

# Henny Penny Corp. Friteuse ouverte - électrique

LVE 30X

*Référence croisée (optionnelle)***Tâches d'entretien quotidiennes**

FR 25D01 Filtrage et  
nettoyage du bac  
de la friteuse

**Tâches d'entretien hebdomadaires**

FR 25W01 Nettoyage  
derrière la friteuse

**Tâches d'entretien trimestrielles**

FR 25Q01 Vérification des  
joints toriques du  
système de  
filtrage

FR 25Q02 Nettoyage en  
profondeur

**Tâches d'entretien annuelles**

FR 25A1-T Inspection

Modèle LVE 30X

**⚠ Dangers**

Ces icônes vous alertent des risques potentiels de blessure corporelle.

**⚠ Alertes relatives aux équipements**

Cherchez cette icône pour obtenir des informations sur la manière d'éviter d'endommager les équipements lors d'une procédure.

**★ Conseils**

Cherchez cette icône pour trouver des informations utiles sur la manière de réaliser une procédure.

**Pourquoi** Élimine les miettes présentes dans le bac et filtre l'huile en profondeur pour prolonger sa durée de vie

**Temps nécessaire** 5 minutes pour la préparation 10 minutes par bac pour la réalisation

**Moment de la journée** Pendant les heures creuses

**Icônes de danger**


## Outils et fournitures



Gants résistants à la chaleur, filtre



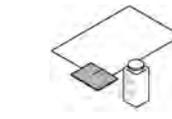
Visière de protection



Tablier, résistant à la chaleur



Porte-tampon avec tampon multusages et brosse fine résistants aux hautes températures



Kit McFiltering pour système de filtrage intégré, échantillon



Nettoyant pour friteuse KAY® QSR



Solution dégraissante puissante KAY® QSR



Torchons propres imbibés de désinfectant



Seau pour torchons sales



Évier à 3 compartiments - Solution multusages super concentrée (APSC) KAY® SolidSense™



Outil Goofer

## Procédure

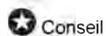
- 1 Enfilez un équipement de protection**  
Utilisez l'équipement de sécurité approuvé par McDonald's incluant un tablier, une visière de protection et des gants résistants à la chaleur.



L'huile chaude peut causer de graves brûlures.

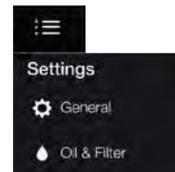


- 2 Contrôlez le bac de filtrage**  
Assurez-vous que le bac de vidange et le couvercle du bac sont bien en place, et que le tuyau de filtrage est connecté de manière étanche.

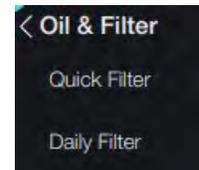


Si le bac de vidange ou le couvercle du bac ne sont pas correctement installés, une alerte s'affiche.

- 3 Accédez au menu Oil and Filter**  
Assurez-vous que l'huile est chaude pour que le filtrage donne de meilleurs résultats. Appuyez sur le bouton Settings, puis appuyez pour accéder au menu Oil and Filter.



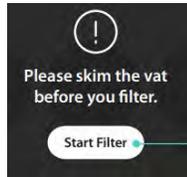
- 4 Accédez à la procédure de filtrage quotidien**  
Appuyez sur Daily Filter pour accéder à la procédure de filtrage quotidien.



suite ►

# Filtrage et nettoyage du bac de la friteuse (suite)

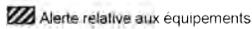
- 5 Commencez le filtrage quotidien  
Suivez les invites pour commencer le filtrage quotidien.
- Pour les bacs séparés, choisissez le côté gauche ou le côté droit.
  - Comme indiqué sur l'invite, écumez le bac pour enlever les miettes flottantes.
  - Appuyez sur Start Filter pour vidanger l'huile. Le message Draining s'affiche.
  - Appuyez sur X pour quitter l'écran Daily Filter et revenir à un fonctionnement normal.



- 6 Soulevez les éléments  
Une fois que l'huile a été vidangée, retirez le support du panier et utilisez l'outil de levage pour relever les éléments à charnière du bac.

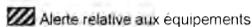


Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous relevez les éléments ou vous pourriez vous brûler.



Faites attention à ne pas endommager la ou les sondes de limite supérieure situées au centre des éléments.

- 7 Récurer l'intérieur du bac  
Fixez le tampon au porte-tampon résistant aux hautes températures et humidifiez-le avec de la graisse. Pulvérisez le nettoyant pour friteuse KAY® QSR sur le tampon et récurer les parois, les coins et le fond du bac. Utilisez la brosse fine résistante aux hautes températures pour enlever l'accumulation de saleté et de débris sur les éléments chauffants, dans les coins, au fond des bacs et dans les autres zones difficiles d'accès.



Faites attention à ne pas endommager les sondes de détection et NE récurer PAS les éléments, sinon la panure va coller et brûler.



Nettoyant pour friteuse KAY® QSR

- 8 Vidange terminée  
Une fois que le bac est propre, le message Drain Complete s'affiche.



- 9 Nettoyage  
Abaissez les éléments, puis appuyez sur le bouton Start Wash. Le message Washing s'affiche. L'huile circule dans le bac.



- 10 Nettoyage terminé  
Une fois que le cycle de lavage est terminé, le message Wash Complete s'affiche. Les boutons Repeat Wash ou Start Rinse s'affichent. Si le bac n'est toujours pas propre, appuyez sur la flèche Repeat Wash et l'étape 9 est répétée.



- 11 Rinçage  
Si le bac est propre, appuyez sur le bouton Start Rinse. Le message Rinsing s'affiche. L'huile est pompée dans le bac et le rince.



- 12 Rinçage terminé  
Une fois terminé, le message Rinse Complete s'affiche, ainsi que les boutons Repeat Rinse et Start Polish. Si le bac n'est toujours pas propre, appuyez sur Repeat Rinse et l'étape 11 est répétée.



- 13 Polissage  
Si le bac est propre, appuyez sur le bouton Start Polish et l'huile passe à travers le système de filtrage pendant 5 minutes.
- Un bouton Skip Polish permet de quitter l'étape de polissage à tout moment du processus.
  - Passez à l'étape 14.



- 14 Remplissage  
Une fois le cycle de polissage terminé, le message Refilling s'affiche et le bac se remplit d'huile.



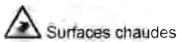
suite ▶

## Filtrage et nettoyage du bac de la friteuse (suite)

- 15 Remplissage terminé**  
Une fois que le bac est plein, le message Refill Complete s'affiche.
- Appuyez sur le bouton Start Heat pour commencer à chauffer l'huile.
  - Un bouton Skip Heat est aussi disponible pour que vous puissiez poursuivre sans chauffer l'huile.



- 16 Changez le tampon de filtrage**  
Ouvrez la porte et retirez le bassin de vidange en utilisant la poignée située sur le bac de vidange.



Ce bac peut être chaud !  
Utilisez des gants résistants à la chaleur. Risque de brûlures graves.



- 17 Retirez le couvercle du bac de vidange**  
Soulevez le couvercle du bac de vidange et mettez-le de côté.



- 18 Retirez le panier à miettes**  
Soulevez le panier à miettes du bac de vidange. Essuyez l'huile et les miettes présentes dans le panier à miettes et débarrassez-vous-en. Mettez-le de côté.



- 19 Retirez la bague de retenue du tampon de filtrage**  
Retirez la bague de retenue du tampon de filtrage et mettez-la de côté.



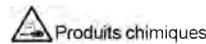
- 20 Retirez le tampon de filtrage du bac**  
Retirez le tampon de filtrage du bac et jetez-le.



- 21 Retirez la grille située au fond**  
Retirez la grille située au fond du bac et mettez-la de côté.

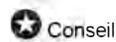


- 22 Nettoyez le bac de vidange**  
Placez les éléments amovibles dans l'évier à 3 compartiments pour les nettoyer à l'aide de la Solution multiusages super concentrée (APSC) KAY® SolidSense™ et rincez-les soigneusement à l'eau chaude. Laissez-les sécher à l'air libre avant de les remettre en place.



Solution multiusages super concentrée (APSC) KAY® SolidSense™

- 23 Réassemblez**  
Réassemblez dans l'ordre inverse, en plaçant d'abord la grille dans le fond du bac de filtrage, puis le nouveau tampon de filtrage, la bague de retenue, le récupérateur de miettes, et enfin le couvercle.



Assurez-vous que le bac de vidange, la grille du fond, le récupérateur de miettes et la bague de retenue sont parfaitement secs avant de replacer le tampon de filtrage car l'eau peut dissoudre ce dernier.

- 24 Activez le verrouillage de l'écran**  
Sur le panneau de commande, faites défiler vers le haut et appuyez sur l'icône de verrouillage. L'écran se verrouille pendant 10 secondes pour que vous puissiez procéder à son nettoyage.



suivre ►

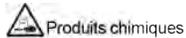
## Filtrage et nettoyage du bac de la friteuse (suite)

- 25** Nettoyez le panneau de commande  
Essuyez le panneau de commande avec un torchon propre imbibé de désinfectant sur lequel vous aurez pulvérisé de la Solution multiusages super concentrée (APSC) KAY® SolidSense™.



Ne projetez pas d'eau sur ou autour du panneau de commande, vous risqueriez de l'endommager.

- 26** Nettoyez l'extérieur de la friteuse  
Essuyez l'extérieur de la friteuse avec un torchon propre imbibé de désinfectant sur lequel vous aurez pulvérisé de la Solution dégraissante puissante KAY® QSR. Rincez avec un autre torchon propre imbibé de désinfectant.



Solution dégraissante puissante KAY® QSR

<b>Pourquoi</b>	Pour étanchéifier le bac de vidange et le raccordement de plomberie de la friteuse, permettant une succion correcte de la pompe de filtration.
<b>Temps nécessaire</b>	5 minutes pour examiner et procéder au remplacement si nécessaire
<b>Moment de la journée</b>	Au début de la journée ou à tout moment lorsque la friteuse n'est pas en train de filtrer.
<b>Icônes de danger</b>	

## Outils

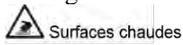


Petit tournevis à tête plate

Gants résistants à la chaleur

## Procédure

- 1 Retirez le bac de vidange**  
Ouvrez la porte et retirez le bac de vidange en utilisant la poignée située sur le bac de vidange.



Ce bac peut être chaud !  
Utilisez des gants résistants à la chaleur.  
Risque de brûlures graves.

- 2 Inspectez les joints toriques**  
Inspectez visuellement les joints toriques sur le tuyau du bac de vidange et remplacez-les tous les trimestres, si besoin, en cas de fissures ou de cassures.



Une défaillance d'un joint torique empêchera la pompe de filtration de renvoyer l'huile dans les bacs pendant les cycles de filtrage.



À remplacer



Bon

- 3 Remplacez les anciens joints toriques**  
À l'aide d'un petit tournevis à tête plate, décollez les joints toriques et amenez-les tous les 3 jusqu'au bout du tuyau.



Utilisez uniquement des joints toriques de remplacement approuvés par Henny Penny qui résisteront à des températures élevées.



- 4 Installez de nouveaux joints toriques**  
Faites rouler les nouveaux joints toriques et placez-les dans les encoches du tuyau.



Utilisez de l'huile de cuisson froide pour favoriser la lubrification des joints toriques lors de leur remplacement.



**Pourquoi** Pour nettoyer le bac en profondeur en éliminant l'huile caramélisée

**Temps nécessaire** 1 heure  
15 minutes par bac pour la préparation et la réalisation

**Moment de la journée** Après la fermeture si le restaurant ferme Pour les restaurants ouverts 24 h/24 : la tâche peut être effectuée bac par bac. Vous serez en mesure de servir les clients avec les bacs restants qui ne sont pas immédiatement adjacents.

**Icônes de danger**

 Produits chimiques
  Électricité
  Liquides / vapeurs brûlants
  Huile chaude
  Surfaces chaudes  
 Manipulation manuelle
  Pièces mobiles
  Objets / surfaces pointus
  Sols glissants

**Outils et fournitures**



Gants résistants à la chaleur



Visière de protection



Tablier, résistant à la chaleur



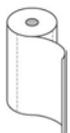
Seau, résistant à la chaleur



Porte-tampon avec tampon multiusages et brosse fine résistants aux hautes températures



Solution dégraissante puissante KAY® QSR



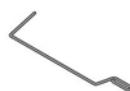
Papier absorbant



- Évier à 3 compartiments  
- Solution multiusages super concentrée (APSC) KAY® SolidSense™



Carafe de 1/2 gallon (2 l) en acier inoxydable



Outil Goofer

**Procédure**

**1 Effectuez un cycle de filtrage**  
Pour tirer les meilleurs résultats du processus de nettoyage en profondeur, effectuez un cycle de filtrage avant de procéder au mode Nettoyage en profondeur. Pour activer un cycle de filtrage, appuyez sur l'icône Oil Info, puis appuyez sur le bouton Express Filter qui apparaît sur l'écran Oil Info.



**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'aliments dans un bac adjacent lorsque le processus de nettoyage en profondeur est en cours afin de ne pas contaminer l'huile ou les aliments.



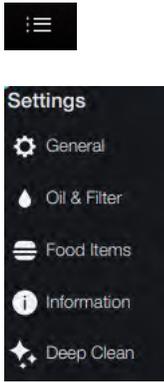
suite ►

# Nettoyage en profondeur du bac (suite)

- 3 Enfilez un équipement de protection  
Utilisez l'équipement de sécurité approuvé par McDonald's incluant un tablier, une visière de protection et des gants résistants à la chaleur.  
 Huile chaude  
**L'huile ou l'eau chaude peuvent causer de graves brûlures.**



- 4 Entrez dans le mode Nettoyage en profondeur  
Appuyez sur le bouton **Settings** pour afficher le menu Settings, puis appuyez sur **Deep Clean** pour entrer dans le mode Nettoyage en profondeur.



- 5 Saisissez le code  
Saisissez le code d'accès **1234** en appuyant sur les boutons numériques.



- 6 Choix du bac (uniquement pour les bacs séparés) et avertissements  
Pour les bacs séparés, sélectionnez un **nettoyage en profondeur pour un ou les deux côtés**. L'écran affiche Deep Clean Left Side, Deep Clean Right Side, ou Deep Clean Both Sides.
- Sélectionnez une des options pour effectuer le nettoyage en profondeur.
  - Les bacs simples ne disposent pas de cette option.



Des avertissements sur les risques de brûlure s'affichent.

- Assurez-vous que tous les EPI sont portés correctement.
- Appuyez sur OK et confirmez pour procéder au nettoyage en profondeur.
- Ou appuyez sur Cancel pour quitter.



- 7 Bac de vidange vide  
Un nettoyage en profondeur nécessite un bac de vidange vide. Vérifiez s'il y a de l'huile dans le bac de vidange, puis appuyez sur :
- **No** s'il n'y a pas d'huile dans le bac. En appuyant sur No, vous passerez à l'étape de drainage du bac.
  - **Yes** si de l'huile est présente. Si vous appuyez sur Yes, il vous sera demandé de réévaluer l'état du bac de vidange.
  - Appuyez sur **Next** si le bac de vidange est vide.
  - Appuyez sur **Exit** si le bac de vidange n'est pas vide. Vous quittez alors le mode Nettoyage en profondeur.



- 8 Confirmez la présence d'huile dans le bac
- Pour les bacs simples :**
- Appuyez sur **Yes** s'il y a de l'huile dans le bac.
  - Appuyez sur **No** si le bac est vide.



- Pour les bacs séparés :**
- Appuyez sur **Yes** s'il y a de l'huile dans le bac de gauche.
  - Appuyez sur **No** si le bac de gauche est vide.



- Si vous avez appuyé sur :
- **Yes**, passez à l'étape 9.
  - **No**, passez à l'étape 10.

- 9 Mise au rebut de l'huile  
Pour éliminer l'huile d'un bac, utilisez les invites **Dispose the oil to**.



**Cart** : pour les unités sans système d'huile de réserve, appuyez sur le bouton Cart.

**Rear** : pour les unités avec des systèmes d'huile de réserve, appuyez sur le bouton Rear. Une fois que l'huile s'est écoulée dans le bac, l'interrupteur d'évacuation monté sur la porte peut être utilisé.

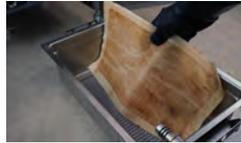
suite ►

# Nettoyage en profondeur du bac (suite)

10 Commencez le nettoyage en profondeur  
Le message Ready to start Deep Clean s'affiche. Appuyez sur **Ready** pour lancer le processus de nettoyage en profondeur.



11a Préparez le bac de filtrage  
Videz le bac de vidange des composants de filtrage interne et placez-les dans l'évier à 3 compartiments pour les laver et les rincer. Lavez-les avec la solution multiusages super concentrée (APSC) KAY® SolidSense™ et rincez-les soigneusement avec de l'eau chaude. Laissez-les sécher à l'air libre.  
Remplacez le bac de vidange vide et le couvercle sur la friteuse. Appuyez sur **Next** sur le panneau de commande pour confirmer que cette étape est terminée.



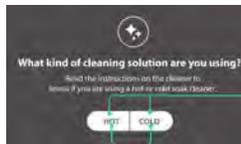
 Produits chimiques  
Solution multiusages super concentrée (APSC) KAY® SolidSense™

11b Préparez la solution :

**Pour le nettoyage des bacs simples :** versez les 2/3 d'une bouteille d'un gallon (2,5 l) de dégraissant puissant KAY® QSR pur dans le bac vide et remplissez-le d'eau chaude jusqu'à environ 1 po (25 mm) au-dessus de la ligne de remplissage de l'huile.

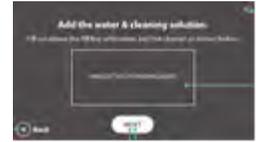


**Pour le nettoyage des bacs séparés :** versez 1/3 d'une bouteille d'un gallon (1,25 l) de dégraissant puissant KAY® QSR pur dans le bac vide et remplissez-le d'eau chaude jusqu'à environ 1 po (25 mm) au-dessus de la ligne de remplissage de l'huile.



 Produits chimiques  
Solution dégraissante puissante KAY® QSR

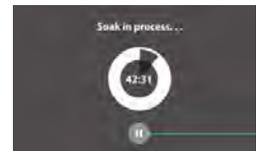
Assurez-vous que le bac est rempli jusqu'à 1 po (25 mm) au-dessus de la ligne de remplissage supérieure. Appuyez ensuite sur **Next** pour poursuivre et commencer le trempage. Démarrez le trempage lorsque Ready s'affiche. **Appuyez sur le bouton Exécuter pour lancer la séquence de trempage.**



 **Conseil**  
Ajoutez de l'eau si nécessaire durant le processus de nettoyage afin de maintenir le niveau de la solution à 1 po (25 mm) au-dessus de la ligne de remplissage supérieure.

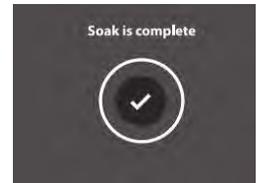
 Produits chimiques  
Solution dégraissante puissante KAY® QSR

12 **Trempage**  
Le message Soak in process s'affiche, ainsi qu'un décompte. Le chauffage est réglé sur 195 °F (91 °C) pendant une heure.



 **Conseil**  
Appuyez sur le bouton pour :

- Mettre sur pause
- Reprendre
- Arrêter



Une fois le décompte de 60 minutes écoulé, le message Soak is complete s'affiche. Appuyez sur le bouton avec la coche pour passer à **l'étape de récurage du bac.**



Fixez le tampon au porte-tampon résistant aux hautes températures. Trempez fréquemment le porte-tampon résistant aux hautes températures dans la solution dégraissante et brossez délicatement la zone au-dessus du niveau de la solution pour enlever la solution de la partie supérieure du bac. Après avoir récuré le bac, appuyez sur **NEXT.**

 Produits chimiques  
Solution dégraissante puissante KAY® QSR



suite ►

# Nettoyage en profondeur du bac (suite)

- 13 Élimination de la solution  
Le message Remove the water mix from vat s'affiche avec les options Drain pan ou Manual. Sélectionnez l'option souhaitée pour poursuivre.

**ATTENTION ! Assurez-vous que le bac de vidange est vide avant de commencer.**

À l'aide d'une carafe de 1/2 gallon (2 l) en acier inoxydable, retirez la solution du bac et versez-la dans un seau résistant à la chaleur en vue de son élimination.

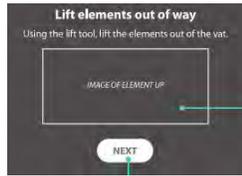
Appuyez sur NEXT pour confirmer que la plus grande partie du mélange d'eau a été enlevée manuellement. Le message Lift elements out of way s'affiche. Utilisez l'outil de levage des éléments pour les soulever entièrement et appuyez sur NEXT.



**Liquides / vapeurs brûlants**  
**La solution brûlante peut causer des brûlures graves. Portez des gants résistants à la chaleur et un équipement de protection.**



**Produits chimiques**  
Solution dégraissante puissante  
KAY® QSR



- 14 Nettoyage du bac  
Le message Scrub the vat s'affiche.

Utilisez la brosse fine résistante aux hautes températures pour nettoyer les éléments chauffants, ainsi que le porte-tampon résistant aux hautes températures et un tampon pour nettoyer l'intérieur des parois du bac, les coins et le haut.

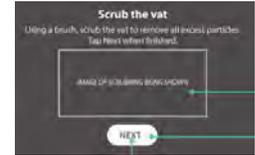


**Conseil**  
Utilisez l'outil de levage et soulevez l'élément à charnière du bac si nécessaire.

**Alerte relative aux équipements**  
Ne grattez pas les éléments électriques de la friteuse et n'utilisez pas de tampons à recurer sur ces éléments, sinon la panure va coller et brûler.

N'utilisez pas de laine d'acier, de brosse métallique, de couteau à mastiquer ou tout autre nettoyant abrasif, ou d'agent 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 de l'appareil.

Appuyez sur NEXT pour poursuivre. Abaissez les éléments comme indiqué par les invites et appuyez à nouveau sur NEXT.



suite ►

# Nettoyage en profondeur du bac (suite)

- 15 Rincages multiples et élimination de la solution de nettoyage  
En utilisant de l'eau froide et propre, rincez la solution de nettoyage et les débris restants.

Appuyez sur NEXT pour retirer l'eau manuellement avec un récipient

--OU--

Appuyez deux fois sur NEXT pour vidanger l'eau dans le bac de filtrage.

**ATTENTION ! Assurez-vous que le bac de vidange est vide avant de commencer.**

Maintenez le bouton DRAIN enfoncé pour ouvrir la vanne de vidange. Relâcher le bouton DRAIN fermera la vanne de vidange.

**ATTENTION ! Assurez-vous que le bac de vidange est vide avant de commencer.**

Continuez à suivre les invites et rincez soigneusement le bac plusieurs fois.

**ATTENTION ! Avant de vidanger l'eau de rinçage, assurez-vous à chaque fois que le bac de filtrage est vide.**



- 16 Purgez les conduites d'huile  
Pour purger les conduites d'huile, maintenez le bouton PURGE enfoncé.

Lorsque le bouton Purge est maintenu enfoncé, la pompe de filtration fonctionne.

Relâchez le bouton Purge quand une petite quantité d'huile propre commence à s'écouler dans le bac.

Appuyez sur NEXT pour continuer.



- 17 Séchez le bac  
Séchez le bac avec du papier absorbant. Appuyez sur NEXT pour continuer.

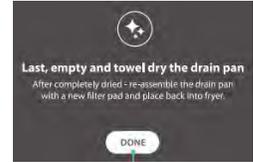


- 18 Videz et séchez le bassin de vidange  
Retirez le bac de vidange et videz-le dans l'évier de vadrouille.

Rincez le bac de vidange à l'eau claire et séchez-le avec du papier absorbant.

Appuyez sur DONE pour continuer.

Assemblez correctement les composants du bac de vidange et insérez un nouveau tampon de filtrage.

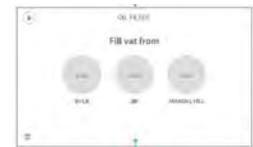


- 19 Remplissez le bac  
Le message Fill vat from s'affiche, ainsi que des boutons vous permettant de remplir le bac à partir de différentes sources d'huile.

- Pour les unités avec une réserve d'huile, appuyez sur **Bulk**.
- Pour les unités sans réserve d'huile, appuyez sur **Manual Fill**.



Le remplissage depuis le JIB (Bidon) devrait uniquement être utilisé pour les bacs partiellement remplis et nécessitant d'être remplis complètement.



<b>Pourquoi</b>	Pour empêcher la graisse de s'accumuler et respecter les normes de propreté de McDonald's	
<b>Temps nécessaire</b>	5 minutes pour la préparation	45 minutes pour la réalisation
<b>Moment de la journée</b>	Fin de la journée de travail	Pour les restaurants ouverts 24 h/24 : tard le soir ou tôt le matin pendant les heures creuses
<b>Icônes de danger</b>	 Produits chimiques  Électricité  Liquides / vapeurs brûlants  Huile chaude  Surfaces chaudes  Manipulation manuelle  Objets / surfaces pointus  Sols glissants	

## Outils et fournitures



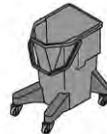
Brosse en nylon



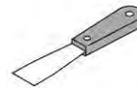
Solution dégraissante KAY® OSR



Papier absorbant



Seau à serpillière avec solution de nettoyage des sols



Couteau à mastiquer



Balai propre



Serpillère propre



Torchons propres imbibés de désinfectant



Seau pour torchons sales



Solution détergente pour évier

## Procédure

- Coupez l'alimentation électrique**  
Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation principal est en position Arrêt.



- Retirez le collecteur de graisse**  
Retirez le collecteur de graisse ainsi que le godet dans la hotte et versez le contenu dans un bac de mise au rebut de l'huile.



- Déverrouillez les roulettes**  
Déverrouillez les roulettes de la friteuse.

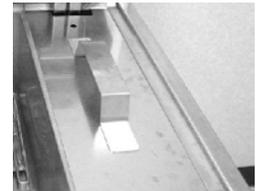


- Couvrez les bacs à friture.**  
Placez les couvercles sur tous les bacs.



**Huile chaude**

**ATTENTION !** Des éclaboussures d'huile de cuisson brûlante peuvent se produire lors du déplacement de la friteuse.



- Faites rouler la friteuse hors de la hotte**  
Faites soigneusement rouler la friteuse hors de la hotte, suffisamment loin pour pouvoir passer derrière.



**Huile chaude**

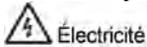
**ATTENTION !** Des éclaboussures d'huile de cuisson brûlante peuvent se produire lors du déplacement de la friteuse.



suite ►

# Nettoyage derrière la friteuse (suite)

- 6 Débranchez les cordons d'alimentation de la friteuse  
Débranchez les cordons d'alimentation en tirant sur la fiche et non pas sur le câble.



Vérifiez que l'appareil est débranché et que l'interrupteur est en position Arrêt pendant toute inspection des composants et du câblage.



- 7 Nettoyez la hotte  
Utilisez un couteau à mastiquer pour retirer soigneusement la graisse accumulée sur la hotte et derrière la friteuse. Vérifiez si de l'huile est présente sur le sol.

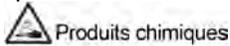


- 8 Ordre de nettoyage  
Nettoyez la zone située derrière la friteuse avec un torchon propre imbibé de désinfectant sur lequel vous aurez pulvérisé de la Solution dégraissante puissante KAY® QSR dans cet ordre :
- A. Pièces accessibles de la cheminée
  - B. Arrière de la hotte
  - C. Côtés de la hotte
  - D. Niche de filtrage de la graisse
  - E. Enveloppe métallique autour de la friteuse



- 9 Récurez  
Utilisez une brosse en nylon et une solution dégraissante chaude pour nettoyer les zones situées derrière la friteuse.

**Remarque :** lavez, rincez et désinfectez la brosse en nylon dans l'évier à 3 compartiments après utilisation.



Solution dégraissante KAY® QSR

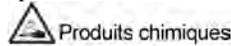


- 10 Essuyez avec un torchon  
Rincez toutes les zones avec un torchon propre imbibé de désinfectant. Séchez avec du papier absorbant. Demandez à votre responsable de procéder à une inspection.



- 11 Nettoyez les roulettes  
Utilisez une brosse en nylon et de la solution multiusages super concentrée (APSC) KAY® SolidSense™ pour nettoyer les roulettes.

**Remarque :** lavez, rincez et désinfectez la brosse en nylon dans l'évier à 3 compartiments après utilisation.

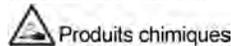


Solution multiusages super concentrée (APSC) KAY® SolidSense™



- 12 Nettoyez le sol sous la friteuse  
Placez un signe de mise en garde indiquant que le sol est mouillé à proximité immédiate. Utilisez une serpillière propre et un balai pour appliquer une solution nettoyante chaude sur le sol et nettoyer la zone située autour de la friteuse.

**Remarque :** brossez la zone puis passez la serpillière pour éliminer les restes de solution.



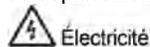
Solution FloorCare A ou B KAY® SolidSense™



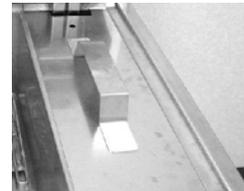
- 13 Remettez la friteuse en place  
Refaites les étapes 1 à 7 dans l'ordre inverse pour replacer la friteuse sous la hotte et remplacez les filtres à graisse. Enlevez les couvercles des bacs.



**ATTENTION !** Des éclaboussures d'huile de cuisson brûlante peuvent se produire lors du déplacement de la friteuse.

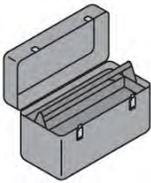


Vérifiez que l'appareil est débranché et que l'interrupteur est en position Arrêt pendant toute inspection des composants et du câblage.



Pourquoi	Henny Penny recommande que cet appareil soit inspecté au moins une fois par an par un agent d'entretien agréé par l'usine. Cela permettra de garantir que l'équipement est en bon état et qu'il fonctionne à une performance optimale.
Temps nécessaire	1 heure par friteuse pour effectuer l'inspection
Moment de la journée	L'inspection doit être programmée par le magasin pour garantir que l'activité ne sera pas interrompue et laisser aux personnes responsables de l'entretien un accès adéquat à l'équipement.
Icônes de danger	 Électricité  Huile chaude  Surfaces chaudes  Objets / surfaces pointus  Sols glissants

## Outils et fournitures



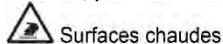
Outils fournis par le technicien

## Procédure

### TECHNICIENS QUALIFIÉS HENNY PENNY LOV UNIQUEMENT

#### 1 Inspection de l'armoire

Inspectez l'armoire, à l'intérieur et à l'extérieur, à l'avant et à l'arrière, pour détecter toute accumulation excessive d'huile.



#### 2 Inspection des éléments

Vérifiez que les éléments de chauffage sont en bon état et ne présentent pas d'accumulation d'huile carbonisée/caramélisée. Inspectez les éléments à la recherche de tout signe de chauffage excessif sans huile.

Séries 200 : inspectez la ou les sondes de détection de température à limite haute installées sur chaque élément.

#### 3 Inspection de l'inclinaison

Vérifiez que les mécanismes de bascule et les interrupteurs de sécurité fonctionnent correctement lors du levage et de l'abaissement des éléments et que les câbles des éléments ne sont pas emmêlés et/ou ne frottent pas.

#### 4 Vérifiez le temps de récupération de la friteuse

Vérifiez le temps de récupération de la friteuse le plus récent pour tous les bacs, en appuyant sur le bouton INFO. Le temps de récupération le plus récent doit être inférieur à 1:40 (une minute, quarante secondes).

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

#### 5 Inspectez l'alimentation électrique du système de chauffage

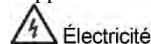
Si le temps de récupération de la friteuse n'est pas acceptable, vérifiez les éléments suivants sur la friteuse. Si vous rencontrez des problèmes, corrigez-les. Liste des éléments à vérifier :

- La prise d'alimentation est entièrement connectée
- Le cordon d'alimentation n'interfère pas avec les roulettes de la friteuse
- L'élément chauffant est relié aux bonnes phases

Passez à l'étape 6.

#### 6 Vérification de l'ampérage

Vérifiez que l'ampérage de l'élément chauffant se situe dans la plage autorisée, comme indiquée sur la plaque nominale de l'appareil.



# Inspection annuelle (friteuses électriques uniquement) (suite)

**7 Sécurité/Vérification du contacteur principal**  
Vérifiez la sécurité et que le contacteur principal fonctionne dans les limites de sécurité. Consultez le manuel technique pour connaître les étapes du test et du remplacement.

**8 Vérification de la sonde**  
Vérifiez que tous les thermocouples sont bien branchés, serrés, qu'ils fonctionnent correctement et que les protections des sonde sont présentes et intactes.

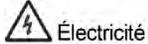
**9 Inspection des composants de l'élément chauffant**  
Inspectez et resserrez tous les composants de l'élément chauffant et de l'élément de montage de la ou des sondes du détecteur de température à distance à limite élevée.

**10 Inspection des composants électriques**  
Vérifiez que les composants (alimentations électriques, toutes les cartes de circuit imprimé, boîtiers de lampes HMI, contacteurs, etc.) sont en bon état et ne présentent pas d'accumulation d'huile ou d'autres débris.



Vérifiez que l'appareil est débranché et que l'interrupteur est en position Arrêt pendant toute inspection des composants et du câblage.

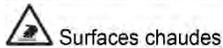
**11 Branchement du câblage**  
Vérifiez que les branchements du câblage du composant au niveau des contacteurs, borniers, interrupteurs, etc. sont serrés et que le câblage est en bon état.



Vérifiez que l'appareil est débranché et que l'interrupteur est en position Arrêt pendant toute inspection des composants et du câblage.

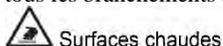
**12 Vérification de l'équipement de sécurité**  
Vérifiez que toutes les fonctionnalités de sécurité (p. ex. interrupteur de proximité magnétique du bac de vidange, interrupteurs de réinitialisation à limite haute) sont présentes et fonctionnent correctement.

**13 Examen du bassin de friture**  
Vérifiez que tous les bassins de friture sont en bon état et ne présentent pas de fuites et que l'isolation des bassins de friture est en bon état de fonctionnement.



**14 Inspection du branchement du câblage**  
Vérifiez que tous les harnais de câblage et les connecteurs de harnais sont serrés et en bon état.

**15 Inspection des conduites d'huile**  
Inspectez toutes les conduites de retour d'huile et de vidange à la recherche de possibles fuites et vérifiez que tous les branchements sont bien serrés.



**16 Inspection du bac de vidange et de la pompe de filtration**  
Inspectez l'assemblage du bac de vidange pour vous assurer que toutes les pièces sont présentes :

- Le bac s'enclenche bien avec l'interrupteur de proximité magnétique du bac de vidange.
- Les joints toriques sont en bon état.
- Inspectez la pompe de filtration et le moteur pour vérifier qu'il n'y a pas de fuite du joint de l'arbre de transmission ou d'accumulation d'huile sur le moteur.

**17 Test des composants du système de filtrage**  
Vérifiez que les composants du système de filtrage fonctionnent correctement (p. ex. robinet de vidange, moteur du robinet de vidange, valve du sélecteur, pompe de filtration, pompe ATO (JIB), clapets anti-retour).