

Pourquoi	Afin de nettoyer en profondeur le bac en supprimant l'huile caramélisée du bac	
Temps requis	1 heure	15 minutes pour préparer et terminer chaque bac
Heure du jour	Après fermeture si le restaurant ferme	Restaurants ouverts 24 h sur 24 : La tâche peut être effectuée bac par bac. Vous serez en mesure de servir les clients avec les bacs restants.
Symboles de risque	 Produits chimiques  Électricité  Liquides / vapeurs brûlants  Huile chaude  Surfaces chaudes  Manipulation manuelle  Pièces mobiles  Objets / surfaces pointus  Suelos resbaladizos	

Outils et fournitures



Gants, filtrage



Protection faciale



Tablier, résistant à la chaleur



Seau en plastique



Porte-filtre haute température et tampon Ecolab



Brosse fine haute température Ecolab



KAY® QSR Dégraissant



Serviettes en papier



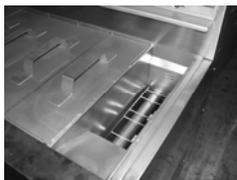
Nettoyant pour friteuse KAY® QSR

Procédure

- 1 Portez l'équipement de protection**
 Utilisez tout l'équipement de sécurité approuvé par McDonald's, y compris le tablier, la protection faciale et les gants.

 **Huile chaude**
L'huile ou l'eau brûlante peut causer des brûlures graves.
- 2 Couvrez les bacs**
 Couvrez les bacs voisins afin d'éviter de contaminer accidentellement l'huile avec la solution de nettoyage en profondeur de la friteuse.

 **Conseil**
 Ne cuisez pas d'ingrédient dans un bac adjacent lorsque le processus de nettoyage en profondeur est en cours afin de ne pas contaminer l'huile ou l'ingrédient.



- 3 Entrez dans le mode nettoyage en profondeur**
 Appuyez et maintenez enfoncé les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau 1) soit indiqué dans l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
- 4 Saisissez le code**
 Saisissez 1, 2, 3, 4 avec les touches numérotées.



suite ►

Nettoyage en profondeur du bac (suite)

- 5 Faites défiler jusqu'à Deep Clean (nettoyage en profondeur)
Appuyez deux fois sur le bouton et "DEEP CLEAN" (nettoyage en profondeur) est indiqué dans l'afficheur.. Pressez le bouton ✓ et l'afficheur indique "DEEP CLN?" (nettoyage en profondeur ?), ainsi que "YES NO" ("oui non").



- 6 Confirmez le choix pour :

Bacs séparés : L'afficheur indique "LEFT RIGHT" (gauche droite). Appuyez sur le bouton L pour sélectionner le bac gauche, ou le bouton X pour le bac droit. L'afficheur indique ensuite "OIL RMVD" (huile retirée), ainsi que "YES NO" (oui non)



Bacs simples : Pressez le bouton ✓ et l'afficheur indique "OIL RMVD?" (nettoyage en profondeur ?), ainsi que "YES NO" (oui non).

- 7 Confirmez l'enlèvement de l'huile :

Bac vide : Appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur passe à l'étape "Préparation du bac de filtrage" N°10.



Bac rempli d'huile : Appuyez sur le bouton X et l'afficheur indique "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" ("l'appareil de mise au rebut est-il en place ?") (pour les systèmes à cubitenaire) ou l'afficheur indique "CHK PAN" (vérifier le bassin, pour les systèmes avec réserve) ainsi que "YES NO" (oui non).



- 8 Mise au rebut de l'huile

Appuyez sur le bouton X et l'afficheur indique "INSERT DISPOSAL UNIT" (insérer l'appareil de mise au rebut, pour les systèmes à cubitenaire). Une fois l'appareil de mise au rebut en place, appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui), l'afficheur indique "DISPOSING" ("mise au rebut") et l'huile se vide du bac. Sur les appareils avec systèmes d'huile de réserve, vous pouvez à présent appuyer sur le bouton DISPOSE (mise au rebut) sur le commutateur de la réserve d'huile pour vider le bassin de vidange.



- 9 Bac vide
L'afficheur indique ensuite "VAT EMPTY" ("bac vide"), ainsi que "YES NO" ("oui non"). Pressez le bouton ✓ et l'afficheur indique "CLN VAT COMPLETE?" (nettoyage du bac terminé ?), ainsi que "YES NO" (oui non). Appuyez sur le bouton ✓ et le robinet de vidange se ferme.



- 10a Préparation du bac de filtrage
Videz le bassin de vidange filtré des composants de filtrage interne et emportez les composants dans un évier afin de les nettoyer. Remplacez le bassin de vidange filtrée vide et le couvercle sur la friteuse.



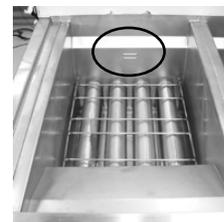
- 10b Préparez la solution :

Pour le nettoyage de bacs simples : Versez 2/3 d'une bouteille d'un gallon (3,8L) de dégraissant pour travaux durs McD dans le bac vide et ajoutez de l'eau chaude jusqu'à approximativement 1" (25 mm) au dessus des lignes de remplissage d'huile.



Pour le nettoyage de bacs séparés : Versez 1/3 d'une bouteille d'un gallon (3,8L) de dégraissant pour travaux durs McD dans le bac vide et ajoutez de l'eau chaude jusqu'à approximativement 1" (25 mm) au dessus des lignes de remplissage d'huile.

- 10c Ajout de la solution de nettoyage
L'afficheur indique "SOLUTION ADDED" (solution ajoutée ?), ainsi que "YES NO" ("oui non"). Assurez-vous que le bac est rempli jusqu'à 1" (25 mm) au dessus des lignes de remplissage d'huile. Pressez le bouton ✓ et l'afficheur indique "START CLEAN?" ("démarrer le nettoyage ?"), ainsi que "YES NO" ("oui non").



★ Conseil
Ajoutez de l'eau si nécessaire durant le processus de nettoyage afin de maintenir la solution 1 pouce (25 mm) au dessus de la ligne de remplissage supérieure.

suite ▶

Nettoyage en profondeur du bac (suite)

11 Nettoyage

Appuyez sur le bouton \checkmark et l'afficheur indique "CLEANING" (nettoyage), ainsi qu'un compte à rebours. Le chauffage se règle sur 195 °F (91 °C) pour cette étape durant une heure.

★ Conseil

Appuyez sur le bouton X pour stopper le cycle de nettoyage.

Suivez les procédures de nettoyage de bac McDonald's et à la fin de l'heure, l'afficheur indique "CLN DONE" (nettoyage effectué) et bip. L'afficheur indique ensuite "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (enlever la solution du bac)



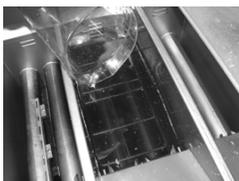
12 Mise au rebut de la solution

En utilisant une carafe de 1/2 gallon (2 liter), enlevez la solution du bac, en la versant dans un seau résistant à la chaleur pour mise au rebut. Le reste de solution peut être vidangée dans le bassin de vidange pour être mise au rebut. L'afficheur indique ensuite "VAT EMPTY" ("bac vide"), ainsi que "YES NO" ("oui non").



Liquides / vapeurs brûlants

La solution brûlante peut causer des brûlures graves, portez des gants et un équipement de protection.



13 Nettoyage du bac

Une fois que le bac est vide, appuyez sur le bouton \checkmark et l'afficheur indique "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (récupération du bac terminée ? "oui non"). Le cas échéant, utilisez une brosse pour nettoyer un élément et un tampon à récupérer pour nettoyer le bac.

⚠ Alerte équipement

Ne pas utiliser de laine d'acier ou d'autres nettoyeurs abrasifs, ni d'agents d'assainissement contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniaque, car ils détérioreraient l'acier inoxydable et diminueraient la durée de vie utile de l'appareil.



14 Rincez le bac 3 fois.

Une fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton \checkmark , l'afficheur indique "RINSE VAT" (rincer le bac) et la vidange s'ouvre. Versez de l'eau propre dans le bac pour le rincer et laissez l'eau de rinçage s'écouler dans le bassin de vidange. Rincez au moins 3 fois, mais veillez à ne pas trop remplir le bassin de vidange. L'afficheur indique à présent "RINSE COMPLETE" "YES NO" ("rinçage terminé" "oui non")



15 Videz le bassin de vidange filtrée

Retirez le bassin de vidange du dessous de la friteuse et videz-le, en utilisant une carafe de 1/2 gallon (2 liter) pitcher en la versant dans un en plastique pour mise au rebut. Rincez le bassin de vidange avec de l'eau et séchez soigneusement.



16 Séchez le bac

Une fois que le bac est totalement rincé, appuyez sur le bouton \checkmark et l'afficheur indique "VAT DRY" "YES NO" (bac sec "oui non"). Séchez soigneusement avec un torchon, puis appuyez sur le bouton \checkmark .



Pourquoi Nettoie le bac des miettes et filtre l'huile en profondeur afin de prolonger la durée de vie de l'huile

Temps requis 5 minutes pour préparer 10 minutes par bac pour terminer

Heure du jour Durant les heures creuses

Symboles de risque

Outils et fournitures



Gants, filtrage



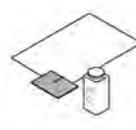
Protection faciale



Tablier, résistant à la chaleur



Outil à récurer



Kit McFiltering pour système de filtrage intégré, échantillon

Procédure

- 1 Portez l'équipement de protection
Utilisez tout l'équipement de sécurité approuvé par McDonald's, y compris le tablier, la protection faciale et les gants.



Huile chaude
L'huile chaude peut causer de graves brûlures.



- 2 Contrôlez du bac de filtrage
Assurez-vous que le bassin de vidange filtré et le couvercle du bassin sont correctement en place avec le verrouillage du filtre (droit) engagé et que le tuyau de filtrage est étroitement serré (gauche).



Conseil
Si le bassin de vidange filtrée ou le couvercle ne sont pas en place, l'afficheur indique FILTER PAN MISSING (bassin de filtrage absent).

- 3 Appuyez et maintenez enfoncé le bouton FILTER (filtrage)
Assurez-vous que l'huile est chaude afin d'obtenir un meilleur résultat de filtrage puis appuyez et maintenez enfoncé sur le bouton FILTER (filtrage) jusqu'à ce que 1.AUTO FILTER (filtrage automatique) apparaisse dans l'afficheur.



- 4 Appuyez sur le bouton DOWN (bas)
Appuyez sur le bouton DOWN (bas) et l'afficheur indique 2.MAINT FILTER? (entretien du filtre ?)



- 5 Appuyez sur le bouton ✓
Appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique MAN FILTER (filtrage manuel) ainsi que YES NO (oui non). Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) pour vider l'huile et l'afficheur indique DRAINING (vidange). Appuyez sur le bouton X pour NO (non) et le contrôleur revient au fonctionnement normal



suite ►

Entretien du filtre (suite)

- 6 Récurer l'intérieur du bac.**
Utiliser l'outil à récurer, un tampon à récurage en nylon, et une petite quantité de nettoyant pour friteuse McD pour récurer l'intérieur du bac.
- Alerte équipement**
Veillez à ne pas endommager les sondes de détection ou la limite haute.
- 7 Récurage terminé**
Une fois que le bac est propre et que l'afficheur indique SCRUB COMPLETE? (récurage terminé ?) Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) L'afficheur indique WASH VAT ? (nettoyer le bac ?), ainsi que YES NO (oui non).
- 8 Nettoyage**
Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) et l'afficheur indique WASHING (nettoyage). L'huile circule dans le bac.
- 9 Lavez à nouveau**
Une fois que le cycle de lavage est terminé, l'afficheur indique WASH AGAIN? (laver à nouveau ?) ainsi que YES NO (oui non). Si le bac n'est pas encore propre, pressez ✓ pour YES (oui) et l'étape 9 est répétée.
- 10 Rinçage**
Si le bac est propre, pressez X pour NO (non) et RINSING (rinçage) est indiqué dans l'afficheur. L'huile est pompée dans le bac et le rince.
- 11 Rincer à nouveau**
Une fois terminé, l'afficheur indique RINSE AGAIN? (encore rincer ?), ainsi que YES NO (oui non). Si le bac n'est pas encore propre, pressez ✓ pour YES (oui) et l'étape 11 est répétée.



- 12 Traiter**
Si le bac est propre, appuyez sur le bouton X pour non, et l'afficheur indique POLISH (traiter), ainsi que YES (oui). Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) et l'huile circule à travers le système de filtrage durant 5 minutes.



★ Conseil

Un cycle de traitement peut être stoppé à tout moment en appuyant sur le bouton ✓ en dessous des mots STOP POLISH (arrêt du traitement).



- 13 Remplissage du bac**
Une fois que le cycle de traitement est terminé, l'afficheur indique FILL VAT (remplir le bac), ainsi que YES (oui). Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) et l'afficheur indique FILLING (remplissage) et le bac se remplit d'huile.



- 14 Retour au fonctionnement normal**
Une fois que le bac est plein, l'afficheur indique IS POT FILLED? (le bac est-il rempli ?) ainsi que YES NO (oui non). Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) et la friteuse retourne au fonctionnement normal.



- 15 Interrupteur d'alimentation sur Marche**
Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation principal est en position ON (Marche).



★ Conseil

Si le tampon du filtre n'a pas été changé, l'afficheur indique "CHANGE PAD" (changer le tampon). Appuyez sur le bouton N°1 pour annuler le message, mais il réapparaît toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le tampon du filtre soit changé.

suite ►

Entretien du filtre (suite)

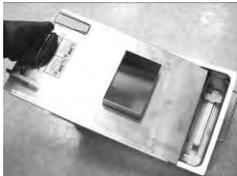
- 16 Retirez le bassin de vidange filtré
Ouvrez la porte, soulevez la butée du bassin de vidange, et retirez le bassin de vidange, en utilisant la poignée sur le bassin de vidange.

 **Surfaces chaudes**

Ce bassin peut être brûlant !
Utilisez des gants de protection ou un chiffon, sinon des brûlures sérieuses pourraient en résulter.



- 17 Retirez le couvercle du bassin de vidange filtrée
Soulevez le couvercle du bassin de vidange.



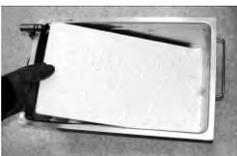
- 18 Retirez le panier à miettes
Retirez le panier à miettes du bassin de vidange. Nettoyez l'huile et les miettes du panier à miettes. Nettoyez le panier à miettes avec de la lessive et du savon, puis rincer en profondeur avec de l'eau chaude.



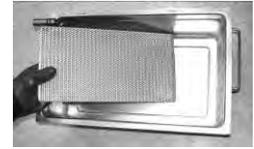
- 19 Déposez la bague de retenue du tampon
Déposez la bague de retenue du tampon du filtre et nettoyez en profondeur avec de la lessive et de l'eau. Rincez en profondeur avec de l'eau chaude.



- 20 Retirez le tampon du filtre du bassin
Retirez le tampon du filtre du bassin et jetez le tampon.



- 21 Déposez le grillage du fond
Retirez le grillage du fond du bassin et nettoyez en profondeur avec de la lessive et de l'eau. Rincez en profondeur avec de l'eau chaude.



- 22 Nettoyez le bassin de vidange filtré
Nettoyez l'huile et les miettes du bassin de vidange.



- 23 Réassemblez
Réassemblez dans l'ordre inverse, en plaçant en premier la grille du dessous dans le bassin de filtrage, suivi du tampon du filtre, de la bague de retenue et du récupérateur de miettes.



 **Conseil**

Assurez-vous que le bassin de vidange, la grille du dessous, le récupérateur de miettes et la bague de retenue sont parfaitement secs avant de replacer le tampon de filtre car l'eau peut dissoudre le tampon du filtre.