

Henny Penny Corp.

Friteuse à faible contenance en huile - gaz

LVG-102; LVG-103; LVG-104

Référence croisée (facultative)

Entretien quotidien

FR 06D01 Filtrage de
maintien

Entretien hebdomadaire

FR 06W01 Nettoyage derrière
la friteuse

Entretien trimestriel

FR 05Q01 Contrôle des joints
toriques du
système de filtrage

FR 06Q02 Nettoyage à fond

Entretien semestriel

FR 06S01 Nettoyage des
soufflantes et
événets

Modèle LVG-103



A. Bac de vidange de filtre, B. Bidon en boîte

⚠ Dangers

Ces symboles attirent l'attention sur un possible risque de blessure corporelle.

▨ Alarmes relatives au matériel

Rechercher ce symbole pour des informations sur la façon d'éviter d'endommager le matériel pendant l'exécution d'une opération.

★ Conseils

Rechercher ce symbole pour des conseils utiles sur la façon d'exécuter une opération.

Objet Nettoyage de cuve pour enlever les miettes et filtrage total de l'huile pour prolonger sa vie utile

Temps nécessaire 5 minutes de préparation 10 minutes d'exécution par cuve

Période Pendant les heures creuses.

Symboles de danger

Outillage et fournitures



Gants, filtrage



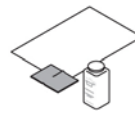
Écran facial



Tablier, antichaleur



Nettoyeur



Kit McFiltering pour système de filtrage incorporé, exemple

Marche à suivre

- Porter un équipement protecteur
Utiliser tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's, y compris un tablier, un écran facial et des gants.



Óleo quente

L'huile très chaude peut causer des brûlures graves



- Vérifier le bac de filtrage
S'assurer que le bac de vidange de filtre et son couvercle sont bien en place avec le verrou de filtre (à droite) engagé et le tuyau de filtre bien raccordé (à gauche).



Conseil

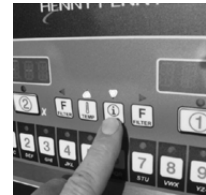
Si le bac de vidange de filtre ou son couvercle n'est pas bien en place, FILTER PAN MISSING (bac filtr. manquant) s'affiche.



- Appuyer sans relâcher sur le bouton FILTER
S'assurer que l'huile est très chaude pour obtenir les meilleurs résultats de filtrage puis appuyer sur le bouton FILTER jusqu'à ce que 1.AUTO FILTER (1.filtr. autom.) s'affiche



- Appuyer sur le bouton DOWN
Appuyer sur le bouton DOWN ; 2.MAINT FILTER? (2.filtr. maintien?) s'affiche



- Appuyer sur le bouton ✓
Appuyer sur le bouton ✓ ; MAIN FILTER (filtrage maintien) et YES NO s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES afin de vider l'huile ; DRAINING (vidange) s'affiche. Appuyer sur X pour indiquer NO ; les commandes rétablissent le fonctionnement normal.



suite ▶

Filtrage de maintien (suite)

- 6 Frotter l'intérieur de la cuve**
Utiliser le nettoyeur, un tampon à récurer en Nylon et un peu de nettoyeur pour friteuses McD pour frotter l'intérieur de la cuve.



Attention à l'équipement

Faire attention de ne pas endommager les sondes de détection ou l'interrupteur limiteur.

- 7 Nettoyage terminé**
Une fois que la cuve est propre et que SCRUB COMPLETE? (nettoy. terminé ?) s'affiche, appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES. WASH VAT? (laver cuve ?) et YES NO s'affichent.



- 8 Lavage**
Appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES ; WASHING (lavage) s'affiche. L'huile circule dans la cuve.



- 9 Relaver**
Une fois que le cycle de lavage est terminé, WASH AGAIN? (relaver ?) et YES NO s'affichent. Si la cuve n'est toujours pas propre, appuyer sur ✓ pour indiquer YES et répéter l'étape 9.



- 10 Rinçage**
Si la cuve est propre, appuyer sur X pour indiquer NO ; RINSING (rinçage) s'affiche. L'huile est pompée dans la cuve et la rince.



- 11 Deuxième rinçage**
Une fois que le rinçage est terminé, RINSE AGAIN? (rincer encore ?) et YES NO s'affichent. Si la cuve n'est toujours pas propre, appuyer sur ✓ pour indiquer YES et répéter l'étape 11.



- 12 Traitement**
Si la cuve est propre, appuyer sur X pour indiquer NO ; POLISH (traitement) et YES NO s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES ; l'huile circule dans le système de filtrage pendant 5 minutes.



Conseil

On peut interrompre un cycle de traitement à tout moment en appuyant sur le bouton ✓ qui se trouve sous les mots STOP POLISH (arrêter traitement).



- 13 Remplir la cuve**
Une fois que le cycle de traitement est terminé, FILL VAT (rempl. cuve) et YES NO s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES ; FILLING (remplissage) s'affiche et la cuve se remplit d'huile.



- 14 Retour au fonctionnement normal**
Une fois que la cuve est pleine, IS POT FILLED? (cuve pleine ?) et YES NO s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES ; la friteuse reprend son fonctionnement normal.



- 15 Mise sous tension**
S'assurer que l'interrupteur principal est en position ON (marche).

Conseil

Si le tampon de filtre n'a pas été changé, un rappel « CHANGE PAD » (changer tampon) s'affiche. Appuyer sur le bouton n° 1 pour effacer le message mais il réapparaîtra toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le tampon ait été remplacé.



suite ►

Filtrage de maintien (suite)

16 Retrait du bac de vidange de filtre

Ouvrir la porte, soulever la butée de bac de vidange et retirer ce bac en se servant de sa poignée



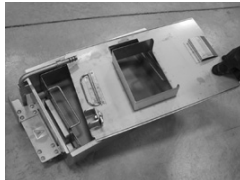
Surfaces très chaudes

Ce bac risque d'être très chaud ! Utiliser un chiffon ou gant protecteur pour éviter des brûlures graves.



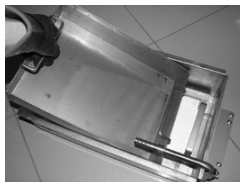
17 Enlever le couvercle du bac de vidange de filtre

Soulever le couvercle pour l'enlever du bac de vidange.



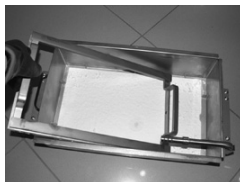
18 Enlever le panier à miettes

Soulever le panier à miettes hors du bac de vidange. Essuyer le panier pour enlever l'huile et les miettes. Le nettoyer à l'eau savonneuse puis le rincer soigneusement à l'eau très chaude.



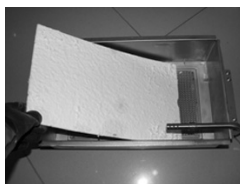
19 Retirer l'anneau de retenue de tampon de filtre

Retirer l'anneau de retenue de tampon de filtre et le laver soigneusement à l'eau savonneuse. Bien le rincer à l'eau très chaude.



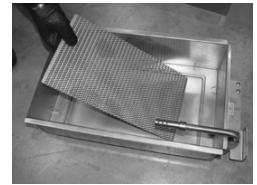
20 Retirer le tampon de filtre du bac

Retirer le tampon de filtre du bac et le jeter



21 Retirer le tamis inférieur

Retirer le tamis inférieur du bac et le nettoyer soigneusement à l'eau savonneuse. Bien le rincer à l'eau très chaude.



22 Nettoyer le bac de vidange de filtre

Essuyer le bac de vidange pour enlever l'huile et les miettes.



23 Réassembler

Réassembler dans l'ordre inverse en plaçant dans le bac de filtrage le tamis inférieur puis le tampon de filtre, l'anneau de retenue et le ramasse-miettes.



Conseil

S'assurer que le bac de vidange, le tamis inférieur, le ramasse-miettes et l'anneau de retenue sont bien secs avant de placer le tampon de filtre dans le bac car l'eau dissoudra le tampon.

Objet Prévention des fuites d'huile du tube

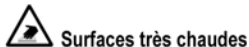
Temps nécessaire 5 minutes pour examen et remplacement si nécessaire

Période En dehors des périodes de filtrage de la friteuse

Symboles de danger



Huile très chaude



Surfaces très chaudes



Pièces mobiles



Sols glissants

Outillage et fournitures



Tournevis platt

Marche à suivre

1 Retirer le bac de vidange de filtre

Ouvrir la porte, relever la butée de bac de vidange et retirer celui-ci en se servant de sa poignée



Surfaces très chaudes

Ce bac pourrait être très chaud! Utiliser un chiffon ou gant protecteur pour éviter des brûlures graves.



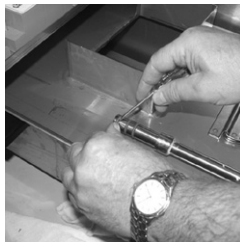
2 Vérifier les joints toriques










Contrôler visuellement les 3 joints toriques du tube de bac de vidange de filtre pour voir s'ils sont fendillés ou rompus et les remplacer si nécessaire.



3 Remise en place des joints toriques

Faire levier sur le joint torique avec un petit tournevis plat et le retirer de l'extrémité du tube. Faire rouler le joint neuf jusque dans la rainure du tube. Avant de repousser le bac de vidange de filtre en position, lubrifier les joints toriques du tube de filtre avec de l'huile froide.



Objet	Nettoyage à fond de la cuve par enlèvement de l'huile caramélisée de la cuve	
Temps nécessaire	1 heure	15 minutes de préparation et d'exécution par cuve
Période	Après la fermeture si le restaurant n'est pas ouvert 24 h sur 24	Restaurants ouverts 24 h sur 24 : les cuves peuvent être nettoyées une par une. Il sera possible de servir les clients en utilisant les autres cuves.
Symboles de danger	 Produits chimiques  Électricité  Liquides très chauds/vapeur  Huile très chaude  Surfaces très chaudes  Manipulation manuelle  Pièces mobiles  Objets/surfaces à arêtes vives  Sols glissants	

Outillage et fournitures



Gants, filtrage



Écran facial



Tablier, antichaleur



Seau en plastique



Brosse à manche long, pot, antichaleur



Nettoyeur



Dégraissant



Serviettes en papier




Tampon à récurer non abrasif




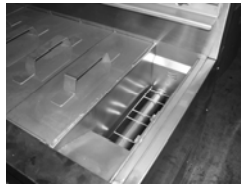
McCleaner

Marche à suivre

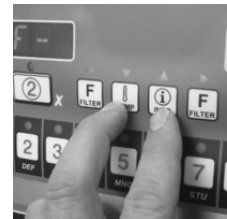
- Porter un équipement protecteur
Utiliser tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's, y compris un tablier, un écran facial et des gants.
 **Óleo quente**
L'huile ou l'eau très chaude peut causer des brûlures graves.



- Couvrir les cuves
Couvrir les cuves contiguës pour éviter de contaminer accidentellement l'huile avec la solution de nettoyage à fond de friteuse.
 **Conseil**
Ne pas cuire de produit dans une cuve contiguë lorsque le processus de nettoyage à fond est en cours pour éviter de contaminer l'huile et le produit.



- Passer en mode de nettoyage à fond
Appuyer sur les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) et ENTER CODE (saisir code) s'affichent.



- Saisir le code
Saisir le code 1, 2, 3, 4, à l'aide des touches numériques.



suite ►

Nettoyage à fond d'une cuve (suite)

5 Faire défiler l'affichage jusqu'à Deep Clean

Appuyer deux fois sur le bouton DOWN ; « DEEP CLEAN » (nettoy. à fond) s'affiche. Appuyer sur le bouton ✓ ; « DEEP CLN? » (nettoy. à fond ?) et « YES NO » s'affichent.



6 Confirmer le choix de :

Cuves fractionnées : « LEFT RGHT » (gauche droite) s'affiche. Appuyer sur le bouton ✓ pour sélectionner la cuve gauche ou sur le bouton X pour la cuve droite. « OIL RMVD » (huile vidée) et « YES NO » s'affichent alors

Cuves intégrales : appuyer sur le bouton ✓ ; « OIL RMVD » et « YES NO » s'affichent



7 Confirmer le vidage de l'huile :

Cuve vide : appuyer sur le bouton ✓ ; la commande passe à l'étape n° 10, « Préparer le bac de filtre ».

Cuve remplie d'huile : appuyer sur le bouton X ; « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (unité de mise au rebut en place ?) (systèmes à bidon en boîte) ou « CHK PAN » (systèmes à alimentation en huile par réservoir) et « YES NO » s'affichent.



8 Mise au rebut de l'huile

Appuyer sur le bouton X ; « INSERT DISPOSAL UNIT » (insérer unité de mise au rebut) (systèmes à bidon en boîte) s'affiche. Une fois le bac/unité de mise au rebut en place, appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES ; « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule de la cuve. Sur les appareils à système d'alimentation par réservoir, on peut alors appuyer sur le bouton DISPOSE du commutateur d'alimentation par réservoir pour vider le bac de vidange.



9 Vider la cuve

« VAT EMTY » (cuve vide) et « YES NO » s'affichent ensuite. Appuyer sur le bouton ✓ quand la cuve est prête ; « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. cuve terminé) et « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ ; le robinet de vidange se ferme.



10a Préparer le bac de filtre

Enlever les éléments de filtrage internes du bac de vidange de filtre et les nettoyer dans un évier. Ramener le bac de vidange de filtre vide et son couvercle à la friteuse.



10b Préparer la solution :

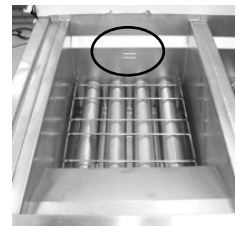
Nettoyage des cuves intégrales : verser les 2/3 d'une bouteille de 3,8 l (1 gal.) de dégraissant McD Heavy-Duty Degreaser concentré dans la cuve vide et remplir celle-ci d'eau très chaude jusqu'à 25 mm (1 po) environ au-dessus des lignes indicatrices de niveau supérieures.



Nettoyage des cuves fractionnées : verser 1/3 d'une bouteille de 3,8 l (1 gal.) de dégraissant McD Heavy-Duty Degreaser concentré dans la cuve vide et remplir celle-ci d'eau très chaude jusqu'à 25 mm (1 po) environ au-dessus des lignes indicatrices de niveau supérieures.

10c Ajouter la solution de nettoyage

« SOLUTION ADDED? » (solution ajoutée?) et « YES NO » s'affichent. S'assurer que la cuve est remplie jusqu'à 25 mm (1 po) au-dessus de la ligne indicatrice de niveau supérieure. Appuyer ensuite sur le bouton ✓ ; « START CLEAN » (commencer netto.) et « YES NO » s'affichent*



suite ►

★ Conseil

Ajouter de l'eau selon le besoin pendant le nettoyage pour maintenir la solution à 25 mm (1 po) au-dessus de la ligne indicatrice de niveau supérieure.

Nettoyage à fond d'une cuve (suite)

11 Nettoyage

Appuyer sur le bouton $\sqrt{\quad}$; « CLEANING » (nettoy.) et un compte à rebours s'affichent. La chaleur se stabilise à 91 °C (195 °F) pendant une heure pour cette opération.

★ Conseil

Appuyer sur le bouton X pour arrêter le cycle de nettoyage.

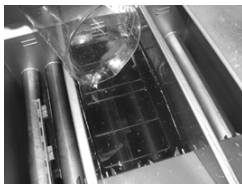
Appliquer la méthode de nettoyage de cuve de McDonald's; « CLEAN DONE » (nettoy. terminé) s'affiche et un bip est émis au bout d'une heure. « REMOVE SOLUTION FROM VAT » (enlever solution de la cuve) s'affiche ensuite.



12

Mise au rebut de la solution

Enlever la solution de la cuve à l'aide d'un pichet de 2 litres (1/2 gal) et la vider dans un seau antichaleur pour la mettre au rebut. Toute solution restante peut être vidée dans le bac de vidange pour être mise au rebut. Appuyer sur $\sqrt{\quad}$; « VAT EMTY » (cuve vide) et « YES NO » s'affichent alors.



⚠ Liquides très chauds/vapeur

La solution très chaude peut causer des brûlures graves; porter des gants et un équipement protecteur.

13

Nettoyer la cuve

Une fois la cuve vide, appuyer sur le bouton $\sqrt{\quad}$; « SCRUB VAT COMPLETE » (nettoy. cuve terminé) et « YES NO » s'affichent. Utiliser une brosse pour nettoyer les tubes de brûleurs et le nettoyeur pour nettoyer la cuve si nécessaire.



⚠ Attention à l'équipement

Ne pas utiliser de paille de fer, une brosse métallique, un couteau à mastic, d'autres produits abrasifs ni des nettoyants/désinfectants contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniac car ceux-ci abîmeront l'acier inoxydable et raccourciront la vie utile de l'appareil.

14

Rincer la cuve 3 fois

Une fois la cuve propre, appuyer sur le bouton $\sqrt{\quad}$; « RINSE VAT » (rincer cuve) s'affiche et le robinet de vidange s'ouvre. Verser de l'eau propre dans la cuve pour la rincer et laisser l'eau de rinçage s'écouler dans le bac de vidange. Rincer au moins 3 fois mais veiller à ne pas trop remplir le bac de vidange. « RINSE COMPLETE » (rinçage terminé) et « YES NO » s'affichent alors
Vider le bac de vidange de filtre



Une fois la cuve bien rincée, appuyer sur le bouton $\sqrt{\quad}$; « CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES »

15

(enlever la solution des conduites d'huile) et « $\sqrt{\quad}$ =PUMP » « X = DONE » ($\sqrt{\quad}$ =pomper X = terminé) s'affichent alors. Pour être sûr qu'il ne reste plus de solution de nettoyage dans les conduites d'huile, appuyer sur le bouton $\sqrt{\quad}$ pendant quelques secondes. Une fois les conduites vides, appuyer sur le bouton X; « VAT DRY? » (cuve sèche ?) et « YES NO » s'affichent alors.



16

Vider le bac de vidange de filtre

Retirer le bac de vidange du dessous de la friteuse et le vider dans un seau en plastique à l'aide d'un pichet de 2 l (1/2 gal.) pour mise au rebut. Rincer le bac de vidange avec de l'eau et bien le sécher.












17

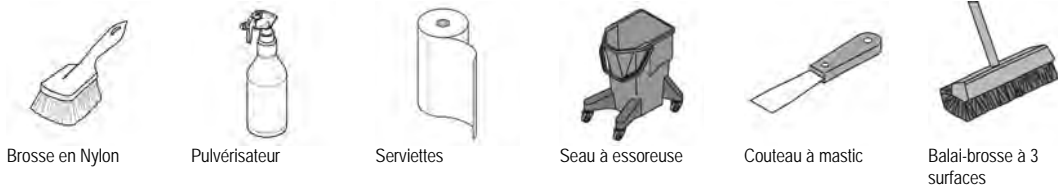
Sécher la cuve

Bien sécher la cuve avec une serviette en papier, puis appuyer sur le bouton $\sqrt{\quad}$.



Objet	Prévention d'une accumulation de graisse et respect des normes de propreté de McDonald's	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	45 minutes d'exécution
Période	Fin de la journée de travail	Restaurants ouverts 24 h sur 24 : tard le soir ou de bonne heure le matin, quand le volume est faible
Symboles de danger	 Produits chimiques  Électricité  Liquides très chauds/vapeur  Huile très chaude  Surfaces très chaudes  Manipulation manuelle  Objets/surfaces à arêtes vives  Sols glissants  Gaz/air/liquide sous pression	

Outillage et fournitures



Marche à suivre

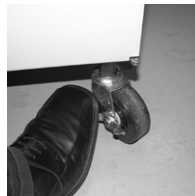
1 Mettre hors tension
S'assurer que l'interrupteur principal est en position OFF (arrêt).



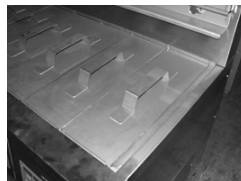
2 Retirer le collecteur de graisse
Retirer le collecteur de graisse de la hotte et verser son contenu dans la navette de mise au rebut de l'huile



3 Débloquer les roulettes
Débloquer les roulettes de la friteuse.



4 Couvrir les cuves de la friteuse
Placer des couvercles sur toutes les cuves.



5 Couper le gaz et débrancher la conduite de gaz
Ouvrir la porte gauche et tourner la manette du robinet sectionneur de gaz dans le sens horaire pour couper le gaz puis débrancher la conduite de gaz.



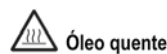
6 Débrancher les cordons d'alimentation de la friteuse
Débrancher les cordons d'alimentation en tirant sur la fiche, pas sur le cordon.



7 Faire rouler la friteuse pour l'écarter de la hotte
Débrancher le dispositif de retenue de câble et débrancher la friteuse puis la faire rouler avec précaution afin de l'écarter suffisamment de la hotte pour pouvoir passer derrière.



suite ▶



Attention : l'huile bouillante risque d'éclabousser quand on déplace la friteuse.

Nettoyage derrière la friteuse (suite)

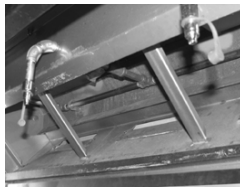
- 8 Retirer les filtres**
Retirer les filtres à graisse et les amener à l'évier de l'arrière-salle pour les faire tremper dans du McD A.P.C. (HCS) très chaud



- 9 Nettoyer la hotte**
Dégraisser la hotte et derrière la friteuse avec précaution à l'aide d'un couteau à mastic.



- 10 Ordre de nettoyage**
Nettoyer derrière la friteuse dans l'ordre suivant :
- A. Pièces accessibles de la cheminée d'évacuation
 - B. Arrière de la hotte
 - C. Côtés de la hotte
 - D. Cavité des filtres à graisse
 - E. Tôle entourant la friteuse



- 11 Être prudent autour de l'élément fusible**
Faire attention quand on nettoie autour de l'élément fusible. Sa rupture activera le système d'extinction d'incendie.



- 12 Frotter**
Nettoyer derrière la friteuse, y compris le sol, avec une brosse en Nylon et du McD A.P.C. (HCS) très chaud.



- 13 Sécher avec une serviette**
Essuyer tous les endroits avec une serviette jusqu'à ce qu'ils soient propres et secs. Les faire contrôler par le gérant.



- 14 Laver les roulettes**
Nettoyer les roulettes avec une brosse en Nylon et du McD A.P.C. (HCS) très chaud.



- 15 Nettoyer la zone**
Nettoyer la zone entourant la friteuse avec un balai-éponge et du McD A.P.C. (HCS).



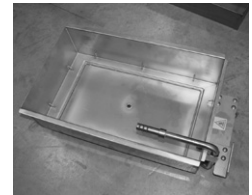
- 16 Ramener la friteuse**
Inverser les étapes 1 - 7 pour ramener la friteuse jusqu'à la hotte et remettre les filtres à graisse en place. Enlever les couvercles des cuves.






Óleo quente

Attention : l'huile bouillante risque d'éclabousser quand on déplace la friteuse.

- 17 Nettoyer le bac de vidange de filtre**
Essuyer le bac de vidange pour enlever l'huile et les miettes. Le nettoyer à l'eau savonneuse puis bien le rincer à l'eau très chaude.



Objet	Assurance d'un bon fonctionnement des brûleurs		
Temps nécessaire	10 minutes		
Période	Fin de la journée de travail	Restaurants ouverts 24 h sur 24 : tard le soir ou de bonne heure le matin, quand le volume est faible	
Symboles de danger	 Sols glissants	 Huile très chaude	 Gaz/air/liquide sous pression

Outillage et fournitures



Petit tournevis
cruciforme



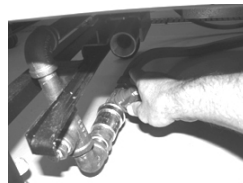
Serviettes en papier

Marche à suivre

- 1 Mettre hors tension**
S'assurer que l'interrupteur principal est en position OFF (arrêt).



- 2 Couper le gaz et débrancher la conduite de gaz**
Ouvrir la porte gauche et tourner la manette du robinet sectionneur de gaz dans le sens horaire pour couper le gaz puis débrancher la conduite de gaz.



- 3 Faire rouler la friteuse pour l'écarter de la hotte**
Débrancher le dispositif de retenue de câble et débrancher la friteuse puis la faire rouler avec précaution afin de l'écarter suffisamment de la hotte pour pouvoir passer derrière.



Óleo quente

Attention : l'huile bouillante risque d'éclabousser quand on déplace la friteuse

- 4 Nettoyer les événements de soufflantes**
Nettoyer les fentes d'aspiration des soufflantes avec un chiffon ou une serviette en papier pour garantir un débit suffisant d'alimentation en air des soufflantes.



- 5 Déposer le panneau inférieur arrière**
Déposer le panneau inférieur arrière à l'aide d'un tournevis cruciforme.



- 6 Nettoyer les soufflantes**
Nettoyer chaque ouverture de soufflante avec un chiffon ou une serviette en papier.



- 7 Remettre le panneau inférieur en place**
Nettoyer les fentes d'événements sur l'intérieur du panneau arrière puis remettre le panneau en place.



- 8 Ramener la friteuse**
Rebrancher la fiche dans la prise électrique et faire rouler la friteuse pour la remettre en place.



- 9 Rebrancher la conduite de gaz et le dispositif de retenue de câble**
Rebrancher la conduite de gaz et tourner la manette du robinet sectionneur dans le sens antihoraire pour ouvrir l'arrivée de gaz puis raccorder le dispositif de retenue de câble à la friteuse.

