

Frymaster

Numéros de Modèle BIELA14-T & BIGLA30-T
LOV – Faible volume d'huile

Opérations de maintenance quotidiennes

- FR 6 D1 Nettoyage de la friteuse
- FR 6 D2 Filtre de maintenance

Opérations de maintenance hebdomadaire

- FR 6 W1 Nettoyer l'arrière de la friteuse

Opération de maintenance bihebdomadaire

- FR 6 B1 Échelonner la friteuse

Opération de maintenance mensuelle

- FR 6 M1 Étalonner la durée de remontée de la friteuse
- FR 6 M2 Nettoyer la sonde d'huile

Opération de maintenance trimestriel

- FR 6 Q1 Nettoyage complet, Système JIB
- FR 6 Q2 Nettoyage complet, Système d'huile en vrac
- FR 6 Q3 Vérification de la limite haute
- FR 6 Q4 Inspection du joint torique
- FR 6 Q5 Nettoyer le ventilateur d'air de combustion

Opérations de maintenance annuelle

- FR 6 AI-T Inspection de l'agent de service (Friteuses électriques uniquement)
- FR 6 A2-T Inspection d'entretien (Friteuses à gaz uniquement)

07/2018

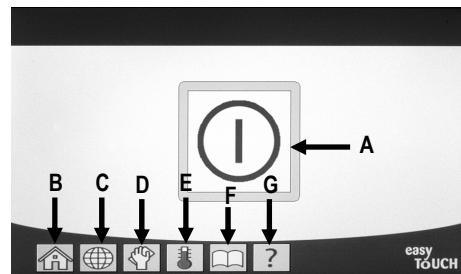


Français / French

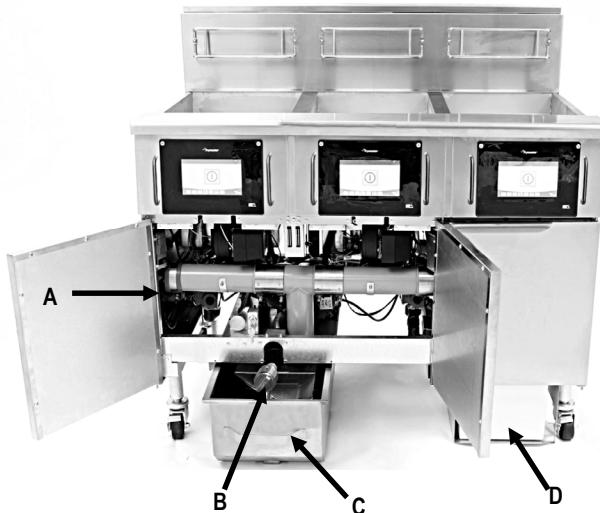
8 1 9 7 5 5 4

Modèle de contrôleur M4000

A. Bouton Marche/Arrêt, B. Bouton d'accueil, C. Bouton de modification de langue Boutons de sélection de produit, D. Bouton Filtre, E. Bouton Température, F. Bouton Menu, G. Bouton Informations



Modèle BIGLA30-T



A. Contrôleur M4000, B. Pré-écran filtre, C. Récipient du filtre, D. Réservoir d'huile de JIB (bidon en boîte), E. Bouton de réinitialisation en haut

△ Hazards

These icons alert you to a possible risk of personal injury.

🚧 Equipment alerts

Look for this icon to find information about how to avoid damaging the equipment while doing a procedure.

★ Tips

Look for this icon to find helpful tips about how to do a procedure.

Pourquoi Retirer 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 cuve)

Période de la journée Périodes de faible achalandage Pour les restaurants ouverts 24 h/24 : pendant la nuit ou pendant les périodes creuses

Icônes Danger

Outils et fournitures



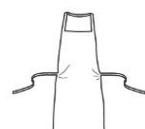
Tampon et porte-tampon, haute température Ecolab



Tampon à récurer anti-rayures



Gants filtrants en néoprène



Tablier, résistant à la chaleur



Nettoyant pour friteuse QSR KAY®



Masque de protection



Panier de la friteuse



Dégraissant KAY®
Restauration service rapide
(QSR) robuste



Diversey McD MD



KAYS® SolidSense
très concentré tout
usage (APSC)



Vaporisateur concentré
Diversey McD UR



Godet avec
serviettes imprégnées
de désinfectant

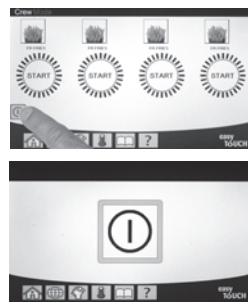


Essuie-tout

Procédure

1 Éteindre les friteuses.

Mettre tous les interrupteurs d'alimentation de la friteuse en position d'arrêt.



2 Porter un équipement de protection.

Utiliser tous les équipements de sécurité approuvés par McDonald, notamment un tablier, un masque de protection et des gants en néoprène résistant à la chaleur.

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



L'huile chaude peut causer des brûlures graves

3 Nettoyer la zone avant et la surface supérieure du moyeu de l'élément chauffant (électrique uniquement).

Ayant enfillé des gants résistants à la chaleur, placer les couvercles sur les bassins de friture en s'assurant qu'ils sont bien alignés avec le bassin de friture.



Appliquer une petite quantité de nettoyant pour friteuse QSR sur un tampon à récurer haute température ou anti-rayures (électrique uniquement).

Utiliser un tampon à récurer haute température ou anti-rayures pour nettoyer le contour du moyeu de l'élément et de la zone de logement environnante.



Une fois la zone nettoyée, essuyer l'excédent à l'aide d'une serviette imbibée de désinfectant **S'assurer que la solution ne dégouline pas de la serviette** près de l'huile chaude.

Nettoyage quotidien des friteuses (suite)

Retirer le couvercle du bassin de friture et retirer le panier en utilisant le manche de la friteuse, placée à côté. Soulever les éléments à l'aide de la manche de la friteuse.



Remplacer les couvercles de friture et essuyer l'excédent d'huile des éléments à l'aide d'un essuie-tout.



4 Nettoyer la surface inférieure du moyeu de l'élément chauffant (électrique uniquement).

Appliquer une petite quantité de nettoyant pour friteuse QSR sur un tampon haute température ou à récurer anti-rayures.

Utiliser un tampon haute température ou à récurer anti-rayures pour nettoyer le dessous du moyeu de l'élément et la zone de logement environnante.



Une fois la zone nettoyée, essuyer l'excédent à l'aide d'une serviette imbibée de désinfectant. **S'assurer que la solution ne dégouline pas de la serviette** près de l'huile chaude.

Ôter le couvercle du bassin de friture. À l'aide des manches de la friteuse, abaisser les éléments et changer le panier.

5 Essuyer les surfaces.

Vaporiser une serviette propre imbibée de désinfectant d'un dégraissant tout usage, McD MD ou McD UR pour enlever soigneusement la graisse et l'accumulation de saleté de toutes les surfaces de la friteuse. Assurez-vous que la serviette ne coule pas avec la solution autour de l'huile chaude. Laisser la surface sécher à l'air.



L'huile contenue dans la friteuse pourrait être très chaude.



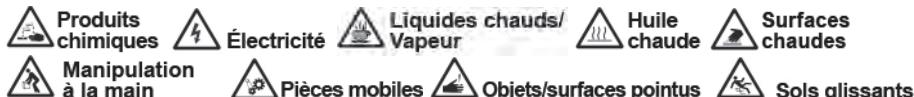
Lors du nettoyage de l'équipement, veiller toujours à ne pas verser d'eau dans les composants électriques.

6 Répéter ces étapes pour les autres bassins de friture.

Pourquoi	Enlève les débris du bac de cuisson et filtre soigneusement l'huile pour prolonger la durée de vie de l'huile	
Temps requis	5 minutes de préparation	10 minutes par bac de cuisson pour terminer.

Période de la journée Pendant les heures creuses.

Icônes Danger



Outils et fournitures



Gants, filtrage



Masque de protection



Tablier, résistant à la chaleur



Tampon et porte-tampon Ecolab haute température



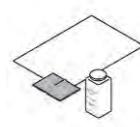
Tampon à récurer anti-rayures



Pinceau Ecolab haute température friteuse KAY® OSR



Nettoyant pour système de filtrage intégré Kit McFiltering pour



Kit McFiltering pour système de filtrage intégré



KAYS® SolidSense très concentré tout usage (APSC)



Diversey McD HA

Procédure

1 Appuyer sur le bouton FILTRE

S'assurer que la friteuse est allumée et que l'huile est chaude pour obtenir de meilleurs résultats de filtrage. Appuyer sur le bouton filtre en bas de l'écran pour accéder au menu filtre.

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



2 Sélectionner Maintenance Filter (Filtre de maintenance)

Sélectionner et appuyer sur Maintenance filtration? (Filtrage de maintenance?) qui se trouve sur la liste.



suite ►

3 Appuyer sur le bouton ✓

Le contrôleur affiche MAINTENANCE FILTRATION? (FILTRAGE DE MAINTENANCE?)

Appuyer sur le bouton ✓ pour continuer.



Appuyez sur le bouton X pour NON et les commandes reviennent en fonctionnement normal.

4 Porter un équipement de protection

Utiliser tous les équipements de sécurité approuvés par McDonald, notamment un tablier, un masque de protection et des gants en néoprène résistant à la chaleur.

Appuyer sur le bouton ✓.



L'huile chaude peut causer des brûlures graves.



suite ►

Filtre de maintenance (continued)

5 Inspecter le récipient du filtre

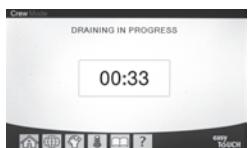
S'assurer que le récipient du filtre ainsi que son couvercle sont correctement placés.

Appuyer sur le bouton ✓.

L'huile s'écoule du bac de cuisson.



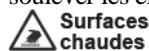
Si le récipient du filtre n'est pas correctement en place, un « P » s'affiche dans le coin supérieur droit.



6 Éléments de levage

(électronique uniquement)

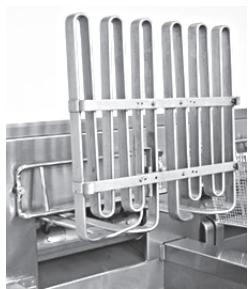
Une fois l'huile vidangée, soulever les éléments articulés.



Utiliser des gants de protection lors du levage des éléments, sinon des brûlures peuvent survenir.



Veiller à ne pas endommager la sonde au centre des éléments

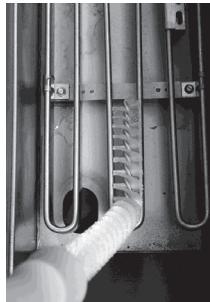


7 Brosser l'intérieur du bac de cuisson

Utiliser le porte-tampon, le tampon ou le tampon à récurer anti-rayures et une petite quantité de nettoyant pour friteuse KAY QSR pour brosser les parois, les coins et le fond de l'intérieur du bac de cuisson. Utilisez la brosse haute précision pour éliminer les débris accumulés sur les éléments (électriques seulement), les coins des bacs de cuisson et d'autres zones difficiles d'accès.



Veillez à ne pas endommager les sondes.

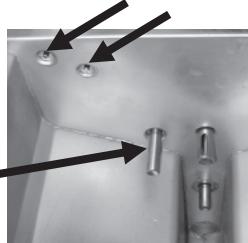


Appuyer sur le bouton ✓ lorsque vous avez terminé.

suite ►

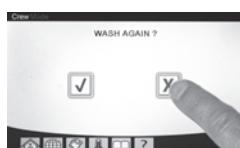
8 Nettoyer les contours et brosser les sondes d'huile.

Se servir du tampon haute température ou du tampon à récurer anti-rayures avec du nettoyant pour friteuse pour nettoyer l'huile caramélisée de la sonde d'huile (friteuses à gaz uniquement). À l'aide d'un essuie-tout, enlever tous les résidus.



Nettoyer les sédiments autour des sondes AIF et ATO (toutes les friteuses). Utiliser un tournevis ou un objet similaire pour accéder aux contours de la sonde. Faire attention de ne pas endommager la sonde.

Appuyer sur le bouton ✓ lorsque vous avez terminé.



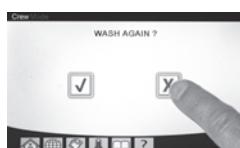
9 Lavage

Le contrôleur affiche WASH VAT? (LAVER BAC CUISS?)

Abaïsser les éléments (uniquement électrique) et appuyer sur le bouton ✓. Le contrôleur affiche WAHSING IN PROGRESS (LAVAGE EN COURS) pendant que les résidus d'huile sont rincés.

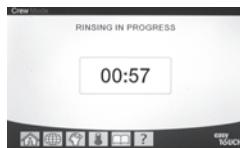
10 Laver à nouveau

Une fois le cycle de lavage terminé, le contrôleur affiche WASH AGAIN? (NETTOYER ENCORE?). Si le bac de cuisson est propre, appuyer sur le bouton X. Si le bac de cuisson n'est pas propre, appuyer sur la touche ✓ et l'étape 9 est répétée.



11 Rinçage

Le régulateur affiche RINSING IN PROGRESS (RINÇAGE EN COURS) pendant que le bac de cuisson se remplit d'huile, puis se vide pour rincer le bac.



Filtre de maintenance (continued)

12 Rincer à nouveau

Une fois le rinçage terminé, le contrôleur affiche RINSE AGAIN? (RINCER ENCORE?). Si le bac de cuisson est propre, appuyer sur le bouton X. Si le bac de cuisson n'est pas propre, appuyez sur le bouton ✓ et l'étape 11 est répétée.



suite ►

13 Traiter

Le contrôleur affiche POLISH? (TRAITER?). Appuyer sur le bouton ✓ pour OUI. Le contrôleur affiche POLISHING IN PROGRESS (TRAITER) en alternant avec le compte à rebours pendant que l'huile circule dans le système de filtrage pendant 5 minutes.



14 Remplir le bac de cuisson

Une fois le cycle d'astiquage terminé, le contrôleur affiche FILL VAT? (REmplir bac CUISS?). Appuyer sur le bouton ✓ et le bac de cuisson se remplit avec de l'huile



15 Bac cuisson plein?

Une fois le bac de cuisson est rempli, le contrôleur affiche IS VAT FULL? (BAC CUISSON PLEIN?) Appuyer sur le bouton X pour démarrer la pompe si le bac de cuisson n'est PAS rempli. Appuyer sur le bouton ✓ une fois que le bac de cuisson est rempli.



suite ►

16 Activer l'alimentation

Appuyer sur le bouton d'alimentation pour allumer le contrôleur et remettre la friteuse en mode de fonctionnement normal.

★ Pointe

Si le tampon de filtre n'a pas été changé, le contrôleur affiche « CHANGER LE FILTRE? ». Appuyez sur le bouton ✓ pour annuler le message, mais il réapparaît toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le filtre ou le papier ait été changé.



17 Sortir le récipient du filtre

Ouvrir la portière et tirer légèrement le récipient du filtre de l'armoire et attendre que les gouttes s'arrêtent de couler avant de retirer complètement le récipient.

⚠ Surfaces chaudes

Le récipient du filtre peut être chaud! Utiliser des gants de protection sinon des brûlures graves pourraient survenir



18 Retirer le panier à miettes

Soulever le panier à miettes du récipient du filtre. Essuyer l'huile et les miettes du panier à miettes. Nettoyer le panier à miettes avec du savon et de l'eau et rincer abondamment à l'eau chaude.



19 Retirer la bague de retenue du filtre

Retirer la bague de retenue du filtre et la nettoyer avec une solution de Super Concentré (APSC) tout usage SolidSense ou McD HA dans l'évier. Rincer **abondamment** à l'eau chaude.



20 Retirer le tampon filtre ou le papier filtre du bac

Retirer le tampon filtre ou le papier filtre du bac et le jeter.



suite ►

Filtre de maintenance (continued)

21 Retirer l'écran interne du fond

Sortir le tamis interne du fond du récipient et le nettoyer soigneusement à l'aide de la solution APSC ou McD HA dans l'évier. Rincer **abondamment** à l'eau chaude.



22 Nettoyer le bac de vidange de filtre

Nettoyez l'huile et les résidus qui se trouvent dans le récipient du filtre.



23 Réassembler

Réassembler dans le sens inverse, en plaçant d'abord le tamis inférieur dans le récipient du filtre, puis le tampon filtre avec le côté rugueux vers le haut ou le papier filtre, la bague de retenue et le panier ramasse-miettes.

Pointe

S'assurer que le récipient du filtre, le tamis inférieur, le panier ramasse-miettes et la bague de retenue sont complètement secs avant de placer le filtre dans le récipient sinon l'eau dissoudra le tampon du filtre.



Pourquoi	Pour garantir des produits frits de haute qualité et réduire la possibilité d'une flamme à proximité de la friteuse	
Temps requis	5 minutes de préparation	45 minutes pour terminer
Période de la journée	Après la fermeture	Pour les restaurants ouverts 24 h/24 : pendant la nuit ou pendant les périodes creuses
Icônes Danger	Électricité Huile chaude Surfaces chaudes Sols glissants	

Outils et fournitures

Brosse, plate-forme hi-lo



Brosse, bassin, nylon



Seau avec solution super concentrée KAY® SolidSense™ (APSC) ou Diversey McD HA



Seau propre et serviettes stérilisées



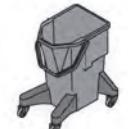
Seau pour serviettes sales



Attention Panneau de plancher humide



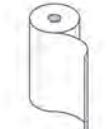
Serpillière



Seau de lavage



Essoreuse



Essuie-tout



Couveau à mastic



Gants en néoprène

Procédure**1 Éteindre les friteuses.**

Mettre tous les interrupteurs d'alimentation de la friteuse en position d'arrêt.

**2 Retirer et vider la cuve à graisse ainsi que le godet.**

Retirer la cuve à graisse de la hotte d'évacuation. Retirer le récipient à graisse de la hotte. La cuve et le godet sont situés sous les filtres de la hotte. Verser l'huile dans la cuve et le godet dans le chariot de retrait.

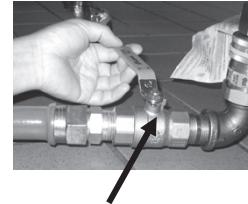


L'huile dans la cuve et le godet pourraient être chauds. Porter des gants.

suite ►

3 Éteindre et débrancher le gaz.

Si la friteuse n'est pas une friteuse à gaz, passer cette étape.



Soupape d'arrêt manuelle

S'il s'agit d'une friteuse à gaz, utiliser la soupape d'arrêt manuelle de gaz pour couper l'alimentation de gaz. La soupape d'arrêt manuelle de gaz est située sur la conduite d'alimentation avant le système de déconnexions rapides. Ensuite, déconnecter la conduite de gaz de la friteuse via le système de déconnexion rapide.

suite ►



Utiliser uniquement la soupape d'arrêt manuelle pour couper le gaz. *Ne pas utiliser les déconnexions rapides.*

Nettoyer la zone derrière les friteuses (suite)

4 Préparation de la friteuse pour le nettoyage.

Débloquer les roues de la friteuse.

Si la friteuse comporte une pièce de bouchage, soulever suffisamment la partie avant de la pièce de bouchage pour que le dossier dégage l'étagère du filtre. Rouler doucement la friteuse loin du pare-feu, jusqu'à ce que la pièce de bouchage vide l'étagère du filtre.

Fixer la pièce de bouchage, s'il y en a une. Placer le couvercle sur tous les bacs de cuissage.

Roulez la friteuse plus loin du pare-feu, suffisamment loin pour nettoyer derrière la friteuse.

Huile chaude

L'huile contenue dans la friteuse pourrait être très chaude. Rouler lentement la friteuse pour éviter d'éclabousser l'huile. Porter des gants.

5 Débrancher la friteuse.

Déconnecter le cordon électrique de la friteuse de la prise en tirant sur le corps de la prise électrique. Vous pourriez avoir besoin de tourner la fiche pour la retirer de la prise.

Électricité

6 Nettoyer les filtres de la friteuse.

Retirer les filtres de la friteuse de la hotte d'évacuation. Mettre les filtres dans l'évier à trois compartiments et les tremper dans du Super Concentré Tout usage KAY® SolidSense™ (APSC) ou Diversey McD HA.

Produits chimiques

Super Concentré Tout usage KAY® SolidSense™ (APSC) ou Diversey McD HA



7 Gratter la zone araire de la friteuse.

Utiliser un couteau à mastic pour gratter toute la graisse douce et le carbone dur de la zone arrière de la friteuse.

Nettoyer les zones suivantes dans cet ordre : les parties de la pile que vous pouvez atteindre, l'arrière de la hotte d'évacuation, les côtés de la hotte d'évacuation et la zone de retrait du filtre de la friteuse.



Sur une friteuse électrique, utiliser ensuite le couteau à mastic pour gratter toute la graisse molle et le carbone dur de toute la tôle autour de la friteuse, de la pièce d'espacement et du support de la friteuse. Après avoir nettoyé ces zones, passer directement à l'étape 8.

Sur une friteuse à gaz, utiliser ensuite le couteau à mastic pour gratter toute la graisse molle et le carbone dur de ces zones dans cet ordre : le rétrécisseur de fumée, toute la tôle autour de la friteuse, la lame amovible, l'angle d'étanchéité, et le support de la friteuse.



Sur une friteuse à gaz, veiller à ne pas laisser tomber de graisse molle ou de carbone dur dans le passage de la buse de la friteuse pendant le nettoyage.

Alerta d'équipement

Ne pas casser le lien fusible de protection contre les incendies dans la partie inférieure de la pile. Briser le lien activera le système d'extinction d'incendie.

suite ►

suite ►

Nettoyer la zone derrière les friteuses (suite)

8 Nettoyer la zone arrière de la friteuse.

Utilisez une brosse pour bassin en nylon, une brosse de table hi-lo et un seau de Super Concentré tout usage KAYS SolidSense™ (APSC) ou Diversey McD HA pour nettoyer toutes les zones que vous avez grattées à l'étape 7. Nettoyer les zones dans le même ordre suivi à l'étape 7. Ensuite, utiliser la brosse de terrasse hi-lo pour frotter le sol autour de la friteuse.



Essuyer toutes les zones à l'aide de serviettes en papier jusqu'à ce qu'elles soient propres et sèches.



Sols glissants

Il est possible que le sol soit humide à l'endroit où vous avez nettoyé.

9 Demander au gestionnaire d'inspecter.

Demandez à un responsable d'inspecter votre travail et d'approuver le nettoyage. Répéter le nettoyage sous la supervision de votre responsable.

10 Laver les pattes et les roulettes de la friteuse.

Utiliser une brosse pour casseole en nylon et un seau contenant de la solution très concentrée KAY® SolidSense™ (APSC) ou Diversey McD HA pour laver les pattes et les roulettes de la friteuse. Essuyer avec des serviettes en papier.



suite ►

11 Passer le balai autour de la friteuse.

Utiliser un balai et un seau contenant de la solution très concentrée KAY® SolidSense™ (APSC) pour nettoyer tout le plancher autour de la friteuse.



Sols glissants

Le sol peut être mouillé après avoir été nettoyé.

12 Laisser les surfaces sécher.

Laisser sécher toutes les surfaces de la friteuse, des parois et du sol sécher à l'air.



13 Rebrancher la friteuse.

Faites rouler la friteuse lentement vers la prise électrique jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment proche pour se raccorder à la prise. Raccorder la friteuse à la prise.



Électricité

Huile chaude

L'huile contenue dans la friteuse pourrait être très chaude. Rouler lentement la friteuse pour éviter d'éclabousser l'huile.

14 Préparer la friteuse à l'emploi.

Rouler lentement la friteuse vers l'avant jusqu'à ce qu'elle soit proche de l'étagère du filtre. Retirer le couvercle de tous les bacs de cuisson. Soulever l'avant de la pièce de coiffage jusqu'à ce que le dossier dégagé l'étagère du filtre et faire rouler la friteuse avec précaution jusqu'à sa position normale.



suite ►

Nettoyer la zone derrière les friteuses (suite)

15 Rebrancher la friteuse sur l'alimentation en gaz.

Si la friteuse est électrique, sauter cette étape.

Vérifier s'il y a de la graisse sur les deux extrémités du dispositif de déconnexion rapide. Essuyer le dispositif de déconnexion rapide si nécessaire. Reconnecter l'accouplement de la conduite de gaz.



Alerte d'équipement

S'assurer que le dispositif de déconnexion rapide du gaz est complètement enclenché et verrouillé avant d'allumer l'alimentation en gaz.

16 Réinstaller les filtres de la friteuse et la cuve à graisse.

Verrouiller les roues. Réinstaller les filtres de la friteuse et la cuve à graisse dans la hotte d'évacuation.



17 Allumer l'alimentation en gaz.

Si la friteuse est électrique, sauter cette étape.

tourner la vanne d'arrêt manuelle du gaz en position de marche. Allumer l'ordinateur pour vérifier que les brûleurs se rallument. Une fois les brûleurs allumés, vous pouvez éteindre l'ordinateur.



18 Nettoyer la partie arrière des autres friteuses.

Répétez les étapes 1 à 17 pour toutes les friteuses restantes.



Pourquoi

Pour respecter les normes de sécurité alimentaire

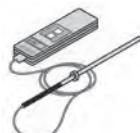
Temps requis

1 minute de préparation

5 minutes pour terminer, une fois que la friteuse a atteint la température de caisson. La température de caisson doit être atteinte en 45 minutes environ.
Pour les restaurants ouverts 24h/24 : pendant les périodes creuses

Période de la journée

À l'ouverture

Icônes Danger**Outils et fournitures**

Pyromètre avec sonde de bassin de friture



Gants en néoprène

Procédure**1 Échelonner le pyromètre.**

Remplir un godet pour breuvages chauds de glace, ensuite ajouter de l'eau froide dans la boisson à partir du haut jusqu'à immersion de la glace. La tasse doit contenir 50 % de glace et 50 % d'eau.

**Placer la sonde dans l'eau**

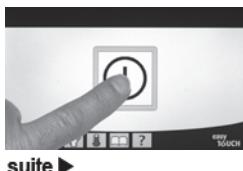
Placer la sonde dans l'eau glacée et agiter continuellement jusqu'à ce que l'affichage de la température se stabilise.

Affichage de la température

L'affichage doit présenter 32 °F (0 °C), +/- 2 °F (1 °C). Au cas contraire, le pyromètre devra être échelonné, réparé ou remplacé. Pour l'étalonnage, suivre les procédures d'étalonnage, de vérification et de réglage fournies par le fabricant du pyromètre.

2 Allumer la friteuse et chauffer l'huile.

Appuyer sur le bouton marche/arrêt pour allumer la friteuse. Réglar les paramètres de la friteuse par rapport à l'élément à faire frire. Laisser que l'huile contenue dans la friteuse atteigne la température de cuisson requise, puis éteindre.



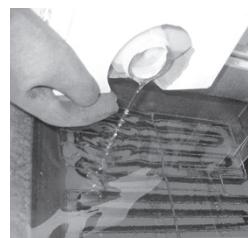
suite ▶

3 Vérifier le niveau d'huile.

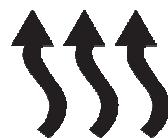
Vérifier le niveau d'huile lorsque l'huile a atteint la température de caisson requise. Si le niveau d'huile est au-dessus de la ligne « Niveau d'huile », enlever l'excédent d'huile et la placer dans la cuvette ou l'unité de traitement. Si le niveau d'huile est en dessous de la ligne « Niveau d'huile », ajouter de l'huile jusqu'à cette ligne.



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

**4 Démarrer le cycle du bac de cuisson.**

Laisser le bac de cuisson se déclencher trois fois. L'indicateur de chaleur s'allume lorsque la friteuse est chaude.

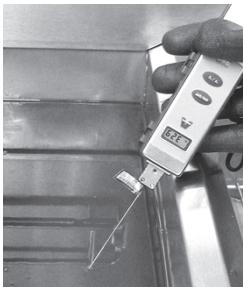


suite ▶

Échelonner la friteuse (suite)

5 Lire le niveau de température de l'huile.

Insérer la sonde du bassin de friture du pyromètre dans l'huile chaude à 2,5 cm (1 po) de l'extrémité de la sonde. L'extrémité doit être à environ 7,6 cm (3 po) en dessous de la surface de l'huile. Laisser l'affichage de température se stabiliser.



6 Afficher la température sur la friteuse.

Appuyer sur le bouton de température pour le bac de cuisson où l'affichage du pyromètre a été testé. L'affichage montre la température pour le bac.



7 Comparer les différents affichages de température.

Comparer l'affichage de température du pyromètre avec la température correspondante sur l'écran.

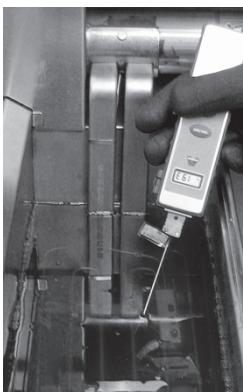


Si les deux températures sont inférieures à 5 °F (3 °C) (plus ou moins), il n'est pas nécessaire d'ajuster les paramètres de la température.

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

8 Répéter ces étapes pour l'autre bac.

Si le bac de cuisson testé correspond à un bac entier, passer cette étape et aller à l'étape 9.



Si le bac testé correspond à un côté d'un bac de cuisson divisé en deux, répéter les étapes 5 à 7 pour l'autre côté du bac.

suite ►

9 Terminer le contrôle d'étalonnage.

Une fois les étapes 5 à 7 pour le bac de cuisson (c'est-à-dire les deux côtés du bac fractionné) terminées, appuyer sur le bouton marche/arrêt pour mettre fin au contrôle d'étalonnage du bac.



10 Étalonner les friteuses restantes.

Répéter les étapes 1 à 9 pour toutes les friteuses qui restent.



Pourquoi Pour maintenir les normes de sécurité alimentaire pour les produits frits

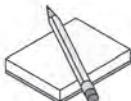
Temps requis 1 minute de préparation 5 minutes pour terminer,

Période de la journée À l'ouverture Pour les restaurants ouverts 24h/24 : le matin

Icônes Danger



Outils et fournitures



Papier et crayon

Procédure

1 Mettre la friteuse sous tension.

Appuyer sur le bouton marche/arrêt pour allumer la friteuse. L'écran affiche PREHEAT (PRÉCHAUFFER) ou START (DÉMARRER)



2 Vérifier 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 de cuisson passe de 250 °F (121 °C) à 300 °F (149 °C).

Appuyer sur le bouton « ? » Appuyer sur le bouton REMONTÉE. L'écran affiche la durée de remontée la plus récente sur les deux affichages. Relever la durée de remontée.

REMARQUE : Si la friteuse utilise de la graisse végétale solide, elle doit être agitée lorsque la friteuse quitte la température de fusion et avant qu'elle n'atteigne 250°F (121°C) afin d'éviter que les grands amas de graisses solides n'augmentent les durées de remontée.



suite ►

3 Comparer la durée de remontée la plus récente avec la durée de remontée acceptable.

La durée de remontée des friteuses électriques est inférieure à 1'40 secondes (une minute, quarante secondes). La durée de remontée acceptable pour les friteuses à gaz est inférieure à 2'25 secondes (deux minutes, vingt-cinq secondes).

Si la durée de remontée que vous avez relevée est inférieure à la durée de remontée acceptable de la friteuse, alors la performance de la friteuse est acceptable. Passer directement à l'étape 5.

Si la durée que vous avez relevée est supérieure à la durée de remontée acceptable de la friteuse, alors la performance de la friteuse n'est pas acceptable. Aller à l'étape suivante.



suite ►

Échelonner la durée de remontée de la friteuse (suite)

4 Régler la friteuse, le cas échéant.

Si le temps de récupération de la friteuse n'est pas acceptable, vérifier les éléments suivants sur la friteuse. En cas de problème, les corriger tel que décrit.



Pour les friteuses électriques uniquement, vérifier que la grande fiche secteur est correctement branchée dans le réceptacle. Régler au besoin.

Pour les friteuses à gaz uniquement, vérifier l'angle d'étanchéité, la lame de gravité et l'entretoise. Ajuster leur placement si nécessaire.

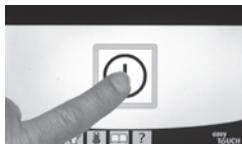
Pour les friteuses à gaz uniquement, vérifier le débit d'air et le ventilateur d'air de combustion. Régler au besoin.

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

Se reporter au guide de dépannage dans le Manuel de l'opérateur.

5 Rééchelonner toutes les friteuses restantes.

Répéter les étapes 1 à 4 pour les friteuses restantes.



6 Contrôler à nouveau de la durée de remontée.

Si la durée de remontée n'est pas atteinte au bon moment, appeler la ligne d'assistance Frymaster pour obtenir de l'aide au +1-800-551-8633.



Pourquoi

Retirer l'huile caramélisée de la sonde d'huile pour éviter une panne de chauffage.

Temps requis

5 minutes de préparation

15 minutes pour terminer (5 minutes par cuve)

Période de la journée

Pendant les périodes creuses.

Icônes Danger

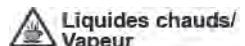
Huile chaude



Surfaces chaudes



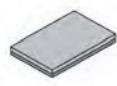
Produits chimiques



Liquides chauds/
Vapeur

Outils et fournitures

Tampon et
porte-tampon,
haute tempéra-
ture Ecolab



Tampon à récurer
anti-rayures



Gants de filtration
en néoprène



Masque de
protection



Tablier, résistant à la
chaleur



Nettoyant
pour friteuse
KAY® QSR



Essuie-tout

Procédure**1 Se préparer pour le nettoyage de la sonde d'huile et éteindre la friteuse.**

Porter des gants en néoprène, un tablier résistant à la chaleur et un masque de protection. Vous devez porter cet équipement tout au long de cette procédure.

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

Appuyer sur le bouton marche/arrêt pour éteindre la friteuse.

**2 Appuyer sur le bouton FILTRER.**

Appuyer sur le bouton Filtre en bas de l'écran pour accéder au menu Filtre.



suite ►

3 Sélectionner l'huile de vidange

Sélectionner et appuyer sur DRAIN OIL (HUILE DE VINDANGE) dans la liste.

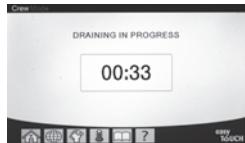
4 Appuyer sur le bouton OUI (✓).

Le contrôleur affiche DRAIN OIL TO PAN? (HUILE DE VIDANGE POUR BAC?).

Appuyer sur le bouton OUI (✓) pour continuer.

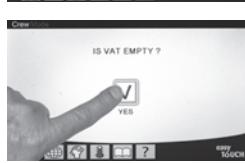
**5 Vidange**

L'huile s'écoule du bac de cuisson.

**6 Appuyer sur le bouton OUI (✓).**

Lorsque le bac de cuisson est vide, le contrôleur affiche IS VAT EMPTY? (BAC CUISSON VIDE?).

Appuyer sur le bouton OUI (✓) pour continuer.



suite ►

Nettoyer la sonde d'huile (suite)

7 Brosser la sonde d'huile.

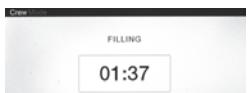
Utiliser le tampon haute température ou le tampon à récurer anti-rayures et un nettoyant pour friteuse pour nettoyer l'huile caramélisée de la sonde d'huile. À l'aide d'un essuie-tout, enlever tous les résidus.



8 Appuyer sur le bouton OUI (✓).

Le contrôleur affiche FILL VAT FROM DRAIN PAN (REmplir bac cuison du bac d'évacuation)

Appuyer sur le bouton OUI (✓) pour continuer.



9 Remplissage

L'huile retourne dans le bac de cuisson.



10 Appuyer sur le bouton OUI (✓).

Le contrôleur affiche IS VAT FULL? (BAC CUISSON PLEIN?).

Appuyer sur le bouton OUI (✓).

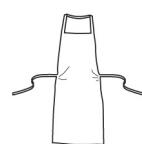


11 Appuyer sur le bouton OUI.

Appuyer sur OUI s'il est plein. Si le bac de cuisson n'est pas plein, appuyer NON et revenir à l'étape 9.

12 Répéter ces étapes pour les autres bassins de friture.

Pourquoi	Retire l'huile caramélisée des éléments (si électrique) et du bassin de friture.						
Temps requis	5 minutes de préparation						
Période de la journée	Cette tâche peut être effectuée sur un bac de cuisson à la fois ou sur plusieurs bacs. Vous pourrez servir les clients à partir des autres bassins.						
Ikônes Danger	 						

Outils et fournitures

Tablier, résistant à la chaleur



Pinceau Ecolab haute température



Seau, plastique



Seau propre et serviettes stérilisées



Seau pour serviettes sales



Masque de protection



Écumoire pour friteuse



Gants, néoprène



Bâton Goofer (Manche de la friteuse)



Nettoyant pour friteuse KAY® QSR



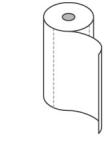
Diversey McD MD



Dégraissant résistant KAY® QSR



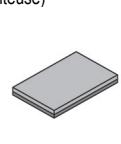
Diversey McD FR



Essuie-tout



Tampon et porte-tampo, haute température Ecolab



Tampon à récurer anti-rayures



Chariot de vidange d'huile

Procédure : Le nettoyage à fond selon les procédures mises au point par Kay Chemical ou Diversey . Leurs instructions sont nécessaires en plus de ce PM.

1 Se préparer pour un nettoyage à fond.

Porter des gants en néoprène, un tablier résistant à la chaleur et un masque de protection. Vous devez porter cet équipement tout au long de cette procédure.

Cette procédure doit être effectuée pour un seul bac à la fois. Couvrir les friteuses contiguës contenant de l'huile.

S'assurer que les filtres de la friteuse sont en place. Allumer au moins un ventilateur d'évacuation. Le ventilateur doit rester allumé pendant toute la procédure.

S'assurer que le support-panier est en place dans le bac de cuisson.



Alerte d'équipement
Garder un ventilateur d'évacuation allumé et les filtres de la friteuse en place tout au long de la procédure pour éviter que le système d'extinction d'incendie ne s'active accidentellement.

suite ►

2 Mettre la friteuse hors tension.

Appuyer sur le bouton marche/arrêt pour éteindre la friteuse. L'écran affiche « ÉTEINT ».

3 La friteuse est ÉTEINTE.



4 Appuyer sur le bouton Filtre

Appuyer sur le bouton Filtre en bas de l'écran pour accéder au menu Filtre.

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



suite ►

Système JIB Technique de nettoyage à fond (suite)

- 5 (Bac de cuisson fractionné uniquement) Sélectionner Bac de cuisson**
Sélectionner et appuyer sur le bac de cuisson à nettoyer.



- 6 Appuyer sur la flèche descendante**

Appuyer sur la flèche descendante pour passer à l'affichage suivant.



- 7 Sélectionner Nettoyer à fond**
Sélectionner et appuyer DEEP CLEAN (NETTOYER À FOND) sur la liste.



- 8 Confirmer Nettoyer à fond en appuyant sur ✓**

Le contrôleur affiche DEEP CLEAN? (NETTOYER À FOND?)

Appuyer sur le bouton ✓ pour continuer.

Appuyez sur le bouton X pour NON et les commandes reviennent au menu filtre.



- 9 Confirmer que l'huile est retirée.**

Le contrôleur affiche IS VAT OIL REMOVED (HUILE BAC CUISSON RETIREE).

Bac de cuisson rempli d'huile : Appuyez sur le bouton X (NON) si l'huile se trouve dans le bac de cuisson.

Bac de cuisson vide : Appuyer sur ✓ (OUI) si le bac de cuisson est vide. Passer directement à l'étape 15.



- 10 Retirer le récipient du filtre.**

Retirer le récipient du filtre et le panier ramasse-miettes, l'anneau de retenue, le tampon filtre et le tamis.

Surfaces chaudes



suite ►

- 11 Placer le MSDU.**

S'assurer que le récipient d'élimination de la matière grasse de McDonald (MSDU) est en place et sous la conduite de vidange.



- 12 Appuyer sur le bouton ✓.**

Le contrôleur affiche IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (UNITÉ REBUT EN PLACE?)

Appuyer sur le bouton ✓ (OUI) et laisser l'huile s'écouler dans le chariot de vidange d'huile. Pousser des morceaux d'aliments frits ou d'autres sédiments dans la soupape de vidange, afin qu'ils s'écoulent. Le contrôleur affiche DRAINING IN PROGRESS (VINDANGE EN COURS) et passé à IS VAT EMPTY? (BAC CUISSON VIDE?)

Huile chaude

L'huile pourrait être très chaude. Éviter les éclaboussures d'huile



- 13 Confirmer l'état du bassin.**

Appuyer sur le bouton ✓ (OUI) lorsque le bac est vide.



suite ►

- 14 Remplacer le récipient du filtre.**

Placer le récipient du filtre avec tous les composants internes retirés, dans l'armoire de la friteuse.

Surfaces chaudes

Système JIB Technique de nettoyage à fond (suite)

15 Ajouter le dégraissant et l'eau chaude dans le bac.

Verser délicatement le dégraissant tout usage KAY® QSR ou Diversey McD MD ou McD FR dans le bac de cuisson. Utiliser 2/3 gallon (2,52 litres) de dégraissant si vous nettoyez un bac de cuisson plein. Utiliser 1/3 gallon (1,26 litre) de dégraissant si vous nettoyez un côté d'un bac de cuisson fractionné. Terminer le remplissage du bac de cuisson avec de l'eau chaude. La solution devrait être 1 pouce au-dessus de la ligne de remplissage.

Se reporter à la procédure de nettoyage à fond des friteuses mise au point par Kay Chemical ou Diversey pour des instructions supplémentaires.



Dégraissant tout usage KAY® QSR ou Diversey McD MD ou McD FR



16 Après avoir ajouté de la solution nettoyante

Le contrôleur affiche SOLUTION AJOUTÉE? Appuyer sur le bouton ✓ (OUI)



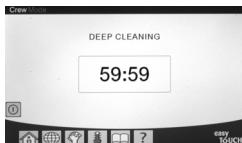
17 Démarrer le nettoyage à fond

Le contrôleur affiche DEEP CLEAN (NETTOYER À FOND) en alternance avec un compte à rebours d'une heure. La solution doit atteindre une température de 195 °F (91 °C). Porter la solution à une douce ébullition évolutive. Terminer les étapes 15 à 18 pendant que le compte à rebours tourne.



La solution ne doit pas bouillir sinon elle va se déverser. Si la solution commence à se déverser, annuler le nettoyage à fond en appuyant sur le bouton d'alimentation et en le maintenant enfoncé pendant trois secondes.

Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant le processus de nettoyage à fond.



suite ►

18 Nettoyer les paniers de friture.

Placer les paniers de friture dans la solution de nettoyage. Demander à un autre membre de l'équipe de les retirer quand ils sont propres et les mettre dans l'évier à trois compartiments. Les rincer et les sécher complètement.



N'introduire aucune pièce en aluminium dans la solution. Les supports de panier en métal solide sont en aluminium.



19 Nettoyer le support-panier.

Utiliser le bâton goofer (Fryer's Friend) pour retirer le support-panier du bac de cuisson. Demander à un autre membre de l'équipe de prendre le support dans l'évier à trois compartiments et de le rincer soigneusement à l'eau chaude. et laisser sécher complètement.



Le support-panier est très chaud.



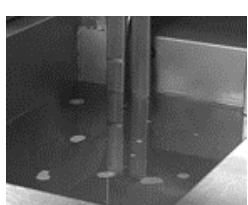
20 Frotter l'intérieur du bac de cuisson.

Frotter les parois latérales, avant et arrière du bac de cuisson avec le support tampon haute température, le tampon à récurer anti-rayures et le nettoyant pour friteuse Kay QSR pour éliminer les dépôts restants.



21 Nettoyage terminé

Après une heure, le contrôleur affiche CLEAN DONE (NETTOYAGE TERMINÉ) et une alarme retentit. Appuyer sur le bouton ✓ (OUI) pour arrêter l'alarme.



suite ►

Système JIB Technique de nettoyage à fond (suite)

22 Enlever la solution du bac de cuisson.

Le contrôleur affiche IS SOLUTION REMOVED? (SOLUTION ENLEVÉE?).

Suivre la procédure de nettoyage à fond proposée par Kay Chemical ou Diversey pour vidanger la solution.

Une fois la solution retirée, appuyer sur le bouton ✓ (OUI).



La solution sera très chaude. Éviter les éclaboussures.

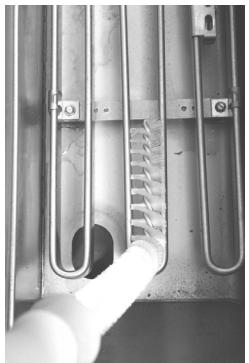


23 Frotter l'intérieur du bac de cuisson.

Le contrôleur affiche SCRUB VAT COMPLETE? (FROTTER BAC CUISSON TERMINÉ?).

Utiliser le porte-tampon haute température, le tampon à récurer anti-rayures et le nettoyant pour friteuse Kay QSR pour frotter les parois latérales, avant et arrière du bac de cuisson. Enlever tous les dépôts restants. Utiliser le pinceau haute température pour frotter entre et sous les serpentins, les coins des bacs de cuisson et toute autre zone difficile d'accès.

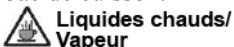
Une fois le bac de cuisson brossé, appuyer sur le bouton ✓ (OUI).



suite ►

24 Vidange

Le contrôleur affiche VIDANGE pour vidanger la petite quantité de solution du bac de cuisson.



La solution sera très chaude. Éviter les éclaboussures.



suite ►

25 Rincer le bac de cuisson avec de l'eau.

Rincer soigneusement le bac de cuisson avec de l'eau chaude (100 °F ou 38 °C). S'assurer que le récipient du filtre est inséré pour recueillir l'eau de rinçage. Répéter la procédure en utilisant plus d'eau propre et chaude.

Observer le niveau dans le récipient du filtre pour vous assurer qu'il ne déborde pas. Il pourrait être nécessaire de vider entre les rinçages.



26 Rinçage terminé

Le contrôleur affiche RINSE COMPLETE? (RINÇAGE TERMINÉ).

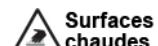
Appuyer sur le bouton ✓ (OUI) lorsque le rinçage est terminé.



27 Retirer le récipient du filtre.

Le contrôleur affiche REMOVE PAN (ENLEVER RÉCIPIENT).

Retirer le récipient du filtre et vider l'eau.



28 Sécher le bac de cuisson, nettoyer et sécher le récipient

Essuyer le bac de cuisson à l'aide d'une serviette propre et stérilisée. Bien sécher l'intérieur du bac de cuisson avec des serviettes en papier. Nettoyer et sécher le récipient du filtre.



29 Sécher le bac de cuisson, le récipient

Le contrôleur affiche VAT AND PAN DRY? (BAC CUISS ET RÉCIPIENTSECS?)

Appuyer sur le bouton ✓ (OUI) une fois que le bac de cuisson et le récipient sont secs et prêts à être remis en service

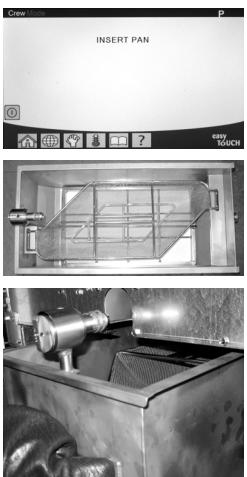


suite ►

Système JIB Technique de nettoyage à fond (suite)

30 Remplacer le récipient du filtre.

Le contrôleur affiche INSERT PAN (INSÉRER RÉCIPIENT). Le réassembler avec ses composants et installer un tampon ou un papier filtre propre. Placer le récipient du filtre avec tous les composants internes installés dans l'armoire de la friteuse.

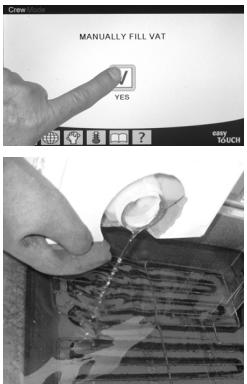


31 Remplir le bac de cuisson avec de l'huile.

Le contrôleur affiche MANUALLY FILL VAT (REmplir manuel bac cuisson).

Remplir le bac de cuisson de la quantité d'huile appropriée.

Appuyer sur le bouton ✓ (OUI) lorsque le bac de cuisson est rempli jusqu'à la ligne de niveau d'huile inférieure.



32 Revenir sur Arrêt.

Le contrôleur revient sur Arrêt.



Pourquoi

Retire l'huile caramélisée des éléments (si électrique) et du bassin de friture.

Temps requis

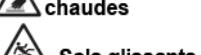
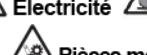
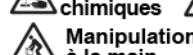
5 minutes de préparation

15 minutes de préparation ; 60 minutes par bassin pour terminer

Période de la journée

Cette opération peut être effectuée sur un bac à la fois ou sur plusieurs bacs de cuisson. Vous pourrez servir les clients à partir des autres bassins.

Pour les restaurants ouverts 24 h/24 : Cette opération peut être effectuée sur un bac à la fois ou sur plusieurs bacs de cuisson. Vous pourrez servir les clients à partir des autres bassins.

Ikônes Danger**Outils et fournitures**

Tablier, résistant à la chaleur



Pinceau Ecolab haute température



Seau, plastique



Seau propre et serviettes stérilisées



Seau pour serviettes sales



Masque de protection



Écumoire pour friteuse



Gants, néoprène



Bâton Goofer (Fryer's Friend)



Nettoyant pour friteuse KAY® QSR



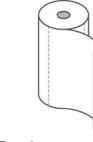
Diversey McD MD



Dégraissant résistant KAY® QSR



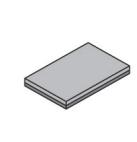
Diversey McD FR



Essuie-tout



Tampon et porte-tampon, haute température Ecolab



Tampon à récurer anti-rayures



Chariot de vidange d'huile

Procédure : Le nettoyage à fond obéit aux procédures mises au point par Kay Chemical ou Diversey. Leurs instructions sont nécessaires en plus de ce PM.

1 Préparer la séquence de Nettoyage à fond et éteindre la friteuse.

Porter des gants en néoprène, un tablier résistant à la chaleur et un masque de protection. Vous devez porter cet équipement tout au long de cette procédure.

Cette procédure doit être effectuée pour un seul bac à la fois. Couvrir les friteuses contiguës contenant de l'huile.

S'assurer que les filtres de la friteuse sont en place. Allumer au moins un ventilateur d'évacuation. Le ventilateur doit rester allumé pendant toute la procédure.

S'assurer que le support-panier est en place dans le bac de cuisson.



Alerte d'équipement

Garder un ventilateur d'évacuation allumé et les filtres de la friteuse en place tout au long de la procédure pour éviter que le système d'extinction d'incendie ne s'active accidentellement.

suite ►

2 Mettre la friteuse hors tension.

Appuyer sur le bouton marche/arrêt pour éteindre la friteuse. L'écran affiche « OFF (ÉTEINT) ».

3 La friteuse est ÉTEINTE.



4 Appuyer sur le bouton Filtre

Appuyer sur le bouton Filtre en bas de l'écran pour accéder au menu Filtre.

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



5 (Bac de cuisson fractionné uniquement) Sélectionner Bac de cuisson

Sélectionner et appuyer sur le bac de cuisson à nettoyer.



suite ►

Système en vrac mode Nettoyage à fond (suite)

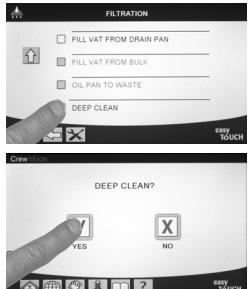
6 Appuyer sur la flèche descendante

Appuyer sur la flèche descendante pour passer à l'affichage suivant.



7 Sélectionner Nettoyer à fond

Sélectionner et appuyer DEEP CLEAN (NETTOYER À FOND) sur la liste.



8 Confirmer Nettoyer à fond en appuyant sur ✓

Le contrôleur affiche DEEP CLEAN? (NETTOYER À FOND?)

Appuyer sur le bouton ✓ (OUI) pour continuer.

Appuyez sur le bouton X pour NON et les commandes reviennent au menu filtre.



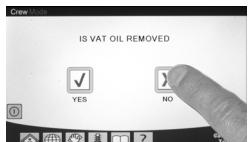
9 Confirmer que l'huile est retirée.

Le contrôleur affiche IS VAT OIL REMOVED (HUILE BAC CUISSON RETIRÉE).

Bac de cuisson rempli d'huile : Appuyez sur le bouton X (NON) si l'huile se trouve dans le bac de cuisson.

Bac de cuisson vide :

Appuyer sur ✓ (OUI) si le bac de cuisson est vide. Allez directement à l'étape 19.

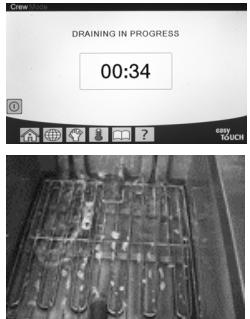


10 Écoulement d'huile

L'huile commence à s'écouler. Pousser des morceaux d'aliments frits ou d'autres sédiments dans la soupape de vidange, afin qu'ils s'écoulent. Le contrôleur affiche DRAINING IN PROGRESS (VINDANGE EN COURS) et passé à IS VAT EMPTY? (BAC CUISSON VIDE?).



L'huile pourrait être très chaude. Éviter les éclaboussures d'huile.



suite ►

11 Confirmer l'état du bassin.

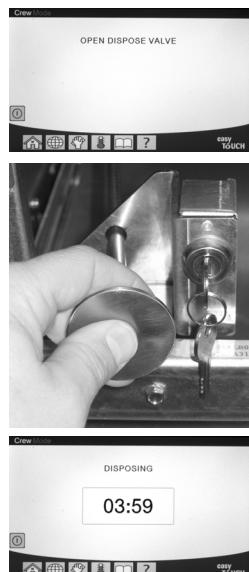
Appuyer sur la touche ✓ (OUI) lorsque le bac de cuisson est vide.



12 Ouvrir le robinet d'évacuation.

Le contrôleur affiche OPEN DISPOSE VALVE (OUVRIR ROBINET ÉVAC).

Débloquer le robinet et tirer complètement la poignée du robinet d'évacuation vers l'avant pour commencer l'élimination.



13 Mise au rebut

Le contrôleur affiche DISPOSING (MISE AU REBUT) pendant quatre minutes tandis que la pompe fonctionne.

14 Retirer le récipient du filtre.

Le contrôleur affiche REMOVE PAN (ENLEVER RÉCIPIENT).

Enlever le récipient du filtre et s'assurer qu'il est vide. S'il est vide, sortir le panier ramasse-miettes, l'anneau de retenue, le filtre et le tamis.



15 Récipient vide?

Le contrôleur affiche IS PAN EMPTY? (RÉCIPIENT DU FILTRE VIDE?)

Récipient vide : Appuyer sur le bouton ✓ (OUI).

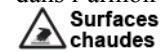
Huile dans le récipient : Appuyer sur le bouton X (NON) et revenir à l'étape 13.



suite ►

16 Réinstaller le récipient du filtre.

Le contrôleur affiche INSERT PAN (INSÉRER RÉCIPIENT). Placer le récipient du filtre avec tous les composants internes retirés, dans l'armoire de la friteuse.



Système en vrac mode Nettoyage à fond (suite)

17 Fermer le robinet d'évacuation.

Le contrôleur affiche CLOSE DISPOSE VALVE (FERMER ROBINET ÉVAC) Fermer le robinet d'évacuation en poussant complètement la poignée du robinet vers l'arrière de la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Verrouiller la poignée.



18 Ajouter le dégraissant et l'eau chaude dans le bac.

Verser délicatement le dégraissant tout usage KAY® QSR ou Diversey McD MD ou McD FR dans le bac de cuisson. Utiliser 2/3 gallon (2,52 litres) de dégraissant si vous nettoyez un bac de cuisson plein. Utiliser 1/3 gallon (1,26 litre) de dégraissant si vous nettoyez un côté d'un bac de cuisson fractionné. Terminer le remplissage du bac de cuisson avec de l'eau chaude. La solution devrait être 1 pouce au-dessus de la ligne de remplissage.



Se reporter à la procédure de nettoyage à fond des friteuses mise au point par Kay Chemical ou Diversey pour des instructions supplémentaires.

Produits chimiques

Dégraissant tout usage KAY® QSR ou Diversey McD MD ou McD FR

19 Après avoir ajouté de la solution nettoyante

Le contrôleur affiche SOLUTION ADDED? (SOLUTION AJOUTÉE?) Appuyer sur le bouton ✓ (OUI)



suite ►

20 Démarrer le nettoyage à fond

Le contrôleur affiche DEEP CLEAN (NETTOYER À FOND) en alternance avec un compte à rebours d'une heure. La solution doit atteindre une température de 195 °F (91 °C). Porter la solution à une douce ébullition évolutive. Suivre les étapes 20 à 22 pendant que la minuterie est en marche.

Liquides chauds/Vapeur

La solution ne doit pas bouillir sinon elle va se déverser. Si la solution commence à se déverser, annuler le nettoyage à fond en appuyant sur le bouton d'alimentation et en le maintenant enfoncé pendant trois secondes.

Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant le processus de nettoyage à fond.



21 Nettoyer les paniers de friture.

Placer les paniers de friture dans la solution de nettoyage. Demander à un autre membre de l'équipe de les retirer quand ils sont propres et les mettre dans l'évier à trois compartiments. Les rincer et les sécher complètement.



Alert d'équipement

N'introduire aucune pièce en aluminium dans la solution. Les supports de panier en métal solide sont en aluminium.

22 Nettoyer le support-panier.

Utiliser le bâton goofer (Fryer's Friend) pour retirer le support-panier du bac de cuisson. Demander à un autre membre de l'équipe de prendre le support dans l'évier à trois compartiments et de le rincer soigneusement à l'eau chaude, et laisser sécher complètement.



Surfaces chaudes

Le support-panier est très chaud.

suite ►

Système en vrac mode Nettoyage à fond (suite)

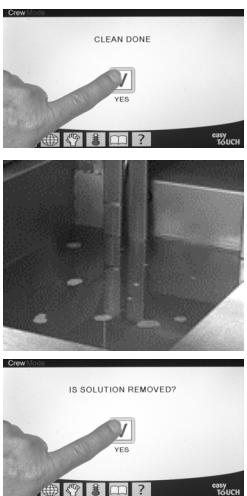
23 Frotter l'intérieur du bac de cuisson.

Frotter les parois latérales, avant et arrière du bac de cuisson avec le support tampon haute température, le tampon à récurer anti-rayures et le nettoyant pour friteuse Kay QSR pour éliminer les dépôts restants.



24 Nettoyage terminé

Après une heure, le contrôleur affiche CLEAN DONE (NETTOYAGE TERMINÉ) et une alarme sonore retentit. Appuyer sur le bouton ✓ (OUI) pour couper l'alarme.

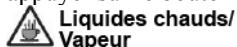


25 Enlever la solution du bac de cuisson.

Le contrôleur affiche IS SOLUTION REMOVED? (SOLUTION ENLEVÉE?).

Suivre la procédure de nettoyage à fond proposée par Kay Chemical ou Diversey pour vidanger la solution.

Une fois la solution retirée, appuyer sur le bouton ✓ (OUI).



La solution sera très chaude. Éviter les éclaboussures.

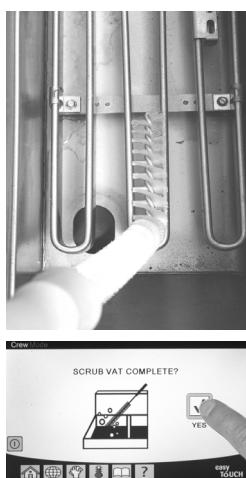
suite ▶

26 Frotter l'intérieur du bac de cuisson.

Le contrôleur affiche SCRUB VAT COMPLETE? (FROTTER BAC CUISSON TERMINÉ?).

Utiliser le porte-tampon haute température, le tampon à récurer anti-rayures et le nettoyant pour friteuse Kay QSR pour frotter les parois latérales, avant et arrière du bac de cuisson. Enlever tous les dépôts restants. Utiliser le pinceau haute température pour frotter entre et sous les serpentins, les coins des bacs de cuisson et toute autre zone difficile d'accès.

Une fois le bac de cuisson brossé, appuyer sur le bouton ✓ (OUI).



27 Vidange

Le contrôleur affiche DRAINING (VIDANGE) pour vidanger la petite quantité de solution du bac de cuisson.



La solution sera très chaude. Éviter les éclaboussures.



28 Rincer le bac de cuisson avec de l'eau.

Rincer soigneusement le bac de cuisson avec de l'eau chaude (100 °F ou 38 °C).

S'assurer que le récipient du filtre est inséré pour recueillir l'eau de rinçage. Répéter la procédure en utilisant plus d'eau propre et chaude. Observer le niveau dans le récipient du filtre pour vous assurer qu'il ne déborde pas. Il pourrait être nécessaire de vider entre les rinçages.



29 Rinçage terminé

Le contrôleur affiche RINSE COMPLETE? (RINÇAGE TERMINÉ?).

Appuyer sur le bouton ✓ (OUI) lorsque le rinçage est terminé.



Système en vrac mode Nettoyage à fond (suite)

30 Retirer le récipient du filtre.

Le contrôleur affiche REMOVE PAN (ENLEVER RÉCIPIENT).

Retirer le récipient du filtre et vider l'eau.



31 Sécher le bac de cuisson, nettoyer et sécher le récipient

Essuyer le bac de cuisson à l'aide d'une serviette propre et stérilisée. Bien sécher l'intérieur du bac de cuisson avec des serviettes en papier. Nettoyer et sécher le récipient du filtre.



32 Sécher le bac de cuisson, le récipient

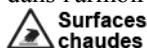
Le contrôleur affiche BAC VAT AND PAN DRY? (BAC CUISS ET RÉCIPIENTSECS?)

Appuyer sur le bouton ✓ (OUI) une fois que le bac de cuisson et le récipient sont secs et prêts à être remis en service



33 Remplacer le récipient du filtre.

Le contrôleur affiche INSERT PAN (INSÉRER RÉCIPIENT). Le réassembler avec ses composants et installer un tampon ou un papier filtre propre. Placer le récipient du filtre avec tous les composants internes installés dans l'armoire de la friteuse.



suite ►

34 Remplir le bac de cuisson avec de l'huile.

Le contrôleur affiche FILL VAT FROM BULK? (REmplir bac cuison depuis réserve?)

Appuyer sur le bouton ✓ (OUI) pour procéder au remplissage du bac de cuisson.

Appuyer sur le bouton X (NON) pour quitter sans remplir le bac.



35 Remplir le bac de cuisson avec de l'huile.

Le contrôleur affiche START FILLING? PRESS AND HOLD. (DÉMARRER REMPLISSAGE? APPUYER ET MAINTENIR ENFONCÉ.). Appuyer et maintenir enfoncé le bouton de remplissage pour remplir le bac. Relâcher le bouton lorsque le bac est rempli à la ligne de niveau d'huile inférieure.

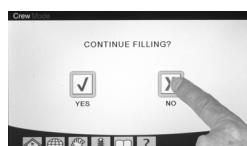


suite ►

36 Remplissage

Le contrôleur affiche RELEASE BUTTON WHEN FULL (RELÂCHER BOUTON QUAND PLEIN) pendant que le bac se remplit d'huile. Si le bouton est relâché, le contrôleur affiche CONTINUE FILLING? (CONTINUER REMPLISSAGE?)

Appuyer sur la touche ✓ (OUI) pour continuer le remplissage du bac. Appuyer sur le bouton X (NON) pour quitter sans remplir le bac.



37 Revenir sur Arrêt.

Le contrôleur revient sur Arrêt.



suite ►

Pourquoi	Si la limite haute ne fonctionne pas correctement, cela pourrait entraîner une défaillance sérieuse de l'équipement et des conditions dangereuses. Ne jamais utiliser une friteuse dont la limite haute est défectueuse. Effectuer ce test lorsque la friteuse ne sera pas nécessaire pendant une heure et que l'huile doit être changée. Verser l'huile une fois le test achevé.
Temps requis	Temps de préchauffage de la friteuse de 25 minutes par cuve 45 minutes Durée de refroidissement de l'huile avant élimination : 1 heure.
Période de la journée	Après la fermeture. Effectuer ce test au moment où l'huile de cuisson doit être changée.
Icônes Danger	Liquides chauds/ Vapeur Huile chaude Surfaces chaudes

Outils et fournituresChariot de vidange
d'huile

Gants en néoprène

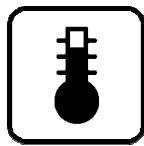
Procédure**1 Préparation pour les tests.**

Confirmer que l'huile de la friteuse doit être changée.
L'huile doit être versée à la fin de la procédure.

Vérifier le niveau d'huile se trouvant dans la friteuse. Il devrait être à la ligne supérieure "Niveau d'huile".

S'assurer que la friteuse est allumée. Vérifier la température de l'huile en appuyant sur le bouton Température. La température de l'huile doit être supérieure à 180 °F (82 °C).

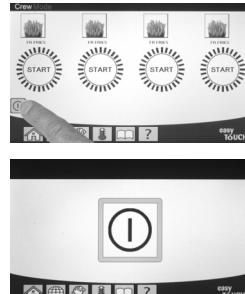
Vérifier que les filtres à graisse de la hotte sont en place et allumer les ventilateurs d'évacuation. Les ventilateurs doivent rester allumés pendant toute la procédure. Pendant cette procédure, l'huile contenue dans la friteuse est chauffée à des températures très élevées. L'huile pourrait légèrement fumer, et sera extrêmement chaude.



suite ►

2 Mettre le contrôleur hors service.

Appuyer sur le bouton d'arrêt.

**3 Appuyer sur le bouton Accueil**

Appuyer sur le bouton Accueil.

**4 Appuyer sur le bouton Service**

Appuyer sur le bouton Service.

**5 Appuyer sur le bouton Équipe**

Le contrôleur affiche Programme Niveau 1



suite ►

Vérifier les contrôles de limite haute (suite)

6 (Bac de cuisson fractionné uniquement) Sélectionner Bac de cuisson

Sélectionner et appuyer sur le bac de cuisson devant être testé.



7 Appuyer et maintenir le bouton enfoncé

Le contrôleur affiche PRESS AND HOLD (APPUYER ET MAINTENIR). Appuyer sur le bouton Press and Hold et maintenir enfoncé pour lancer le test de limite supérieure. Le contrôleur affiche la température du bac de cuisson pendant le test.



8 Le bac de cuisson chauffe

Le contrôleur affiche HOT HI-1, lorsque la température atteint $410^{\circ}\text{F} \pm 10^{\circ}\text{F}$ ($210^{\circ}\text{C} \pm (\pm 12^{\circ}\text{C})$). Dans les contrôleurs utilisés dans l'Union européenne (ceux avec le marquage CE), la température est de 395°F (202°C).



9 Appuyer et maintenir le bouton enfoncé

Le contrôleur affiche PRESS AND HOLD (APPUYER ET MAINTENIR). Maintenir le bouton Press and Hold enfoncé.



10 La limite haute s'ouvre

Le contrôleur affiche HELP (AIDE) en alternance avec HI-2, lorsque la limite haute s'ouvre entre 423°F et 447°F (217°C et 231°C).



11 Échec limite haute

Si la limite supérieure ne s'ouvre pas, le contrôleur affiche HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (COUPER L'ALIMENTATION ÉCHEC LIMITE HAUTE). Si cela se produit, débrancher immédiatement l'alimentation et appeler le service après-vente.



suite ►

12 Une fois que l'huile se refroidit, quitter.

Lorsque la température du bac de cuisson est inférieure à 400°F (204°C), appuyer sur le bouton d'alimentation pour quitter et revenir sur Arrêt.



13 Éliminer l'huile.

Éliminer l'huile après un test de limite haute. Utilisez le MSDU (chariot de vidange d'huile) pour jeter l'huile. Si vous utilisez un système d'huile en vrac, suivre la procédure fournie pour éliminer l'huile.



14 Vérifier les contrôles de limite haute pour toutes les friteuses restantes.

Répéter les étapes 3 à 13 pour toutes les friteuses restantes.

Pourquoi Pour maintenir la pompe de filtration de la friteuse en état de fonctionnement

Temps requis 2 minutes de préparation 5 minutes pour terminer

Période de la journée À l'ouverture, la friteuse doit être froide Pour les restaurants ouverts 24 h/24 : Pendant les périodes creuses, lorsque la friteuse peut être mise hors service

Icônes Danger



Outils et fournitures



Joints toriques de la pompe de filtration



Tournevis à bout plat



Tampon anti-rayures

Procédure

1 Préparer la friteuse selon la procédure.

S'assurer que la friteuse est refroidie. Cette procédure doit être appliquée uniquement lorsque la friteuse est refroidie et le récipient du filtre vide.



4 Nettoyer les tubes de prélèvement.

Nettoyer les tubes de prélèvement mâles et femelles à l'aide d'un tampon anti-rayures.



2 Retirer le récipient du filtre.

Sortir le récipient du filtre de l'armoire.



3 Remplacer le joint torique.

Retirer le joint torique de la buse du récipient. Remplacer le joint torique. Les joints toriques peuvent être achetés auprès du représentant local agréé.



suite ►

5 Réinstaller le récipient du filtre.

Réinstaller le bac dans l'armoire de la friteuse.



Alerte d'équipement

Utiliser uniquement le joint torique de rechange du fabricant. Ces anneaux sont spécialement fabriqués pour être utilisés avec des huiles de cuisson chaudes. Les joints toriques génériques ne peuvent pas être utilisés à cette fin.

Pourquoi Pour maintenir la friteuse en état de fonctionnement.

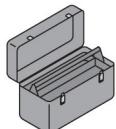
Temps requis 45 minutes par ventilateur pour terminer.

Période de la journée Après des heures. Pour les restaurants ouverts 24 h/24 : Pendant une période creuse lorsque la friteuse peut être mise hors tension.

Icônes Danger



Outils et fournitures



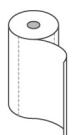
Outils fournis par le technicien



Dégraissant résistant KAY® QSR



Diversey McD MD



Essuie-tout

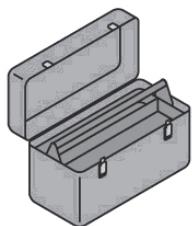
Procédure

1 Nettoyer le ventilateur d'air de combustion.

Nettoyer les ventilateurs d'air de combustion. Suivre la procédure de nettoyage contenue dans le Manuel de l'opérateur



Pourquoi	Frymaster recommande de faire inspecter cet appareil par un agent de maintenance agréé au moins une fois par an. Cela permet de garantir le bon état de fonctionnement de l'appareil à des performances optimales.
Temps requis	S/O
Période de la journée	Pour éviter toute interruption des activités, et pour laisser une bonne marge de manœuvre au technicien, l'inspection doit être programmée par le magasin.
Ikônes Danger	Produits chimiques Électricité Huile chaude Surfaces chaudes Manipulation à la main Pièces mobiles Objets/surfaces pointus Sols glissants

Outils et fournitures

Outils fournis par le technicien

Procédure**TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT****1 Inspection de l'armoire**

Inspecter l'armoire à l'intérieur comme à l'extérieur, à l'avant et à l'arrière pour toute accumulation d'huile.

**2 Inspection des éléments**

Vérifier que les éléments de chauffage sont en bon état, sans accumulation de carbone/huile caramélisée.

Inspecter les éléments à la recherche de signes d'allumage à vide intensif.

3 Inspection du mécanisme d'inclinaison

Vérifier que le mécanisme d'inclinaison fonctionne correctement lors du levage et abaissement des éléments, et que les fils de l'élément ne démontrent aucun signe de frottement.

suite ►

4 Vérifier le temps de récupération de la friteuse

Vérifiez le temps de récupération le plus récent de la friteuse sur tous les bacs de cuisson, en suivant la procédure de FR6 M1. Le temps de récupération le plus récent devrait être inférieur à 1:40 (une minute, quarante secondes).

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

5 Régler la friteuse, le cas échéant.

Si le temps de récupération de la friteuse n'est pas acceptable, vérifier les éléments suivants sur la friteuse. En cas de problème, les corriger tel que décrit.

Pour les friteuses électriques uniquement, vérifier que les grandes fiches d'alimentation sont correctement branchées. Régler au besoin. Poursuivre l'étape 6.

6 Vérification de l'ampérage

Vérifier que l'ampérage de l'élément de chauffage se situe dans la plage autorisée, comme indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

suite ►

Inspection annuelle (friteuses électriques uniquement) (suite)

7 Vérification de la sonde

Vérifier que la température, l'AIF, l'ATO, le capteur de niveau d'huile (OIB) et les sondes à haute limite sont correctement raccordés, serrés et en bon état de fonctionnement, et que le matériel de montage et les protections de sonde sont présents et correctement installés.

8 Inspection des composants électriques

Vérifier que le boîtier de composants et le boîtier du contacteur (c.-à-d. contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, etc.) sont en bon état et exempts de dépôt d'huile et autres débris.

9 Inspection de connexions de câblage

S'assurer que les branchements des câbles du boîtier des composants et du boîtier du contacteur sont bien fixés et en bon état.

10 Vérification du dispositif de sécurité

S'assurer que tous les dispositifs de sécurité (c.-à-d., gaines de contacteur, commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réinitialisation, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.

11 Examen du bassin de friture

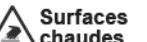
S'assurer que le bassin de friture est en bon état, qu'il ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état.

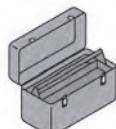
12 Inspection des faisceaux de câblage

S'assurer que les faisceaux de câblage ainsi que tous les raccords sont bien fixés et en bon état.

13 Inspection de la conduite d'huile

Inspecter toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuites, et vérifier que tous les raccords sont bien fixés.

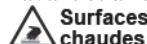
Pourquoi	Frymaster recommande de faire inspecter cet appareil par un agent de maintenance agréé au moins une fois par an. Cela permet de garantir le bon état de fonctionnement de l'appareil à des performances optimales.
Temps requis	1,5 heure pour terminer
Période de la journée	Pour éviter toute interruption des activités, et pour laisser une bonne marge de manœuvre au technicien, l'inspection doit être programmée par le magasin.
Ikônes Danger	 Produits chimiques  Électricité  Huile chaude  Surfaces chaudes  Manipulation à la main  Pièces mobiles  Objets/surfaces pointus  Sols glissants

Outils et fournitures

Outils fournis par le technicien

Procédure**TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT****1 Inspection de l'armoire**

Inspecter l'armoire à l'intérieur comme à l'extérieur, à l'avant et à l'arrière pour toute accumulation d'huile.

**2 Vérifier la pression de gaz réglée.**

Contacter la compagnie de gaz locale ou une agence de service pour vérifier la pression de gaz de chacun des régulateurs de gaz de la friteuse.

Pour le gaz naturel, la pression doit être de 3,0 po. C.E. (76 mm C.E.) Pour le propane, la pression doit être de 8,25 po. C.E. (210 mm C.E.)

Si la pression ne respecte pas ces normes, demander à l'agence de service ou à la compagnie de gaz de régler la pression selon ces normes.

3 Vérification de la sonde

S'assurer que les sondes à haute limite et de température sont correctement raccordées, serrées et fonctionnent bien, et que le matériel de montage et les protège-sondes sont présents et correctement installés.

suite ►

4 Nettoyer et remplacer le tube d'évent de la soupape à gaz.

Nettoyer et remplacer le tube d'évent de la soupape à gaz. Suivre les instructions de nettoyage indiquées dans le Manuel d'entretien.

5 Nettoyer le ventilateur d'air de combustion.

Nettoyer les ventilateurs d'air de combustion. Suivre les instructions de nettoyage indiquées dans le Manuel d'entretien.

6 Vérifier le temps de récupération de la friteuse.

Vérifiez le temps de récupération le plus récent de la friteuse sur tous les bacs de cuisson, en suivant la procédure de FR6 M1. Le temps de récupération le plus récent devrait être inférieur à 2'25 (deux minutes, vingt-cinq secondes).

Si le temps de récupération de la friteuse est inférieur à 2'25 (deux minutes, vingt-cinq secondes), alors la procédure pour ce bac de cuisson est terminée. Aller à l'étape 9.

suite ►

Inspection annuelle (friteuses à gaz uniquement) (suite)

7 Vérifier la combustion.

Si le temps de récupération de la friteuse est inférieur à 2'25 (deux minutes, vingt-cinq secondes), passer cette étape.

Connectez le multimètre en série au fil blanc du détecteur de flamme se trouvant sur l'allumeur. Laisser le brûleur allumé pendant au moins une minute après la fin du cycle de fusion. Après 1 minute, le multimètre doit normalement afficher un ampérage compris entre 2,0 μ A et 2,5 μ A sur les modules Fenwal. Tout autre chiffre n'est pas acceptable.

Après 90 secondes de fonctionnement continu, vérifier la couleur du brûleur. Le brûleur doit être d'un rouge-orange vif. Utilisez le tableau de comparaison des couleurs du brûleur sur la portière intérieure de la friteuse pour identifier la bonne couleur. Une flamme bleue ou des taches sombres à la surface du brûleur n'est pas acceptable.

8 Régler le ventilateur d'air de combustion, le cas échéant.

Si le temps de récupération de la friteuse est inférieur à 2'25 (deux minutes, vingt-cinq secondes), passer cette étape.

Si la lecture qui s'affiche sur le multimètre ou la couleur du brûleur ne sont pas acceptables, régler la plaque d'admission du ventilateur d'air de combustion.

Desserrer les écrous de blocage qui se trouve sur la plaque d'admission à l'aide d'une petite clé à molette. Ouvrir ou fermer la plaque pour régler le débit d'air tout en regardant l'afficheur du multimètre et la couleur du brûleur. Une flamme bleue signifie généralement que le brûleur ne reçoit pas suffisamment d'air. Des taches sombres sur le brûleur signifient généralement que le brûleur reçoit trop d'air.

Lorsque la lecture du microampère est dans la plage acceptable et que la couleur du brûleur est orange-rouge vif, maintenir la plaque d'admission du ventilateur en place. Ensuite, serrer les écrous de verrouillage de la plaque d'admission du ventilateur.

9 Vérification du dispositif de sécurité

S'assurer que tout le dispositif de sécurité (à savoir, les interrupteurs de sécurité de vidange, les interrupteurs de réinitialisation, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.

10 Examen du bassin de friture

S'assurer que le bassin de friture est en bon état, qu'il ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état.

suite ►

11 Inspection des faisceaux de câblage

S'assurer que les faisceaux de câblage ainsi que tous les raccords sont bien fixés et en bon état.

12 Inspection de la conduite d'huile

Inspecter toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuites, et vérifier que tous les raccords sont bien fixés.

13 Répéter ces étapes sur pour les friteuses restantes.

Répétez les étapes 2 à 12 pour chaque bac de cuisson qui reste dans la friteuse.