

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

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

Période Pendant les heures creuses.

Symboles de danger  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



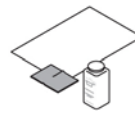
Écran facial



Tablier, antichaleur



Nettoyeur



Kit McFiltering pour système de filtrage incorporé, exemple

Marche à suivre

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



**Óleo quente**

L'huile très chaude peut causer des brûlures graves



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



**Conseil**

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



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



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



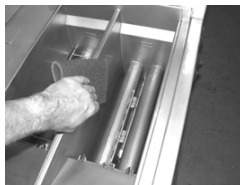
- Appuyer sur le bouton ✓  
Appuyer sur le bouton ✓ ; MAIN FILTER (filtrage maintien) et YES NO s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES afin de vider l'huile ; DRAINING (vidange) s'affiche. Appuyer sur X pour indiquer NO ; les commandes rétablissent le fonctionnement normal.



suite ►

## Filtrage de maintien (suite)

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



**Attention à l'équipement**

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

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



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



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



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



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



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



**Conseil**

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



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



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



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

**Conseil**

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



suite ►

## Filtrage de maintien (suite)

### 16 Retrait du bac de vidange de filtre

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



#### Surfaces très chaudes

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



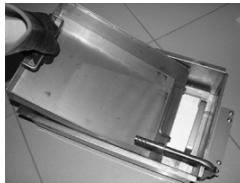
### 17 Enlever le couvercle du bac de vidange de filtre

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



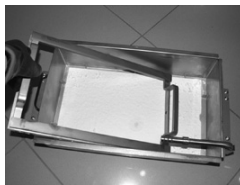
### 18 Enlever le panier à miettes

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



### 19 Retirer l'anneau de retenue de tampon de filtre

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



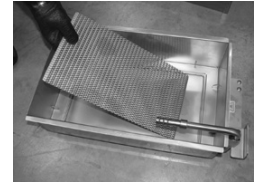
### 20 Retirer le tampon de filtre du bac

Retirer le tampon de filtre du bac et le jeter



### 21 Retirer le tamis inférieur

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



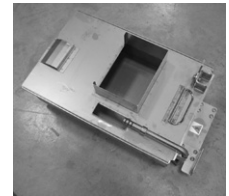
### 22 Nettoyer le bac de vidange de filtre

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



### 23 Réassembler

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



#### ★ Conseil

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