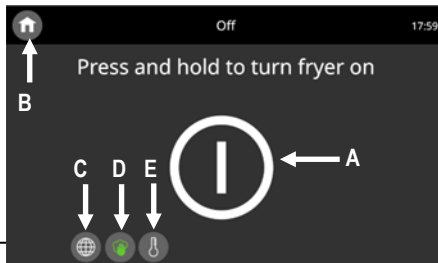


شركة Frymaster

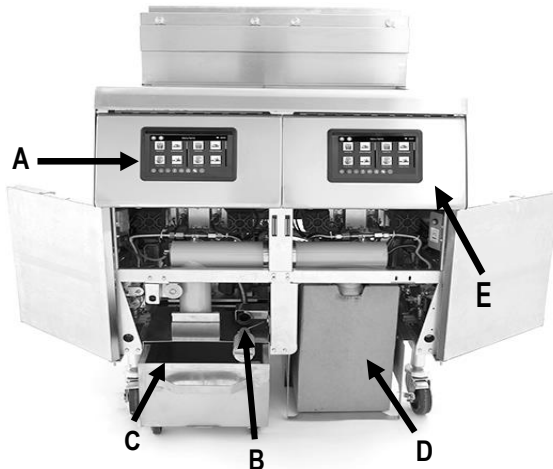
أرقام الطراز: MIG30 و MIE14
LOV – مستوى الزيت منخفض

وحدة تحكم شاشة اللمس لنظام Intuition

A. زر ON/OFF (تشغيل/إيقاف)، B. زر Home (الشاشة الرئيسية)، C. زر Language
Change (تغيير اللغة) أزرار Product (المنتج)، D. زر Filter (المرشح)، E. زر
Temperature (درجة الحرارة)



الطراز MIG30



A. وحدة التحكم بشاشة اللمس B. الفحص المسبق للمرشح، C. وعاء المرشح، D. وعاء الزيت لـ
Top Off (خزان ترميض الزيت) E. زر إعادة ضبط Top Off (خزان ترميض الزيت)

⚠️ المخاطر

تنبيهك هذه الرموز إلى خطر محتمل للإصابة الشخصية.

⚠️ تنبيهات المعدات

ابحث عن هذا الرمز للحصول على معلومات حول كيفية تجنب إتلاف المعدات أثناء القيام بإجراء ما.

★ نصائح

ابحث عن هذا الرمز للحصول على نصائح مفيدة حول كيفية تنفيذ إجراء ما.

مهام الصيانة اليومية

FR 7 D1 تنظيف المقلاة

FR 7 D2 مرشح الصيانة

مهام الصيانة الأسبوعية

FR 7 W1 تنظيف الجزء الخلفي من المقلاة

مهمة الصيانة كل أسبوعين

FR 7 B1 معايرة المقلاة

مهمة الصيانة الشهرية

FR 7 M1 معايرة زمن استعادة حرارة

المقلاة

FR 7 M2 تنظيف مستشعر الزيت

مهام الصيانة ربع السنوية

FR 7 Q1 نظام التنظيف العميق JIB/BIB

FR 7 Q2 نظام التنظيف العميق،

الزيت السائب

FR 7 Q3 فحص الحد الأقصى للحرارة

FR 7 Q4 فحص الحلقة الدائرية على شكل

حرف O

FR 7 Q5 تنظيف مجموعة مرشح مروحة

الاحتراق

مهام الصيانة السنوية

FR 7 AI-T فحص الجهة المُقَدِّمة للخدمة

(القلايات الكهربائية فقط)

FR 7 A2-T فحص الصيانة

(القلايات التي تعمل بالغاز فقط)

2026/08



عربي/Arabic

السبب: أزيل الزيت المكربل من المقلاة وتُظف مركز عنصر التسخين.

الوقت المطلوب: 5 دقائق للتحضير

الوقت من اليوم: فترات انخفاض الإقبال

يستغرق إنجاز 15 دقيقة (5 دقائق لكل وعاء)
بالنسبة للمطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة: خلال الليل أو في فترات انخفاض الإقبال

رموز المخاطر:  الزيت الساخن  الأسطح الساخنة  الأشياء/الأسطح الحادة  الكهرباء  المواد الكيميائية

الأدوات والمستلزمات



أداة تسليك المقلاة



واقي الوجه



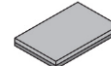
مُنظف المقلاة KAY® QSR



منزّر مقاوم للحرارة



قفازات ترشيح مصنوعة من النيوبرين



وسادة تنظيف غير قابلة للخدش



حامل وسادة Ecolab المقاومة للحرارة العالية مع الوسادة



منشفة ورقية



دلو مع مناشف مبللة بمطهر



مُنظف بخاخ Diversey مركز McD UR



سائل تنظيف KAY® SolidSense فائق التركيز متعدد الأغراض (APSC)



مُنظف Diversey McD MD



مزيل الشحوم قوي المفعول KAY® QSR

الإجراء



قم بتنظيف الجزء الأمامي والجزء العلوي من محور عنصر التسخين (للاجهزة الكهربائية فقط).
ارتد قفازات مقاومة للحرارة، ثم ضع الأغشية على أحواض القلي مع التأكد من محاذاة الأغشية مع حوض القلي.

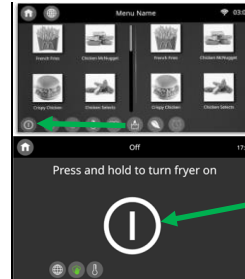


الزيت الساخن  الأسطح الساخنة

استخدم كمية صغيرة من مُنظف المقلاة QSR على وسادة تنظيف مقاومة للحرارة العالية أو وسادة تنظيف غير قابلة للخدش (للاجهزة الكهربائية فقط).
استخدم وسادة تنظيف مقاومة للحرارة العالية أو غير قابلة للخدش لتنظيف المنطقة المحيطة بمحور العنصر والجزء المحيط به من الغلاف.

بمجرد الانتهاء من تنظيف المنطقة، امسح الفائض بمنشفة مبللة بمطهر. تأكد من أن المنشفة لا تقطر بالمحلول بالقرب من الزيت الساخن.

3



1 قم بإيقاف تشغيل القلايات. حوّل جميع مفاتيح تشغيل المقلاة إلى وضع إيقاف التشغيل.

2 ارتد معدات الحماية. استخدم جميع معدات السلامة المعتمدة من مأكدونالدز، بما في ذلك المنزّر المقاوم للحرارة، وواقي الوجه، والقفازات المصنوعة من النيوبرين.

يجب تنفيذ هذا الإجراء لحوض قلي واحد فقط في كل مرة.

الزيت الساخن 

يمكن أن يتسبب الزيت الساخن في حروق شديدة.

قم بإزالة غطاء الحوض وأخرج رف السلة باستخدام أداة تسليك المقلاة، ثم ضعها جانباً. ارفع العناصر باستخدام أداة تسليك المقلاة.



استبدل أغطية أحواض القلي وامسح الزيت الزائد عن العناصر باستخدام منشفة ورقية.



4 قم بتنظيف الجزء السفلي من مجمع عنصر التسخين (للأجهزة الكهربائية فقط).

استخدم كمية صغيرة من منظف المقلاة QSR على وسادة تنظيف مقاومة للحرارة العالية أو وسادة تنظيف غير قابلة للخدش.

استخدم وسادة تنظيف مقاومة للحرارة العالية أو وسادة تنظيف غير قابلة للخدش لتنظيف الجزء السفلي من مجمع عنصر التسخين والمنطقة المحيطة به في الغلاف.

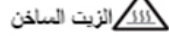
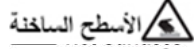
بمجرد الانتهاء من تنظيف المنطقة، امسح الفائض بمنشفة مبللة بمطهر. تأكد من أن المنشفة لا تقطر بالمحلول بالقرب من الزيت الساخن.

قم بإزالة غطاء الحوض. باستخدام أداة تسليك المقلاة، قم بخفض العناصر وأعد تركيب رف السلة.



5 امسح الأسطح.

قم برش مزيل الشحوم قوي المفعول، أو مُنظف McD MD، أو مُنظف McD UR على منشفة نظيفة مبللة بالمطهر، لمسح جميع أسطح المقلاة جيداً لإزالة الشحوم والأوساخ المتراكمة. تأكد من أن المنشفة لا تقطر بالمحلول بالقرب من الزيت الساخن. اترك السطح يجف في الهواء.



قد يكون الزيت في المقلاة ساخناً جداً.

تنبيه بشأن المعدات عند مسح المعدات، احرص دائماً على عدم تساقط قطرات الماء على المكونات الكهربائية.

6 كرر ذلك مع باقي أحواض القلي.



4 ارتدِ معدات الحماية

استخدم جميع معدات السلامة المعتمدة من ماكرونالذر، بما في ذلك المنزر المقاوم للحرارة، وواقى الوجه، والقفازات المصنوعة من النيوبرين.

اضغط على زر ✓.



يمكن أن يتسبب الزيت الساخن في حروق شديدة.

5 إزالة الأوساخ

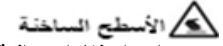
قم بإزالة الفتات من الزيت باستخدام المصفاة بحركة من الأمام إلى الخلف، مع إزالة أكبر قدر ممكن من الفتات من حوض القلي.

اضغط على زر ✓.

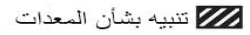
يتم تصريف الزيت من حوض القلي.

6 عناصر الرفع (للأجهزة الكهربائية فقط)

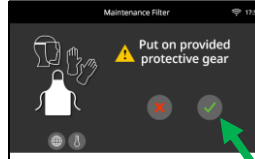
بمجرد تصريف الزيت، ارفع العناصر المفصلية.



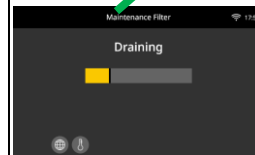
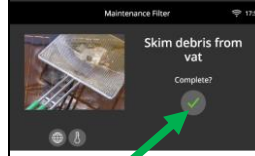
يرجى ارتداء قفازات واقية عند رفع العناصر، أو قد يؤدي ذلك إلى حدوث حروق.



احرص على عدم إتلاف المسبار الموجود في منتصف العناصر

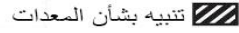


(تابع)



8

فرك الجزء الداخلي من حوض القلي استخدم حامل الوسادة المقاوم للحرارة العالية مع الوسادة أو وسادة تنظيف غير قابلة للخدش، وكمية صغيرة من مُنظف المقلاة KAY QSR لفرك جدران حوض القلي وزواياه وقاعه من الداخل. استخدم فرشاة التنظيف الدقيق المقاومة للحرارة العالية لإزالة الأوساخ المتراكمة على العناصر (للأجهزة الكهربائية فقط)، وزوايا أحواض القلي، والمناطق الأخرى التي يصعب الوصول إليها.



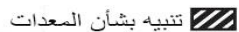
احرص على عدم إتلاف المسابير.

اضغط على زر ✓ عند الانتهاء.

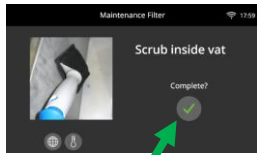
نظف المنطقة المحيطة بمستشعرات الزيت وافركها جيداً. استخدم حامل الوسادة المقاوم للحرارة العالية أو وسادة التنظيف غير القابلة للخدش أو الفرشاة ومُنظف المقلاة لإزالة الزيت المُكتمل من مستشعر الزيت (للقلايات التي تعمل بالغاز فقط). امسح السطح بمناشف ورقية لإزالة أي بقايا.

قم بتنظيف الرواسب الموجودة حول مستشعرات AIF و ATO (جميع القلايات). استخدم فرشاة أو أي أداة مشابهة تتيح الوصول إلى المناطق المحيطة بالمسبار. توجَّ الحذر لضمان عدم تعرض المسبار للتلف.

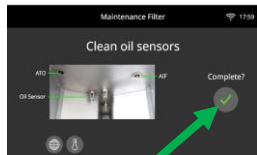
اضغط على زر ✓ عند الانتهاء.



احرص على عدم إتلاف المسابير.



continued ▶



9 الغسيل

تظهر على شاشة وحدة التحكم عبارة Wash vat (هل تريد غسل حوض القلي؟) قم بخفض العناصر (للأجهزة الكهربائية فقط) واضغط على زر √. تعرض شاشة وحدة التحكم عبارة Washing (الغسل) أثناء تدفق الزيت عبر حوض القلي.

10 الغسل مرة أخرى

بمجرد انتهاء دورة الغسيل، تعرض شاشة وحدة التحكم الرسالة (هل تريد الغسل مرة أخرى؟). إذا كان الحوض نظيفًا، فاضغط على زر X. إذا لم يكن الحوض نظيفًا، فاضغط على زر √، وسيتم تكرار الخطوة 9.

11 الشطف

تعرض شاشة وحدة التحكم عبارة Rinsing (الشطف) أثناء ملء الحوض بالزيت، ثم يتم تصريفه لشطف حوض القلي.

12 الشطف مرة أخرى

بمجرد انتهاء دورة الشطف، تعرض شاشة وحدة التحكم الرسالة (هل تريد الشطف مرة أخرى؟). إذا كان الحوض نظيفًا، فاضغط على زر X. إذا لم يكن الحوض نظيفًا، فاضغط على زر √، وسيتم تكرار الخطوة 11.

13 التصفية الفائقة

تعرض شاشة وحدة التحكم عبارة Polishing (التصفية الفائقة) أثناء تدوير الزيت عبر نظام الترشيح لمدة 5 دقائق.

14 ملء حوض القلي

بمجرد انتهاء دورة التصفية الفائقة، تعرض شاشة وحدة التحكم الرسالة Fill vat now (هل تريد ملء حوض القلي الآن؟). اضغط على زر √ ليتم ملء الحوض بالزيت.

15 هل الحوض ممتلئ؟

بمجرد امتلاء الحوض، تعرض شاشة وحدة التحكم الرسالة Is vat full of oil (هل حوض القلي ممتلئ بالزيت؟). اضغط على زر X لتشغيل المضخة مرة أخرى إذا لم يكن الحوض ممتلئًا. اضغط على زر √ بمجرد امتلاء حوض القلي.

16 تشغيل الجهاز

اضغط على زر التشغيل لتشغيل وحدة التحكم وإعادة المقلاة إلى وضع التشغيل العادي.

نصيحة

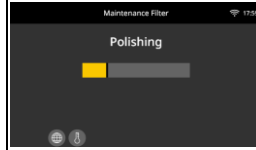
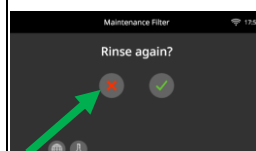
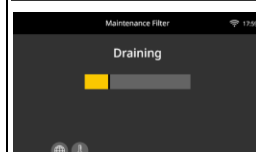
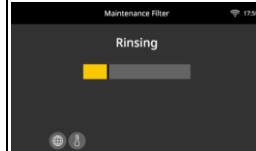
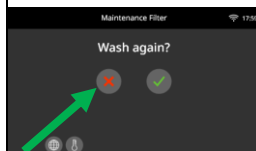
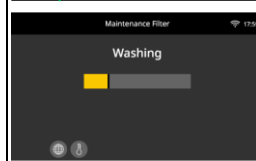
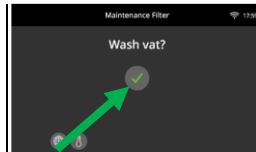
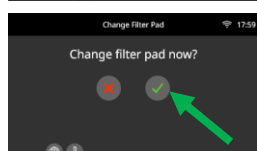
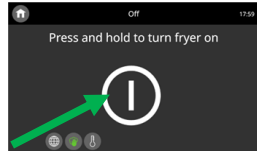
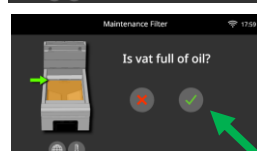
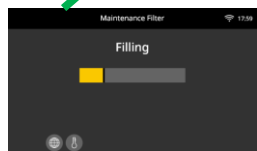
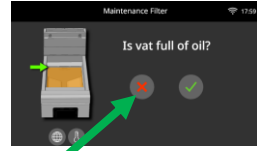
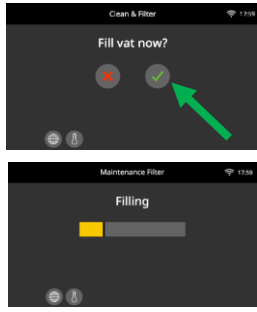
إذا لم يتم تغيير وسادة أو ورق الترشيح، فإن شاشة وحدة التحكم تعرض الرسالة Change filter paper now (تغيير ورق الترشيح الآن؟). اضغط على زر √ لإلغاء الرسالة، لكنها تظهر مجددًا كل 4 دقائق حتى يتم تغيير وسادة أو ورق الترشيح.

17 وعاء الترشيح القابل للسحب

افتح الباب واسحب وعاء الترشيح خارج الخزانة قليلاً، وانتظر حتى يتوقف التقطير قبل إزالة الوعاء بالكامل.

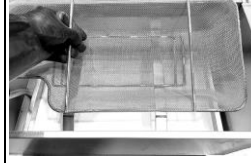
الأسطح الساخنة

قد يكون وعاء الترشيح ساخناً! استخدم قفازات واقية، وإلا فقد يتسبب ذلك في حدوث حروق شديدة.



18 إزالة سلة الفتات

ارفع سلة الفتات من وعاء الترشيح. امسح الزيت والفتات من سلة الفتات. نظف سلة الفتات بالماء والصابون، ثم اشطفها جيدًا بالماء الساخن.



19 إزالة حلقة تثبيت المرشح

أخرج حلقة تثبيت الفلتر ونظفها باستخدام سائل SolidSense المحلول الساخن العام المركز (APSC) أو محلول Mcd HA عند حوض الغسيل. اشطفه جيدًا بالماء الساخن.



20 إزالة وسادة أو ورق الترشيح من الوعاء

اسحب وسادة أو ورق الترشيح من الوعاء وتخلص منه.



21 إزالة الشبكة الداخلية السفلية

اسحب الشبكة الداخلية السفلية من الوعاء ونظفها جيدًا باستخدام سائل SolidSense المحلول الساخن العام المركز (APSC) أو محلول Mcd HA في حوض الغسيل. اشطفه جيدًا بالماء الساخن.



22 تنظيف وعاء تصريف المرشح

امسح الزيت والفتات من وعاء الترشيح.



(تابع) ◀

23 إعادة التركيب

أعد التركيب بترتيب عكسي، مع وضع الشبكة السفلية في وعاء الترشيح أولاً، ثم وسادة أو ورق الترشيح بحيث يكون الجانب الخشن متجهًا لأعلى، ثم حلقة التثبيت، وأخيرًا سلة الفتات.

نصيحة

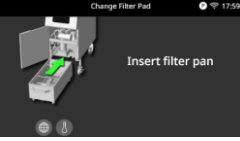
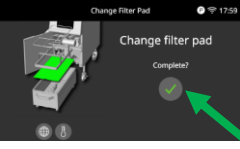
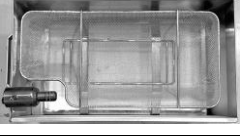
تأكد من أن وعاء الترشيح، والشبكة السفلية، وسلة الفتات، وحلقة التثبيت جافة تمامًا قبل وضع وسادة الترشيح في الوعاء، حيث سيؤدي الماء إلى إذابة وسادة الترشيح.

في حالة استخدام ورق الترشيح، قم برش مسحوق الترشيح على ورق الترشيح.

اضغط على زر √ بمجرد تغيير وسادة أو ورق الترشيح.

24 Insert Filter Pan (إدخال وعاء الترشيح)

أدخل وعاء الترشيح في المقلاة بمجرد الانتهاء.



السبب

لضمان جودة عالية للمنتجات المقلية وتقليل احتمالية نشوب حريق بالقرب من المقلاة

الوقت المطلوب

5 دقائق للتحضير

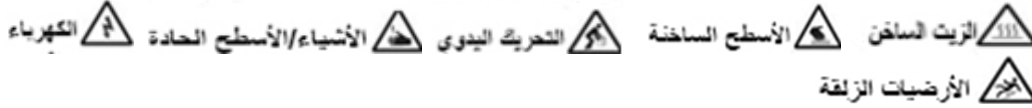
يستغرق إنجاز 45 دقيقة

الوقت من اليوم

بعد الإغلاق

بالنسبة للمطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة: خلال الليل أو في فترات انخفاض الإقبال

رموز المخاطر



الأدوات والمستلزمات



الإجراء



الإغلاق اليدوي

3 أغلق مصدر الغاز وافصل أنابيب الغاز.

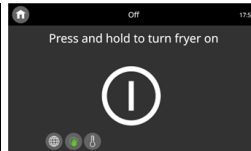
إذا لم تكن المقلاة تعمل بالغاز، فتخط هذه الخطوة.

إذا كانت المقلاة تعمل بالغاز، فاستخدم صمام إغلاق الغاز اليدوي لإيقاف تدفق الغاز. يوجد صمام إغلاق الغاز اليدوي على خط الإمداد قبل وصلات الفصل السريع. ثم افصل خط الغاز عن المقلاة باستخدام وصلة الفصل السريع.

تنبيه بشأن المعدات

لا تستخدم سوى صمام الإغلاق اليدوي لإغلاق الغاز. لا تستخدم وصلات الفصل السريع.

◀ (تابع)



1 قم بإيقاف تشغيل القلايات. اضبط جميع مفاتيح تشغيل المقلاة على وضع إيقاف التشغيل.

2 أزل حوض ووعاء تجمع الشحوم وأفرغهما.

أزل حوض تجمع الشحوم من شفاط الهواء. أزل وعاء تجمع الشحوم من غطاء المحرك. يقع الحوض والوعاء أسفل مرشحات غطاء المحرك. اسكب الزيت في الحوض، ثم ضعه في الوعاء في عربة الإزالة.



قد يكون الزيت الموجود في الحوض والوعاء ساخناً. استخدم القفازات.

◀ (تابع)

4

قم بتجهيز المقلاة للتنظيف.
حرر الأقفال الموجودة على عجلات
المقلاة.

إذا كانت المقلاة مزودة بقطعة غطاء،
فارفع الجزء الأمامي من هذه القطعة
مسافة كافية حتى يتسنى للحاجز الخلفي
تجاوز رف الترشيع. حرك المقلاة
بحذر بعيدًا عن جدار الحماية، حتى
تتجاوز قطعة الغطاء رف الترشيع.

قم بتثبيت قطعة الغطاء، في حال
وجودها. ضع أغطية الأحواض على
جميع الأحواض.

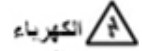
حرك المقلاة بعيدًا عن جدار الحماية،
بمسافة كافية لتتمكن من تنظيف الجزء
الخلفي من المقلاة.



قد يكون الزيت في المقلاة ساخنًا جدًا.
حرك المقلاة ببطء لتجنب تناثر الزيت.
استخدم القفازات.

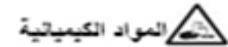
5

افصل المقلاة عن الكهرباء.
افصل سلك المقلاة الكهربائي عن
المنفذ عن طريق سحب جسم المقبس
الكهربائي. قد تحتاج إلى لف المقبس
إخراجه من المنفذ.



6

نظف مرشحات المقلاة.
أزل مرشحات المقلاة من شفاط
الهواء. انقل المرشحات إلى
الحوض ثلاثي الأحواض وانقعها
في سائل تنظيف KAY®
SolidSense™ فائق التركيز
متعدد الأغراض (APSC) أو
مُنظف Diversey McD HA.



سائل تنظيف KAY®
SolidSense™ فائق التركيز
متعدد الأغراض (APSC) أو
مُنظف Diversey McD HA

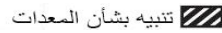
7

اكشط المنطقة الواقعة خلف المقلاة.
استخدم سكين معجون لكشط كل
الشحوم اللينة والترسبات الكربونية
الصلبة من المنطقة الواقعة خلف
المقلاة. نظف المناطق التالية بهذا
الترتيب: الأجزاء التي يمكنك الوصول
إليها من المدخنة، والجزء الخلفي
لغطاء الشفاط، وجوانب غطاء الشفاط،
ومنطقة تجويف مرشح المقلاة.

في المقلاة الكهربائية، استخدم بعد ذلك
سكين معجون لكشط كل الشحوم اللينة
والترسبات الكربونية الصلبة من جميع
الأجزاء المعدنية المحيطة بالمقلاة،
وقطعة الدعامة الفاصلة، وحامل
المقلاة. انتقل إلى الخطوة 8 بعد
تنظيف هذه المناطق.

في المقلاة التي تعمل بالغاز، استخدم
بعد ذلك سكين معجون لكشط جميع
الشحوم اللينة والترسبات الكربونية
الصلبة من هذه المناطق بهذا الترتيب:
محدد تدفق الدخان، وجميع الألواح
المعدنية المحيطة بالمقلاة، وشفرة
الجانبيه القابلة للإزالة، وزاوية
الإحكام، وقطعة الدعامة الفاصلة،
وحامل المقلاة.

في المقلاة التي تعمل بالغاز، احرص
على عدم إسقاط أي شحوم لينة أو
ترسبات كربونية صلبة في ممر مدخنة
المقلاة أثناء التنظيف.



لا تقم بقطع الوصلة القابلة للانصهار
الخاصة بنظام الحماية من الحريق
الموجودة في الجزء السفلي من
المدخنة. سيؤدي قطع هذه الوصلة إلى
تشغيل نظام إطفاء الحريق.

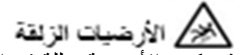
◀ (تابع)

◀ (تابع)

8 نظف المنطقة الواقعة خلف المقلاة.

استخدم فرشاة تنظيف الوعاء المصنوعة من النايلون، وفرشاة تنظيف الأرضيات والزوايا، ودلوًا من سائل تنظيف KAY® SolidSense™ الساخن فائق التركيز متعدد الأغراض (APSC) أو مُنظف Diversey McD HA لتنظيف جميع المناطق التي قمت بكشطها في الخطوة 7. قم بتنظيف المناطق بنفس الترتيب الذي قمت بكشطها به في الخطوة 7. ثم استخدم فرشاة تنظيف الأرضيات والزوايا لفرك الأرضية المحيطة بالمقلاة.

امسح جميع المناطق بالمناشف الورقية حتى تصبح نظيفة وجافة.



قد تكون الأرضية مبللة في الأماكن التي قمت بفركها.

9 اطلب من المدير أن يقوم بالفحص.

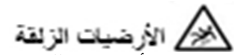
اطلب من المدير أن يقوم بفحص عملك والموافقة على عملية التنظيف. كرر أي عملية تنظيف وفقاً لتوجيهات مديرك.

10 اغسل أرجل المقلاة وعجلاتها.

استخدم فرشاة تنظيف الوعاء المصنوعة من النايلون ودلوًا من سائل تنظيف KAY® SolidSense™ الساخن فائق التركيز متعدد الأغراض (APSC) أو مُنظف Diversey McD HA لغسل أرجل المقلاة وعجلاتها. جففها باستخدام مناشف ورقية.

11 امسح الأرضية المحيطة بالمقلاة.

استخدم ممسحة ودلوًا من سائل تنظيف KAY® SolidSense™ الساخن فائق التركيز متعدد الأغراض (APSC) أو مُنظف Diversey McD HA لمسح الأرضية بالكامل حول المقلاة.



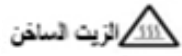
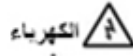
قد تكون الأرضية مبللة بسبب المسح.

12 اترك الأسطح لتجف.

اترك جميع أسطح المقلاة، والجدران، والأرضية لتجف في الهواء.

13 أعد توصيل المقلاة بالكهرباء.

حرك المقلاة ببطء نحو منفذ الكهرباء حتى تصبح قريبة بما يكفي لتوصيل المقيس. قم بتوصيل المقلاة بمنفذ التيار الكهربائي.



قد يكون الزيت في المقلاة ساخناً جداً. حرك المقلاة ببطء لتجنب تناثر الزيت.

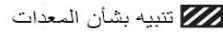
14 قم بتجهيز المقلاة للاستخدام.

حرك المقلاة للأمام بحذر حتى تصبح قريبة من رف الترشيع. أزل أغطية الأحواض من جميع الأحواض. ارفع الجزء الأمامي من قطعة الغطاء حتى يتسنى للحاجز الخلفي تجاوز رف الترشيع، ثم حرك المقلاة بحذر إلى وضعها الطبيعي.

15 أعد توصيل المقلاة بمصدر إمداد الغاز.

إذا كانت المقلاة تعمل بالكهرباء، فتخط هذه الخطوة.

تحقق من وجود الشحوم على كلا طرفي وصلة الفصل السريع. امسح وصلة الفصل السريع لتنظيفها إذا لزم الأمر. أعد توصيل وصلة خط الغاز.



تأكد من أن وصلة فصل الغاز السريعة مثبتة تمامًا ومتشابكة قبل تشغيل تدفق الغاز.

16 أعد تركيب مرشحات المقلاة وحوض تجميع الشحوم.

ثبّت العجلات في مكانها. أعد تركيب مرشحات المقلاة وحوض تجميع الشحوم في شفاط الهواء.

تنظيف المنطقة الواقعة خلف القلايات (تابع)

17

افتح مصدر إمداد الغاز.
إذا كانت المقلاة تعمل بالكهرباء، فتخط هذه الخطوة.



أدر صمام إغلاق الغاز اليدوي إلى وضع التشغيل. قم بتشغيل الكمبيوتر للتأكد من إعادة إشعال الشعلات. بمجرد إعادة إشعال الشعلات، يمكنك إيقاف تشغيل الكمبيوتر.

18

نظف المنطقة الواقعة خلف القلايات الأخرى.
كرر الخطوات من 1 إلى 17 لجميع القلايات المتبقية.



للحفاظ على معايير سلامة الأغذية

السبب

دقيقة واحدة للتحمير

الوقت المطلوب

عند الافتتاح

الوقت من اليوم

رموز المخاطر



يستغرق إنجازه 5 دقائق، بمجرد وصول المقلاة إلى درجة حرارة الطهي. يجب الوصول إلى درجة حرارة الطهي خلال 45 دقيقة تقريبًا. بالنسبة للمطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة: خلال فترات انخفاض الإقبال

الأدوات والمستلزمات



قفازات مصنوعة من النيوبرين

جهاز قياس درجة الحرارة (البيرومتري) مزود بمسبار لحوض القلي

الإجراء

1 معايرة جهاز قياس درجة الحرارة (البيرومتري).

املاً كوباً مخصصاً للمشروبات الساخنة بالتلج، ثم أضف الماء البارد من وحدة توزيع المشروبات حتى يصل إلى مستوى سطح الثلج. يجب أن يحتوي الكوب على 50 في المائة من الثلج و50 في المائة من الماء.



ضع المسبار في الماء

ضع المسبار في الماء المثلج وقليب باستمرار حتى تستقر قراءة درجة الحرارة.

قراءة درجة الحرارة

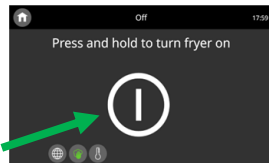
يجب أن تكون القراءة 32 درجة فهرنهايت (0 درجة مئوية)، بزيادة أو نقصان 2 درجة فهرنهايت (1 درجة مئوية). في حال عدم تحقق ذلك، قد يحتاج جهاز قياس الحرارة (البيرومتري) إلى المعايرة، أو الإصلاح، أو الاستبدال. لإجراء المعايرة، اتبع خطوات المعايرة، إجراءات الفحص والضبط التي توفرها الشركة المصنعة لجهاز قياس درجة الحرارة (البيرومتري).

2

قم بتشغيل المقلاة وتسخين الزيت.

اضغط على زر On/Off

(تشغيل/إيقاف) لتشغيل المقلاة. اضبط المقلاة وفقاً للمنتج المراد طهيها. اترك الزيت في المقلاة حتى يصل إلى درجة حرارة الطهي، ثم أوقف تشغيلها.

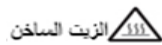
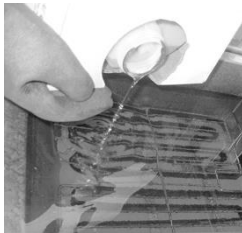


(تابع)

3

تحقق من مستوى الزيت.

تحقق من مستوى الزيت عندما يصل الزيت إلى درجة حرارة الطهي. إذا تجاوز الزيت خط "مستوى الزيت"، فقم بخفضه إلى هذا المستوى عن طريق تصريف الزيت في وعاء التجميع أو وحدة التخلص من الزيت المستعمل. إذا كان الزيت أقل من خط "مستوى الزيت"، فأضف الزيت حتى يصل إلى هذا الخط.



الزيت في المقلاة ساخن جداً. استخدم القفازات.

4

دورة حوض القلي.

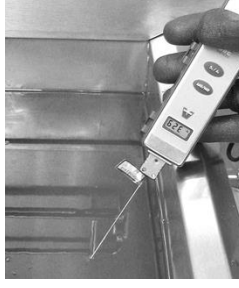
اترك حوض القلي يقوم بدورة التشغيل والفصل لثلاث مرات. سيضيء مؤشر الحرارة عند تسخين المقلاة.



(تابع)

5 قراءة درجة حرارة الزيت.

أدخل مسبار حوض القلي الخاص بجهاز قياس درجة الحرارة (البيرومتر) في الزيت الساخن بحيث لا يتجاوز طرف المسبار مسافة 1 بوصة (2.5 سم). يجب أن يكون الطرف على عمق 3 بوصات (7.6 سم) تقريباً تحت مستوى سطح الزيت. انتظر حتى تستقر قراءة درجة الحرارة.



6 عرض درجة الحرارة على المقلاة.

اضغط على زر درجة الحرارة الخاص بحوض القلي الذي تم فيه اختبار قراءة جهاز قياس درجة الحرارة (البيرومتر). ستعرض الشاشة درجة حرارة حوض القلي.



7 مقارنة قراءات درجة الحرارة.

قارن قراءة درجة الحرارة على جهاز قياس درجة الحرارة (البيرومتر) مع درجة الحرارة المقابلة لها على الشاشة.



إذا كان الفارق بين درجتى الحرارة أقل من 5 درجات فهرنهايت (3 درجات مئوية) (سواء زائداً أو ناقصاً)، فلن تحتاج إلى ضبط إعداد درجة الحرارة.



إذا كان الفارق بين درجتى الحرارة أكثر من 5 درجات فهرنهايت (3 درجات مئوية) (سواء زائداً أو ناقصاً)، فاتصل بفني الصيانة للإبلاغ عن المشكلة.

8 كرر ذلك للجانب الآخر من حوض القلي المنقسم.

إذا كان حوض القلي الذي تم اختباره مُمتلئاً، فتخط هذه الخطوة وانتقل إلى الخطوة 9.

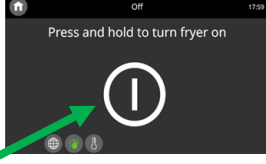
إذا كان حوض القلي الذي تم اختباره هو أحد جانبي حوض القلي المنقسم، فكرر الخطوات من 5 إلى 7 على الجانب الآخر من حوض القلي المنقسم.



◀ (تابع)

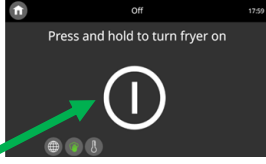
9 إنهاء فحص المعايرة.

عند الانتهاء من الخطوات من 5 إلى 7 الخاصة بحوض القلي (بما في ذلك جانبي حوض القلي)، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لإنهاء فحص المعايرة لحوض القلي.



10 معايرة القلايات المتبقية.

كرر الخطوات من 1 إلى 9 لجميع القلايات المتبقية.



السبب

للحفاظ على معايير سلامة الأغذية الخاصة بالمنتجات المقلاة

الوقت المطلوب

دقيقة واحدة للتحضير

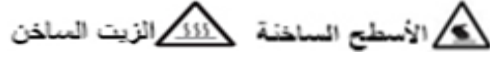
يستغرق إنجازه 5 دقائق،

الوقت من اليوم

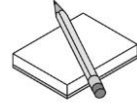
عند الافتتاح

بالنسبة للمطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة: في الصباح

رموز المخاطر



الأدوات والمستلزمات



ورقة وقلم رصاص

الإجراء

1

قم بتشغيل المقلاة.

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف
لتشغيل المقلاة. عندما تبدأ التسخين،
ستظهر على الشاشة عبارة Melt
Cycle (دورة الذوبان) أو
"START" (بدء)

2

تحقق من زمن استعادة حرارة المقلاة الأخير.

تقوم المقلاة بتسجيل زمن استعادة
حرارة المقلاة تلقائيًا في كل مرة ترتفع
فيها درجة حرارة الحوض من 250
درجة فهرنهايت (121 درجة مئوية)
إلى 300 درجة فهرنهايت (149
درجة مئوية).

1. اضغط على زر HOME

(الشاشة الرئيسية).

2. اضغط على زر

STATISTICS

(الإحصائيات).

3. اختر Heating (التسخين).

يتم عرض زمن ومدة استعادة الحرارة
الأخير في الجزء العلوي.

سجل زمن ومدة استعادة حرارة
المقلاة.

ملاحظة: إذا كانت المقلاة تستخدم
سمنًا صلبًا، فيجب تحريك السمن بعد
خروج المقلاة من درجة حرارة
الذوبان وقبل أن تصل المقلاة إلى
250 درجة فهرنهايت (121 درجة
مئوية) لمنع الكتل الكبيرة من السمن
الصلب من زيادة زمن استعادة حرارة
المقلاة.

3

قم بمقارنة أحدث مدة استعادة للحرارة

بزمن استعادة حرارة المقبول.

يبلغ زمن استعادة حرارة المقلاة

المقبول للقلايات الكهربائية أقل من

1:40 (دقيقة واحدة وأربعون ثانية).

يبلغ زمن استعادة حرارة المقلاة

المقبول للقلايات التي تعمل بالغاز أقل

من 2:25 (دقيقتان وخمس وعشرون

ثانية).

إذا كان زمن استعادة حرارة المقلاة

الذي سجلته أقل من وقت الاستعادة

المقبول للمقلاة، فإن أداء المقلاة يكون

مقبولاً. انتقل إلى الخطوة 5.

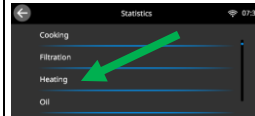
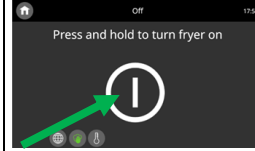
إذا كان الوقت الذي سجلته أكبر من

زمن استعادة حرارة المقلاة المقبول،

فإن أداء المقلاة يكون غير مقبول.

انتقل إلى الخطوة التالية.

(تابع) ◀



(تابع) ◀

4



اضبط المقلاة، إذا لزم الأمر.
إذا كان زمن استعادة حرارة المقلاة غير مقبول، فتتحقق من العناصر التالية الموجودة على المقلاة. إذا واجهت أي مشكلات، فقم بمعالجتها كما هو موضح.

بالنسبة للقلايات الكهربائية فقط، تأكد من أن توصيل مقيس الطاقة الكبير بالوعاء بشكل صحيح. قم بالضبط حسب الحاجة.

بالنسبة للقلايات التي تعمل بالغاز فقط، تحقق من زاوية الإحكام، وشفرة الجاذبية، والدعامة الفاصلة. اضبط موضعهم إذا لزم الأمر.

بالنسبة للقلايات التي تعمل بالغاز فقط، تحقق من تدفق الهواء، ومنفاخ هواء الاحتراق، والمرشح. قم بالضبط حسب الحاجة.

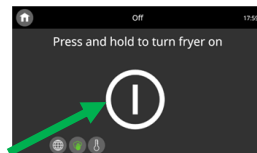
قم بتنظيف المرشح بالضغط على أزرار HOME (الشاشة الرئيسية)، و SERVICE (الخدمة)، و CLEAN FAN FILTER (تنظيف مرشح المروحة)، ثم اتبع الخطوات لتنظيف وإعادة إجراء معايرة المروحة مرة أخرى.

بالنسبة للقلايات التي تعمل بالغاز فقط، تحقق من حالة الشعلات المشعة.

يرجى الرجوع إلى دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها الوارد في دليل المشغل.

5

أعد معايرة جميع القلايات المتبقية. كرر الخطوات من 1 إلى 4 لجميع القلايات المتبقية.



6

تحقق من وقت الاستعادة مرة أخرى عن طريق تكرار الخطوات 2 و 3.

إذا لم يتم تحقيق وقت الاستعادة في الوقت المحدد، يرجى الاتصال بالخط الساخن لخدمة Frymaster للحصول على المساعدة على الرقم 1-800-551-8633.



السبب

تمت إزالة الزيت المكرومل من مستشعر الزيت لمنع حدوث عطل في التسخين.

الوقت المطلوب

5 دقائق للتحضير

يستغرق إنجازه 15 دقيقة (5 دقائق لكل وعاء)

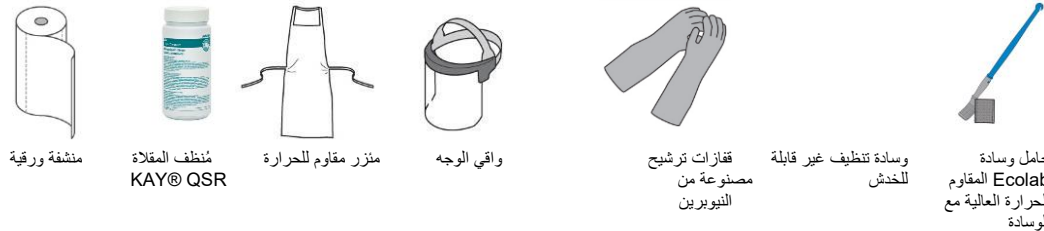
الوقت من اليوم

خلال فترات انخفاض الإقبال.

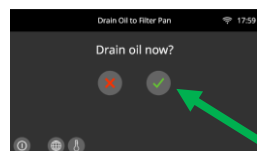
رموز المخاطر



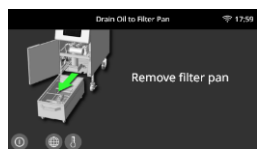
الأدوات والمستلزمات



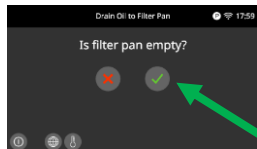
الإجراء



4 اضغط على زر √.
تعرض شاشة وحدة التحكم الرسالة Drain oil now (هل تريد تصريف الزيت الآن؟).



اضغط على زر √ للمتابعة.
Remove filter pan (أزل وعاء الترشيح) للتأكد من أنه فارغ.

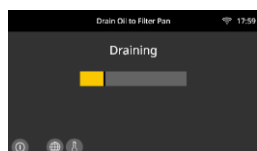


تعرض شاشة وحدة التحكم الرسالة Is filter pan empty (هل وعاء الترشيح فارغ؟).



اضغط على زر √ إذا كان الوعاء فارغاً، للمتابعة.

Insert the filter pan (ادخل وعاء الترشيح).



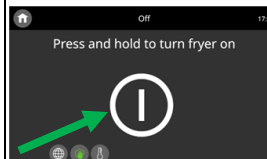
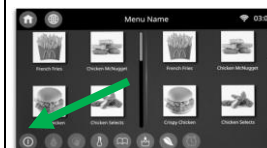
5 التصريف
يتم تصريف الزيت من حوض القلي.



1 استعد لتنظيف مستشعر الزيت وقم بإيقاف تشغيل المقلاة.
ارتد قفازات مصنوعة من النيوبرين، ومنزراً مقاوماً للحرارة، وواقياً للوجه. يجب عليك ارتداء هذه الأدوات طوال فترة إجراء هذا الإجراء.

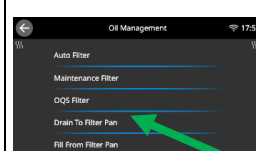
يجب تنفيذ هذا الإجراء لحوض القلي واحد فقط في كل مرة.

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لإيقاف تشغيل المقلاة.



2 اضغط على زر FILTER (المرشح).
اضغط على زر المرشح الموجود أسفل الشاشة للدخول إلى قائمة الترشيح.

3 اختر تصريف الزيت
اختر من القائمة خيار تصريف إلى وعاء الترشيح، ثم اضغط عليه.



(تابع)

6

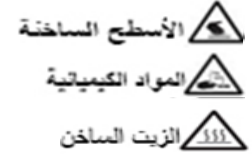
اضغط على زر ✓.
بمجرد أن يصبح الحوض فارغًا،
تعرض شاشة وحدة التحكم الرسالة Is
vat empty (هل حوض القلي
فارغ؟).

اضغط على زر ✓ للمتابعة.

7

قم بفرك مستشعر الزيت.
استخدم وسادة التنظيف غير القابلة
للخدش أو الفرشاة، ومُنظف المقلاة
لإزالة الزيت المُكرمل من مستشعر
الزيت. امسح السطح بمناشف ورقية
لإزالة أي بقايا.

استخدم فرشاة لإزالة الأوساخ من
مستشعرات ATO & AIF.



8

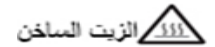
اضغط على زر ✓.
حدد الخيار ثم اضغط على Fill This
Vat (ملء حوض القلي هذا).

تعرض شاشة وحدة التحكم الرسالة
Fill vat from filter pan (هل
تريد ملء حوض القلي من وعاء
الترشيح؟).

اضغط على زر ✓ للمتابعة.

9

التعبئة
يعود الزيت إلى حوض القلي.



10

اضغط على زر ✓.
تعرض شاشة وحدة التحكم الرسالة Is
vat full of oil (هل حوض القلي
ممتلئ بالزيت؟).

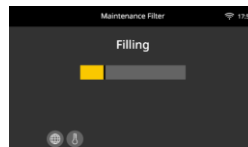
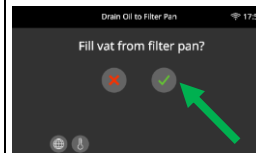
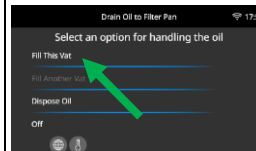
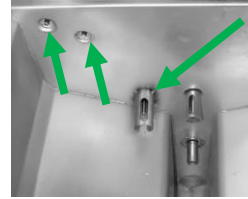
اضغط على زر ✓ إذا كان حوض
القلي ممتلئًا بالزيت. إذا لم يكن حوض
القلي ممتلئًا، فاضغط على زر X
وارجع إلى الخطوة 9.

11

كرر ذلك مع باقي أحواض القلي.



(تابع)



السبب

يزيل الزيت المتكامل من العناصر (إذا كانت كهربائية) ومن حوض القلي.

الوقت المطلوب

5 دقائق للتحضير

يستغرق إنجازه 15 دقيقة للتحضير؛ 60 دقيقة لكل وعاء

الوقت من اليوم

بالنسبة للمطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة: يمكن تنفيذ هذه المهمة على حوض قلي واحد في كل مرة أو على عدة أحواض قلي. وستتمكن من تقديم الخدمة للعملاء باستخدام أحواض القلي المتبقية.

يمكن تنفيذ هذه المهمة على حوض قلي واحد في كل مرة أو على عدة أحواض قلي. وستتمكن من تقديم الخدمة للعملاء باستخدام أحواض القلي المتبقية.

رموز المخاطر



الأدوات والمستلزمات



الإجراء: يتبع التنظيف العميق الإجراءات التي تم تطويرها بواسطة شركة Kay Chemical أو شركة Diversey. يلزم اتباع تعليماتهم بالإضافة إلى دليل الصيانة الوقائية هذا.

1 استعد للتنظيف العميق.

ارتدِ قفازات مصنوعة من النيوبرين، ومنزراً مقاوماً للحرارة، وواقياً للوجه. يجب عليك ارتداء هذه الأدوات طوال فترة إجراء هذا الإجراء.

يجب تنفيذ هذا الإجراء لحوض قلي واحد فقط في كل مرة. قم بتغطية القلايات المجاورة التي تحتوي على الزيت.

تأكد من أن مرشحات المقلاة مثبتة في مكانها. قم بتشغيل مروحة شفط واحدة على الأقل. يجب أن تظل المروحة قيد التشغيل طوال مدة الإجراء.

تأكد من أن حامل السلة مثبت في مكانه داخل الحوض.



تنبيه بشأن المعدات

تجنب تشغيل نظام إطفاء الحريق عن طريق الخطأ، وذلك عن طريق إبقاء مروحة الشفط قيد التشغيل، وترك مرشحات المقلاة في مكانها أثناء الإجراء بأكمله.

(تابع) ◀

2 قم بإيقاف تشغيل المقلاة.

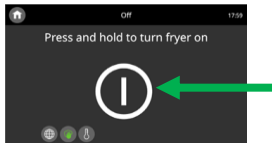
اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لإيقاف تشغيل المقلاة.

3 المقلاة في وضع إيقاف التشغيل.

4 اضغط على زر FILTER (المرشح)

اضغط على زر المرشح الموجود أسفل الشاشة للدخول إلى قائمة الترشيح.

يجب تنفيذ هذا الإجراء لحوض قلي واحد فقط في كل مرة.



(تابع) ▶

وضع التنظيف العميق لنظام JIB (خزان الزيت الاحتياطي) (تابع)

5 (أحواض القلي المقسمة فقط) Select Vat (حدد حوض القلي)
حدد حوض القلي المراد تنظيفه واضغط عليه.

6 حدد التنظيف العميق
مرر لأسفل وحدد Deep Clean (التنظيف العميق).

7 تأكيد التنظيف العميق - اضغط على زر ✓
اضغط على زر ✓ للمتابعة.

8 تغطية أحواض القلي المجاورة
قم بتركيب أغطية أحواض القلي على أحواض القلي المجاورة لمنع ملامسة محلول التنظيف العميق و/أو الماء للزيت.

9 إزالة وعاء الترشيح
Remove the filter pan (أزل وعاء الترشيح).

10 تأكد أن الوعاء فارغ
If the filter pan is empty (إذا كان وعاء الترشيح فارغاً)، فاضغط على زر ✓ للمتابعة.

11 إدخال Filter Pan (وعاء الترشيح)
أدخل وعاء الترشيح في المقلاة.

12 تأكد حالة الزيت في حوض القلي
حوض القلي المملوء بالزيت: اضغط على زر X إذا كان هناك زيت في حوض الزيت.
حوض القلي فارغ: اضغط على زر ✓ إذا كان حوض القلي فارغاً. انتقل إلى الخطوة 19.

13 إزالة وعاء الترشيح
أزل وعاء الترشيح وسلّة الفتات، وحلقة التنبيت، ووسادة الترشيح، والشبكة.

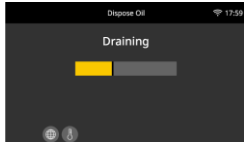
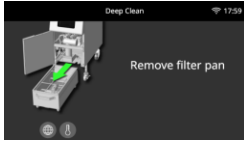
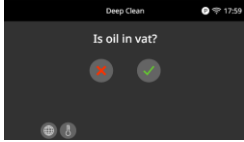
14 إدخال وحدة التخلص من السمن
تأكد من وجود وحدة التخلص من السمن (SDU) أو عربة إزالة الزيت في مكانها أسفل فتحة التصريف.

اضغط على زر ✓ بعد وضع وحدة التخلص أسفل فتحة التصريف للاستمرار.

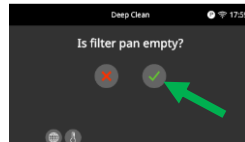
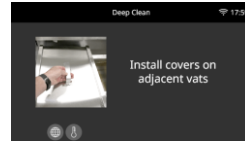
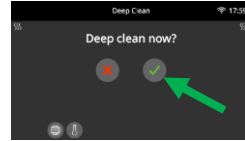
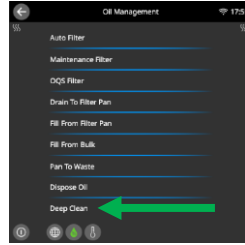
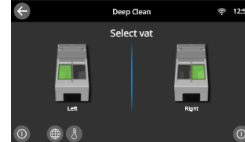
15 اضغط على زر ✓
تأكد من وجود وحدة التخلص من السمن (SDU) أو عربة التخلص من الزيت في مكانها أسفل فتحة التصريف.

اضغط على زر ✓ بعد وضع وحدة التخلص أسفل فتحة التصريف، واترك الزيت يتم تصريفه في وحدة التخلص من الزيت أو عربة إزالة الزيت. ادفع أي قطع من الطعام المقلي أو أي رواسب أخرى نحو صمام التصريف لتصريفها للخارج. تعرض شاشة وحدة التحكم عبارة Draining (التصريف)، وتتغير إلى (هل حوض القلي فارغ؟).

الزيت الساخن
قد يكون الزيت ساخناً جداً. تجنب تناثر الزيت.



(تابع) ◀



(تابع) ◀

وضع التنظيف العميق لنظام JIB (خزان الزيت الاحتياطي) (تابع)

16 تأكيد حالة حوض القلي.
اضغط على زر √ عندما يكون حوض القلي فارغًا.

17 إزالة وحدة التخلص من السمن
اضغط على زر √ بمجرد إزالة وحدة التخلص.

18 استبدل وعاء الترشيح.
ضع وعاء الترشيح مرة أخرى في خزانة المقلاة، بعد إزالة جميع مكوناته الداخلية.

الأسطح الساخنة

19 أضف مزيل الشحوم والماء الساخن إلى حوض القلي.
اسكب مزيل الشحوم قوي المفعول KAY® QSR أو منظف McD Diversey McD MD FR بحذر داخل حوض القلي. استخدم 3/2 غالون (2.52 لتر) من مزيل الشحوم إذا كنت تقوم بتنظيف حوض قلي كامل. استخدم 3/1 غالون (1.26 لتر) من مزيل الشحوم إذا كنت تقوم بتنظيف جانب واحد من حوض قلي مقسم. أكمل ملء حوض القلي بالماء الساخن. يجب أن يكون مستوى المحلول أعلى بمقدار بوصة واحدة من خط الملء.

يرجى الرجوع إلى تعليمات شركة Diversey أو Kay Chemical الخاصة بإجراءات التنظيف العميق للمقلاة للحصول على تعليمات إضافية.

المواد الكيميائية

مزيل الشحوم قوي المفعول KAY® QSR أو منظف McD Diversey McD MD FR أو MD

20 بعد إضافة محلول التنظيف
اضغط على زر √ مرة واحدة بعد إضافة المحلول..

21

بدء التنظيف العميق

ستصل درجة حرارة المحلول إلى 195 درجة فهرنهايت (91 درجة مئوية). يجب أن يُترك المحلول في حالة غليان هادئ ومتواصل لمدة ساعة واحدة. أكمل الخطوات من 22 إلى 24 أثناء تشغيل المؤقت.

السوائل الساخنة/البخار

يجب ألا يصل المحلول أبدًا إلى درجة الغليان الشديد، وإلا فقد يفيض. إذا بدأت الوحدة في الغليان، فقم بإلغاء التنظيف العميق بالضغط على زر X. لا تترك المقلاة دون مراقبة أبدًا أثناء التنظيف العميق.

22

تنظيف سلال القلي.

ضع سلال القلي في محلول التنظيف. اطلب من أحد أفراد الطاقم إزالتها عندما تصبح نظيفة ونقلها إلى حوض بثلاثة أقسام. اشطفها وجففها جيدًا.

تنبيه بشأن المعدات

لا تضع أي أجزاء من الألومنيوم، مثل الشبكة الموجودة في الجزء السفلي من وعاء الترشيح في المحلول المغلي. قد يؤدي المحلول إلى إذابة الألومنيوم.

ملاحظة: شاشات شبكة Sana مصنوعة من الألومنيوم.

23

نظف حامل السلة.

استخدم عصا goofer (أداة تسليك المقلاة) لإخراج حامل السلة من الحوض.

اطلب من أحد أفراد الطاقم أن يأخذ الرف إلى الحوض ذا الثلاثة أحواض، ويشطفه جيدًا بالماء الساخن. جففه جيدًا.

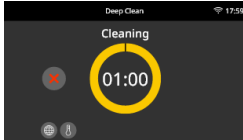
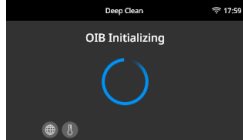
الأسطح الساخنة

ملاحظة: حامل السلة ساخن جدًا.

24

فرك الجزء الداخلي من حوض القلي

افرك جدران الحوض الجانبية والأمامية والخلفية باستخدام حامل الوسادة المقاوم للحرارة العالية، ووسادة التنظيف غير القابلة للخدش، ومنظف المقلاة Kay QSR لإزالة أي رواسب متبقية.



(تابع) ◀

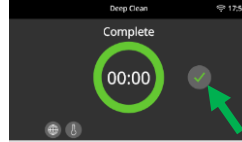
◀ (تابع)

وضع التنظيف العميق لنظام JIB (خزان الزيت الاحتياطي) (تابع)

25

تم الانتهاء من التنظيف

بعد مرور ساعة واحدة، تعرض شاشة وحدة التحكم عبارة Complete (اكتمل) وتصدر صوت إنذار. اضغط على زر √ لإيقاف صوت الإنذار.

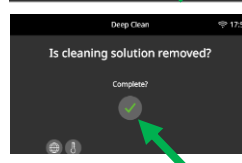
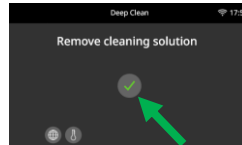
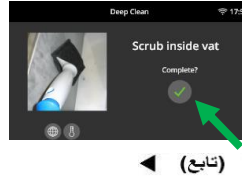
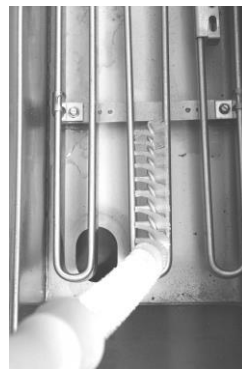


26

فرك الجزء الداخلي من حوض القلي

استخدم حامل الوسادة المقاوم للحرارة العالية، ووسادة التنظيف غير القابلة للخدش، ومنتظف المقلاة Kay QSR لفرك جدران الحوض الجانبية والأمامية والخلفية. قم بإزالة أي رواسب متبقية. استخدم فرشاة التنظيف الدقيق المقاومة للحرارة العالية لفرك ما بين اللفائف وتحتها، وزوايا أحواض القلي، وأي مناطق أخرى يصعب الوصول إليها.

بمجرد الانتهاء من تنظيف حوض القلي، اضغط على زر √.



27

قم بإزالة المحلول من حوض القلي.

تعرض شاشة وحدة التحكم الرسالة Remove cleaning solution (هل تريد إزالة محلول التنظيف؟). اضغط على زر √.

اتبع إجراء التنظيف العميق الخاص بشركة Kay Chemical أو Diversey لإزالة المحلول.

بمجرد إزالة المحلول، اضغط على زر √.

سيكون المحلول ساخناً جداً. تجنب التناثر.

28

التصريف

تعرض شاشة وحدة التحكم عبارة Draining (التصريف) أثناء قيامها بتصريف الكمية القليلة المتبقية من المحلول في الحوض. بمجرد أن يصبح الحوض فارغاً، اضغط على زر √.

السوائل الساخنة/البخار
سيكون المحلول ساخناً جداً. تجنب التناثر.

29

اشطف الحوض بالماء.

اشطف الحوض جيداً بالماء الدافئ عند درجة حرارة (100 درجة فهرنهايت أو 38 درجة مئوية). تأكد من إدخال وعاء الترشيح لتجميع مياه الشطف. كرر العملية باستخدام المزيد من الماء التنظيف الدافئ. راقب المستوى في وعاء الترشيح للتأكد من عدم فيضانه. قد يكون من الضروري إفراغه بين كل عملية شطف وأخرى.

30

اكتملت عملية الشطف

اضغط على زر √ عند انتهاء عملية الشطف.

31

Remove filter pan (إزالة وعاء الترشيح).

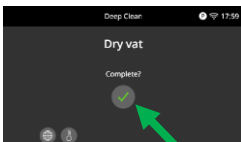
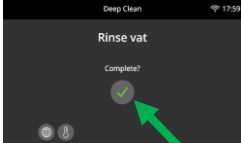
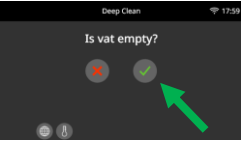
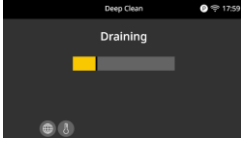
أزل وعاء الترشيح وأفرغ الماء منه.

الأسطح الساخنة

32

Dry Vat (تجفيف حوض القلي)

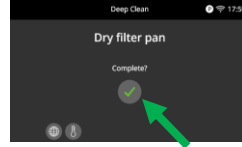
امسح الحوض بمنشفة نظيفة ومعقمة. جفف الجزء الداخلي من حوض القلي جيداً باستخدام المناشف الورقية. اضغط على زر √ بمجرد أن يجف حوض القلي ويصبح جاهزاً للاستخدام مرة أخرى.



وضع التنظيف العميق لنظام JIB (خزان الزيت الاحتياطي) (تابع)

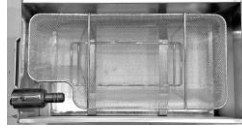
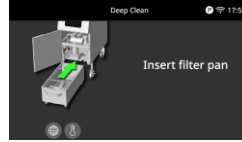
33 Dry Pan (تجفيف الوعاء)

قم بتنظيف وتجفيف وعاء الترشيح.
اضغط على زر ✓ بمجرد أن يجف
الوعاء ويصبح جاهزاً للاستخدام مرة
أخرى.



34 أعد تركيب وعاء الترشيح وأدخله في مكانه.

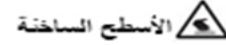
أعد تركيب وعاء الترشيح مع مكوناته.



(تابع) ◀

1. تأكد من تركيب الشبكة أولاً.
2. قم بتركيب وسادة أو ورق ترشيح
نظيف.
3. ضع حلقة التثبيت فوق الوسادة أو
الورقة.
4. أدخل صينية الفتات في النهاية.

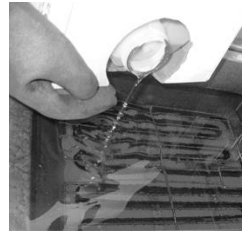
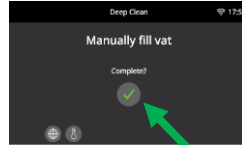
أدخل وعاء الترشيح في خزانة المقلاة،
بعد تركيب جميع مكوناته الداخلية.



35 ملء حوض القلي بالزيت.

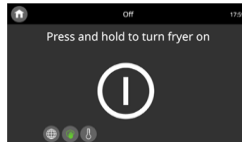
Manually fill vat (املأ الحوض
يدوياً) بالكمية المناسبة من الزيت.

اضغط على زر ✓ عندما يمتلئ
حوض القلي حتى خط مستوى الزيت
السفلي.



36 العودة إلى وضع إيقاف التشغيل.

تعود وحدة التحكم إلى وضع إيقاف
التشغيل.



السبب

يزيل الزيت المتكامل من العناصر (إذا كانت كهربائية) ومن حوض القلي.

الوقت المطلوب

5 دقائق للتحضير

يستغرق إنجازه 15 دقيقة للتحضير؛ 60 دقيقة لكل وعاء

الوقت من اليوم

يمكن تنفيذ هذه المهمة على حوض قلي واحد في كل مرة أو على عدة أحواض قلي. وستتمكن من تقديم الخدمة للعملاء باستخدام أحواض القلي المتبقية.

بالنسبة للمطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة: يمكن تنفيذ هذه المهمة على حوض قلي واحد في كل مرة أو على عدة أحواض قلي. وستتمكن من تقديم الخدمة للعملاء باستخدام أحواض القلي المتبقية.

رموز المخاطر



الأدوات والمستلزمات



الإجراء: يتبع التنظيف العميق الإجراءات التي تم تطويرها بواسطة شركة Kay Chemical أو شركة Diversey. يلزم اتباع تعليماتهم بالإضافة إلى دليل الصيانة الوقائية هذا.

1 استعد للتنظيف العميق.

ارتدِ قفازات مصنوعة من النيوبرين، ومنزراً مقاوماً للحرارة، وواقياً للوجه. يجب عليك ارتداء هذه الأدوات طوال فترة إجراء هذا الإجراء.

يجب تنفيذ هذا الإجراء لحوض قلي واحد فقط في كل مرة. قم بتغطية القلايات المجاورة التي تحتوي على الزيت.

تأكد من أن مرشحات المقلاة مثبتة في مكانها. قم بتشغيل مروحة شطف واحدة على الأقل. يجب أن تظل المروحة قيد التشغيل طوال مدة الإجراء.

تأكد من أن حامل السلة مثبت في مكانه داخل الحوض.



تنبيه بشأن المعدات
تجنب تشغيل نظام إطفاء الحريق عن طريق الخطأ، وذلك عن طريق إبقاء مروحة الشفط قيد التشغيل، وترك مرشحات المقلاة في مكانها أثناء الإجراء بأكمله.

(تابع)

2 قم بإيقاف تشغيل المقلاة.

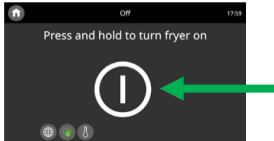
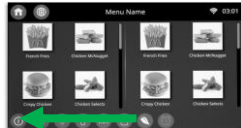
اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لإيقاف تشغيل المقلاة.

3 المقلاة في وضع إيقاف التشغيل.

4 اضغط على زر FILTER (المرشح)

اضغط على زر المرشح الموجود أسفل الشاشة للدخول إلى قائمة الترشيح.

يجب تنفيذ هذا الإجراء لحوض قلي واحد فقط في كل مرة.



(تابع)

وضع التنظيف العميق لنظام الزيت السائب (تابع)

5 (لأحواض القلي المقسمة فقط)
Select Vat (حدد حوض القلي)
حدد حوض القلي المراد تنظيفه واضغط عليه.

6 **حدد التنظيف العميق**
مرر لأسفل وحدد Deep Clean (التنظيف العميق).

7 **تأكيد التنظيف العميق - اضغط على زر ✓**
اضغط على زر ✓ للمتابعة.

8 **تغطية أحواض القلي المجاورة**
قم بتركيب أغطية أحواض القلي على أحواض القلي المجاورة لمنع ملامسة محلول التنظيف العميق و/أو الماء للزيت.

9 **إزالة وعاء الترشيح**
Remove the filter pan (أزل وعاء الترشيح).
⚠️ الأسطح الساخنة

10 **تأكد أن الوعاء فارغ**
If the filter pan is empty (إذا كان وعاء الترشيح فارغاً، فاضغط على زر ✓ للمتابعة).

11 **إدخال Filter Pan (وعاء الترشيح)**
أدخل وعاء الترشيح في المقلاة.
⚠️ الأسطح الساخنة

12

تأكد حالة الزيت في حوض القلي
حوض القلي المملوء بالزيت: اضغط على زر X إذا كان هناك زيت في حوض الزيت.
حوض القلي فارغ: اضغط على زر ✓ إذا كان حوض القلي فارغاً. انتقل إلى الخطوة 24.

13 **إزالة وعاء الترشيح**

Remove the filter pan (أزل وعاء الترشيح).
⚠️ الأسطح الساخنة

14

تأكد أن الوعاء فارغ
إذا كان وعاء الترشيح فارغاً، فاضغط على زر ✓ للمتابعة.

15 **إدخال Filter Pan (وعاء الترشيح)**
أدخل وعاء الترشيح في المقلاة.
⚠️ الأسطح الساخنة

16

التصريف

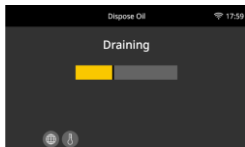
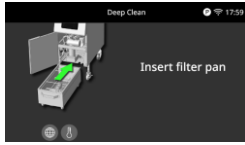
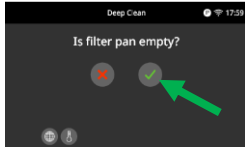
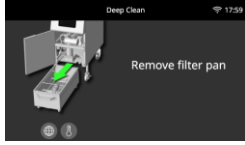
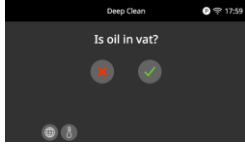
يتم تصريف الزيت إلى وعاء الترشيح. ادفع أي قطع من الطعام المقلي أو أي رواسب أخرى نحو صمام التصريف لتصريفها للخارج.

⚠️ الزيت الساخن

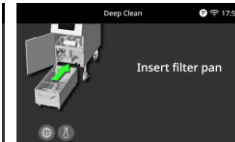
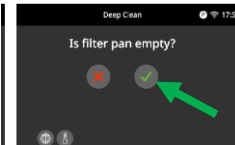
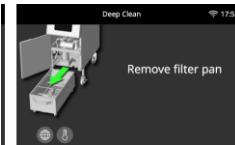
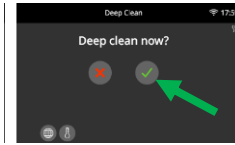
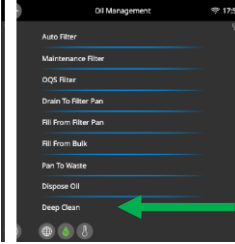
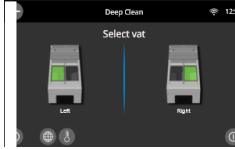
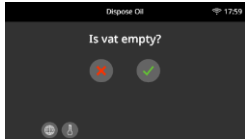
قد يكون الزيت ساخناً جداً. تجنب تناثر الزيت.

17

تأكد أن حوض القلي فارغ
إذا كان وعاء الترشيح فارغاً، فاضغط على زر ✓ للمتابعة.



◀ (تابع)



◀ (تابع)

continued ▶



23 Close dispose valve (غلق صمام التصريف)

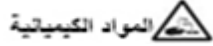
أغلق صمام التصريف عن طريق دفع مقبض الصمام بالكامل نحو الجزء الخلفي من المقلاة حتى يتوقف. أغلق المقبض.



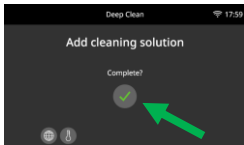
24 أضف مزيل الشحوم والماء الساخن إلى الحوض

اسكب مزيل الشحوم قوي المفعول KAY® QSR أو مُنظف McD Diversey McD MD FR بحذر داخل الحوض. استخدم 3/2 غالون (2.52 لتر) من مزيل الشحوم إذا كنت تقوم بتنظيف حوض قلي كامل. استخدم 3/1 غالون (1.26 لتر) من مزيل الشحوم إذا كنت تقوم بتنظيف جانب واحد من حوض قلي مقسم. اكمل ملء حوض القلي بالماء الساخن. يجب أن يكون مستوى المحلول أعلى بمقدار بوصة واحدة من خط الملء.

يرجى الرجوع إلى تعليمات شركة Diversey أو Kay Chemical الخاصة بإجراءات التنظيف العميق للمقلاة للحصول على تعليمات إضافية.



مزيل الشحوم قوي المفعول KAY® QSR أو مُنظف McD Diversey McD MD أو FR



(تابع) ▶

25 بعد إضافة محلول التنظيف

اضغط على زر ✓ مرة واحدة بعد إضافة المحلول..



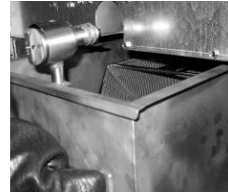
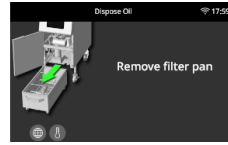
18 Open dispose valve (فتح صمام التصريف)

حرر قفل الصمام واسحب مقبض صمام التصريف إلى الأمام بالكامل لبدء عملية التخلص.



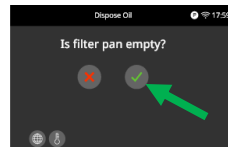
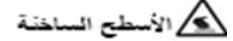
19 التخلص

تعرض شاشة وحدة التحكم عبارة Disposing (التخلص) لمدة أربع دقائق أثناء تشغيل المضخة.



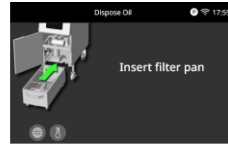
20 إزالة وعاء الترشيح

أزل وعاء الترشيح وتأكد من أنه فارغ. إذا كان الوعاء فارغًا، فقم بإزالة سلة الفتات، وحلقة التثبيت، ووسادة/ورقة الترشيح، والشبكة.



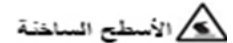
21 تأكد أن الوعاء فارغ

إذا كان وعاء الترشيح فارغًا، فاضغط على زر ✓ للمتابعة. وإلا، فاضغط على زر X.



22 استبدال وعاء الترشيح

ضع وعاء الترشيح مرة أخرى في خزانة المقلاة، بعد إزالة جميع مكوناته الداخلية.



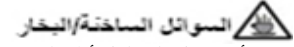
(تابع) ▶

continued ▶

26

بدء التنظيف العميق

ستصل درجة حرارة المحلول إلى 195 درجة فهرنهايت (91 درجة مئوية). يجب أن يُترك المحلول في حالة غليان هادئ ومتواصل لمدة ساعة واحدة. أكمل الخطوات من 22 إلى 24 أثناء تشغيل المؤقت.

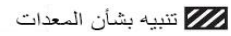


يجب ألا يصل المحلول أبدًا إلى درجة الغليان الشديد، وإلا فقد يفيض. إذا بدأت الوحدة في الغليان، فقم بإلغاء التنظيف العميق بالضغط على زر X. لا تترك المقلاة دون مراقبة أبدًا أثناء التنظيف العميق.

27

تنظيف سلال القلي.

ضع سلال القلي في محلول التنظيف. أطلب من أحد أفراد الطاقم إزالتها عندما تصبح نظيفة ونقلها إلى حوض بثلاثة أقسام. اشطفها وجففها جيدًا.



لا تضع أي أجزاء من الألومنيوم، مثل الشبكة الموجودة في الجزء السفلي من وعاء الترشيح في المحلول المغلي. قد يؤدي المحلول إلى إذابة الألومنيوم.

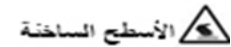
ملاحظة: شاشات شبكة Sana مصنوعة من الألومنيوم.

28

نظف حامل السلة.

استخدم عصا goofer (أداة تسليك المقلاة) لإخراج حامل السلة من الحوض.

أطلب من أحد أفراد الطاقم أن يأخذ الرف إلى الحوض ذا الثلاثة أحواض، ويشطفه جيدًا بالماء الساخن. جففه جيدًا.



ملاحظة: حامل السلة ساخن جدًا.

29

فرك الجزء الداخلي من حوض القلي

افرك جدران الحوض الجانبية والأمامية والخلفية باستخدام حامل الوسادة المقاوم للحرارة العالية، ووسادة التنظيف غير القابلة للخدش، ومُنظف المقلاة Kay QSR لإزالة أي رواسب متبقية.

30

تم الانتهاء من التنظيف

بعد مرور ساعة واحدة، تعرض شاشة وحدة التحكم عبارة Complete (اكتمل) وتصدر صوت إنذار. اضغط على زر √ لإيقاف صوت الإنذار.

31

Scrub inside of vat (فرك الجزء الداخلي من حوض القلي)

استخدم حامل الوسادة المقاوم للحرارة العالية، ووسادة التنظيف غير القابلة للخدش، ومُنظف المقلاة Kay QSR لفرك جدران الحوض الجانبية والأمامية والخلفية. قم بإزالة أي رواسب متبقية. استخدم فرشاة التنظيف الدقيق المقاومة للحرارة العالية لفرك ما بين اللفاف وتحتها، وزوايا أحواض القلي، وأي مناطق أخرى يصعب الوصول إليها.

بمجرد الانتهاء من تنظيف حوض القلي، اضغط على زر √.

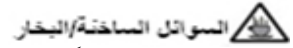
32

قم بإزالة المحلول من حوض القلي.

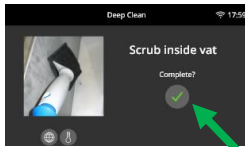
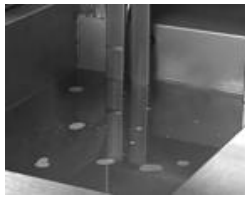
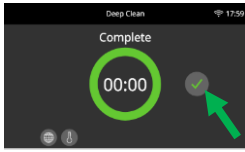
تعرض شاشة وحدة التحكم الرسالة Remove cleaning solution (هل تريد إزالة محلول التنظيف؟). اضغط على زر √.

اتبع إجراء التنظيف العميق الخاص بشركة Kay Chemical أو Diversey لإزالة المحلول.

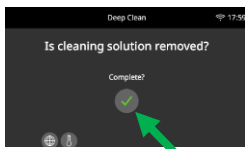
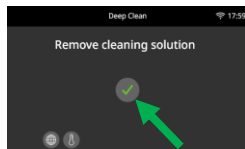
بمجرد إزالة المحلول، اضغط على زر √.



سيكون المحلول ساخنًا جدًا. تجنب التناثر.



(تابع)
continued ▶



وضع التنظيف العميق لنظام الزيت السائب (تابع)

33 التصريف

تعرض شاشة وحدة التحكم عبارة Draining (التصريف) أثناء قيامها بتصريف الكمية القليلة المتبقية من المحلول في الحوض.

بمجرد أن يصبح الحوض فارغاً، اضغط على زر √.

 **السوائل الساخنة/البخار**
سيكون المحلول ساخناً جداً. تجنب التناثر.

34 اشطف الحوض بالماء.

اشطف الحوض جيداً بالماء الدافئ عند درجة حرارة (100 درجة فهرنهايت أو 38 درجة مئوية). تأكد من إدخال وعاء الترشيح لتجميع مياه الشطف. كرر العملية باستخدام المزيد من الماء النظيف الدافئ. راقب المستوى في وعاء الترشيح للتأكد من عدم فيضانه. قد يكون من الضروري إفراغه بين كل عملية شطف وأخرى.

35 اكتملت عملية الشطف

اضغط على زر √ عند انتهاء عملية الشطف.

36 Remove filter pan (إزالة وعاء الترشيح)

أزل وعاء الترشيح وأفرغ الماء منه.

 **الأسطح الساخنة**

37 Dry Vat (تجفيف حوض القلي)

امسح الحوض بمنشفة نظيفة ومعقمة. جفف الجزء الداخلي من حوض القلي جيداً باستخدام المناشف الورقية. اضغط على زر √ بمجرد أن يجف حوض القلي ويصبح جاهزاً للاستخدام مرة أخرى.

38 Dry Pan (تجفيف الوعاء)

قم بتنظيف وتجفيف وعاء الترشيح. اضغط على زر √ بمجرد أن يجف الوعاء ويصبح جاهزاً للاستخدام مرة أخرى.

39 أعد تركيب وعاء الترشيح وأدخله في مكانه.

أعد تركيب وعاء الترشيح مع مكوناته.

1. تأكد من تركيب الشبكة أولاً.
2. قم بتركيب وسادة أو ورق ترشيح نظيف.
3. ضع حلقة التثبيت فوق الوسادة أو الورقة.
4. أدخل صينية الفتات في النهاية.

أدخل وعاء الترشيح في خزانة المقلاة، بعد تركيب جميع مكوناته الداخلية.

 **الأسطح الساخنة**

40 Fill the vat with oil (ملء حوض القلي بالزيت)

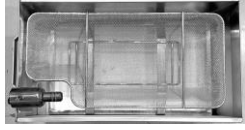
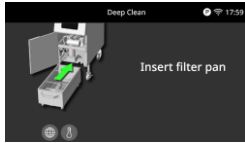
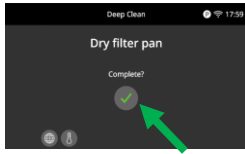
اضغط مع الاستمرار على زر التعبئة لملء الحوض.

41 التعبئة

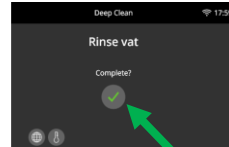
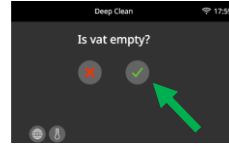
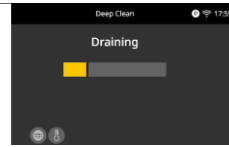
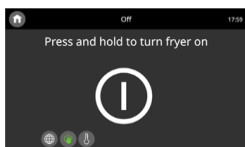
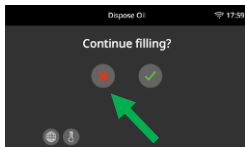
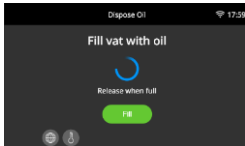
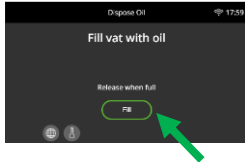
حرر الزر عندما يمتلئ الحوض حتى خط مستوى الزيت السفلي. اضغط على زر √ لمواصلة ملء الحوض. اضغط على زر X بمجرد امتلاء الحوض للخروج.

42 العودة إلى وضع إيقاف التشغيل.

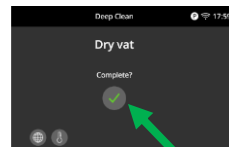
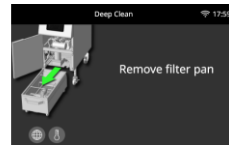
تعود وحدة التحكم إلى وضع إيقاف التشغيل.



◀ (تابع)



◀ (تابع)



السبب

إذا لم يعمل الحد الأقصى بشكل سليم، فقد يؤدي ذلك إلى عطل خطير في المعدات وظروف تشغيل غير آمنة. لا تقم أبدًا بتشغيل مقلاة تعاني من خلل في جهاز تحديد الحد الأقصى لدرجة الحرارة. قم بإجراء هذا الاختبار عندما لا تكون هناك حاجة إلى المقلاة لمدة ساعة واحدة، وعندما يحين موعد تغيير الزيت. تخلص من الزيت بعد الانتهاء من هذا الاختبار.

الوقت المطلوب

45 دقيقة لوقت تسخين المقلاة

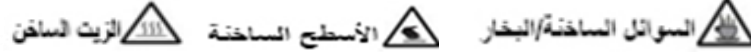
25 دقيقة لكل وعاء

ساعة واحدة لكي يبرد الزيت قبل التخلص منه.

الوقت من اليوم

بعد الإغلاق. قم بإجراء هذا الاختبار عندما يحين موعد تغيير زيت الطهي. بالنسبة للمطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة: خلال فترات انخفاض الإقبال، عندما يحين موعد تغيير الزيت

رموز المخاطر



الأدوات والمستلزمات



قفازات مصنوعة من النيوبرين



عربة إزالة الزيت

الإجراء

1

استعد للاختبارات.

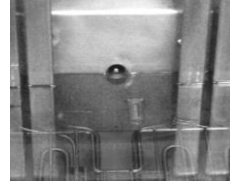
تأكد من أن تغيير الزيت في المقلاة مجدول. يجب التخلص من الزيت في نهاية الإجراء.

تحقق من مستوى الزيت في المقلاة. يجب أن يكون عند خط "مستوى الزيت" العلوي.

تأكد من أن المقلاة في وضع التشغيل. اترك المقلاة حتى تصل إلى درجة الحرارة المحددة. يجب أن تكون درجة حرارة الزيت عند درجة الحرارة المحددة 335 درجة فهرنهايت (168 درجة مئوية) أو أعلى.

تحقق من درجة حرارة الزيت بالضغط على زر درجة الحرارة.

تأكد من أن مرشحات الشحم الخاصة بغطاء المحرك مثبتة في مكانها، ثم قم بتشغيل مراوح الشفط. يجب أن تظل المراوح قيد التشغيل طوال مدة الإجراء. أثناء هذا الإجراء، يتم تسخين الزيت الموجود في المقلاة إلى درجات حرارة عالية جدًا. قد يتصاعد قليل من الدخان من الزيت، وسيكون ساخنًا للغاية.

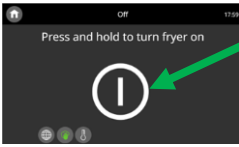


(تابع) ◀

2

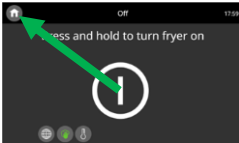
إيقاف تشغيل وحدة التحكم

اضغط على زر off (إيقاف التشغيل).



3

الضغط على زر الشاشة الرئيسية
اضغط على زر Home (الشاشة الرئيسية).



Service

4

الضغط على زر الخدمة

اضغط على زر Service (الخدمة).

(تابع) ◀

التحقق من محددات الحد الأقصى للحرارة (تابع)

5 تحديد إجراء اختبار الحد الأقصى للحرارة

حدد Perform High Limit Test (إجراء اختبار الحد الأقصى للحرارة).

أدخل الرمز 1 6 5 0 للدخول.

6 (لأحواض القلي المقسمة فقط) Select Vat (حدد حوض القلي)

حدد الحوض المراد اختباره واضغط عليه.

7 اضغط مع الاستمرار على الزر

اضغط مع الاستمرار على زر Test (اختبار) لبدء اختبار الحد الأقصى للحرارة. تعرض شاشة وحدة التحكم درجة حرارة الحوض أثناء الاختبار.

8 درجات حرارة حوض القلي

تعرض شاشة وحدة التحكم علامة خضراء بجوار (Hot Hi 1) عندما تصل درجة حرارة الحوض إلى 410 درجة فهرنهايت ± 10 درجة فهرنهايت (210 درجة مئوية ± 12 درجة مئوية). في وحدات التحكم المستخدمة في الاتحاد الأوروبي (تلك التي تحمل علامة CE)، تبلغ درجة الحرارة 395 درجة فهرنهايت (202 درجة مئوية).

9 اضغط مع الاستمرار على الزر

تعرض شاشة وحدة التحكم رسالة Press and hold to test (اضغط مع الاستمرار للاختبار). استمر في الضغط على زر Test (اختبار).

10 يفتح عند الحد الأقصى للحرارة

تعرض شاشة وحدة التحكم علامة خضراء بجوار (Hot High 2)، عندما يفتح الحد الأقصى للحرارة في نطاق يتراوح بين 423 إلى 447 درجة فهرنهايت (217 درجة مئوية إلى 231 درجة مئوية)، وتليها رسالة High Limit Test Successful (نجاح اختبار الحد الأقصى للحرارة). اضغط على زر X الموجود في الزاوية اليمنى العليا لإغلاق الرسالة.

11 فشل الحد الأقصى للحرارة

في حال فشل الحد الأقصى للحرارة في الفتح، ستعرض شاشة وحدة التحكم الرمز E118 – High Limit Problem (خطأ 118 – مشكلة في الحد الأقصى للحرارة). في حال حدوث ذلك، افصل الطاقة فورًا واتصل بخدمة الصيانة.

12 بمجرد أن يبرد الزيت، فقم بتحويل الجهاز إلى وضع الإيقاف.

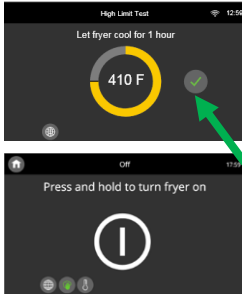
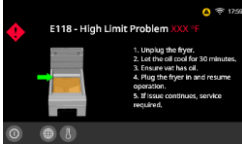
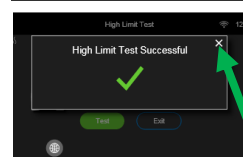
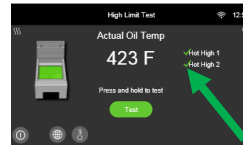
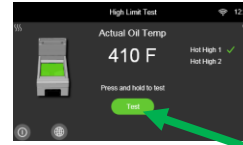
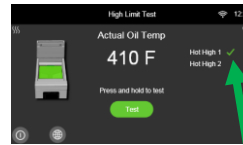
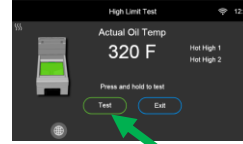
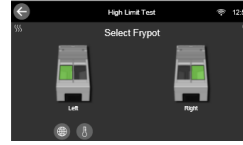
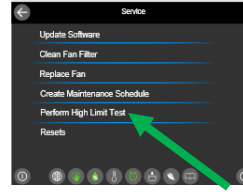
عندما يبرد حوض القلي وتنخفض درجة حرارته إلى أقل من 400 درجة فهرنهايت (204 درجة مئوية)، اضغط على زر √ للخروج والعودة إلى وضع إيقاف التشغيل.

13 التخلص من الزيت.

تخلص من الزيت بعد إجراء اختبار الحد الأقصى للحرارة. استخدم عربة إزالة الزيت (MSDU) للتخلص من الزيت. في حالة استخدام نظام الزيت السائب، يُرجى اتباع الإجراءات الصحيحة للتخلص من الزيت.

14 التحقق من محددات الحد الأقصى

لجميع القلايات المتبقية. كرر الخطوات من 3 إلى 13 لجميع القلايات المتبقية.



السبب

للحفاظ على مضخة الترشيح الخاصة بالمقلاة في حالة جيدة

الوقت المطلوب

دقيقتان للتخصير

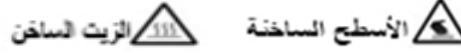
يستغرق إنجاز 5 دقائق

الوقت من اليوم

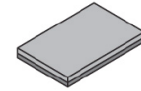
عند التشغيل، يجب أن تكون المقلاة باردة

بالنسبة للمطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة: خلال فترة انخفاض الإقبال التي يمكن فيها إيقاف تشغيل المقلاة

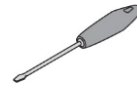
رموز المخاطر



الأدوات والمستلزمات



وسادة غير قابلة للخدش



مفك براغي ذو رأس مسطح



الحلقات الدائرية الخاصة بوعاء الترشيح

الإجراء

1

قم بتجهيز المقلاة لإجراء ما. تأكد من أن المقلاة باردة. يجب أن يتم هذا الإجراء فقط عندما تكون المقلاة باردة، ويكون وعاء الترشيح فارغ.

2

إزالة وعاء الترشيح اسحب وعاء الترشيح خارج الخزانة.

3

نظف أنابيب السحب. نظف أنابيب السحب الذكورية والأنثوية باستخدام وسادة غير قابلة للخدش.

4

استبدل الحلقة الدائرية على شكل حرف O. أزل الحلقات الدائرية على شكل حرف O الموجودة على فوهة الوعاء الذكورية. استبدل الحلقة الدائرية بحلقة دائرية جديدة. يمكن شراء الحلقات الدائرية من وكيل الخدمة المحلي المعتمد في منطقتك.

استخدم مفتاح الترشيح وقم بتدوير المرشح الأولي إلى اليسار لإزالته.

نظف المرشح بالماء والصابون.

استبدل الحلقة الدائرية على شكل حرف O الموجودة داخل غلاف المرشح الأولي بحلقة دائرية على شكل حرف O جديدة.

تنبيه بشأن المعدات

استخدم فقط الحلقة الدائرية البديلة الخاصة بالشركة المصنعة. يتم تصنيع هذه الحلقات خصيصاً للاستخدام مع زيوت الطهي الساخنة. لا يمكن استخدام الحلقات الدائرية على شكل حرف O العامة لهذا الغرض.



◀ (تابع)

استبدال الحلقات الدائرية على شكل حرف O للمرشح (تابع)

5

أعد تركيب وعاء الترشيح.
أعد تركيب الوعاء في خزانة المقلاة.



السبب

للحفاظ على المقلاة في حالة عمل جيدة.

الوقت المطلوب

يستغرق 45 دقيقة لكل مروحة لإكمالها.

الوقت من اليوم

بعد ساعات العمل. بالنسبة للمطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة: خلال فترة انخفاض الإقبال التي يمكن فيها إيقاف تشغيل المقلاة.

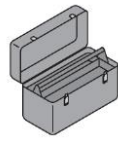
رموز المخاطر

الأسطح الساخنة ⚠️ الكهرباء ⚠️ المواد الكيميائية ⚠️ الأشياء/الأسطح الحادة ⚠️

الأدوات والمستلزمات

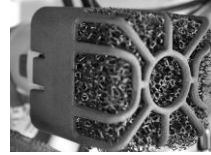


المناشف الورقية

مُنظف Diversey
McD MDمزيل الشحوم قوي
KAY®
المفعول
QSRالأدوات التي يوفرها
الفني

الإجراء (وحدات الغاز فقط)

1

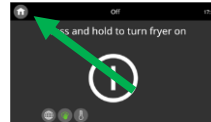
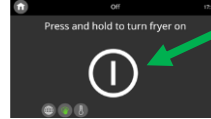
قم بتنظيف ومعايرة مجموعة مرشح مروحة الاحتراق.
قم بتنظيف مجموعة مرشح مروحة الاحتراق.

2

إيقاف تشغيل وحدة التحكم
اضغط على زر off (إيقاف التشغيل).

⚠️ الأسطح الساخنة

3

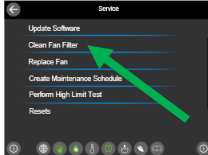
الضغط على زر الشاشة الرئيسية
اضغط على زر Home (الشاشة الرئيسية).

4

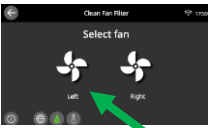
الضغط على زر الخدمة
اضغط على زر Service (الخدمة).

(تابع) ◀

5

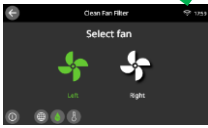
حدد تنظيف مرشح المروحة
حدد Clean Fan Filter (تنظيف
مرشح المروحة).

6

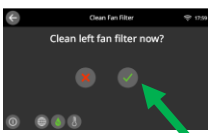
حدد حوض القلي (إذا كان ذلك قابلاً
للتطبيق)Select frypot (حدد حوض القلي)
إذا كان ذلك قابلاً للتطبيق.

7

Select fan (حدد المروحة)

حدد المروحة left (اليسرى) أو right
(اليمنى) واضغط عليها للتنظيف.
يتحول لون المروحة إلى الأخضر.

8

اضغط على زر ✓
تعرض شاشة وحدة التحكم الرسالة
Clean left or right fan filter
now (هل يجب تنظيف مرشح
المروحة اليسرى أم اليمنى الآن؟).
اضغط على زر ✓ للمتابعة.

(تابع) ◀

تنظيف ومعايرة مروحة هواء الاحتراق مجموعة المرشح (تابع)

9 إزالة المرشح

افتح الباب وأزل مرشح المروحة بالضغط على موصلات التثبيت الموجودة على كلا جانبي الحامل، واسحب الحامل برفق.

اضغط على زر ✓ عند الانتهاء للمتابعة.

10 معايرة المروحة

يتم إجراء اختبار معايرة المروحة. اضغط على زر Recheck (إعادة التحقق) أو Continue (متابعة).

11 إزالة المرشح من الحامل

أزل المرشح من حامل الترشيح. اضغط على زر ✓ عند الانتهاء للمتابعة.

12 غسل المرشح

اغسل المرشح بالماء الدافئ. اضغط على زر ✓ عند الانتهاء للمتابعة.

13 تجفيف المرشح

جفف المرشح باستخدام منشفة. اضغط على زر ✓ عند الانتهاء للمتابعة.

14 Insert filter in holder (إدخال المرشح في الحامل)

أدخل المرشح في حامل الترشيح. اضغط على زر ✓ عند الانتهاء للمتابعة.

15 Reinsert filter holder (إعادة إدخال حامل المرشح)

أعد تثبيت حامل المرشح في مجموعة المروحة. تأكد من أن الأزرار آمنة تمامًا.

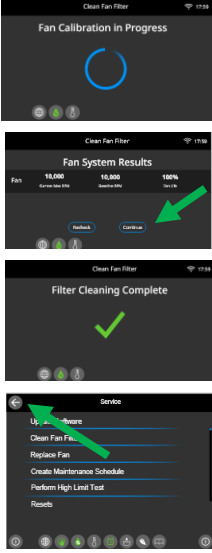
اضغط على زر ✓ عند الانتهاء للمتابعة.

16 معايرة المروحة

يتم إجراء اختبار معايرة المروحة مرة أخرى.

اضغط على زر Continue (متابعة).

اضغط على زر back (رجوع).



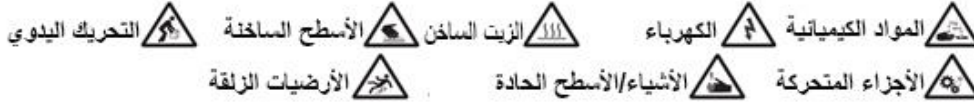
(تابع) ◀

السبب

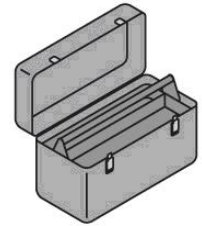
الوقت المطلوب

الوقت من اليوم

رموز المخاطر



الأدوات والمستلزمات



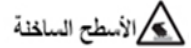
الأدوات التي يوفرها الفني

الإجراء

الفنيون المؤهلون فقط

1 فحص الخزائنة

افحص الخزائنة، من الداخل والخارج، ومن الأمام والخلف، للتأكد من عدم وجود تراكم مفرط للزيت.



2 فحص العناصر

تأكد من أن عناصر التسخين في حالة جيدة، وخالية من تراكبات كربونية/زيت مكرمل. افحص العناصر بحثاً عن أي علامات تدل على التشغيل الجاف المفرط.

3 فحص الميل

تأكد من أن آلية الإمالة تعمل بشكل سليم عند رفع العناصر وخفضها، وأن أسلاك العناصر لا تتشابك و/أو تتآكل.

◀ (تابع)

4

تحقق من زمن استعادة حرارة المقلاة.

تحقق من زمن استعادة حرارة المقلاة الأخير في جميع أحواض القلي، باستخدام الإجراء الموضح في FR7 M1. يجب أن يكون زمن استعادة حرارة المقلاة الأخير أقل من 1:40 (دقيقة واحدة وأربعون ثانية).

إذا كان زمن استعادة حرارة المقلاة أقل من 1:40 (دقيقة واحدة وأربعون ثانية). تم الانتهاء من الإجراء المتعلق بحوض القلي هذا. انتقل إلى الخطوة 6.

5

اضبط المقلاة، إذا لزم الأمر.

إذا كان زمن استعادة حرارة المقلاة غير مقبول، فتتحقق من العناصر التالية الموجودة على المقلاة. إذا واجهت أي مشكلات، فقم بمعالجتها كما هو موضح.

بالنسبة للقلايات الكهربائية فقط، تأكد من توصيل مقاييس الطاقة الكبيرة بشكل صحيح. قم بالضبط حسب الحاجة. تابع إلى الخطوة 6.

6

فحص استهلاك التيار الكهربائي

تأكد من أن استهلاك التيار الكهربائي لعنصر التسخين يقع ضمن النطاق المسموح به كما هو موضح في لوحة تصنيف الجهاز.

◀ (تابع)

الفحص السنوي (القلايات الكهربائية فقط) (تابع)

7 فحص المسبار

تحقق من أن مستشعر الحرارة، ونظام ملء الزيت التلقائي (AIF)، ونظام التعويض التلقائي (ATO)، ومستشعر مستوى الزيت، ومسابير الحد الأقصى للحرارة متصلة ومحكمة الربط وتعمل بشكل صحيح، ومن أن أدوات التثبيت وواقبات المسابير موجودة ومثبتة بشكل صحيح.

8 فحص المكونات الكهربائية

تأكد من أن مكونات صندوق المكونات (مثل وحدة تحكم شاشة اللمس، ولوحة HCB، والمراوح، وما إلى ذلك)، ومكونات صندوق الموصلات (مثل الموصلات، وما إلى ذلك)، ومكونات صندوق SCB (مثل لوحة SCB، والمراحل، ومحرك التردد المتغير (VFD)، والمراوح، وما إلى ذلك)، وصناديق إمداد الطاقة الموجودة بين أحواض القلي في حالة جيدة وخالية من تراكم الزيت أو أي أوساخ أخرى.

9 فحص توصيلات الأسلاك

تأكد من أن توصيلات الأسلاك في صندوق المكونات، وصندوق SCB، وصناديق إمداد الطاقة، وصندوق الموصلات محكمة الإغلاق، وأن الأسلاك في حالة جيدة.

10 فحص جهاز السلامة

تأكد من وجود جميع ميزات السلامة (مثل دروع الموصل، والمفاتيح، ومفاتيح إعادة الضبط، وما إلى ذلك) ومن أنها تعمل بشكل سليم.

11 فحص حوض القلي

تأكد من أن حوض القلي في حالة جيدة وخالي من التسريبات، وأن عازل حوض القلي في حالة صالحة للاستخدام.

12 فحص صغيرة الأسلاك

تأكد من أن جميع ضفائر الأسلاك والوصلات مربوطة بإحكام وفي حالة جيدة.

13 فحص خط الإمداد بالزيت

افحص جميع خطوط إرجاع الزيت وخطوط التصريف للتأكد من عدم وجود تسريبات، وتأكد من أن جميع الوصلات محكمة الربط.

السبب

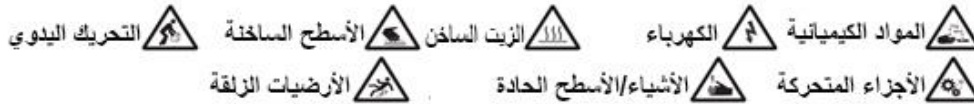
توصي شركة Frymaster بأن يقوم فني صيانة معتمد من الشركة بفحص هذا الجهاز مرة واحدة سنوياً على الأقل. سيساعد ذلك على ضمان أن تكون المعدات في حالة تشغيل آمنة وأن تعمل بأقصى كفاءة. يستغرق إنجازه 1.5 ساعة

الوقت المطلوب

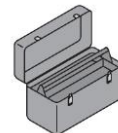
يجب أن يحدد المتجر موعد الفحص لضمان عدم انقطاع سير العمل ولتمكين فني الصيانة من الوصول إلى المعدات بشكل ملائم.

الوقت من اليوم

رموز المخاطر



الأدوات والمستلزمات



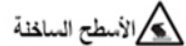
الأدوات التي يوفرها الفني

الإجراء

الفنيون المؤهلون فقط

1 فحص الخزانة

افحص الخزانة، من الداخل والخارج، ومن الأمام والخلف، للتأكد من عدم وجود تراكم مفرط للزيت.



2 تحقق من ضغط الغاز المنظم.

اتصل بشركة الغاز المحلية أو وكالة الخدمة للتحقق من ضغط الغاز الخارج من كل منظم غاز في المقلاة.

بالنسبة للغاز الطبيعي، يجب أن يكون الضغط على 3.0 بوصة من عمود الماء

(76 مم من عمود الماء) بالنسبة لغاز البروبان، يجب أن يكون الضغط 8.25 بوصة من عمود الماء (210 مم من عمود الماء)

إذا كان الضغط لا يفي بهذه المعايير، فاطلب من وكالة الخدمة أو شركة الغاز ضبط الضغط بحيث يتوافق مع المعيار.

3 فحص المسبار

تأكد من أن مستشعر درجة الحرارة، و ATO (خزان التعويض الزيت التلقائي)، و AIF (الترشيح المتقطع التلقائي)، و OIB (إرجاع الزيت)، ومسابير الحد الأقصى للحرارة متصلة بشكل صحيح ومحكمة الربط وتعمل بشكل صحيح، وأن أدوات التثبيت وواقبات المسابير موجودة ومتبنة بشكل صحيح.

4 قم بتنظيف واستبدال أنبوب تهوية صمام الغاز.

قم بتنظيف واستبدال أنبوب تهوية صمام الغاز (إن وُجد). اتبع إجراء التنظيف الوارد في دليل الصيانة.

(تابع) ◀

5

قم بتنظيف مرشحات مروحة هواء الاحتراق.

قم بتنظيف مرشحات مروحة هواء الاحتراق. اتبع إجراء التنظيف الوارد في بطاقة الصيانة FR7 Q5 PM.

6

تحقق من زمن استعادة حرارة المقلاة.

تحقق من زمن استعادة حرارة المقلاة الأخير في جميع أحواض القلي، باتباع الإجراء الوارد في بطاقة الصيانة FR7 M1 PM. يجب أن يكون زمن استعادة حرارة المقلاة الأخير أقل من 2:25 (دقيقتان وخمس وعشرون ثانية). إذا لم يكن الأمر كذلك، فافحص مرشحات الهواء.

7

فحص جهاز السلامة

تأكد من وجود جميع ميزات السلامة (مثل مفاتيح السلامة، ومفاتيح إعادة الضبط، وما إلى ذلك) ومن أنها تعمل بشكل سليم.

8

فحص حوض القلي

تأكد من أن حوض القلي في حالة جيدة وخالي من التسريبات، وأن عازل حوض القلي في حالة صالحة للاستخدام.

9

فحص صغيرة الأسلاك

تأكد من أن جميع ضفائر الأسلاك والوصلات مربوطة بإحكام وفي حالة جيدة.

10

فحص خط الإمداد بالزيت

افحص جميع خطوط إرجاع الزيت وخطوط التصريف للتأكد من عدم وجود تسريبات، وتأكد من أن جميع الوصلات محكمة الربط.

11

كرر الخطوات على القلايات المتبقية.

كرر الخطوات من 2 إلى 10 لكل حوض قلي متبقي في المقلاة.