

Henny Penny Corp.

Friteuse à faible volume d'huile - Électrique

LVE-102; LVE-103; LVE-104

*Renvoi (facultatif)***Tâches d'entretien quotidiennes**

FR 01D01 Filtrage de maintien

FR 01D02 Remplacement du tampon de filtre

Tâches d'entretien trimestrielles

FR 01Q03 Remplacer le joint torique du système de filtrage

FR 01Q01 Nettoyage à fond

Modèle LVE-103



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

⚠ Dangers

Ces icônes attirent l'attention sur un risque possible de blessures.

⚠ Attention à l'équipement

Prêter attention à cette icône pour trouver des informations sur la façon d'éviter d'endommager l'équipement quand on effectue une opération.

★ Conseils

Prêter attention à cette icône pour trouver des conseils utiles sur la façon d'effectuer une opération.

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

Temps nécessaire 5 minutes de préparation 15 minutes d'exécution par bac

Période Fin de la journée de travail Restaurants ouverts 24 h sur 24 :

Icônes de danger

Produits chimiques	Gaz/air/liquide sous pression	Électricité	Liquides très chauds/vapeur	Huile très chaude
Surfaces très chaudes	Manipulation manuelle	Pièces mobiles	Véhicules en mouvement	
Objets/surfaces à arêtes vives	Sols glissants	Seringues et liquides organiques		

Outillage et fournitures



Les gants, filtrant



Faire face à la protection



Le tablier, chauffe-résistant



Outil frottant

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 ✓ ; PUT ON *PPE (porter EPI) ainsi que CONFIRM? 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 Soulever les éléments

Une fois l'huile écoulée, enlever le porte-panier et utiliser l'outil de levage pour soulever les éléments articulés lors du bac.



Surfaces très chaudes

Utiliser un gant ou chiffon protecteur pour soulever les éléments sans risquer de se brûler.



Attention à l'équipement

Faire attention de ne pas endommager le bulbe de l'interrupteur limiteur au milieu des éléments.



7 Frotter l'intérieur du bac

Utiliser le nettoyeur, un tampon à récurer en Nylon et un peu de nettoyant pour friteuses McD pour frotter l'intérieur du bac.



Attention à l'équipement

Faire attention de ne pas endommager les sondes de détection et NE PAS frotter les éléments ; sinon, la chapelure collera et brûlera.

8 Nettoyage terminé

Une fois que le bac est propre et que SCRUB COMPLETE? (nettoyage terminé) s'affiche, appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES. WASH VAT? (laver bac?) et YES NO s'affichent.



9 Lavage

Abaisser les éléments puis appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES ; WASHING (lavage) s'affiche. L'huile circule dans le bac.



10 Relaver

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



11 Rinçage

Si le bac est propre, appuyer sur X pour indiquer NO ; RINSING (rinçage) s'affiche. L'huile est pompée dans le bac et le rince.



12 Deuxième rinçage

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



13 Traitement

Si le bac 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. Appuyer sur X pour indiquer NO et les commandes passent à l'étape 15.



★ Conseil

On peut interrompre un cycle de traitement à tout moment en appuyant sur le bouton X qui se trouve sous le mot STOP.



14 Remplir le bac

Une fois que le cycle de traitement est terminé, FILL VAT (remplir bac) et YES NO s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES ; FILLING (remplissage) s'affiche et le bac se remplit d'huile.



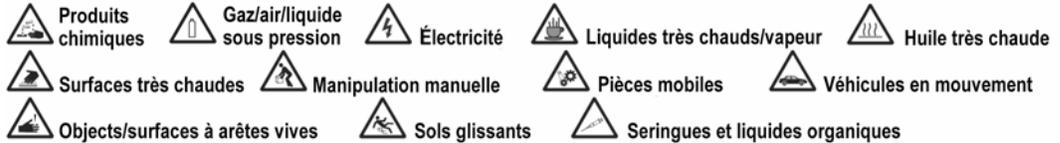
15 Retour au fonctionnement normal

Une fois que le bac est plein, IS POT FILLED? (bac plein?) et YES NO s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES ; la friteuse reprend son fonctionnement normal.



Objet	Prolongement de la vie utile de l'huile	
Temps nécessaire	1 minute de préparation	10 minutes d'exécution
Période	Début de la journée de travail	Restaurants ouverts 24 h sur 24 : ???

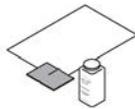
Icônes de danger



Outillage et fournitures



Les gants, filtrant



McFiltering Trousse

Marche à suivre

- 1 Interrupteur en position de marche
S'assurer que l'interrupteur principal est en position ON.

★ Conseil

Si le tampon de filtre n'a pas été remplacé, un rappel « CHANGE PAD » (repl. tampon) s'affiche. Appuyer sur le bouton n° 1 pour annuler le message ; celui-ci continuera toutefois à s'afficher toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le tampon ait été remplacé.



- 2 Retirer le bac de vidange de filtre

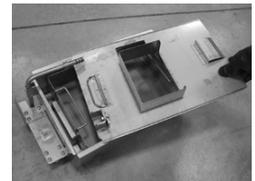
Ouvrir la porte, relever la butée de bac de vidange et retirer celui-ci en se servant de sa poignée.

⚠ Surfaces très chaudes

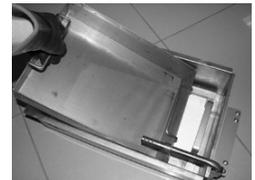
Ce bac pourrait être très chaud! Utiliser un chiffon ou gant de protection pour ne pas risquer de se brûler.



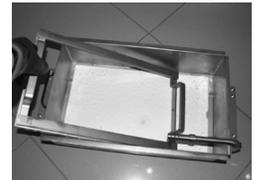
- 3 Enlever le couvercle du bac de vidange de filtre
Soulever le couvercle du bac de vidange pour l'enlever.



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



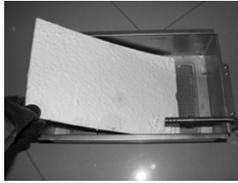
- 5 Retirer la bague de retenue du tampon de filtre
Retirer la bague de retenue du tampon de filtre et la laver soigneusement à l'eau savonneuse. La rincer soigneusement à l'eau très chaude.



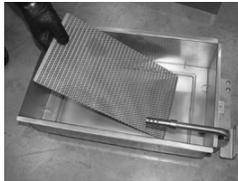
suite ►

Filter de maintien (suite)

- 6 Retirer le tampon de filtre du bac
Retirer le tampon de filtre du bac et le jeter



- 7 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.



- 8 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 et bien le rincer à l'eau très chaude.



- 9 Remontage
Remonter dans l'ordre inverse en plaçant d'abord le tamis inférieur dans le bac de filtre, puis le tampon, la bague de retenue et le ramasse-miettes.



 **Conseil**

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

- 10 Lubrifier les joints toriques
Avant de repousser le bac de vidange de filtre en position, lubrifier les joints toriques du tube de filtre avec de l'huile froide.



- 11 Repousser le bac de vidange de filtre en place
Repousser le bac de filtre sous la friteuse, en s'assurant que le tube de filtre est solidement raccordé et la butée du bac de vidange engagée.



Objet	Prévention des fuites d'huile du tube	
Temps nécessaire	1 minute de préparation	3 minutes d'exécution
Période	Début de la journée de travail	Restaurants ouverts 24 h sur 24 : ???

Icônes de danger	 Produits chimiques	 Gaz/air/liquide sous pression	 Électricité	 Liquides très chauds/vapeur	 Huile très chaude
	 Surfaces très chaudes	 Manipulation manuelle	 Pièces mobiles	 Véhicules en mouvement	
	 Objets/surfaces à arêtes vives	 Sols glissants	 Seringues et liquides organiques		

Outillage et fournitures



Tournevis à tête plate

Marche à suivre

- 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 de protection pour ne pas risquer de se brûler.
- 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.



- 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.



Objet	Nettoyage à fond du bac	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	1 heure 15 minutes d'exécution
Période	Fin de la journée de travail	Restaurants ouverts 24 h sur 24 : ???

Icônes de danger

Outillage et fournitures



Les gants, filtrant



Faire face à la protection



Le tablier, chauffe-résistant



Seau



La brosse, le pot, chauffe-résistant



Outil frottant



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.

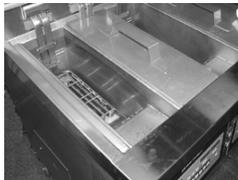


- Couvrir les bacs contigus pour éviter de contaminer accidentellement l'huile avec la solution de nettoyage à fond de friteuse.



Conseil

Ne pas cuire de produit dans un bac contigu lorsque le processus de nettoyage à fond est en cours pour éviter de contaminer l'huile et le produit.



- Appuyer sans relâcher sur TEMP et INFO

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. « PRODUCT » (produit) et « SELECTN » (sélection) s'affichent.



Nettoyage à fond d'un bac (suite)

- 5 Appuyer sur le bouton DOWN**
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 Appuyer sur le bouton ✓**
Appuyer sur le bouton ✓ ; « OIL RMVD » (huile vidée) et « YES NO » s'affichent.

★ Conseil

Si l'appareil est une friteuse à bac fractionné, « LEFT RGHT » (gauche droit) s'affiche. Appuyer sur le bouton ✓ pour sélectionner le bac gauche ou sur le bouton X pour sélectionner le bac droit.



- 7 Appuyer sur le bouton ✓**
Si l'huile a déjà été vidée, appuyer sur le bouton ✓ ; la commande passe à l'étape « Solution Added? » (solution ajoutée?).



- 8 Huile restant dans le bac**
S'il reste de l'huile dans le bac, appuyer sur le bouton X ; « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (unité mise au rebut en place?) (systèmes à bidon en boîte) ou « CHK PAN » (vérif. bac) (systèmes à réservoir) et « YES NO » s'affichent.



- 9 Mise au rebut**
Si on choisit « NO », « INSERT DISPOSAL UNIT » (insér. unité 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 ; « DISPOSING » (mise au rebut) s'affiche et l'huile s'écoule du bac. Sur les appareils à système RTI, on peut alors appuyer sur le bouton DISPOSE du commutateur RTI pour vider le bac de vidange.



- 10 Bac propre**
« VAT EMTY » (bac vide) et « YES NO » s'affichent ensuite. Appuyer sur le bouton ✓ quand le bac est prêt ; « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. bac terminé) et « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ ; le robinet de vidange se referme.



- 11 Solution ajoutée**
« SOLUTION ADDED? » (solution ajoutée?) et « YES NO » s'affichent. Mélanger une solution de dégraissant McD Heavy-Duty Degreaser dans le bac à nettoyer et remplir celui-ci jusqu'à 25 mm (1 po) au-dessus de la ligne indicatrice de niveau supérieure. Appuyer ensuite sur le bouton ✓ ; « START CLEAN » (commencer nettoyer.) et « YES NO » s'affichent.



★ 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.

- 12 Nettoyage**
Appuyer sur le bouton ✓ ; « 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 bac 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 du bac) s'affiche ensuite.

- 13 Vider le bac de vidange de filtre**
Vider le bac de vidange de filtre des éléments de filtrage internes et nettoyer ceux-ci dans un évier. Ramener le bac de vidange de filtre vide et son couvercle à la friteuse.



Nettoyage à fond d'un bac (suite)

14 Vider le bac à friture

Enlever la solution du bac à l'aide d'un pichet de 2 litres (1/2 gal) et la vider dans un seau résistant à la chaleur pour la mettre au rebut. Toute solution restante peut être vidée dans le bac de vidange pour être mise au rebut à l'étape 16 ci-dessous. « VAT EMPTY » (bac vide) et « YES NO » s'affichent ensuite.



Liquides très chauds/vapeur

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

15 Nettoyer le bac

Une fois le bac vide, appuyer sur le bouton ✓ ; « SCRUB VAT COMPLETE » (nettoy. bac terminé) et « YES NO » s'affichent. Utiliser une brosse pour nettoyer l'élément et un tampon à récurer pour nettoyer le bac si nécessaire.



Conseil

Utiliser l'outil de levage et soulever l'élément articulé hors du bac selon le besoin.



Attention à l'équipement

Ne pas gratter les éléments d'une friteuse électrique ni utiliser le tampon à récurer sur ceux-ci. Sinon, la chapelure collera ou brûlera.

Ne pas utiliser de paille de fer, d'autres produits abrasifs ni des nettoyeurs/assainisseurs 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.

16 Rincer le bac 3 fois

Une fois le bac propre, appuyer sur le bouton ✓ ; « RINSE VAT » (rincer bac) s'affiche et le robinet de vidange s'ouvre. Verser de l'eau propre dans le bac pour le 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.



17 Vider le bac de vidange de filtre

Retirer le bac de vidange du dessous de la friteuse et le vider à l'aide du pichet de 2 litres (1/2 gal) dans un seau résistant à la chaleur pour mise au rebut.



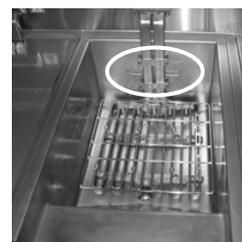
18 Bac sec

Une fois le bac complètement rincé, appuyer sur le bouton ✓ ; « VAT DRY » (bac sec) et « YES NO » s'affichent. Bien sécher le bac avec une serviette, puis appuyer sur le bouton ✓.



19 Remplissage manuel (appareils à système à réservoir : passer à l'étape 20)

« MANUAL FILL POT » (rempl. manuel bac) puis « VAT FULL » (bac plein) et « YES NO » s'affichent. Remplir le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure sur l'arrière de celui-ci puis appuyer sur le bouton ✓.



Les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

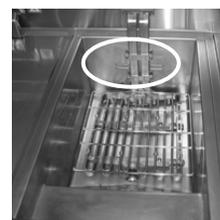
20 Remplissage du bac depuis le réservoir

Appuyer sur le bouton ✓ ; le robinet de vidange se ferme et « FILL POT FROM BULK » (rempl. bac depuis réserv.) ainsi que « YES NO » s'affichent.



21 Appuyer sans relâcher sur le bouton ✓

Pour remplir le bac, appuyer sur le bouton ✓ jusqu'à ce que la friture froide arrive à la ligne indicatrice inférieure de niveau d'huile du bac.



22 Bac plein

Appuyer sur le bouton X ; « VAT FULL » (bac plein) et « YES NO » s'affichent. Si le bac est plein, appuyer sur le bouton ✓ ; les commandes rétablissent alors le fonctionnement normal. S'il ne l'est pas, appuyer sur le bouton X ; les commandes reviennent alors à l'étape précédente.

