

Frymaster

Numéros de modèle BIELA14 & BIGLA30
LOV – Low Oil Volume (faible volume d'huile)

Travaux d'entretien quotidiens

- FR 3 D1 Nettoyage de la friteuse
FR 3 D2 Maintenance du filtre

Travaux d'entretien hebdomadaires

- FR 3 W1 Nettoyage de la partie arrière de la friteuse.

Travaux d'entretien bi-hebdomadaires

- FR 3 B1 Calibrage de la friteuse

Tâche de maintenance mensuelle

- FR 3 M1 Calibrage du temps de reprise de la friteuse
FR 3 M2 Nettoyage du capteur d'huile

Travaux d'entretien trimestriels

- FR 3 Q1 Nettoyage en profondeur, système à bidon (JIB)
FR 3 Q2 Nettoyage en profondeur, système à huile en vrac
FR 3 Q3 Vérification de la surchauffe
FR 3 Q4 Inspection du joint torique

Travaux d'entretien annuels

- FR 3 A1-T Inspection d'entretien (seulement pour les friteuses électriques)
FR3 A2-T Inspection d'entretien (seulement pour les friteuses à gaz)

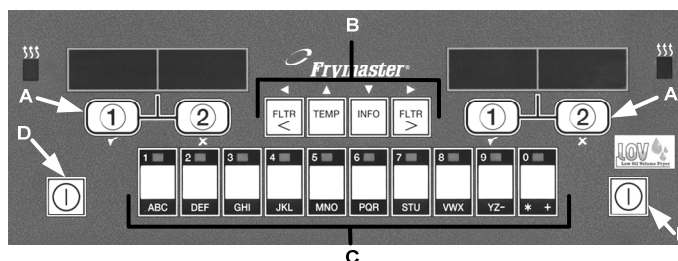
FRANÇAIS / FRENCH

MAR 2013

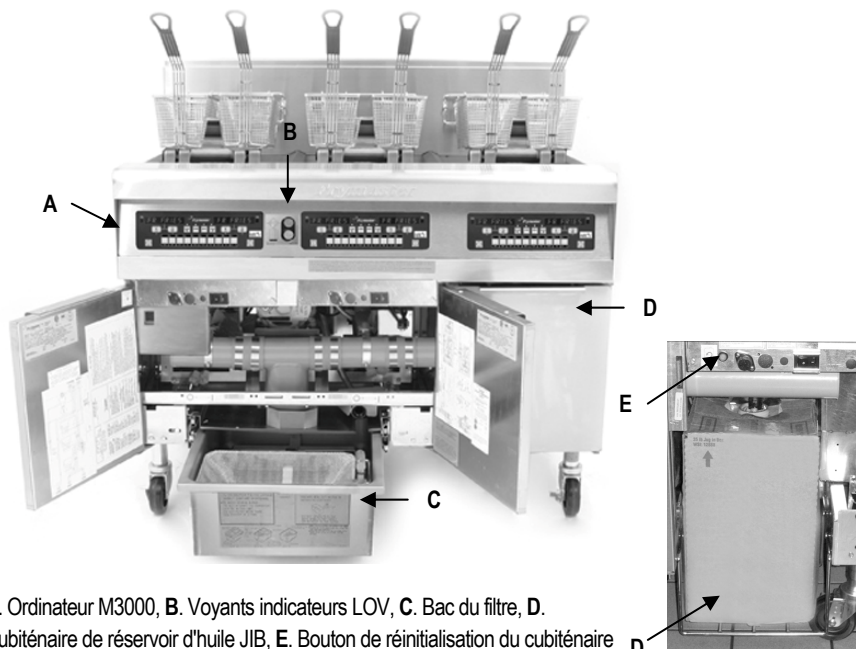


Ordinateur modèle M3000

A. Sélecteurs de cuisson, B. Boutons de filtre, de température, d'information, de programmation et de navigation, C. Boutons produit, D. ON/OFF (marche/arrêt)



Modèle BIELA14



A. Ordinateur M3000, B. Voyants indicateurs LOV, C. Bac du filtre, D. Cubitenaire de réservoir d'huile JIB, E. Bouton de réinitialisation du cubitenaire

⚠ Dangers

Ces icônes vous alertent d'un risque potentiel de blessure corporelle.

⚠ Alertes équipement

Recherchez cette icône afin d'obtenir des informations à propos de comment éviter d'endommager l'équipement en suivant une procédure.

★ Conseils

Recherchez cette icône afin d'obtenir des conseils utiles à propos de comment suivre une procédure.

Pourquoi

Pour supprimer l'huile caramélisée de la friteuse et nettoyer le moyeu de l'élément.

Temps requis

5 minutes de préparation

15 minutes pour terminer (5 minutes par bac)

Moment de la journée

Périodes creuses

Pour les restaurants ouverts 24h/24 : durant la nuit, ou durant les périodes les moins fréquentées.

Icônes indiquant des dangers



Huile chaude



Surfaces chaudes



Objets/Surfaces acéré(e)s



Electricité



Substances chimiques

Outils et fournitures



Support de tamis et tamis haute-température Ecolab



Serviette en papier



Gants de filtrage en néoprene



Tablier, résistant à la chaleur



Nettoyant pour friteuse KAY® QSR



Masque de protection



Outil Fryer's Friend



Dégraissant puissant KAY® QSR



Solution polyvalente hautement concentrée (APSC) KAY® Solid-Sense™

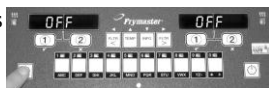


Seau avec torchons propres désinfectés

Procédure

1 Mettez la friteuse hors tension.

Tournez tous les commutateurs d'alimentation de la friteuse en position off (arrêt).



2 Mettez l'équipement de protection.

Utilisez tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's comprenant les tablier résistant à la chaleur, le masque facial et les gants en néoprene.

Cette procédure doit être effectuée un bac à la fois.



Huile chaude

L'huile chaude peut causer de graves brûlures.



3 Nettoyez les parties frontales et supérieures du moyeu de l'élément chauffant (seulement friteuses électriques).

En portant les gants résistants à la chaleur, placer les couvercles des bacs en vous assurant qu'ils sont alignés sur la cuve.



Huile chaude



Surfaces chaudes

Utilisez une petite quantité de nettoyant pour friteuse KAY QSR sur un tampon haute-température (seulement friteuses électriques). Utilisez un tampon haute-température pour nettoyer autour du moyeu de l'élément et de la zone du boîtier environnante.



Une fois la zone nettoyée, essuyez l'excédent avec un torchon propre et désinfecté. Veillez à ce que le torchon ne n'égoutte pas la solution autour de l'huile chaude.

Nettoyage quotidien des friteuses (suite)

Retirez le couvercle de la cuve et retirez le support de paniers en utilisant un outil fryer's friend, laissez-le de côté. Soulevez l'élément en utilisant l'outil fryer's friend.



Remplacez les couvercles de bac et essuyez l'excédent d'huile des éléments avec une serviette en papier.



4 Nettoyez la partie inférieure du moyeu de l'élément chauffant (seulement friteuses électriques).

Utilisez une petite quantité de nettoyant pour friteuse KAY QSR sur un tampon haute-température. Utilisez un tampon haute-température pour nettoyer le bas du moyeu de l'élément et la zone du boîtier environnante.

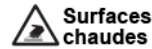


Une fois la zone nettoyée, essuyez l'excédent avec un torchon propre et désinfecté. Veillez à ce que le torchon ne n'égoutte pas la solution autour de l'huile chaude.

Retirez le couvercle de la cuve. En utilisant un outil fryer's friend, abaissez les éléments et remplacez le support de paniers.

5 Essuyez les surfaces.

Vaporisez un torchon propre et imbibé de désinfectant avec une solution de dégraissant puissant pour nettoyer minutieusement toutes les surfaces de la friteuse afin de retirer les accumulations de graisse et de saleté. Veillez à ce que le torchon ne n'égoutte pas la solution autour de l'huile chaude. Laissez les surfaces sécher à l'air.



L'huile dans la friteuse risque d'être brûlante.



Lorsque vous essuyez l'équipement, veillez toujours à ne pas faire tomber d'eau dans les composants électriques.

6 Répéter ces étapes pour les friteuses restantes.

Pourquoi	Afin de nettoyer le bac des miettes et de filtrer l'huile en profondeur pour prolonger la durée de vie de l'huile.	
Temps requis	5 minutes de préparation	10 minutes par bac pour terminer
Moment de la journée	Durant des heures creuses.	

Icônes indiquant des dangers



Outils et fournitures



Gants, filtrage



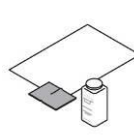
Masque de protection



Tablier, résistant à la chaleur



Support de tampon et tampon haute-température Ecolab



Kit McFiltering pour système de filtrage intégré.



Brosse fine haute-température Ecolab



Nettoyant pour friteuse KAY® QSR



Solution polyvalente hautement concentrée (APSC) KAY® SolidSense™

Procédure

1 Mettez l'équipement de protection.

Utilisez tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's comprenant les tablier résistant à la chaleur, le masque facial et les gants en néoprene.

Cette procédure doit être effectuée un bac à la fois.



Huile chaude

L'huile chaude peut causer de graves brûlures.



2 Vérifiez le bac de filtrage.

Assurez-vous que le bac de vidange de filtrage et le couvercle du bac sont bien en place.



Conseil

Si le bac de filtrage n'est pas en place, INSERT PAN (insérez le bac) s'affiche.



3 Appuyez en continu sur le bouton Filtre.

Assurez-vous que la friteuse est allumée et que l'huile est chaude afin d'obtenir de meilleurs résultats de filtrage. Appuyez en continu sur le bouton Filtre durant trois secondes jusqu'à ce que le menu FILTER MENU (menu filtre) passe à AUTO FILTER (filtre auto).



4 Appuyez sur le bouton INFO.

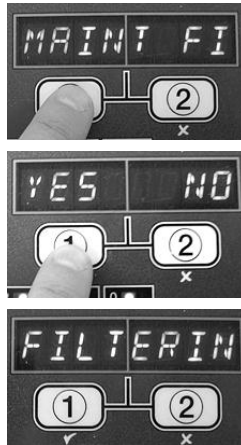
Appuyez sur le bouton INFO et le contrôleur affiche MAINT FILTER (maintenance du filtre).



suite ►

Maintenance du filtre (suite)

- 5 Appuyez sur le bouton coché ✓.**
Appuyez sur le bouton coché ✓ et le contrôleur affiche MAINT FILTER? (maintenance du filtre ?) en alternance avec OUI NON. Appuyez sur le bouton coché ✓ pour oui afin de vidanger l'huile. L'ordinateur affiche FILTERING (filtrage). Pressez le bouton X pour non et les commandes reviennent au fonctionnement normal.



- 6 Levage d'éléments (seulement friteuse électrique)**

Une fois l'huile vidangée, soulevez les éléments articulés.



Utilisez des gants de protection pour soulever des éléments ou des brûlures pourraient se produire.

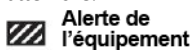


Veillez à ne pas endommager la sonde au centre des éléments.

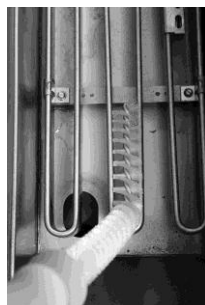


- 7 Frotter l'intérieur du bac.**

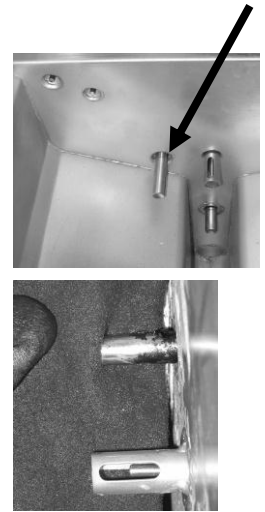
Utilisez le support de tampon haute-température, le tampon et une petite quantité de nettoyant pour friteuse KAY QSR pour frotter les parois, les coins et le fond de l'intérieur du bac. Utilisez la brosse fine haute-température pour nettoyer les débris des éléments (seulement friteuse électrique), des coins de bac et d'autres zones difficiles à atteindre.



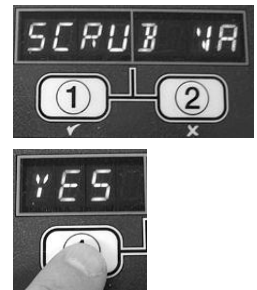
Veillez à ne pas endommager les sondes.



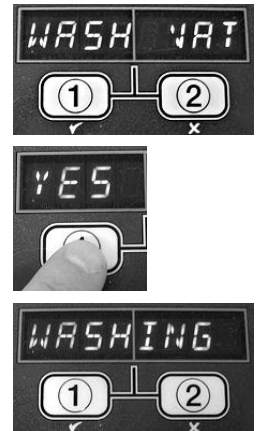
- 8 Frottez le capteur d'huile (seulement friteuse à gaz).**
Utilisez le tampon haute-température et le nettoyant pour friteuse afin de retirer l'huile caramélisée du capteur d'huile. Essuyez avec des serviettes en papier afin de supprimer tout résidu.



- 9 Brosage terminé**
Une fois le bac nettoyé, le contrôleur affiche SCRUB VAT COMPLETE? (nettoyage du bac terminé ?) en alternance avec OUI ; pressez le bouton coché ✓.



- 10 Lavage**
L'ordinateur affiche WASH VAT? (LAVER BAC ?) en alternance avec Oui. Abaissez les éléments et pressez le bouton coché ✓. Le contrôleur affiche WASHING tandis que l'huile circule à travers le bac.



- 11 Nettoyer à nouveau**
Une fois le cycle de nettoyage terminé, le contrôleur affiche WASH AGAIN? (nettoyer à nouveau) en alternance avec oui ou non. Si le bac est propre, pressez le bouton X. Si le bac n'est pas propre, pressez le bouton coché ✓ et répétez l'étape 10.

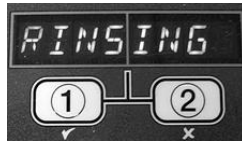


suite ►

Maintenance du filtre (suite)

12 Rinçage

Le contrôleur affiche RINSING (rinçage) tandis que l'huile rincée du bac.



13 Rincer à nouveau

Une fois le rinçage terminé, le contrôleur affiche RINSE AGAIN? (rincer à nouveau) en alternance avec oui ou non. Si le bac est propre, pressez le bouton X. Si le bac n'est pas propre, pressez le bouton coché ✓ et répétez l'étape 12.



14 Traitement

L'ordinateur affiche POLISH? (traitement ?) en alternance avec OUI NON. Appuyez sur le bouton coché ✓ pour OUI. Le contrôleur affiche POLISHING (traitement) en alternance avec le compte à rebours tandis que l'huile circule à travers le système de filtrage durant 5 minutes.



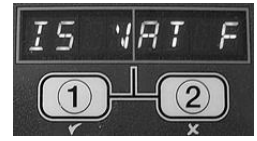
15 Remplissage cuve

Une fois le cycle de traitement terminé, le contrôleur affiche FILL VAT? (remplissage du bac) en alternance avec OUI. Appuyez sur le bouton coché ✓ pour OUI, le contrôleur affiche FILLING (remplissage) et le bac se remplit d'huile.



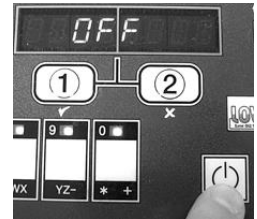
16 Bac plein ?

Une fois que le bac est plein, le contrôleur affiche "IS VAT FULL?" (bac rempli ?) en alternance avec YES NO. Pressez le bouton coché ✓ si le bac est plein. Pressez le bouton X pour faire à nouveau fonctionner la pompe si le bac n'est pas plein.



17 Mettez sous tension

Pressez le bouton d'alimentation afin d'allumer le contrôleur et de ramener la friteuse à son fonctionnement normal.

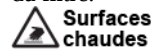


★ Conseil

Si le tampon de filtre n'a pas été changé, le contrôleur affiche "CHANGE FILTER PAD?" (changement du tampon de filtre ?) en alternant avec un rappel OUI NO. Pressez le bouton coché ✓ pour annuler le message, mais il réapparaît toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le tampon de filtre soit changé.

18 Retirez le bac du filtre

Ouvrez la porte et retirez le bac du filtre.

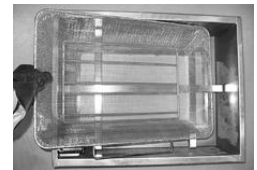


Le bac du filtre peut être chaud ! Utilisez des gants de protection, sinon des brûlures graves pourraient se produire.



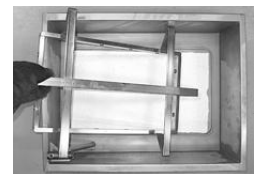
19 Retirez le plateau à miettes

Retirez le plateau ramasse-miettes du bac du filtre. Essuyez l'huile et les miettes du plateau à miettes. Nettoyez le plateau à miettes avec du détergent et de l'eau, et rincez abondamment à l'eau chaude.



20 Retirez l'anneau de maintien du tampon de filtre

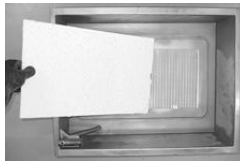
Retirez l'anneau de maintien du tampon de filtre et nettoyez avec une solution chaude polyvalente hautement concentrée (APSC) SolidSense dans l'évier à compartiments. Rincez abondamment à l'eau chaude



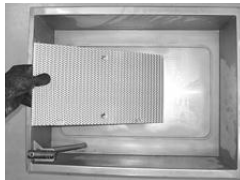
suite ►

Maintenance du filtre (suite)

- 21 Retirez le tampon de filtre du bac**
Retirez le tampon de filtre du bac et jetez le tampon.



- 22 Retirez le tamis intérieur du bas**
Retirez le tamis intérieur du bas et nettoyez soigneusement avec une solution chaude polyvalente hautement concentrée (APSC) SolidSense dans l'évier à compartiments. Rincez **abondamment** à l'eau chaude.



- 23 Nettoyez le bac de vidange du filtre**
Essuyez l'huile et les miettes du bac de vidange.



- 24 Remontez**
Remontez dans l'ordre inversé, en plaçant en premier le tamis du bas dans le bac du filtre, suivi du tampon de filtre la partie rugueuse vers le haut, de l'anneau de maintien et du plateau ramasse-miettes.



★ Conseil

Assurez-vous que le bac du filtre, le tamis inférieur, le plateau ramasse-miettes et l'anneau de maintien sont parfaitement secs avant de placer le tampon du filtre dans le bac parce que l'eau peut dissoudre le tampon du filtre.

Pourquoi Afin de garantir des produits frits de haute-qualité et de prévenir un risque d'incendie à proximité de la friteuse.

Temps requis 5 minutes de préparation 45 minutes pour terminer

Moment de la journée Après la fermeture Pour les restaurants ouverts 24h/24 : durant la nuit, ou durant les périodes les moins fréquentées

Icônes indiquant des dangers

⚡ Electricité ⚠ Huile chaude ⚠ Surfaces chaudes ⚠ Manipulation à la main ⚠ Objets/Surfaces acéré(e)s

⚠ Sols glissants

Outils et fournitures



Procédure

- Mettez la friteuse hors tension.** Placez tous les commutateurs d'alimentation de la friteuse en position off (hors tension).



- Déposez et videz l'égouttoir ainsi que la cuvette.** Enlevez l'égouttoir de la hotte aspirante. Retirez la cuvette à graisse de la hotte. L'égouttoir et la cuvette se situent en dessous des filtres de la hotte. Versez l'huile de l'égouttoir et de la cuvette dans la citerne d'huile.



Huile chaude
L'huile dans l'égouttoir et la cuvette risque d'être chaude. Utilisez des gants.

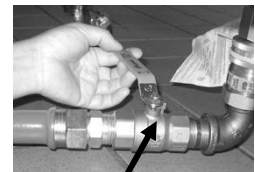


- Fermez et déconnectez le gaz.** Si la friteuse n'est pas à gaz, sautez cette étape.

S'il s'agit d'une friteuse à gaz, utilisez le robinet manuel de fermeture de gaz afin de couper l'alimentation en gaz. L'arrêt manuel de la conduite d'arrivée de gaz se situe sur le tuyau d'alimentation avant la déconnexion rapide. Déconnectez ensuite la conduite de gaz de la friteuse par le biais de la déconnexion rapide.



Alerte de l'équipement
Utilisez uniquement le robinet manuel de fermeture de gaz pour couper le gaz. *N'utilisez pas les déconnexions rapides.*



Fermeture manuelle

suite ►

Nettoyage de la partie arrière des friteuses (suite)

4 Préparation du nettoyage de la friteuse.

Libérez les verrous sur les roues de la friteuse.

Si la friteuse dispose d'une pièce de bouchage, soulevez l'avant de cette pièce suffisamment loin pour permettre à la protection contre l'huile de libérer la plateforme du filtre. Faire rouler la friteuse à l'écart du pare-feu, jusqu'à ce que la pièce de bouchage libère la plateforme du filtre.

Fixez la pièce de bouchage, s'il s'en trouve une. Placez les couvercles de bac sur tous les bacs.

Faire rouler la friteuse un peu plus à l'écart du pare-feu, jusqu'à pouvoir nettoyer derrière la friteuse.



L'huile dans la friteuse risque d'être brûlante. Faire rouler doucement la friteuse pour éviter des projections d'huile. Utilisez des gants.

5 Débranchez l'électricité.

Débranchez le cordon électrique de la friteuse de la prise en tirant sur le corps de la fiche. Il peut être nécessaire de tordre la fiche afin de la retirer de la prise.

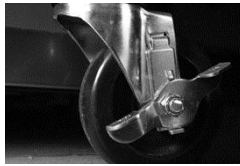


6 Nettoyage des filtres de la friteuse.

Déposez les filtres de la friteuse de la hotte aspirante. Amenez les filtres dans l'évier à 3 compartiments et trempez-les dans la solution polyvalente hautement concentrée (APSC) KAY® SolidSense™.



Solution polyvalente hautement concentrée (APSC) KAY® SolidSense™



7 Raclage de la zone arrière de la friteuse.

Utilisez un couteau à mastic pour racler toute la graisse molle et le carbone dur de la zone arrière de la friteuse. Nettoyez les zones suivantes dans cet ordre : les pièces de la pile que vous pouvez atteindre, l'arrière de la hotte aspirante, les côtés de la hotte aspirante et la partie en creux du filtre de la friteuse.

Sur une friteuse électrique, utilisez ensuite le couteau à mastic pour retirer toute la graisse molle et le carbone dur de toutes les feuilles métalliques autour de la friteuse. Passez à l'étape 8 une fois que ces parties ont été nettoyées.

Sur une friteuse à gaz, utilisez ensuite le couteau à mastic pour retirer toute la graisse molle et le carbone dur de ces parties dans cet ordre : le restricteur de conduit, toutes les feuilles métalliques autour de la friteuse, la pale de gravité amovible, l'angle du joint, la pièce à montage vertical et le socle de la friteuse.

Sur une friteuse à gaz, veillez à ne pas faire tomber de graisse molle ou de carbone dur dans le passage du conduit de la friteuse lors du nettoyage.



Ne brisez pas la liaison du fusible de protection contre le feu dans la zone plus basse de la pile. Briser la liaison activera le système d'extinction du feu.



suite ►

Nettoyage de la partie arrière des friteuses (suite)

8 Nettoyage de la partie arrière de la friteuse.

Utilisez une brosse à cuve en nylon, une brosse à plateau haut-bas et une solution chaude polyvalente hautement concentrée (APSC) KAY® SolidSense™ pour frotter toutes les zones que vous avez raclées à l'étape 7. Nettoyez ces parties dans le même ordre que lors du raclage à l'étape 7. Puis utilisez la brosse à plateau haut-bas pour frotter le sol autour de la friteuse.

Essayez toutes les parties avec des serviettes en papier jusqu'à ce qu'elles soient propres et sèches.



Sols glissants

Le sol risque d'être humide là où vous l'avez frotté.



9 Demandez à un directeur d'inspecter.

Demandez à un directeur d'inspecter votre travail et d'approuver le nettoyage. Répétez le nettoyage selon les instructions de votre directeur.

10 Nettoyage des pieds et des roulettes de la friteuse.

Utilisez une brosse à cuve en nylon et une solution chaude polyvalente hautement concentrée (APSC) KAY® SolidSense™ pour nettoyer les pieds et les roulettes de la friteuse. Séchez avec des serviettes en papier.



11 Passez à la serpillière le sol autour de la friteuse.

Utilisez une serpillière et un seau de solution chaude polyvalente hautement concentrée (APSC) KAY® SolidSense™ pour nettoyer le sol entier autour de la friteuse.



Sols glissants

Le sol risque d'être humide après passage de la serpillière.

12 Laissez les surfaces sécher.

Laissez la friteuse, le mur, et les surfaces du sol sécher à l'air.



13 Rebrancher l'électricité de la friteuse.

Faites rouler doucement la friteuse vers la prise électrique jusqu'à être suffisamment proche pour brancher la prise. Branchez la friteuse sur la prise.



Electricité



Huile chaude

L'huile dans la friteuse risque d'être brûlante. Faire rouler doucement la friteuse pour éviter des projections d'huile.



14 Préparez la friteuse à l'utilisation.

Faites rouler avec soin la friteuse jusqu'à ce qu'elle soit proche de la plateforme du filtre. Retirez les couvercles de tous les bacs. Soulevez l'avant de la pièce de bouchage jusqu'à ce que la protection contre l'huile libère la plateforme du filtre et faites rouler la friteuse avec soin dans sa position normale.



15 Rebranchez l'alimentation en gaz de la friteuse.

Si la friteuse est électrique, sautez cette étape.

Recherchez la présence de graisse sur les deux extrémités du raccord à montage rapide. Nettoyez le raccord à montage rapide le cas échéant. Rebranchez le coupleur de la conduite de gaz.



suite ►



Alerte de l'équipement

Veillez à ce que le raccord à montage rapide soit totalement engagé et emboîté avant d'ouvrir l'alimentation en gaz.

Nettoyage de la partie arrière des friteuses (suite)

16 Réinstallez les filtres et l'égouttoir de la friteuse.

Verrouillez les roues en place. Réinstallez les filtres et l'égouttoir de la friteuse dans la hotte aspirante.



17 Ouvrez l'alimentation en gaz.

Si la friteuse est électrique, sautez cette étape.

Ouvrez le robinet d'arrêt individuel de gaz. Allumez l'ordinateur afin de vérifier que tous les brûleurs se rallument. Une fois que les brûleurs se sont rallumés, vous pouvez éteindre l'ordinateur.



suite ►

18 Nettoyage de la partie arrière d'autres friteuses.

Répétez les étapes 1 à 17 pour les friteuses restantes.



Pourquoi

Afin de maintenir des normes de sécurité alimentaire

Temps requis

1 minutes de préparation

5 minutes pour terminer, une fois que la friteuse a atteint la température de cuisson. La température de cuisson devrait être atteinte en 45 minutes environ.

Moment de la journée

À l'ouverture

Pour les restaurants ouverts 24h/24 : durant les périodes les moins fréquentées.

 Icônes indiquant des dangers**Huile chaude****Surfaces chaudes****Outils et fournitures**

Sonde pyrométrique
avec sonde de bac à
frire



Gants en néoprene

Procédure**1 Calibrage de la sonde pyrométrique.**

Remplissez un gobelet pour boisson chaude de glace puis ajoutez de l'eau froide jusqu'en haut de la glace. Vous devriez disposer de 50 pour cent de glace et de 50 pour cent d'eau.

2 Placez la sonde dans l'eau

Placez la sonde dans l'eau glacée et remuez de façon continue jusqu'à ce que le relevé de température se stabilise.

3 relevez la température

Le relevé devrait indiquer 32°F (0°C), à plus ou moins 2°F (1°C). Si ce n'est pas le cas, vous devez calibrer, réparer ou remplacer la sonde pyrométrique. Pour le calibrage, suivez les procédures de calibrage, de vérification et de réglage fournies par le fabricant de votre sonde pyrométrique.

**2 Allumez la friteuse et faites chauffer de l'huile.**

Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour mettre le contrôleur sous tension. Réglez la friteuse pour le produit à cuire. Laissez la friteuse atteindre la température de cuisson puis interrompez le cycle.

**3 Vérifiez le niveau d'huile.**

Vérifiez le niveau d'huile lorsque l'huile a atteint la température de cuisson. Si l'huile se trouve au dessus de la ligne de "niveau d'huile", retirez de l'huile jusqu'à ce que l'huile soit au niveau de la ligne en vidant de l'huile dans le bac ou dans l'unité de mise au rebut. Si le niveau d'huile se trouve en dessous de la ligne "niveau d'huile", ajoutez de l'huile jusqu'à ce que l'huile atteigne la ligne.

**Huile chaude**

L'huile dans la friteuse est brûlante.

Utilisez des gants.

4 Cycle du bac.

Laissez le bac effectuer trois cycles de marche/arrêt. Le voyant de cuisson s'allume lorsque la friteuse chauffe.

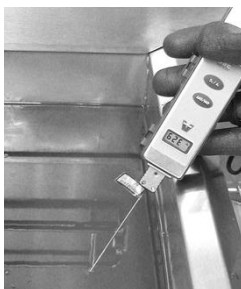


suite ►

Calibrage de la friteuse (suite)

5 Relevé de la température d'huile.

Insérez la sonde du bac à frire de la sonde pyrométrique dans l'huile chaude à environ 1 pouce (2,5 cm) de la pointe de la sonde. La pointe doit se trouver environ 3 pouces (7,6 cm) en dessous de la surface d'huile. Laissez le relevé de température se stabiliser.



6 Affichez la température sur la friteuse.

Pressez le commutateur d'affichage de température pour le bac dans lequel vous avez effectué le relevé de la sonde pyrométrique. L'affichage indiquera la température pour le bac.



7 Comparez les relevés de température.

Comparez les relevés de température sur la sonde pyrométrique avec la température correspondante sur l'affichage.



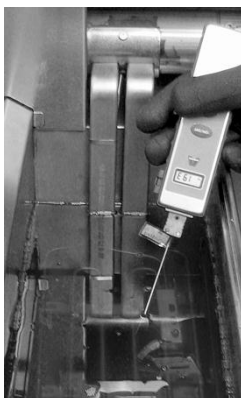
Si les deux températures sont séparées de moins de 5 °F (3 °C) (en plus ou en moins), vous n'avez pas besoin d'ajuster le réglage de température.

Si les deux températures sont séparées de plus de 5 °F (3 °C) (en plus ou en moins), appelez un technicien de maintenance pour signaler le problème.

8 Répétez pour l'autre côté d'un bac double.

Si le bac que vous avez testé était un bac simple, sautez 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 de l'autre côté du bac double.



9 Fin du contrôle de calibrage

Lorsque vous avez terminé les étapes 5 à 7 pour le bac (incluant les deux côtés d'un bac séparé), pressez le bouton marche/arrêt afin de terminer le contrôle de calibrage pour le bac.



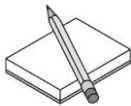
10 Calibrage des friteuses restantes.

Répétez les étapes 1 à 9 pour toutes les friteuses restantes.



Pourquoi	Afin de maintenir les normes de sécurité alimentaire des produits frits.	
Temps requis	1 minutes de préparation	15 minutes pour terminer
Moment de la journée	À l'ouverture	Pour les restaurants ouverts 24h/24 : le matin
Icônes indiquant des dangers	 Huile chaude  Surfaces chaudes	

Outils et fournitures



Papier et crayon

Procédure

1 Mettez la friteuse sous tension.

Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour mettre le contrôleur sous tension. L'affichage indiquera "----", le nom du produit ou "LOW TEMP" (température basse).



2 Vérifiez le temps de reprise le plus récent.

La friteuse enregistre automatiquement le temps de reprise de la friteuse chaque fois que la température du bac augmente de 121 °C à 149 °C.

Appuyez sur le bouton INFO. L'affichage indiquera le temps de reprise le plus récent sur les deux affichages. Notez le temps de reprise.



3 Comparez le temps de reprise le plus récent avec le temps de reprise acceptable.

Le temps de reprise pour les friteuses électriques est inférieur à 1:40 (une minute, quarante secondes). Le temps de reprise pour les friteuses à gaz inférieur à 02:25 (deux minutes, vingt-cinq secondes).

Si le temps de reprise que vous avez noté est inférieur au temps de reprise acceptable de la friteuse, la performance de la friteuse est acceptable. Passez à l'étape 5.

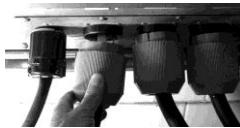
Si le temps de reprise que vous avez noté est supérieur au temps de reprise acceptable de la friteuse, la performance de la friteuse n'est pas acceptable. Passez à l'étape suivante.



suite ►

4 Réglez la friteuse, le cas échéant.

Si le temps de reprise de la friteuse n'est pas acceptable, vérifiez les éléments suivants sur la friteuse. Si vous découvrez un problème quelconque, corrigez-le comme indiqué.



Seulement pour les friteuses électriques, vérifiez que la grande prise de courant est correctement branchée. Ajuster si nécessaire.

Sur les friteuses à gaz seulement, vérifiez l'angle du joint, la pale de gravité et le montage vertical. Ajustez leur placement le cas échéant.

Sur les friteuses à gaz seulement, vérifiez le flux d'air et la soufflerie d'air de combustion. Réglez ainsi que nécessaire.

Sur les friteuses à gaz seulement, vérifiez l'état des brûleurs par dispersion.

Reportez-vous au guide de dépannage dans le mode d'emploi.

5 Vérifiez à nouveau le temps de reprise.



Si le temps de reprise n'atteint pas le délai approprié, appelez l'assistance téléphonique de Frymaster au 1-800-551-8633.

6 Recalibrez toutes les friteuses restantes.

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



Pourquoi Pour retirer l'huile caramélisée du capteur d'huile afin de prévenir une panne de cuisson.

Temps requis 5 minutes de préparation 15 minutes pour terminer (5 minutes par bac)

Moment de la journée Durant des périodes creuses.

Icônes indiquant des dangers



Huile chaude



Surfaces chaudes



Substances chimiques



Liquides chauds/ Vapeur

Outils et fournitures



Support de tamis et tamis haute-température Ecolab



Serviette en papier



Filtrage en néoprene Gants



Masque de protection



Tablier, résistant à la chaleur



Nettoyant pour friteuse KAY® QSR

Procédure

1 Préparez le capteur d'huile au nettoyage et coupez la friteuse.

Mettez des gants en néoprene, un tablier résistant à la chaleur, et un masque facial. Vous devez porter cet équipement tout au long de la procédure.

Cette procédure doit être effectuée un bac à la fois.

Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour mettre la friteuse hors tension. L'affichage indique OFF (arrêt).



2 Appuyez en continu sur le bouton Filtre.

Appuyez sur le bouton filtre pendant trois secondes.



3 Faites défiler jusqu'à DRAIN TO PAN (vidange vers le bac).

Pressez deux fois le bouton IFO jusqu'à afficher DRAIN TO PAN (vidange vers le bac).



4 Appuyez sur le bouton OUI.

Pressez OUI pour continuer.



5 VIDANGE

L'huile est vidangée depuis le bac.



6 Bac vide ?

Une fois que le bac est vide, le contrôleur affiche "VAT EMPTY?" (bac vide ?) en alternance avec OUI.



7 Appuyez sur le bouton OUI.

Pressez OUI pour continuer.



8 Frottez le capteur d'huile.

Utilisez le tampon haute-température et le nettoyant pour friteuse afin de retirer l'huile caramélisée du capteur d'huile. Essuyez avec des serviettes en papier afin de supprimer tout résidu.

Surfaces chaudes

Substances chimiques

Liquides chauds/ Vapeur

Huile chaude



suite ►

Nettoyage du capteur d'huile (suite)

9 Remplir le bac.

L'ordinateur affiche "FILL VAT FROM DRAIN PAN?" (Remplissage du bac depuis la cuve de vidange ?) en alternance avec oui non.

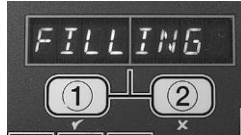


10 Appuyez sur le bouton YES (oui). Pressez (OUI) pour continuer.



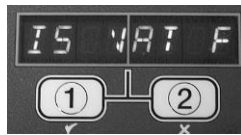
11 Remplissage

L'huile retourne dans le bac.



12 Bac plein ?

L'ordinateur affiche "IS VAT FULL?" (BAC PLEIN ?) en alternance avec OUI NON.



13 Appuyez sur le bouton OUI.

Pressez OUI si plein. Si le bac n'est pas plein, pressez NO et retournez à l'étape 11.



14 Répéter ces étapes pour les friteuses restantes.

Pourquoi

Afin de retirer l'huile caramélisée des éléments (si électrique) et de la cuve d'huile.

Temps requis

5 minutes de préparation

15 minutes pour préparer ; 60 minutes par cuve pour terminer

Moment de la journée

Cette tâche doit être effectuée une cuve à la fois. Vous serez en mesure de servir les clients avec les bacs restants.

Pour des restaurants ouverts 24h/24 : Cette tâche doit être effectuée une cuve à la fois. Vous serez en mesure de servir les clients avec les bacs restants.

Icônes indiquant des dangers



Outils et fournitures



Tablier, résistant à la chaleur



Brosse fine haute-température Ecolab



Seau en plastique



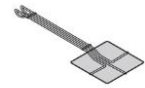
Seau, serviettes propres et aseptisées



Seau, serviettes sales



Masque de protection



Écumoire pour friteuse



Gants, néoprène



Tige de nettoyage



Nettoyant pour friteuse KAY® QSR



Dégraissant puissant KAY® QSR



Chariot d'enlèvement d'huile



Serviettes en papier



Support de tamis et tamis haute-température Ecolab

Procédure Le nettoyage en profondeur suit des procédures développées par Kay Chemical. Leurs instructions sont nécessaires en sus du présent manuel.

- Préparation du nettoyage en profondeur et coupure de la friteuse.** Mettez des gants en néoprène, un tablier résistant à la chaleur, et un masque facial. Vous devez porter cet équipement tout au long de la procédure.

Cette procédure doit être effectuée un bac à la fois.

Vérifiez que les filtres de la friteuse sont en place. Allumez au moins un ventilateur d'extraction. Le ventilateur doit rester en marche durant l'ensemble de la procédure.

Vérifiez que le support du panier est en place dans le bac.

Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour mettre la friteuse hors tension. L'affichage indique arrêt.

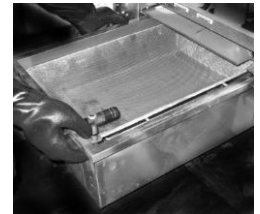


Alerte de l'équipement

Afin d'éviter d'activer accidentellement le système d'extinction du feu, gardez un ventilateur d'extraction en marche et les filtres de friteuse en place durant l'ensemble de la procédure.



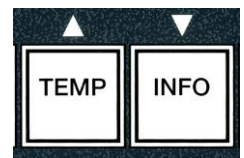
- Retirez le bac de filtrage.** Retirez le bac du filtre, le plateau à miettes, l'anneau de maintien, le tampon de filtre et le tamis.



- Position MSDU.** Assurez-vous que le MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit) ou que le chariot d'enlèvement d'huile est en place en dessous de la vidange.



- Passage au mode nettoyage en profondeur.** Appuyez et maintenez enfoncés simultanément les deux boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL 1 (niveau 1) s'affiche sur l'ordinateur et invite à ENTER CODE (saisir le code).



Nettoyage en profondeur, système à bidon (JIB) (suite)

5 Entrez le code.

Tapez 1-2-3-4 sur les touches numérotées.



6 Faites défiler jusqu'à Deep Clean (nettoyage en profondeur).

Pressez le bouton ▼ "Info" pour faire défiler jusqu'à DEEP CLEAN MODE (mode nettoyage en profondeur) nettoyage en profondeur.



7 Appuyez sur la touche cochée.

Pressez la touche 1 ✓ en dessous du bac à nettoyer.



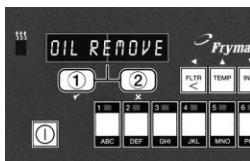
8 Confirmez le nettoyage en profondeur.

L'ordinateur affiche en alternance DEEP CLEAN? (nettoyage en profondeur ?) et Oui Non. Appuyez sur la touche ✓ 1.



9 Vérifiez que l'huile est enlevée.

Bacs doubles : L'ordinateur affiche deep clean (nettoyage en profondeur), en alternant entre L et R (gauche et droite). Pressez le bouton 1 ✓ ou 2 ✗ en dessous du bac à nettoyer. L'ordinateur affiche IS OIL REMOVED? (HUILE MISE AU REBUT ?) en alternance avec oui non.



Cuves simples : L'ordinateur affiche IS OIL REMOVED? (HUILE MISE AU REBUT ?) en alternance avec oui non.

10 Confirmez l'état du bac.

Bac vide : Appuyez sur la touche ✓ 1. L'ordinateur affiche SOLUTION ADDED? (solution ajoutée ?) en alternance avec 1.

Cuve remplie d'huile : Appuyez sur la touche ✗ 2. L'ordinateur affiche IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (L'unité de mise au rebut est-elle en place ?) en alternance avec oui non.



11 Vidanger l'huile du bac

Bac vide : Passez à l'étape 12.

Assurez-vous que le MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit) ou que le chariot d'enlèvement d'huile est en place en dessous de l'embout de vidange sur la friteuse.

Cuve simple : Pressez la touche ✓ et laissez l'huile couler dans le chariot d'enlèvement d'huile. Poussez tout morceau de nourriture frite ou autre sédiment dans le robinet de vidange, de façon à les évacuer. L'ordinateur affiche DISPOSING (mise au rebut) avant de passer à VAT EMPTY? (bac vide ?).

Appuyez sur la touche ✓ 1.



L'huile peut être brûlante. Éviter les projections d'huile

12 Remplacez le bac du filtre.

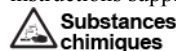
Placez le bac de filtrage avec tous les composants internes déposés dans l'armoire de la friteuse.



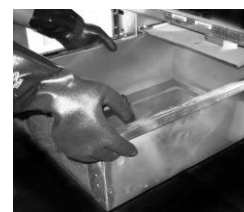
13 Ajoutez du dégraissant et de l'eau chaude dans le bac.

Versez soigneusement du Dégraissant puissant KAY® QSR dans le bac. Utilisez 2,52 litres (2/3 gallon) de dégraissant si vous nettoyez un bac simple. Utilisez 1,26 litres (1/3 gallon) de dégraissant si vous nettoyez un côté de bac double. Finissez de remplir le bac avec de l'eau chaude. La solution doit se situer 2,54 cm (1 pouce) au dessus de la ligne de remplissage.

Reportez-vous aux instructions de Kay Chemical relatives à la procédure de nettoyage en profondeur de friteuse pour des instructions supplémentaires.



Dégraissant puissant KAY® QSR



Nettoyage en profondeur, système à bidon (JIB) (suite)

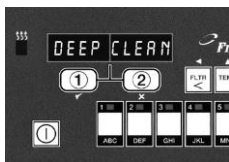
14 Après ajout de la solution de nettoyage

L'ordinateur affiche SOLUTION ADDED (solution ajoutée) alternant avec YES (oui). Appuyez sur la touche ✓ 1.



15 Démarrez le nettoyage en profondeur

L'ordinateur affiche DEEP CLEAN (nettoyage en profondeur) en alternance avec un compte à rebours de une heure. La solution atteindra une température de 91 °C (195°F). La solution doit être à petite ébullition. Terminez les étapes 15 à 18 durant le compte à rebours.



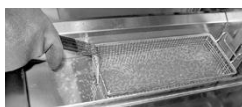
Liquides chauds/ Vapeur

La solution ne doit jamais bouillir à gros bouillons, elle risquerait alors de déborder. Si l'unité commence à bouillir à gros bouillons, annulez le nettoyage en profondeur en pressant et en maintenant enfoncé le bouton 2x durant trois secondes.

Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance durant le nettoyage en profondeur.

16 Nettoyez les paniers de friture.

Placez les paniers de friture dans la solution de nettoyage. Demandez à un autre membre de l'équipe de les retirer une fois propres et de les placer dans l'évier à trois compartiments. Rincer et sécher soigneusement.



Alerte de l'équipement

Ne placez aucune pièce en aluminium dans la solution en ébullition. Les porte-paniers en métal plein sont fabriqués en aluminium.

17 Nettoyez le support du panier.

Utilisez la tige de nettoyage pour retirer le support de panier du bac. Demandez à un autre membre de l'équipe d'emporter le support dans l'évier à trois compartiments, et de le rincer soigneusement dans de l'eau chaude. Sécher soigneusement.



Surfaces chaudes

Le support de panier est très chaud.



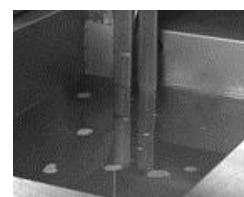
18 Frotter l'intérieur du bac.

Frottez les parois latérales, avant et arrière du bac avec le support de tamis haute-température, le tampon et le nettoyant pour friteuse Kay QSR.



19 NETTOYAGE TERMINÉ

Au bout d'une heure, l'ordinateur affiche CLEAN DONE (nettoyage effectué) et une alarme sonne. Appuyez sur OUI ✓ pour couper l'alarme.



20 Vidanger la solution du bac Suivre la procédure de nettoyage en profondeur Kay Chemical pour retirer la solution.

L'ordinateur affiche SOLUTION ENLEVÉE ? en alternance avec OUI. Une fois la solution enlevée, pressez le bouton ✓ 1.



Liquides chauds/ Vapeur

La solution sera brûlante. Éviter les projections.



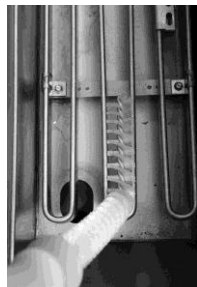
Nettoyage en profondeur, système à bidon (JIB) (suite)

21 Frotter l'intérieur du bac.

L'ordinateur alterne entre NETTOY BAC CUISS TERMINÉ ? et OUI.

Utilisez le support de tamis haute-température, le tampon et le nettoyant pour frotter les côtés, l'avant, l'arrière et le haut du bac. Retirez les éventuels dépôts restants. Utilisez la brosse fine haute-température pour nettoyer entre et en dessous des bobines, des coins de bac et d'autres zones difficiles à atteindre.

Une fois le bac récuré, pressez le bouton ✓ 1.



22 VIDANGE

L'ordinateur affiche DRAINING (vidange) pour vidanger la petite quantité de solution du bac.



**Liquides chauds/
Vapeur**

La solution sera brûlante. Éviter les projections.



23 Rincer le bac avec de l'eau.

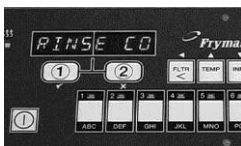
Rincez soigneusement le bac à l'eau chaude (100°F ou 38°C). Veillez à ce que le bac de filtrage soit inséré afin de retenir l'eau de lavage. Répéter avec plus d'eau propre et chaude.



24 Rinçage terminé

L'ordinateur affiche RINSE COMPLETE? (rinçage terminé) en alternance avec oui.

Pressez le bouton 1 ✓ lorsque le rinçage est terminé.



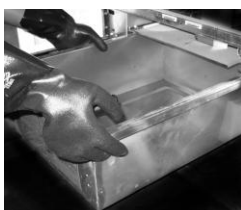
25 Retirez le bac de filtrage.

L'ordinateur affiche REMOVE PAN (retirer le bac de filtrage).

Retirez le bac du filtre.

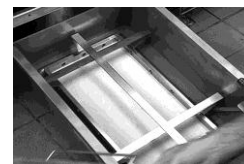


**Surfaces
chaudes**



26 Cuve sèche, bac propre et sec

L'ordinateur affiche VAT AND PAN DRY? (cuve et bac secs ?) en alternance avec OUI. Retirez et vidangez le bac de filtrage conformément à la procédure de nettoyage en profondeur Kay Chemical. Essuyez la cuve avec un torchon propre et aseptisé. Séchez minutieusement l'intérieur de la cuve avec des serviettes en papier. Nettoyez et séchez le bac du filtre. Remontez-le avec ses composants et installez un tampon de filtre propre.



27 Cuve, bac secs

Pressez 1 ✓ lorsque la cuve et le bac sont secs et prêts à retourner en service.



28 Remplissez la cuve d'huile.

L'ordinateur affiche REMPL MANUEL BAC CUISS en alternance avec oui.

Remplissez le bac avec la quantité d'huile appropriée.

Pressez 1 ✓ lorsque le bac est rempli jusqu'à la ligne de niveau d'huile inférieure.



**Manipulation
à la main**



29 Revenir sur ARRÊT.

L'ordinateur affiche ARRÊT.



Pourquoi

Retirer l'huile caramélisée des éléments (si électrique) et de la cuve d'huile.

Temps requis

5 minutes de préparation

15 minutes pour préparer ; 60 minutes par cuve pour terminer

Ikônes indiquant des dangers



Outils et fournitures



Tablier, résistant à la chaleur



Brosse fine haute-température Ecolab



Seau en plastique



Seau, serviettes propres et aseptisées



Seau, serviettes sales



Masque de protection



Écumoire pour friteuse



Gants, néoprene



Tige de nettoyage



Nettoyant pour friteuse KAY® QSR



Dégraissant puissant KAY® QSR



Chariot d'enlèvement d'huile



Serviettes en papier



Support de tamis et tamis haute-température Ecolab

Procédure Le nettoyage en profondeur suit des procédures développées par Kay Chemical. Leurs instructions sont nécessaires en sus du présent manuel.

1 Préparation du nettoyage en profondeur et coupure de la friteuse.

Mettez des gants en néoprene, un tablier résistant à la chaleur, et un masque facial. Vous devez porter cet équipement tout au long de la procédure.



Cette procédure doit être effectuée un bac à la fois.

Vérifiez que les filtres de la friteuse sont en place. Allumez au moins un ventilateur d'extraction. Le ventilateur doit rester en marche durant l'ensemble de la procédure.

Vérifiez que le support du panier est en place dans le bac.

Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour mettre la friteuse sous tension. L'affichage indique OFF (arrêt).

Alerte de l'équipement

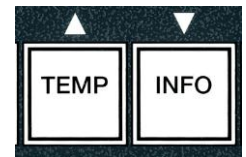
Afin d'éviter d'activer accidentellement le système d'extinction du feu, gardez un ventilateur d'extraction en marche et les filtres de friteuse en place durant l'ensemble de la procédure.



2 Mode nettoyage en profondeur

NE PAS vidanger l'huile à mettre au rebut dans la citerne d'huile usagée dans un bac avec un filtre sale ou dont des composants ont été retirés.

Appuyez et maintenez enfoncés simultanément les deux boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL 1 (niveau 1) s'affiche sur l'ordinateur et invite à ENTER CODE (saisir le code).



3 Entrez le code.

Tapez 1-2-3-4 sur les touches numérotées.



4 Faites défiler jusqu'à Deep Clean (nettoyage en profondeur).

Pressez le bouton "Info" pour faire défiler jusqu'à Deep Clean Mode (nettoyage en profondeur).



Nettoyage en profondeur, système à huile en vrac (suite)

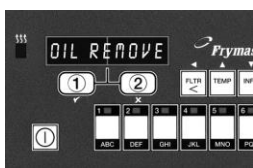
- 5 Appuyez sur la touche cochée.
Pressez la touche 1 ✓ en dessous du bac à nettoyer.



- 6 Confirmez le nettoyage en profondeur.
L'ordinateur affiche en alternance DEEP CLEAN? (nettoyage en profondeur ?) et OUI NON. Appuyez sur la touche ✓ 1.



- 7 Vérifiez que l'huile est enlevée.
Bacs doubles : L'ordinateur affiche deep clean (nettoyage en profondeur), en alternant entre L et R (gauche et droite). Pressez le bouton 1 ✓ ou 2 X en dessous du bac à nettoyer. L'ordinateur affiche IS OIL REMOVED? (HUILE MISE AU REBUT ?) en alternance avec oui non.



Cuves simples : L'ordinateur affiche IS OIL REMOVED? (HUILE MISE AU REBUT ?) en alternance avec oui non.

- 8 Confirmez l'état du bac.
Bac vide : Appuyez sur la touche ✓ 1. L'ordinateur affiche SOLUTION ADDED? (solution ajoutée ?) en alternance avec 1.



Cuve remplie d'huile : Appuyez sur la touche X 2. L'ordinateur affiche DRAINING (vidange), puis passe à VAT EMPTY? (bac vide) alternant avec OUI ?



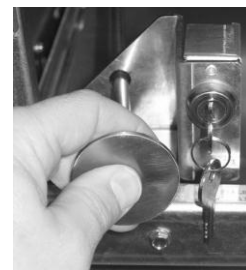
L'huile peut être brûlante. Éviter les projections d'huile



- 9 Bac vide.
Appuyez sur la touche ✓ 1



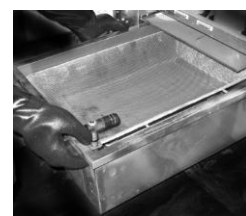
- 10 Ouvrir le robinet de mise au rebut
L'ordinateur affiche OPEN DISPOSE VALVE. (ouvrir le robinet d'évacuation). Déverrouillez le robinet et tirez à fond en avant sur la poignée du robinet d'évacuation pour commencer la mise au rebut.



- 11 Mise au rebut
L'ordinateur affiche DISPOSING (mise au rebut) durant quatre minutes tandis que la pompe fonctionne.



- 12 Retirez le bac de filtrage.
L'ordinateur affiche REMOVE PAN (retirer le bac de filtrage). Sortez le bac du filtre et assurez-vous qu'il est vide. S'il est vide, déposez le plateau ramasse-miettes, l'anneau de maintien, le tampon de filtre et le tamis.



- 13 Is pan empty? (Le bac est-il vide ?)
L'ordinateur affiche IS PAN EMPTY? (Le bac est-il vide ?) en alternance avec OUI NON. Sortez le bac du filtre et assurez-vous qu'il est vide.



Videz le bac : Appuyez sur la touche ✓ 1.



Huile dans le bac : Appuyez sur la touche X 2. La pompe fonctionne encore quatre minutes.

Nettoyage en profondeur, système à huile en vrac (suite)

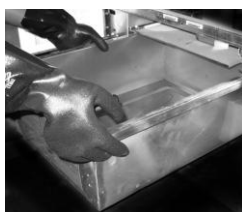
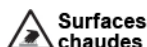
14 Fermez le robinet de mise au rebut.

L'ordinateur affiche CLOSE DISPOSE VALVE. (fermer le robinet d'évacuation). Fermez le robinet de vidange en poussant la poignée du robinet complètement vers l'arrière de la friteuse jusqu'à ce qu'elle bute. Verrouillez la poignée.



15 Insérer le bac de filtrage

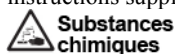
L'ordinateur affiche INSERT PAN (insérer le bac). Placez le bac de filtrage avec tous les composants internes déposés dans l'armoire de la friteuse.



16 Ajoutez du dégraissant et de l'eau chaude dans le bac.

Versez soigneusement du Dégraissant puissant KAY® QSR dans le bac. Utilisez 2,52 litres (2/3 gallon) de dégraissant si vous nettoyez un bac simple. Utilisez 1,26 litres (1/3 gallon) de dégraissant si vous nettoyez un côté de bac double. Finissez de remplir le bac avec de l'eau chaude. La solution doit se situer 2,54 cm (1 pouce) au dessus de la ligne de remplissage.

Reportez-vous aux instructions de Kay Chemical relatives à la procédure de nettoyage en profondeur de friteuse pour des instructions supplémentaires.



Dégraissant puissant KAY® QSR



17 Après ajout de la solution de nettoyage

L'ordinateur affiche SOLUTION ADDED (solution ajoutée) alternant avec OUI. Appuyez sur la touche ✓ 1.



18 Démarrez le nettoyage en profondeur

L'ordinateur affiche DEEP CLEAN (nettoyage en profondeur) en alternance avec un compte à rebours de une heure. La solution atteindra une température de 91 °C. La solution doit être à petite ébullition. Terminez les étapes 19 à 21 durant le compte à rebours.



La solution ne doit jamais bouillir à gros bouillons, elle risquerait alors de déborder. Si l'unité commence à bouillir à gros bouillons, annulez le nettoyage en profondeur en pressant et en maintenant enfoncé le bouton 2x durant trois secondes.

Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance durant le nettoyage en profondeur.



19 Nettoyez les paniers de friture.

Placez les paniers de friture dans la solution de nettoyage. Demandez à un autre membre de l'équipe de les retirer une fois propres et de les placer dans l'évier à trois compartiments. Rincer et sécher soigneusement.



Ne placez aucune pièce en aluminium dans la solution en ébullition. Les porte-paniers en métal plein sont fabriqués en aluminium.



Nettoyage en profondeur, système à huile en vrac (suite)

- 20 Nettoyez le support du panier.**
Utilisez la tige de nettoyage pour retirer le support de panier du bac. Demandez à un autre membre de l'équipe d'emporter le support dans l'évier à trois compartiments, et de le rincer soigneusement dans de l'eau chaude. Sécher soigneusement.



Surfaces chaudes

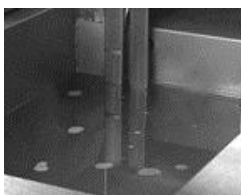
Le support de panier est très chaud.



- 21 Frotter l'intérieur du bac.**
Frottez les parois latérales, avant et arrière du bac avec le support de tamis haute-température, le tamis et le nettoyant pour friteuse Kay QSR afin de supprimer tout dépôt restant.

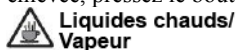


- 22 NETTOYAGE TERMINÉ**
Au bout d'une heure, l'ordinateur affiche CLEAN DONE (nettoyage effectué) et une alarme sonne. Appuyez sur YES (oui) ✓ pour couper l'alarme.



- 23 Vidanger la solution du bac**
Suivre la procédure de nettoyage en profondeur Kay Chemical pour retirer la solution.

L'ordinateur affiche SOLUTION ENLEVÉE ? en alternance avec OUI. Une fois la solution enlevée, pressez le bouton ✓ 1.



Liquides chauds/ Vapeur

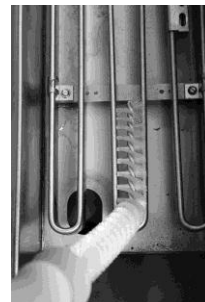
La solution sera brûlante. Éviter les projections.



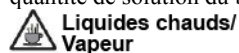
- 24 Frotter l'intérieur du bac.**
L'ordinateur alterne entre NETTOY BAC CUISS TERMINÉ ? et OUI.

Utilisez le support de tamis haute-température, le tamis et le nettoyant pour friteuse pour frotter les côtés, l'avant, l'arrière et le haut du bac. Retirez le éventuels dépôts restants. Utilisez la brosse fine haute-température pour nettoyer entre et en dessous des bobines, des coins de bac et d'autres zones difficiles à atteindre.

Une fois le bac récuré, pressez le bouton ✓ 1.



- 25 VIDANGE**
L'ordinateur affiche DRAINING (vidange) pour vidanger la petite quantité de solution du bac.



Liquides chauds/ Vapeur

La solution sera brûlante. Éviter les projections.

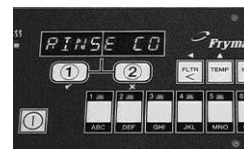


- 26 Rincer le bac avec de l'eau.**
Rincez soigneusement le bac à l'eau chaude 38° C. Veillez à ce que le bac de filtrage soit inséré afin de retenir l'eau de lavage. Répéter avec plus d'eau propre et chaude.



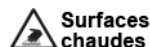
- 27 Rinçage terminé**
L'ordinateur affiche RINSE COMPLETE? (rinçage terminé) en alternance avec oui.

Pressez le bouton 1 ✓ lorsque le rinçage est terminé.

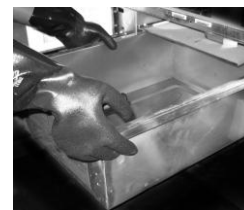


- 28 Retirez le bac de filtrage.**
L'ordinateur affiche REMOVE PAN (retirer le bac de filtrage).

Retirez le bac du filtre.

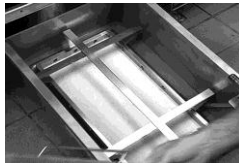


Surfaces chaudes



Nettoyage en profondeur, système à huile en vrac (suite)

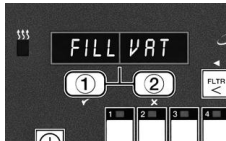
- 29 Cuve sèche, bac propre et sec**
L'ordinateur affiche VAT AND PAN DRY? (cuve et bac secs ?) en alternance avec OUI. Retirez et vidangez le bac de filtrage conformément à la procédure de nettoyage en profondeur Kay Chemical. Essayez la cuve avec un torchon propre et aseptisé. Séchez minutieusement l'intérieur de la cuve avec des serviettes en papier. Nettoyez et séchez le bac du filtre. Remontez-le avec ses composants et installez un tampon de filtre propre.



- 30 Cuve, bac secs**
Pressez 1 ✓ lorsque la cuve et le bac sont secs et prêts à retourner en service.



- 31 Remplissez la cuve d'huile.**
L'ordinateur affiche FILL VAT FROM BULK? (REPL BAC CUISS DEPUIS RÉSERVE ?) en alternance avec OUI. Remplissez le bac avec la quantité d'huile appropriée.

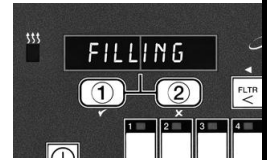


Pressez 1 ✓ lorsque le bac est rempli jusqu'à la ligne de niveau d'huile inférieure.

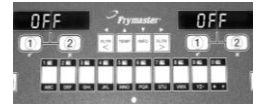
- 32 Remplissez la cuve d'huile.**
L'ordinateur affiche APPUYER SUR OUI POUR REMPLIR en alternance avec OUI. Appuyez en continu sur le bouton 1 ✓ pour remplir le bac. Relâchez le bouton lorsque le bac est rempli jusqu'à la ligne de niveau d'huile inférieure.



- 33 Remplissage**
L'ordinateur affiche REMPLISSAGE pendant le remplissage de la cuve. Si le bouton est relâché l'ordinateur affiche CONTINUE FILLING? (continuer le remplissage ?) en alternance avec oui ou non. Appuyez en continu sur le bouton 1 ✓ pour continuer le remplissage.



- 34 Revenir sur ARRÊT.**
L'ordinateur affiche ARRÊT.



Pourquoi

Une protection contre la surchauffe fonctionnant mal peut conduire à des pannes graves de l'équipement ainsi qu'à des situations dangereuses. N'utilisez jamais une friteuse avec des dysfonctionnements de la protection contre la surchauffe. Effectuez ce test lorsque la friteuse n'est pas utilisée pendant une heure et que l'huile doit être changée. Jetez l'huile à la fin de ce test.

Temps requis

45 minute pour chauffer la friteuse

25 minutes par bac

1 heure pour que l'huile refroidisse avant la mise au rebut.

Moment de la journée

Après la fermeture Effectuez ce test lorsque l'huile de cuisson doit être changée.

Pour les restaurants ouverts 24h/24 : durant les périodes les moins fréquentées, ou lorsque l'huile doit être changée.

Ikônes indiquant des dangers

Liquides chauds/ Vapeur



Huile chaude



Surfaces chaudes

Outils et fournitures

Chariot d'enlèvement d'huile



Gants en néoprene

Procédure**1 Préparation des tests**

Confirmez qu'il est prévu de changer l'huile dans la friteuse. L'huile doit être mise au rebut au terme de la procédure.

Vérifiez le niveau d'huile dans la friteuse. Il devrait se situer sur la ligne de "niveau d'huile" supérieure.



Vérifiez la température de l'huile en pressant le bouton TEMP. La température de l'huile doit être supérieure à 82 °C.



Vérifiez que les filtres à graisse de la hotte sont en place, et allumez les ventilateurs d'extraction. Les ventilateurs doivent rester en marche durant l'ensemble de la procédure. Durant cette procédure, l'huile dans la friteuse est chauffée à des températures très élevées. L'huile peut légèrement fumer, et sera extrêmement chaude.

**2 Coupez l'ordinateur**

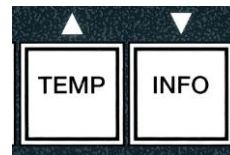
Pressez les boutons ARRÊT.



Surfaces chaudes

**3 Passez au mode programmation**

Appuyez et maintenez enfoncés simultanément les deux boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL 1 (niveau 1) s'affiche sur l'ordinateur et invite à ENTER CODE (saisir le code).

**4 Entrez le code**

Tapez 1-2-3-4 sur les touches numérotées.

**5 L'affichage de l'ordinateur change**

L'ordinateur affiche le programme de niveau 1.

**6 Faites défiler les choix**

Pressez le bouton ▼ "Info" pour faire défiler jusqu'à High Limit Test (test de surchauffe).

**7 Confirmez le choix**

Appuyez sur la touche ✓ 1.



Vérification des commandes de surchauffe (suite)

- 8 Confirmez le choix de test**
L'ordinateur affiche HI LIMIT (surchauffe ?) en alternance avec OUI NON.



- 9 Appuyez sur la touche**
Appuyez sur la touche ✓.



- 10 Pressez et maintenez enfoncé le bouton coché.**
L'ordinateur affiche APPUYER SUR BOUTON CHECK.



- 11 Pressez et maintenez enfoncé le bouton**
Pressez et maintenez enfoncé le bouton ✓ du bac à tester.
L'ordinateur affiche la température du bac durant le test.



- 12 Températures de chauffage du bac**
L'ordinateur affiche HOT HI-1 (surchauffe 1), lorsque le bac atteint $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$. Sur les ordinateurs utilisés dans l'Union Européenne (ceux avec le marquage CE), la température est de 202°C .



- 13 La protection contre la surchauffe s'ouvre**
L'ordinateur affiche HELP (aide) en alternance avec HI-2, lorsque la protection contre la surchauffe s'ouvre entre 217°C à 231°C .



- 14 Panne de la protection contre la surchauffe**
Si la protection contre la surchauffe ne s'ouvre pas, l'ordinateur affiche HIGH LIMIT FAILURE (panne de la protection contre la surchauffe) en alternance avec DISCONNECT POWER (débrancher l'alimentation). Si ceci se produit, débranchez immédiatement l'alimentation et appelez le SAV.

- 15 Relâcher la touche**
Relâchez le bouton ✓ 1.

- 16 Une fois que l'huile refroidit, revenez à arrêt.**
Lorsque le bac refroidit en dessous de 204°C , pressez le X 2 deux fois pour quitter et revenir à OFF (arrêt).



- 17 Mise au rebut de l'huile**
Éliminez l'huile après un test de protection contre la surchauffe. Utilisez le MSDU (chariot d'enlèvement d'huile) pour les magasins non-RTI. En cas d'utilisation d'un système d'huile en vrac, suivez les procédures adaptées pour la mise au rebut de l'huile.



- 18 Vérifiez les commandes de surchauffe pour toutes les friteuses restantes.**
Répétez les étapes 3 à -18 pour toutes les friteuses restantes.

Pourquoi	Afin de maintenir en état de marche la pompe du filtre de la friteuse.	
Temps requis	2 minutes de préparation	5 minutes pour terminer
Moment de la journée	À l'ouverture, la friteuse doit être froide.	Pour des restaurants ouverts 24h/24 : Durant un moment creux lorsque la friteuse ne peut pas être éteinte

Icônes indiquant des dangers



Huile chaude

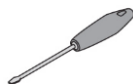


Surfaces chaudes

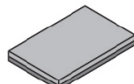
Outils et fournitures



Joint torique pour la pompe du filtre.



Tournevis à pointe plate.



Tampon non abrasif

Procédure

1 Préparez la friteuse à la procédure.

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



2 Retirez le bac de filtrage

Retirez le bac du filtre de l'armoire.



3 Remplacement du joint torique.

Retirez le joint torique de la goulotte du bac. Remplacez par un nouveau joint torique. Des joints toriques peuvent être achetés auprès de votre agent de maintenance agréé local.



Alerte de l'équipement

Utilisez seulement les joints toriques du fabricant. Ces joints sont fabriqués spécialement pour être utilisés avec des huiles de cuisson chaudes. Des joints toriques génériques ne peuvent pas être utilisés à cette fin.

4 Nettoyez les tubes de prélèvement.

Nettoyez les tubes de prélèvement mâles et femelles avec le tampon non abrasif.



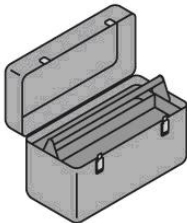
5 Réinstallez le bac du filtre.

Réinstallez le bac dans l'armoire de la friteuse.



Pourquoi	Frymaster recommande de faire inspecter cet appareil par un agent de maintenance agréé au moins une fois par an. Ceci aidera à s'assurer que l'équipement est en bon ordre de marche et fonctionne à ses meilleures performances.		
Temps requis	Sans objet	1 heure par friteuse pour terminer l'inspection.	
Moment de la journée	L'inspection doit être programmée par le magasin afin d'assurer que l'activité ne sera pas interrompue ainsi que pour donner au prestataire un accès adéquat à l'équipement.		
Icônes indiquant des dangers	 Substances chimiques  Electricité  Huile chaude  Surfaces chaudes  Manipulation à la main  Composants mobiles  Objets/Surfaces acéré(e)s  Sols glissants		

Outils et fournitures



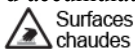
Outils fournis par un technicien

Procédure

TECHNICIENS COMPETENTS UNIQUEMENT

1 Inspection de l'armoire

Inspecter l'armoire intérieure, extérieure, avant et arrière pour vous assurer qu'il n'y a pas d'accumulation excessive.



2 Inspection de l'élément

Assurez-vous que les éléments chauffants sont en bon état sans dépôt d'huile carbonisée ou caramélisée. Inspectez les éléments chauffants pour vous assurer qu'ils ne portent pas de signes de combustion.

3 Inspection du mécanisme de basculement

Assurer que le mécanisme de basculement fonctionne correctement quand vous soulevez et abaissez les éléments chauffants et que les fils conducteurs des éléments ne frottent pas.

4 Vérifiez le temps de reprise de la friteuse.

Choisissez un bac sur la friteuse. Vérifiez le temps de reprise le plus récent pour ce bac, en utilisant la procédure sous FR3 M1. Le temps de reprise le plus récent devrait être inférieur à 1:40 (une minute, quarante secondes).

Si le temps de reprise de la friteuse est inférieur à 1:40 (une minute, quarante secondes). La procédure est terminée pour ce bac. Passez à l'étape 6.

5 Réglez la friteuse, le cas échéant.

Si le temps de reprise de la friteuse n'est pas acceptable, vérifiez les éléments suivants sur la friteuse. Si vous découvrez un problème quelconque, corrigez-le comme indiqué.

Seulement pour les friteuses électriques, vérifiez que la grande prise de courant est correctement branchée. Ajuster si nécessaire. Passez à l'étape 6.

6 Vérification de l'ampérage

Vérifiez que l'ampérage des éléments chauffants se trouve dans l'intervalle autorisé indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

7 Vérification de la sonde

Vérifiez que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement connectées et fixées, qu'elles fonctionnent correctement, et que la visserie 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 (c.à.d. ordinateur/contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, etc.) sont en bon état et ne portent aucune trace d'accumulation d'huile ou d'autres débris.

9 Inspection des connexions de câbles

Vérifiez que les branchements des fils conducteurs du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs sont serrés et que les fils sont en bon état.

10 Vérification des dispositifs de sécurité

Vérifiez que tous les dispositifs de sécurité (i.e. contacteurs, commutateurs de sécurité de vidange et de réinitialisation, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.

11 Examen de la cuve

Vérifiez que la cuve est en bon état, qu'elle ne fuit pas et que la matière isolante est en bon état de service.

12 Inspection du faisceau de câbles

Vérifiez que tous les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont serrés et en bon état.

13 Inspection des conduites d'huile

Inspectez toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuite et vérifiez que toutes les connexions sont serrées.

Pourquoi Frymaster recommande de faire inspecter cet appareil par un agent de maintenance agréé au moins une fois par an : Ceci aidera à s'assurer que l'équipement est en bon ordre de marche et fonctionne à ses meilleures performances.

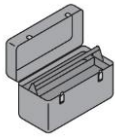
Temps requis 1,5 minutes pour terminer

Moment de la journée L'inspection doit être programmée par le magasin afin d'assurer que l'activité ne sera pas interrompue ainsi que pour donner au prestataire un accès adéquat à l'équipement.

Icônes indiquant des dangers



Outils et fournitures



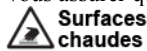
Outils fournis par un technicien

Procédure

TECHNICIENS COMPETENTS UNIQUEMENT

1 Inspection de l'armoire

Inspecter l'armoire intérieure, extérieure, avant et arrière pour vous assurer qu'il n'y a pas d'accumulation d'huile excessive.



2 Vérifiez la pression de gaz régulée.

Contactez la compagnie de gaz locale ou un agent de maintenance agréé afin de vérifier la pression du gaz à la sortie du régulateur de gaz de la friteuse.

Pour le gaz naturel, la pression doit être de 3.0 po. W.C. (76 mm W.C.) Pour le gaz propane, la pression doit être de 8.25 po. W.C. (210 mm W.C.)

Si la pression ne répond pas à ces normes, demandez au prestataire de service ou à la compagnie de gaz d'ajuster la pression afin de correspondre à la norme.

3 Vérification de la sonde

Vérifiez que les sondes de température et de protection sur-chauffe sont correctement connectées et fixées, qu'elles fonctionnent correctement, et que la visserie de fixation et les protège-sondes sont présents et correctement installés.

4 Nettoyez et remplacez la buse d'aération du robinet de gaz.

Nettoyez et remplacez la buse d'aération du robinet de gaz. Suivez la procédure de nettoyage du manuel d'entretien.

5 Nettoyez la soufflerie d'air de combustion.

Nettoyez la soufflerie d'air de combustion. Suivez la procédure de nettoyage du manuel d'entretien.

6 Vérifiez le temps de reprise de la friteuse.

Choisissez un bac sur la friteuse. Vérifiez le temps de reprise le plus récent pour ce bac, en utilisant la procédure sous FR3 M1. Le temps de reprise le plus récent devrait être inférieur à 02:25 (deux minutes, vingt-cinq secondes).

Si le temps de reprise de la friteuse est inférieur à 02:25 (deux minutes, vingt-cinq secondes), la procédure est terminée pour ce bac. Passez à l'étape 9.

7 Vérifiez la combustion.

Si le temps de reprise de la friteuse est inférieur à 02:25 (deux minutes, vingt-cinq secondes), sautez cette étape.

Branchez le multimètre en série sur le câble de capteur de flamme blanc sur l'allumeur. Laissez le brûleur fonctionner au moins une minute après la fin du cycle de fusion. Au bout d'une minute, le relevé sur le multimètre devrait se situer entre 2,5 et 3,5 microampères. Tout autre relevé n'est pas acceptable.

Au bout de 90 secondes de fonctionnement continu, vérifiez la couleur du brûleur. Le brûleur devrait apparaître orange-rouge. Utilisez le tableau de comparaison des couleurs du brûleur à l'intérieur de la porte de la friteuse afin d'identifier la couleur correcte. Une flamme bleue ou des points sombres sur la face du brûleur ne sont pas acceptables.

8 Ajuster la soufflerie d'air de combustion, le cas échéant.

Si le temps de reprise de la friteuse est inférieur à 02:25 (deux minutes, vingt-cinq secondes), sautez cette étape.

Si le relevé du multimètre ou la couleur du brûleur ne sont pas acceptables, réglez la plaque d'arrivée de la soufflerie d'air de combustion.

Desserrez les écrous de la plaque d'arrivée avec une petite clé anglaise. Ouvrez la plaque pour régler le flux d'air tout en observant le relevé du multimètre et la couleur du brûleur. Une flamme bleue signifie généralement que le brûleur ne reçoit pas suffisamment d'air. Des points sombres sur le brûleur signifie généralement que le brûleur reçoit trop d'air.

Lorsque le relevé de microampères est dans la plage acceptable et que la couleur du brûleur est orange-rouge, maintenez la plaque d'arrivée de la soufflerie en place. Puis serrez les boulons de blocage de la plaque d'arrivée de la soufflerie.

9 Vérification des dispositifs de sécurité

Assurez-vous que tous les dispositifs de sécurité (i.e. commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réarmement, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.

10 Examen de la cuve

Vérifiez que la cuve est en bon état, qu'elle ne fuit pas et que la matière isolante est en bon état de service.

11 Inspection du faisceau de câbles

Vérifiez que tous les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont serrés et en bon état.

12 Inspection des conduites d'huile

Inspectez toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuite et vérifiez que toutes les connexions sont serrées.

13 Calibrage des friteuses restantes.

Répétez les étapes 2 à 12 pour chaque bac et friteuse restants.