










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	

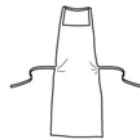
Outillage et fournitures



Gants, filtrage



Écran facial



Tablier, antichaleur



Seau en plastique



Brosse à manche long, pot, antichaleur



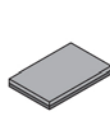
Nettoyeur



Dégraissant



Serviettes en papier



Tampon à récurer non abrasif



McCleaner

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.

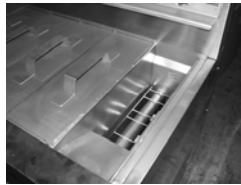


- Couvrir les cuves
Couvrir les cuves contiguës pour éviter de contaminer accidentellement l'huile avec la solution de nettoyage à fond de friteuse.



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.



- Passer en mode de nettoyage à fond
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 Faire défiler l'affichage 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 de :

Cuves fractionnées : « LEFT RGHT » (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) et « YES NO » s'affichent alors

Cuves intégrales : appuyer sur le bouton ✓ ; « OIL RMVD » et « YES NO » s'affichent



7 Confirmer le vidage de l'huile :

Cuve vide : appuyer sur le bouton ✓ ; la commande passe à l'étape n° 10, « Préparer le bac de filtre ».

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



8 Mise au rebut de l'huile

Appuyer sur le bouton X ; « INSERT DISPOSAL UNIT » (insérer unité de 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 ; « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule de la cuve. Sur les appareils à système d'alimentation par réservoir, on peut alors appuyer sur le bouton DISPOSE du commutateur d'alimentation par réservoir pour vider le bac de vidange.



9 Vider la cuve

« VAT EMTY » (cuve vide) et « YES NO » s'affichent ensuite. Appuyer sur le bouton ✓ quand la cuve est prête ; « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. cuve terminé) et « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ ; le robinet de vidange se ferme.



10a Préparer le bac de filtre

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 Préparer la solution :

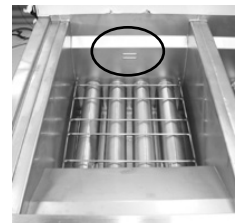
Nettoyage des cuves intégrales : verser les 2/3 d'une bouteille de 3,8 l (1 gal.) de dégraissant McD Heavy-Duty Degreaser concentré dans la cuve vide et remplir celle-ci d'eau très chaude jusqu'à 25 mm (1 po) environ au-dessus des lignes indicatrices de niveau supérieures.



Nettoyage des cuves fractionnées : verser 1/3 d'une bouteille de 3,8 l (1 gal.) de dégraissant McD Heavy-Duty Degreaser concentré dans la cuve vide et remplir celle-ci d'eau très chaude jusqu'à 25 mm (1 po) environ au-dessus des lignes indicatrices de niveau supérieures.

10c Ajouter la solution de nettoyage

« SOLUTION ADDED? » (solution ajoutée?) et « YES NO » s'affichent. 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 nettoy.) et « 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.

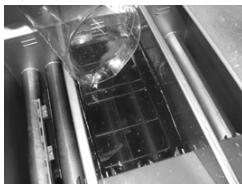
Appliquer la méthode de nettoyage de cuve de McDonald's; « CLEAN DONE » (nettoy. terminé) s'affiche et un bip est émis au bout d'une heure. « REMOVE SOLUTION FROM VAT » (enlever solution de la cuve) s'affiche ensuite.



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 EMPT » (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 une brosse pour nettoyer les tubes de brûleurs et le nettoyeur pour nettoyer la cuve si nécessaire.



⚠ 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.

14

Rincer la cuve 3 fois

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 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
Vider le bac de vidange de filtre



Une fois la cuve bien rincée, appuyer sur le bouton \checkmark ; « CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES »

15

(enlever la solution des conduites d'huile) et « \checkmark =PUMP » « X =DONE » (\checkmark =pomper X = terminé) s'affichent alors. Pour être sûr qu'il ne reste plus de solution de nettoyage dans les conduites d'huile, appuyer sur le bouton \checkmark pendant quelques secondes. Une fois les conduites vides, appuyer sur le bouton X; « VAT DRY? » (cuve sèche ?) et « YES NO » s'affichent alors.



16

Vider le bac de vidange de filtre

Retirer le bac de vidange du dessous de la friteuse et le vider dans un seau en plastique à l'aide d'un pichet de 2 l (1/2 gal.) pour mise au rebut. Rincer le bac de vidange avec de l'eau et bien le sécher.



17

Sécher la cuve

Bien sécher la cuve avec une serviette en papier, puis appuyer sur le bouton \checkmark .

