

Friteuse Frymaster

Modèles électriques et à gaz utilisant un ordinateur M2000

Tâche de maintenance hebdomadaire

FR 2 W1 Nettoyer la zone
derrière les friteuses

Tâche de maintenance bihebdomadaire

FR 2 B1 Calibrer la friteuse

Tâche de maintenance mensuelle

FR 2 M1 Calibrer la durée de
remontée de la
friteuse

Tâches de maintenance trimestrielles

FR 2 Q1 Dégraissier par
ébullition les bacs à
friture (friteuses
électriques
uniquement)

FR 2 Q2 Vérifier les
commandes de
protection de
surchauffe

FR 2 Q3 Remplacer les joints
toriques de filtre

Tâche de maintenance semi-annuelle

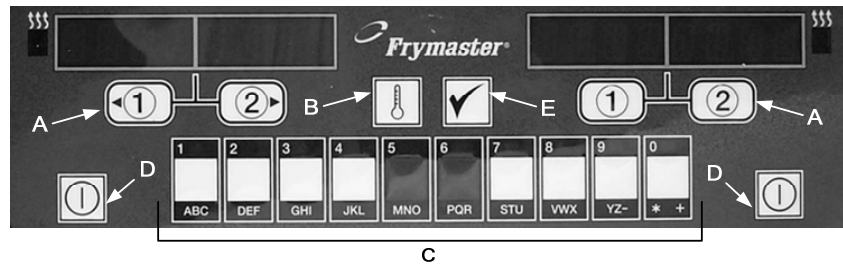
FR 2 S1 Dégraissier par
ébullition les bacs à
friture (friteuses à
gaz uniquement)

Tâche de maintenance annuelle

FR 2 A1-T Inspection de
maintenance
(Friteuses à gaz
uniquement)

FR 2 A2-T Inspection de
maintenance
(Friteuses électriques
uniquement)

Ordinateur modèle M2000



A. Boutons de cycle de cuisson, B. Bouton de temp., C. Boutons produit, D. Marche/Arrêt, E. Bouton de programmation



⚠ Dangers

Ces icônes vous alertent au risque possible de blessure corporelle.

⚡ Alertes d'équipement




Recherchez cet icône pour trouver l'information sur la façon d'éviter d'endommager l'équipement alors que vous effectuez une procédure.

★ Conseils





Recherchez cet icône pour trouver les conseils utiles sur la façon d'effectuer une procédure.

FÉVR. 2010

* 8196733 *

Pourquoi	Éliminer l'huile caramélisée de la zone de l'élément et du boîtier l'entourant.	
Temps requis	5 minutes à préparer	15 minutes à réaliser (5 minutes par bassin)
Période de la journée	Après la fermeture.	Pour les restaurants 24 heures : pendant la nuit ou les périodes de faible achalandage
Icônes de danger	 Huile chaude	 Surfaces chaudes
		 Surfaces/objets tranchants

Outils et fournitures

			
Tampon anti-égratignures	EXCEED - Nettoyant pour verre et autres surfaces	Serviettes de papier	Gants de néoprène pour le filtrage

Procédure

- 1 Mettez les friteuses hors tension. Mettez tous les interrupteurs marche/arrêt (ON/OFF) à la position arrêt (OFF).



Remettez en place les couvercles de bassin de friture et essuyez l'excédent d'huile des éléments à l'aide d'une serviette de papier.

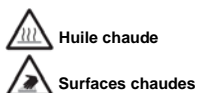


- 2 Nettoyez l'avant et le côté supérieur de la zone de l'élément chauffant. Portez des gants antichaleur pour placer les couvercles sur les bassins de friture et assurez-vous qu'ils sont alignés avec le bassin de friture.



- 3 Nettoyez le côté inférieur de la zone de l'élément chauffant.

Vaporisez du EXCEED sur un tampon anti-égratignures. Utilisez un tampon anti-égratignures pour nettoyer le côté inférieur de la zone de l'élément chauffant et le boîtier l'entourant.



Vaporisez du EXCEED sur un tampon anti-égratignures. Utilisez un tampon anti-égratignures pour nettoyer la zone autour de l'élément chauffant et le boîtier l'entourant.









Une fois la zone nettoyée, essuyez tout excédent à l'aide d'une serviette de papier.

Une fois la zone nettoyée, essuyez tout excédent à l'aide d'une serviette de papier.

- 4 Répétez ces étapes pour les bassins de friture restants.

Retirez le couvercle du bassin de friture et retirez le panier à l'aide d'un Fryer's Friend, et mettez-le de côté. Soulevez les éléments à l'aide du Fryer's Friend.



Pourquoi	Afin d'assurer des produits frits de la plus haute qualité et réduire la possibilité d'un incendie près de la friteuse	
Temps requis	5 minutes à préparer	45 minutes à réaliser
Période de la journée	Après la fermeture.	Pour les restaurants 24 heures : pendant la nuit ou les périodes de faible achalandage
Icônes de danger	 Électricité  Huile chaude  Surfaces chaudes  Maintenance manuelle  Surfaces/objets tranchants  Planchers glissants	

Outils et fournitures



Procédure

- Mettez les friteuses hors tension.** Arrêtez la friteuse en plaçant son interrupteur de marche/arrêt sur OFF (Arrêt).



- Retirez et videz la gouttière et le godet de graisse.** Retirez la gouttière de graisse de la hotte aspirante. Retirez le godet de graisse de la hotte. La gouttière et le godet sont situés sous les filtres de la hotte. Versez toute la graisse dans la gouttière et le godet dans le chariot de déshuilage.

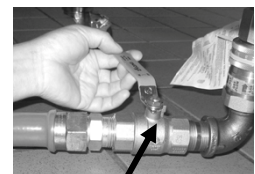


Huile chaude

L'huile dans la gouttière et le godet peut être chaude. Portez des gants.

- Coupez et débranchez le gaz.** Ignorez cette étape si la friteuse n'est pas une friteuse à gaz.

Si la friteuse est une friteuse à gaz, actionnez le robinet d'arrêt manuel de gaz pour couper l'alimentation de gaz. Le robinet d'arrêt manuel de gaz est situé sur la conduite d'arrivée avant les raccords rapides. Débranchez ensuite la conduite de gaz de la friteuse à l'aide du raccordement rapide.



Robinet d'arrêt manuel

Alerte d'équipement

Utilisez le robinet d'arrêt manuel de gaz pour couper le gaz. *Ne jamais utiliser le raccordement rapide.*

Suite ►

Nettoyer la zone derrière les friteuses (suite)

- 4 Préparez la friteuse pour le nettoyage.
Débloquez les freins sur les roues de la friteuse.

Si la friteuse est munie d'un couvercle, soulevez l'avant du couvercle suffisamment pour que le dossier ne touche pas à la tablette du filtre. Faites rouler la friteuse lentement en l'éloignant du mur coupe-feu, jusqu'à ce que le couvercle ne soit plus sous la tablette du filtre.

Fixez le couvercle, le cas échéant. Placez les couvercles de bac sur tous les bacs.

Faites rouler la friteuse en l'éloignant un peu plus du mur coupe-feu, jusqu'à ce qu'il soit possible de nettoyer derrière la friteuse.



Huile chaude

L'huile dans la friteuse peut être très chaude. Faites rouler la friteuse lentement afin d'éviter d'éclabousser l'huile. Portez des gants.

- 5 Mettez la friteuse hors tension.
Débranchez le cordon électrique de la friteuse de la prise en tirant sur le corps de la fiche électrique. Pour pourriez devoir tourner la fiche afin de la retirer de la prise.



Électricité

- 6 Nettoyez les filtres de la friteuse.
Retirez les filtres de la friteuse de la hotte aspirante. Apportez les filtres à l'évier à trois compartiments et laissez les tremper dans de l'APSC McD.



Produits chimiques

APSC McD



- 7 Grattez la zone derrière la friteuse. Utilisez un couteau à mastic pour gratter toute la graisse et le carbone durci de la zone derrière la friteuse. Nettoyez les zones suivantes dans cet ordre : les parties de la pile que vous pouvez atteindre; l'arrière de la hotte aspirante; les côtés de la hotte aspirante; et la zone en retrait du filtre de la friteuse.



Dans le cas d'une friteuse électrique, utilisez ensuite un couteau à mastic pour gratter toute la graisse et le carbone durci sur toute la tôle autour de la friteuse, l'entretoise et le support de la friteuse. Passez à l'étape 8 après que ces zones aient été nettoyées.

Dans le cas d'une friteuse à gaz, utilisez ensuite un couteau à mastic pour gratter toute la graisse et le carbone durci de ces zones dans l'ordre suivant : le restricteur du conduit de fumée, toute la tôle autour de la friteuse, la lame de gravité amovible, l'angle du joint, l'entretoise et le support de la friteuse.

Dans le cas d'une friteuse à gaz, prenez soin de ne pas laisser tomber de graisse molle ou de carbone durci dans le passage du conduit de fumée pendant le nettoyage.

Alerte d'équipement

Ne brisez pas le lien du fusible de protection contre les incendies dans la partie inférieure de la pile. Le système d'extinction des incendies sera activé si le lien est brisé.



Suite ►

Nettoyer la zone derrière les friteuses (suite)

- 8** Nettoyez la zone derrière la friteuse.
Utilisez une brosse en nylon pour bac, un balai pour terrasses et un seau de solution APSC McD chaude pour récurer les zones que vous avez grattées à l'étape 7. Nettoyez ces zones dans le même ordre qu'à l'étape 7. Utilisez ensuite le balai pour terrasses pour nettoyer le plancher autour de la friteuse.



Essayez toutes les zones à l'aide de serviettes de papier jusqu'à ce qu'elle soient propres et sèches.



Planchers glissants

Le plancher peut être mouillé où vous l'avez nettoyé.

- 9** Demandez au gérant de faire l'inspection.
Demandez au gérant d'inspecter votre travail et d'approuver le nettoyage. Refaites les étapes de nettoyage selon ce que pourrait demander votre gérant.

- 10** Lavez les pattes et les roulettes de la friteuse.
Utilisez une brosse en nylon pour bac et un seau de solutions APSC McD chaude pour laver les pattes et les roulettes de la friteuse. Essayez-les avec des serviettes de papier.



- 11** Passez la vadrouille autour de la friteuse.
Utilisez une vadrouille et un seau de solutions APSC McD chaude pour laver tout le plancher autour de la friteuse.



Planchers glissants

Le plancher peut être mouillé après que vous ayez passé la vadrouille.

- 12** Laissez sécher les surfaces.
Laissez toutes les surfaces de la friteuse, du mur et du plancher sécher à l'air.



- 13** Mettez la friteuse sous tension.
Faites rouler la friteuse vers la prise électrique jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment proche pour brancher la prise. Branchez la friteuse dans la prise.



Électricité



Huile chaude

L'huile dans la friteuse peut être très chaude. Faites rouler la friteuse lentement afin d'éviter d'éclabousser l'huile.

- 14** Préparez la friteuse pour l'utilisation.
Faites rouler la friteuse lentement vers l'avant jusqu'à ce qu'elle soit proche de la tablette du filtre. Retirez les couvercles de bac de tous les bacs. Soulevez l'avant du couvercle jusqu'à ce que le dossier ne touche pas à la tablette du filtre, puis faites rouler la friteuse lentement jusqu'à sa position normale.



- 15** Rebranchez la friteuse sur l'alimentation de gaz.
Ignorez cette étape si la friteuse est une friteuse électrique.

Vérifiez les deux extrémités du raccordement rapide pour vous assurer qu'il n'y a pas de graisse. Essayez le raccordement rapide au besoin. Rebranchez l'accouplement de la conduite de gaz.



suite ▶

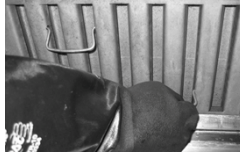


Alerte d'équipement

Assurez-vous que le raccordement rapide est bien engagé et verrouillé avant d'ouvrir l'alimentation de gaz.

Nettoyer la zone derrière les friteuses (suite)

- 16** Réinstallez les filtres de la friteuse et la gouttière de graisse. Bloquez les roulettes en place. Réinstallez les filtres de la friteuse et la gouttière de graisse dans la hotte aspirante.



- 17** Ouvrez l'alimentation de gaz. Ignorez cette étape si la friteuse est une friteuse électrique.



Ouvrez le robinet d'arrêt manuel de gaz à la position ON. Mettez l'ordinateur en marche afin de vérifier que les brûleurs se rallumeront. Une fois que les brûleurs se seront rallumés, vous pouvez éteindre l'ordinateur.



suite ►

- 18** Nettoyer la zone derrière les autres friteuses. Répétez les étapes 1 à 17 pour toutes les autres friteuses.



Pourquoi	Afin de maintenir les normes de sécurité alimentaire	
Temps requis	1 minute à préparer	5 minutes à réaliser, une fois que la friteuse a atteint la température de cuisson. La température de cuisson devrait être atteinte en 45 minutes environ.
Période de la journée	À l'ouverture	Pour les restaurants 24 heures : pendant les périodes de faible achalandage
Icônes de danger	 Huile chaude  Surfaces chaudes	

Outils et fournitures



Pyromètre avec sonde de bac à friture



Gants de néoprène

Procédure

- 1 Calibrez le pyromètre.**
Remplissez un gobelet pour boisson chaude de glace et ajoutez ensuite de l'eau froide de la fontaine jusqu'au dessus de la glace. Vous devriez avoir 50 % de glace et 50 % d'eau.

2 Placez la sonde dans l'eau
Placez la sonde dans l'eau glacée et brassez continuellement jusqu'à ce que la lecture de température se stabilise.

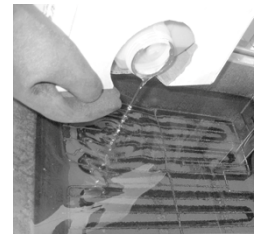
3 Lisez la température
La lecture devrait être de 0 °C, plus ou moins 1 °C. Si ce n'est pas le cas, vous devez calibrer, réparer or replacer le pyromètre. Pour la calibration, suivez les procédures de vérification et d'ajustement fournies par le fabricant de votre pyromètre.



- 2 Allumez la friteuse et faites chauffer l'huile.**
Appuyez sur le bouton marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse sous tension. Réglez la friteuse en fonction du produit qui sera cuit. Laissez l'huile dans la friteuse atteindre la température de cuisson et l'élément chauffant s'arrêter.



- 3 Vérifiez le niveau d'huile.**
Vérifiez le niveau d'huile lorsque l'huile a atteint la température de cuisson. Si l'huile est au-dessus du repère OIL-LEVEL, retirez de l'huile jusqu'à ce que l'huile soit au repère en drainant l'huile dans un bac ou le récipient de mise au rebut. Si l'huile est au-dessous du repère OIL-LEVEL, ajoutez de l'huile jusqu'à ce que l'huile atteigne le repère.



 **Huile chaude**

L'huile dans la friteuse est très chaude. Portez des gants.

- 4 Laissez le bac faire des cycles.**
Laissez le bac faire trois cycles d'allumage et d'extinction. Le voyant de chauffe s'allumera, indiquant que la friteuse est en train de chauffer.



suite ►

Calibrer la friteuse (suite)

- 5 Lisez la température de l'huile. Insérez la sonde de bac à friture du pyromètre dans l'huile chaude à une profondeur de 2,5 cm de la pointe de la sonde. La pointe devrait être à environ 7,6 cm sous la surface de l'huile. Laissez la lecture de la température se stabiliser.



- 6 Affichez la température sur la friteuse. Appuyez sur le commutateur d'afficheur de température du bac où vous avez effectué la lecture du pyromètre. L'afficheur indiquera la température du bac.



- 7 Comparez les lectures de température. Comparez les lectures de température sur le pyromètre à la température correspondante sur l'afficheur.

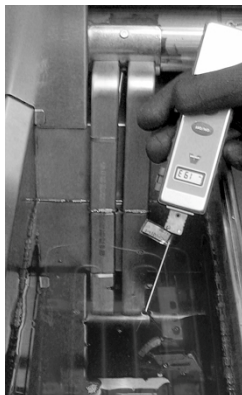


Si la différence entre les deux températures est moins de 3 °C (en plus ou en moins), vous n'avez pas à ajuster le réglage de la température.

Si la différence entre les deux températures est plus de 3 °C (en plus ou en moins), appelez un agent de maintenance pour lui signaler le problème.

- 8 Répétez cette procédure pour l'autre côté du bac double. Si le bac que vous avez testé était plein, ignorez cette étape et passez à l'étape 9.

Si le bac que vous avez testé était un côté d'un bac double, répétez les étapes 5 à 7 pour l'autre côté du bac double.





- 9 Terminez la vérification de la calibration. Une fois que vous avez terminé les étapes 5 à 7 pour le bac (incluant les deux côtés d'un bac double), appuyez sur le bouton marche/arrêt (ON/OFF) pour terminer la vérification de la calibration pour ce bac.

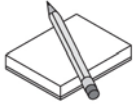


- 10 Calibrez les autres friteuses. Répétez les étapes 1 à 9 pour toutes les autres friteuses.



Pourquoi	Afin de maintenir les normes de sécurité alimentaire pour les produits frits	
Temps requis	1 minute à préparer	5 minutes à réaliser
Période de la journée	À l'ouverture	Pour les restaurants 24 heures : le matin
Icônes de danger	 Huile chaude	 Surfaces chaudes

Outils et fournitures



Papier et crayon

Procédure

- 1 Mettez la friteuse hors tension. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse hors tension. L'affichage indiquera OFF.



- 2 Vérifiez la durée de remontée la plus récente. La friteuse enregistre automatiquement la durée de remontée de la friteuse chaque fois que la température du bac passe de 121 °C à 160 °C.



Appuyez sur le bouton portant une coche pour entrer le code de programmation de la friteuse. L'affichage de gauche indiquera Code.

Appuyez sur les boutons 1, 6, 5, 2 dans cet ordre pour entrer le code 1652. L'afficheur indiquera la durée de remontée la plus récente sur les deux afficheurs. Prenez en note la durée de remontée la plus récente.

- 3 Comparez la durée de remontée la plus récente à la durée de remontée acceptable. La durée de remontée acceptable pour les friteuses électriques est moins de 100 secondes. La durée de remontée acceptable pour les friteuses à gaz est moins de 145 secondes.

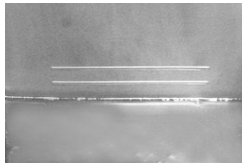


Si la durée de remontée que vous avez pris en note est inférieure à la durée de remontée acceptable de la friteuse, la performance de la friteuse est acceptable. Passez à l'étape 5.

Si la durée de remontée que vous avez pris en note est supérieure à la durée de remontée acceptable de la friteuse, la performance de la friteuse n'est pas acceptable. Passez à l'étape suivante.

Calibrer la durée de remontée de la friteuse (suite)

- 4 Ajustez la friteuse si nécessaire. Si la durée de remontée de la friteuse n'est pas acceptable, vérifiez les points suivants sur la friteuse. Corrigez tout problème que vous trouvez comme indiqué.



Remplacez les filtres de la friteuse s'ils sont sales.

Si l'huile est au-dessous du repère OIL-LEVEL lorsque la friteuse est à la température de cuisson, ajoutez de l'huile jusqu'à ce qu'elle atteigne le repère OIL-LEVEL.

Si l'huile est au-dessus du repère OIL-LEVEL, retirez de l'huile jusqu'à ce que l'huile atteigne le repère OIL-LEVEL.

Pour les friteuses électriques uniquement, confirmez que la grosse prise électrique est branchée. Ajustez-la si nécessaire.

Pour les friteuses à gaz uniquement, vérifiez l'angle du joint, la lame de gravité et l'entretoise. Ajustez leur positionnement si nécessaire.

Pour les friteuses à gaz uniquement, vérifiez le débit d'air et la soufflante d'air de combustion. Ajustez les si nécessaire.

Pour les friteuses à gaz uniquement, vérifiez l'état des brûleurs à rayonnement.

Reportez-vous au guide de dépannage du manuel d'utilisation.

- 5 Vérifiez la durée de remontée de nouveau.








Si la durée de remontée n'est pas atteinte à temps, appelez la permanence téléphonique Frymaster pour de l'aide au 1-800-551-8633.

- 6 Calibrez toutes les autres friteuses.

Répétez les étapes 1 à 5 pour toutes les autres friteuses.



Pourquoi	Afin de garder les bacs à friture propre et de maintenir les températures de cuisson appropriées.	
Temps requis	5 minutes à préparer	75 minutes à réaliser
Période de la journée	À la fermeture	Pour les restaurants 24 heures : pendant les périodes de faible achalandage la nuit
 Icônes de danger	 Vapeur/liquides chauds  Huile chaude  Surfaces chaudes  Manutention manuelle  Planchers glissants	

Outils et fournitures



Tablier antichaleur



Brosse antichaleur pour chaudron



Seau de plastique



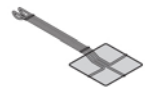
Seau propre et serviettes désinfectées



Seau pour serviettes sales



Écran facial



Écumoire de friteuse



Gants de néoprène



Tige à crochet



Solution de Super concentré polyvalent McD (APSC)



Dégraisseur ultra puissant McD



Chariot de déshuilage



Serviettes de papier



Palette en bois d'érable avec tampon anti-égratignures

Procédure

- 1 S'il s'agit du premier dégraissage par ébullition, programmez la friteuse pour l'ébullition.

S'il s'agit d'une friteuse neuve, la procédure de dégraissage par ébullition doit être programmée avant d'effectuer cette procédure pour la première fois.

Ignorez cette étape si la friteuse a déjà été dégraissée par ébullition.

Appuyez sur le bouton marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse hors tension.

Appuyez sur le bouton portant une coche. L'affichage de gauche indiquera Code.

Appuyez sur les touches 1, 6, 5, 0. Puis appuyez sur le bouton 1 et le bouton de flèche gauche afin de parcourir le menu et les produits. Arrêtez lorsque vous atteignez BOIL OUT (position de produit n° 40).

Appuyez sur un bouton produit



gris pour entrer BOIL OUT en mémoire. L'affiche du bouton appuyé s'allumera en vert.

Appuyez sur le bouton marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse hors tension.

Dégraissier par ébullition les bacs à friture (friteuses électriques uniquement) (suite)

- 2 Préparez le dégraissage par ébullition et éteignez la friteuse. Mettez les gants de néoprène, un tablier antichaleur et un masque facial. Vous devez porter cet équipement tout au long de cette procédure.

Cette procédure doit être effectuée pour un seul bac à la fois.

Confirmez que les filtres de friteuse sont en place. Allumez au moins un ventilateur d'évacuation. Le ventilateur doit demeurer allumé pour toute la durée de la procédure.

Assurez-vous que le support du panier est installé dans le bac.

Appuyez sur la touche marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse hors tension.

Alerte d'équipement

Évitez d'activer accidentellement le système d'extinction incendie en maintenant un ventilateur d'évacuation en marche et les filtres de la friteuse en marche en place pendant toute la procédure.

- 3 Retirez le bac du filtre. Ouvrez les portes de la zone du filtre et retirez le bac du filtre. Placez-le sur le plancher sous le robinet de vidange ou utilisez un chariot de déshuilage.

Une fois le dégraissage par ébullition terminé, nettoyez et séchez le bac du filtre.



- 4 Drainez l'huile du bac. Assurez-vous que le bac du filtre ou le chariot de déshuilage est en place sous le robinet de vidange de la friteuse : Si la friteuse comporte un robinet de vidange orientable, tirez-le vers l'avant.

Ouvrez lentement le robinet de vidange et laissez l'huile drainer dans le chariot de déshuilage ou le bac. Poussez tous les morceaux d'aliments frits ou tout autre sédiment dans le robinet de vidange, afin qu'ils drainent par le robinet de vidange. Fermez le robinet de vidange.

Huile chaude

L'huile peut être très chaude. Évitez d'éclabousser l'huile.

- 5 Ajoutez du dégraisseur et de l'eau chaude au bac. Versez du dégraisseur ultra puissant McD avec précaution dans le bac. Utilisez 8 litres de dégraisseur si vous nettoyez un bac double. Utilisez 4 litres de dégraisseur si vous nettoyez un demi-bac. Remplissez le reste du bac d'eau chaude. Le niveau de la solution doit être à 2,5 cm sous le trait de remplissage.

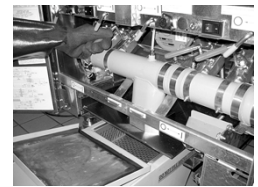
- 6 Retirez le couvercle de la friteuse, le cas échéant.

Apportez-le jusqu'à l'évier et nettoyez-le avec du dégraisseur ultra puissant McD et de l'APSC.

Produits chimiques

Dégraisseur ultra puissant McD

- 7 Mettez la friteuse sous tension. Appuyez sur la touche marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse sous tension. L'affichage indiquera LOW TEMP.



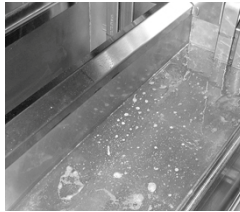
suite ►

Dégraissier par ébullition les bacs à friture (friteuses électriques uniquement) (suite)

- 8 Commencez le dégraissage par ébullition.
Appuyez sur un bouton produit gris. L'affichage indiquera une série de flèches vers la gauche et de flèches vers la droite.
Localisez le sélecteur de cuisson sous le bac que vous souhaitez dégraissier par ébullition.
Appuyez et maintenez pendant 5 secondes environ le sélecteur de cuisson, puis relâchez le sélecteur. L'afficheur près du sélecteur devrait indiquer BOIL OUT. Appuyez sur le sélecteur sous l'afficheur de nouveau. Le dégraissage par ébullition devrait commencer.



- 9 Laissez la solution chauffer.
La solution atteindra une température de 91 °C. La solution devrait bouillonner doucement. Une fois que la solution a atteint sa température cible, laissez-la bouillonner 60 minutes environ. Effectuez les étapes 9 à 11 pendant que la minuterie est en marche.

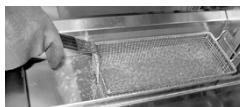


Vapeur/liquides chauds

La solution ne doit jamais bouillir fortement, car elle pourrait alors déborder. Mettez la friteuse hors tension si la solution commence à déborder.

Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance durant le dégraissage par ébullition.

- 10 Nettoyez les paniers à friture.
Placez les paniers à friture dans la solution de nettoyage.
Demandez à un collègue de les retirer lorsqu'ils sont propres et de les apporter à l'évier à trois compartiments. Rincez-les et séchez-les complètement.



suite ►

Alerte d'équipement

Ne placez aucune pièce en aluminium dans la solution en ébullition.

Les crochets de panier en métal sont en aluminium.

- 11 Nettoyez le support du panier.
Utilisez la tige à crochet pour retirer le support du panier du bac. demandez à un collègue d'apporter le support jusqu'à l'évier à trois compartiments et de le rincer complètement à l'eau chaude. Essuyez le complètement.



Surfaces chaudes

Le support de panier est très chaud.

- 12 Récurvez l'intérieur du bac.
Récurvez les parois intérieures, avant et arrière du bac à l'aide d'une brosse antichaleur pour chaudron et éliminez les dépôts restants.



- 13 Mettez la friteuse hors tension.
Après que la solution dans la friteuse ait bouilli doucement pendant 60 minutes environ, appuyez sur le bouton marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse hors tension.



Dégraisser par ébullition les bacs à friture (friteuses électriques uniquement) (suite)

- 14 Égouttez la solution de la friteuse. Placez un seau de 19 litres sous le robinet de vidange de la friteuse. Ouvrez le robinet de vidange suffisamment pour permettre à la solution de s'écouler lentement dans le seau. Laissez 8 ou 12 litres de solution s'écouler dans le seau. Fermez le robinet puis changez le seau pour un seau vide et laissez 8 ou 12 litres de solution s'écouler dans le seau. Vous aurez besoin de plusieurs seaux afin de drainer la friteuse complètement.



La solution de nettoyage devrait être jetée ou réutilisée dans une autre friteuse dans les 3 heures qui suivent. Jetez la solution après 3 heures.



Vapeur/liquides chauds

La solution sera très chaude. Évitez d'éclabousser la solution.

- 15 Récurez l'intérieur du bac. Utilisez la palette en bois d'érable avec tampon anti-égratignures pour récurer les côtés, l'avant, l'arrière et le dessus du bac. Éliminez tous les dépôts restants. Du nettoyant pour friteuse McD peut aussi être utilisé.



- 16 Remplissez le bac d'eau. Remplissez le bac d'une quantité adéquate d'eau plate.



suite ►

- 17 Drainez la solution du bac. Placez un seau de 9 litres sous le robinet de vidange de la friteuse. Ouvrez le robinet de vidange suffisamment pour permettre à la solution sale de s'écouler lentement dans le seau. Jetez la solution sale. Placez le seau sous le robinet de vidange et ouvrez le robinet complètement.



Ne mettez pas plus de 8 ou 12 litres de solution dans un seau à la fois.

Récurez tous les dépôts ou le carbone restants dans le bac à l'aide d'un tampon anti-égratignures.



Vapeur/liquides chauds

La solution sera très chaude. Évitez d'éclabousser la solution.

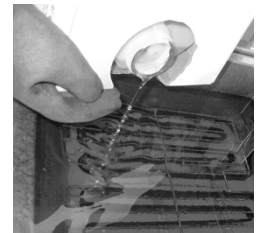
Alerte d'équipement

Drainez la solution dans les seaux uniquement. Ne la drainez pas dans le bac du filtre ou dans le chariot de déshuilage.

- 18 Rincez le bac et essuyez-le. Rincez le bac complètement avec de l'eau chaude (38 °C). Assurez-vous d'avoir un seau sous le robinet pour recevoir l'eau de rinçage. Répétez cette étape avec de l'eau chaude et propre. Essuyez le bac avec un torchon propre et désinfecté. Fermez le robinet de vidange de la friteuse. Essuyez complètement l'intérieur du bac à l'aide de serviettes de papier.



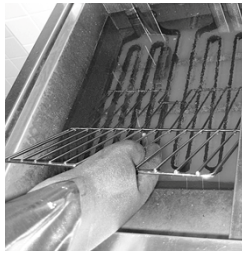
- 19 Remplissez le bac d'huile. Remplissez le bac d'une quantité adéquate d'huile.



Dégraisser par ébullition les bacs à friture (friteuses électriques uniquement) (suite)

- 20 Préparez la friteuse pour l'utilisation.

Placez le support du panier au bon endroit dans le bac à friture. Si la friteuse comporte un robinet de vidange orientable, poussez-le afin de l'enfoncer dans l'armoire de la friteuse. Réinsérer doucement le bac du filtre dans l'armoire de la friteuse.



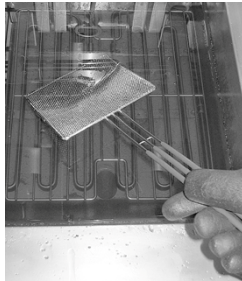
- 21 Mettez la friteuse sous tension.

Mettez la friteuse sous tension. Appuyez sur la touche marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse sous tension. L'affichage indiquera LOW TEMP.



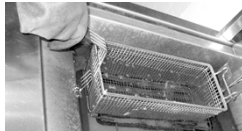
- 22 Écumez l'huile.

Lorsque l'huile a chauffé, écumez les particules de carbone flottant à la surface de l'huile.



- 23 Préparez les paniers et les supports.




Préparez les paniers et les supports en les laissant dans l'huile neuve 2 minutes environ à la température de cuisson.



- 24 Dégraissez par ébullition toutes les autres friteuses.

Répétez les étapes 1 à 21 pour toutes les autres friteuses.



Pourquoi	Afin de s'assurer que les commandes de sûreté fonctionnent correctement	
Temps requis	45 minutes pour le chauffage de la friteuse.	25 minutes à réaliser par bassin. 1 heure pour que l'huile refroidisse avant de l'éliminer.
Période de la journée	Après la fermeture. Effectuez ce test lorsqu'il est prévu de changer l'huile de cuisson.	Pour les restaurants 24 heures : pendant les périodes de faible achalandage lorsqu'il est prévu de changer l'huile
Icônes de danger	 Vapeur/liquides chauds	 Huile chaude  Surfaces chaudes

Outils et fournitures



Chariot de déshuilage



Gants de néoprène

Procédure

1 Préparez-vous pour les tests.

Confirmez que l'huile qu'il est prévu de changer l'huile dans la friteuse. L'huile doit être jetée à la fin de cette procédure.

Vérifiez le niveau d'huile dans la friteuse. Il devrait être au repère OIL-LEVEL. Si le niveau d'huile est sous ce repère, ajoutez de l'huile jusqu'à ce qu'il atteigne le repère OIL LEVEL.

Vérifiez la température de l'huile. La température de l'huile doit être supérieure à 82 °C.

Confirmez que les filtres à graisse de la hotte sont en place et mettez les ventilateurs en marche. Les ventilateurs doivent demeurer allumés pour toute la durée de la procédure. Pendant cette procédure, l'huile dans la friteuse est chauffée à des températures très élevées. L'huile pourrait fumer un peu et elle sera extrêmement chaude.

**2** Mettez la friteuse hors tension.

Appuyez sur la touche marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse hors tension. L'affichage indiquera OFF.

**3** Mettez la friteuse en mode programmation.

Appuyez sur le bouton portant une coche pour mettre la friteuse en mode programmation. L'affichage de gauche indiquera Code.

**4** Décidez quel bac tester.

Vous pouvez tester soit un bac double, soit le bac de droite d'un demi-bac ou le bac de gauche d'un demi-bac.



Pour tester un bac double ou le bac de droite d'un demi-bac, appuyez sur le bouton 9 quatre fois pour entrer le code 9999. L'affichage de droite indiquera HI-LIMIT.

Pour tester un bac double ou le bac de gauche d'un demi-bac, appuyez sur le bouton 8 quatre fois pour entrer le code 8888. L'affichage de gauche indiquera HI-LIMIT.

Vérifier les commandes de protection de surchauffe (suite)

5 **Alerte d'équipement**

Faites preuve de la plus grande prudence lors de cette procédure.



Vapeur/liquides chauds



Huile chaude



Surfaces chaudes

Testez la première commande de protection de surchauffe (interne). Si vous décidez de tester un bac double ou le bac de droite d'un demi-bac, appuyez sur le sélecteur de cuisson 1 de droite et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant de chauffe s'allume. Cela indique que la friteuse commence à chauffer.

Si vous décidez de tester un bac double ou le bac de gauche d'un demi-bac, appuyez sur le sélecteur de cuisson 1 de gauche et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant de chauffe s'allume. Cela indique que la friteuse commence à chauffer.

L'affichage droit alternera entre HI-LIMIT et la température actuelle de l'huile jusqu'à ce que la température atteigne 210 °C. Lorsque la température atteint 210 °C, l'affichage alternera entre HI-1 et la température actuelle de l'huile. Le voyant de chauffe s'éteindra. Si vous voyez ces choses, la commande a réussi le test.

Si l'affichage alterne entre HI-1 et BAD, la commande a échoué le test.

Lorsque le test est terminé, réinitialisez l'ordinateur en appuyant sur la touche marche/arrêt (ON/OFF), puis appuyez sur la touche marche/arrêt (ON/OFF) de nouveau pour mettre l'ordinateur en marche.



6 Testez la deuxième commande de protection de surchauffe (mécanique).

Si vous testez un bac double ou le bac de droite d'un demi-bac, appuyez sur le sélecteur de cuisson 2 de droite et maintenez-le enfoncé.

Si vous testez un bac double ou le bac de gauche d'un demi-bac, appuyez sur le sélecteur de cuisson 2 de gauche et maintenez-le enfoncé.

L'affichage alternera entre HI-LIMIT et la température actuelle de l'huile jusqu'à ce que la température atteigne 218 °C. À cette température, l'afficheur devrait indiquer HI-2. S'il affiche HI-2 à cette température, la commande a réussi le test.

Si l'affichage alterne entre HI-2 et BAD, la commande a échoué le test.

Appuyez sur le bouton marche/arrêt (ON/OFF) pour effacer le second test et mettre l'ordinateur hors tension.



Vérifier les commandes de protection de surchauffe (suite)

- 7 Décidez quoi faire si l'un ou l'autre test a échoué.
Ignorez cette étape si les deux commandes ont réussi le test.

Si la friteuse échoue le premier test de commande de protection de surchauffe mais qu'elle réussit le deuxième, le bac peut être utilisé si cela est absolument nécessaire. Les commandes d'ordinateur doivent être remplacées dès que possible. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez le bac dans ce cas.

Si la friteuse échoue le deuxième test de commande de protection de surchauffe, *n'utilisez pas ce bac jusqu'à ce que la deuxième commande de protection de surchauffe (mécanique) ait été remplacée*. Appelez un agent de maintenance immédiatement.

Lors du premier test, si le voyant de chauffe s'éteint ou lorsque la température est inférieure à 210 °C, cela signifie que la commande de protection de surchauffe a été activée à une température plus basse que la normale. Vous n'avez pas à remplacer les commandes d'ordinateur dans ce cas à moins qu'elles gênent la cuisson normale.

Lors du deuxième test, si l'afficheur commence à alterner entre HI-2 et BAD ou lorsque la température est inférieure à 218 °C, cela signifie que la commande de protection de surchauffe a été activée à une température plus basse que la normale. Vous n'avez pas à remplacer la commande de protection de surchauffe dans ce cas à moins qu'elle vous empêche de tester la première commande de protection de surchauffe.



- 8 Jetez l'huile.
Après avoir réalisé les deux tests, laissez l'huile refroidir une heure. Ensuite, jetez l'huile. Drainez l'huile dans un chariot de déshuilage. Utilisez des gants de néoprène



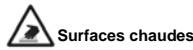
L'huile peut être chaude.

- 9 Vérifiez les commandes de protection de surchauffe pour toutes les autres friteuses.
Répétez les étapes 1 à 10 pour toutes les autres friteuses.



Pourquoi	Afin de maintenir la pompe du filtre de la friteuse en bon état de fonctionnement	
Temps requis	2 minutes à préparer	5 minutes à réaliser
Période de la journée	À l'ouverture (la friteuse doit être froide)	Pour les restaurants 24 heures : pendant les périodes de faible achalandage lorsque la friteuse peut être mise hors tension

Icônes de danger

Huile
chaude

Surfaces chaudes

Outils et fournitures

Joints toriques pour
la pompe du filtreTournevis à tête
plate

Procédure

1 Préparez la friteuse pour la procédure.






Vérifiez que la friteuse est froide. Cette procédure doit être effectuée uniquement lorsque la friteuse est froide et que le bac du filtre est vide.

**2** Retirez le bac du filtre.
Retirez le bac du filtre de l'armoire.**3** Remplacez les joints toriques.
Retirez le joint torique de la buse du bac. Remplacez le joint torique par un joint torique neuf. Les joints toriques peuvent être achetés auprès du réparateur agréé de votre région.**4** Remettez le bac du filtre à sa place.

Remettez le bac du filtre dans l'armoire de la friteuse.

**Alerte d'équipement**

Utilisez uniquement les joints toriques du fabricant. Ces joints toriques sont fabriqués spécialement pour être utilisés avec les huiles de cuisson. Les joints toriques génériques ne doivent pas être utilisés à cette fin.

Pourquoi	Afin de garder les bacs à friture propre et de maintenir les températures de cuisson appropriées.		
Temps requis	5 minutes à préparer	75 minutes à réaliser	
Période de la journée	À la fermeture	Pour les restaurants 24 heures : pendant les périodes de faible achalandage la nuit	
Icônes de danger	 Vapeur/liquides chauds	 Huile chaude	 Surfaces chaudes  Maintenance manuelle  Planchers glissants

Outils et fournitures



Tablier antichaleur



Brosse antichaleur pour chaudron



Seau de plastique



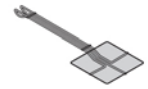
Seau propre et serviettes désinfectées



Seau pour serviettes sales



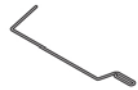
Écran facial



Écumoire de friteuse



Gants de néoprène



Tige à crochet



Solution de Super concentré polyvalent McD (APSC)



Dégraisseur ultra puissant McD



Chariot de déshuage



Serviettes de papier



Palette en bois d'érable avec tampon anti-égratignures

Procédure

- 1 S'il s'agit du premier dégraissage par ébullition, programmez la friteuse pour l'ébullition. S'il s'agit d'une friteuse neuve, la procédure de dégraissage par ébullition doit être programmée avant d'effectuer cette procédure pour la première fois.

Ignorez cette étape si la friteuse a déjà été dégraissée par ébullition.

Pour programmer le dégraissage par ébullition de la friteuse, suivez ces étapes.

Appuyez sur le bouton marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse hors tension.

Appuyez sur le bouton portant une coche. L'affichage de gauche indiquera « Code ».



Appuyez sur les touches 1, 6, 5, 0. Puis appuyez sur le bouton 1 et le bouton de flèche gauche afin de parcourir le menu et les produits. Arrêtez lorsque vous atteignez BOIL OUT (position de produit n° 40).

Appuyez sur un bouton produit gris pour entrer BOIL OUT en mémoire. L'affiche du bouton appuyé s'allumera en vert.

Appuyez sur le bouton marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse hors tension.

Dégraissier par ébullition les bacs à friture (friteuses à gaz uniquement) (suite)

- 2 Préparez le dégraissage par ébullition et éteignez la friteuse. Mettez les gants de néoprène, un tablier antichaleur et un masque facial. Vous devez porter cet équipement tout au long de cette procédure.



Cette procédure doit être effectuée pour un seul bac à la fois.

Confirmez que les filtres de friteuse sont en place. Allumez au moins un ventilateur d'évacuation. Le ventilateur doit demeurer allumé pour toute la durée de la procédure.

Assurez-vous que le support du panier est installé dans le bac.

Appuyez sur la touche marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse hors tension.

Alerte d'équipement

Évitez d'activer accidentellement le système d'extinction incendie en maintenant un ventilateur d'évacuation en marche et les filtres de la friteuse en marche en place pendant toute la procédure.

- 3 Retirez le bac du filtre. Ouvrez les portes de la zone du filtre et retirez le bac du filtre. Placez-le sur le plancher sous le robinet de vidange ou utilisez un chariot de déshuilage.



Une fois le dégraissage par ébullition terminé, nettoyez et séchez le bac du filtre.

- 4 Drainez l'huile du bac. Assurez-vous que le bac du filtre ou le chariot de déshuilage est en place sous le robinet de vidange de la friteuse : Si la friteuse comporte un robinet de vidange orientable, tirez-le vers l'avant.



Ouvrez lentement le robinet de vidange et laissez l'huile drainer dans le chariot de déshuilage ou le bac. Poussez tous les morceaux d'aliments frits ou tout autre sédiment dans le robinet de vidange, afin qu'ils drainent par le robinet de vidange. Fermez le robinet de vidange.

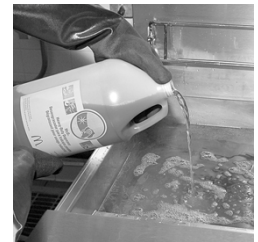
Huile chaude

L'huile peut être très chaude. Évitez d'éclabousser l'huile.

- 5 Ajoutez du dégraissier et de l'eau chaude au bac. Versez du dégraissier ultra puissant McD avec précaution dans le bac. Utilisez 8 litres de dégraissier si vous nettoyez un bac double. Utilisez 4 litres de dégraissier si vous nettoyez un demi-bac. Remplissez le reste du bac d'eau chaude. Le niveau de la solution doit être à 2,5 cm sous le trait de remplissage.



- 6 Apportez-le jusqu'à l'évier et nettoyez-le avec du dégraissier ultra puissant McD et de l'APSC.
- ### Produits chimiques
- Dégraissier ultra puissant McD



- 7 Mettez la friteuse sous tension. Appuyez sur la touche marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse sous tension. L'affichage indiquera LOW TEMP.



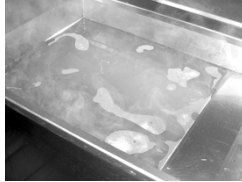
suite ►

Dégraisser par ébullition les bacs à friture (friteuses à gaz uniquement) (suite)

- 8** Commencez le dégraissage par ébullition.
Appuyez sur un bouton produit gris. L'affichage indiquera une série de flèches vers la gauche et de flèches vers la droite.
Localisez le sélecteur de cuisson sous le bac que vous souhaitez dégraisser par ébullition.
Appuyez et maintenez pendant 5 secondes environ le sélecteur de cuisson, puis relâchez le sélecteur. L'afficheur près du sélecteur devrait indiquer BOIL OUT. Appuyez sur le sélecteur sous l'afficheur de nouveau. Le dégraissage par ébullition devrait commencer.



- 9** Laissez la solution chauffer.
La solution atteindra une température de 91 °C. La solution devrait bouillonner doucement. Une fois que la solution a atteint sa température cible, laissez-la bouillonner 60 minutes environ. Effectuez les étapes 9 à 11 pendant que la minuterie est en marche.

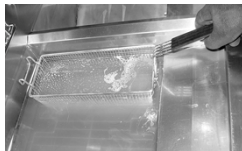


Vapeur/liquides chauds

La solution ne doit jamais bouillir fortement, car elle pourrait alors déborder. Mettez la friteuse hors tension si la solution commence à déborder.

Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance.

- 10** Nettoyez les paniers à friture.
Placez les paniers à friture dans la solution de nettoyage.
Demandez à un collègue de les retirer lorsqu'ils sont propres et de les apporter à l'évier à trois compartiments. Rincez-les et séchez-les complètement.



Alerte d'équipement

Ne placez aucune pièce en aluminium dans la solution en ébullition.

Les crochets de panier en métal sont en aluminium.

- 11** Nettoyez le support du panier.
Utilisez la tige à crochet pour retirer le support du panier du bac. demandez à un collègue d'apporter le support jusqu'à l'évier à trois compartiments et de le rincer complètement à l'eau chaude. Essuyez-le complètement.



Surfaces chaudes

Le support de panier est très chaud.

- 12** Récurez l'intérieur du bac.
Récurez les parois intérieures, avant et arrière du bac à l'aide d'une brosse antichaleur pour chaudron et éliminez les dépôts restants.



suite ▶

- 13** Mettez la friteuse hors tension.
Après que la solution dans la friteuse ait bouilli doucement pendant 60 minutes environ, appuyez sur le bouton marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse hors tension.



Dégraisser par ébullition les bacs à friture (friteuses à gaz uniquement) (suite)

- 14 Égouttez la solution de la friteuse. Placez un seau de 9 litres sous le robinet de vidange de la friteuse. Ouvrez le robinet de vidange suffisamment pour permettre à la solution de s'écouler lentement dans le seau. Laissez 8 ou 12 litres de solution s'écouler dans le seau. Fermez le robinet puis changez le seau pour un seau vide et laissez 8 ou 12 litres de solution s'écouler dans le seau. Vous aurez besoin de plusieurs seaux afin de drainer la friteuse complètement.

La solution de nettoyage devrait être jetée ou réutilisée dans une autre friteuse dans les 3 heures qui suivent. Jetez la solution après 3 heures.

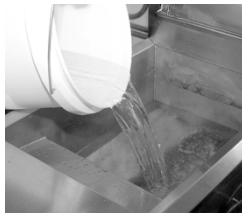


Vapeur/liquides chauds

La solution sera très chaude. Évitez d'éclabousser la solution.



- 15 Récurez l'intérieur du bac. Utilisez la palette en bois d'érable avec tampon anti-égratignures pour récurer les côtés, l'avant, l'arrière et le dessus du bac. Éliminez tous les dépôts restants. Du nettoyant pour friteuse McD peut aussi être utilisé.



- 16 Remplissez le bac d'eau. Remplissez le bac d'une quantité adéquate d'eau plate.



- 17 Drainez la solution du bac. Placez un seau de 9 litres sous le robinet de vidange de la friteuse. Ouvrez le robinet de vidange suffisamment pour permettre à la solution sale de s'écouler lentement dans le seau. Jetez la solution sale. Placez le seau sous le robinet de vidange et ouvrez le robinet complètement.

Ne mettez pas plus de 8 ou 12 litres de solution dans un seau à la fois.

Récurez tous les dépôts ou le carbone restants dans le bac à l'aide d'un tampon anti-égratignures.



Vapeur/liquides chauds

La solution sera très chaude. Évitez d'éclabousser la solution.



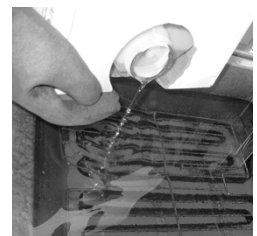
Alerte d'équipement

Drainez la solution dans les seaux uniquement. Ne la drainez pas dans le bac du filtre ou dans le chariot de déshuilage.

- 18 Rincez le bac et essuyez-le. Rincez le bac complètement avec de l'eau chaude (38 °C). Assurez-vous d'avoir un seau sous le robinet pour recevoir l'eau de rinçage. Répétez cette étape avec de l'eau chaude et propre. Essuyez le bac avec un torchon propre et désinfecté. Fermez le robinet de vidange de la friteuse. Essuyez complètement l'intérieur du bac à l'aide de serviettes de papier.



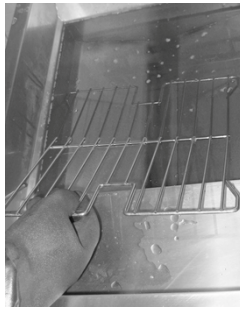
- 19 Remplissez le bac d'huile. Remplissez le bac d'une quantité adéquate d'huile.



suite ►

Dégraissier par ébullition les bacs à friture (friteuses à gaz uniquement) (suite)

- 20** Préparez la friteuse pour l'utilisation.
Placez le support du panier au bon endroit dans le bac à friture.
Si la friteuse comporte un robinet de vidange orientable, poussez-le afin de l'enfoncer dans l'armoire de la friteuse. Réinsérer doucement le bac du filtre dans l'armoire de la friteuse.



- 21** Mettez la friteuse sous tension.
Mettez la friteuse sous tension. Appuyez sur la touche marche/arrêt (ON/OFF) pour mettre la friteuse sous tension. L'affichage indiquera LOW TEMP.



- 22** Écumez l'huile.
Lorsque l'huile a chauffé, écumez les particules de carbone flottant à la surface de l'huile.







- 23** Préparez les paniers et les supports.
Préparez les paniers et les supports en les laissant dans l'huile neuve 2 minutes environ à la température de cuisson.

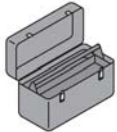


- 24** Dégraissez par ébullition toutes les autres friteuses.
Répétez les étapes 1 à 21 pour toutes les autres friteuses.



Pourquoi	Afin de garantir les températures de cuisson appropriées		
Temps requis	45 minutes à préparer	20 minutes à réaliser	
Période de la journée	À la fermeture	Pour les restaurants 24 heures : pendant les périodes de faible achalandage ou la nuit	
Icônes de danger	 Électricité	 Vapeur/liquides chauds	 Huile chaude  Surfaces chaudes

Outils et fournitures



Outils fournis par le technicien

Procédure

TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

1 Inspection des armoires

Inspectez l'armoire (intérieur et extérieur, avant et arrière) pour vous assurer de l'absence de dépôt excessif d'huile.



Surfaces chaudes

2 Vérifiez la pression de gaz réglée.

Communiquez avec une compagnie de gaz ou une agence d'entretien locale pour vérifier la pression de gaz à l'extérieur du régulateur de gaz de la friteuse.

Pour le gaz naturel, la pression doit être de 76 mm C.E. Pour le gaz propane, la pression doit être de 210 mm C.E.

Si la pression ne répond pas à ces normes, demandez à l'agence d'entretien ou à la compagnie de gaz de régler la pression pour qu'elle soit conforme à ces normes.

3 Vérification des sondes

Assurez-vous que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement connectées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que les pièces de fixation et les protège-sondes sont présents et correctement installés.

4 Nettoyez et réinstallez la buse d'aérage du robinet de gaz.

Nettoyez et réinstallez la buse d'aérage du robinet de gaz. Suivez la procédure de nettoyage dans le manuel d'entretien.

5 Nettoyez la soufflante d'air de combustion.

Nettoyez les soufflantes d'air de combustion. Suivez la procédure de nettoyage dans le manuel d'entretien.

6 Vérifiez la durée de remontée de la friteuse.

Sélectionnez un bac de la friteuse. Vérifiez la durée de remontée la plus récente de ce bac, à l'aide de la procédure FR2 M1. La durée de remontée la plus récente devrait être moins de 2:25 (deux minutes, vingt-cinq secondes).

Si la durée de remontée de la friteuse est moins de 2:25 (deux minutes, vingt-cinq secondes), la procédure est terminée pour ce bac. Passez à l'étape 9.

7 Vérifiez la combustion.

Si la durée de remontée de la friteuse est moins de 2:25 (deux minutes, vingt-cinq secondes), ignorez cette étape.

Connectez le multimètre en série avec le fil du capteur de flamme de l'allumeur. Laissez le brûleur fonctionner au moins une minute après que le cycle de fusion ait terminé. Après 1 minute, la lecture sur le multimètre devrait être entre 2,5 et 3,5 microampères. Toute autre lecture est inacceptable.

Après 90 secondes de fonctionnement continu, vérifiez la couleur de la flamme du brûleur. La flamme du brûleur devrait avoir une lueur orange-rouge vif. Utilisez le tableau comparatif de couleurs de brûleur à l'intérieur de la porte de la friteuse afin d'identifier la couleur appropriée. Une flamme bleue ou des taches sombres sur la face d'un brûleur ne sont pas acceptables.

Inspection annuelle (friteuses à gaz uniquement) (suite)

- 8** Ajustez la soufflante d'air de combustion si nécessaire.
Si la durée de remontée de la friteuse est moins de 2:25 (deux minutes, vingt-cinq secondes), ignorez cette étape.

Si la lecture du multimètre ou la couleur du brûleur n'est pas acceptable, ajustez la plaque d'admission de la soufflante d'air de combustion.

Desserrez les contre-écrous de la plaque d'admission à l'aide d'une petite clé à ouverture variable. Ouvrez ou fermez la plaque afin de régler le débit d'air tout en surveillant la lecture du multimètre et la couleur du brûleur. Une flamme bleue signifie habituellement que le brûleur ne reçoit pas suffisamment d'air. Les taches sombres sur un brûleur signifient généralement que le brûleur reçoit trop d'air.

Lorsque la lecture des microampères est dans la plage acceptable et que la couleur de la flamme du brûleur est orange-rouge vif, maintenez la plaque d'admission de la soufflante en place. Puis serrez les contre-écrous de la plaque d'admission de la soufflante.

- 9** Vérification du dispositif de sécurité
Assurez-vous que toutes les sécurités (à savoir, commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réarmement, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.

- 10** Examen du bassin de friture
Assurez-vous que la cuve est en bon état, qu'elle ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état de service.

- 11** Inspection du faisceau de câbles
Assurez-vous que tous les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

- 12** Inspection de la conduite d'huile
Inspectez toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifiez la sûreté de tous les raccords.

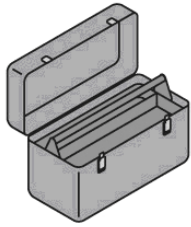
- 13** Calibrez les autres friteuses.
Répétez les étapes 2 à 12 pour tous les autres bacs et toutes les autres friteuses.

Pourquoi	Frymaster recommande de faire inspecter cet appareil par un agent de maintenance agréé au moins une fois par an. Cela garantira que l'équipement fonctionne de manière sûre et optimale.	
Temps requis	S. O.	1 heure par friteuse pour réaliser l'inspection
Période de la journée	Le magasin doit prévoir l'inspection de manière à ce qu'il n'y ait pas d'interruption des affaires et pour donner au réparateur suffisamment de temps d'accès à l'équipement.	

Icônes de danger



Outils et fournitures



Outils fournis par le technicien

Procédure

TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

- 1 Inspection des armoires**
Inspectez l'armoire (intérieur et extérieur, avant et arrière) pour vous assurer de l'absence de dépôt excessif d'huile.
 Surfaces chaudes
- 2 Inspection des éléments**
Vérifiez que les éléments sont en bon état et qu'il n'y a pas d'accumulation de carbone ni d'huile caramélisée. Inspectez les éléments afin de déceler toute trace importante d'allumage à vide.
- 3 Inspection du basculement**
Vérifiez que le mécanisme de basculement fonctionne correctement lorsque vous soulevez et abaissez les éléments et que les fils des éléments ne coïncent pas et ne frottent pas.
- 4 Vérifiez la durée de remontée de la friteuse.**
Sélectionnez un bac de la friteuse. Vérifiez la durée de remontée la plus récente de ce bac, à l'aide de la procédure FR2 M1. La durée de remontée la plus récente devrait être moins de 1:40 (une minute, quarante secondes).

Si la durée de remontée la plus récente de la friteuse est moins de 1:40 (une minute, quarante secondes). La procédure est terminée pour ce bac. Passez à l'étape 6.
- 5 Ajustez la friteuse si nécessaire.**
Si la durée de remontée de la friteuse n'est pas acceptable, vérifiez les points suivants sur la friteuse. Corrigez tout problème que vous trouvez comme indiqué.

Pour les friteuses électriques uniquement, confirmez que la grosse prise électrique est branchée. Ajustez-la si nécessaire. Continuez à l'étape 6.
- 6 Vérification du débit en ampères**
Vérifiez que le débit en ampères de l'élément chauffant est dans la plage prévue, comme celle spécifiée sur la plaque des valeurs nominales de l'appareil.

Inspection annuelle (friteuses électriques uniquement) (suite)

- 7 Vérification des sondes**
Assurez-vous que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement connectées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que les pièces de fixation et les protège-sondes sont présents et correctement installés.

- 8 Inspection des composants électriques**
Vérifiez que les composants du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs (à savoir, ordinateur/contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, etc.) sont en bon état et ne portent aucune trace de dépôt d'huile ou d'autres salissures.

- 9 Inspection de connexion du câblage**
Vérifiez que les branchements des fils conducteurs du boîtier des composants et du boîtier des connecteurs sont sûrs et que les fils sont en bon état.

- 10 Vérification du dispositif de sécurité**
Assurez-vous que toutes les sécurités (à savoir, les écrans des contacteurs, les commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réarmement, etc.) sont présentes et fonctionnent correctement.

- 11 Examen du bassin de friture**
Assurez-vous que la cuve est en bon état, qu'elle ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état de service.

- 12 Inspection du faisceau de câbles**
Assurez-vous que tous les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

- 13 Inspection de la conduite d'huile**
Inspectez toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifiez la sûreté de tous les raccords.