

نحن نناسب طريقتك في القلي™

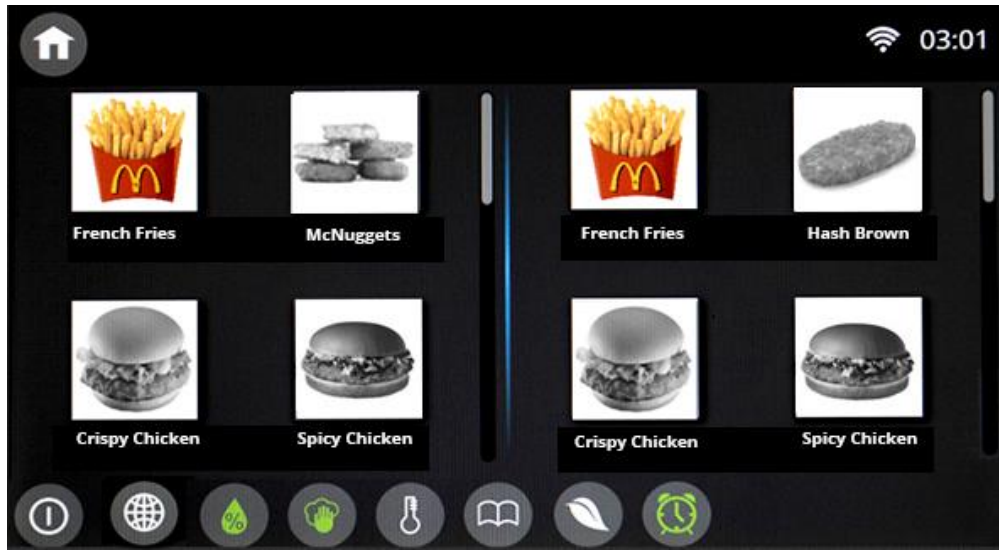


Frymaster®

نظام easyTouch® من ماكدونالدز وحدة التحكم لنظام Intuition

دليل التشغيل

يتم تحديث هذا الدليل كلما صدرت معلومات أو نماذج جديدة. قم بزيارة موقعنا الإلكتروني للاطلاع على أحدث نسخة من الدليل. يجب إدراج هذا الفصل الخاص بالمعدات في قسم المقالة من دليل المعدات الخاص بقلايات من طراز MIG30 و MIE14.



شاشة تعمل باللمس بنظام واجهة المستخدم (UI) من طراز B8076760

تنبيه ⚠

يُرجى قراءة التعليمات قبل استخدام المقالة.

احتفظ بهذه التعليمات للرجوع إليها لاحقاً.



8 1 9 7 9 8 7 A R

رقم القطعة: 07/2026 FRY_IOM_8197987AR

تعليمات الترجمة الأصلية عربي/Arabic

إشعار

إذا استخدم العميل، خلال فترة الضمان، قطعة غيار لأحد أجهزة شركة FRYMASTER المخصصة لقطاع خدمات الأغذية، بخلاف قطعة غيار جديدة أو معاد تدويرها لم يتم تعديلها وتم شراؤها مباشرة من شركة FRYMASTER أو أي من أي مراكز خدمة المعتمدة قبل الشركة، و/أو إذا كانت القطعة المستخدمة قد تم تعديلها عن تكوينها الأصلي، فسيصبح هذا الضمان لاغياً. علاوة على ذلك، لن تتحمل شركة FRYMASTER والشركات التابعة لها أي مسؤولية عن أي مطالبات أو أضرار أو نفقات يتكبدها العميل، سواء نشأت بشكل مباشر أو غير مباشر، كلياً أو جزئياً، نتيجة تركيب أي قطعة معذلة و/أو قطعة تم استلامها من مركز خدمة غير معتمد.

إشعار

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المهني فقط، ويجب ألا يقوم بتشغيله سوى الموظفين المؤهلين. يجب أن يتولى أحد مقدمي خدمات الصيانة المعتمدين من شركة Frymaster (FAS) أو أي متخصص مؤهل آخر أعمال التركيب والصيانة والإصلاحات. قد يؤدي قيام موظفين غير مؤهلين بالتركيب أو الصيانة أو الإصلاحات إلى إبطال ضمان الشركة المصنعة.

إشعار

يجب تركيب هذا الجهاز وفقاً للقوانين الوطنية والمحلية المعمول بها في البلد و/أو المنطقة التي يتم تركيب الجهاز فيها.

إشعار لمالكي الوحدات المزودة بوحدة تحكم

الولايات المتحدة الأمريكية

يتوافق هذا الجهاز مع الجزء 15 من لوائح لجنة الاتصالات الفيدرالية (FCC). يخضع التشغيل للشروط التالية: (1) لا يجوز لهذا الجهاز أن يتسبب في حدوث تداخل ضار، و(2) يجب أن يتحمل هذا الجهاز أي تداخل يتعرض له، بما في ذلك التداخل الذي قد يتسبب في تشغيل غير مرغوب فيه. على الرغم من أن هذا الجهاز مصنف ضمن الفئة A بعد التحقق منه، فقد ثبت أنه يلبي حدود الفئة B.

كندا

لا يتجاوز هذا الجهاز الرقمي حدود الفئتين A أو B فيما يتعلق بانبعاثات الضوضاء اللاسلكية، وفقاً للمعيار ICES-003 الصادر عن وزارة الاتصالات الكندية.

Cet appareil numerique n'émet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠️ خطر

قبل نقل مقلاة Frymaster الخاصة بك أو إجراء أي اختبارات أو أعمال صيانة أو إصلاحات عليها، قم بفصل جميع مصادر الطاقة الكهربائية عن المقلاة.

⚠️ خطر

تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.

⚠️ خطر

أزل جميع قطرات الماء من حوض القلي قبل ملئه بالزيت. سيؤدي عدم القيام بذلك إلى تناثر السائل الساخن عند تسخين الزيت إلى درجة حرارة الطهي.

⚠️ تحذير

لا تضيف زيتاً ساخناً أو مستعملاً إلى JIB (خزان الزيت الاحتياطي).

⚠️ تحذير

لا تقم أبداً بتصريف محلول الغليان أو التنظيف في وحدة التخلص من السمن النباتي من ماكدونالدز (MSDU)، أو وحدة الترشيع المدمجة، أو وحدة الترشيع المحمولة، أو وحدة الترشيع المحمولة، أو OQS (مستشعر جودة الزيت). هذه الوحدات غير مخصصة لهذا الغرض، وسوف تتعرض للتلف جراء استخدام المحلول، مما يؤدي إلى إبطال الضمان.

⚠️ خطر

عند تصريف الزيت في وحدة التخلص من الزيت المستعمل، لا تملأ الوعاء إلى ما فوق خط الحد الأقصى الموجود عليها.

⚠️ خطر

اترك الزيت يبرد حتى يصل إلى 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية) قبل تصريفه في وعاء معدني مناسب للتخلص منه.

⚠️ خطر

عند تصريف الزيت في وعاء SDU أو في وعاء معدني مناسب، تأكد من أن سعة الوعاء لا تقل عن أربعة غالونات (15 لترًا) أو أكثر بالنسبة لقلويات MIG30 أو MIE30. وإلا، فقد يفيض الزيت، مما قد يتسبب في إصابة.

⚠️ خطر

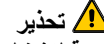
عند تصريف زيت محلول الغليان في وعاء معدني مناسب، تأكد من أن سعة الوعاء لا تقل عن أربعة غالونات (15 لترًا) أو أكثر بالنسبة لقلويات MIG30 أو MIG30. وإلا، فقد يفيض محلول الغليان، مما قد يتسبب في إصابة.



افتح غطاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.



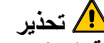
تأكد من أن حوض القلي ووعاء الترشيح جافان تمامًا وخاليان من الماء قبل ملئهما بالزيت. سيؤدي عدم القيام بذلك إلى تناثر السائل الساخن عند تسخين الزيت إلى درجة حرارة الطهي.



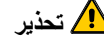
يتولى المشرف الميداني مسؤولية التأكد من توعية العاملين بالمخاطر المصاحبة لتشغيل نظام ترشيح الزيت الساخن، وخاصة الجوانب المتعلقة بإجراءات ترشيح الزيت، وتصريفه، وتنظيفه.



لا تقم بتصريف أكثر من حوض قلي واحد في المرة الواحدة في وحدة الترشيح المدمجة؛ وذلك لتجنب فيضان الزيت الساخن وانسكابه، مما قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.



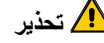
لا تقم أبدًا بتصريف المياه في وعاء الترشيح. سيتسبب الماء في تلف مضخة الترشيح.



تأكد من وجود ورق/وسادة الترشيح في مكانها قبل القيام بعملية الترشيح أو التصريف أو التخلص من الزيت. قد يؤدي عدم إدخال ورق/وسادة الترشيح إلى انسداد الأنابيب و/أو المضخات.



لا تقم بتصريف أكثر من حوض قلي كامل أو حوضين قلي مقسمين في المرة الواحدة في وحدة MSDU وذلك لتجنب فيضان الزيت الساخن وانسكابه، مما قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.



لا تقم أبدًا بتشغيل نظام الترشيح دون وجود زيت في النظام.



تحذير

لا تستخدم أبدًا وعاء الترشيح لنقل الزيت القديم إلى منطقة التخلص منه.



تحذير

لا تترك المقلاة دون مراقبة أبدًا أثناء عملية الغليان. في حال فيضان المحلول، اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف لوضعه في وضع إيقاف التشغيل فورًا.



تحذير

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 16 عامًا، أو الأشخاص الذين يعانون من ضعف في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يخضعوا لإشراف شخص مسؤول عن سلامتهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز. لا تسمح للأطفال باللعب بهذا الجهاز.



خطر

ارتد قفازات واقية عند إزالة المرشح الأولي. قد يكون المرشح الأولي ساخناً ويسبب حروقاً شديدة.



تحذير

قد يؤدي تشغيل هذا المنتج وتركيبه وصيانته إلى تعرضك لمواد كيميائية/منتجات تشمل [البيسفينول أ (BPA)، والصوف الزجاجي أو ألياف السيراميك، والسيليكا البلورية]، والتي تُعرف لدى ولاية كاليفورنيا بأنها تسبب السرطان، أو التشوهات الخلقية، أو أضرارًا أخرى تتعلق بالإنتاج. لمزيد من المعلومات، يُرجى زيارة www.P65Warnings.ca.gov.

اسم المنتج:	واجهة المستخدم لشركة Frymaster
رقم الطراز:	B8076760
العلامة التجارية:	شركة Frymaster
بلد المنشأ:	ألمانيا
وصف المنتج:	شاشة تعمل باللمس الخاصة بواجهة المستخدم (UI)
تقنيات الراديو:	802.11 a/b/g/n
جهد الدخل:	تيار مستمر 12 فولت
تردد التشغيل:	الاتحاد الأوروبي
نوع التعديل:	كوريا
قدرة الإرسال أو نطاق القدرة المشعة المتناحية المكافئة (EIRP):	24722412- ميجاهرتز 5180-5240 ميجاهرتز 53205260 ميجاهرتز 5500-5700 ميجاهرتز
كسب الهوائي:	2.4 IEEE جيهاهرتز 802.11b DSSS 2.4 IEEE جيهاهرتز 802.11g/n HT20 5 IEEE جيهاهرتز 802.11a/n HT20 5 IEEE جيهاهرتز 802.11a/n HT20 OFDM
نوع الهوائي:	2.4 IEEE جيهاهرتز 802.11b DSSS 2.4 IEEE جيهاهرتز 802.11g/n HT20 5 IEEE جيهاهرتز 802.11a/n HT20 5 IEEE جيهاهرتز 802.11a/n HT20 OFDM
نوع اللوحة:	نوع اللوحة

نظام Intuition™ من ماكودنالدز
دليل استخدام وحدة التحكم
جدول المحتويات

الفصل الأول: تعليمات استخدام وحدة التحكم Intuition™ في ماكودنالدز	
vi	بيان الضمان
1-1	1.1 معلومات عامة عن وحدة التحكم Intuition easyTouch®
1-1	1.2 وصف أزرار Intuition easyTouch® ووظائفها
1-1	1.2.1 أزرار التنقل
1-1	1.2.1.1 شريط أزرار القائمة الرئيسية
1-1	1.2.1.2 زر التشغيل
1-1	1.2.1.3 زر اللغة
2-1	1.2.1.4 زر TPM (إجمالي المواد القطبية)، زر OQS (مستشعر جودة الزيت)
2-1	1.2.1.5 زر قائمة الترشيح
2-1	1.2.1.6 زر درجة الحرارة
2-1	1.2.1.7 زر القائمة
2-1	1.2.1.8 زر تعويض الزيت اليدوي
2-1	1.2.1.9 زر توفير الطاقة
2-1	1.2.1.10 زر مؤقت الانتظار
2-1	1.2.1.11 زر الخروج من عناصر القائمة
2-1	1.2.1.12 زر المعلومات
3-1	1.2.2 الرموز العلوية
3-1	1.2.2.1 دورات الطهي المتبقية
3-1	1.2.2.2 قفل المرشح
3-1	1.2.2.3 وضع العرض التوضيحي
3-1	1.2.2.4 التحديثات/التنزيلات
3-1	1.2.2.5 موضع الوعاء
3-1	1.2.2.6 خزان تعويض الزيت التلقائي/خزان تعويض الزيت فارغ
3-1	1.2.2.7 تحذير
3-1	1.2.2.8 شبكة Wi-Fi
3-1	1.2.2.9 الاتصال البيئي عبر شبكة Wi-Fi لوحدة التحكم
4-1	1.2.2.10 الشبكة الخلوية
4-1	1.2.3 زر الشاشة الرئيسية
4-1	1.2.3.1 الطهي
4-1	1.2.3.2 إدارة الزيت
4-1	1.2.3.3 الوصفات والقوائم
4-1	1.2.3.3.1 الوصفات
4-1	1.2.3.3.2 القوائم
5-1	1.2.3.3.3 التغيير التلقائي للقائمة
5-1	1.2.3.3.4 عروض زمنية محدودة
5-1	1.2.3.4 المعلومات
5-1	1.2.3.5 التشخيصات
5-1	1.2.3.6 الإحصائيات
5-1	1.2.3.7 الصيانة
6-1	1.2.3.8 الإعدادات
7-1	1.3 المخططات الشجرية لمخطط قوائم وحدة التحكم لنظام Intuition في ماكودنالدز
7-1	1.3.1 الطهي، إدارة الزيوت، الوصفات، القوائم، المعلومات في ماكودنالدز
8-1	1.3.2 التشخيصات/المكونات في ماكودنالدز
9-1	1.3.3 إحصائيات ماكودنالدز
10-1	1.3.4 خدمة ماكودنالدز
11-1	1.3.5 الإعدادات رقم 1: عام، المقلاة، التكوين، البرنامج، التسخين، الطهي في ماكودنالدز
12-1	1.3.6 الإعدادات رقم 2: الترشيح وتعويض الزيت في ماكودنالدز
13-1	1.3.7 الإعدادات رقم 3: (مستشعر جودة الزيت)، وصول المستخدم، الوضع الاقتصادي، الشبكات والاتصال في ماكودنالدز
14-1	1.4 التشغيل الأساسي
15-1	1.5 الطهي
16-1	1.6 إضافة وصفة منتج جديدة أو تعديل وصفة منتج موجودة
22-1	1.7 إضافة القوائم أو تعديلها
25-1	1.8 تغيير القوائم
25-1	1.9 العروض الزمنية المحدودة (LTO) - إضافة القوائم أو تعديلها

الفصل الثاني: تعليمات استخدام وظائف قائمة الترشيح لنظام® Intuition easyTouch في ماكدونالدز

2.1	قائمة الترشيح	2-1
2.1.1	الترشيح التلقائي – المطالبة بالترشيح	2-1
2.1.2	الترشيح التلقائي عند الطلب	2-2
2.1.3	مرشح الصيانة (مع OQS) (مستشعر جودة الزيت) إذا كان مثبتًا (أو ترشيح نهاية اليوم)	2-4
2.1.4	أنظمة التخلص من الزيت غير السائب	2-7
2.1.5	أنظمة التخلص من مخلفات الزيت السائب	2-9
2.1.6	مرشح OQS (مستشعر جودة الزيت)	2-11
2.1.7	الملء من وعاء الترشيح	2-12
2.1.8	الملء من الزيت سائب	2-13
2.1.9	نقل الوعاء إلى سلة المخلفات (لأنظمة الزيت السائب فقط)	2-14
2.1.10	التصريف إلى وعاء الترشيح	2-15
2.1.11	التنظيف العميق (التطهير بالغليان) لأنظمة الزيت غير السائب	2-16
2.1.12	التنظيف العميق (التطهير بالغليان) لأنظمة التخلص من مخلفات الزيت السائب	2-19

بيان ضمان القلايات الكهربائية MIE14 والغازية MIG30

تقدم شركة Frymaster المحدودة الضمانات المحدودة التالية للمشتري الأصلي فقط لهذا الجهاز وقطع الغيار:

أ. أحكام الضمان - القلايات

1. تضمن شركة Frymaster المحدودة خلو جميع المكونات من عيوب المواد والتصنيع لمدة عامين.
2. تُضمن جميع قطع الغيار، باستثناء حوض القلي، والحلقات الدائرية، والمصاهر، لمدة عامين بعد تاريخ تركيب المقلاة.
3. إذا تعطلت أي قطع غيار، باستثناء المصاهر، والحلقات الدائرية الخاصة بالمرشح، خلال أول عامين بعد تاريخ التركيب، فستدفع شركة Frymaster أيضًا تكاليف العمالة العادية لمدة تصل إلى ساعتين لاستبدال القطعة، بالإضافة إلى تكاليف الانتقال لمسافة تصل إلى 100 ميل/160 كم (50 ميل/80 كم في كل اتجاه).

ب. أحكام الضمان - أحواض القلي الكهربائية MIE14

يتمتع حوض القلي الكهربائي بضمان مدى الحياة على قطع الغيار وأجور العمالة. إذا حدث تسرب في حوض القلي بعد التركيب، فستقوم شركة Frymaster باستبدال حوض القلي، مع تغطية تكاليف أجور العمالة بالساعات العادية حتى الحد الأقصى المسموح به والموضح في جدول المدد الزمنية المعتمد من قبل شركة Frymaster. يشمل الضمان مدى الحياة المكونات المثبتة بحوض القلي، مثل حد الأمان الأقصى للحرارة، والمسابير، والحشيات، وأختام الغلق، ووسائل التثبيت ذات الصلة، وذلك إذا استلزم استبدالها نتيجة استبدال حوض القلي. لا يشمل ذلك الضمان التسربات الناتجة عن سوء الاستخدام أو من الوصلات الملولة مثل المسابير، والمستشعرات، وحد الأمان الأقصى للحرارة، وصمامات التصريف أو أنابيب الإرجاع.

ج. أحكام الضمان - أحواض القلي الغازية MIG30

1. تضمن شركة Frymaster مجموعة حوض القلي التي تعمل بالغاز لمدة خمسة عشر (15) عامًا. تشمل السنوات العشر الأولى (10) قطع الغيار وأجور العمالة. ومن السنة الحادية عشرة (11) حتى الخامسة عشرة (15)، يقتصر على حوض القلي فقط. يشمل الضمان مدى الحياة المكونات المثبتة بحوض القلي، مثل حد الأمان الأقصى للحرارة، والمسابير، والحشيات، وأختام الغلق، وأجهزة الإشعال، ووسائل التثبيت ذات الصلة، لمدة خمسة عشر عامًا، وذلك إذا استلزم استبدالها نتيجة استبدال حوض القلي. لا يغطي ضمان حوض القلي المكونات التي لا تشكل جزءًا من مجموعة حوض القلي، مثل المروحة، وصمام الغاز، والمفاتيح الدقيقة، والأبواب، والخزائن. لا يشمل ذلك الضمان التسربات الناتجة عن سوء الاستخدام أو من الوصلات الملولة مثل المسابير، والمستشعرات، وحد الأمان الأقصى للحرارة، وصمامات التصريف أو أنابيب الإرجاع. إذا تبين أن حوض القلي معيب، فستقوم شركة Frymaster باستبدال حوض القلي، مع تغطية تكاليف أجور العمالة بالساعات العادية حتى الحد الأقصى المسموح به والموضح في جدول المدد الزمنية المعتمد من قبل شركة Frymaster، بالإضافة إلى تكاليف الانتقال لمسافة تصل إلى 100 ميل/160 كم (50 ميل/80 كم في كل اتجاه) لتغيير حوض القلي.

2. يقتصر هذا الضمان على القلايت التي تعمل بالغاز الطبيعي أو غاز البروبان (غاز مسال). تتمتع القلايات التي تعمل بالغاز المصنَّع (المعروف أيضًا باسم غاز المدينة أو غاز الهيدروجين العالي) بضمان مدى الحياة على حوض القلي، وقطع الغيار فقط.

د. أحكام الضمان - غرف احتراق MIG30

1. تضمن شركة Frymaster المحدودة غرف الاحتراق ضد عيوب المواد أو التصنيع لمدة عشر سنوات من تاريخ التركيب الأصلي، وقطع الغيار وأجور العمالة.
2. تتكون غرفة الاحتراق من مواعد تعمل بالأشعة تحت الحمراء والمكونات الهيكلية لتركيب هذه المواعد. لا يغطي هذا الضمان المكونات الملحقة، بما في ذلك جهاز الإشعال، والمروحة، وترموستات حد الأمان الأقصى، ومسابير درجة الحرارة.
3. يقتصر هذا الضمان على القلايت التي تعمل بالغاز الطبيعي أو غاز البروبان (غاز مسال).

هـ. أحكام الضمان - وحدة تحكم بشاشة تعمل باللمس EASY TOUCH

تضمن شركة Frymaster المحدودة وحدات تحكم بشاشة تعمل باللمس Easy Touch ضد عيوب المواد أو التصنيع لمدة ثلاث سنوات تشمل قطع الغيار والعمالة من تاريخ التركيب الأصلي.

و. إرجاع قطع الغيار

يجب إرجاع جميع قطع الغيار المعيبة المشمولة بالضمان إلى ممثل الخدمة المعتمد لشركة Frymaster في غضون 60 يومًا لاسترداد قيمتها. بعد مرور 60 يومًا، لن يُسمح بأي رصيد.

ج- استثناءات الضمان

لا يغطي هذا الضمان الجهاز الذي تعرض للتلف نتيجة سوء الاستخدام أو الإهمال أو التعديل أو الحوادث مثل:

- الإصلاح غير السليم أو غير المصرح به (بما في ذلك أي حوض قلبي يتم لحامه في موقع الاستخدام)؛
- عدم اتباع تعليمات التركيب الصحيحة و/أو إجراءات الصيانة الدورية المجدولة كما هو منصوص عليه في بطاقات MRC الخاصة بك. يُشترط تقديم دليل على إجراء الصيانة الدورية المجدولة للحفاظ على الضمان؛
- الصيانة غير السليمة؛
- الاستخدام غير السليم لمرافق الغاز و/أو الكهرباء أو الاضطرابات المرتبطة بها (انقطاع التيار الكهربائي/انخفاض الجهد الكهربائي، أو ارتفاعات الجهد، أو الاندفاعات الكهربائية أو أي تقلبات أخرى)؛
- تعريض أجزاء الجهاز غير المتوافقة مع الماء أو محاليل التنظيف أو أي مواد أخرى سواء كان ذلك عمدًا أو دون قصد (مثل الإلكترونيات والمكونات/الموصلات الكهربائية وما إلى ذلك).
- الكوارث الطبيعية العشوائية، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر: العواصف، والفيضانات، والزلازل وما إلى ذلك؛
- الحرائق، والمواد والعوامل الكيميائية لإخماد الحرائق؛
- تلف أثناء الشحن؛
- الاستخدام غير الطبيعي؛
- إزالة أو تغيير أو طمس لوحة التصنيف أو رمز التاريخ الموجود على عناصر التسخين؛
- تشغيل حوض قلبي دون استخدام السمن أو أي سائل آخر فيه حوض قلبي؛
- لن يتم ضمان أي مقالة لم يتم استلام نموذج بدء التشغيل المناسب لها.

لا يشمل هذا الضمان أيضًا ما يلي:

- النقل أو السفر لمسافة تزيد عن 100 ميل/160 كم (50 ميل/80 كم في كل اتجاه)، أو السفر لأكثر من ساعتين؛
- رسوم العمل الإضافي أو رسوم العطلات الرسمية؛
- الأضرار اللاحقة (تكلفة إصلاح أو استبدال الممتلكات الأخرى المتضررة)، وفقدان الوقت، والأرباح، والاستخدام، أو أي أضرار عرضية أخرى من أي نوع.

لا توجد ضمانات ضمنية تتعلق بقابلية التسويق أو الملاءمة لأي استخدام أو غرض معين.

يسري هذا الضمان في وقت طباعة هذا المستند وهو قابل للتغيير.

الفصل الأول: نظام easyTouch® INTUITION من مكدونالدز

تعليمات وحدة التحكم

1.1 معلومات عامة عن وحدة التحكم easyTouch® Intuition

مرحبًا بكم في وحدة التحكم easyTouch® Intuition، وهي وحدة تحكم مزودة بشاشة تعمل باللمس سهلة الاستخدام وتتميز بإمكانية عرض قائمة تضم 40 منتجًا. بضغط زر واحدة، تبدأ دورة الطهي للمنتج المحدد. يمكن لوحدة التحكم الانتقال بسلاسة من منتج إلى آخر. ستعمل وحدة التحكم Intuition easyTouch® مع القلايات الكهربائية والغازية، سواء كانت ذات حوض قلي كامل أو مقسم.

1.2 وصف أزرار easyTouch® Intuition ووظائفها

1.2.1 أزرار التنقل



1.2.1.1 شريط أزرار القائمة الرئيسية

يستخدم شريط أزرار القائمة الرئيسية الموجود أسفل شاشة الطهي للتنقل بين الوظائف المختلفة لوحدة التحكم easyTouch® Intuition (انظر الشكل 1).



1.2.1.2 زر التشغيل

يؤدي الضغط مع الاستمرار على زر التشغيل (وضع الاستعداد) إلى تشغيل واجهة المستخدم والمقلاة بشكل آمن. يؤدي الضغط على زر التشغيل أثناء تشغيل المقلاة إلى إيقاف تشغيلها (انظر الشكل 2).



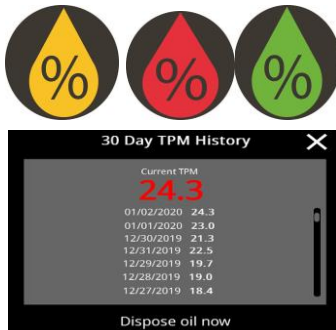
1.2.1.3 زر اللغة

يؤدي الضغط على زر اللغة إلى التبديل بين اللغة الأساسية واللغة الثانوية، شريطة أن تكون هذه الميزة قد تم تكوينها في إعدادات المدير (انظر الشكل 3).



1.2.1.4 زر TPM (إجمالي المواد القطبية)، زر OQS (مستشعر جودة الزيت)

يؤدي الضغط على زر % عندما يكون مضيئًا بشكل ثابت، إلى عرض قراءات TPM/OQS (إجمالي المواد القطبية/مستشعر جودة الزيت) لأخر 30 يومًا (انظر الشكل 4). يؤدي الضغط على زر TPM (إجمالي المواد القطبية) عند الوميض إلى مرور أكثر من 24 ساعة على آخر مرشح OQS (مستشعر جودة الزيت)، وسيؤدي إلى المطالبة بمرشح OQS (مستشعر جودة الزيت). إذا كان الرمز باللون الأخضر، فهذا يعني أن الزيت في حالة جيدة. إذا كان الرمز باللون الأصفر، فهذا يعني أن الزيت يجب التخلص منه قريبًا. إذا كان الرمز باللون الأحمر، فهذا يعني أنه يجب التخلص من الزيت.



الشكل 4



الشكل 5

1.2.1.5 زر قائمة الترشيح

يؤدي الضغط على زر قائمة الترشيح إلى الوصول إلى الوظائف المتعلقة بالترشيح والتخلص والتصريف والتعبئة، بالإضافة إلى التنظيف العميق لأحواض القلي (انظر الشكل 5). عندما تكون اليد باللون الأصفر، فهذا يعني أنه تم تجاوز عملية الترشيح مرة واحدة. عندما تكون اليد باللون الأحمر، فهذا يعني أنه تم تجاوز عملية الترشيح أكثر من مرة، ويجب إجراء عملية الترشيح.



الشكل 6

1.2.1.6 زر درجة الحرارة

يؤدي الضغط على زر درجة الحرارة إلى عرض درجة الحرارة الفعلية لحوض القلي ودرجة الحرارة المحددة (انظر الشكل 6).



الشكل 7

1.2.1.7 زر القائمة

يتيح الضغط على زر القائمة التبديل بين القوائم المختلفة في حال تم تكوينها (انظر الشكل 7).



الشكل 8

1.2.1.8 زر تعويض الزيت اليدوي

يتيح الضغط على زر تعويض الزيت اليدوي (إن كان متوفرًا) للمستخدم تعويض الزيت يدويًا في حوض القلي (انظر الشكل 8).



الشكل 9

1.2.1.9 زر توفير الطاقة

يؤدي الضغط على زر توفير الطاقة إلى تحويل المقلاة من درجة الحرارة المحددة القياسية إلى درجة حرارة محددة أقل عندما تكون المقلاة في وضع الخمول، وذلك لتوفير تكاليف الطاقة (انظر الشكل 9).



الشكل 10

1.2.1.10 زر مؤقت الانتظار

يؤدي الضغط على زر مؤقت الانتظار إلى عرض أي مؤقتات انتظار نشطة أو منتهية الصلاحية. عندما يكون زر مؤقت الانتظار باللون الأخضر، فهذا يعني أن مؤقتات الانتظار نشطة. عندما يكون زر مؤقت الانتظار باللون الأحمر، فهذا يعني وجود مؤقتات انتظار منتهية الصلاحية (انظر الشكل 10).



الشكل 11

1.2.1.11 زر الخروج من عناصر القائمة

للخروج أو الرجوع من القوائم والقوائم الفرعية، اضغط على زر السهم للخلف (انظر الشكل 11).

1.2.1.12 زر المعلومات

يؤدي تحديد أيقونة المعلومات (انظر الشكل a11) الموجودة بجوار أحد الخيارات إلى ظهور نافذة منبثقة تحتوي على معلومات حول هذا الخيار (انظر الشكل b11).



الشكل b11



الشكل a11

3

الشكل 13



الشكل 14



الشكل 15



الشكل 16



الشكل 17



الشكل 18



A19 الشكل



الشكل 19



الشكل 20



الشكل 21



الشكل 21A



الشكل 21B

يشير هذا إلى وجود مشكلة أو تنبيه أو تحذير. بمجرد معالجة المشكلة، ستختفي أيقونة الإشعار (انظر الشكل 20).



الشكل 21C



الشكل 21D



الشكل 21F

الشكل 22



الشكل 22A



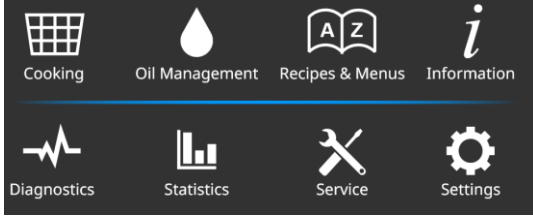
الشكل 22B

1.2.2.9 الاتصال البيئي عبر شبكة Wi-Fi لوحدة التحكم

يشير هذا إلى تمكين الاتصال البيئي عبر شبكة Wi-Fi لوحدة التحكم وأن وحدات التحكم متصلة ببعضها البعض (انظر الشكل C21). يشير هذا إلى أن الاتصال البيئي عبر شبكة Wi-Fi متصلاً بين وحدات التحكم، ولكن دون توافر اتصال بالإنترنت (انظر الشكل D21). يشير هذا إلى تعطيل الاتصال البيئي عبر شبكة Wi-Fi أو انقطاع الاتصال بين وحدات التحكم (انظر الشكل F21). هذه الميزة موجودة فقط في أي وحدة تحكم بخلاف الوحدة الموجودة في أقصى اليسار.

3-1

1.2.3 زر الشاشة الرئيسية



الشكل 23

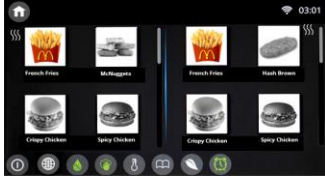
يستخدم زر الشاشة الرئيسية للوصول إلى الشاشة الرئيسية (انظر الشكلين 23 و 24)، والتي تتيح الوصول إلى: الطهي، إدارة الزيت، الوصفات والقوائم، المعلومات، التشخيصات، الإحصائيات، الخدمة، والإعدادات.

1.2.3.1 الطهي

يُتيح اختيار الطهي الوصول إلى شاشة الطهي (انظر الشكلين 25 و 26). يتم بدء عملية الطهي بالضغط على زر المنتج لبدء الطهي. سيؤدي الضغط مع الاستمرار على منتج مظلل باللونين الأبيض والأسود إلى تغيير درجة الحرارة المحددة ويسمح بطهي تلك المنتجات.



الشكل 25



الشكل 26

1.2.3.2 إدارة الزيت

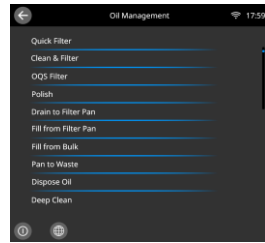
يُتيح اختيار إدارة الزيت الوصول إلى الوظائف المتعلقة بالزيت (انظر الشكلين 27 و 28). هذه القائمة هي نفسها التي يتم الوصول إليها عبر زر الترشيح (يد التنظيف) من شاشة الطهي (انظر الشكل A27).



الشكل 27



الشكل 27A



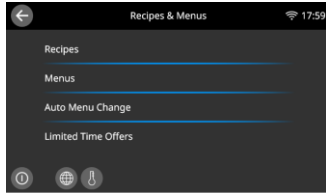
الشكل 28

1.2.3.3 الوصفات والقوائم

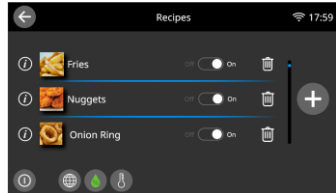
يُتيح اختيار الوصفات والقوائم إمكانية تعديل أو إضافة وصفات المنتجات، وإضافة أو تعديل قوائم الطعام، والتغيير التلقائي لقوائم الطعام، والعروض الزمنية المحدودة (انظر الشكلين 29 و 30).



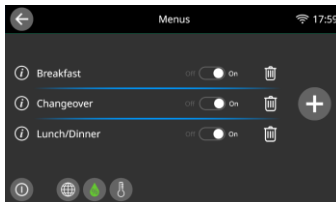
الشكل 29



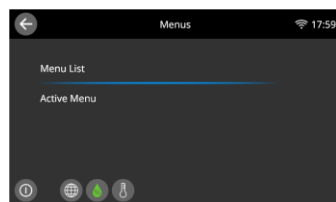
الشكل 30



الشكل 31



الشكل 33



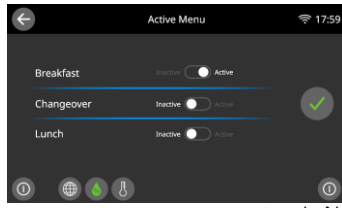
الشكل 32

1.2.3.3.1 الوصفات

يُتيح اختيار الوصفات تعديل وصفات المنتجات أو إضافة وصفات جديدة (انظر الشكل 31).

1.2.3.3.2 القوائم

يحتوي اختيار القوائم على خيارات تتعلق بقائمة القوائم والقائمة (القوائم) النشطة (انظر الشكل 32). يؤدي اختيار قائمة القوائم إلى عرض القوائم المتوفرة وما إذا كانت قيد التشغيل أو إيقاف التشغيل (انظر الشكل 33).



الشكل 34

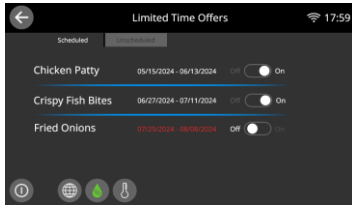
يؤدي اختيار القائمة النشطة إلى عرض القوائم النشطة الخاصة بالطهي (انظر الشكل 34). وهذا يتيح توافر قوائم محددة في أوقات مختلفة من اليوم.

1.2.3.3.3 التغيير التلقائي للقائمة

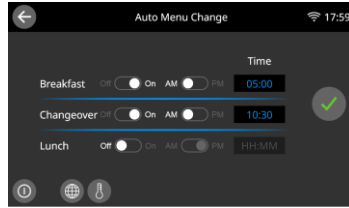
يتيح اختيار التغيير التلقائي للقائمة إمكانية تعديل القوائم وتحديد توقيت تغييرها، مثل الانتقال من قائمة الإفطار إلى قائمة التغيير أو قائمة الغداء/العشاء (انظر الشكل 35).

1.2.3.3.4 عروض زمنية محدودة

يتيح اختيار العروض الزمنية المحدودة إمكانية جدولة العروض الزمنية المحدودة وإلغاء جدولتها (انظر الشكل 36).



الشكل 36



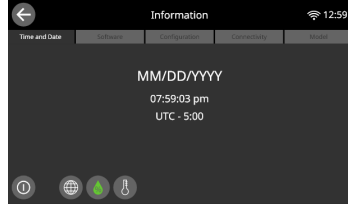
الشكل 35



الشكل 37



الشكل 37A



الشكل 38

1.2.3.4 المعلومات

يؤدي اختيار أيقونة **i** (المعلومات) إلى عرض معلومات عن الوقت والتاريخ، وإصدارات البرنامج، والتكوينات، ومعلومات الاتصال، ومعلومات الطراز (انظر الشكلين 37 و38). يعرض زر أيقونة **i** (المعلومات) (انظر الشكل A37)، الموجود ضمن الإعدادات والوظائف، نافذة منبثقة تحتوي على معلومات إضافية عن كل إعداد أو وظيفة.

1.2.3.5 التشخيصات

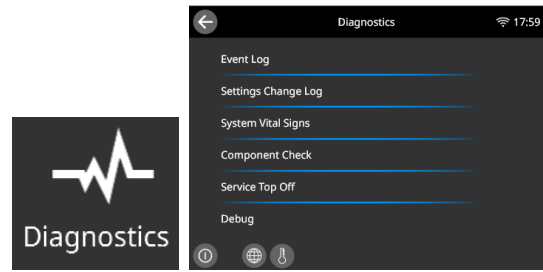
يوفر اختيار التشخيصات معلومات مثل سجل الأحداث (سجل الأخطاء)، وسجل تغييرات الإعدادات، والمؤشرات الحيوية للنظام (معلومات التسخين مثل الاسترداد، وما إلى ذلك، ومعلومات الترشيح، وحالة رافعة السلة)، وفحص المكونات، وصيانة خزان تعويض الزيت (انظر الشكلين 39 و40).

1.2.3.6 الإحصائيات

يعرض اختيار الإحصائيات إحصائيات مختلفة تتعلق بالطهي، والترشيح، والتسخين، والزيت، والاستخدام (انظر الشكلين 41 و42).

1.2.3.7 الخدمة

يتيح اختيار الصيانة الوصول إلى وظائف الصيانة في المقلاة، بما في ذلك تنظيف شاشة اللمس، وتحديث البرنامج، وتصدير الملفات إلى USB أو استيرادها منها، ونسخ القوائم من المقلاة إلى USB، وتنظيف مرشح المروحة، واستبدال المروحة، وتنظيف المسابير، وإنشاء جدول للصيانة، وإجراء اختبار حد الأمان الأقصى، وإعادة تعيين الإعدادات الافتراضية، ومسح الإحصائيات (مثل قيمة TPM (إجمالي المواد القطبية)، وتاريخ OQS (مستشعر جودة الزيت)، وسجل الأحداث (الأخطاء)، وما إلى ذلك)، وإعادة تعيين الصيانة (إعادة تعيين SCB)، وإجراء الاختبار الذاتي، وإلغاء التحديث (انظر الشكلين 43 و44).



الشكل 39

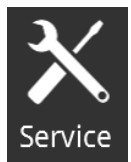
الشكل 40



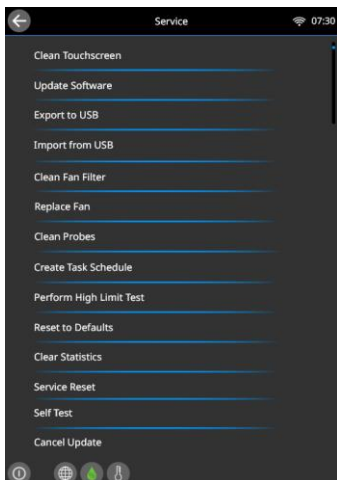
الشكل 41



الشكل 42



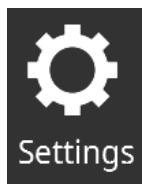
الشكل 43



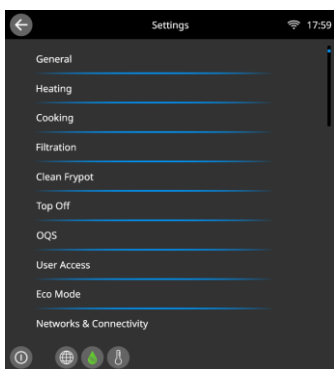
الشكل 44

1.2.3.8 الإعدادات

يتيح اختيار الإعدادات إمكانية الوصول إلى إعدادات المقلاة وتعديلها، بما في ذلك الإعدادات العامة، والتسخين، والطهي، والترشيح، وتنظيف حوض القلي، وخزان تعويض الزيت، و OQS (مستشعر جودة الزيت)، ووصول المستخدم، ومعلومات الوضع الاقتصادي، والشبكات والاتصال (انظر الشكلين 45 و46).



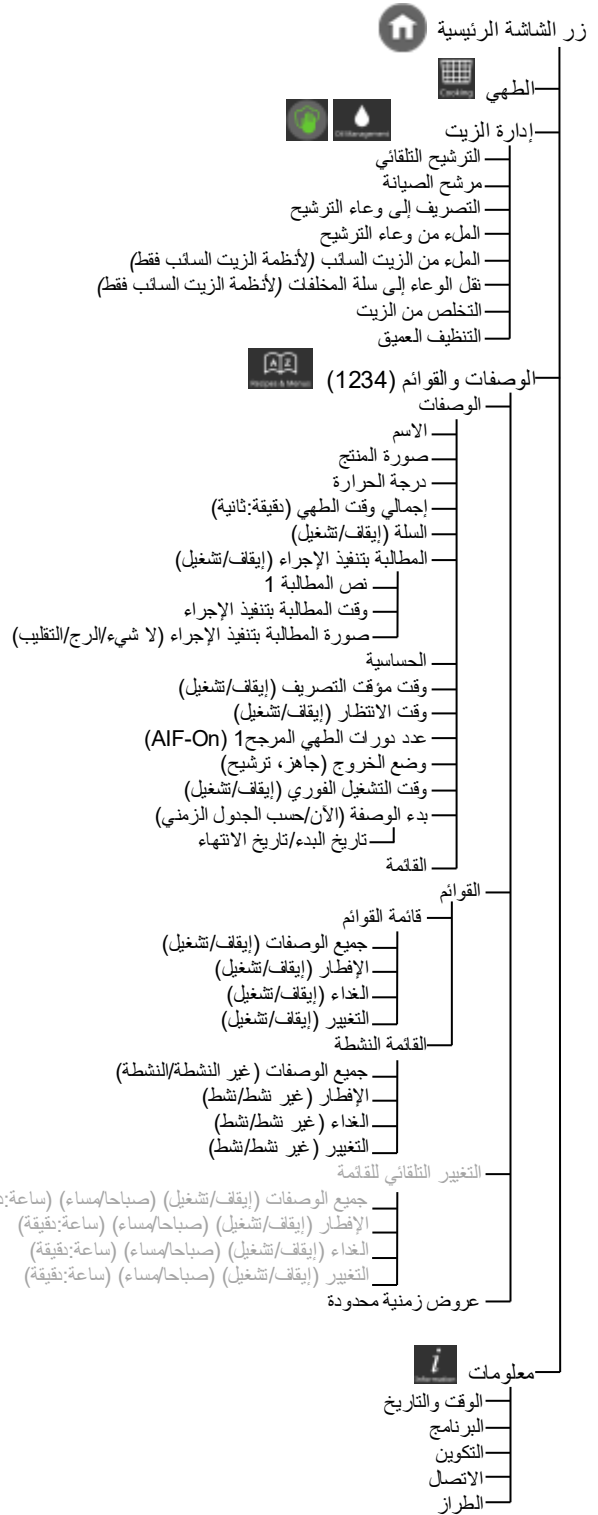
الشكل 45



الشكل 46

1.3 المخططات الشجرية لمُلخص قوائم وحدة التحكم في نظام ماكدونالدز Intuition

1.3.1 الطهي، إدارة الزيوت، الوصفات، القوائم، المعلومات في ماكدونالدز



1.3.2 التشخيصات/المكونات في ماكودنالدز

زر الشاشة الرئيسية	التشخيصات (تابع)
- سجل الأحداث - التسخين - الترشيح - تعويض الزيت - رافعة السلة - الوصلات - الأخرى (الكل - الأخطاء) - سجل تغييرات الإعدادات - الإعدادات - الوصفات/قوائم الطعام - المؤشرات الحيوية للأظمة - درجة الحرارة - درجة الحرارة في واجهة المستخدم - درجة حرارة HCB - درجة حرارة SCB - التسخين - مدة استعادة حرارة المقلاة الأخير - أخطاء أحدث استعادة حرارة المقلاة (E144) - عدد أخطاء استعادة حرارة المقلاة (E145) - آخر خطأ في استعادة حرارة المقلاة E145 - عدد دورات التسخين يوميا - عدد دورات التسخين في وضع الخمول في الساعة - إنداز/حدث انخفاض درجة الحرارة أثناء الطهي - إنداز/حدث انخفاض درجة الحرارة أثناء وضع الخمول - درجة حرارة واجهة المستخدم - الترشيح - مدة تعويض الزيت الأخير - وقت تشغيل مضخة الترشيح الأخير - وقت تعبئة الزيت النظيف - النسبة المئوية المتبقية من عمر ورق/وسادة الترشيح - تغيير إعدادات مؤقت ورق/وسادة الترشيح 25 ساعة/الوقت - حالة مستشعر OIB - صمام التصريف - مفتوح/مغلق - صمام الإرجاع - مفتوح/مغلق - حالة VFD محرك التردد المتغير - أمامي/عكسي - صمام الشفط - الوعاء - تعطيل الترشيح (المرحلة الأخيرة) - مطالبات الترشيح التلقائي - الترشيح بعد عدد دورات الطهي - الإعداد رقم - الترشيح بعد عدد دورات الطهي - الإعداد # ساعة - الترشيح في أوقات محددة 12:00 - 1 صباحا - الترشيح في أوقات محددة 12:00 - 2 صباحا - الترشيح في أوقات محددة 12:00 - 3 صباحا - مطالبات مرشح الصيانة - الترشيح بعد عدد دورات الطهي - الإعداد رقم - الترشيح بعد عدد دورات الطهي - الإعداد # ساعة - الترشيح في أوقات محددة 12:00 - 1 صباحا - الترشيح في أوقات محددة 12:00 - 2 صباحا - الترشيح في أوقات محددة 12:00 - 3 صباحا - مطالبات مرشح OQS (مستشعر جودة الزيت) - الترشيح بعد عدد دورات الطهي - الإعداد رقم - الترشيح بعد عدد دورات الطهي - الإعداد عدد الساعات - الترشيح في أوقات محددة 12:00 - 1 صباحا - الترشيح في أوقات محددة 12:00 - 2 صباحا - الترشيح في أوقات محددة 12:00 - 3 صباحا - مطالبات بتنفيذ إجراء التصفية الفعالة - الترشيح بعد عدد دورات الطهي - رقم الإعداد - الترشيح بعد عدد دورات الطهي - الإعداد عدد الساعات - الترشيح في أوقات محددة 12:00 - 1 صباحا - الترشيح في أوقات محددة 12:00 - 2 صباحا - الترشيح في أوقات محددة 12:00 - 3 صباحا - تعطيل رسالة المظلمة بالترشيح - ترشيح جدول انقطاع التيار الكهربائي: من وقت إلى وقت - رافعة السلة - حالة رافعة السلة اليسرى: لأعلى/لأسفل - حالة رافعة السلة اليمنى: لأعلى/لأسفل	- المؤشرات الحيوية للأظمة - متوسط 7 أيام - الحد الأدنى لمدة استعادة حرارة المقلاة - الحد الأقصى لمدة استعادة حرارة المقلاة - متوسط مدة استعادة حرارة المقلاة - الحد الأدنى لمدة تعويض الزيت - الحد الأقصى لمدة تعويض الزيت - متوسط مدة تعويض الزيت - الحد الأدنى لمدة الترشيح - الحد الأقصى لمدة الترشيح - متوسط مدة الترشيح - متوسط وقت تشغيل مضخة الترشيح - خدمة تعويض الزيت - تعويض الزيت الآن (X/√) - وضع التصحيح - بدء وضع التصحيح (X/√)
يتبع في العمود التالي	

1.3.3 إحصائيات ماك دونالدز

إحصائيات ماك دونالدز

زر الشاشة الرئيسية



الإحصائيات



الطهي

- نور ت الطهي
- الطهي أولا بعد عملية التخلص من الزيت
- دورات الطهي المكتملة
- دورات الطهي الملغاة
- حسب المنتج (حدد يوما من أيام الأسبوع)
- آخر عملية تحميل
- اسم المنتج
- وقت البدء
- وقت الطهي
- وقت البرنلج
- متوسط درجة الحرارة المحددة
- درجة حرارة حوض القلي
- الحد الأدنى لدرجة حرارة حوض القلي
- الحد الأقصى لدرجة حرارة حوض القلي
- النسبة المئوية لوقت الطهي – أثناء التسخين
- درجة حرارة حوض القلي قبل بدء الطهي
- درجة حرارة حوض القلي في نهاية الطهي

الترشيح

الإحصائيات

- قفل المرشح الأخير
- عدد حالات قفل المرشح
- عدد دورات الطهي المتبقية حتي الترشيح
- دورات الطهي المكتملة
- إجمالي أحداث الترشيح المكتملة
- عدد دورات الطهي لكل مرشح تلقائي
- عدد دورات الطهي لكل مرشح صيانة
- عدد دورات الطهي لكل مرشح (OQS مستشعر جودة الزيت)
- عدد مرات الطهي لكل عملية تصفية تلقائية
- تم تخطي عملية الترشيح التلقائي
- تم تخطي مرشح الصيانة
- تم تخطي مرشح (OQS مستشعر جودة الزيت)
- تم تخطي عملية التصفية الفلترية
- آخر مرة تم فيها تغيير ورق/وسادة الترشيح (اليوم/الشهر/السنة - الوقت)
- آخر مرة ترك فيها الزيت في الوعاء (اليوم/الشهر/السنة - الوقت)
- وقت تعبئة الزيت النظيف
- وقت آخر تعبئة للزيت
- النسبة المئوية المتبقية لورق/وسادة الترشيح
- وقت تشغيل مضخة الترشيح الأخير
- مدة تعويض الزيت الأخير
- قياس - HCB الحد الأقصى للترشيح
- قياس - HCB الحد الأقصى للطهي
- حالة (OQS مستشعر جودة الزيت)
- قيمة (TPM إجمالي المواد العظمية)
- خفض تيار VFD (محرك التردد المتغير) – المرشح الأخير
- الترشيح التلقائي (خيارات الترشيح، المدة، التاريخ، الوقت)
- مرشح الصيانة (خيارات الترشيح، المدة، التاريخ، الوقت)
- مرشح (OQS مستشعر جودة الزيت) (خيارات الترشيح، المدة، التاريخ، الوقت)
- التصفية الفلترية (خيارات الترشيح، المدة، التاريخ، الوقت)
- جميع المرشحات (خيارات الترشيح، المدة، التاريخ، الوقت)

التسخين

- وقت استعادة حرارة المقلاة الأخير
- مدة استعادة حرارة المقلاة الأخيرة
- عدد دورات مروحة الاحتراق في الدقيقة – اليسار
- عدد دورات مروحة الاحتراق في الدقيقة – اليمين
- عدد الدورات في الدقيقة لمفتاح مروحة الاحتراق – اليسار
- عدد الدورات في الدقيقة لمفتاح مروحة الاحتراق – اليمين
- الحد الأقصى لعدد الدورات في الدقيقة لمروحة الاحتراق – اليسار
- الحد الأقصى لعدد الدورات في الدقيقة لمروحة الاحتراق – اليمين
- النسبة المئوية المتبقية لعدد مرشح مروحة الاحتراق – اليسار
- النسبة المئوية المتبقية لعدد مرشح مروحة الاحتراق – اليمين
- مفتاح الضغط – اليسار
- مفتاح الضغط – اليمين
- تيار اللهب – اليسار
- تيار اللهب – اليمين
- حالة وحدة الإشعاع – اليسرى
- حالة وحدة الإشعاع – اليمنى
- عدد محاولات إعادة تشغيل وحدة الإشعاع – اليسرى
- عدد محاولات إعادة تشغيل وحدة الإشعاع – اليمنى
- حالة مستشعر OIB
- ضغط الغاز في (H2O الماء)

يتبع في العمود التالي



الإحصائيات (تابع)

الزيت

- العمر الافتراضي الحالي للزيت
- متوسط العمر الافتراضي للزيت
- متوسط عدد دورات الطهي على مدار العمر الافتراضي للزيت
- التخلص الأخير
- عدد عمليات التخلص منذ إعادة التعيين
- عدد دورات الطهي منذ آخر عملية التخلص
- عدد عمليات التجاوز في عملية التخلص
- عدد المرات التي تم فيها استخدام المرشحات منذ آخر عملية التخلص
- المرشحات التي تم تخطيها منذ آخر عملية التخلص
- التخلص الآن
- عداد الزيت القلي (عدد JIBS خزانات الزيت الاحتياطي) / JIBS خزانات الزيت الاحتياطي (المستقبل)
- تم تجاوز دورة الإنابة
- معدل تدفق كمية الزيت المفقودة
- قيمة معدل ضبط كمية الزيت المفقودة
- موقت التخلص الحالي من كمية الزيت المفقودة

الاستخدام

الحالي

- وقت تشغيل حوض القلي
- تشغيل حوض القلي (في الوقت المنسوب من اليوم)
- إيقاف تشغيل حوض القلي (في الوقت المنسوب من اليوم)
- إجمالي وقت تشغيل السخان
- إجمالي وقت نورة الطهي
- متوسط وقت نورة الطهي (جميع دورات الطهي / جميع الوصفات)
- إجمالي وقت الخمول
- إجمالي الوضع الاقتصادي
- الاستهلاك في الساعة (كيلوواط/ساعة)
- العمر الافتراضي
- وقت تشغيل حوض القلي
- عدد دورات التسخين
- عدد دورات المضخة
- وقت استخدام مضخة الترشيح
- وقت استخدام مضخة الزيت النقي

1.3.4 خدمة ماك دونالدز



زر الشاشة الرئيسية



الخدمة

قد لا تتوافر بعض
الخيارات.

تنظيف الشاشة التي تعمل باللمس

تنظيف مرشح المروحة

تنظيف المسابير

1.3.5 الإعدادات رقم 1: عام، المقلاة، التكوين، البرنامج، التسخين، الطهي في ماكدونالدز

زر الشاشة الرئيسية

الإعدادات (4321)

العملة

الوقت والتاريخ

تعيين الوقت/التاريخ تلقائياً (إيقاف/تشغيل)

تنسيق الساعة (24 ساعة، صباحاً/مساءً)

تعيين الوقت (صباحاً/مساءً - الساعة)

تنسيق التاريخ (يوم-شهر-سنة/يوم-شهر-سنة)

تعيين التاريخ

النطاق الزمني

الإعدادات المحلية (معتمد أوروبا CE / غير معتمد أوروبا Non-CE)

الشاشة

سطوع الشاشة

مهلة شاشة التوقف

سطوع شاشة التوقف

مطالبة بتنظيف الشاشة (إيقاف/تشغيل)

معدل تكرار تنظيف الشاشة

درجة الحرارة

وحدة قياس درجة الحرارة (فهرنهايت/مئوية)

اللغة

اللغة الأساسية

اللغة الثانوية

الصوت

مستوى صوت مكبر الصوت من 1 إلى 9

تكوين المقلاة

حجم حوض القلي (GL30/EL14/EL17/MGL30/MEL30/FQG60/FQE60/FQG80/FQE80/FQG100/FQE100/FQG120/FQE120)

نوع الزيت

نوع الزيت: سائل/صلب

نوع الزيت النقي: لا شيء/JIB/خزان الزيت الاحتياطي/الزيت السكب

نوع الزيت المراد التخلص منه: لا شيء/الزيت السكب/الأملي/SDU

مطالبة بتغطية حوض القلي

مدة ظهور رسالة المطالبة بتغطية حوض القلي

البرنامج

تمكين التحديثات التلقائية للبرنامج (إيقاف/تشغيل)

وقت تحديث البرنامج

التسخين

الإشعال

نقطة الضبط المحددة

متابعة الإعدادات (4321)

التسخين

المروحة

نسبة تحذير استبدال المروحة %

نسبة خطأ استبدال المروحة %

نسبة تحذير انسداد مرشح المروحة %

نسبة خطأ انسداد مرشح المروحة %

الطهي

القوائم

زر عرض كتاب قائمة (إيقاف/تشغيل)

التبديل التلقائي للقائمة (إيقاف/تشغيل)

ترتيب المنتجات حسب الشعبية (إيقاف/تشغيل)

شاشة عرض المسار والمنتج

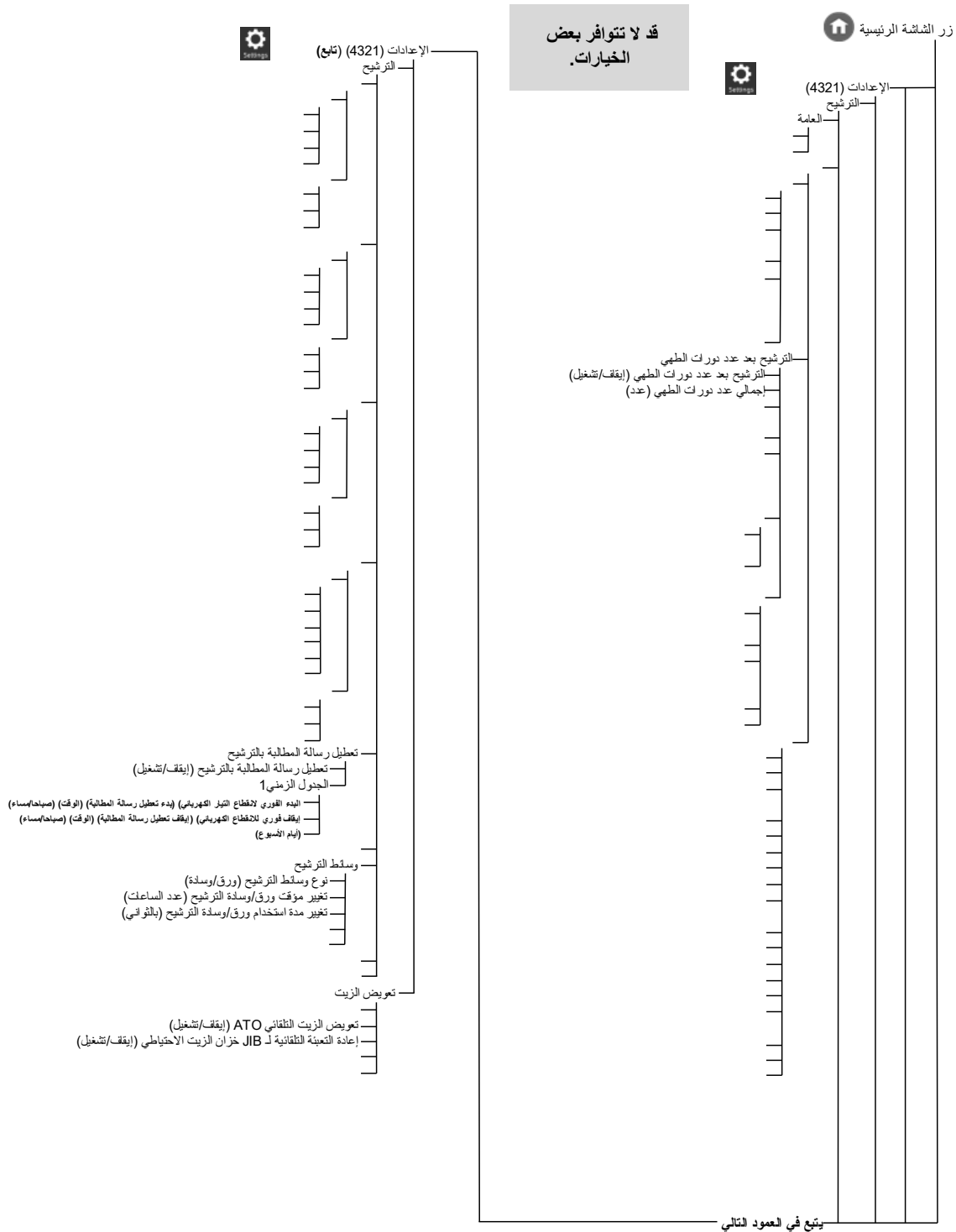
المسارات

حجم صورة المنتج

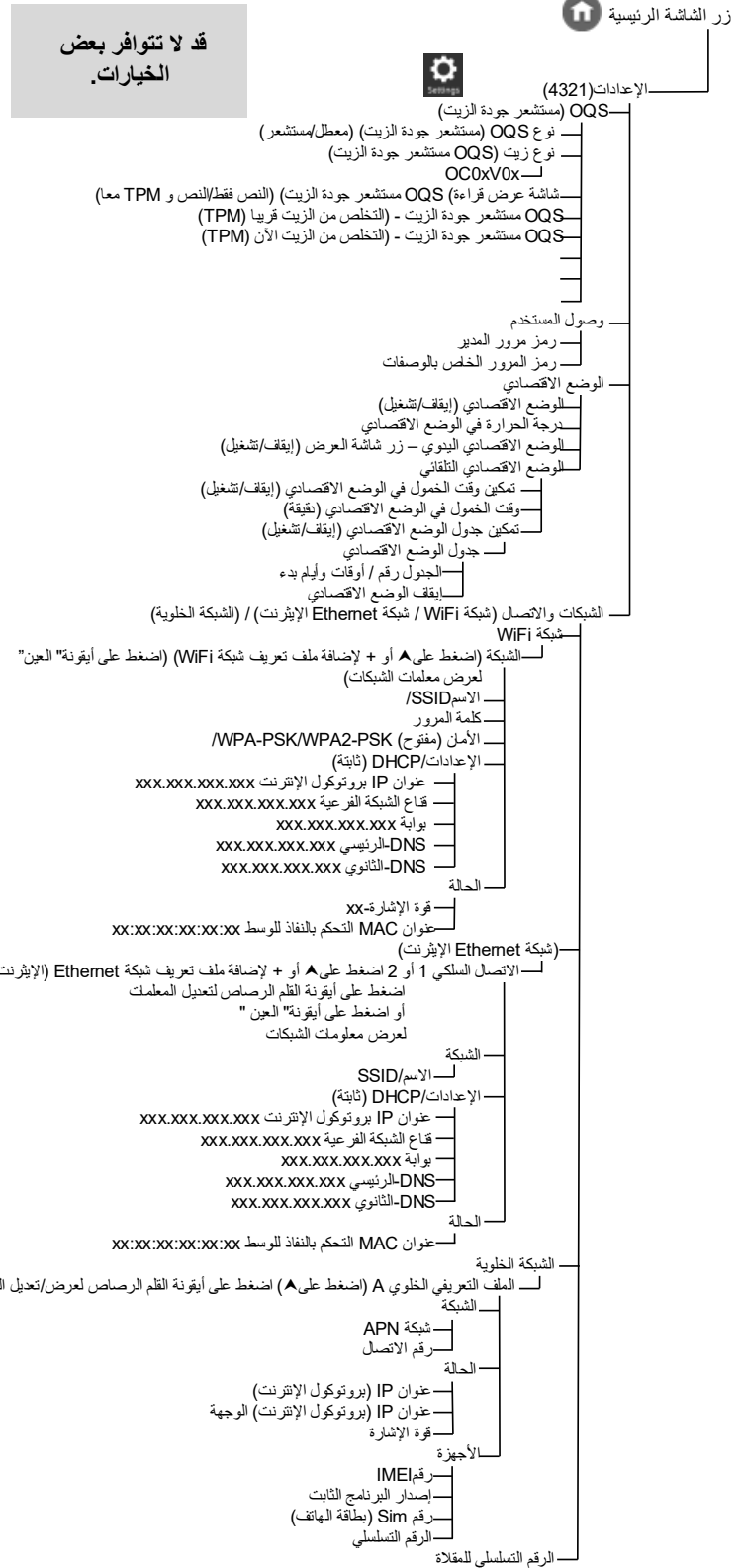
شاشة عرض منتج واحد (إيقاف/تشغيل)

يتبع في العمود التالي

1.3.6 الإعدادات رقم 2: الترشيح وتعويض الزيت في ماكدونالدر

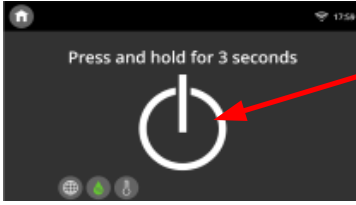


1.3.7 الإعدادات رقم 3: (مستشعر جودة الزيت)، وصول المستخدم، الوضع الاقتصادي، الشبكات والاتصال في مكدونالدز

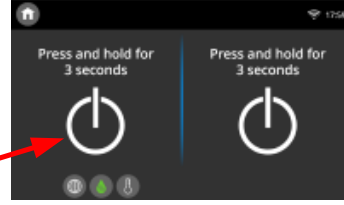


التشغيل الأساسي لنظام easyTouch® Intuition من ماكدونالدز

تشغيل المقلاة أو إيقاف تشغيلها

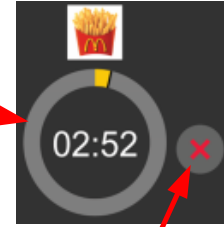


اضغط مع الاستمرار على الزر لمدة 3 ثوانٍ للتشغيل. اضغط على الزر لإيقاف التشغيل. اختر الزر الموجود على الجانب المطلوب من حوض القلي المقسم.



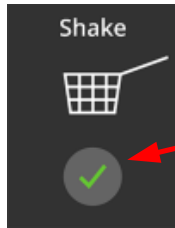
بدء دورة الطهي

اضغط على زر المنتج لبدء الطهي. سيبدأ المؤقت في العد التنازلي.



إلغاء دورة الطهي

اضغط على الزر الأحمر "X" بجانب المؤقت.

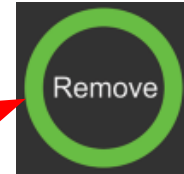


إلغاء Shake Alarm (إنذار الرج)

اضغط على زر. ✓

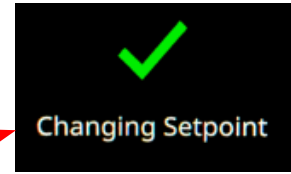
إلغاء إنذار انتهاء الطهي (إزالة)

اضغط على زر (Remove) الإزالة.



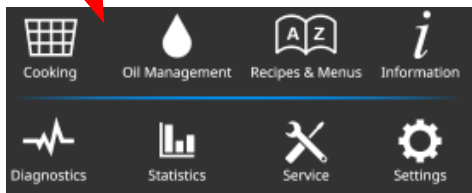
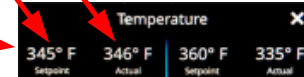
اختيار منتج بنقطة ضبط مختلفة

إذا كان المنتج مظلاً باللونين الأسود والأبيض (نقطة ضبط مختلفة)، فاضغط مع الاستمرار على المنتج المطلوب حتى تتغير الشاشة إلى Changing Setpoint (تغيير نقطة الضبط).



التحقق من درجة الحرارة ونقطة الضبط

اضغط على تعرض الشاشة درجة الحرارة المحددة ودرجة الحرارة الفعلية.

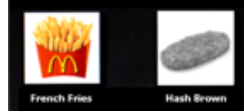


Change Language (تغيير اللغة) TPM OQS (مستشعر جودة الزيت) Filter Menu (فانمة الترشيح) Temp Menu (درجة الحرارة) Filter Menu (موفر الطاقة) Hold Timers (مؤقت (مؤقتات) الانتظار)

Power (التشغيل)

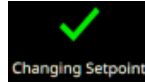


الطهي باستخدام نظام easyTouch® Intuition

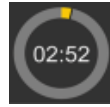


تظهر المنتجات على الشاشة .

1 عند اختيار منتج باللونين الأسود والأبيض نقطة ضبط مختلفة ،اضغط مع الاستمرار على زر المنتج حتى تتغير الشاشة(إلى **Changing Setpoint** (تغيير نقطة الضبط).



2 اضغط على زر المنتج لبدء دورة الطهي .



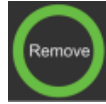
3 عرض التغييرات التي تطرأ على المؤقت مع وقت الطهي المتبقي .



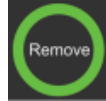
4 يظهر رمز **Shake (الرج)** عندما يحين وقت رج سلة القلي.



5 اضغط على زر ✓ لإلغاء إنذار **Shake (الرج)**.



6 تظهر عبارة **Remove (إزالة)** عند انتهاء دورة الطهي.



7 اضغط على زر **Remove (إزالة)** لإلغاء **Remove (إزالة)** الإنذار.



8 يشير زر مؤقت الانتظار الذي يظهر باللون الأخضر إلى أن مؤقت الانتظار قيد التشغيل. يتم تشغيل مؤقتات الانتظار في الخلفية ولا تظهر إلا بعد انتهاء صلاحيتها.



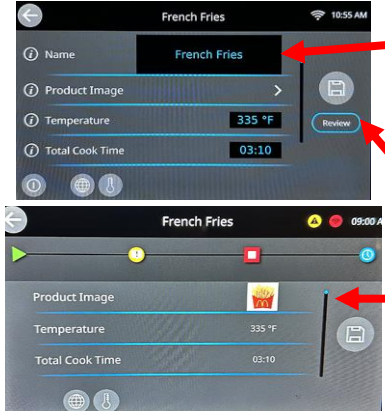
9 يشير زر مؤقت الانتظار الأحمر إلى انتهاء مدة صلاحية مؤقت الانتظار.

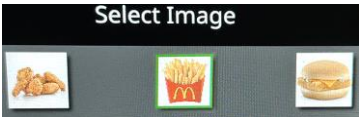
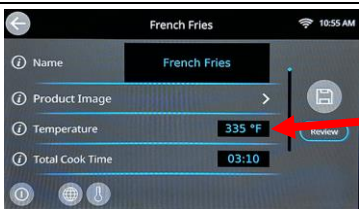
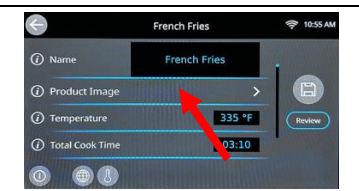
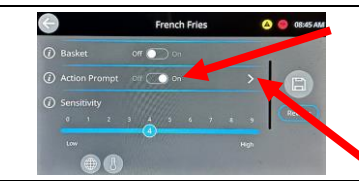
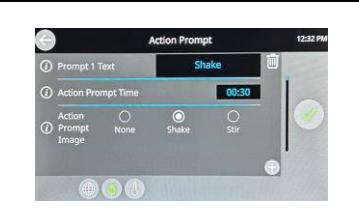


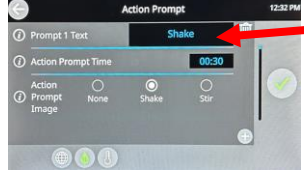
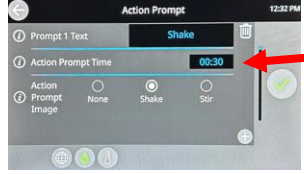
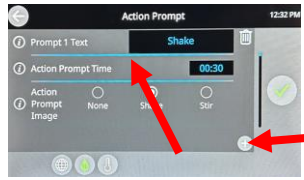
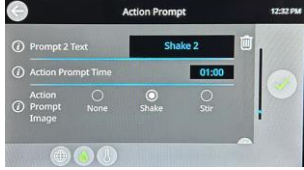
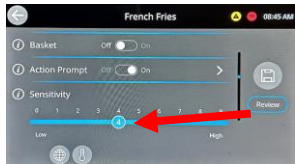
10 تعرض شاشة **Hold Timers (مؤقتات الانتظار)** مؤقتات الانتظار النشطة وتلك التي انتهت صلاحيتها. اضغط على زر X لإلغاء الإنذار.

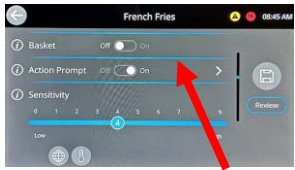
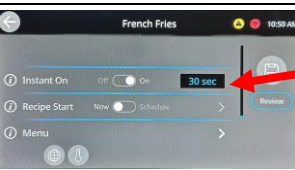
1.6 إضافة وصفة منتج جديدة أو تعديل وصفة منتج موجودة

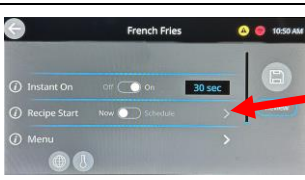
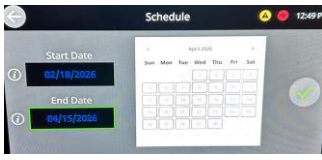
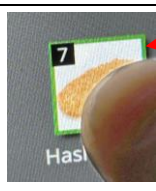
تستخدم هذه الوظيفة لإضافة وصفات منتجات جديدة أو تعديل الوصفات الموجودة.

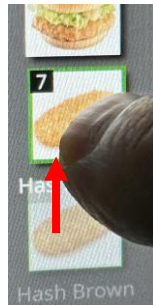
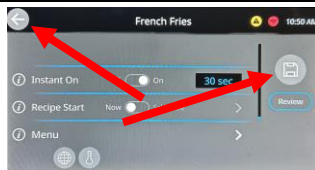
الإجراء	شاشة العرض
1. اضغط على زر Home (الشاشة الرئيسية).	
2. اضغط على زر Recipes (الوصفات) و Menus (القوائم).	
3. أدخل الرمز 2 3 41	2 3 41
4. اضغط على زر ✓.	
5. حدد Recipes (الوصفات)	
6. اختر أيقونة المنتج لتعديلها، أو قم بالتمرير إلى أسفل قائمة المنتجات واضغط على زر + لإضافة منتج جديد. يؤدي الضغط على زر  إلى حذف وصفة المنتج.	
7. تعرض هذه الشاشة اسم المنتج وصورته ودرجة حرارة الطهي وإجمالي وقت الطهي. لتعديل إحدى المعلومات، اضغط على حقل العنصر المطلوب لتعديله. اضغط على حقل Name (الاسم)، وأدخل اسم المنتج أو قم بتعديله. لمراجعة الإعدادات دون تعديلها، اضغط على زر Review (المراجعة).	
8. أدخل اسم المنتج أو قم بتغييره باستخدام لوحة المفاتيح.	
9. اضغط على زر ✓.	
10. اضغط على حقل Product Image (صورة المنتج).	

الإجراء	شاشة العرض
11. حدد الصورة التي تريد ربطها بوصفة المنتج التي تتم إضافتها أو تعديلها. سيتم تمييز الصورة المحددة باللون الأخضر.	
12. اضغط على زر ✓.	
13. اضغط على حقل Temperature (درجة الحرارة).	
14. استخدم لوحة المفاتيح لإدخال درجة حرارة الطهي الخاصة بالمنتج أو تعديلها.	
15. اضغط على زر ✓.	
16. اضغط على حقل Total Cook Time (إجمالي وقت الطهي).	
17. استخدم لوحة المفاتيح لإدخال أو تعديل وقت الطهي بالدقائق والثواني.	
18. اضغط على زر ✓.	
19. مرر لأعلى في المنتصف للوصول إلى الحقول التالية.	
20. حدد On (التشغيل) لتمكين Action Prompt (المطالبة بتنفيذ الإجراء) - Shake Timer (مؤقت الرج). اضغط على السهم الموجود على اليمين لتعديل Shake Time (وقت الرج).	
21. تعرض هذه الشاشة Action Prompt 1 Text (نص المطالبة بتنفيذ الإجراء 1 Shake (الرج)، والوقت، والصورة. لتعديل إحدى المعلومات، اضغط على حقل العنصر المطلوب لتعديله.	

الإجراء	شاشة العرض
22. اضغط على Action Prompt 1 Text (نص المطالبة بتنفيذ الإجراء 1) لتعديل الاسم.	
23. أدخل أو غير الاسم الذي سيُعرض عند المطالبة (مثال: (الرج، التقليب، وما إلى ذلك) باستخدام لوحة المفاتيح.	
24. اضغط على زر ✓.	
25. اضغط على حقل Action Prompt Time (وقت المطالبة بتنفيذ الإجراء) لتعديل Action Prompt (وقت المطالبة بتنفيذ الإجراء) Shake (الرج).	
26. أدخل الوقت بالدقائق والثواني الذي تبدأ عنده عملية الرج الأولى.	
27. اضغط على زر ✓.	
28. إذا لم تكن ترغب في إضافة مطالبة تنفيذ إجراء أخرى أو تعديلها، فانقل إلى الخطوة 32. أما إذا كنت ترغب في ذلك، فاضغط على السهم الموجود على اليمين لإضافة Shake Time (وقت الرج) أو تعديله.	
29. تعرض هذه الشاشة Action Prompt 1 Text (نص المطالبة بتنفيذ الإجراء 1) Shake (الرج)، والوقت، والصورة. مرر لأعلى لتعديل Action Prompts (مطالبات تنفيذ الإجراء) الإضافية (الرج، وما إلى ذلك). اضغط على أيقونة + لإضافة Action Prompt (مطالبة تنفيذ إجراء أخرى) Shake Timer (مؤقت الرج).	
30. كرر الخطوات من 22 إلى 26 لتعديل حقول Action Prompt 2 (مطالبة تنفيذ الإجراء 2).	
31. اضغط على زر ✓.	
32. استخدم شريط التمرير لتعديل إعداد Sensitivity (الحساسية) (تعويض الحمل) الموصى به لهذا المنتج. يتيح هذا الإعداد تغيير تعويض المنتج (الحساسية). قد تحتاج بعض عناصر القائمة إلى تعديل، وفقاً لخصائص الطهي الخاصة بها. ملاحظة: قد يؤدي تعديل هذا الإعداد إلى تأثير سلبي على دورات الطهي الخاصة بالمنتجات. (الإعداد الافتراضي للحساسية = أربعة (4)).	

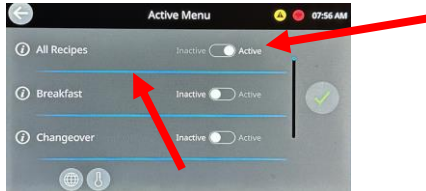
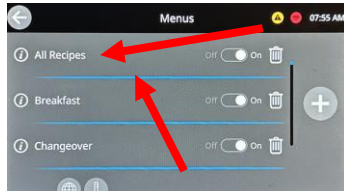
الإجراء	شاشة العرض
33. مرر لأعلى في المنتصف للوصول إلى الحقول التالية.	
34. إذا كنت ترغب في تفعيل مؤقت الانتظار، فمرر شريط التمرير إلى "نعم" وانتقل إلى الخطوة التالية، أما إذا كنت لا ترغب، فانتقل مباشرة إلى الخطوة 43.	
35. أدخل المدة بالدقائق والثواني التي يستمر خلالها مؤقت الانتظار بعد انتهاء الطهي.	
36. اضغط على زر ✓.	
37. اضغط على حقل Weighted Cook Count (عدد دورات الطهي المرجح).	
38. استخدم لوحة المفاتيح لإدخال أو تعديل عدد دورات الطهي المرجح. القيمة الافتراضية = 1. إذا كانت قيمة AIF [الترشيح المتقطع التلقائي] = 1، فهذا يعني أن AIF تكون في وضع ON (التشغيل). لتعطيل الترشيح حسب المنتج، اضبط القيمة على 0. يقوم خيار عدد دورات الطهي المرجح / AIF-On (تشغيل الترشيح المتقطع التلقائي) بخصم القيمة من إجمالي عدد دورات الطهي قبل المطالبة بتنفيذ الترشيح. إذا كان عدد مرات الطهي المرجح يساوي أو يزيد عن إجمالي عدد مرات الطهي، فسيقوم حوض القلي بالمطالبة بالترشيح بعد كل عملية طهي.	
39. اضغط على زر ✓.	
40. حدد نوع Exit Mode (وضع الخروج). الإعداد الافتراضي = جاهز حدد جاهز إذا كان من المفترض أن تعود الشاشة إلى شاشة جاهز للطهي بعد انتهاء الطهي. حدد الترشيح إذا كنت تريد أن تنتقل الشاشة إلى شاشة الترشيح بعد انتهاء الطهي.	
41. مرر لأعلى في المنتصف للوصول إلى الحقول التالية.	
42. اضغط على حقل Instant On (التشغيل الفوري). يُقصد بالتشغيل الفوري هو الوقت بالثواني، الذي تستغرقه المقلاة في التسخين بنسبة 100%، بعد الضغط على زر المنتج لبدء الطهي، قبل أن تقوم وحدة التحكم بضبط درجة الحرارة. القيمة الافتراضية = 30 ثانية.	

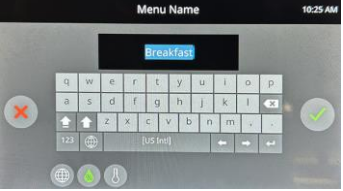
الإجراء	شاشة العرض
43. أدخل الوقت بالتواني لمؤقت التشغيل الفوري. (0=إيقاف التشغيل). ملاحظة: قد يلزم تعديل وقت التشغيل الفوري في حالة الأحمال الخفيفة للطهي.	
44. اضغط على زر ✓.	
45. انتقل إلى الخطوة 48 إذا لم تكن الوصفة ضمن العروض الزمنية المحدودة (LTO). يُستخدم خيار Recipe Start (بدء الوصفة) = الآن، للوصفات التي يتم استخدامها باستمرار. بينما يُستخدم خيار Recipe Start (بدء الوصفة) = المجدول، للعروض الزمنية المحدودة (LTO). اضغط على السهم لتعيين الجدول الزمني.	
46. حدد تاريخ البدء وتاريخ الانتهاء إذا كنت ترغب في إعداد وصفة مجدولة.	
47. اضغط على زر ✓.	
48. اضغط على السهم لتحديد القائمة (القوائم) التي تريد ربطها بوصفة المنتج التي يتم إدخالها أو تعديلها حالياً.	
49. حدد القائمة (القوائم) التي تريد تعيين المنتج لها.	
50. لتغيير موضع أيقونة المنتج المعروضة في القائمة، حدد السهم الموجود على يمين القائمة المطلوبة.	
51. حدد الموقع الذي سيتم نقل المنتج إليه.	
52. اضغط مع الاستمرار على أيقونة المنتج لتحريكه. تم تمييز الأيقونة باللون الأخضر.	

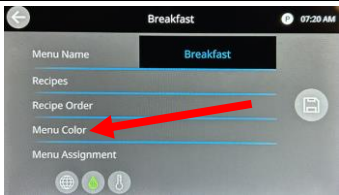
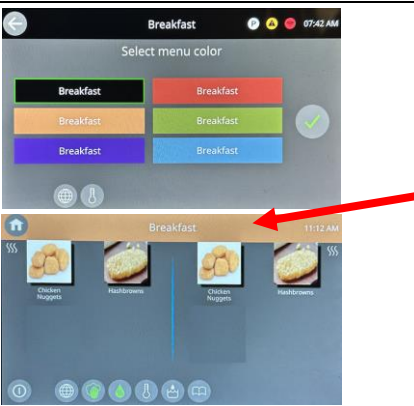
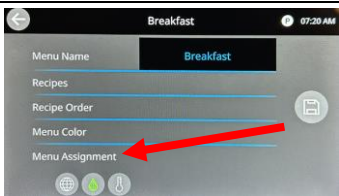
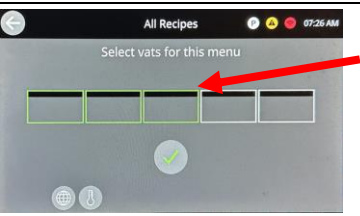
الإجراء	شاشة العرض
53. أثناء الضغط مع الاستمرار على أيقونة المنتج، اسحب الأيقونة ببطء إلى الموقع المطلوب.	
54. بمجرد وصول المنتج إلى الموقع المطلوب، استمر في الضغط مع الاستمرار لمدة ثلاث (3) ثوانٍ تقريباً قبل رفع إصبعك.	
55. تم تغيير موقع أيقونة المنتج.	
56. اضغط على زر ✓.	
57. يتم عرض القوائم المختارة.	
58. اضغط على زر ✓ مرة أخرى.	
59. اضغط على زر ⏪، إذا لم يتم إجراء أي تغييرات على الوصفة، للخروج من قائمة الوصفات، أو اضغط على زر 📄 لحفظ إعدادات الوصفة.	
60. يتم حفظ الوصفة وإعادتها إلى Recipes (الوصفات).	حفظ الوصفة < تم حفظ الوصفة
61. اضغط على زر 🏠 للخروج من Recipes (الوصفات)، و Menus (القوائم).	

1.7 إضافة القوائم أو تعديلها

تُستخدم هذه الوظيفة لإضافة القوائم أو تعديلها. يتيح اختيار القوائم للمشغل لجميع منتجات معينة معًا. على سبيل المثال، يتيح إعداد قائمة الإفطار لجميع المنتجات المخصصة للإفطار فقط. وهذا أمر مفيد عند تبديل المنتجات، حيث يحد من عدد المنتجات المتاحة للاختيار من بينها.

الإجراء	شاشة العرض
1. اضغط على زر Home (الشاشة الرئيسية).	
2. اضغط على زر Recipes (الوصفات) و Menus (القوائم).	
3. أدخل الرمز 2 3 41	2 3 41
4. اضغط على زر ✓.	
5. حدد Menus (القوائم).	
6. حدد Menu List (قائمة القوائم) للاطلاع على قائمة بجميع القوائم المتوفرة أو لإضافة قائمة جديدة. انتقل إلى الخطوة 9. حدد Active Menu (القائمة النشطة) لتبديل حالة القوائم بين النشطة وغير النشطة. انتقل إلى الخطوة التالية.	
7. حدد حالة القوائم لتكون غير نشطة أو نشطة، حتي تصبح متوفرة عند الضغط على زر القائمة الموجود أسفل شاشة الطهي، وذلك للتبديل بين القوائم. مرر لأعلى في المنتصف للوصول إلى القوائم الإضافية.	
8. اضغط على زر ✓ لحفظ التغييرات.	
9. اختر قائمة لتعديلها. مرر لأعلى في المنتصف للوصول إلى القوائم الإضافية. لإضافة قائمة جديدة، اضغط على أيقونة +. لاستخدام القائمة، قم بالتبديل من Off (إيقاف التشغيل) إلى On (التشغيل). لحذف القائمة، اضغط على أيقونة سلة المخلفات.	
10. قم بإنشاء اسم القائمة أو تعديله عن طريق تحديد حقل Menu Name (اسم القائمة).	

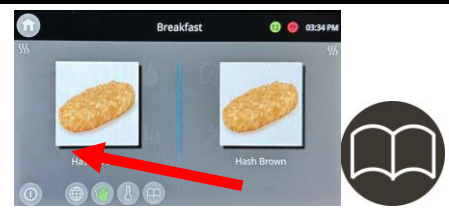
الإجراء	شاشة العرض
11. أدخل اسم القائمة أو قم بتغييره باستخدام لوحة المفاتيح.	
12. اضغط على زر ✓.	
13. اضغط على Recipes (الوصفات) لإضافتها أو إزالتها من القائمة.	
14. تحقق من الوصفات لإضافتها إلى القائمة، أو قم بإلغاء تحديدها لإزالتها من القائمة. مرر لأعلى في المنتصف للوصول إلى القوائم الإضافية.	
15. اضغط على زر ✓.	
16. حدد Recipe Order (طلب الوصفة).	
17. حدد الموقع الذي سيتم نقل المنتج إليه.	
18. اضغط مع الاستمرار على أيقونة المنتج لتحريكه. تم تمييز الأيقونة باللون الأخضر.	
19. أثناء الضغط مع الاستمرار على أيقونة المنتج، اسحب الأيقونة ببطء إلى الموقع المطلوب.	

20. بمجرد وصول المنتج إلى الموقع المطلوب، استمر في الضغط مع الاستمرار لمدة ثلاث (3) ثوانٍ تقريباً قبل رفع إصبعك.	
21. تم تغيير موقع أيقونة المنتج.	
22. اضغط على زر ✓.	
23. حدد Menu Color (لون القائمة).	
24. حدد لون خلفية شريط رأس القائمة. يشير الإطار الأخضر إلى لون خلفية القائمة.	
25. اضغط على زر ✓.	
26. حدد Menu Assignment (تعيين القائمة).	
27. حدد جميع أحواض القلي التي يجب أن تنطبق عليها هذه القائمة بالضغط على المربع والتأكد من تمييزه باللون الأخضر. لن يتم تعيين هذه القائمة لأي مربع غير مميز باللون الأخضر.	
28. اضغط على زر ✓.	

الإجراء	شاشة العرض
29. اضغط على أيقونة Save (حفظ) لحفظ أي تغييرات، أو اضغط على زر السهم للخلف حتى يتم عرض الشاشة الرئيسية للخروج.	

1.8 تغيير القوائم

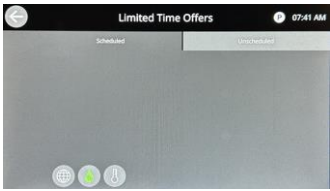
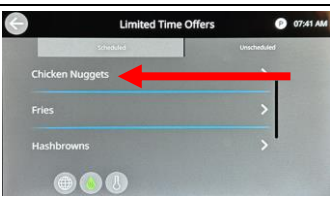
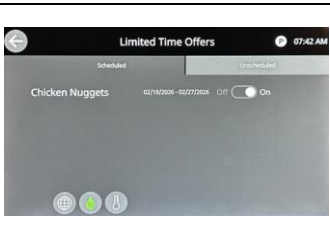
إذا تم إنشاء قوائم منفصلة لمحطة القلي، ومحطة البروتين، والإفطار، والغداء، وما إلى ذلك، فإن الضغط على زر MENU (القائمة) من الشاشة الرئيسية يؤدي إلى التبديل بين القوائم المختلفة

الإجراء	شاشة العرض
1. اضغط على زر Menu (القائمة) للتنقل بين القوائم.	
2. مفاتيح القائمة. اضغط مرة أخرى حتى يتم تحديد القائمة المطلوبة. ملاحظة: يمكن تحديد قائمة واحدة فقط في كل مرة	

1.9 العروض الزمنية المحدودة (LTO) - إضافة القوائم أو تعديلها

تستخدم هذه الوظيفة لإعداد العروض الزمنية المحدودة (LTO) وجدولتها.

الإجراء	شاشة العرض
1. اضغط على زر Home (الشاشة الرئيسية).	
2. اضغط على زر Recipes (الوصفات) و Menus (القوائم).	
3. أدخل الرمز 6 5 01	6 5 01
4. اضغط على زر ✓.	
5. حدد Limited Time Offers (العروض الزمنية المحدودة) (LTO).	

الإجراء	شاشة العرض
6. تعرض علامة التوبيخ Scheduled (المجدولة) LTO (العروض الزمنية المحدودة) المتوفرة. إذا لم تظهر أي LTO (عروض زمنية محدودة)، فهذا يعني أنه لم يتم إنشاء أي LTO (عروض زمنية محدودة). لإنشاء LTO (عروض زمنية محدودة)، اضغط على علامة التوبيخ المجدولة.	
7. حدد منتجًا لإنشاء LTO (عروض زمنية محدودة).	
8. حدد تاريخ البدء وتاريخ الانتهاء.	
9. اضغط على زر ✓.	
10. اضغط على علامة التوبيخ المجدولة للاطلاع على LTO (العروض الزمنية المحدودة). لتعديل LTO (العروض الزمنية المحدودة)، حدد المنتج. لحذف LTO (العروض الزمنية المحدودة) المجدولة، انتقل إلى الوصفات، واختر المنتج، ثم قم بالتمرير لأسفل حتى تصل إلى بدء الوصفة، وقم بالتبديل من مجدول إلى الآن. اضغط على زر ⬅ للخروج.	

الفصل الثاني: نظام easyTouch® INTUITION من ماكدونالدز

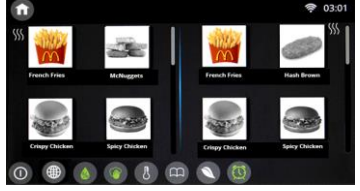
تعليمات استخدام وظائف قائمة الترشيح

2.1 قائمة الترشيح

تُستخدم خيارات قائمة الترشيح لترشيح أحواض القلي وتصريفها وتعبئتها والتخلص من محتوياتها وتنظيفها.

2.1.1 الترشيح التلقائي – المطالبة بالترشيح

خاصية الترشيح التلقائي هو ميزة تُطالب تلقائيًا بإجراء ترشيح سريع لأحواض القلي، بعد مرور عدد محدد مسبقًا من دورات الطهي أو بعد مرور فترة زمنية محددة. ويمكن أيضًا تنفيذ هذه الوظيفة عند الطلب، وسيتم تناولها في القسم التالي. **ملاحظة:** لا يمكن إجراء عملية الترشيح لعدة أحواض قلي في آن واحد.

شاشة العرض	الإجراء
هل تريد القيام بالترشيح التلقائي الآن؟ 	1. اضغط على زر √ لبدء عملية الترشيح. في حالة الضغط على زر X، يتم إلغاء الترشيح، وتستأنف المقلاة عملها بشكل طبيعي. يتغير زر الترشيح إلى اللون الأصفر عند أول عملية تجاوز، ويتم تمييز خيار AUTO FILTER (الترشيح التلقائي) باللون الأصفر في قائمة الترشيح. في التجاوز الثاني، يتغير زر الترشيح إلى اللون الأحمر. ستتطلب وحدة التحكم مرة أخرى قريبًا بترشيح الزيت. يستمر هذا التسلسل في التكرار حتى اكتمال عملية الترشيح. الضغط على زر الترشيح عند تغير اللون سيسمح ببدء عملية الترشيح.
تم اكتشاف انخفاض مستوى الزيت أضف الزيت 	2. يتم عرض هذه الرسالة إذا كان مستوى الزيت منخفضًا جدًا. أضف الزيت، ثم اضغط على زر √ لتأكيد المشكلة والعودة إلى وضع الطهي الخامل. تحقق مما إذا كان مستوى الزيت في JIB/BIB (خزان الزيت الاحتياطي/عبوة الزيت الاحتياطية) منخفضًا. إذا لم يكن مستوى الزيت في JIB/BIB (خزان الزيت الاحتياطي/عبوة الزيت الاحتياطية) منخفضًا واستمر حدوث ذلك، فيُرجى الاتصال بـ FAS.
إزالة الأوساخ من حوض القلي هل اكتملت العملية؟ 	3. قم بإزالة الفتات من الزيت باستخدام المصفاة بحركة من الأمام إلى الخلف، مع إزالة أكبر قدر ممكن من الفتات من كل حوض قلي. وهذا أمر بالغ الأهمية لتحسين العمر التشغيلي للزيت والحفاظ على جودته. اضغط على زر √ عند الانتهاء.
التصريف الترشيح	4. لا يلزم اتخاذ أي إجراء. 5. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
⚠ إغلاق مجرى التصريف إزالة الأدوات	6. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف. ⚠ خطر تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.
التعبئة	7. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
إغلاق صمام الإرجاع	8. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
هل حوض القلي ممتلئ بالزيت؟ 	9. لا تظهر هذه الرسالة إلا إذا لم تكتشف المقلاة عودة كمية الزيت بالكامل؛ وإلا فانقل إلى الخطوة 11. اضغط على زر √ إذا كان حوض القلي ممتلئًا، وإلا فاضغط على زر X.
	10. تتوقف وحدة التحكم عن العمل.
إتمام عملية الترشيح	11. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
التسخين المسبق	12. لا يلزم اتخاذ أي إجراء. يتم عرضها حتى تصل المقلاة إلى درجة الحرارة المحددة.
	13. المقلاة جاهزة للاستخدام. يتم عرضها بمجرد وصول المقلاة إلى درجة الحرارة المحددة.

تستغرق عملية الترشيح بأكملها حوالي أربع دقائق عند استخدام مرشح نظيف.

ملاحظة: إذا تمت إزالة وعاء الترشيح أثناء عملية الترشيح، فإن العملية تتوقف وتستأنف بمجرد إعادة تركيب الوعاء في مكانه.

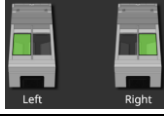
في حال فشل الترشيح أو إذا لم يتم إعادة كل الزيت بالكامل أثناء عملية الترشيح، فقد ينتقل النظام إلى وظيفة الترشيح غير المكتمل. في بعض الحالات، قد تظهر رسالة خطأ. اتبع التعليمات الموضحة على وحدة التحكم لمسح الخطأ، وإكمال عملية الترشيح، ثم عودة كل الزيت.



تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.

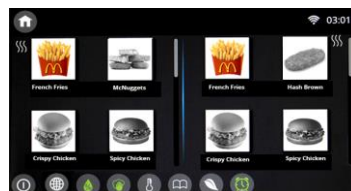
2.1.2 الترشيح التلقائي عند الطلب

تُستخدم خاصية الترشيح التلقائي عند الطلب لبدء عملية الترشيح السريع يدويًا. **ملاحظة:** لا يمكن إجراء عملية الترشيح لعدة أحواض قلي في آن واحد.

شاشة العرض	الإجراء
	1. يجب أن تكون المقلاة تكون عند درجة الحرارة المحددة. اضغط على زر قائمة الترشيح. يكون زر الترشيح باللون الأصفر في حالة حدوث تجاوز. إذا كان زر الترشيح باللون الأحمر، فهذا يعني أنه قد حدث أكثر من تجاوز واحد.
	2. اختر حوض القلي (اليسار أو اليمين) لأحواض القلي المقسمة.
الترشيح التلقائي	3. حدد الترشيح التلقائي. يتم تمييز الترشيح التلقائي باللون الأصفر في قائمة الترشيح في حالة حدوث تجاوز. إذا تم تجاوزه عدة مرات، فسيتم تمييزه باللون الأحمر.
هل تريد القيام بالترشيح التلقائي الآن؟ 	4. اضغط على زر √ لبدء عملية الترشيح. في حالة الضغط على زر X، يتم إلغاء الترشيح، وتستأنف المقلاة عملها بشكل طبيعي. يتغير زر الترشيح إلى اللون الأصفر عند أول عملية تجاوز، ويتم تمييز خيار AUTO FILTER (الترشيح التلقائي) باللون الأصفر في قائمة الترشيح. في التجاوز الثاني، يتغير زر الترشيح إلى اللون الأحمر. ستتطلب وحدة التحكم مرة أخرى قريبًا بترشيح الزيت. يستمر هذا التسلسل في التكرار حتى اكتمال عملية الترشيح. اضغط على زر الترشيح عند تغير اللون سيسمح ببدء عملية الترشيح.
تم اكتشاف انخفاض مستوى الزيت أضف الزيت 	5. يتم عرض هذه الرسالة إذا كان مستوى الزيت منخفضًا جدًا. أضف الزيت، ثم اضغط على زر √ لتأكيد المشكلة والعودة إلى وضع الطهي الخامل. تحقق مما إذا كان مستوى الزيت في JIB/BIB (خزان الزيت الاحتياطي/عبوة الزيت الاحتياطية) منخفضًا. إذا لم يكن مستوى الزيت في JIB/BIB (خزان الزيت الاحتياطي/عبوة الزيت الاحتياطية) منخفضًا واستمر حدوث ذلك، فيرجى الاتصال بـ FAS.
إزالة الأوساخ من حوض القلي هل اكتملت العملية؟ 	6. قم بإزالة الفتات من الزيت باستخدام المصفاة بحركة من الأمام إلى الخلف، مع إزالة أكبر قدر ممكن من الفتات من كل حوض قلي. وهذا أمر بالغ الأهمية لتحسين العمر التشغيلي للزيت والحفاظ على جودته. اضغط على زر √ عند الانتهاء.
التصريف	7. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
الترشيح	8. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
إغلاق مجرى التصريف إزالة الأدوات 	14. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف.
التعبئة	9. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
إغلاق صمام الإرجاع	10. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
هل حوض القلي ممتلئ بالزيت؟ 	11. لا تظهر هذه الرسالة إلا إذا لم تكتشف المقلاة عودة كمية الزيت بالكامل؛ وإلا فانتقل إلى الخطوة 11. اضغط على زر √ إذا كان حوض القلي ممتلئًا، وإلا فاضغط على زر X.



تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.

شاشة العرض	الإجراء
①	12. تتوقف وحدة التحكم عن العمل.
إتمام عملية الترشيح	13. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
التسخين المسبق	14. لا يلزم اتخاذ أي إجراء. يتم عرضها حتى تصل المقلاة إلى درجة الحرارة المحددة.
	15. المقلاة جاهزة للاستخدام. يتم عرضها بمجرد وصول المقلاة إلى درجة الحرارة المحددة.

تستغرق عملية الترشيح بأكملها حوالي أربع دقائق عند استخدام مرشح نظيف.

ملاحظة: إذا تمت إزالة وعاء الترشيح أثناء عملية الترشيح، فإن العملية تتوقف وتستأنف بمجرد إعادة تركيب الوعاء في مكانه.

في حال فشل الترشيح أو إذا لم يتم إعادة كل الزيت بالكامل أثناء عملية الترشيح، فقد ينتقل النظام إلى وظيفة الترشيح غير المكتمل. في بعض الحالات، قد تظهر رسالة خطأ. اتبع التعليمات الموضحة على وحدة التحكم لمسح الخطأ، وإكمال عملية الترشيح، ثم عودة كل الزيت.

عندما تظهر رسالة FILTER BUSY (المرشح مشغول)، فهذا يعني أن النظام ينتظر ترشيح حوض قلي آخر أو ينتظر انتهاء مشكلة أخرى. اضغط على زر √ وانتظر 15 دقيقة لتزى ما إذا كانت المشكلة قد حُلَّت. إذا لم تُحل المشكلة، فاتصل بمركز خدمة FAS المحلي.

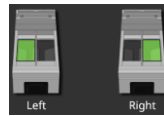
إشعار
يجب استبدال وسادة أو ورق الترشيح يوميًا.

تحذير
لا تقم بتصريف أكثر من حوض قلي واحد في المرة الواحدة في وحدة الترشيح المدمجة؛ وذلك لتجنب فيضان الزيت الساخن وانسكابه، مما قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.

2.1.3 مرشح الصيانة (مع OQS) (مستشعر جودة الزيت) [إذا كان مركبًا] (أو ترشيح نهاية اليوم)

تُعد عملية مرشح الصيانة عملية ترشيح موسعة تتضمن إرشادات إضافية لتنظيف حوض القلي تنظيفًا شاملاً. وعادةً ما تُجرى هذه العملية مرة واحدة يوميًا أو في نهاية اليوم. تأكد من استبدال وسادة أو ورق الترشيح يوميًا للحفاظ على تشغيل النظام بشكل صحيح. يجب تغيير وسادة أو ورق الترشيح مرتين يوميًا، لضمان التشغيل السليم في المتاجر ذات حجم المبيعات الكبير، أو التي تعمل على مدار 24 ساعة.

إذا ظهرت رسالة CLOSE DISPOSE VALVE (إغلاق صمام التصريف)، فقم بإغلاق صمام التصريف. اضغط على زر X للخروج.

شاشة العرض	الإجراء
	1. يجب أن تكون المقلاة تكون عند درجة الحرارة المحددة. اضغط على زر قائمة الترشيح.
	2. اختر حوض القلي (اليسار أو اليمين) لأحواض القلي المقسمة.
مرشح الصيانة	3. حدد مرشح الصيانة (مع OQS) [مستشعر جودة الزيت] إذا كان مركبًا.
هل تريد صيانة المرشح الآن؟ 	4. اضغط على زر √ لبدء عملية الترشيح. في حالة الضغط على زر X، يتم إلغاء الترشيح، وتستأنف المقلاة عملها بشكل طبيعي.
ارتدِ معدات الحماية المتوفرة 	5. اضغط على زر √ بمجرد ارتداء جميع معدات الحماية الشخصية، بما في ذلك القفازات المقاومة للحرارة. اضغط على زر X لإلغاء عملية الترشيح.
إزالة الأوساخ من حوض القلي هل اكتملت العملية؟ 	6. قم بإزالة الفتات من الزيت باستخدام المصفاة بحركة من الأمام إلى الخلف، مع إزالة أكبر قدر ممكن من الفتات من كل حوض قلي. وهذا أمر بالغ الأهمية لتحسين العمر التشغيلي للزيت والحفاظ على جودته. اضغط على زر √ عند الانتهاء. اضغط على زر X لإلغاء عملية الترشيح.

شاشة العرض	الإجراء
التصريف	7. لا يلزم اتخاذ أي إجراء، حيث يتم تصريف الزيت إلى وعاء الترشيح.
فرك الجزء الداخلي من حوض القلي هل اكتملت العملية؟	8. قم بفرك حوض القلي. إذا كان الجهاز كهربائيًا، فنظف ما بين أجزائه. اضغط على زر √ عند الانتهاء.
تنظيف مستشعرات الزيت هل اكتملت العملية؟	9. قم بتنظيف المنطقة المحيطة بمستشعرات الزيت، مع التأكد من إزالة جميع الأوساخ من التجاويف المحيطة بها. اضغط على زر √ عند الانتهاء.
هل تريد غسل حوض القلي؟	10. اضغط على زر √.
الغسيل	11. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء فتح صمام الإرجاع وتدفق الزيت من وعاء الترشيح إلى حوض القلي.
هل تريد الغسل مرة أخرى؟	12. تتوقف مضخة الترشيح عن العمل. إذا كان حوض القلي نظيفًا من الأوساخ، فاضغط على زر X للمتابعة. إذا كانت هناك بقايا فتات، فاضغط على زر √ وستعمل مضخة الترشيح مرة أخرى. تتكرر هذه الدورة حتى يتم الضغط على زر X.
افرك الجزء الداخلي من حوض القلي -	13. قم بفرك حوض القلي. إذا كان الجهاز كهربائيًا، فنظف ما بين أجزائه. اضغط على زر √ عند الانتهاء.
⚠ إغلاق مجرى التصريف إزالة الأدوات	14. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف.
	⚠ خطر تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.
الشطف	15. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء إغلاق صمام التصريف، حيث تقوم مضخة الترشيح بإعادة ملء حوض القلي. يفتح صمام التصريف ويقوم بشطف حوض القلي.
التصريف	16. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء فتح فتحة التصريف وتصريف حوض القلي.
هل تريد الشطف مرة أخرى؟	17. إذا كان حوض القلي نظيفًا من الأوساخ، فاضغط على زر X للمتابعة. إذا كنت ترغب في إجراء شطف إضافي، فاضغط على زر √ وسيكرر الشطف حتى يتم الضغط على زر X.
التصفية الفائقة	18. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء فتح صمامي التصريف والإرجاع وضخ الزيت عبر حوض القلي لمدة خمس دقائق.
هل تريد ملء حوض القلي الآن؟	19. اضغط على زر √ لملء حوض القلي للمتابعة.
⚠ إغلاق مجرى التصريف إزالة الأدوات	20. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف.
	⚠ خطر تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.
التعبئة	21. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء إعادة ملء حوض القلي. إذا كان OQS (مستشعر جودة الزيت) مُركبًا، فانقل إلى الخطوة التالية، وإلا فانقل إلى الخطوة 26.
قياس جودة الزيت	22. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء قيام مستشعر OQS (جودة الزيت) بحساب قيمة جودة الزيت.
التعبئة	23. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء إعادة ملء حوض القلي.
هل حوض القلي ممتلئ بالزيت؟	24. اضغط على زر X لتشغيل المضخة مرة أخرى إذا كان مستوى الزيت أقل من خط مستوى الزيت الأدنى. * اضغط على زر √ بمجرد وصول مستوى الزيت إلى خط الحد الأدنى لمستوى الزيت. إذا لم يكن مستوى الزيت في حوض القلي ممتلئًا تمامًا، فتتحقق من وعاء الترشيح لمعرفة ما إذا كان معظم الزيت قد عاد إليه. قد يحتوي الوعاء على كمية قليلة من الزيت.
إغلاق صمام الإرجاع	25. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
إتمام عملية الترشيح	26. لا يلزم اتخاذ أي إجراء. إذا كان OQS (مستشعر جودة الزيت) مُركبًا، فانقل إلى الخطوة التالية، وإلا فانقل إلى الخطوة 32.

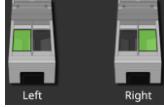
الإجراء	شاشة العرض
27. اضغط على زر X لتشغيل المضخة مرة أخرى إذا كان مستوى الزيت أقل من خط مستوى الزيت الأدنى. * اضغط على زر √ بمجرد وصول مستوى الزيت إلى خط الحد الأدنى لمستوى الزيت. إذا لم يكن مستوى الزيت في حوض القلي ممتلئًا تمامًا، فتتحقق من وعاء الترشيح لمعرفة ما إذا كان معظم الزيت قد عاد إليه. قد يحتوي الوعاء على كمية قليلة من الزيت.	هل حوض القلي ممتلئ بالزيت؟ 
28. إذا كانت قراءة TPM (إجمالي المواد القطبية) أقل من حدي OQS (إعداد مستشعر جودة الزيت) – للتخلص من الزيت الآن والتخلص من الزيت قريبًا، فستظهر أيقونة OQS (مستشعر جودة الزيت) باللون الأخضر وتعرض رسالة Oil is Good (الزيت جيد)، مصحوبة بقيمة TPM (إجمالي المواد القطبية). يمكن عرض سجل قراءات TPM (إجمالي المواد القطبية) خلال آخر 30 يومًا بالضغط على زر TPM (إجمالي المواد القطبية) % ثم زر History (السجل). اضغط على زر √ للمتابعة. انتقل إلى الخطوة 32. إذا كانت قراءة TPM (إجمالي المواد القطبية) أقل من حد OQS (إعداد مستشعر جودة الزيت) – للتخلص من الزيت الآن ولكنها أعلى من حد التخلص من الزيت قريبًا، فستظهر أيقونة OQS (مستشعر جودة الزيت) باللون الأصفر وتعرض رسالة Discard Oil Soon (التخلص من الزيت قريبًا)، مصحوبة بقيمة TPM (إجمالي المواد القطبية). يمكن عرض سجل قراءات TPM (إجمالي المواد القطبية) خلال آخر 30 يومًا بالضغط على زر TPM (إجمالي المواد القطبية) % ثم زر History (السجل). انتقل إلى التخلص من الزيت قريبًا في الخطوة 30. 29. إذا كانت قراءة TPM (إجمالي المواد القطبية) أعلى من حد OQS (إعداد مستشعر جودة الزيت) – للتخلص من الزيت الآن، فستظهر أيقونة OQS (مستشعر جودة الزيت) باللون الأحمر وتعرض رسالة Discard Oil Now (التخلص من الزيت الآن)، مصحوبة بقيمة TPM (إجمالي المواد القطبية). يمكن عرض سجل قراءات TPM (إجمالي المواد القطبية) خلال آخر 30 يومًا بالضغط على زر TPM (إجمالي المواد القطبية) % ثم زر History (السجل). تخلص من الزيت الآن في الخطوة 31.	 
30. اضغط على زر √ للمتابعة. انتقل إلى الخطوة 32.	التخلص من الزيت في أقرب وقت TPM - XX 
31. اضغط على زر √ للمتابعة. انتقل إلى التخلص في القسم 6/2.1.5. اضغط على زر X لتأخير عملية التخلص.	هل يجب التخلص من الزيت الآن؟ TPM - XX 
32. تتوقف وحدة التحكم عن العمل.	

*ملاحظة: بعد عملية صيانة المرشح، من الطبيعي أن يتبقى بعض الزيت في الوعاء، وقد لا يعود مستوى الزيت إلى المستوى الذي كان عليه قبل بدء عمليتي التنظيف والترشيح. يؤدي الضغط على زر √ بعد محاولتين لإعادة ملء حوض القلي، إلى تمكين ميزة تعويض الزيت التلقائي، إن كانت متوفرة، لتعويض أي فقدان للزيت أثناء عملية الترشيح.

2.1.4 أنظمة التخلص من مخلفات الزيت غير السائب

يستخدم هذا الخيار للتخلص من الزيت القديم إما في وحدة PMSDU أو في وعاء معدني.

عندما ينفذ زيت الطهي، قم بتصريف الزيت في وعاء مناسب لنقله إلى وعاء مخلفات الزيت. توصي شركة Frymaster باستخدام وحدة التخلص من السمن من ماكدونالدز (PMSDU). يرجى الرجوع إلى الوثائق المرفقة مع وحدة التخلص من الزيت المستعمل للحصول على تعليمات التشغيل المحددة. **ملاحظة:** في حال استخدام وحدة SDU التي تم تصنيعها قبل يناير 2004، فلن تتسع الوحدة تحت مجرى التصريف. في حال عدم توافر وحدة التخلص من الزيت المستعمل، اترك الزيت يبرد حتى يصل إلى 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية)، ثم قم بتصريف الزيت في وعاء معدني بسعة أربعة غالونات (15 لترًا) أو أكثر لمنع انسكاب الزيت.

شاشة العرض	الإجراء
	1. اضغط على زر قائمة الترشيح.
	2. اختر حوض القلي (اليسار أو اليمين) لأحواض القلي المقسمة.
التخلص من الزيت	3. حدد التخلص من الزيت.
هل يجب التخلص من الزيت الآن؟ 	4. اضغط على زر √ للمتابعة. في حال تم تحديد الزر X، يعود المستخدم إلى الحالة السابقة. خطر اترك الزيت يبرد حتى يصل إلى 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية) قبل تصريفه في وعاء معدني مناسب للتخلص منه.
إزالة وعاء الترشيح	5. أخرج وعاء الترشيح من المقلاة بحذر. خطر أخرج وعاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.
إدخال وحدة التخلص من الزيت المستعمل هل اكتملت العملية؟ 	6. أخرج وعاء الترشيح بحذر من المقلاة وأدخل وحدة التخلص من الزيت المستعمل. اضغط على زر √ للمتابعة. خطر أخرج وعاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط. خطر عند تصريف الزيت في وحدة التخلص من الزيت المستعمل، لا تملأ الوعاء إلى ما فوق خط الحد الأقصى الموجود عليها.
هل وحدة التخلص من الزيت المستعمل موجودة في مكانها؟ 	7. تأكد من توافر وحدة PMSDU أو وعاء معدني بسعة أربعة غالونات (15 لترًا) أو أكبر. اضغط على زر √ للمتابعة. خطر اترك الزيت يبرد حتى يصل إلى 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية) قبل تصريفه في وعاء معدني مناسب للتخلص منه. خطر عند تصريف الزيت في وعاء مناسب من نوع MSDU أو METAL، تأكد من أن سعة الوعاء لا تقل عن أربعة غالونات (15 لترًا) أو أكثر. وإلا، فقد يفيض الزيت، مما قد يتسبب في إصابة.
التصريف	8. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء قيام حوض القلي بالتخلص من الزيت.
هل حوض القلي فارغ؟ 	9. بمجرد أن يصبح حوض القلي فارغًا، اضغط على زر √ للمتابعة.

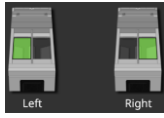
شاشة العرض	الإجراء
⚠️ إغلاق مجرى التصريف إزالة الأدوات	10. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف. ⚠️ خطر تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.
إزالة وحدة التخلص من الزيت المستعمل هل اكتملت العملية؟ 	11. أزل وحدة التخلص من الزيت المستعمل، ثم اضغط على زر √ للمتابعة.
إدخال وعاء الترشيح	12. أدخل وعاء الترشيح التنظيف والمُجمّع في مكانه. في حال استخدام الزيت النقي السائب، انتقل إلى الخطوة التالية. وإلا، فانقل إلى الخطوة 17.
هل تريد ملء حوض القلي من الزيت السائب؟  	13. اضغط على زر √ للمتابعة. في حال تم تحديد الزر X، يعود المستخدم إلى قائمة الترشيح.
املا حوض القلي بالزيت 	14. اضغط مع الاستمرار على الزر لملء حوض القلي. تستخدم مضخة إعادة ملء الزيت السائب مفتاحًا مؤقتًا. لا تعمل المضخة إلا عند الضغط على المفتاح.
حرر الزر عند الامتلاء	15. حرر الزر عندما يمتلئ حوض القلي حتى خط التعبئة السفلي.
هل تريد الاستمرار في التعبئة؟  	16. اضغط على زر √ للاستمرار في التعبئة. وإلا، فاضغط على زر X بمجرد امتلاء حوض القلي، للخروج والانتقال إلى الخطوة 18.
ملء حوض القلي يدويًا هل اكتملت العملية؟ 	17. اسكب الزيت بحذر في حوض القلي حتى يصل إلى خط التعبئة للمستوى الأدنى داخل المقلاة. اضغط على زر √ بمجرد امتلاء حوض القلي.
	18. تتوقف وحدة التحكم عن العمل. أعد إدخال وعاء الترشيح إذا لم يتم إدخاله مُسبقًا.

2.1.5 أنظمة التخلص من مخلفات الزيت السائب

يستخدم هذا الخيار لتصريف الزيت المستهلك إلى نظام التخلص من مخلفات الزيت السائب مثل RTI. تُستخدم أنظمة الزيت السائب مضخة لنقل الزيت المستهلك من المقلاة إلى خزان التجميع. تُستخدم تمديدات أنابيب إضافية لربط أنظمة الزيت السائب بالقلايات.



تحذير
تأكد من وجود ورق أو وسادة الترشيح في مكانهما قبل القيام بتصريف الزيت أو التخلص منه. قد يؤدي عدم إدخال ورق أو وسادة الترشيح إلى انسداد الأنابيب و/أو المضخة.

شاشة العرض	الإجراء
	1. يجب أن تكون المقلاة تكون عند درجة الحرارة المحددة. اضغط على زر قائمة الترشيح.
	2. اختر حوض القلي (اليسار أو اليمين) لأحواض القلي المقسمة.
التخلص من الزيت	3. حدد التخلص من الزيت.
هل يجب التخلص من الزيت الآن؟  	4. اضغط على زر √ للمتابعة والانتقال إلى الخطوة 9. في حال تم تحديد الزر X، يعود المستخدم إلى الحالة السابقة.
خزان المخلفات ممتلئ 	5. لا تظهر هذه الرسالة إلا إذا كان خزان مخلفات الزيت السائب ممتلئًا. اضغط على زر √ للتأكيد والاتصال بمزود خدمات التخلص من مخلفات الزيت السائب. تعود الشاشة إلى وضع إيقاف التشغيل.
إزالة وعاء الترشيح	6. أزل وعاء الترشيح. ⚠️ خطر أخرج وعاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.

الإجراء	شاشة العرض
7. إذا كان وعاء الترشيح فارغاً، فاضغط على زر √ وانتقل إلى الخطوة التالية. إذا لم يكن الوعاء فارغاً، فاضغط على زر X. يتم إلغاء وظيفة التخلص والعودة إلى قائمة الترشيح. أزل الزيت من الوعاء بعد إدخال وعاء الترشيح، ثم أعد تنفيذ الوظيفة. في حال عدم اكتشاف أي وعاء، تعرض شاشة وحدة التحكم رسالة insert filter pan (أدخل وعاء الترشيح) حتى يتم اكتشاف الوعاء.	هل وعاء الترشيح فارغ؟ 
8. ادفع وعاء الترشيح إلى مكانه بالكامل، وانتقل إلى الخطوة التالية. يتم عرض هذه الرسالة إذا لم يكن وعاء الترشيح مُحكم الربط.	إدخال وعاء الترشيح
9. لا يلزم اتخاذ أي إجراء، حيث يتم تصريف الزيت إلى وعاء الترشيح.	التصريف
10. بمجرد أن يصبح حوض القلي فارغاً، اضغط على زر √ للمتابعة.	هل حوض القلي فارغ؟ 
11. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف. ⚠ خطر تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.	⚠ إغلاق مجرى التصريف - إزالة الأدوات
12. افتح باب الخزانة الأيسر وقم بفتح الصمام إذا لزم الأمر. اسحب صمام التصريف إلى الأمام بالكامل لبدء عملية التخلص، ثم انتقل إلى الخطوة التالية.	فتح صمام التصريف 
13. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء قيام المضخة بنقل الزيت المستعمل من وعاء الترشيح إلى خزان مخلفات الزيت السائب لمدة أربع (4) دقائق.	التخلص
14. اسحب وعاء الترشيح بحذر من المقلاة. ⚠ خطر أخرج وعاء الترشيح ببطء لتجنب تآثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.	إزالة وعاء الترشيح
15. إذا كان وعاء الترشيح فارغاً، فاضغط على زر √. إذا لم يكن الوعاء فارغاً، فاضغط على زر X، وأدخل وعاء الترشيح، ثم عد إلى الحالة السابقة.	هل وعاء الترشيح فارغ؟ 
16. ادفع وعاء الترشيح إلى مكانه بالكامل، وانتقل إلى الخطوة التالية.	إدخال وعاء الترشيح
17. أغلق صمام التصريف عن طريق دفع مقبض الصمام نحو الجزء الخلفي من المقلاة حتى يتوقف. أعد قفل الصمام إذا طلب منك مديرك ذلك. في حال استخدام نظام الزيت النقي من JIB (خزان الزيت الاحتياطي)، انتقل إلى الخطوة 24. في حال استخدام نظام الزيت النقي السائب، انتقل إلى الخطوة التالية.	إغلاق صمام التصريف 
18. اضغط على زر √ للمتابعة. في حال تم تحديد الزر X، يعود المستخدم إلى قائمة الترشيح.	هل يتم ملء حوض القلي من الزيت السائب؟ 
19. اضغط مع الاستمرار على الزر لملء حوض القلي. تستخدم مضخة إعادة ملء الزيت السائب مؤقتاً. لا تعمل المضخة إلا عند الضغط على المفتاح.	ملء حوض القلي بالزيت 
20. اضغط مع الاستمرار على الزر لملء حوض القلي. حرر الزر عندما يمتلئ حوض القلي حتى خط التعبئة السفلي.	اضغط على الزر حتى يمتلئ

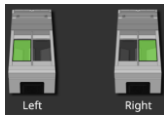
الإجراء	شاشة العرض
21. اضغط على زر √ للاستمرار في التعبئة. وإلا، فاضغط على زر X بمجرد امتلاء حوض القلي حتى خط التعبئة السفلي.	هل تريد الاستمرار في التعبئة؟ 
22. تتوقف وحدة التحكم عن العمل. أعد إدخال وعاء الترشيح إذا لم يتم إدخاله مسبقاً.	

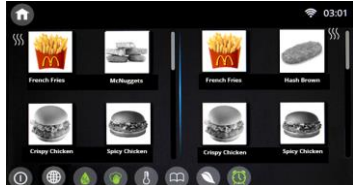
2.1.6 مرشح OQS (مستشعر جودة الزيت)

إشعار
يجب استبدال وسادة أو ورق الترشيح يوميًا.

مرشح OQS (مستشعر جودة الزيت) هو وظيفة تعمل على ترشيح حوض القلي، حيث يقوم بقراءة مستوى الزيت لاختبار TPM (إجمالي المواد القطبية) في الزيت باستخدام مستشعر OQS (جودة الزيت) المدمج. تُستخدم هذه الوظيفة لتحديد متى يصل الزيت إلى نهاية عمره الافتراضي ومتى يتم التخلص منه. تأكد من استبدال وسادة أو ورق الترشيح يوميًا للحفاظ على تشغيل النظام بشكل صحيح. يجب تغيير وسادة أو ورق الترشيح مرتين يوميًا، لضمان التشغيل السليم في المتاجر ذات حجم المبيعات الكبير، أو التي تعمل على مدار 24 ساعة.

إذا ظهرت رسالة CLOSE DISPOSE VALVE (إغلاق صمام التصريف)، فقم بإغلاق صمام التصريف. اضغط على زر X (لا) للخروج.

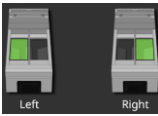
شاشة العرض	الإجراء
	1. يجب أن تكون المقلاة تكون عند درجة الحرارة المحددة. اضغط على زر قائمة الترشيح.
	2. اختر حوض القلي (اليسار أو اليمين) لأحواض القلي المقسمة.
مرشح OQS (مستشعر جودة الزيت)	3. حدد مرشح OQS (مستشعر جودة الزيت).
هل تريد استخدام مرشح OQS (مستشعر جودة الزيت) الآن؟ 	4. اضغط على زر √ لبدء عملية الترشيح. في حالة الضغط على زر X، يتم إلغاء الترشيح، وتستأنف المقلاة عملها بشكل طبيعي.
تم اكتشاف انخفاض مستوى الزيت أضف الزيت 	5. يتم عرض هذه الرسالة إذا كان مستوى الزيت منخفضًا جدًا. أضف الزيت، ثم اضغط على زر √ لتأكيد المشكلة والعودة إلى وضع الطهي الخامل. تحقق مما إذا كان مستوى الزيت في JIB (خزان الزيت الاحتياطي) منخفضًا. إذا لم يكن مستوى الزيت في JIB (خزان الزيت الاحتياطي) منخفضًا واستمر حدوث ذلك، فيرجى الاتصال بـ FAS.
إزالة الأوساخ من حوض القلي هل اكتملت العملية؟ 	6. قم بإزالة الفتات من الزيت باستخدام المصفاة بحركة من الأمام إلى الخلف، مع إزالة أكبر قدر ممكن من الفتات من كل حوض قلي. اضغط على زر √ عند الانتهاء. اضغط على زر X لإلغاء عملية الترشيح.
التصريف	7. لا يلزم اتخاذ أي إجراء، حيث يتم تصريف الزيت إلى وعاء الترشيح.
التنظيف العميق	8. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء فتح صمام الإرجاع، وتدفق الزيت من وعاء الترشيح إلى حوض القلي.
⚠️ إغلاق مجرى التصريف إزالة الأدوات	9. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف.
⚠️ خطر تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.	10. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء ملء حوض القلي.
التعبئة	11. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء قيام مستشعر OQS (جودة الزيت) بحساب قيمة جودة الزيت.
قياس جودة الزيت	12. لا يلزم اتخاذ أي إجراء، حيث يتم تصريف الزيت إلى وعاء الترشيح.
التصريف	13. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف.
⚠️ إغلاق مجرى التصريف إزالة الأدوات	14. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء إعادة ملء حوض القلي.
⚠️ خطر تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.	15. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
التعبئة	16. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.
إغلاق صمام الإرجاع إتمام عملية الترشيح	17. إذا كانت قراءة TPM (إجمالي المواد القطبية) أقل من حدي OQS (إعداد مستشعر جودة الزيت) – للتخلص من الزيت الآن والتخلص من الزيت قريبًا، فستظهر أيقونة OQS (مستشعر جودة الزيت) باللون الأخضر وتعرض رسالة Oil is Good (الزيت جيد)، مصحوبة بقيمة TPM (إجمالي المواد القطبية). يمكن عرض سجل قراءات TPM (إجمالي المواد القطبية) خلال آخر 30 يومًا بالضغط على زر TPM.
	

شاشة العرض	الإجراء
  	(إجمالي المواد القطبية) % ثم زر History (السجل). اضغط على زر √ للمتابعة. انتقل إلى الخطوة 20. إذا كانت قراءة TPM (إجمالي المواد القطبية) أقل من حد OQS (إعداد مستشعر جودة الزيت) – للتخلص من الزيت الآن ولكنها أعلى من حد التخلص من الزيت قريباً، فستظهر أيقونة OQS (مستشعر جودة الزيت) باللون الأصفر وتعرض رسالة Discard Oil Soon (التخلص من الزيت قريباً)، مصحوبة بقيمة TPM (إجمالي المواد القطبية). يمكن عرض سجل قراءات TPM (إجمالي المواد القطبية) خلال آخر 30 يوماً بالضغط على زر TPM (إجمالي المواد القطبية) % ثم زر History (السجل). انتقل إلى التخلص من الزيت قريباً في الخطوة 18. إذا كانت قراءة TPM (إجمالي المواد القطبية) أعلى من حد OQS (إعداد مستشعر جودة الزيت) – للتخلص من الزيت الآن، فستظهر أيقونة OQS (مستشعر جودة الزيت) باللون الأحمر وتعرض رسالة Discard Oil Now (التخلص من الزيت الآن)، مصحوبة بقيمة TPM (إجمالي المواد القطبية). يمكن عرض سجل قراءات TPM (إجمالي المواد القطبية) خلال آخر 30 يوماً بالضغط على زر TPM (إجمالي المواد القطبية) % ثم زر History (السجل). تخلص من الزيت الآن في الخطوة 19.
التخلص من الزيت في أقرب وقت TPM - XX 	18. اضغط على زر √ للمتابعة. انتقل إلى الخطوة 20
هل يجب التخلص من الزيت الآن؟ TPM - XX 	19. اضغط على زر √ للمتابعة. انتقل إلى التخلص في القسم 6/2.1.5. اضغط على زر X لتأخير عملية التخلص.
التسخين المسبق 	20. لا يلزم اتخاذ أي إجراء، حيث تسخن المقلاة حتى تصل إلى درجة الحرارة المحددة.
21. المقلاة جاهزة للاستخدام. يتم عرضها بمجرد وصول المقلاة إلى درجة الحرارة المحددة.	

ملاحظة: إذا لم يتم إعادة الزيت بالكامل أثناء عملية الترشيع، فقد ينتقل النظام إلى وظيفة الترشيع غير المكتمل.

2.1.7 الملء من وعاء الترشيع

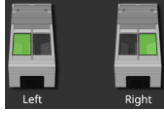
تعمل وظيفة التعبئة من وعاء الترشيع على ملء حوض القلي من وعاء الترشيع.

شاشة العرض	الإجراء
	1. يجب أن تكون المقلاة في وضع إيقاف التشغيل.
	2. اضغط على زر قائمة الترشيع.
	3. اختر حوض القلي (اليسار أو اليمين) لأحواض القلي المقسمة.
الملء من وعاء الترشيع	4. حدد الملء من وعاء الترشيع في حال عدم اكتشاف أي وعاء، تعرض شاشة وحدة التحكم رسالة Insert filter pan (أدخل وعاء الترشيع) حتى يتم اكتشاف الوعاء.
هل يُملأ حوض القلي من وعاء الترشيع؟ 	5. اضغط على زر √ للمتابعة. في حال تم تحديد الزر X، يتم إيقاف تشغيل وحدة التحكم.
التعبئة	6. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء ملء حوض القلي.
هل حوض القلي ممتلئ بالزيت؟ 	7. اضغط على زر X لتشغيل المضخة مرة أخرى إذا كان مستوى الزيت أقل من خط الحد الأدنى لمستوى الزيت. اضغط على زر √ بمجرد وصول مستوى الزيت إلى خط الحد الأدنى لمستوى الزيت. إذا لم يكن مستوى الزيت في حوض القلي ممتلئاً تماماً، فتتحقق من وعاء الترشيع لمعرفة ما إذا كان معظم الزيت قد عاد إليه. قد يحتوي الوعاء على كمية

شاشة العرض	الإجراء
	قليلة من الزيت.
	8. تتوقف وحدة التحكم عن العمل.

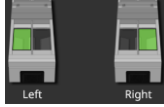
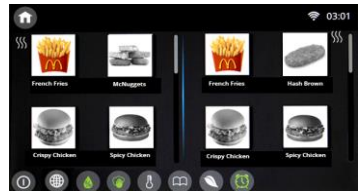
2.1.8 الملء من الزيت السائب

تُستخدم وظيفة التعبئة من الزيت السائب لملء حوض القلي من مصدر زيت نقي سائب.

شاشة العرض	الإجراء
	1. يجب أن تكون المقلاة في وضع إيقاف التشغيل.
	2. اضغط على زر قائمة الترشيح.
	3. اختر حوض القلي اليسار أو حوض القلي اليمين لأحواض القلي المقسمة.
الملء من الزيت السائب	4. حدد الملء من الزيت السائب.
هل يتم ملء حوض القلي من الزيت السائب؟ 	5. اضغط على زر √ للمتابعة. في حال تم تحديد الزر X، يعود المستخدم إلى قائمة الترشيح.
ملء حوض القلي بالزيت  اضغط على الزر حتى يمتلئ	6. اضغط مع الاستمرار على الزر لملء حوض القلي. تستخدم مضخة إعادة ملء الزيت السائب مفتاحاً مؤقتاً. لا تعمل المضخة إلا عند الضغط على المفتاح. حرر الزر عندما يمتلئ حوض القلي حتى خط التعبئة السفلي.
هل تريد الاستمرار في التعبئة؟ 	7. اضغط على زر √ للاستمرار في التعبئة. وإلا، فاضغط على زر X بمجرد امتلاء حوض القلي حتى خط التعبئة السفلي.
	8. تتوقف وحدة التحكم عن العمل.

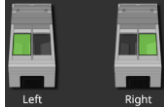
2.1.9 نقل الوعاء إلى سلة المخلفات (لأنظمة الزيت السائب فقط)

تُعد وظيفة نقل الوعاء إلى سلة المخلفات خيارًا يتيح لأنظمة الزيت السائب ضخ الزيت الزائد الموجود في وعاء الزيت إلى خزانات مخلفات الزيت السائب، دون تصريف الزيت الموجود في حوض القلي.

شاشة العرض	الإجراء
	1. اضغط على زر قائمة الترشيح.
	2. اختر حوض القلي (اليسار أو اليمين) لأحواض القلي المقسمة.
نقل الوعاء إلى سلة المخلفات	3. حدد نقل الوعاء إلى سلة المخلفات.
هل يُنقل الزيت من وعاء الترشيح إلى سلة المخلفات؟ 	4. اضغط على زر √ للمتابعة. في حال تم تحديد الزر X، يعود المستخدم إلى الحالة السابقة. في حال عدم اكتشاف أي وعاء، تعرض شاشة وحدة التحكم رسالة INSERT PAN (أدخل الوعاء) حتى يتم اكتشاف الوعاء.
خزان المخلفات ممتلئ 	5. لا تظهر هذه الرسالة إلا إذا كان خزان مخلفات الزيت السائب ممتلئًا. اضغط على زر √ للتأكيد والاتصال بمزود خدمات التخلص من مخلفات الزيت السائب. تعود الشاشة إلى حالتها السابقة.
فتح صمام التصريف 	6. افتح باب الخزانة الأيسر وقم بفتح الصمام إذا لزم الأمر. اسحب صمام التصريف إلى الأمام بالكامل لبدء عملية التخلص.
التخلص	7. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء قيام المضخة بنقل الزيت المستعمل من الوعاء إلى خزان مخلفات الزيت السائب لمدة أربع (4) دقائق. 8. اسحب وعاء الترشيح بحذر من المقلاة.
إزالة وعاء الترشيح	⚠ خطر أخرج وعاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.
هل وعاء الترشيح فارغ؟ 	9. إذا كان وعاء الترشيح فارغًا، فاضغط على زر √. إذا لم يكن الوعاء فارغًا، فاضغط على زر X وارجع إلى الخطوة 7.
إدخال وعاء الترشيح إغلاق صمام التصريف	10. أدخل وعاء الترشيح.
	11. أغلق صمام التصريف عن طريق دفع مقبض الصمام نحو الجزء الخلفي من المقلاة حتى يتوقف. أعد قفل الصمام إذا طلب منك مدير ذلك.
	12. تعود وحدة التحكم إلى الحالة الابتدائية.

2.1.10 التصريف إلى وعاء الترشيح

تعمل وظيفة التصريف إلى وعاء الترشيح على تصريف الزيت من حوض القلي إلى وعاء الترشيح.

شاشة العرض	الإجراء
	1. اضغط على زر قائمة الترشيح.
	2. اختر حوض القلي (اليسار أو اليمين) لأحواض القلي المقسمة.
التصريف إلى وعاء الترشيح هل يجب تصريف الزيت الآن؟	3. حدد التصريف إلى وعاء الترشيح.
	4. اضغط على زر √ للمتابعة. في حال تم تحديد الزر X، يتم إيقاف تشغيل وحدة التحكم.
إزالة وعاء الترشيح	5. اسحب وعاء الترشيح بحذر من المقلاة.
	⚠ خطر أخرج وعاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.
هل وعاء الترشيح فارغ؟	6. إذا كان وعاء الترشيح فارغًا، فاضغط على زر √.
	7. أدخل وعاء الترشيح.
إدخال وعاء الترشيح	8. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء قيام حوض القلي بتصريف الزيت إلى وعاء الترشيح.
التصريف	9. بمجرد أن يصبح حوض القلي فارغًا، اضغط على زر √ للمتابعة.
هل حوض القلي فارغ؟	10. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف.
⚠ إغلاق مجرى التصريف إزالة الأدوات	⚠ خطر تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.
حدد أحد خيارات التعامل مع الزيت املأ حوض القلي هذا املأ حوض قلي آخر التخلص من	11. حدد Fill This Vat (ملء حوض القلي هذا) ثم تخط هذه الخطوة للانتقال إلى الخطوة التالية. حدد Fill Another Vat (ملء حوض قلي آخر)، ثم حدد حوض القلي واتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة. حدد Dispose (التخلص) وانتقل إلى الخطوة 19. حدد إيقاف التشغيل وانتقل إلى الخطوة 14.
هل يُملا حوض القلي من وعاء الترشيح؟	12. اضغط على زر √ (تأكيد - نعم) لإعادة ملء حوض القلي، وإلا، فانتقل إلى الخطوة 14.
	13. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء ملء حوض القلي.
التعبئة	14. اضغط على زر X (لا) لتشغيل المضخة مرة أخرى إذا كان مستوى الزيت أقل من خط المستوى الأقصى للزيت. اضغط على زر √ بمجرد وصول مستوى الزيت إلى خط الحد الأدنى لمستوى الزيت. إذا لم يكن مستوى الزيت في حوض القلي ممتلئًا تمامًا، فتتحقق من وعاء الترشيح لمعرفة ما إذا كان معظم الزيت قد عاد إليه. قد يحتوي الوعاء على كمية قليلة من الزيت.
هل حوض القلي ممتلئ بالزيت؟	15. اسحب وعاء الترشيح بحذر من المقلاة.
	⚠ خطر افتح غطاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.
إزالة وعاء الترشيح	16. إذا كان وعاء الترشيح فارغًا، فاضغط على زر √. إذا لم يكن الوعاء فارغًا، فاضغط على زر X.
هل وعاء الترشيح فارغ؟	
	

شاشة العرض	الإجراء
إدخال وعاء الترشيح هل يملأ حوض القلي من وعاء الترشيح؟ 	17. أدخل وعاء الترشيح وانتقل إلى الخطوة 23.
التخلص من الزيت يدويًا هل اكتملت العملية؟ 	18. اضغط على زر √ (تأكيد - نعم) لإعادة ملء حوض القلي، وانتقل إلى الخطوة 13، وإلا، فانتقل إلى الخطوة التالية.
إزالة وعاء الترشيح	19. تخلص من الزيت يدويًا، واضغط على زر √ عند الانتهاء.
هل وعاء الترشيح فارغ؟ 	20. اسحب وعاء الترشيح بحذر من المقلاة. ⚠ خطر افتح غطاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.
إدخال وعاء الترشيح	21. إذا كان وعاء الترشيح فارغًا، فاضغط على زر √. إذا لم يكن الوعاء فارغًا، فاضغط على زر X.
إدخال وعاء الترشيح	22. أدخل وعاء الترشيح.
	23. تتوقف وحدة التحكم عن العمل.

2.1.11 التنظيف العميق (التطهير بالغليان أو النقع البارد) لأنظمة التخلص من الزيت غير السائب

يستخدم وضع التنظيف العميق لإزالة الزيت المتفحم من حوض القلي.
ملاحظة: يرجى الرجوع إلى تعليمات "إجراء التنظيف العميق للمقلاة" الخاصة بشركة Kay Chemical أو Diversey لتنظيف مقلاة Intuition.

شاشة العرض	الإجراء
	1. اضغط على زر قائمة الترشيح.
	2. اختر حوض القلي (اليسار أو اليمين) لأحواض القلي المقسمة.
التنظيف العميق	3. حدد Deep Clean (التنظيف العميق).
هل تريد بدء التنظيف العميق الآن؟ 	4. اضغط على زر √ للمتابعة. في حال تم تحديد الزر X، يعود المستخدم إلى قائمة الترشيح. في حال عدم اكتشاف أي وعاء، تعرض شاشة وحدة التحكم رسالة INSERT PAN (أدخل الوعاء) حتى يتم اكتشاف الوعاء.
تركيب أغطية على أحواض القلي المجاورة 	5. قم بتركيب الأغطية على أحواض القلي المجاورة، إن أمكن، واضغط على زر √ عند الانتهاء.
إزالة وعاء الترشيح	6. اسحب وعاء الترشيح بحذر من المقلاة. ⚠ خطر أخرج وعاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.
هل وعاء الترشيح فارغ؟ 	7. إذا كان وعاء الترشيح فارغًا، فاضغط على زر √ وانتقل إلى الخطوة التالية. إذا لم يكن الوعاء فارغًا، فاضغط على زر X واتبع التعليمات لإعادة الزيت إلى حوض القلي.
إدخال وعاء الترشيح	8. أدخل وعاء الترشيح.
هل يوجد زيت في حوض القلي؟ 	9. إذا كان الزيت موجودًا في حوض القلي، فاضغط على زر √ وتابع. إذا كان حوض القلي فارغًا، فاضغط على زر X وانتقل إلى الخطوة 17.

الإجراء	شاشة العرض
10. أخرج وعاء الترشيح من المقلاة بحذر، وضعه جانباً. خطر أخرج وعاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.	إزالة وعاء الترشيح
11. أدخل وحدة التخلص من الزيت المستعمل. خطر تأكد من وجود SDU (وحدة التخلص من السمن) أو وعاء معدني مناسب أسفل فتحة التصريف، بسعة أربعة (4) غالونات (15 لترًا) أو أكثر. وإلا، فقد يفيض الزيت، مما قد يتسبب في إصابة.	إدخال وحدة التخلص من الزيت المستعمل  هل اكتملت العملية؟ 
12. تأكد من توافر وحدة SDU أو وعاء معدني بسعة أربعة غالونات (15 لترًا) أو أكبر. اضغط على زر √ للمتابعة. خطر اترك الزيت يبرد حتى يصل إلى 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية) قبل تصريفه في وعاء معدني مناسب للتخلص منه. خطر عند تصريف الزيت في وحدة التخلص من الزيت المستعمل، لا تملأ الوعاء إلى ما فوق خط الحد الأقصى الموجود عليها.	هل وحدة التخلص من الزيت المستعمل موجودة في مكانها؟ 
13. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء قيام حوض القلي بتصريف الزيت إلى وعاء التخلص منه.	التصريف
14. عندما يكون حوض القلي فارغًا، اضغط على زر √ للمتابعة.	هل حوض القلي فارغ؟ 
15. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف. خطر تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.	⚠ إغلاق مجرى التصريف إزالة الأدوات
16. أزل وحدة التخلص من الزيت المستعمل، واضغط على زر √.	إزالة وحدة التخلص من الزيت المستعمل هل اكتملت العملية؟ 
17. أزل سلة الفتات، وحلقة التثبيت، ووسادة الترشيح، والشبكة. أدخل وعاء الترشيح الفارغ.	إدخال وعاء الترشيح
18. املا حوض القلي المراد تنظيفه بالماء ومزيج محلول التنظيف. اضغط على زر √ لبدء إجراءات التنظيف.	هل تريد إضافة محلول التنظيف؟ هل اكتملت العملية؟ 
19. افرك حوض القلي، ثم اترك المحلول ينقع فيه أثناء العد التنازلي للموقت، بينما تسخن المقلاة إلى 195 درجة فهرنهايت (91 درجة مئوية) لمدة ساعة واحدة.	التنظيف
20. اضغط على زر √ لإيقاف صوت الإنذار.	اكتملت العملية 
21. افرك أي أوساخ متبقية في حوض القلي، واضغط على زر √.	فرك الجزء الداخلي من حوض القلي هل اكتملت العملية؟ 

الإجراء	شاشة العرض
22. يُرجى الرجوع إلى التعليمات المقدمة من شركة Kay Chemical أو Diversey الخاصة بـ "إجراء التنظيف العميق للمقلاة" للحصول على تعليمات حول كيفية إزالة محلول التنظيف. بمجرد إزالة المحلول، اضغط على زر √ للمتابعة. ⚠ خطر اترك محلول التنظيف العميق (التطهير بالغليان) يبرد حتى يصل إلى 100 درجة فهرنهايت (38 درجة مئوية) قبل التخلص منه، وإلا فقد يتسبب السائل الساخن في حدوث إصابة.	إزالة محلول التنظيف 
23. تأكد من إزالة محلول التنظيف، واضغط على زر √ للمتابعة.	هل تمت إزالة محلول التنظيف؟ هل اكتملت العملية؟ 
24. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء قيام حوض القلي بتصريف الكمية الصغيرة من المحلول المتبقي في حوض القلي.	التصريف
25. عندما يكون حوض القلي فارغًا، اضغط على زر √ للمتابعة.	هل حوض القلي فارغ؟ 
26. اشطف المحلول الزائد من حوض القلي. اضغط على زر √ عندما يتم شطف حوض القلي بالكامل.	شطف حوض القلي هل اكتملت العملية؟ 
27. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف. ⚠ خطر تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.	⚠ إغلاق مجرى التصريف إزالة الأدوات
28. قم بإزالة وعاء الترشيح، ثم قم بإفراغ محتويات وعاء الترشيح. اشطف الوعاء لإزالة أي محلول متبقي.	إزالة وعاء الترشيح
29. جفف حوض القلي، وتأكد من أنه جاف تمامًا. اضغط على زر √ عند الانتهاء. ⚠ خطر تأكد من أن حوض القلي جاف تمامًا، وخلّ من الماء قبل ملئه بالزيت. سيؤدي عدم القيام بذلك إلى تآثر السائل الساخن عند تسخين الزيت إلى درجة حرارة الطهي.	تجفيف حوض القلي هل اكتملت العملية؟ 
30. تأكد من أن وعاء الترشيح ومكوناته نظيفة وجافة تمامًا. اضغط على زر √ عند الانتهاء. ⚠ خطر تأكد من أن وعاء الترشيح جاف تمامًا، وخلّ من الماء قبل ملئه بالزيت. سيؤدي عدم القيام بذلك إلى تآثر السائل الساخن عند تسخين الزيت إلى درجة حرارة الطهي.	تجفيف وعاء الترشيح هل اكتملت العملية؟ 
31. أعد تركيب الشبكة، وورق أو وسادة الترشيح، ثم اضغط على حلقة التثبيت وسلة الفتات (بالترتيب التالي). أدخل وعاء الترشيح.	إدخال وعاء الترشيح
32. اسكب الزيت بحذر في حوض القلي حتى يصل إلى خط تعبئة الزيت للمستوى الأدنى داخل المقلاة. اضغط على زر √ بمجرد امتلاء حوض القلي.	ملء حوض القلي يدويًا هل اكتملت العملية؟ 
33. تتوقف وحدة التحكم عن العمل.	

2.1.12 التنظيف العميق (التطهير بالغليان) لأنظمة التخلص من مخلفات الزيت السائب

يُستخدم وضع التنظيف لإزالة الزيت المتفحم من حوض القلي.
ملاحظة: يُرجى الرجوع إلى تعليمات "إجراء التنظيف العميق للمقلاة" الخاصة بشركة Key Chemical أو Diversey لتنظيف مقلاة Intuition.

تحذير ⚠️
تأكد من وجود ورق أو وسادة الترشيح في مكانهما قبل القيام بتصريف الزيت أو التخلص منه. قد يؤدي عدم إدخال ورق أو وسادة الترشيح إلى انسداد الأنابيب و/أو المضخات.

الإجراء	شاشة العرض
1. اضغط على زر قائمة الترشيح. يمكن بدء تشغيل هذه الوظيفة عندما تكون المقلاة في وضع التشغيل أو إيقاف التشغيل. في حال التخلص من الزيت السائب، يُوصى بالتخلص من الزيت وهو دافئ، لتسهيل عملية ضخه.	
2. اختر حوض القلي (اليسار أو اليمين) لأحواض القلي المقسمة.	
3. حدد Deep Clean (التنظيف العميق).	التنظيف العميق
4. اضغط على زر √ للمتابعة. في حال تم تحديد الزر X، يعود المستخدم إلى قائمة الترشيح. في حال عدم اكتشاف أي وعاء، تعرض شاشة وحدة التحكم رسالة insert pan (أدخل الوعاء) حتى يتم اكتشاف الوعاء.	هل تريد بدء التنظيف العميق الآن؟
5. قم بتركيب الأغشية على أحواض القلي المجاورة، إن أمكن، واضغط على زر √ عند الانتهاء.	تركيب أغشية على أحواض القلي المجاورة
6. اسحب وعاء الترشيح بحذر من المقلاة.	إزالة وعاء الترشيح
خطر ⚠️ أخرج وعاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.	
7. إذا كان وعاء الترشيح فارغاً، فاضغط على زر √ وانتقل إلى الخطوة التالية. إذا لم يكن الوعاء فارغاً، فاضغط على زر X واتبع التعليمات لإعادة الزيت إلى حوض القلي.	هل وعاء الترشيح فارغ؟
8. أدخل وعاء الترشيح.	إدخال وعاء الترشيح
9. إذا كان الزيت موجوداً في حوض القلي، فاضغط على زر √ وانتقل إلى الخطوة التالية. إذا كان حوض القلي فارغاً، فاضغط على زر X وانتقل إلى الخطوة 24.	هل يوجد زيت في حوض القلي؟
10. اسحب وعاء الترشيح بحذر من المقلاة.	إزالة وعاء الترشيح
خطر ⚠️ أخرج وعاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.	
11. إذا كان وعاء الترشيح فارغاً، فاضغط على زر √ وانتقل إلى الخطوة التالية. إذا لم يكن الوعاء فارغاً، فاضغط على زر X واتبع التعليمات لإعادة الزيت إلى حوض القلي.	هل وعاء الترشيح فارغ؟
12. أدخل وعاء الترشيح.	إدخال وعاء الترشيح
13. لا تظهر هذه الرسالة إلا إذا كان خزان المخلفات الزيت السائب ممتلئاً (إن وجد). اضغط على زر √ للتأكيد والاتصال بمزود خدمات التخلص من مخلفات الزيت السائب. تنتقل الشاشة إلى وضع الاستعداد.	⚠️ خزان المخلفات ممتلئ أفرغ خزان المخلفات قبل التخلص من الزيت
14. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء قيام حوض القلي بتصريف الزيت إلى وعاء الترشيح.	التصريف
15. عندما يكون حوض القلي فارغاً، اضغط على زر √ للمتابعة.	هل حوض القلي فارغ؟

الإجراء	شاشة العرض
16. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف. ⚠ خطر تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.	⚠ إغلاق مجرى التصريف إزالة الأدوات
17. افتح باب الخزانة الأيسر وقم بفتح الصمام إذا لزم الأمر. اسحب صمام التصريف إلى الأمام بالكامل لبدء عملية التخلص، ثم انتقل إلى الخطوة التالية.	فتح صمام التصريف 
18. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء قيام المضخة بنقل الزيت المستعمل من الوعاء إلى خزانات مخلفات الزيت السائب لمدة أربع (4) دقائق.	التخلص
19. اسحب وعاء الترشيح بحذر من المقلاة. ⚠ خطر أخرج وعاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر الزيت الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.	إزالة وعاء الترشيح
20. إذا <u>كان</u> وعاء الترشيح فارغًا، فاضغط على زر √ وانتقل إلى الخطوة التالية. إذا <u>لم يكن</u> الوعاء فارغًا، فاضغط على زر X؛ ثم ارجع إلى الخطوة 18.	هل وعاء الترشيح فارغ؟ ✗ ✓
21. أزل سلة الفتات، وحلقة التثبيت، ووسادة الترشيح، والشبكة. أدخل وعاء الترشيح الفارغ.	إدخال وعاء الترشيح
22. أغلق صمام التصريف عن طريق دفع مقبض الصمام نحو الجزء الخلفي من المقلاة حتى يتوقف. أعد قفل الصمام إذا طلب منك مديرك ذلك.	إغلاق صمام التصريف 
23. لا يلزم اتخاذ أي إجراء.	إتمام عملية التصريف
24. املاً حوض القلي المراد تنظيفه بالماء ومحلل التنظيف. اضغط على زر √ لبدء إجراءات التنظيف. يُرجى الرجوع إلى بطاقة متطلبات الصيانة للتنظيف العميق والتعليمات المقدمة من شركة Kay Chemical أو Diversey الخاصة بـ "إجراء التنظيف العميق للمقلاة" لإجراء التنظيف العميق (التطهير بالغليان) لمطاعم ماكدونالدز.	أضف محلل التنظيف هل اكتملت العملية؟ ✓
25. افرك حوض القلي، ثم اترك المحلول ينقع فيه أثناء العد التنازلي للموقت، بينما تسخن المقلاة إلى 195 درجة فهرنهايت (91 درجة مئوية) لمدة ساعة واحدة.	التنظيف
26. اضغط على زر √ لإيقاف صوت الإنذار.	اكتملت العملية ✓
27. افرك أي أوساخ متبقية في حوض القلي، واضغط على زر √.	فرك الجزء الداخلي من حوض القلي هل اكتملت العملية؟ ✓

شاشة العرض	الإجراء
هل تريد إزالة محلول التنظيف؟ 	28. يُرجى الرجوع إلى التعليمات المقدمة من شركة Kay Chemical أو Diversey الخاصة بـ "إجراء التنظيف العميق للمقلاة" للحصول على تعليمات حول كيفية إزالة محلول التنظيف. بمجرد إزالة المحلول، اضغط على زر √ للمتابعة
هل تمت إزالة محلول التنظيف؟ هل اكتملت العملية؟ 	29. تأكد من إزالة محلول التنظيف، واضغط على زر √ للمتابعة.
التصريف	30. لا يلزم اتخاذ أي إجراء أثناء قيام حوض القلي بتصريف الكمية الصغيرة من المحلول المتبقي في حوض القلي.
هل حوض القلي فارغ؟ 	31. اضغط على زر √ عندما يصبح حوض القلي فارغًا تمامًا.
شطف حوض القلي هل اكتملت العملية؟ 	32. اشطف المحلول الزائد من حوض القلي. اضغط على زر √ عندما يتم شطف حوض القلي بالكامل.
⚠ إغلاق مجرى التصريف - إزالة الأدوات	33. تأكد من إزالة جميع الأدوات من حوض القلي قبل إغلاق مجرى التصريف لتجنب تلف مجرى التصريف. ⚠ خطر تجنب إلقاء أي أشياء داخل المصارف. قد يؤدي إغلاق المحركات إلى حدوث أضرار أو إصابات.
إزالة وعاء الترشيح	34. اسحب وعاء الترشيح بحذر من المقلاة. ⚠ خطر أخرج وعاء الترشيح ببطء لتجنب تناثر السائل الساخن الذي قد يتسبب في حروق شديدة، أو حدوث انزلاق وسقوط.
تجفيف حوض القلي هل اكتملت العملية؟ 	35. جفف حوض القلي، وتأكد من أنه جاف تمامًا. اضغط على زر √ عند الانتهاء. ⚠ خطر تأكد من أن حوض القلي جاف تمامًا، وخلال من الماء قبل ملئه بالزيت. سيؤدي عدم القيام بذلك إلى تناثر السائل الساخن عند تسخين الزيت إلى درجة حرارة الطهي.
تجفيف وعاء الترشيح هل اكتملت العملية؟ 	36. تأكد من أن وعاء الترشيح ومكوناته نظيفة وجافة تمامًا. اضغط على زر √ عند الانتهاء. ⚠ خطر تأكد من أن وعاء الترشيح ومكوناته جافة تمامًا وخالية من الماء قبل ملئها بالزيت. سيؤدي عدم القيام بذلك إلى تناثر السائل الساخن عند تسخين الزيت إلى درجة حرارة الطهي.
إدخال وعاء الترشيح	37. أعد تركيب الشبكة، وورق أو وسادة الترشيح، ثم اضغط على حلقة التثبيت وسلّة الفتات. أدخل وعاء الترشيح. في حال استخدام نظام الزيت النقي من JIB (خزان الزيت الاحتياطي)، انتقل إلى الخطوة 40. في حال استخدام نظام الزيت النقي السائب، انتقل إلى الخطوة التالية.
ملء حوض القلي بالزيت  اضغط على الزر حتى يمتلئ	38. اضغط مع الاستمرار على الزر لملء حوض القلي. تستخدم مضخة إعادة ملء الزيت السائب مفتاحًا مؤقتًا. لا تعمل المضخة إلا عند الضغط على المفتاح. حرر الزر عندما يمتلئ حوض القلي حتى خط التعبئة السفلي.
هل تريد الاستمرار في التعبئة؟ 	39. اضغط على زر √ للاستمرار في التعبئة. وإلا، فاضغط على زر X بمجرد امتلاء حوض القلي، وانتقل إلى الخطوة 41.

الإجراء	شاشة العرض
40. اسكب الزيت بحذر في حوض القلي حتى يصل إلى خط التعبئة للمستوى الأدنى داخل المقلاة. اضغط على زر $\sqrt{}$ بمجرد امتلاء حوض القلي.	ملء حوض القلي يدويًا هل اكتملت العملية؟ 
41. تتوقف وحدة التحكم عن العمل.	

FRYMASTER شركة
LA 71106-6800 ،SHREVEPORT ،8700 LINE AVENUE

Frymaster®

800-551-8633

318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

البريد الإلكتروني: FRYSERVICE@FRYMASTER.COM

شركة Frymaster ©2026 المحدودة. ما لم يُنص صراحةً على خلاف ذلك. جميع الحقوق محفوظة. قد يتطلب التحسين المستمر للمنتج إجراء تغييرات في المواصفات دون إشعار مسبق.

رقم القطعة 07/2026 FRY_IOM_8197987AR

