

Henny Penny Corp.

Friteuse à faible volume d'huile - Électrique

LVE-202; LVE-203; LVE-204

Renvoi (facultatif)

Tâches d'entretien quotidiennes

FR 05D01 Filtrage de
maintienFR 05D02 Nettoyage derrière
une friteuse

Tâches d'entretien trimestrielles

FR 05Q03 Vérification des
joints toriques du
système de filtrage

FR 05Q01 Nettoyage à fond

Modèle LVE-203



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 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



Petite brosse de nettoyage haute température Ecolab



Tampon haute température et support Ecolab



KAY® QSR Dégraisseur




Serviettes en papier




Produit de nettoyage de friteuse KAY® QSR

Marche à suivre

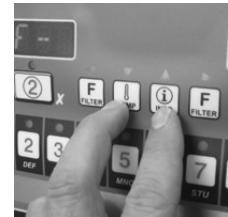
- Porter un équipement protecteur
Utiliser tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's, y compris un tablier, un écran facial et des gants.
 **Huile très chaude**
L'huile ou l'eau très chaude peut causer des brûlures graves.



- Couverture des 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.



- Passage en mode Deep Clean
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 Défilement 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 pour :

Cuves fractionnées : « LEFT RIGHT » (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) ainsi que « YES NO » s'affichent alors.



Cuves intégrales : appuyer sur le bouton ✓ ; « OIL RMVD » (huile vidée) et « YES NO » (oui non) s'affichent.

- 7 Confirmation d'évacuation d'huile
Cuve vide : appuyer sur le bouton ✓ ; la commande passe alors à « Prepare Filter Pan » (Préparation du bac de filtre), étape n° 10.



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



- 8 Mise au rebut de l'huile
Appuyer sur le bouton X ; « INSERT DISPOSAL UNIT » (insérer unité mise au rebut) (systèmes à bidon en boîte) s'affiche alors. Une fois le bac/unité de mise au rebut en place, appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule de la cuve. Appareils à systèmes à réservoir : on peut alors appuyer sur le bouton DISPOSE (mise au rebut) de l'interrupteur de réservoir pour vider le bac de vidange.



- 9 Cuve vide
« VAT EMTY » (cuve vide) et « YES NO » s'affichent alors. Appuyer sur le bouton ✓ lorsqu'on est prêt ; « SOLUTION ADDED » (solution ajoutée) et « YES NO » s'affichent alors. N'appuyer sur aucun bouton et passer à l'étape suivante.



- 10a Préparation du bac de filtrage
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 Préparation de la solution

Nettoyage des cuves intégrales :
Vider une bouteille de 2,5 l (2/3 gal.) de dégraissant McD pur dans une cuve vide et la remplir d'eau très chaude jusqu'à 25 mm (1 po) environ au-dessus de la ligne de remplissage d'huile.



Nettoyage des cuves fractionnées :
Vider une bouteille de 1,3 l (1/3 gal.) de dégraissant McD pur dans une cuve vide et la remplir d'eau très chaude jusqu'à 25 mm (1 po) environ au-dessus de la ligne de remplissage d'huile.

- 10c Ajout de solution de nettoyage
« SOLUTION ADDED? » (solution ajoutée?) et « YES NO » restent affichés. 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.) « 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 \checkmark ; « 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

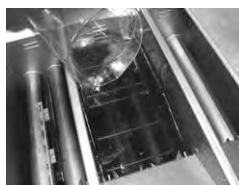
Appuyer sur le bouton X pour arrêter le cycle de nettoyage.

Appliquer la méthode de nettoyage de cuve de McDonald's : « CLN 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 \checkmark ; « 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 \checkmark ; « SCRUB VAT COMPLETE » (nettoy. cuve terminé) et « YES NO » s'affichent. Utiliser la petite brosse haute température pour nettoyer les éléments et utiliser le tampon haute température et son support pour nettoyer l'intérieur des parois, les coins et le dessus de la cuve

★ Conseil

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



13 (Suite)

⚠ 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.

Ne pas utiliser de la paille de fer, une brosse métallique, un couteau à mastiquer, d'autres produits abrasifs ni des nettoyants/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.



14 Rinçage de la cuve à 3 reprises

Une fois la cuve propre, appuyer sur le bouton \checkmark ; « 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 s'écouler dans le bac de vidange. Rincer 3 ou 4 fois. Ne pas trop remplir le bac de vidange. « RINSE COMPLETE » (rinçage terminé) « YES NO » s'affiche.



15 Purge des conduites d'huile

Appuyer sur le bouton \checkmark ; « CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES » (évacuer la solution des conduites d'huile) « \checkmark = PUMP » ([coche] [=] pomper) « X=DONE » (X = terminé) s'affichent alors. Appuyer sur le bouton \checkmark pendant quelques secondes pour purger les conduites.

16 Vidage du bac de vidange de filtre

Retirer le bac et le vider à l'aide d'un pichet de 2 litres (1/2 gallon). Verser le liquide dans un seau pour le mettre au rebut. Rincer le bac à l'eau et le sécher.



17 Séchage de la cuve

Une fois les conduites d'huile purgées, appuyer sur le bouton X; « VAT DRY? » (cuve sèche ?) « YES NO » s'affichent alors. Sécher la cuve avec une serviette en papier et appuyer sur le bouton \checkmark .



Objet Prévention des fuites d'huile du tube

Temps nécessaire 5 minutes pour examen et remplacement si nécessaire

Période Quand la friteuse ne filtre pas

Icônes de danger



Huile très chaude



Surfaces très chaudes



Pièces mobiles



Sols glissants

Outillage et fournitures



Tournevis platt

Marche à suivre

1 Extraction du bac d'évacuation de filtre

Ouvrir la porte, appuyer sur la butée de bac de vidange de filtre et retirer le bac 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.

2 Vérifier les joints toriques
Contrôler visuellement les 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.



Raison Empêcher l'accumulation de graisse pour respecter les normes de propreté de McDonald's

Temps nécessaire 5 minutes de préparation 45 minutes d'exécution

Moment de la journée Fin de la journée de travail Restaurants ouverts 24 heures sur 24 : fin de nuit ou début de matinée quand la fréquentation est faible

Icônes de danger

Outillage et fournitures



Brosse Nylon



Flocon pulvérisateur



Serviettes



Seau



Couteau à mastiquer



Balai-brosse

Marche à suivre

1 Mettre hors tension

S'assurer que l'interrupteur principal est en position OFF.



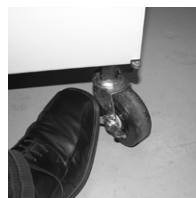
2 Retirer le récupérateur de graisse

Retirer la gouttière et la cuvette à graisse de la hotte et les vider dans la navette de mise au rebut d'huile.



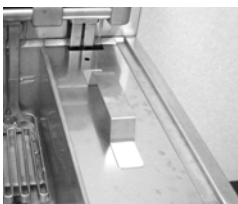
3 Débloquer les roulettes

Débloquer les roulettes de la friteuse.



4 Couvrir les cuves de la friteuse

Placer un couvercle sur toutes les cuves.



Óleo quente

5 Écarter la friteuse de la hotte

Écarter avec précaution la friteuse de la hotte suffisamment pour pouvoir passer derrière la friteuse.



Óleo quente

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

6 Débrancher les cordons d'alimentation de la friteuse

Débrancher les cordons en tirant sur la fiche, pas sur le fil.



7 Retirer les filtres

Retirer les filtres à graisse et les faire tremper dans de l'A.P.C. (HCS) McDonald's dans l'évier de l'arrière-salle.



8 Nettoyer la hotte

Se servir d'un couteau à mastiquer pour enlever avec précaution la graisse de la hotte et de derrière la friteuse. **suite ▶**

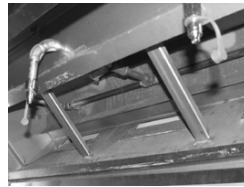


Nettoyage derrière la friteuse (suite)

9 Ordre de nettoyage

Nettoyer derrière la friteuse dans l'ordre suivant :

- A. Parties accessibles de la cheminée
- B. Arrière de la hotte
- C. Côtés de la hotte
- D. Cavité des filtres à graisse
- E. Tôle entourant la friteuse



10 Faire attention autour de l'élément fusible

Faire attention quand on nettoie autour de l'élément fusible. Sa rupture déclenche le dispositif de lutte contre l'incendie.



11 Frotter

Nettoyer derrière la friteuse, y compris le sol, avec une brosse Nylon et de l'A.P.C. McD (HCS) très chaud.



12 Sécher avec une serviette

Essuyer toutes les parties avec une serviette jusqu'à ce qu'elles soient propres et sèches. Les faire examiner par le gérant.



13 Laver les roulettes

Nettoyer les roulettes avec une brosse Nylon et de l'A.P.C. McD (HCS) très chaud.



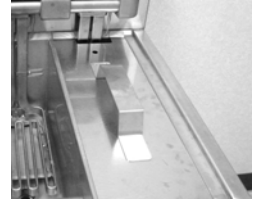
14 Nettoyer la zone

Nettoyer autour de la friteuse avec un balai à franges et de l'A.P.C. McD (HCS).



15 Remettre la friteuse en place

Effectuer les opérations 1 à 7 dans l'ordre inverse pour ramener la friteuse sous 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.

16 Nettoyer le bac de vidange de filtres

Essuyer le bac de vidange pour enlever l'huile et les miettes. Nettoyer le bac avec de l'eau savonneuse puis le rincer soigneusement à l'eau très chaude.



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 10 minutes par cuve

Période Pendant les heures creuses.

Icônes 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



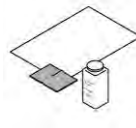
Écran facial



Tablier, antichaleur



Tampon haute température et support Ecolab



Kit McFiltering pour système de filtrage incorporé, exemple



Petite brosse de nettoyage haute température Ecolab



Produit de nettoyage de friteuse KAY® OSR

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.



Huile très chaude

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

CHK PAN (vérif. bac) s'affiche si le bac de vidange de filtre ou son couvercle n'est pas bien en place.



- 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 ✓; MAN FILTER (filtrage man.) ainsi que YES NO s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES et évacuer l'huile ; DRAINING (vidange) s'affiche alors. Appuyer sur X pour répondre NO ; les commandes reprennent alors leur 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 la petite brosse haute température pour enlever l'accumulation de saleté et de débris des serpentins, des coins des cuves et autres endroits d'accès difficile.

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 la cuve est propre, « SCRUB VAT COMPLETE? » (nettoyage cuve terminé ?) s'affiche. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES « WASH VAT? » (laver cuve ?) 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 la cuve est propre, appuyer sur X pour répondre NO ; POLISH (traitement) et YES s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; l'huile circule dans le système de filtrage pendant 5 minutes.



- 14 Remplissage de cuve**
Une fois le cycle de traitement terminé, FILL VAT (remplir cuve) et YES s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; « FILLING » (remplissage) s'affiche et la cuve 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.



suite ►

Filtrage de maintien (suite)

- 16 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 » (rempl. 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.



- 17 Retirer le bac de vidange de filtre
Ouvrir la porte, appuyer sur la butée de bac de vidange de filtre et retirer le bac 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.



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



- 19 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.

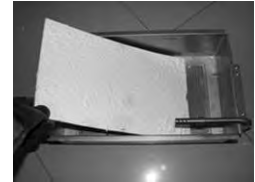


- 20 Retirer la bague de retenue du tampon de filtre
Retirer la bague de retenue du tampon de filtre et la laver soigneusement à l'eau savonneuse. La rincer soigneusement à l'eau très chaude.

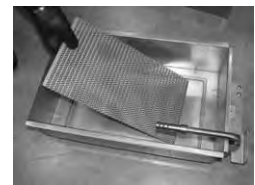


suite ►

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



- 22 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.



- 23 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.



- 24 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.

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



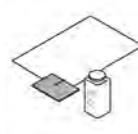
Protection faciale



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 ?)



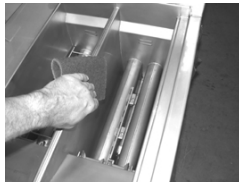
- 5 Appuyez sur le bouton ✓
Appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique MAN FILTER (filtrage manuel) ainsi que YES NO (oui non). Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) pour vider l'huile et l'afficheur indique DRAINING (vidange). Appuyez sur le bouton X pour NO (non) et le contrôleur revient au fonctionnement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



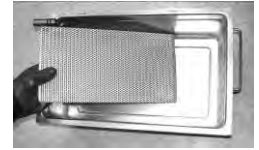
- 19 Déposez la bague de retenue du tampon
Déposez la bague de retenue du tampon du filtre et nettoyez en profondeur avec de la lessive et de l'eau. Rincez en profondeur avec de l'eau chaude.



- 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 la tampon du filtre.