FRYMASTER®

FORMULAIRE DE MISE EN SERVICE DE LA FRITEUSE FILTERQUICK™

8700 LINE AVENUE SHREVEPORT, LA 71106 (800) 551-8633

Date_____

Nom du magasin _____
Numéro du magasin (si applicable) _____
Adresse _____
Ville/État _____
Num. tél. du magasin ( ) _____

Technicien _____
Agence de service _____
Adresse _____
Ville/État _____
Pays _____

NUMÉRO DE MODÈLE DE LA FRITEUSE/DU FILTRE	NUMÉNRO DE SÉRIE (10 CHIFFRES)									

- ❑ La mise en service et la formation ne peut être réalisée que par un technicien certifié de niveau 3 et que sa certification soit à jour.
- ❑ Vérifiez que le raccord rapide du tuyau de gaz est connecté à l'entrée de la conduite de gaz sous le centre de la friteuse et vérifiez que la connexion d'entrée de gaz gauche est correctement fermée.
- ❑ Supprimez les onglets de date de l'étiquette de garantie.
- ❑ Assurez-vous que la friteuse est de niveau et correctement fixée conformément au manuel d'utilisation.
- ❑ Effectuez le SETUP de tous les ordinateurs. Référez-vous au manuel.
- ❑ **Relever la version du CONTROLLEUR**_____ **MIB**_____**AIF**_____
  ATO_____**OQS (si applicable)**_____
- ❑ **Assurez-vous que l'heure et la date sont correctement configurées**
- ❑ Programmez les contrôleurs pour les produits à cuire selon les besoins du client - Reportez-vous au manuel du contrôleur.
- ❑ La friteuse est-elle connectée à un **SYSTÈME D'ALIMENTATION EN HUILE EN VRAC / ÉLIMINATION DES DÉCHETS** ☐ **OUI** ☐ **NON**
- ❑ Après avoir configuré la friteuse sur le **SYSTÈME D'ALIMENTATION EN HUILE EN VRAC/ÉLIMINATION DES DÉCHETS** éteindre toute la friteuse à l'aide du bouton RESET au moins 30 secondes ? ☐ **OUI** ☐ **NON**
- ❑ Placez un JIB dans la friteuse (système ATO), ou remplissez le JIB fourni pour le Bulk Oil (le cas échéant). Reportez-vous au manuel du contrôleur.
- ❑ Nettoyer et sécher soigneusement toutes les cuves. Remplissez toutes les cuves d'huile légèrement sous la ligne d'huile froide. Laissez les cuves chauffer jusqu'au point de consigne (voir les vérifications du gaz et de l'électricité ci-dessous) et vérifiez que les températures sont au point de consigne de +/- 5 °F / 2 °C. **Vérifiez que le niveau d'huile est inférieur au capteur de niveau ATO (ligne de niveau d'huile supérieure) mais au-dessus du capteur AIF (niveau d'huile inférieur) (ajouter/retirer de l'huile si nécessaire) et que chaque cuve s'ajuste à l'aide du JIB.**
  REMARQUE : la LED de CHAUFFE doit effectuer 3 cycles avant que le remplissage ne soit activé.
- ❑ Vérifiez la ventilation au dessus de la friteuse afin de vous assurer qu'il n'y ait pas un souffle important dans les cuves et sur les sondes.
- ❑ **Friteuses à GAZ** - Lors de la chauffe, vérifiez la pression du gaz entrant (gaz naturel : 6-14" W.C. ; GPL : 11-14" W.C.). Enregistrez la pression entrante réelle _____. Vérifiez la pression du collecteur du brûleur. Enregistrez la pression réelle du collecteur du brûleur ci-dessous. Vérifier la bonne combustion ; les friteuses doivent avoir une flamme orange vif après environ 1 minute de fonctionnement. Ajustez l'entrée d'air du ventilateur pour obtenir 1,2 à 2,0 uA (micro ampères) sur les modules Fenwal ou 0,3 à 0,9 uA sur les modules de commande capables sur chaque circuit de détection de flamme d'allumeur. Enregistrez les lectures de micro amp ci-dessous.

Gas	Vat #1	Vat #2	Vat #3	Vat #4	Vat #5	Vat # 6	Vat # 7	Vat # 8	Vat # 9	Vat # 10
Pression du Bruleur										
µA Droite										
µA Gauche										

- ❑ **Friteuses ÉLECTRIQUES** - Lors de la chauffe, assurez-vous que la tension appliquée correspond à la plaque signalétique. Assurez-vous que toutes les phases sont équilibrées et qu'il n'y a pas de consommation de courant lorsque le voyant de chauffage du contrôleur est éteint.

Electric	Vat #1	Vat #2	Vat #3	Vat #4	Vat #5	Vat # 6	Vat # 7	Vat # 8	Vat # 9	Vat # 10
L1										
L2										
L3										

- ❑ Vérifiez la présence de toutes les pièces du filtre (bac du filtre, tamis, tampon ou papier, bague de maintien, ramasse-miettes et joints toriques). Inspectez visuellement le serrage de tous les raccords du système de vidange et de retour d'huile.
- ❑ Vérifiez l'alignement du bac du filtre. Le plateau doit glisser doucement en position avec un « **A** » affiché sur le MIB. Assurez-vous que le tube de prélèvement est complètement engagé dans le tube d'aspiration du bac. « **P** » doit être affiché sur le MIB lorsque le plateau est tiré vers l'avant.

Deux (2) heures sont allouées à ce mise en service de la friteuse.

- ❑ Procédez à une filtration automatique ou un filtre OQS (le cas échéant) sur une cuve pour controler le bon fonctionnement de la pompe de filtration et que le système de vidange et de retour ne fuit pas. Si OQS est installé, la valeur TPM/l'huile est bonne _____
- ❑ **Retirer du restaurant les anciens outils de la friteuse et ne laisser sur place que ceux fournis**
- ❑ Le technicien de démarrage est responsable de la formation des opérateurs en suivant les étapes ci-dessous.

Formation FilterQuick™ Fryer

Assurez-vous que tous les participants utilisent les documents de références fournis, d' aide au démarrage, au manuel du contrôleur et au manuel d'utilisation à l'intérieur de la friteuse.

La démonstration et la pratiques sont essentielles pour tous les stagiaires.

ÉQUIPIÉS / PERSONNE(S) EN CHARGE DE LA FILTRATION / MANAGERS

- ❑ **Vue générale**
  - ❑ Fournissez un aperçu de ce qu'est un FilterQuick par rapport à une friteuse traditionnelle - Cuve plus petite, faible volume d'huile
  - ❑ Expliquez les avantages lorsqu'il est utilisé correctement - Utilise moins d'huile, filtre semi-automatique, remplissage automatique
- ❑ **CONTROLLER**
  - ❑ Identifiez les boutons et fonctions du contrôleur FilterQuick™ / LED pour la filtration - Reportez-vous au Guide de démarrage rapide FilterQuick™
    - ❑ Boutons ON/OFF — Démontrer les fonctions complètes et partagées.
    - ❑ Boutons de cycle de cuisson — Démontrez un cycle de cuisson/arrêtez un cycle de cuisson.
    - ❑ Bouton Quitter Cool — Démontrer l'entrée et la sortie du mode Cool d'économie d'énergie.
    - ❑ Bouton Temp — Démonstration d'utilisation : **ON** – Point de consigne et température de la cuve ; **OFF** – Temp, heure, date, versions du logiciel.
    - ❑ Bouton de coche — Démonstration d'utilisation : **ON** – Entrez les codes, répondez aux invites ; **OFF** – Appuyez et maintenez enfoncé pendant 3 secondes : Défilement de l'utilisation du filtre.
    - ❑ Bouton de filtre — Démonstration d'utilisation : Appuyez et relâchez : Cuissons restantes ou pourcentage et cuissons restantes jusqu'à l'invite de filtrage ; Appuyer et maintenir : options de filtrage.
    - ❑ Quitter le balayage — Démonstration d'utilisation : Balayage des éléments de menu programmés et sortie des menus.
    - ❑ Interrupteur de réinitialisation JIB / Interrupteur de remplissage en vrac sur les systèmes d'huile fraîche en vrac
    - ❑ Interrupteur principal (par cuve) (Électrique et US UNIQUEMENT)
    - ❑ Fenêtre d'affichage MIB - « A » pour le problème d'installation du bac de filtre automatique ou « P ». Vérifiez la bonne installation du bac.
    - ❑ Interrupteur de réinitialisation (derrière le boîtier de commande dans les friteuses électriques à l'extrême droite, sous le boîtier de commande dans les friteuses à gaz à l'extrême gauche)
- ❑ **Démonstration du système JIB (JIB et systèmes d'huile en vrac) - Reportez-vous au Guide de démarrage rapide FilterQuick™ et au Manuel d'installation et d'utilisation**
  - ❑ Démonstration de la configuration du JIB
  - ❑ Remplissage des cuves avec de l'huile (Vrac ou JIB)
- ❑ **AUTO TOP-OFF (ATO) – Reportez-vous au Guide de démarrage rapide FilterQuick™ et au Manuel d'installation et d'utilisation**
  - ❑ Instruire la fonction Top Off Oil Empty Display.
  - ❑ Montrer qu'appuyer et maintenir le bouton de réinitialisation JIB après le remplacement du JIB effacera le message de remplissage vide et réinitialisera le système de remplissage
  - ❑ Démonstration du remplissage automatique sur une cuve en déplaçant l'huile hors de la cuve.
- ❑ **FILTRATION – Reportez-vous au Guide de démarrage rapide FilterQuick™ et au Manuel d'installation et d'utilisation**
  - ❑ Démontrer l'assemblage du bac du filtre (Insister sur la nécessité d'un changement quotidien du papier filtre/tampon plus souvent au besoin)
  - ❑ Faites la démonstration de FILTRE. Afficher « FILTER NOW » affiché sur la cuve à filtrer. Expliquez les réponses OUI et NON. Les bulles d'air ne doivent être observées que dans l'unité à filtrée.
  - ❑ Afficher les problèmes de filtration (HUILE TROP FAIBLE - Le niveau d'huile est trop bas pour filtrer ; Erreurs créées en ne changeant pas le papier/le tampon (surveillez le retour de l'huile aux niveaux de la cuve - devrait être là où elle a commencé)
  - ❑ Affichez le message FILTER BUSY en essayant de filtrer ou en exécutant une fonction du menu de filtrage pendant qu'une autre cuve est en train de filtrer.

- ❑ Afficher l'emplacement de la réinitialisation thermique sur le moteur du filtre
- ❑ Des invites de filtrage ont-elles été ajoutées ou démontrées ?

❑ **DÉPANNAGE**

- ❑ Messages d'erreur commun :
  - ❑ La cuve est-elle pleine ? – un problème peut exister dans le système de filtration – Suivez les instructions sur le contrôleur pour vous assurer que tout ou partie de l'huile est renvoyée du bac du filtre.
  - ❑ Drain bouché - Videz le drain - Le drain est-il dégagé ? (Gaz uniquement) - Suivez les instructions sur le contrôleur en utilisant le nouvel outil pour vider le drain.
  - ❑ Filtre occupé - un processus de filtration est en cours dans une autre cuve
  - ❑ Défaillance de la sonde - Le circuit de température a un problème - Éteignez la friteuse et appelez le service
  - ❑ Échec de chauffage – L'unité ne chauffe pas – Éteignez la friteuse et rallumez-la.
  - ❑ Basse Temp - Température de l'huile inférieure au point de consigne - peut se produire pendant le cycle de cuisson
  - ❑ Défaut de récupération - La cuve n'a pas atteint les spécifications minimales pour la récupération de température - Appuyez sur le bouton OUI pour continuer.
  - ❑ Service requis – il existe un problème qui nécessite un technicien.
- ❑ Hot line Frymaster et contact Société de Service / avec numéros de téléphone

EQUIPIER EN CHARGE DE LA FILTRATION / MANAGER

Reportez-vous à Reportez-vous au Guide de démarrage rapide FilterQuick™ et au Manuel du contrôleur FilterQuick™ Chapitre 1

- ❑ **Démontrez le nettoyage quotidien du capteur d'huile et le filtre avec un tampon anti-rayures (gaz uniquement).**
- ❑ **MENU FILTRE (Appuyez et maintenez enfoncé le bouton FILTRE)**
  - ❑ **SYSTÈME D'HUILE NON VRAC**
    - ❑ **Montrer comment accéder au MENU FILTRE**
      - ❑ Montrez la fonction FILTER et expliquer ce qu'elle fait
      - ❑ Montrez la fonction CLEAN et FILTER (nettoyage du capteur d'huile sur les unités à gaz)
      - ❑ Montrez la fonction DISPOSE et expliquez ce qu'elle fait (Utilisation de MSDU)
      - ❑ Montrez la fonction DRAIN TO PAN et expliquez ce qu'elle fait
      - ❑ Montrez la fonction BOIL OUT (ou NETTOYAGE A FOND et expliquez ce qu'elle fait
      - ❑ Montrez la fonction REMPLIR LA CUVE À PARTIR DU BAC et expliquez ce qu'elle fait
  - ❑ **BULK OIL SYSTEM**
    - ❑ **Montrer comment accéder au MENU FILTRE**
      - ❑ Montrez la fonction FILTER et expliquer ce qu'elle fait
      - ❑ Montrez la fonction CLEAN et FILTER (nettoyage du capteur d'huile sur les unités à gaz)
      - ❑ Montrez la fonction DISPOSE et expliquez ce qu'elle fait
      - ❑ Montrez la fonction DRAIN TO PAN et expliquez ce qu'elle fait
      - ❑ Montrez la fonction BOIL OUT (ou NETTOYAGE A FOND et expliquez ce qu'elle fait
      - ❑ Montrez la fonction PAN TO WASTE et expliquez ce qu'elle fait
      - ❑ Montrez la fonction REMPLIR LA CUVE À PARTIR DU BAC et expliquez ce qu'elle fait
      - ❑ Montrez la fonction REMPLIR LA CUVE EN VRAC et expliquez ce que c'est

POUR LES MANAGERS UNIQUEMENT (OU PERSONNE DESIGNEE)

Reportez-vous à Reportez-vous au Guide de démarrage rapide FilterQuick™ et au Manuel du contrôleur FilterQuick™ Chapitre 1

- ❑ **Montrez comment accéder à PROGRAMMATION DU MENU PRINCIPAL – (Appuyez et maintenez CHECK) Code 1650**
  - ❑ Démontrer la configuration des produits, l'affectation d'un élément et l'attribution de boutons
  - ❑ Montrez comment ajouter un nouvel élément de menu - configurez un élément de menu de test (cycle de cuisson court)
  - ❑ Démontrer l'emplacement et l'utilisation de la liste de menu
- ❑ **Montrez comment accéder au MODE INFO (Appuyez et maintenez INFO pendant trois secondes)**
  - ❑ Afficher le menu FILTRE STATISTIQUES
  - ❑ Afficher le menu RÉVISER L'UTILISATION
  - ❑ Afficher le menu DERNIER CHARGEMENT

FRYMASTER

Points clés partagés avec tous les utilisateurs

- **Démarrez une cuisson sur la station de friture en appuyant sur le bouton de cuisson**
- **Nettoyer et filtrer quotidiennement**
- **Changez le tampon filtrant tous les jours ou plus souvent dans les magasins à volume élevé ou ouverts 24/24**
- **Filtrer maintenant ? – Choisissez OUI pour filtrer maintenant ?**
- **Top Off Oil Empty - Changez le JIB et appuyez sur reset (les utilisateurs en vrac remplissent le JIB)**
- **La cuve est-elle pleine ? – Répondez OUI uniquement si l'huile est entre les 2 lignes de niveau. Sinon répondre NON jusqu'à ce que celle-ci atteigne la ligne pour éviter les niveaux d'huile insuffisant**

Date de la Formation_____

Signature du Technicien_____ **Nom Prénom** _____

Signature du Manager _____**Nom Prénom** _____

Autres personnel _____ **Nom Prénom** _____

Société de Service :
Fournir une copie des quatre (4) pages au client et à Frymaster. Conserver une copie pendant deux ans à compter de la date d'installation