YES (نعم) وتعود المقلاة إلى وضع التشغيل العادي.

تابع ◀

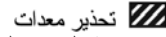


6 عناصر الرفع

بمجرد أن يتم تصريف الزيت، قم بإزالة دعامة السلة واستخدم أداة الرفع لرفع العناصر المفصليّة من القدر.



استخدم القفازات أو الأقمشة الواقية عند رفع العناصر وإلا فقد تتعرض للحروق.

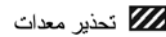


تحذير معدات
كن حذرًا لتجنب إلحاق الضرر بمصباح الحدود العالية في منتصف العناصر.



7 التنظيف بالحك داخل القدر

استخدم أداة التنظيف الحاكة ولبادة تنظيف مصنوعة من النايلون، وكمية صغيرة من منظف مقالي McD لتنظيف الجزء الداخلي من القدر بالحك.



تحذير معدات
كن حذرًا لتجنب إلحاق الضرر بمسابر الاستشعار، ولا تقوم بحك العناصر وإلا فسيلتصق الخبز ويحترق.



8 اكتمال التنظيف بالحك

بعد أن يكتمل تنظيف القدر، وعندما تظهر على الشاشة رسالة SCRUB VAT COMPLETE? (تنظيف القدر بالحك؟)، اضغط على زر √ لاختيار YES (نعم). تظهر على الشاشة WASH VAT? (غسل القدر؟) مع YES NO (نعم/لا).



9 الغسيل

قم بخفض العناصر، ثم اضغط على زر √ لاختيار YES (نعم)، وتعرض الشاشة WASHING (غسيل). يتم نشر الزيت داخل القدر.



10 الغسيل مرة أخرى

بمجرد أن يتم غسل القدر، تعرض الشاشة WASH AGAIN? (غسيل مرة أخرى؟) مع YES NO (نعم/لا). إذا لم يكن القدر نظيفًا، فاضغط على الزر √ لاختيار YES (نعم)، حيث يتم تكرار الخطوة التاسعة.

16

تشغيل الطاقة

تأكد من أن مفتاح الطاقة الرئيسي في وضع ON (تشغيل).



★ فكرة مفيدة

إذا لم يتم تغيير لبادة المرشح، تعرض الشاشة تذكير "CHANGE PAD" (تغيير اللبادة). اضغط على زر الرقم 1 لإلغاء الرسالة، ولكنها تظهر كل أربع دقائق حتى يتم تغيير لبادة المرشح.

17

قم بسحب حاوية تصريف المرشح

قم بفتح الباب، واضغط على وحدة إيقاف حاوية التصريف لتحريرها وقم بسحب مجموعة حاوية تصريف المرشح للخارج، وذلك باستخدام المقبض الموجود في حاوية التصريف.



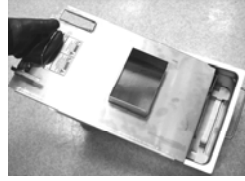
⚠ أسطح ساخنة

هذه الحاوية يمكن أن تكون ساخنة! يمكنك استخدام قطعة قماش واقية أو قفازات، حتى لا تتعرض لحروق شديدة.

18

إزالة غطاء حاوية تصريف المرشح

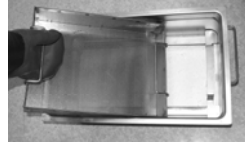
قم برفع غطاء الحاوية من حاوية التصريف.



19

إزالة سلة الفتات

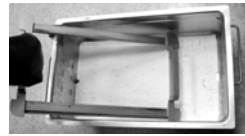
قم برفع سلة الفتات من حاوية التصريف. قم بإزالة الزيت والفتات من سلة الفتات. قم بتنظيف سلة الفتات بالماء والصابون، ثم اشطفها جيدًا بالماء الساخن.



20

إزالة حلقة تثبيت لبادة المرشح

قم بإزالة حلقة تثبيت لبادة المرشح وقم بتنظيفها تمامًا بالماء والصابون. قم بشطفها جيدًا بالماء الساخن.



21

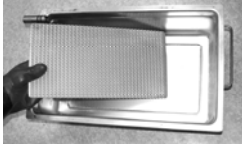
إزالة لبادة المرشح من الحاوية اسحب لبادة المرشح من الحاوية وتخلص من اللبادة



22

إزالة الحاجز السفلي

قم بسحب الحاجز السفلي من الحاوية ثم قم بتنظيفه بالماء والصابون. وقم بشطفه جيدًا بالماء الساخن.



23

تنظيف حاوية تصريف المرشح قم بإزالة الزيت والفتات من حاوية التصريف.



24

إعادة التركيب

قم بإعادة التركيب بترتيب عكسي، من خلال وضع الحاجز السفلي في حاوية المرشح أولاً، تليه لبادة المرشح، ثم حلقة التثبيت وحامل الفتات.

★ فكرة مفيدة

يجب أن تكون متأكدًا من أن حاوية التصريف، والحاجز السفلي، وحامل الفتات، وحلقة التثبيت جافة تمامًا قبل وضع لبادة المرشح داخل الحاوية لأن الماء يفسد لبادة المرشح.



لماذا

لمنع تراكم الشحوم وتلبية معايير النظافة لشركة ماكدونالدز

الوقت المطلوب

خمس دقائق للإعداد

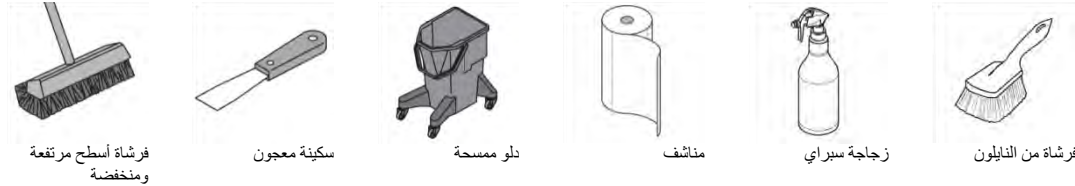
الوقت من اليوم

نهاية يوم العمل

رموز الخطر




الأدوات واللوازم



الإجراءات



5 ادفع المقلاة عن الغطاء
كن حذرًا عند دفع المقلاة عن الغطاء مسافة كافية حتى تصل إلى خلف المقلاة.

تحذير: قد يتناثر زيت الطهي الساخن عند تحريك المقلاة.




6 فصل أسلاك الطاقة للمقلاة
قم بفصل أسلاك الطاقة للمقلاة عن طريق سحب القابس، وليس السلك.



7 إزالة المرشحات
قم بإزالة مرشحات الشحوم وقم بأخذها إلى الحوض الخلفي لغمسها في منظم HCS A.P.C. من إنتاج شركة ماكدونالدز



8 تنظيف الغطاء
قم باستخدام سكين المعجون لإزالة الشحوم بعناية من الغطاء ومن خلف المقلاة.
تابع ◀



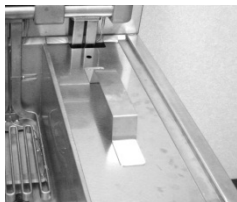
1 إيقاف تشغيل الطاقة
تأكد من أن مفتاح الطاقة الرئيسي في وضع OFF (إيقاف).



2 إزالة حاوية الشحوم
قم بإزالة حوض وكوب الشحوم في الغطاء وقم بتفريغ المحتويات في حاوية تصريف الزيت



3 تحرير العجلات
حرر الأقفال الموجودة في عجلات المقلاة.



4 تغطية قدور المقلاة
ضع أغطية القدور على كافة القدور.

تحذير: زيت ساخن


تنظيف خلف المقلاة (تابع)

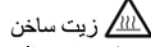
9 ترتيب التنظيف

قم بتنظيف المنطقة خلف المقلاة بهذا التسلسل:
أ. الأماكن التي يمكن الوصول إليها من المدخنة
ب. خلفية الغطاء
ج. جوانب الغطاء
د. تجويف مرشح الشحوم
هـ. اللوح المعدني الموجود حول المقلاة



15 إعادة المقلاة

قم بعكس الخطوات من 1 إلى 7 لإعادة المقلاة إلى الغطاء وقم باستبدال مرشحات الشحوم. قم بإزالة أغطية القدر.



تحذير: قد يتناثر زيت الطهي الساخن عند تحريك المقلاة.



10 التنظيف بعناية حول رابط المصهر

كن حذرًا عند تنظيف المنطقة المحيطة برابط المصهر. حيث يؤدي كسره إلى تشغيل نظام إطفاء الحرائق.



11 التنظيف بالفرشاة

استخدم فرشاة النايلون ومنظف McD A.P.C. (HCS) من ماكدونالدز لتنظيف المناطق وراء المقلاة، بما في ذلك الأرضية.



12 التجفيف بالمنشفة

امسح جميع المناطق بالمنشفة حتى تصبح نظيفة وجافة. اطلب من المدير إجراء الفحص.



13 غسل العجلات

استخدم فرشاة النايلون ومسحوق McD A.P.C. (HCS) من ماكدونالدز لتنظيف العجلات.



14 تنظيف المنطقة

استخدم ممسحة ومنظف McD A.P.C. (HCS) من ماكدونالدز لتنظيف المنطقة المحيطة بالمقلاة.



16 تنظيف حاوية تصريف المرشح

قم بإزالة الزيت والفتات من حاوية التصريف. قم بتنظيف حاوية التصريف بالماء والصابون، ثم اشطفها جيدًا بالماء الساخن.



لماذا

لمنع تسرب الزيت من الأنبوب

الوقت المطلوب

5 دقائق للفحص والاستبدال إذا لزم الأمر

الوقت من اليوم

في أي وقت عندما لا تقوم المقلاة بالترشيح

رموز الخطر

أرضيات مزلقة  قطع متحركة  أسطح ساخنة  زيت ساخن 

الأدوات واللوازم



مفك مسطح الرأس

الإجراءات

- 1 قم بسحب حاوية تصريف المرشح
قم بفتح الباب، واضغط على وحدة
إيقاف حاوية التصريف لتحريرها وقم
بسحب مجموعة حاوية تصريف
المرشح للخارج، وذلك باستخدام
المقبض الموجود في حاوية التصريف.



 أسطح ساخنة

هذه الحاوية يمكن أن تكون ساخنة!
يمكنك استخدام قطعة قماش واقية أو
قفازات، حتى لا تتعرض لحروق
شديدة.

- 2 فحص الحلقات الدائرية
افحص بعينك الحلقات الدائرية في
أنبوب حاوية تصريف المرشح للتأكد
من خلوها من أي شقوق أو كسور وقم
باستبدالها إذا لزم الأمر.



- 3 استبدال الحلقات الدائرية
باستخدام مفك مسطح الرأس صغير،
ابحث عن
الحلقات الدائرية وقم بسحبها للخارج
من طرف الأنبوب. قم بإدخال الحلقات
الدائرية الجديدة في الشق الموجود في
الأنبوب.



لماذا

لتنظيف القدر جيدًا عن طريق إزالة الزيوت المحترقة من القدر

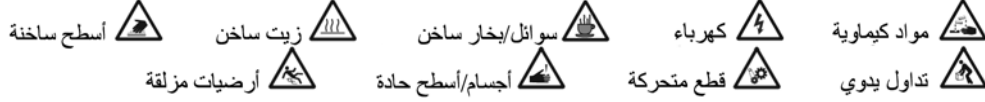
الوقت المطلوب

ساعة واحدة
15 دقيقة لإعداد وإتمام كل قدر

الوقت من اليوم

بعد الإغلاق، إن لم يكن المتجر يعمل على مدار 24 ساعة، إن لم يكن المتجر يعمل على مدار 24 ساعة: يمكن أداء هذه المهمة لقدر واحد في المرة. سوف تكون قادرًا على خدمة العملاء من خلال القدر المتبقية.

رموز الخطر



الأدوات واللوازم



أداة إزالة الشحوم



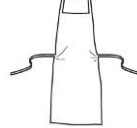
أداة التنظيف الحاكة



فرشاة طويلة، ووعاء مقاوم للحرارة



دلو بلاستيكي



مريضة، مقاومة للحرارة



قناع حماية الوجه



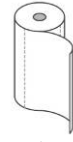
القفازات، الترشيح



منظف McCleaner



إبادة لا تؤدي إلى الخدش



مناشف ورقية

الإجراءات



3 أدخل إلى وضع التنظيف العميق
اضغط باستمرار على الزرين
TEMP (درجة الحرارة) وINFO
(معلومات) حتى تظهر الرسالة
LEVEL - 1 (المستوى - 1) على
الشاشة، تليها رسالة ENTER
CODE (أدخل الرمز).



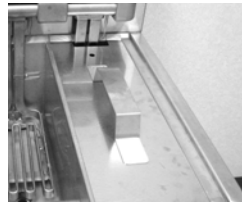
4 قم بإدخال الرمز
أدخل الرمز 1، 2، 3، 4 من خلال
مفاتيح الأرقام.



5 قم بالانتقال إلى التنظيف العميق
اضغط على زر DOWN (لأسفل)
مرتين حيث يتم عرض العبارة
"DEEP CLEAN" (التنظيف
العميق) على الشاشة. اضغط على
الزر √ وحيث تعرض الشاشة
"DEEP CLN" (تنظيف
عميق؟)، مع "YES NO" (نعم/لا).



1 ارتد ملابس الوقاية
استخدم كافة معدات السلامة
الموافق عليها من قبل مكدونالدز
بما فيها المريضة، وقناع حماية
الوجه والقفازات.
⚠️ زيت ساخن
يمكن أن يسبب الزيت الساخن أو
الماء حروقًا بالغة.



2 قم بتغطية القدر
قم بتغطية القدر المجاورة لتجنب
تلويث الزيت عن طريق الخطأ من
خلال محلول التنظيف العميق
للمقلاة.

★ فكرة مفيدة
لا تقم بطهي المنتجات في قدر
مجاور عندما تقوم بعملية التنظيف
العميق لتجنب تلوث الزيت
والمنتجات.

6 قم بتأكيد اختيار:

تقسيم القدر: تعرض الشاشة "LEFT RIGHT" (يسار/يمين). اضغط على زر √ لاختيار القدر الموجود على اليسار، أو الزر X لاختيار القدر الموجود على اليمين. عندئذ تعرض الشاشة "OIL RMVD" (إزالة الزيت)، بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا).

القدر كاملة: اضغط على زر √ حيث تعرض الشاشة "OIL RMVD" (إزالة الزيت)، بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا).

7 قم بتأكيد إزالة الزيت:

تفريغ القدر: اضغط على زر √ حيث ينتقل التحكم للأسفل إلى "Prepare Filter Pan" (إعداد حاوية الترشيح) الخطوة #10.

القدر الممتلئ بالزيت: اضغط على زر X حيث تعرض الشاشة "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (هل وحدة التصريف في مكانها؟) بالإضافة إلى "YES" (نعم/لا) أو "NO" (نعم/لا) (لأنظمة JIB) أو تعرض الشاشة "CHK PAN" (فحص الحاوية) لأنظمة الزيت المجمع.

8 تصريف الزيت

اضغط على زر X حيث تعرض الشاشة "INSERT DISPOSAL UNIT" (أدخل وحدة التصريف) (لأنظمة JIB). بمجرد وضع وحدة التصريف / الحاوية في مكانها، اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) وتعرض الشاشة "DRAINING" (التصريف) ويبدأ تصريف الزيت من القدر. يمكن، في الوحدات ذات أنظمة الزيت المجمع، الآن، الضغط على زر "DISPOSE" (تصريف) في مفتاح الزيت الثقيل لتفريغ حاوية التصريف.

9 تفريغ القدر

تعرض الشاشة "VAT EMPTY" (تفريغ القدر)، بالإضافة إلى "YES" (نعم/لا). اضغط على زر √ عند الاستعداد، حيث تعرض الشاشة "SOLUTION"



"ADDED" (إضافة المحلول)، بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا). لا تضغط على أي زر، انتقل للخطوة التالية.

10 إعداد حاوية المرشح

قم بتفريغ حاوية تصريف المرشح الخاصة بمكونات الترشيح الداخلية، وخذ المكونات إلى الحوض ليتم تنظيفها. أعد حاوية تصريف المرشح الفارغة والغطاء إلى المقلاة.



10 إعداد المحلول:

لتنظيف القدر بشكل تام: قم بصب 2/3 من زجاجة من مادة التخلص من التشحيم للخدمة الشاقة شديدة القوة الخاصة بشركة ماكدونالدز - (McD Heavy-Duty Degreaser) سعة 1 جالون (3,8 لتر) إلى القدر الفارغ، وقم بتعبئته بالماء الساخن حتى ما يقرب من بوصة (25 مم) فوق خطوط ملء الزيت.

لتنظيف القدر المقسمة:

قم بصب 1/3 من زجاجة من مادة التخلص من التشحيم للخدمة الشاقة شديدة القوة الخاصة بشركة ماكدونالدز - (McD Heavy-Duty Degreaser) سعة 1 جالون (3,8 لتر) إلى القدر الفارغ، وقم بتعبئته بالماء الساخن حتى ما يقرب من بوصة (25 مم) فوق خطوط ملء الزيت.

10 إضافة محلول التنظيف

لا تزال الشاشة تعرض "SOLUTION ADDED?" (هل أضيف المحلول؟) مع "YES NO" (نعم/لا). تأكد من أن القدر ممتلئ حتى 1 بوصة (25 مم) فوق خط الملء العلوي. ثم اضغط على زر √ حيث تعرض الشاشة "START CLEAN" (بدء التنظيف) بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا).

★ فكرة مفيدة

قم بإضافة الماء حسب الحاجة خلال عملية التنظيف للحفاظ على ارتفاع المحلول بمقدار 1 بوصة (25 مم) فوق خط الملء العلوي.



11 التنظيف

اضغط على زر √ حيث تعرض الشاشة "CLEANING" (تنظيف)، بالإضافة إلى مؤقت العد التنازلي. يتم ضبط الحرارة على 195 درجة فهرنهايت (91 درجة مئوية) لهذه الخطوة لمدة ساعة.

★ فكرة مفيدة

اضغط على زر X لإيقاف دورة التنظيف.

اتبع إجراء ماكودالز لتنظيف القدر، وفي نهاية مدة الساعة، تعرض الشاشة "CLN DONE" (تم التنظيف)، ثم تصدر صوت نغمة صفير. يظهر على الشاشة العبارة "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (إزالة المحلول من القدر).



12 التخلص من المحلول

باستخدام إبريق يسع 1/2 جالون (2 لتر)، قم بإزالة المحلول من القدر، و قم بسكبه في دلو بلاستيكي للتخلص منه. يمكن أن يتم تصريف أي محلول يتبقى في حاوية التصريف للتخلص منه. تعرض الشاشة "VAT EMPTY" (القدر فارغ)، بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا).



سوائل/بخار ساخن يمكن أن يسبب المحلول الساخن الحروق الشديدة، لذا قم بارتداء القفازات وملابس الوقاية.

13 تنظيف القدر

بمجرد أن يصبح القدر فارغاً، اضغط على زر √ حيث تعرض الشاشة "SCRUB VAT" (تنظيف القدر COMPLETE) بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا). استخدم فرشاة لتنظيف العناصر وأداة تنظيف حاكة لتنظيف القدر، إذا لزم الأمر.

★ فكرة مفيدة

استخدام أداة الرفع وارتفاع العنصر المفصلي من القدر حسب الحاجة.



13 (تابع)

⚠ تحذير معدات

لا تكشف عناصر المقلاة الكهربائية، ولا تستخدم لبادة التنظيف الحاكة مع العناصر، وإلا فسيلتصق الخبز ويحترق.

لا تستخدم الصوف الصلب، أو فرشاة الأسلاك، أو سكين المعجون، أو المنظفات الكاشطة الأخرى، أو المنظفات / مواد التعقيم التي تحتوي على الكلور والبروم واليود والمواد الكيميائية المصنعة من الأمونيا حيث إن هذه المواد سوف تؤدي إلى سوء حالة الصلب المقاوم للصدأ وتقتصر من عمر الوحدة.

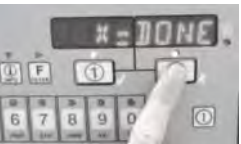
14

قم بشطف القدر ثلاث مرات بمجرد أن يصبح القدر نظيفاً، اضغط على زر √، حيث تعرض الشاشة العبارة "RINSE VAT" (شطف القدر) ويتم فتح التصريف. قم بصب الماء النظيف في القدر لشطفه واسمح بتصريف مياه الشطف في حاوية التصريف. قم بالشطف ثلاث أو أربع مرات. لا تملأ حاوية التصريف بشكل كامل. تعرض الشاشة "RINSE COMPLETE" (اكتمل الشطف) ثم "YES NO" (نعم/لا).



15

قم بمسح خطوط الزيت اضغط على الزر √، حيث تعرض الشاشة "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (مسح المحلول من خطوط الزيت) "√=PUMP" (الضخ) = X "DONE" (تم الانتهاء). اضغط باستمرار على الزر √ لثوانٍ قليلة لتطهير الخطوط.



16

تفريغ حاوية تصريف المرشح قم بإزالة الحاوية وتفريغها باستخدام إبريق سعة 1/2 جالون (2 لتر). قم بصب السائل في دلو للتخلص منه. قم بشطف الحاوية بالماء ثم جففها.



17

تجفيف القدر بعد أن يتم مسح خطوط الزيت، اضغط على الزر X حيث تعرض الشاشة "VAT DRY" (تجفيف القدر) بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا). جفف القدر بمنشفة ورقية، ثم اضغط على الزر √.



لماذا

لتنظيف القدر من الفتات وترشيح الزيت بشكل تام لزيادة عمر الزيت.

الوقت المطلوب

خمس دقائق للإعداد

عشر دقائق لإكمال القدر الواحد

الوقت من اليوم

خلال ساعات ضغط العمل المنخفض.

رموز الخطر



الأدوات واللوازم



الإجراءات

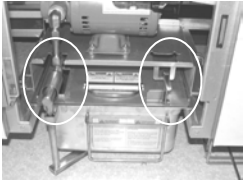
1

ارتد ملابس الوقاية
استخدم كافة معدات السلامة الموافق
عليها من قبل ماكرونالدز بما فيها
المريضة، وقناع حماية الوجه والقفازات.
⚠️ زيت ساخن
الزيت الساخن قد يسبب حروق بالغة



2

فحص حاوية المرشح
تأكد من تواجد حاوية تصريف المرشح
وغطاء الحاوية في مكانهما الصحيح
مع قفل المرشح (يمين) وإحكام توصيل
أنبوب المرشح (يسار).
★ فكرة مفيدة
إذا كانت حاوية تصريف المرشح أو
غطاء الحاوية ليس في مكانهما
الصحيح، تُعرض رسالة CHK PAN
(فحص الحاوية) على الشاشة.



3

اضغط باستمرار على زر FILTER
(المرشح)
تأكد من أن يكون الزيت ساخنًا
للحصول على أفضل النتائج من
الترشيح ثم اضغط باستمرار على زر
FILTER (المرشح) حتى يتم عرض
رسالة 1.AUTO FILTER
(المرشح التلقائي 1) على الشاشة.



4

اضغط على زر DOWN (لأسفل)
اضغط على زر DOWN (لأسفل)
وستظهر على الشاشة رسالة
2.MAINT FILTER (2. مرشح
الصيانة)؟



5

اضغط على زر ✓
اضغط على الزر ✓ حيث تعرض
الشاشة رسالة MAN FILTER
(المرشح الرئيسي) بجانب YES NO
(نعم/لا). اضغط على زر ✓ لاختيار
YES (نعم) لخفض الزيت وستعرض
الشاشة رسالة DRAINING
(التصريف). اضغط على X لاختيار
NO (لا) وتعود عناصر التحكم لوضع
التشغيل العادي.



تابع



11 الشطف

إذا كان القدر نظيفًا، فاضغط على الزر X لاختيار NO (لا) وتعرض الشاشة RINSING (الشطف). يتم ضخ الزيت في القدر، ويتم شطفه.



12 إعادة الشطف

بمجرد أن يتم اكتمال شطف القدر، تعرض الشاشة RINSE AGAIN? (شطف مرة أخرى؟) مع YES NO (نعم/لا). إذا لم يكن القدر نظيفًا، فاضغط على الزر ✓ لاختيار YES (نعم)، حيث يتم تكرار الخطوة الحادية عشر.



13 الصقل

إذا كان القدر نظيفًا، فاضغط على الزر X لاختيار NO (لا) وتعرض الشاشة Polish (الصقل) بالإضافة إلى YES (نعم). اضغط على الزر ✓ لاختيار YES (نعم) ويتم نشر الزيت من خلال نظام المرشح لمدة خمس دقائق.



14 ملء القدر

بمجرد أن تكتمل دورة الصقل، تعرض الشاشة FILL VAT (ملء القدر) مع YES (نعم). اضغط على الزر ✓ لاختيار YES (نعم) وتظهر على الشاشة رسالة FILLING (قيد الملاء)، ويمتلئ القدر بالزيت.



15 العودة لوضع التشغيل العادي

بمجرد امتلاء القدر، يظهر على الشاشة IS POT FILLED? (هل امتلأ القدر؟) مع YES NO (نعم/لا). اضغط على زر ✓ لاختيار YES (نعم) وتعود المقلاة إلى وضع التشغيل العادي.

تابع ◀

6

عناصر الرفع

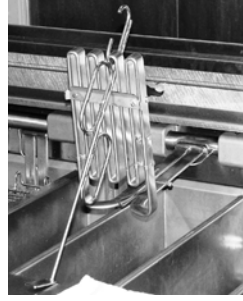
بمجرد أن يتم تصريف الزيت، قم بإزالة دعامة السلة واستخدم أداة الرفع لرفع العناصر المفصلية من القدر.



استخدم القفازات أو الأقمشة الواقية عند رفع العناصر وإلا فقد تتعرض للحروق.



تحذير معدات
كن حذرًا لتجنب إلحاق الضرر بمصباح الحدود العالية في منتصف العناصر.



7

التنظيف بالحك داخل القدر

Use the Hi-Temp Pad Holder, pad, and a small amount of KAY QSR Fryer Cleaner to scrub the walls, corners and bottom of the inside of the vat. Use the Hi-Temp Detail Brush to remove soil built up and debris from coils, corners of vats and other hard-to-reach areas.



تحذير معدات
كن حذرًا لتجنب إلحاق الضرر بمسابر الاستشعار، ولا تقوم بحك العناصر وإلا فسيلتصق الخبز ويحترق



8

اكتمال التنظيف بالحك

بعد أن يكتمل تنظيف القدر، وعندما تظهر على الشاشة رسالة SCRUB VAT COMPLETE? (تنظيف القدر بالحك؟)، اضغط على زر ✓ لاختيار YES (نعم). تظهر على الشاشة WASH VAT? (غسل القدر؟) مع YES NO (نعم/لا).



9

الغسيل

قم بخفض العناصر، ثم اضغط على زر ✓ لاختيار YES (نعم)، وتعرض الشاشة WASHING (غسيل). يتم نشر الزيت داخل القدر.



10

الغسيل مرة أخرى

بمجرد أن يتم غسل القدر، تعرض الشاشة WASH AGAIN? (غسيل مرة أخرى؟) مع YES NO (نعم/لا). إذا لم يكن القدر نظيفًا، فاضغط على زر ✓ لاختيار YES (نعم)، حيث يتم تكرار الخطوة التاسعة.



16 تشغيل الطاقة
تأكد من أن مفتاح الطاقة الرئيسي في وضع ON (تشغيل).



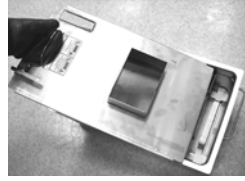
★ فكرة مفيدة
إذا لم يتم تغيير لبادة المرشح، تعرض الشاشة تنذير "CHANGE PAD" (تغيير اللبادة). اضغط على زر الرقم 1 لإلغاء الرسالة، ولكنها تظهر كل أربع دقائق حتى يتم تغيير لبادة المرشح.

17 قم بسحب حاوية تصريف المرشح
قم بفتح الباب، واضغط على وحدة إيقاف حاوية التصريف لتحريرها وقم بسحب مجموعة حاوية تصريف المرشح للخارج، وذلك باستخدام المقبض الموجود في حاوية التصريف.

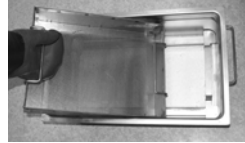


⚠ أسطح ساخنة
هذه الحاوية يمكن أن تكون ساخنة! يمكنك استخدام قطعة قماش واقية أو قفازات، حتى لا تتعرض لحروق شديدة.

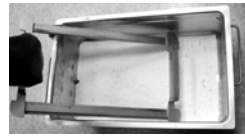
18 إزالة غطاء حاوية تصريف المرشح
قم برفع غطاء الحاوية من حاوية التصريف.



19 إزالة سلة الفتات
قم برفع سلة الفتات من حاوية التصريف. قم بإزالة الزيت والفتات من سلة الفتات. قم بتنظيف سلة الفتات بالماء والصابون، ثم اشطفها جيدًا بالماء الساخن.



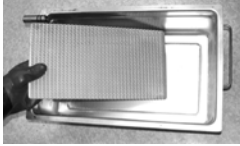
20 إزالة حلقة تثبيت لبادة المرشح
قم بإزالة حلقة تثبيت لبادة المرشح وقم بتنظيفها تمامًا بالماء والصابون. قم بشطفها جيدًا بالماء الساخن.



21 إزالة لبادة المرشح من الحاوية
اسحب لبادة المرشح من الحاوية وتخلص من اللبادة



22 إزالة الحاجز السفلي
قم بسحب الحاجز السفلي من الحاوية ثم قم بتنظيفه بالماء والصابون. وقم بشطفه جيدًا بالماء الساخن.



23 تنظيف حاوية تصريف المرشح
قم بإزالة الزيت والفتات من حاوية التصريف.



24 إعادة التركيب
قم بإعادة التركيب بترتيب عكسي، من خلال وضع الحاجز السفلي في حاوية المرشح أولاً، تليه لبادة المرشح، ثم حلقة التثبيت وحامل الفتات.



★ فكرة مفيدة
يجب أن تكون متأكدًا من أن حاوية التصريف، والحاجز السفلي، وحامل الفتات، وحلقة التثبيت جافة تمامًا قبل وضع لبادة المرشح داخل الحاوية لأن الماء يفسد لبادة المرشح.

لماذا

لمنع تراكم الشحوم وتلبية معايير النظافة لشركة ماكدونالدز

الوقت المطلوب

خمس دقائق للإعداد

الوقت من اليوم

نهاية يوم العمل

رموز الخطر



الأدوات واللوازم



الإجراءات



5 ادفع المقلاة عن الغطاء
كن حذرًا عند دفع المقلاة عن الغطاء مسافة كافية حتى تصل إلى خلف المقلاة.

تحذير: قد يتناثر زيت الطهي الساخن عند تحريك المقلاة.
زيت ساخن



1 إيقاف تشغيل الطاقة
تأكد من أن مفتاح الطاقة الرئيسي في وضع OFF (إيقاف).



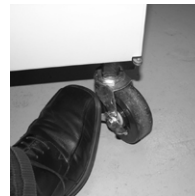
6 فصل أسلاك الطاقة للمقلاة
قم بفصل أسلاك الطاقة للمقلاة عن طريق سحب القابس، وليس السلك.



2 إزالة حاوية الشحوم
قم بإزالة حوض وكوب الشحوم في الغطاء وقم بتفريغ المحتويات في حاوية تصريف الزيت



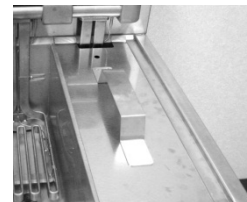
7 إزالة المرشحات
قم بإزالة مرشحات الشحوم وقم بأخذها إلى الحوض الخلفي لغمسها في منظم HCS A.P.C. من إنتاج شركة ماكدونالدز



3 تحرير العجلات
حرر الأقفال الموجودة في عجلات المقلاة.



8 تنظيف الغطاء
قم باستخدام سكين المعجون لإزالة الشحوم بعناية من الغطاء ومن خلف المقلاة.
تابع



4 تغطية قدور المقلاة
ضع أغطية القدور على كافة القدور.

زيت ساخن

تنظيف خلف المقلاة (تابع)

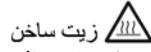
9 ترتيب التنظيف

قم بتنظيف المنطقة خلف المقلاة بهذا التسلسل:
أ. الأماكن التي يمكن الوصول إليها من المدخنة
ب. خلفية الغطاء
ج. جوانب الغطاء
د. تجويف مرشح الشحوم
هـ. اللوح المعدني الموجود حول المقلاة



15 إعادة المقلاة

قم بعكس الخطوات من 1 إلى 7 لإعادة المقلاة إلى الغطاء و قم باستبدال مرشحات الشحوم. قم بإزالة أعطية القدر.



تحذير: قد يتناثر زيت الطهي الساخن عند تحريك المقلاة.



10 التنظيف بعناية حول رابط المصهر

كن حذرًا عند تنظيف المنطقة المحيطة برابط المصهر. حيث يؤدي كسره إلى تشغيل نظام إطفاء الحرائق.



11 التنظيف بالفرشاة

استخدم فرشاة النايلون ومنظف McD A.P.C. (HCS) من ماكدونالدز لتنظيف المناطق وراء المقلاة، بما في ذلك الأرضية.



12 التجفيف بالمنشفة

امسح جميع المناطق بالمنشفة حتى تصبح نظيفة وجافة. اطلب من المدير إجراء الفحص.



13 غسل العجلات

استخدم فرشاة النايلون ومسحوق McD A.P.C. (HCS) من ماكدونالدز لتنظيف العجلات.



14 تنظيف المنطقة

استخدم ممسحة ومنظف McD A.P.C. (HCS) من ماكدونالدز لتنظيف المنطقة المحيطة بالمقلاة.



16 تنظيف حاوية تصريف المرشح

قم بإزالة الزيت والفتات من حاوية التصريف. قم بتنظيف حاوية التصريف بالماء والصابون، ثم اشطفها جيدًا بالماء الساخن.



لماذا

لمنع تسرب الزيت من الأنبوب

الوقت المطلوب

5 دقائق للفحص والاستبدال إذا لزم الأمر

الوقت من اليوم

في أي وقت عندما لا تقوم المقلاة بالترشيح

رموز الخطر

أرضيات مزلقة  قطع متحركة  أسطح ساخنة  زيت ساخن 

الأدوات واللوازم



مفك مسطح الرأس

الإجراءات

- 1 قم بسحب حاوية تصريف المرشح
قم بفتح الباب، واضغط على وحدة
إيقاف حاوية التصريف لتحريرها وقم
بسحب مجموعة حاوية تصريف
المرشح للخارج، وذلك باستخدام
المقبض الموجود في حاوية التصريف.



 أسطح ساخنة

هذه الحاوية يمكن أن تكون ساخنة!
يمكنك استخدام قطعة قماش واقية أو
قفازات، حتى لا تتعرض لحروق
شديدة.

- 2 فحص الحلقات الدائرية
افحص بعينك الحلقات الدائرية في
أنبوب حاوية تصريف المرشح للتأكد
من خلوها من أي شقوق أو كسور وقم
باستبدالها إذا لزم الأمر.



- 3 استبدال الحلقات الدائرية
باستخدام مفك مسطح الرأس صغير،
ابحث عن
الحلقات الدائرية وقم بسحبها للخارج
من طرف الأنبوب. قم بإدخال الحلقات
الدائرية الجديدة في الشق الموجود في
الأنبوب.



لماذا

لتنظيف القدر جيدًا عن طريق إزالة الزيوت المحترقة من القدر

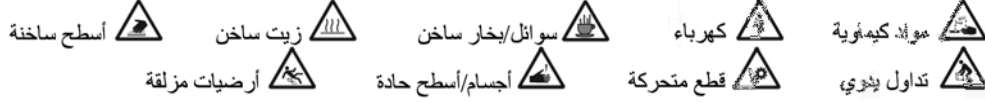
الوقت المطلوب

ساعة واحدة
15 دقيقة لإعداد وإتمام كل قدر

الوقت من اليوم

بعد الإغلاق، إن لم يكن المتجر يعمل على مدار 24 ساعة
للمطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة: يمكن أداء هذه المهمة لقدر واحد في المرة. سوف تكون قادرًا على خدمة العملاء من خلال القدر المتبقية.

رموز الخطر



الأدوات واللوازم

KAY® QSR
DegreaserEcolab Hi-Temp
Holder & PadEcolab Hi-Temp
Detail Brush

دلو بلاستيكي



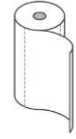
مربطة، مقاومة للحرارة



قناع حماية الوجه



القفازات، الترشيح

KAY® QSR Fryer
Cleanser

مناشف ورقية

الإجراءات



3 أدخل إلى وضع التنظيف العميق
اضغط باستمرار على الزرين
TEMP (درجة الحرارة) وINFO
(معلومات) حتى تظهر الرسالة
LEVEL - 1 (المستوى - 1) على
الشاشة، تليها رسالة ENTER
CODE (أدخل الرمز).



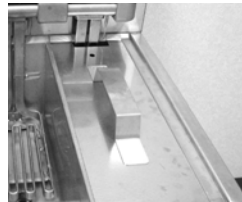
4 قم بإدخال الرمز
أدخل الرمز 1، 2، 3، 4 من خلال
مفاتيح الأرقام.



5 قم بالانتقال إلى التنظيف العميق
اضغط على زر DOWN (لأسفل)
مرتين حيث يتم عرض العبارة
"DEEP CLEAN" (التنظيف
العميق) على الشاشة. اضغط على
الزر √ وحيث تعرض الشاشة
"DEEP CLN"? (تنظيف
عميق؟)، مع "YES NO" (نعم/لا).



1 ارتد ملابس الوقاية
استخدم كافة معدات السلامة
الموافق عليها من قبل ماك دونالدز
بما فيها المربطة، وقناع حماية
الوجه والقفازات.
⚠️ زيت ساخن
يمكن أن يسبب الزيت الساخن أو
الماء حروقًا بالغة.



2 قم بتغطية القدر
قم بتغطية القدر المجاورة لتجنب
تلويث الزيت عن طريق الخطأ من
خلال محلول التنظيف العميق
للمقلاة.

★ فكرة مفيدة
لا تقم بطهي المنتجات في قدر
مجاور عندما تقوم بعملية التنظيف
العميق لتجنب تلوث الزيت
والمنتجات.

6 قم بتأكيد اختيار:

تقسيم القدر: تعرض الشاشة "LEFT RIGHT" (يسار/يمين). اضغط على زر √ لاختيار القدر الموجود على اليسار، أو الزر X لاختيار القدر الموجود على اليمين. عندئذ تعرض الشاشة "OIL RMVD" (إزالة الزيت)، بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا).

القدر كاملة: اضغط على الزر √ حيث تعرض الشاشة "OIL RMVD" (إزالة الزيت)، بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا).

7 قم بتأكيد إزالة الزيت:

تفريغ القدر: اضغط على الزر √ حيث ينتقل التحكم للأسفل إلى "Prepare Filter Pan" (إعداد حاوية الترشيح) الخطوة #10.

القدر الممتلئ بالزيت: اضغط على الزر X حيث تعرض الشاشة "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (هل وحدة التصريف في مكانها؟) بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا) (لأنظمة JIB) أو تعرض الشاشة "CHK PAN" (فحص الحاوية) لأنظمة الزيت المجمعة).

8 تصريف الزيت

اضغط على الزر X حيث تعرض الشاشة "INSERT DISPOSAL UNIT" (أدخل وحدة التصريف) (لأنظمة JIB). بمجرد وضع وحدة التصريف / الحاوية في مكانها، اضغط على زر √ لاختيار "YES" (نعم) وتعرض الشاشة "DRAINING" (التصريف) ويبدأ تصريف الزيت من القدر. يمكن، في الوحدات ذات أنظمة الزيت المجمعة، الآن، الضغط على زر "DISPOSE" (تصريف) في مفتاح الزيت الثقيل لتفريغ حاوية التصريف.

9 تفريغ القدر

تعرض الشاشة "VAT EMTY" (تفريغ القدر)، بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا). اضغط على الزر √ عند الاستعداد، حيث تعرض الشاشة "SOLUTION"



"ADDED" (إضافة المحلول)، بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا). لا تضغط على أي زر، انتقل للخطوة التالية.

إعداد حاوية المرشح

قم بتفريغ حاوية تصريف المرشح الخاصة بمكونات الترشيح الداخلية، وخذ المكونات إلى الحوض ليتم تنظيفها. أعد حاوية تصريف المرشح الفارغة والغطاء إلى المقلاة.



10 إعداد المحلول:

لتنظيف القدر بشكل تام: قم بصب 2/3 من زجاجة من مادة التخلص من التشحيم للخدمة الشاقة شديدة القوة الخاصة بشركة ماكدونالدز - McD Heavy-Duty Degreaser (سعة 1 جالون. (3,8 لتر) إلى القدر الفارغ، وقم بتعبئته بالماء الساخن حتى ما يقرب من بوصة (25 مم) فوق خطوط ملء الزيت.

لتنظيف القدر المقسمة:

قم بصب 1/3 من زجاجة من مادة التخلص من التشحيم للخدمة الشاقة شديدة القوة الخاصة بشركة ماكدونالدز - McD Heavy-Duty Degreaser (سعة 1 جالون. (3,8 لتر) إلى القدر الفارغ، وقم بتعبئته بالماء الساخن حتى ما يقرب من بوصة (25 مم) فوق خطوط ملء الزيت.

إضافة محلول التنظيف

لا تزال الشاشة تعرض "SOLUTION ADDED?" (هل أضيف المحلول؟) مع "YES NO" (نعم/لا). تأكد من أن القدر ممتلئ حتى بوصة (25 مم) فوق خط الملء العلوي. ثم اضغط على زر √ حيث تعرض الشاشة "START CLEAN" (بدء التنظيف) بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا).

★ فكرة مفيدة

قم بإضافة الماء حسب الحاجة خلال عملية التنظيف للحفاظ على ارتفاع المحلول بمقدار 1 بوصة (25 مم) فوق خط الملء العلوي.



11 التنظيف

اضغط على زر √ حيث تعرض الشاشة "CLEANING" (تنظيف)، بالإضافة إلى مؤقت العد التنازلي. يتم ضبط الحرارة على 195 درجة فهرنهايت (91 درجة مئوية) لهذه الخطوة لمدة ساعة.

★ فكرة مفيدة

اضغط على زر X لإيقاف دورة التنظيف.

اتبع إجراء ماكرونالدز لتنظيف القدر، وفي نهاية مدة الساعة، تعرض الشاشة "CLN DONE" (تم التنظيف)، ثم تصدر صوت نغمة صغيرة. يظهر على الشاشة العبارة "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (إزالة المحلول من القدر).



12 التخلص من المحلول

باستخدام إبريق بسعة 1/2 جالون (2 لتر)، قم بإزالة المحلول من القدر، وقلبه في دلو بلاستيكي للتخلص منه. يمكن أن يتم تصريف أي محلول يتبقى في حاوية التصريف للتخلص منه. تعرض الشاشة "VAT EMPT" (القدر فارغ)، بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا).

⚠️ سائل/بخار ساخن

يمكن أن يسبب المحلول الساخن الحروق الشديدة، لذا قم بارتداء القفازات وملابس الوقاية.

13 تنظيف القدر

بمجرد أن يصبح القدر فارغاً، اضغط على زر √ حيث تعرض الشاشة "SCRUB VAT" (تنظيف القدر) "COMPLETE" (تتم) بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا). استخدم فرشاة **Use the Hi-Temp Detail Brush to clean heating elements and use the Hi-Temp Pad Holder and Pad to clean the inside of the vat walls, corners and top.**

★ فكرة مفيدة

استخدم أداة الرفع وارفع العنصر المفصلي من القدر حسب الحاجة.



13 (تابع)

⚠️ تحذير معدات

لا تكشف عناصر المقلاة الكهربائية، ولا تستخدم لباداة التنظيف الحاكة مع العناصر، وإلا فسيتلصق الخبز ويحترق.

لا تستخدم الصوف الصلب، أو فرشاة الأسلاك، أو سكين المعجون، أو المنظفات الكاشطة الأخرى، أو المنظفات / مواد التعقيم التي تحتوي على الكلور والبروم واليود والمواد الكيميائية المصنعة من الأمونيا حيث إن هذه المواد سوف تؤدي إلى سوء حالة الصلب المقاوم للصدأ وتقتصر من عمر الوحدة.

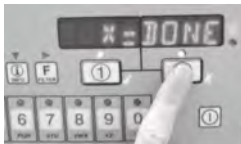
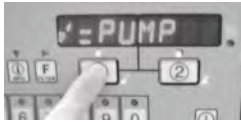
14 قم بشطف القدر ثلاث مرات

بمجرد أن يصبح القدر نظيفاً، اضغط على زر √، حيث تعرض الشاشة العبارة "RINSE VAT" (شطف القدر) ويتم فتح التصريف. قم بصب الماء النظيف في القدر لشطفه واسمح بتصريف مياه الشطف في حاوية التصريف. قم بالشطف ثلاث أو أربع مرات. لا تملأ حاوية التصريف بشكل كامل. تعرض الشاشة "RINSE COMPLETE" (اكتمل الشطف) ثم "YES NO" (نعم/لا).



15 قم بمسح خطوط الزيت

اضغط على الزر √، حيث تعرض الشاشة "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (مسح المحلول من خطوط الزيت) "√=PUMP" (الضخ) "X = DONE" (تم الانتهاء). اضغط باستمرار على الزر √ لثوانٍ قليلة لتطهير الخطوط.



16 تفرغ حاوية تصريف المرشح

قم بإزالة الحاوية وتفرغها باستخدام إبريق سعة 1/2 جالون (2 لتر). قم بصب السائل في دلو للتخلص منه. قم بشطف الحاوية بالماء ثم جففها.



17 تجفيف القدر

بعد أن يتم مسح خطوط الزيت، اضغط على الزر X حيث تعرض الشاشة "VAT DRY" (تجفيف القدر) بالإضافة إلى "YES NO" (نعم/لا). جفف القدر بمنشفة ورقية، ثم اضغط على الزر √.

