

Frymaster

Modèles MIE14 et MIG30
LOV – Faible volume d'huile

Tâches de maintenance quotidiennes

FR 7 D1 Nettoyage de la friteuse

FR 7 D2 Filtration d'entretien

Tâches de maintenance hebdomadaires

FR 7 W1 Nettoyage de l'arrière de la friteuse

Tâche de maintenance bimensuelle

FR 7 B1 Étalonnage de la friteuse

Tâche de maintenance mensuelle

FR 7 M1 Réglage du temps de récupération de la friteuse

FR 7 M2 Capteur de qualité de l'huile

Tâches de maintenance trimestrielles

FR 7 Q1 Nettoyage en profondeur, système JIB/BIB (bidon/sac dans une boîte)

FR 7 Q2 Nettoyage en profondeur, Système d'alimentation d'huile en vrac

FR 7 Q3 Contrôle de le thermostat de sécurité

FR 7 Q4 Inspection des joints toriques

FR 7 Q5 Nettoyage de l'ensemble ventilateur-filtre de combustion

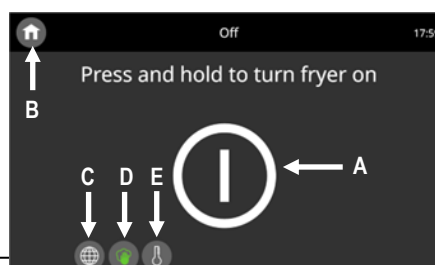
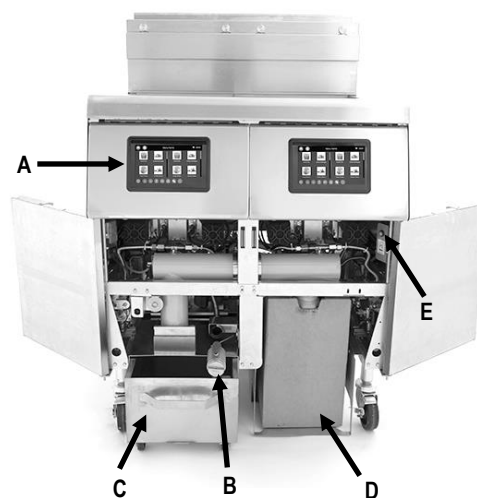
Tâches de maintenance annuelles

FR 7 A1-T Inspection par l'agent de maintenance (friteuses électriques uniquement)

FR 7 A2-T Inspection par l'agent de maintenance (friteuses à gaz uniquement)

Écran de commande tactile Intuition

A. Touche marche/arrêt, B. Touche accueil, C. Touche de changement de langue, Touches de sélection de produit, D. Touche du filtre, E. Touche de température

**Modèle MIG30**

A. Écran tactile, B. Préfiltre, C. Bac de filtration, D. Réservoir de remplissage d'huile, E. Bouton de réinitialisation du remplissage

⚠ Dangers

Ces pictogrammes signalent un risque potentiel de blessure corporelle.

⚠ Alertes relatives à l'appareil

Ce pictogramme signale des instructions à suivre pour éviter d'endommager l'appareil lors d'une procédure.

★ Conseils

Ce pictogramme signale des conseils utiles sur la manière d'effectuer une procédure.

08/2026



Français / French

Motif	Élimination de l'huile carbonisée de la friteuse et nettoyage du moyeu des éléments chauffants.	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	15 minutes (5 minutes par cuve)
Moment de la journée	Périodes de faible affluence	Pour les établissements ouverts 24 h/24 : la nuit ou pendant les périodes de faible affluence
Pictogrammes de danger	 (Huile chaude)  (Surfaces chaudes)  (Surfaces/objets coupants)  (Électricité)  (Produits Chimiques)	

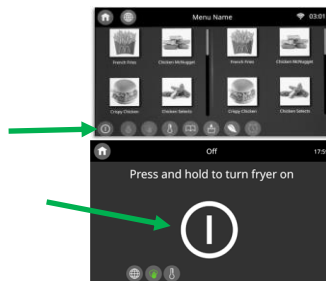
Outils et matériel



Procédure

1 Éteindre les friteuses.

Éteindre toutes les friteuses en appuyant sur les touches marche/arrêt.



2 Porter l'équipement de protection.

Utiliser tous les équipements de sécurité homologués par McDonald's, notamment le tablier résistant à la chaleur, la visière de protection et les gants en néoprène.



Cette procédure ne doit être effectuée que pour une seule cuve à la fois.



L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures

3 Nettoyer l'avant et la partie supérieure du moyeu de l'élément chauffant (modèles électriques uniquement).

En portant des gants résistants à la chaleur, placer les couvercles sur les cuves en veillant à ce qu'ils soient bien en place.



Appliquer une petite quantité de nettoyeur pour friteuses QSR sur un tampon Hi-Temp ou une éponge à récure non abrasive (modèles électriques).

Utiliser un tampon Hi-Temp ou une éponge à récure non abrasive pour nettoyer le contour du moyeu de l'élément chauffant et son logement



Une fois la zone nettoyée, essuyer l'excédent à l'aide d'une lingette imprégnée de désinfectant. **La lingette imprégnée de solution ne doit pas s'égoutter** à proximité de l'huile chaude.

Nettoyage quotidien des friteuses (suite)

Retirer le couvercle de la friteuse, sortir le support de panier à l'aide du crochet, et le mettre de côté. Soulever les éléments chauffants à l'aide du crochet.



Remettre les couvercles des friteuses en place et essuyer l'excès d'huile sur les éléments chauffants à l'aide d'un essuie-tout.



4 Nettoyer la partie inférieure du moyeu de l'élément chauffant (modèles électriques uniquement).

Utiliser une petite quantité de nettoyant pour friteuses QSR sur un tampon

Hi-Temp ou une éponge à récurer non abrasive.

Utiliser un tampon High Temp ou une éponge à récurer non abrasive pour nettoyer la partie inférieure du moyeu de l'élément chauffant et son logement.

Une fois la zone nettoyée, essuyer l'excédent à l'aide d'une lingette imprégnée de désinfectant. **La lingette imprégnée de solution ne doit pas s'égoutter** à proximité de l'huile chaude.

Retirer le couvercle de la cuve. À l'aide du crochet, abaisser les éléments chauffants et remettre le support de panier en place.



5 Nettoyer les surfaces.

Pulvériser sur une lingette imprégnée de désinfectant le dégraissant ultra-puissant, McD MD ou McD UR, puis essuyer soigneusement toutes les surfaces de la friteuse afin d'éliminer les dépôts de graisse et de saleté. La lingette imprégnée de solution ne doit pas s'égoutter à proximité de l'huile chaude. Laisser sécher.



(Surfaces chauds)



(Huile chaude)

L'huile de la friteuse peut être très chaude.



(Alerte d'équipement)

Lors du nettoyage de l'appareil, veiller à ne pas faire couler d'eau sur les composants électriques.

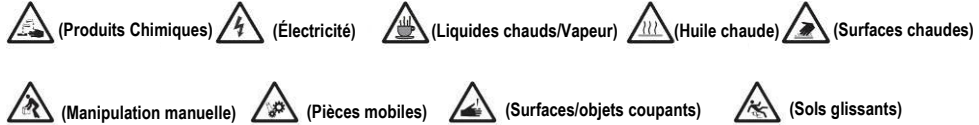
6 Répéter l'opération pour les autres friteuses.

Motif Nettoyage du panier à résidus et filtration soigneuse de l'huile pour prolonger sa durée de vie.

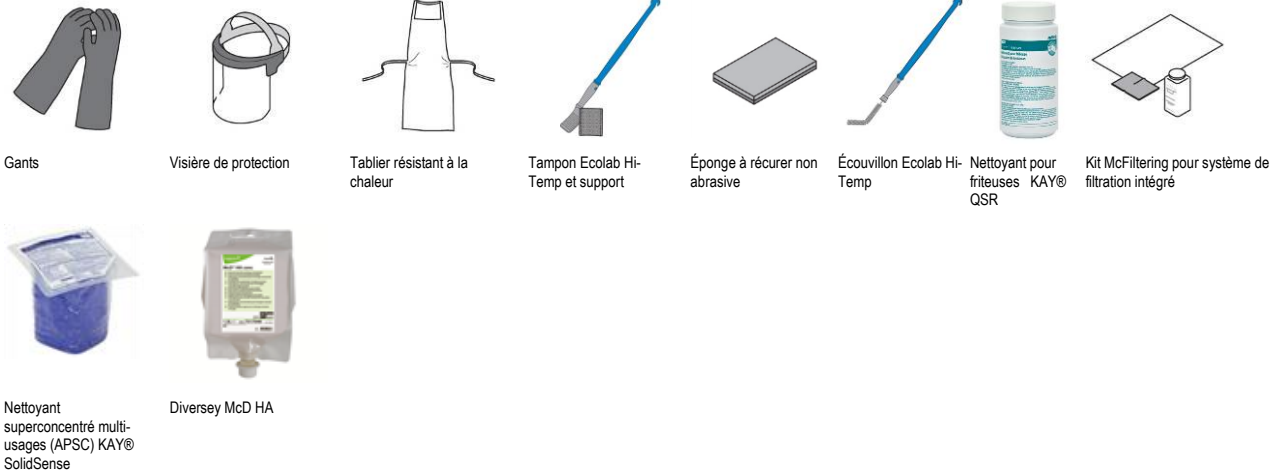
Temps nécessaire 5 minutes de préparation 10 minutes par cuve.

Moment de la journée Pendant les heures de faible affluence.

Pictogrammes de danger



Outils et matériel



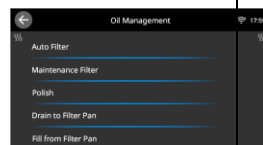
Procédure

- Appuyer sur la touche FILTER (filtre)**
Vérifier que la friteuse est allumée et que l'huile est chaude pour obtenir les meilleurs résultats lors de la filtration. Appuyer sur la touche Filter (filtre), en bas de l'écran, pour accéder au menu Filter.

Cette procédure ne doit être effectuée que pour une seule cuve à la fois.



- Sélectionner Maintenance Filter (filtration d'entretien)**
Sélectionner et appuyer sur Maintenance Filter (filtration d'entretien) dans la liste.



(suite) ►

- Appuyer sur la touche ✓**
L'écran affiche Maintenance Filter now (filtration d'entretien ?)

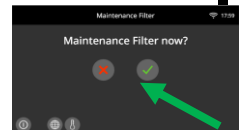
Appuyer sur la touche ✓ pour continuer

Vérifier que le bac de filtration et son couvercle sont bien en place.

Appuyer sur la touche ✓ si vous y êtes invité.

★ (Conseil)

Si le bac de filtration n'est pas correctement mis en place, la lettre P s'affiche dans l'angle supérieur droit.



- 4 Porter l'équipement de protection**
Utiliser tous les équipements de sécurité homologués par McDonald's, notamment le tablier résistant à la chaleur, la visière de protection et les gants en néoprène.

Appuyer sur la touche ✓.



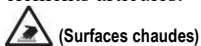
L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures.

- 5 Retirer les résidus**
Retirer les résidus de l'huile à l'aide d'une écumoire en effectuant un mouvement d'avant en arrière, afin d'en enlever le plus possible de la cuve.

Appuyer sur la touche ✓.

La cuve est vidangée.

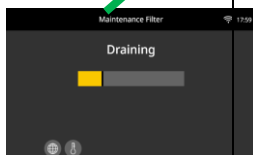
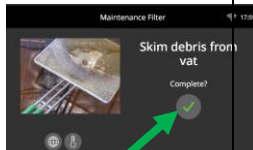
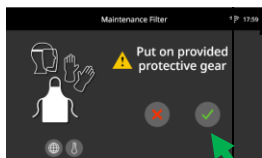
- 6 Relever les éléments chauffants (modèles électriques)**
Une fois l'huile vidangée, relever les éléments articulés.



Porter des gants de protection pour éviter tout risque de brûlure.



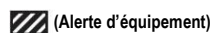
Veiller à ne pas endommager la sonde située au centre des éléments.



(suite) ►

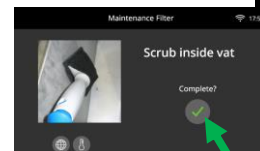
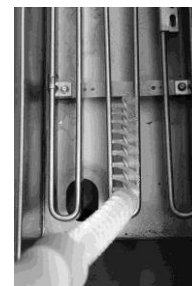
Nettoyer l'intérieur de la cuve

Utiliser le support pour tampon Hi-Temp, un tampon ou une éponge à récurer non abrasive, ainsi qu'une petite quantité de nettoyant pour friteuse KA`QSR pour frotter les parois, les angles le fond de la cuve. Utiliser l'écouvillon Hi-Temp pour éliminer les dépôts accumulés sur les éléments (friteuses électriques), dans les angles de la cuve et les zones difficiles d'accès.



Veiller à ne pas endommager les sondes

Appuyer sur la touche ✓ une fois le nettoyage terminé.

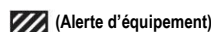


8 Nettoyer les capteurs d'huile.

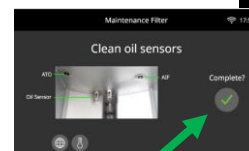
Utiliser le tampon Hi-Temp, une éponge à récurer non abrasive ou une brosse et un produit nettoyant pour friteuse pour éliminer les résidus d'huile carbonisée sur le capteur d'huile (modèles à gaz). Essuyer avec de l'essuie-tout pour éliminer tout résidu.

Nettoyer les dépôts présents autour des capteurs AIF et ATO (tous les modèles). Utiliser un écouvillon ou un ustensile similaire permettant d'accéder au contour de la sonde. Veiller à ne pas endommager la sonde.

Appuyer sur la touche ✓ une fois le nettoyage terminé.



Veiller à ne pas endommager les sondes.

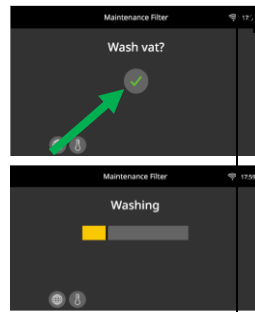


(suite) ►

Filtration d'entretien (suite)

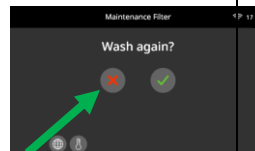
9 Lavage

L'écran affiche Wash vat ? (lavage de la cuve ?)
Abaisser les éléments (modèles électriques) et appuyer sur la touche ✓. L'écran affiche Washing (lavage) pendant que l'huile est vidangée de la cuve.



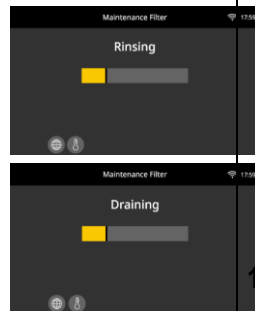
10 Laver à nouveau

Une fois le cycle de lavage terminé, l'écran affiche Wash again ? (laver à nouveau ?) Si la cuve est propre, appuyer sur la touche X. Si la cuve n'est pas propre, appuyer sur la touche ✓ et répéter l'étape 9.



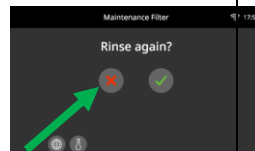
11 Rinçage

L'écran affiche Rinsing (rinçage) pendant que la cuve se remplit d'huile, puis se vide pour le rinçage.



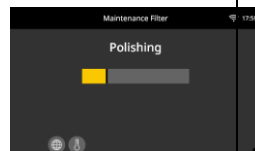
12 Rincer à nouveau

Une fois le rinçage terminé, l'écran affiche Rinse again ? (rincer à nouveau ?) Si la cuve est propre, appuyer sur la touche X. Si la cuve n'est pas propre, appuyer sur la touche ✓ et répéter l'étape 11.



13 Traitement

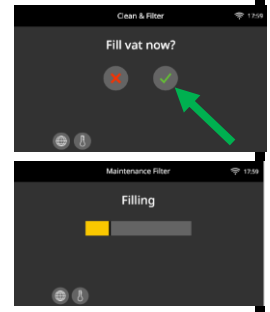
L'écran affiche Polishing (traitement) lorsque l'huile circule dans le système de filtration pendant 5 minutes.



(suite) ►

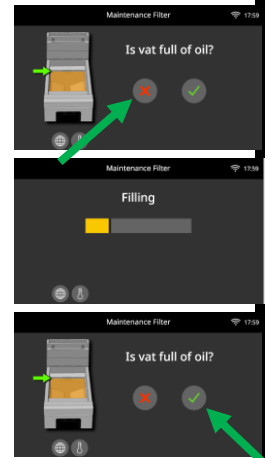
Remplir la cuve

Une fois le cycle de traitement terminé, l'écran affiche Fill vat now? (remplir la cuve maintenant ?) Appuyer sur la touche ✓, la cuve se remplit d'huile.



Cuve pleine ?

Une fois la cuve pleine, l'écran affiche Is vat full of oil? (la cuve est-elle pleine ?) Appuyer sur la touche X pour remettre la pompe en marche si la cuve n'est **PAS** pleine. Appuyer sur la touche ✓ lorsque la cuve est pleine.

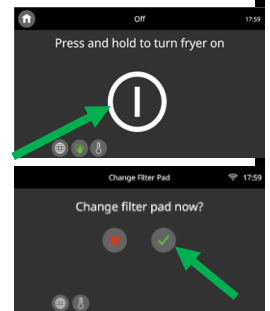


Allumer l'appareil

Appuyer sur la touche On (marche) pour allumer l'écran et rétablir le fonctionnement normal de la friteuse.

★ (Conseil)

Si le filtre en papier/tissu n'a pas été remplacé, l'écran affiche Change filter paper now? (remplacer le filtre en papier maintenant ?) Appuyer sur la touche ✓ pour annuler le message, mais celui-ci réapparaîtra toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le filtre en papier/tissu ait été remplacé.



Retirer le bac de filtration

Ouvrir la porte, retirer légèrement le bac de filtration de l'armoire et attendre que l'huile cesse de couler avant de retirer complètement le bac.



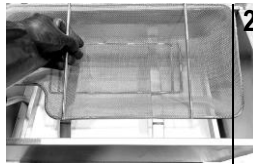
Le bac de filtration risque d'être chaud ! Porter des gants de protection pour éviter tout risque de graves brûlures.



(suite) ►

Filtration d'entretien (suite)

- 18 Retirer le panier à résidus**
Retirer le panier à résidus du bac de filtration. Essuyer l'huile et les résidus du panier à résidus. Nettoyer le panier à résidus avec de l'eau et du savon, puis rincer soigneusement à l'eau chaude.



- 19 Retirer le dispositif de maintien du filtre**
Retirer le dispositif de maintien du filtre et le nettoyer avec le nettoyant superconcentré multi-usages SolidSense (APSC) chaud ou une solution McD HA dans un évier. Rincer **soigneusement** à l'eau chaude.



- 20 Retirer le filtre en papier/tissu du bac**
Jeter le filtre en tissu ou en papier usagé.



- 21 Retirer le tamis inférieur**
Retirer le tamis inférieur du bac et le nettoyer soigneusement avec du nettoyant superconcentré multi-usages SolidSense (APSC) chaud ou une solution McD HA dans l'évier. Rincer **soigneusement** à l'eau chaude.



- 22 Nettoyer le bac de filtration**
Essuyer l'huile et les résidus du bac de filtration.



(suite) ►

- 23 Remontage**
Remonter tous les éléments dans l'ordre inverse, en plaçant **d'abord** le tamis inférieur dans le bac de filtration, puis le filtre en papier ou en tissu, côté texturé vers le haut, le dispositif de maintien et enfin le panier à résidus.

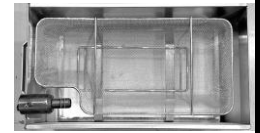
★ (Conseil)

Vérifier que le bac de filtration, le tamis inférieur, le panier à résidus et le dispositif de maintien sont parfaitement secs avant de placer le filtre en tissu dans le bac, l'eau risquerait de le dissoudre.

Si le filtre est en papier, le saupoudrer de poudre filtrante.

Appuyer sur la touche √ lorsque le filtre en tissu ou en papier a été remplacé.

- 24 Remettre en place le bac de filtration**
Une fois l'opération terminée, replacer le bac de filtration dans la friteuse.



Motif	Garantir la qualité des produits frits et réduire les risques d'incendie à proximité de la friteuse	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	45 minutes
Moment de la journée	Après la fermeture	Pour les établissements ouverts 24 h/24 : la nuit ou pendant les périodes de faible affluence
Pictogrammes de danger	 (Électricité)  (Huile chaude)  (Surfaces chaudes)  (Manipulation manuelle)  (Surfaces/objets coupants)  (Sols glissants)	

Outils et matériel



Balai-brosse télescopique



Brosse à vaisselle en nylon



Seau avec nettoyant superconcentré multi-usages KAY® Solid-Sense™ (APSC) ou Diversey McD HA



Seau de lingettes imprégnées de désinfectant



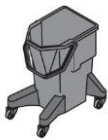
Seau pour lingettes usagées



Panneau Attention, sol glissant



Balai à franges



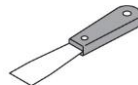
Seau pour balai à franges



Essoreuse pour balai à franges



Essuie-tout



Spatule

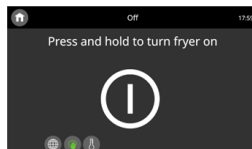


Gants en néoprène

Procédure

1 Éteindre les friteuses.

Mettre tous les interrupteurs d'alimentation des friteuses en position Off (arrêt).



2 Retirer et vider le bac à graisse et le godet.

Retirer le bac à graisse de la hotte aspirante. Retirer le godet à graisse de la hotte. Le bac et le godet se trouvent sous les filtres de la hotte. Verser l'huile du bac et du godet dans le chariot de récupération.



(Huile chaude)

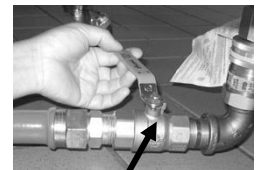
L'huile contenue dans le bac et le godet peut être chaude. Porter des gants.

(suite) ►

3 Fermer et débrancher l'arrivée de gaz.

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

Si la friteuse est une friteuse à gaz, utiliser la vanne d'arrêt manuelle pour couper l'alimentation en gaz. La vanne d'arrêt manuelle de gaz est située sur la conduite d'alimentation, en amont des raccords rapides. Débrancher ensuite la conduite de gaz de la friteuse à l'aide du raccord rapide.



Vanne manuelle



(Alerte d'équipement)

(suite) ►

Utiliser uniquement la vanne d'arrêt manuelle pour couper l'arrivée de gaz. *Ne pas utiliser les raccords rapides.*

Nettoyage de l'espace situé derrière les friteuses (suite)

4 Préparer la friteuse pour le nettoyage.

Débloquer les freins des roues de la friteuse.

Si la friteuse est équipée d'un capot, soulever l'avant de celui-ci suffisamment, de sorte que le dossier ne touche pas le logement du filtre. Éloigner délicatement la friteuse de la cloison coupe-feu, juste assez pour que le capot ne touche pas le logement du filtre.

Fixer le capot, le cas échéant. Placer les couvercles sur toutes les cuves.

Éloigner la friteuse de la cloison coupe-feu, suffisamment pour pouvoir nettoyer derrière celle-ci.



(Huile chaude)

L'huile de la friteuse peut être très chaude. Faire rouler la friteuse lentement pour éviter les projections d'huile. Porter des gants.



5 Débrancher la friteuse de la prise d'alimentation.

Débrancher le cordon d'alimentation de la friteuse de la prise en tirant sur le corps de la fiche. La fiche doit peut-être être tournée pour être retirée de la prise.



(Électricité)

6 Nettoyer les filtres de la friteuse.

Retirer les filtres de la friteuse de la hotte d'aspiration. Placer les filtres dans l'évier à trois bacs et les plonger dans du nettoyant superconcentré multi-usages KAY® Solid-Sense™ (APSC) ou Diversey McD HA.



(Produits Chimiques)

Nettoyant superconcentré multi-usages KAY® Solid-Sense™ (APSC) ou Diversey McD HA



(suite) ►

7 Nettoyer l'espace situé derrière la friteuse.

À l'aide d'une spatule, gratter toute la graisse molle et les dépôts carbonisés durcis derrière la friteuse. Nettoyer les zones suivantes dans cet ordre : les parties accessibles de la cheminée de la hotte, l'arrière de la hotte, les côtés de la hotte et le logement du filtre de la friteuse.

Sur une friteuse électrique, utiliser ensuite la spatule pour gratter toute la graisse molle et les dépôts carbonisés durcis présents sur tous les panneaux métalliques autour de la friteuse, sur l'entretoise et sur le socle de la friteuse. Une fois ces zones nettoyées, passer directement à l'étape 8.

Sur une friteuse à gaz, utiliser ensuite la spatule pour racler toute la graisse molle et les dépôts carbonisés durcis présents sur ces zones, dans l'ordre suivant : le régulateur de tirage, tous les panneaux métalliques autour de la friteuse, la lame à gravité, la cornière d'étanchéité, l'entretoise et le socle de la friteuse.

Sur une friteuse à gaz, ne pas laisser tomber de graisse molle ou de dépôts carbonisés dans le conduit d'évacuation des fumées de la friteuse pendant le nettoyage.



(Alerte d'équipement)

Ne pas rompre le lien fusible de sécurité situé dans la partie inférieure de la cheminée. S'il est rompu, le système d'extinction d'incendie se déclenchera.



(suite) ►

Nettoyage de l'espace situé derrière les friteuses (suite)

8 Nettoyer l'espace situé derrière la friteuse.

Utiliser une brosse à vaisselle en nylon, un balai-brosse télescopique et un seau contenant du nettoyant superconcentré multi-usages KAY® SolidSense™ (APSC) chaud ou une solution Diversey McD HA pour laver toutes les zones grattées à l'étape 7. Nettoyer les zones dans le même ordre que celui dans lequel elles ont été grattées à l'étape 7. Utiliser ensuite le balai-brosse télescopique pour laver le sol autour de la friteuse.

Essuyer toutes les surfaces avec de l'essuie-tout jusqu'à ce qu'elles soient propres et sèches.



(Sols glissants)

Le sol peut être mouillé à l'endroit où il a été lavé.

9 Demander au responsable de vérifier.

Demander à un responsable de vérifier et de valider le nettoyage. Répéter les opérations de nettoyage selon les instructions du responsable.

10 Laver les pieds et les roulettes de la friteuse.

Utiliser une brosse à vaisselle en nylon et un seau contenant du nettoyant superconcentré multi-usages KAY® SolidSense™ (APSC) chaud ou une solution Diversey McD HA pour nettoyer les pieds et les roulettes de la friteuse. Essuyer avec de l'essuie-tout.



11 Nettoyer le sol autour de la friteuse avec un balai à franges.

Utiliser un balai à franges et un seau contenant du nettoyant superconcentré multi-usages KAY® SolidSense™ (APSC) chaud ou une solution Diversey McD HA pour nettoyer tout le sol autour de la friteuse.



(Sols glissants)

Le sol peut être mouillé après le nettoyage.

(suite) ►

12 Laisser sécher les surfaces.

Laisser sécher toutes les surfaces de la friteuse, des murs et du sol.



13 Rebrancher la friteuse sur la prise d'alimentation.

Faire rouler la friteuse lentement vers la prise électrique jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment proche pour brancher la fiche. Brancher la friteuse sur la prise électrique.



(Électricité)



(Huile chaude)

L'huile de la friteuse peut être très chaude. Faire rouler la friteuse lentement pour éviter les projections d'huile.



14 Préparer la friteuse pour la remettre en service.

Faire rouler la friteuse avec précaution jusqu'à ce qu'elle se trouve près du logement du filtre. Retirer les couvercles de toutes les cuves. Soulever l'avant du capot, de sorte que le dossier ne touche pas le logement du filtre, puis faire rouler la friteuse avec précaution pour la remettre dans sa position normale.



15 Raccorder la friteuse à l'alimentation en gaz.

Si la friteuse est électrique, ignorer cette étape.

Vérifier l'absence de graisse aux deux extrémités du raccord rapide. Nettoyer le raccord rapide si nécessaire. Rebrancher le raccord de la conduite de gaz.



(Alerte d'équipement)

(suite) ►

Vérifier que le raccord rapide de gaz soit bien enclenché et verrouillé avant d'ouvrir l'alimentation en gaz.

Nettoyage de l'espace situé derrière les friteuses (suite)

16 Remettre en place les filtres de la friteuse et le bac à graisse.

Bloquer les roues. Remettre en place les filtres de la friteuse et le bac à graisse dans la hotte d'aspiration.



17 Ouvrir l'arrivée de gaz.

Si la friteuse est électrique, ignorer cette étape.

Tourner la vanne d'arrêt manuelle de gaz pour l'ouvrir.
Allumer l'ordinateur pour vérifier que les brûleurs se rallument.
Une fois les brûleurs rallumés, éteindre l'ordinateur.



18 Nettoyer l'espace situé derrière les autres friteuses.

Répéter les étapes 1 à 17 pour toutes les autres friteuses.



Motif Respect des normes de sécurité alimentaire

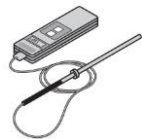
Temps nécessaire 1 minute de préparation

Moment de la journée À l'ouverture

Pictogrammes de danger  (Huile chaude)  (Surfaces chaudes)

5 minutes, une fois que la friteuse a atteint la température de cuisson. La température de cuisson devrait être atteinte après 45 minutes environ.
Pour les établissements ouverts 24 h/24 : pendant les périodes de faible affluence

Outils et matériel



Pyromètre avec sonde pour cuve de friture



Gants en néoprène

Procédure

1 Étalonner le pyromètre.

Remplir un gobelet à boisson chaude de glaçons, puis ajouter de l'eau froide provenant de la fontaine à eau jusqu'au niveau des glaçons. Le gobelet doit contenir 50 % de glaçons et 50 % d'eau.

Placer la sonde dans l'eau

Placer la sonde dans l'eau glacée et remuer jusqu'à ce que la température affichée se stabilise.

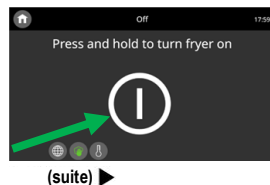
Lire la température

La valeur affichée doit être de 32 °F (0 °C), ± 2 °F (1 °C). Dans le cas contraire, le pyromètre doit être étalonné, 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 laisser l'huile chauffer.

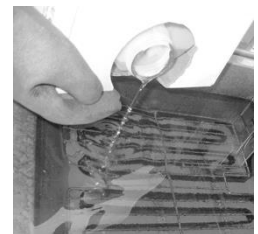
Appuyer sur la touche on/off (marche/arrêt) pour allumer la friteuse. Régler les paramètres de la friteuse en fonction du produit à cuire. Laisser l'huile de la friteuse atteindre la température de cuisson, puis éteindre.



(suite) ►

3 Vérifier le niveau d'huile.

Vérifier le niveau d'huile lorsque celle-ci a atteint la température de cuisson. Si le niveau d'huile dépasse le repère de niveau d'huile, vidanger l'huile dans un bac ou dans un réservoir d'élimination jusqu'à ce qu'elle atteigne ce repère. Si le niveau d'huile est inférieur au repère niveau d'huile, ajouter de l'huile jusqu'à ce qu'elle atteigne ce repère.



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

4 Cycles de la cuve.

Laisser la cuve effectuer trois cycles de marche et arrêt. Le voyant de chauffage s'allume lorsque la friteuse est en train de chauffer.



(suite) ►

Étalonnage de la friteuse (suite)

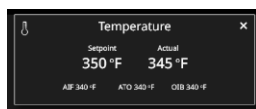
- 5 Lire la température de l'huile.**
Plonger la sonde du pyromètre dans l'huile chaude de la cuve jusqu'à 1 pouce (2,5 cm) de l'extrémité de la sonde. L'extrémité doit être à environ 3 pouces (7,6 cm) sous la surface de l'huile. Attendre que la mesure de température se stabilise.



- 6 Afficher la température sur la friteuse.**
Appuyer sur la touche de température correspondant à la cuve dans laquelle le pyromètre a été plongé. L'écran affiche la température de la cuve.



- 7 Comparer les relevés de température.**
Comparer la température indiquée par le pyromètre avec la température correspondante affichée sur l'écran.



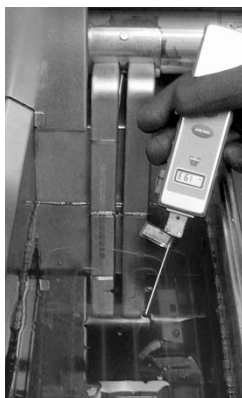
Si l'écart entre les deux températures est inférieur à 5 °F (3 °C) (en plus ou en moins), il n'est pas nécessaire de modifier le réglage de la température.

Si l'écart entre les deux températures est supérieur à 5 °F (3 °C) (en plus ou en moins), appeler un technicien de maintenance pour lui signaler le problème.



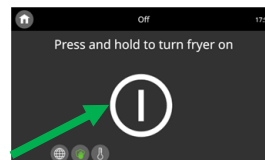
- 8 Répéter l'opération pour l'autre compartiment de la cuve.**
Si la cuve n'est pas divisée en compartiments, ignorer cette étape et passer à l'étape 9.

Si la cuve est divisée en compartiments, répéter les étapes 5 à 7 sur l'autre compartiment de la cuve.

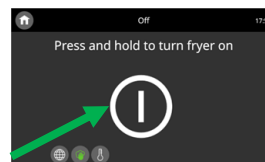


(suite) ►

- 9 Fin du contrôle de l'étalonnage.**
Une fois les étapes 5 à 7 terminées pour la cuve (les deux compartiments), appuyer sur la touche on/off (marche/arrêt) pour mettre fin au contrôle de l'étalonnage de la cuve.

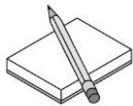


- 10 Étalonnage des autres friteuses.**
Répéter les étapes 1 à 9 pour toutes les friteuses.



Motif	Respect des normes de sécurité alimentaire applicables aux produits frits	
Temps nécessaire	1 minute de préparation	5 minutes
Moment de la journée	À l'ouverture	Pour les établissements ouverts 24 h/24 : le matin
Pictogrammes de danger	 (Huile chaude)  (Surfaces chaudes)	

Outils et matériel

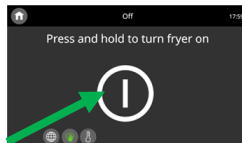


Papier et crayon

Procédure

1 Allumer la friteuse.

Appuyer sur la touche on/off (marche/arrêt) pour allumer la friteuse. Lorsque l'appareil commence à chauffer, l'écran affiche Melt Cycle (cycle de fonte) ou Start (démarrage).



2 Vérifier le temps de récupération le plus récent.

La friteuse enregistre automatiquement son temps de récupération chaque fois que la température de la cuve passe de 250 °F (121 °C) à 300 °F (149 °C).

1. Appuyer sur la touche HOME (accueil).
2. Appuyer sur la touche STATISTICS (statistiques).
3. Sélectionner Heating (chauffage).



Le dernier temps de récupération et la durée s'affichent en haut de l'écran.
Noter la durée de récupération.

REMARQUE : si la friteuse est remplie de graisse végétale, celle-ci doit être remuée lorsque la friteuse a dépassé la température de fonte et avant qu'elle n'atteigne 250 °F (121 °C), afin d'éviter que de gros morceaux de graisse solide n'allongent le temps de récupération.

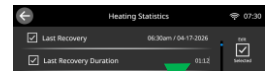
(suite) ►

3 Comparer la durée du temps de récupération le plus récent à la durée de récupération admissible.

Le temps de récupération admissible pour les friteuses électriques est inférieur à 1 min 40 s (une minute quarante secondes). Le temps de récupération admissible pour les friteuses à gaz est inférieur à 2 min 25 s (deux minutes vingt-cinq secondes).

Si le temps de récupération noté est inférieur au temps de récupération admissible de la friteuse, les performances de celle-ci sont correctes. Passer à l'étape 5.

Si le temps noté dépasse le temps de récupération admissible de la friteuse, les performances de celle-ci ne sont pas acceptables. Passer à l'étape suivante.



(suite) ►

Étalonnage du temps de récupération de la friteuse (suite)

4 Réglage de la friteuse si nécessaire.

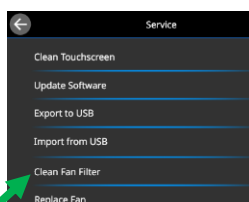
Si le temps de récupération de la friteuse n'est pas admissible, vérifier les éléments suivants. Corriger tout problème en suivant les instructions fournies.



Pour les friteuses électriques **uniquement**, vérifier que la fiche d'alimentation est correctement branchée dans la prise. Corriger si nécessaire.

Pour les friteuses à gaz uniquement, vérifier la cornière d'étanchéité, la lame de gravité et l'entretoise. Les ajuster si nécessaire.

Pour les friteuses à gaz uniquement, vérifier le débit d'air, le ventilateur d'air de combustion et le filtre. Corriger si nécessaire. Nettoyer le filtre en appuyant sur les touches HOME (accueil), SERVICE (entretien), CLEAN FAN FILTER (nettoyer filtre ventilateur), puis en suivant les étapes indiquées pour nettoyer le filtre et relancer l'étalonnage du ventilateur.

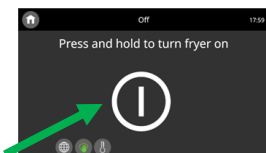


Pour les friteuses à gaz uniquement, vérifier l'état des brûleurs radiants.

Se reporter au guide de dépannage figurant dans le mode d'emploi.

5 Réétalonner toutes les autres friteuses.

Répéter les étapes 1 à 4 pour toutes les autres friteuses.



6 Vérifier à nouveau le temps de récupération en répétant les étapes 2 et 3.

Si le temps de récupération ne correspond pas au temps prévu, appeler le service d'assistance de Frymaster au 1-800-551-8633.

Motif Élimination de l'huile carbonisée du capteur d'huile, afin d'éviter une défaillance du système chauffant.

Temps nécessaire 5 minutes de préparation 15 minutes (5 minutes par cuve)

Moment de la journée Pendant les périodes de faible affluence.

Pictogrammes de danger  (Huile chaude)  (Surfaces chaudes)  (Produits Chimiques)  (Liquides chauds/Vapeur)

Outils et matériel



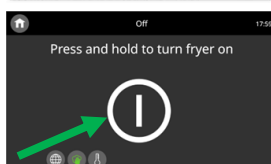
Procédure

1 Préparation pour le nettoyage du capteur d'huile. Éteindre la friteuse.

Porter des gants en néoprène, un tablier résistant à la chaleur et une visière de protection. Cet équipement doit être porté pendant toute la durée de l'opération.

Cette procédure ne doit être effectuée que pour une seule cuve à la fois.

Appuyer sur la touche on/off (marche/arrêt) pour éteindre la friteuse.

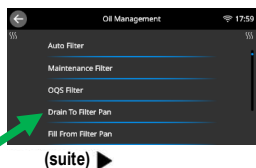


2 Appuyer sur la touche FILTER (filtre).

Appuyer sur la touche Filter (filtre), en bas de l'écran, pour accéder au menu Filter.

3 Sélectionner Drain Oil (vidange de l'huile)

Sélectionner et appuyer sur Drain to Filter Pan (vidange vers le bac de filtration) dans la liste.



4 Appuyer sur la touche √.

L'écran affiche Drain oil now? (vidanger l'huile maintenant ?)

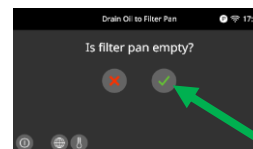
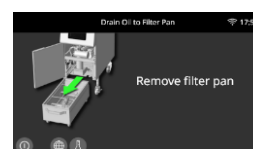
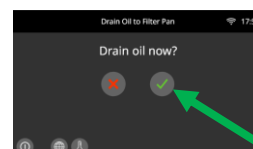
Appuyer sur la touche √ pour continuer.

Retirer le bac de filtration pour vérifier qu'il est vide.

L'écran affiche Is filter pan empty? (le bac de filtration est-il vide ?)

S'il est vide, appuyer sur la touche √ pour continuer.

Remettre le bac de filtration en place.



5 Vidange

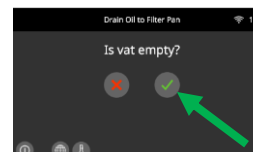
La cuve est vidangée.



6 Appuyer sur la touche √.

Lorsque la cuve est vide, l'écran affiche Is vat empty? (la cuve est-elle vide ?)

Appuyer sur la touche √ pour continuer.



Capteur de qualité de l'huile (suite)

7 Nettoyer le capteur d'huile.

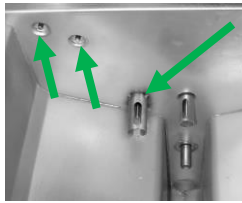
À l'aide d'une éponge à récurer non abrasive ou d'une brosse, et d'un nettoyant pour friteuse, retirer l'huile carbonisée du capteur d'huile. Essuyer avec de l'essuie-tout pour éliminer tout résidu.

Retirer les résidus des capteurs AIF et ATO à l'aide d'une brosse.

 (Surfaces chaudes)

 (Produits Chimiques)

 (Huile chaude)

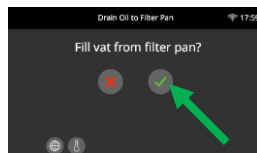
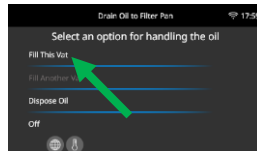


8 Appuyer sur la touche ✓.

Sélectionner et appuyer sur Fill This Vat (remplir cette cuve).

L'écran affiche Fill vat from filter pan? (remplir la cuve à partir du bac de filtration ?)

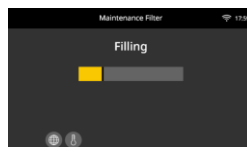
Appuyer sur la touche ✓ pour continuer.



9 Remplissage

L'huile retourne dans la cuve.

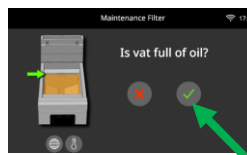
 (Huile chaude)



10 Appuyer sur la touche ✓.

L'écran affiche Is vat full of oil? (la cuve est-elle pleine ?)

Appuyer sur la touche ✓ si la cuve est pleine. Si la cuve n'est pas pleine, appuyer sur la touche X et revenir à l'étape 9.



11 Répéter l'opération pour les autres friteuses.

Motif	Élimination des résidus d'huile carbonisée des éléments chauffants (friteuse électrique) et de la cuve.	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	15 minutes de préparation ; 60 minutes par cuve
Moment de la journée	Cette tâche peut être effectuée sur une seule ou plusieurs cuves. De cette manière, il est possible d'utiliser les cuves disponibles.	Pour les établissements ouverts 24 h/24 : cette tâche peut être effectuée sur une seule ou plusieurs cuves. De cette manière, il est possible d'utiliser les cuves disponibles.
Pictogrammes de danger	 (Produits Chimiques)  (Électricité)  (Liquides chauds/Vapeur)  (Huile chaude)  (Surfaces chaudes)	
	 (Manipulation manuelle)  (Pièces mobiles)  (Surfaces/objets coupants)  (Sols glissants)	

Outils et matériel



Tablier résistant à la chaleur



Écouvillon Ecolab Hi-Temp



Seau en plastique



Seau de lingettes imprégnées de désinfectant



Seau pour lingettes usagées



Visière de protection



Écumoire pour friteuse



Gants en néoprène



Crochet



Nettoyant pour friteuses KAY® QSR



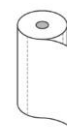
Diversey McD MD



Dégraissant ultra-puissant KAY® QSR



Diversey McD FR



Essuie-tout



Tampon Ecolab Hi-Temp et support



Éponge à récupérer non abrasive



Chariot de récupération d'huile

Procédure : le nettoyage en profondeur suit les procédures mises au point par Kay Chemical ou Diversey. Leurs instructions doivent être consultées en complément de ce manuel.

1 Préparation pour un nettoyage en profond.

Porter des gants en néoprène, un tablier résistant à la chaleur et une visière de protection. Cet équipement doit être porté pendant toute la durée de l'opération.

Cette procédure ne doit être effectuée que pour une seule cuve à la fois. Couvrir les friteuses adjacentes contenant de l'huile.

Vérifier que les filtres de la friteuse sont bien en place. Allumer au moins un ventilateur d'extraction. Le ventilateur doit rester en marche pendant toute la durée de l'opération.

Vérifier que le support du panier est bien en place dans la cuve.



 (Alerte d'équipement)

Laisser la hotte aspirante en marche et les filtres de la friteuse en place pendant toute la durée de l'opération pour éviter de déclencher accidentellement le système d'extinction d'incendie.

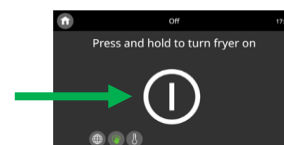
(suite) ►

2 Éteindre la friteuse.

Appuyer sur la touche on/off (marche/arrêt) pour éteindre la friteuse.



3 La friteuse est éteinte.



4 Appuyer sur la touche FILTER (filtre)

Appuyer sur la touche Filter (filtre), en bas de l'écran, pour accéder au menu Filter.

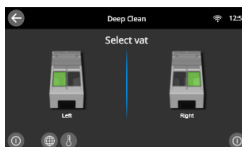
Cette procédure ne doit être effectuée que pour une seule cuve à la fois.



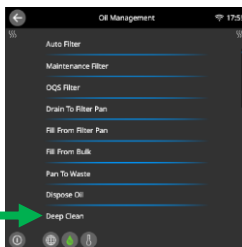
(suite) ►

Nettoyage en profondeur du système JIB (suite)

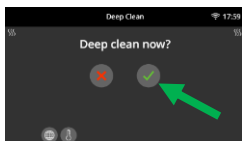
- 5 Sélectionner une cuve (cuve à compartiments)**
Sélectionner et appuyer sur la touche correspondant à la cuve à nettoyer.



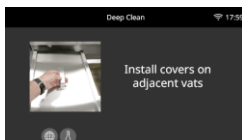
- 6 Sélectionner Deep Clean (nettoyage en profondeur)**
Faire défiler vers le bas et sélectionner Deep Clean (nettoyage en profondeur).



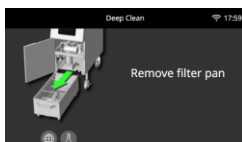
- 7 Confirmer le nettoyage en profondeur – Appuyer sur la touche ✓**
Appuyer sur la touche ✓ pour continuer.



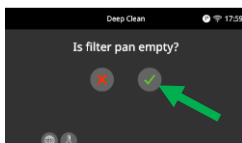
- 8 Couvrir les cuves adjacentes**
Placer un couvercle sur les cuves adjacentes, afin d'empêcher la solution de nettoyage en profondeur ou l'eau d'entrer en contact avec l'huile.



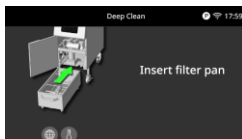
- 9 Retirer le bac de filtration**
Retirer le bac de filtration.
 (Surfaces chaudes)



- 10 Vérifier que le bac est vide**
Si le bac de filtration est vide, appuyer sur la touche ✓ pour continuer.

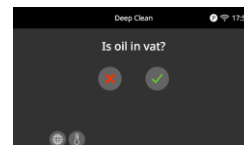


- 11 Remettre en place le bac de filtration**
Remettre le bac de filtration dans la friteuse.
 (Surfaces chaudes)

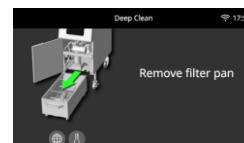


(suite) ►

- 12 Vérifier le remplissage de l'huile dans la cuve**
Cuve pleine : appuyer sur la touche X si la cuve est pleine d'huile.
Cuve vide : appuyer sur la touche ✓ si la cuve est vide.
Passer à l'étape 19.



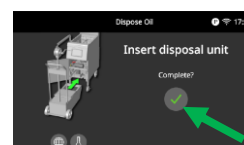
- 13 Retirer le bac de filtration**
Retirer le bac de filtration, puis le panier à résidus, le dispositif de maintien, le filtre en papier/tissu et le tamis inférieur.
 (Surfaces chaudes)



- 14 Insérer l'unité d'élimination de la graisse végétale**

Vérifier que l'unité d'élimination de la graisse végétale (SDU) ou le chariot de récupération d'huile est bien en place sous le tuyau de vidange.

Appuyer sur la touche ✓ lorsque l'unité d'élimination est placée sous le tuyau de vidange pour continuer.

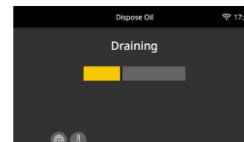


- 15 Appuyer sur la touche ✓**
Vérifier que l'unité d'élimination de la graisse végétale (SDU) ou le chariot de récupération d'huile est bien en place sous le tuyau de vidange.

Appuyer sur la touche ✓ lorsque l'unité d'élimination est placée sous le tuyau de vidange et laisser l'huile s'écouler dans l'unité d'élimination d'huile ou le chariot de récupération d'huile. Pousser les résidus d'aliments frits ou autres résidus vers la vanne de vidange pour les éliminer. L'écran affiche Draining (vidange), puis Is vat empty? (la cuve est-elle vide ?)

 (Huile chaude)

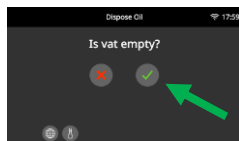
L'huile peut être très chaude.
Éviter les projections d'huile.



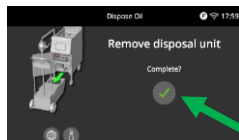
(suite) ►

Nettoyage en profondeur du système JIB (suite)

- 16 Vérifier l'état de la cuve.**
Appuyer sur la touche ✓ lorsque la cuve est vide.



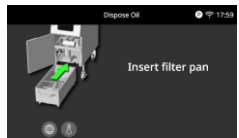
- 17 Retirer l'unité d'élimination de la graisse végétale**
Appuyer sur la touche ✓ lorsque l'unité d'élimination a été retirée.



- 18 Remettre en place le bac de filtration.**
Remettre le bac de filtration dont **tous les éléments ont été retirés** dans l'armoire de la friteuse.



(Surfaces chaudes)



- 19 Verser du dégraissant et de l'eau chaude dans la cuve.**
Verser avec précaution le dégraissant ultra-puissant KAY® QSR, le nettoyant Diversey McD MD ou McD FR dans la cuve. Utiliser 2/3 de gallon (2,52 litres) de dégraissant pour nettoyer une cuve pleine. Utiliser 1/3 de gallon (1,26 litre) de dégraissant pour nettoyer un seul compartiment de cuve. Finir de remplir la cuve d'eau chaude. Le niveau de la solution doit se situer à 1 pouce (2,54 cm) au-dessus du repère de remplissage.

Pour plus d'informations, consulter les instructions de Kay Chemical ou de Diversey relatives aux procédures de nettoyage en profondeur des friteuses.

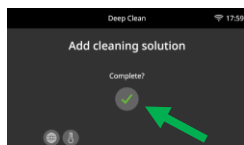


(Produits Chimiques)

Dégraissant ultra-puissant
KAY® QSR, nettoyant Diversey
McD MD ou McD FR



- 20 Après avoir versé la solution nettoyante**
Appuyer sur la touche ✓ lorsque la solution a été versée.



(suite) ►

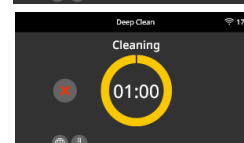
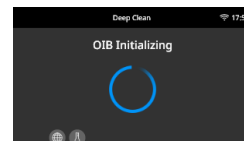
- 21 Commencer le nettoyage en profondeur**
La solution doit atteindre une température de 195 °F (91 °C). Elle doit chauffer doucement pendant une heure. Suivre les étapes 22 à 24 pendant que la minuterie est en marche.



(Liquides chauds/Vapeur)

La solution ne doit jamais atteindre le point d'ébullition, elle risquerait de déborder. Si elle commence à déborder, annuler le nettoyage en profondeur en appuyant sur la touche X.

La friteuse ne doit jamais être laissée sans surveillance pendant le nettoyage en profondeur.



- 22 Nettoyer les paniers de friture.**
Plonger les paniers de friture dans la solution de nettoyage. Demander à un autre membre de l'équipe de les retirer lorsqu'ils sont propres et de les apporter dans l'évier à trois bacs. Rincer et sécher soigneusement.



(Alerte d'équipement)

Aucune pièce en aluminium, comme le tamis inférieur du bac de filtration, ne doit être plongée dans la solution bouillante. La solution pourrait dissoudre l'aluminium.

REMARQUE : les supports de paniers sont en aluminium.



- 23 Nettoyer le support de panier.**
Utiliser le crochet pour retirer le support de panier de la cuve. Demander à un autre membre de l'équipe d'apporter le panier jusqu'à l'évier à trois bacs et rincer soigneusement à l'eau chaude. Sécher soigneusement.



(Surfaces chaudes)

REMARQUE : le support de panier est très chaud.



(suite) ►

Nettoyage en profondeur du système JIB (suite)

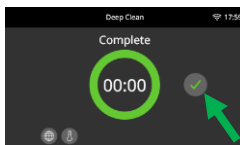
24 Nettoyer l'intérieur de la cuve

Nettoyer les parois latérales, avant et arrière de la cuve à l'aide du support pour tampon Hi-Temp, d'une éponge à récurer non abrasive et du nettoyant pour friteuses Kay QSR, afin d'éliminer tout dépôt résiduel.



25 Nettoyage terminé

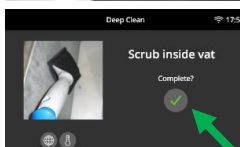
Après une heure, l'écran affiche Complete (terminé) et une alarme retentit. Appuyer sur la touche ✓ pour désactiver l'alarme.



26 Nettoyer l'intérieur de la cuve

Utiliser le support pour tampon Hi-Temp, une éponge à récurer non abrasive et du nettoyant pour friteuses Kay QSR pour frotter les parois latérales, avant et arrière de la cuve. Éliminer les dépôts résiduels. Utiliser l'écouvillon pour éliminer les dépôts accumulés sur les éléments chauffants, dans les angles des cuves et les zones difficiles d'accès.

Une fois la cuve nettoyée, appuyer sur la touche ✓.



(suite) ►

27 Vidanger la solution de la cuve.

L'écran affiche Remove cleaning solution? (vidanger la solution de nettoyage ?) Appuyer sur la touche ✓.

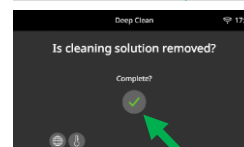
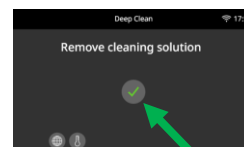
Suivre la procédure de nettoyage en profondeur de Kay Chemical ou de Diversey pour vidanger la solution.

Une fois la solution vidangée, appuyer sur la touche ✓.



(Liquides chauds/Vapeur)

La solution est très chaude. Éviter les éclaboussures.



28 Vidange

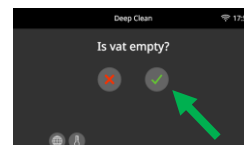
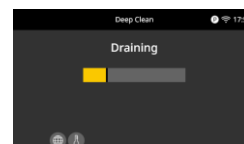
L'écran affiche Draining (vidange) pendant la vidange de la petite quantité de solution restante dans la cuve.

Une fois la cuve vide, appuyer sur la touche ✓.



(Liquides chauds/Vapeur)

La solution est très chaude. Éviter les éclaboussures.



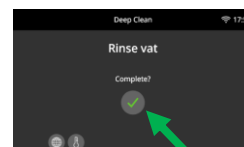
29 Rincer la cuve avec de l'eau.

Rincer soigneusement la cuve à l'eau tiède (100 °F ou 38 °C). Vérifier que le bac de filtration est bien en place pour recueillir l'eau de rinçage. Répéter l'opération avec de l'eau chaude propre. Surveiller le niveau d'eau dans le bac de filtration pour s'assurer qu'il ne déborde pas. Il peut être nécessaire de le vider entre deux rinçages.



30 Rinçage terminé

Appuyer sur la touche ✓ une fois le rinçage terminé.



(suite) ►

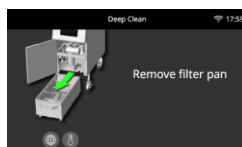
Nettoyage en profondeur du système JIB (suite)

31 Retirer le bac de filtration.

Retirer le bac de filtration et le vider.

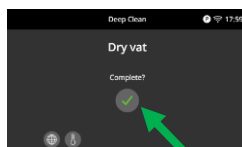


(Surfaces chaudes)



32 Sécher la cuve

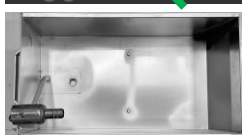
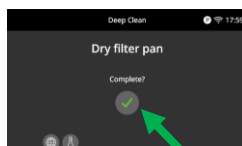
Essuyer la cuve avec des lingettes imprégnées de désinfectant. Sécher soigneusement l'intérieur de la cuve avec de l'essuie-tout. Appuyer sur la touche ✓ lorsque la cuve est sèche et prête à être remise en service.



33 Sécher le bac de filtration

Nettoyer et sécher le bac de filtration.

Appuyer sur la touche ✓ lorsque le bac est sec et prêt à être réutilisé.



34 Remonter l'ensemble et remettre le bac de filtration en place.

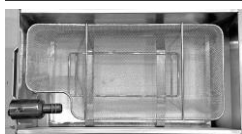
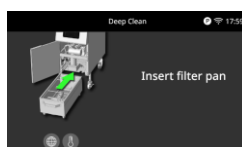
Remonter le bac de filtration avec tous ses éléments.

1. Vérifier d'abord que le tamis inférieur est bien en place.
2. Placer un nouveau filtre en tissu ou en papier.
3. Placer le dispositif de maintien sur le filtre en papier ou en tissu.
4. Remettre le panier à résidus en place.

Remettre en place le bac de filtration, avec tous les éléments, dans l'armoire de la friteuse.



(Surfaces chaudes)



(suite) ►

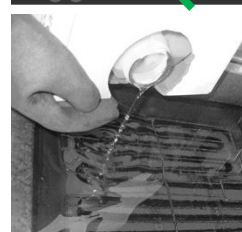
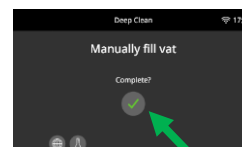
35 Remplir la cuve d'huile.

Remplir manuellement la cuve avec la quantité d'huile appropriée.

Appuyer sur la touche ✓ lorsque la cuve est remplie jusqu'au repère indiquant le niveau d'huile inférieur.

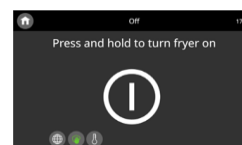


(Manipulation manuelle)



34 Éteindre la friteuse.

L'écran affiche OFF (éteint).



Motif	Élimination des résidus d'huile carbonisée des éléments chauffants (friteuse électrique) et de la cuve.	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	15 minutes de préparation ; 60 minutes par cuve
Moment de la journée	cette tâche peut être effectuée sur une seule ou plusieurs cuves. De cette manière, il est possible d'utiliser les cuves disponibles.	Pour les établissements ouverts 24 h/24 : cette tâche peut être effectuée sur une seule ou plusieurs cuves. De cette manière, il est possible d'utiliser les cuves disponibles.
Pictogrammes de danger	 (Produits Chimiques)  (Électricité)  (Liquides chauds/Vapeur)  (Huile chaude)  (Surfaces chaudes)	
	 (Manipulation manuelle)  (Pièces mobiles)  (Surfaces/objets coupants)  (Sols glissants)	

Outils et matériel



Tablier résistant à la chaleur



Écouvillon Ecolab Hi-Temp



Seau en plastique



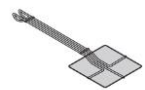
Seau de lingettes imprégnées de désinfectant



Seau pour lingettes usagées



Visière de protection



Écumoire pour friteuse



Gants en néoprène



Crochet



Nettoyant pour friteuses KAY® QSR



Diversey McD MD



Dégraissant ultra-puissant KAY® QSR



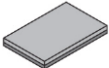
Diversey McD FR



Essuie-tout



Tampon Ecolab Hi-Temp et support



Éponge à récurer non abrasive



Chariot de récupération d'huile

Procédure : le nettoyage en profondeur suit les procédures mises au point par Kay Chemical ou Diversey. Leurs instructions doivent être consultées en complément de ce manuel.

1 Préparation pour un nettoyage en profond.

Porter des gants en néoprène, un tablier résistant à la chaleur et une visière de protection. Cet équipement doit être porté pendant toute la durée de l'opération.

Cette procédure ne doit être effectuée que pour une seule cuve à la fois. Couvrir les friteuses adjacentes contenant de l'huile.

Vérifier que les filtres de la friteuse sont bien en place. Allumer au moins un ventilateur d'extraction. Le ventilateur doit rester en marche pendant toute la durée de l'opération.

Vérifier que le support du panier est bien en place dans la cuve.



 (Alerte d'équipement)

Laisser la hotte aspirante en marche et les filtres de la friteuse en place pendant toute la durée de l'opération pour éviter de déclencher accidentellement le système d'extinction d'incendie.

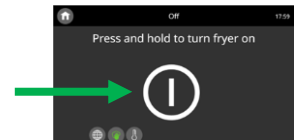
(suite) ►

2 Éteindre la friteuse.

Appuyer sur la touche on/off (marche/arrêt) pour éteindre la friteuse.



3 La friteuse est éteinte.



4 Appuyer sur la touche FILTER (filtre)

Appuyer sur la touche Filter (filtre), en bas de l'écran, pour accéder au menu Filter.

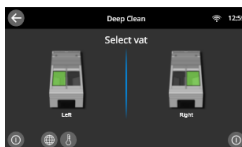
Cette procédure ne doit être effectuée que pour une seule cuve à la fois.



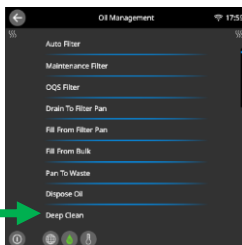
(suite) ►

Nettoyage en profondeur du système d'huile en vrac (suite)

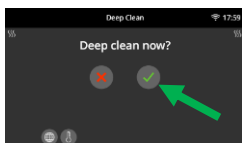
- 5 Sélectionner une cuve (cuve à compartiments)**
Sélectionner et appuyer sur la touche correspondant à la cuve à nettoyer.



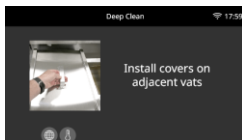
- 6 Sélectionner Deep Clean (nettoyage en profondeur)**
Faire défiler vers le bas et sélectionner Deep Clean (nettoyage en profondeur).



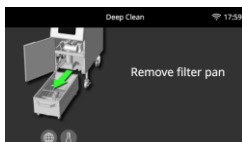
- 7 Confirmer le nettoyage en profondeur – Appuyer sur la touche ✓**
Appuyer sur la touche ✓ pour continuer.



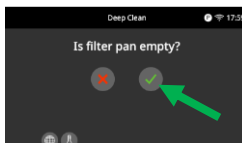
- 8 Couvrir les cuves adjacentes**
Placer un couvercle sur les cuves adjacentes, afin d'empêcher la solution de nettoyage en profondeur ou l'eau d'entrer en contact avec l'huile.



- 9 Retirer le bac de filtration**
Retirer le bac de filtration.
 (Surfaces chaudes)



- 10 Vérifier que le bac est vide**
Si le bac de filtration est vide, appuyer sur la touche ✓ pour continuer.



- 11 Remettre en place le bac de filtration**
Remettre le bac de filtration dans la friteuse.
 (Surfaces chaudes)

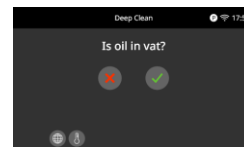


continued ►
(suite)

- 12 Vérifier le remplissage de l'huile dans la cuve**

Cuve pleine : appuyer sur la touche X si la cuve est pleine d'huile.

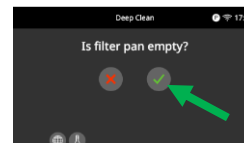
Cuve vide : appuyer sur la touche ✓ si la cuve est vide. Passer à l'étape 24.



- 13 Retirer le bac de filtration**
Retirer le bac de filtration.
 (Surfaces chaudes)



- 14 Vérifier que le bac est vide**
Si le bac de filtration est vide, appuyer sur la touche ✓ pour continuer.



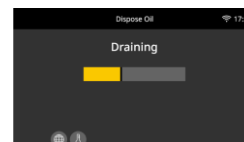
- 15 Remettre en place le bac de filtration**
Remettre le bac de filtration dans la friteuse.
 (Surfaces chaudes)



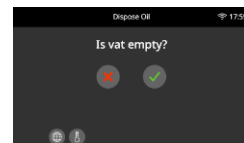
- 16 Vidange**
L'huile s'écoule dans le bac de filtration. Pousser les résidus d'aliments frits ou autres résidus vers la vanne de vidange pour les éliminer.



L'huile peut être très chaude. Éviter les projections d'huile.



- 17 Vérifier que la cuve est vide**
Si le bac de filtration est vide, appuyer sur la touche ✓ pour continuer.

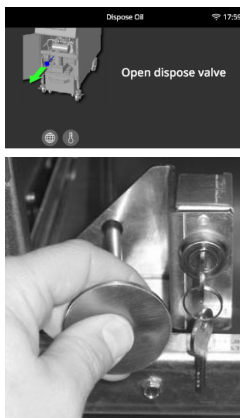


(suite) ►

Nettoyage en profondeur du système d'huile en vrac (suite)

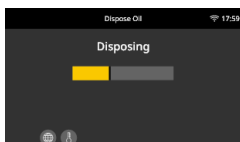
18 Ouvrir la vanne de vidange

Déverrouiller la vanne et tirer à fond vers l'avant pour lancer la vidange.



19 Élimination

L'écran affiche Disposing (élimination) pendant quatre minutes pendant que la pompe fonctionne.



20 Retirer le bac de filtration

Retirer le bac de filtration et vérifier qu'il est vide. Si le bac est vide, retirer le panier à résidus, le dispositif de maintien, le filtre en tissu ou en papier et le tamis inférieur.

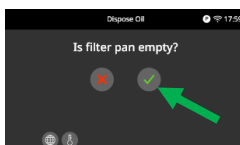


(Surfaces chaudes)



21 Vérifier que le bac est vide

Si le bac de filtration est vide, appuyer sur la touche ✓ pour continuer. Dans le cas contraire, appuyer sur la touche X.

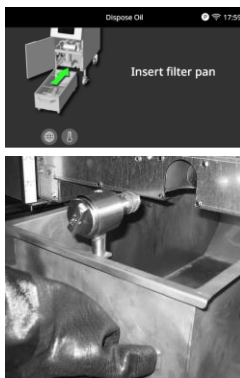


22 Remettre en place le bac de filtration

Remettre le bac de filtration dont **tous les éléments ont été retirés** dans l'armoire de la friteuse.



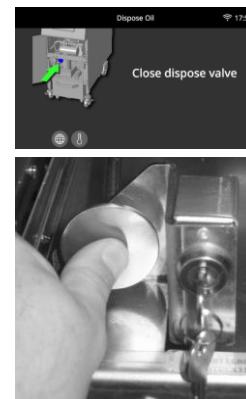
(Surfaces chaudes)



(suite) ►

23 Fermer la vanne de vidange

Fermer la vanne de vidange en poussant la poignée à fond, jusqu'à la butée. Verrouiller la poignée.



24 Verser le dégraissant et l'eau chaude dans la cuve

Verser avec précaution le dégraissant ultra-puissant KAY® QSR, le nettoyant Diversey McD MD ou McD FR dans la cuve. Utiliser 2/3 de gallon (2,52 litres) de dégraissant pour nettoyer une cuve pleine. Utiliser 1/3 de gallon (1,26 litre) de dégraissant pour nettoyer un seul compartiment de cuve. Finir de remplir la cuve d'eau chaude. Le niveau de la solution doit se situer à 1 pouce (2,54 cm) au-dessus du repère de remplissage.

Pour plus d'informations, consulter les instructions de Kay Chemical ou de Diversey relatives aux procédures de nettoyage en profondeur des friteuses.



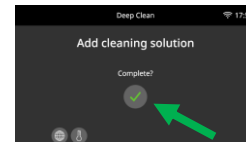
(Produits Chimiques)

Dégraissant ultra-puissant KAY® QSR, nettoyant Diversey McD MD ou McD FR



25 Après avoir versé la solution nettoyante

Appuyer sur la touche ✓ lorsque la solution a été versée.



(suite) ►

Nettoyage en profondeur du système d'huile en vrac (suite)

26 Commencer le nettoyage en profondeur

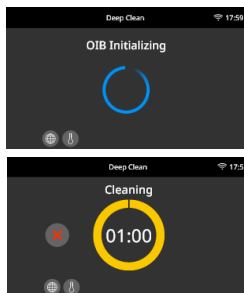
La solution doit atteindre une température de 195 °F (91 °C). Elle doit chauffer doucement pendant une heure. Suivre les étapes 22 à 24 pendant que la minuterie est en marche.



(Liquides chauds/Vapeur)

La solution ne doit jamais atteindre le point d'ébullition, elle risquerait de déborder. Si elle commence à déborder, annuler le nettoyage en profondeur en appuyant sur la touche X.

La friteuse ne doit jamais être laissée sans surveillance pendant le nettoyage en profondeur.



27 Nettoyer les paniers de friture.

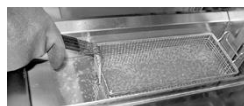
Plonger les paniers de friture dans la solution de nettoyage. Demander à un autre membre de l'équipe de les retirer lorsqu'ils sont propres et de les apporter dans l'évier à trois bacs. Rincer et sécher soigneusement.



(Alerte d'équipement)

Aucune pièce en aluminium, comme le tamis inférieur du bac de filtration, ne doit être plongée dans la solution bouillante. La solution pourrait dissoudre l'aluminium.

REMARQUE : les supports de paniers sont en aluminium.



28 Nettoyer le support de panier.

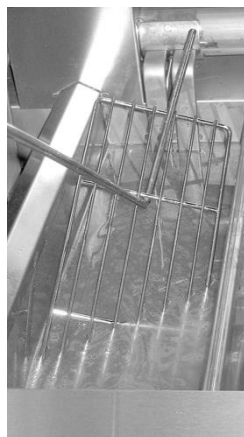
Utiliser le crochet pour retirer le support de panier de la cuve.

Demander à un autre membre de l'équipe d'apporter le panier jusqu'à l'évier à trois bacs et rincer soigneusement à l'eau chaude. Sécher soigneusement.



(Surfaces chaudes)

REMARQUE : le support de panier est très chaud.



(suite) ►

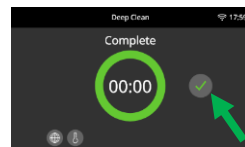
29 Nettoyer l'intérieur de la cuve

Nettoyer les parois latérales, avant et arrière de la cuve à l'aide du support pour tampon Hi-Temp, d'une éponge à récurer non abrasive et du nettoyant pour friteuses Kay QSR, afin d'éliminer tout dépôt résiduel.



30 Nettoyage terminé

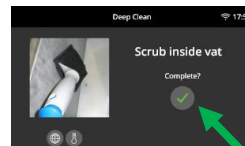
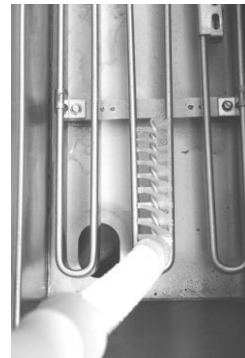
Après une heure, l'écran affiche Complete (terminé) et une alarme retentit. Appuyer sur la touche ✓ pour désactiver l'alarme.



31 Nettoyer l'intérieur de la cuve

Utiliser le support pour tampon Hi-Temp, une éponge à récurer non abrasive et du nettoyant pour friteuses Kay QSR pour frotter les parois latérales, avant et arrière de la cuve. Éliminer les dépôts résiduels. Utiliser l'écouvillon pour éliminer les dépôts accumulés sur les éléments chauffants, dans les angles des cuves et les zones difficiles d'accès.

Une fois la cuve nettoyée, appuyer sur la touche ✓.



(suite) ►

Nettoyage en profondeur du système d'huile en vrac (suite)

- 32 Vidanger la solution de la cuve.**
L'écran affiche Remove cleaning solution? (vidanger la solution de nettoyage ?) Appuyer sur la touche ✓.

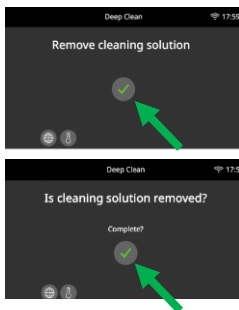
Suivre la procédure de nettoyage en profondeur de Kay Chemical ou de Diversey pour vidanger la solution.

Une fois la solution vidangée, appuyer sur la touche ✓.



(Liquides chauds/Vapeur)

La solution est très chaude.
Éviter les éclaboussures.

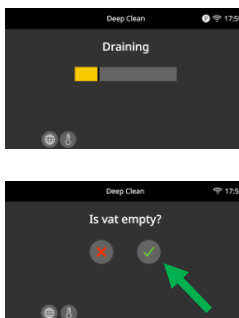


- 33 Vidange**
L'écran affiche Draining (vidange) pendant la vidange de la petite quantité de solution restante dans la cuve.
Une fois la cuve vide, appuyer sur la touche ✓.



(Liquides chauds/Vapeur)

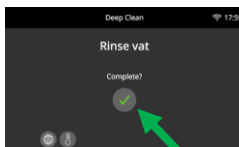
La solution est très chaude.
Éviter les éclaboussures.



- 34 Rincer la cuve avec de l'eau.**
Rincer soigneusement la cuve à l'eau tiède (100 °F ou 38 °C). Vérifier que le bac de filtration est bien en place pour recueillir l'eau de rinçage. Répéter l'opération avec de l'eau chaude propre. Surveiller le niveau d'eau dans le bac de filtration pour s'assurer qu'il ne déborde pas. Il peut être nécessaire de le vider entre deux rinçages.



- 35 Rinçage terminé**
Appuyer sur la touche ✓ une fois le rinçage terminé.

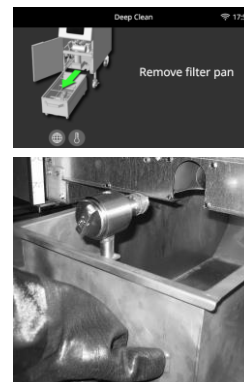


(suite) ►

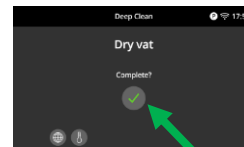
- 36 Retirer le bac de filtration**
Retirer le bac de filtration et le vider.



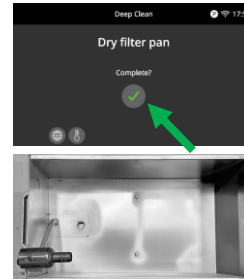
(Surfaces chaudes)



- 37 Sécher la cuve**
Essuyer la cuve avec des lingettes imprégnées de désinfectant. Sécher soigneusement l'intérieur de la cuve avec de l'essuie-tout.
Appuyer sur la touche ✓ lorsque la cuve est sèche et prête à être remise en service.



- 38 Sécher le bac de filtration**
Nettoyer et sécher le bac de filtration.
Appuyer sur la touche ✓ lorsque le bac est sec et prêt à être réutilisé.



- 39 Remonter l'ensemble et remettre le bac de filtration en place.**

Remonter le bac de filtration avec tous ses éléments.

1. Vérifier d'abord que le tamis inférieur est bien en place.
2. Placer un nouveau filtre en tissu ou en papier.
3. Placer le dispositif de maintien sur le filtre en papier ou en tissu.
4. Remettre le panier à résidus en place.

Remettre en place le bac de filtration, avec tous les éléments, dans l'armoire de la friteuse.



(Surfaces chaudes)

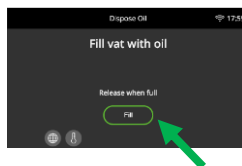


(suite) ►

Nettoyage en profondeur du système d'huile en vrac (suite)

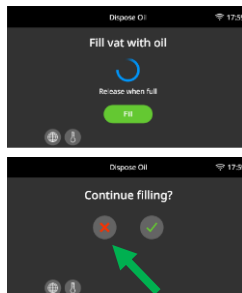
40 Remplir la cuve d'huile.

Appuyer et maintenir enfoncée la touche Fill (remplir) pour remplir la cuve.



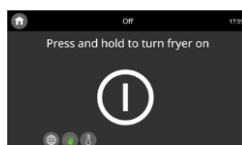
41 Remplissage

Relâcher la touche lorsque la cuve est remplie jusqu'au repère indiquant le niveau inférieur d'huile. Appuyer sur la touche ✓ pour continuer de remplir la cuve. Pour quitter, appuyer sur la touche X lorsque la cuve est pleine.



42 Éteindre la friteuse.

L'écran affiche OFF (éteint).



Motif	Si le thermostat de sécurité ne fonctionne pas correctement, cela pourrait entraîner une grave panne de l'appareil et créer des conditions dangereuses. Ne jamais utiliser une friteuse dont le thermostat de sécurité est défectueux. Effectuer cet essai lorsque la friteuse ne sera pas nécessaire pendant une heure et que l'huile doit être changée. Jeter l'huile une fois l'essai terminé.	
Temps nécessaire	Temps de préchauffage de la friteuse, 45 minutes	25 minutes par cuve 1 heure de refroidissement de l'huile avant élimination.
Moment de la journée	Après la fermeture. Effectuer cet essai lorsque l'huile de cuisson doit être changée.	Pour les établissements ouverts 24 h/24 : pendant les périodes de faible affluence, lorsque l'huile doit être changée
Pictogrammes de danger	 (Liquides chauds/Vapeur)  (Huile chaude)  (Surfaces chaudes)	

Outils et matériel



Procédure

1 Préparation pour l'essai.

Vérifier que l'huile de la friteuse doit bien être changée. L'huile devra être éliminée à la fin de l'opération.

Vérifier le niveau d'huile dans la friteuse. Il devrait être sur le repère supérieur niveau d'huile.

Vérifier que la friteuse est allumée. Attendre que la friteuse atteigne la température de consigne. La température de l'huile doit être égale ou supérieure à la température de consigne de 335 °F (168 °C).

Vérifier la température de l'huile en appuyant sur la touche Température.

Vérifier que les filtres à graisse de la hotte sont bien en place, puis mettre la hotte en marche. Les ventilateurs de la hotte doivent rester en marche pendant toute la durée de l'opération.

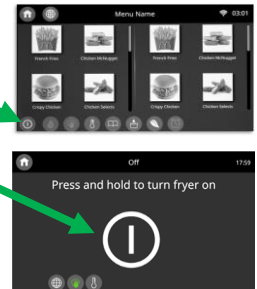
Lors de cette procédure, l'huile de la friteuse est chauffée à des températures très élevées. L'huile peut fumer légèrement et sera extrêmement chaude.



(suite) ►

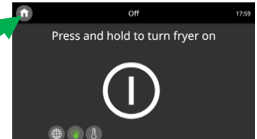
2 Éteindre la friteuse

Appuyer sur la touche Off (arrêt).



3 Appuyer sur la touche Home (accueil)

Appuyer sur la touche Home (accueil).



4 Appuyer sur la touche Service (entretien)

Appuyer sur la touche Service (entretien).



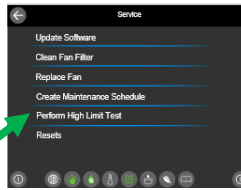
(suite) ►

Vérification des contrôles de thermostat de sécurité (suite)

5 Sélectionner Perform High Limit Test (effectuer un essai de thermostat de sécurité)

Sélectionner Perform High Limit Test (effectuer un essai de thermostat de sécurité).

Saisir le code **1 6 5 0**.



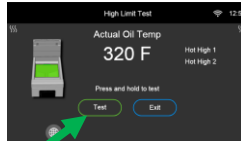
6 Sélectionner une cuve (cuve à compartiments)

Sélectionner et appuyer sur la touche de la cuve sur laquelle procéder à l'essai.



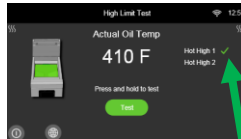
7 Appuyer sur la touche et la maintenir enfoncée

Appuyer sur la touche Test (essai) et la maintenir enfoncée pour lancer l'essai de thermostat de sécurité. L'écran affiche la température de la cuve pendant l'essai.



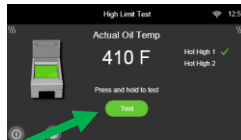
8 La cuve chauffe

L'écran affiche une coche verte à côté de Hot Hi 1 lorsque la cuve atteint une température de 410 °F ± 10 °F (210 °C ± 12 °C). Sur les écrans des friteuses utilisées dans l'Union européenne (marquage CE), la température est de 395 °F (202 °C).



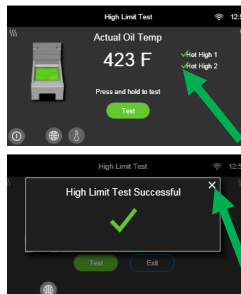
9 Appuyer sur la touche et la maintenir enfoncée

L'écran affiche Press and hold to test (appuyer et maintenir enfoncé pour essai). Maintenir la touche Test (essai) enfoncée.



10 Affichage de la limite haute

L'écran affiche une coche verte à côté de Hot High 2 lorsque le thermostat de sécurité s'active entre 423 °F et 447 °F (217 °C et 231 °C), puis le message High Limit Test Successful (essai de thermostat de sécurité réussi). Appuyer sur X, dans l'angle supérieur droit, pour fermer le message.



(suite) ▶

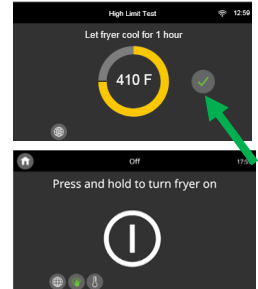
11 Échec du thermostat de sécurité

Si le thermostat de sécurité ne se déclenche pas, l'écran affiche E118 – High Limit Problem (problème de thermostat de sécurité). Si cela se produit, débrancher immédiatement l'appareil et contacter le service technique.



12 Lorsque l'huile a refroidi, éteindre l'appareil.

Lorsque la cuve a refroidi en dessous de 400 °F (204 °C), appuyer sur la touche ✓ pour quitter et éteindre la friteuse.



13 Éliminer l'huile.

Après un essai de thermostat de sécurité, l'huile doit être éliminée. Utiliser le chariot de récupération d'huile (MSDU) pour éliminer l'huile. Si la friteuse est dotée d'un système d'alimentation d'huile en vrac, suivre les procédures appropriées pour éliminer l'huile.



14 Vérifier les dispositifs de contrôle du thermostat de sécurité sur toutes les autres friteuses.

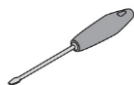
Répéter les étapes 3 à 13 pour toutes les autres friteuses.

Motif	Maintenir la pompe du filtre de la friteuse en bon état de fonctionnement	
Temps nécessaire	2 minutes de préparation	5 minutes
Moment de la journée	À l'ouverture, la friteuse doit être froide.	Pour les établissements ouverts 24 h/24 : pendant les périodes de faible affluence, lorsque la friteuse peut être éteinte
Pictogrammes de danger	 (Huile chaude)  (Surfaces chaudes)	

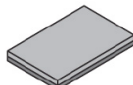
Outils et matériel



Joint torique pour le bac de filtration



Tournevis plat



Éponge non abrasive

Procédure

1 Préparer la friteuse pour l'opération.

Vérifier que la friteuse est bien refroidie. Cette opération ne doit être effectuée que lorsque la friteuse est froide et le bac de filtration vide.



2 Retirer le bac de filtration.

Retirer le bac de filtration de l'armoire.



3 Nettoyer les tubes d'aspiration.

Nettoyer les tubes d'aspiration mâle et femelle à l'aide d'une éponge non abrasive.



(suite) ►

4 (Huile chaude) (Surfaces chaudes)

Remplacer les joints toriques.

Retirer les joints toriques du raccord mâle du filtre. Remplacer le joint torique par un joint neuf. Les joints toriques peuvent être achetés auprès de votre agent de maintenance agréé.

À l'aide de la clé à filtre, tourner le préfiltre vers la gauche pour le retirer.

Nettoyer la crépine avec de l'eau et du savon.

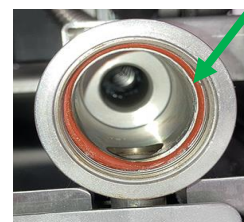
Remplacer le joint torique situé à l'intérieur du logement du pré-filtre par un joint torique neuf.

 (Alerte d'équipement)

Utiliser exclusivement le joint torique de rechange fourni par le fabricant. Ces joints sont spécialement conçus pour résister à une huile de cuisson chaude. Les joints toriques génériques ne conviennent pas à ces conditions d'utilisation.

5 Remettre le bac de filtration en place.

Remettre le bac en place dans l'armoire de la friteuse.



Motif Maintenance de la friteuse en état de fonctionnement.

Temps nécessaire 45 minutes par ventilateur.

Moment de la journée Après la fermeture. Pour les établissements ouverts 24 h/24 : pendant les périodes de faible affluence, lorsque la friteuse peut être éteinte.

Pictogrammes de danger



(Surfaces chaudes)



(Électricité)

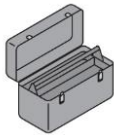


(Produits Chimiques)



(Surfaces/objets coupants)

Outils et matériel



Outils fournis par le technicien



Dégraissant ultra-puissant KAY® QSR



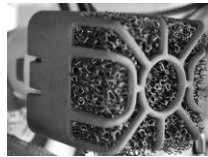
Diversey McD MD



Essuie-tout

Procédure (friteuses à gaz uniquement)

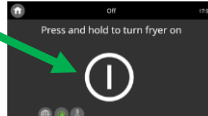
- Nettoyer et étalonner le filtre du ventilateur de combustion.**
Nettoyer le filtre du ventilateur de combustion.



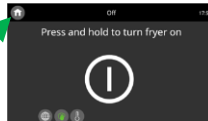
- Éteindre la friteuse**
Appuyer sur la touche Off (arrêt).



(Surfaces chaudes)



- Appuyer sur la touche Home (accueil)**
Appuyer sur la touche Home (accueil).

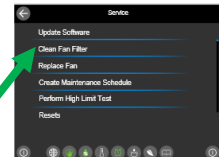


- Appuyer sur la touche Service (entretien)**
Appuyer sur la touche Service (entretien).



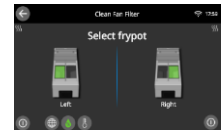
(suite) ►

- Sélectionner Clean Fan Filter (nettoyer le filtre du ventilateur)**
Sélectionner Clean Fan Filter (nettoyer le filtre du ventilateur).



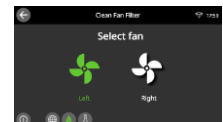
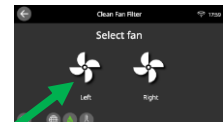
- Sélectionner la friteuse (le cas échéant)**

Sélectionner la friteuse, le cas échéant.



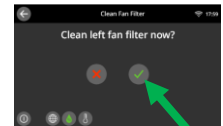
- Sélectionner le ventilateur**

Sélectionner le ventilateur de gauche ou de droite, puis appuyer sur la touche correspondante pour le nettoyer. Sur l'écran, le ventilateur devient vert.



- Appuyer sur la touche ✓**
L'écran affiche Clean left or right fan filter now? (nettoyer le filtre du ventilateur gauche ou droit maintenant ?)

Appuyer sur la touche ✓ pour continuer.



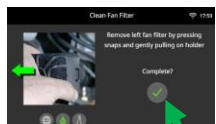
(suite) ►

Nettoyer et étalonner le filtre du ventilateur d'air de combustion (suite)

9 Retirer le filtre

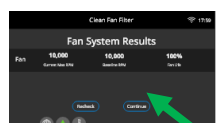
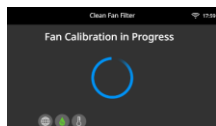
Ouvrir la porte et retirer le filtre du ventilateur en appuyant sur les attaches clipsées situées de part et d'autre du support, puis en tirant doucement sur ce dernier.

Appuyer sur la touche ✓ pour continuer.



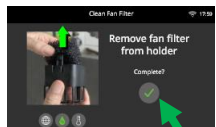
10 Étalonnage du ventilateur

L'essai d'étalonnage du ventilateur est en cours. Appuyer sur Recheck (vérifier à nouveau) ou Continue (continuer).



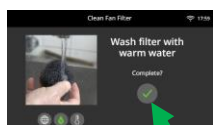
11 Retirer le filtre de son support

Retirer le filtre de son support. Appuyer sur la touche ✓ pour continuer.



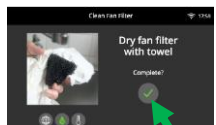
12 Laver le filtre

Laver le filtre à l'eau tiède. Appuyer sur la touche ✓ pour continuer.



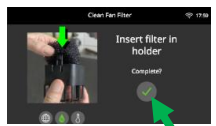
13 Sécher le filtre

Sécher le filtre avec une lingette. Appuyer sur la touche ✓ pour continuer.



14 Insérer le filtre dans son support

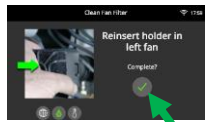
Insérer le filtre dans son support. Appuyer sur la touche ✓ pour continuer.



15 Remettre le support du filtre en place

Remettre le support du filtre en place sur le ventilateur. Vérifier que les attaches sont bien clip-sées.

Appuyer sur la touche ✓ pour continuer.



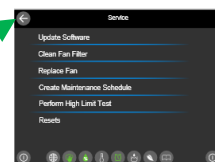
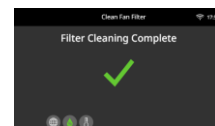
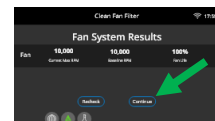
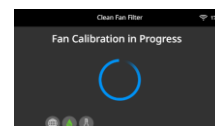
(suite) ►

16 Étalonnage du ventilateur

L'essai d'étalonnage du ventilateur est relancé.

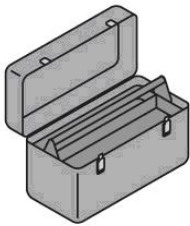
Appuyer sur Continue (continuer).

Appuyer sur la touche Retour.



Motif	Frymaster recommande de faire inspecter cet appareil au moins une fois par an par un technicien agréé par le fabricant (FAS). Cela permettra de vérifier que l'appareil est en bon état et qu'il fonctionne à son rendement optimal.				
Temps nécessaire	S/O	1 heure par friteuse pour effectuer l'inspection			
Moment de la journée	L'inspection doit être programmée, afin de ne pas perturber le fonctionnement de l'établissement et permettre au technicien d'accéder facilement à l'appareil.				
Pictogrammes de danger	 (Produits Chimiques)	 (Électricité)	 (Huile chaude)	 (Surfaces chaudes)	 (Manipulation manuelle)
	 (Pièces mobiles)	 (Surfaces/objets coupants)	 (Sols glissants)		

Outils et matériel



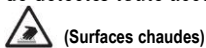
Outils fournis par le technicien

Procédure

TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

1 Inspection de l'armoire

Vérifier l'armoire, intérieur et extérieur, avant et arrière, afin de détecter toute accumulation excessive d'huile.



2 Inspection des éléments chauffants

Vérifier que les éléments chauffants sont en bon état et ne présentent pas d'accumulation d'huile carbonisée. Vérifier que les éléments chauffants ne présentent pas de signes de fonctionnement à sec prolongé.

3 Contrôle de l'inclinaison

Vérifier que le mécanisme d'inclinaison fonctionne correctement lorsque les éléments chauffants sont levés et abaissés, et que les câbles de ces derniers ne sont pas pincés ou usés par frottement.

(suite) ►

4 Vérification du temps de récupération de la friteuse.

Vérifier le temps de récupération de la friteuse le plus récent sur toutes les cuves, en suivant la procédure décrite dans le document FR7 M1. Le temps de récupération le plus récent doit être inférieur à 1 min 40 s (une minute quarante secondes).

Si le temps de récupération est inférieur à 1 min 40 s (une minute quarante secondes), la procédure est terminée pour cette cuve. Passer à l'étape 6.

5 Réglage de la friteuse si nécessaire.

Si le temps de récupération de la friteuse n'est pas admissible, vérifier les éléments suivants. Corriger tout problème en suivant les instructions fournies.

Pour les friteuses électriques uniquement, vérifier que les fiches d'alimentation sont bien enfoncées dans leur prise. Corriger si nécessaire. Passer à l'étape 6.

6 Vérification de l'intensité

Vérifier que l'intensité absorbée par l'élément chauffant se situe dans la plage autorisée, telle qu'indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

(suite) ►

7 Vérification des sondes et des capteurs

Vérifier que les sondes de température, d'AIF (filtration intermittente automatique), d'ATO (remplissage automatique), les capteurs de niveau d'huile (OIB) et de thermostat de sécurité sont correctement raccordés et en bon état de fonctionnement, et que les éléments de fixation et les protections des sondes et des capteurs sont présents et bien en place.

8 Inspection des composants électriques

Vérifier que les composants du boîtier (écran tactile, carte HCB, ventilateurs, etc.), du boîtier des contacteurs, du boîtier SCB (carte SCB, relais, variateur de fréquence, ventilateurs, etc.), ainsi que les boîtiers d'alimentation situés entre les cuves, sont en bon état et exempts d'accumulation d'huile ou d'autres résidus.

9 Inspection des raccordements électriques

Vérifier que les raccordements électriques du boîtier des composants, du boîtier SCB, des boîtiers d'alimentation et du boîtier des contacteurs sont bien serrés et que les câbles sont en bon état.

10 Vérification des dispositifs de sécurité

Vérifier que tous les dispositifs de sécurité (protections des contacteurs, interrupteurs, boutons de réinitialisation, etc.) sont bien en place et fonctionnent correctement.

11 Inspection de la cuve de la friteuse

Vérifier que la cuve est en bon état, qu'elle ne présente aucune fuite et que son isolation est également en bon état.

12 Inspection du faisceau de câbles

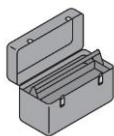
Vérifier que tous les faisceaux de câbles et toutes les connexions sont bien fixés et en bon état.

13 Inspection des conduites d'huile

Vérifier l'étanchéité de toutes les conduites de retour d'huile et de vidange, et que tous les raccords sont bien serrés.

Motif	Frymaster recommande de faire inspecter cet appareil au moins une fois par an par un technicien agréé par le fabricant (FAS). Cela permettra de vérifier que l'appareil est en bon état et qu'il fonctionne à son rendement optimal.
Temps nécessaire	1,5 heure
Moment de la journée	L'inspection doit être programmée, afin de ne pas perturber le fonctionnement de l'établissement et permettre au technicien d'accéder facilement à l'appareil.
Pictogrammes de danger	 (Produits Chimiques)  (Électricité)  (Huile chaude)  (Surfaces chaudes)  (Manipulation manuelle)
	 (Pièces mobiles)  (Surfaces/objets coupants)  (Sols glissants)

Outils et matériel



Outils fournis par le technicien

Procédure

TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT

1 Inspection de l'armoire

Vérifier l'armoire, intérieur et extérieur, avant et arrière, afin de détecter toute accumulation excessive d'huile.



(Surfaces chaudes)

2 Vérifier la pression de gaz régulée.

Contactez la compagnie de gaz locale ou un agent de maintenance pour vérifier la pression de gaz à la sortie de chaque régulateur de gaz de la friteuse.

Pour le gaz naturel, la pression doit être de 3,0 inH₂O (76 mmH₂O) Pour le gaz propane, la pression doit être de 8,25 inH₂O (210 mmH₂O)

Si la pression est différente, demander à l'agent de maintenance ou à la compagnie de gaz de la régler.

3 Vérification des sondes et des capteurs

Vérifier que les sondes de température, d'AIF (filtration intermittente automatique), d'ATO (remplissage automatique), les capteurs de niveau d'huile (OIB) et de thermostat de sécurité sont correctement raccordés et en bon état de fonctionnement, et que les éléments de fixation et les protections des sondes et des capteurs sont présents et bien en place.

4 Nettoyer et remplacer le tuyau d'admission d'air de la vanne de gaz.

Nettoyer et remplacer le tuyau d'admission d'air de la vanne de gaz (le cas échéant). Respecter la procédure de nettoyage indiquée dans le manuel de maintenance.

(suite) ►

5 Nettoyer les filtres du ventilateur d'air de combustion.

Nettoyer les filtres du ventilateur d'air de combustion. Suivre la procédure de nettoyage indiquée dans la fiche de maintenance préventive FR7 Q5.

6 Vérification du temps de récupération de la friteuse.

Vérifier le temps de récupération de la friteuse le plus récent sur toutes les cuves, en suivant la procédure décrite dans la fiche de maintenance préventive FR7 M1. Le temps de récupération le plus récent doit être inférieur à 2 min 25 s (deux minutes vingt-cinq secondes). Dans le cas contraire, vérifier les filtres à air.

7 Vérification des dispositifs de sécurité

Vérifier que tous les dispositifs de sécurité (interrupteurs de sécurité, boutons de réinitialisation, etc.) sont bien présents et fonctionnent correctement.

8 Inspection de la cuve de la friteuse

Vérifier que la cuve est en bon état, qu'elle ne présente aucune fuite et que son isolation est également en bon état.

9 Inspection du faisceau de câbles

Vérifier que tous les faisceaux de câbles et toutes les connexions sont bien fixés et en bon état.

10 Inspection des conduites d'huile

Vérifier l'étanchéité de toutes les conduites de retour d'huile et de vidange, et que tous les raccords sont bien serrés.

11 Répéter ces étapes pour les autres friteuses.

Répéter les étapes 2 à 10 pour chaque cuve de la friteuse.