

FilterQuick™ FQG30

Friteuse au gaz

Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Ce manuel est mis à jour dès que de nouvelles informations et des modèles sont présentés. Visiter notre site Web pour les derniers manuels.



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.



8 1 9 7 2 7 3

Numéro de pièce : FRY_IOM_8197273 03/2015

FRANÇAIS / FRENCH

 **ATTENTION**

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT DE MANITOWOC FOOD SERVICE AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER OU DE SES CENTRES DE SERVICE AGRÉÉS OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. EN OUTRE, FRYMASTER ET SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES RÉCLAMATIONS, LES DOMMAGES OU LES FRAIS ENGAGÉS PAR LE CLIENT, QUI DÉCOULENT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU EN PARTIE, EN RAISON DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET / OU DE TOUTE PIÈCE PROVENANT D'UN RÉPARATEUR NON AGRÉÉ.

AVIS

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. Un réparateur agréé de Frymaster ou un autre professionnel qualifié devrait effectuer l'installation, l'entretien et les réparations. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant. Pour la définition de « personnel qualifié », reportez-vous au chapitre 1 de ce manuel.

AVIS

Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays ou de la région d'installation. Reportez-vous aux EXIGENCES DES CODES NATIONAUX dans le chapitre 2 de ce manuel.

AVIS AUX CLIENTS DES É.-U.

Cet équipement doit être installé conformément au Code de plomberie de base de la Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et au manuel d'assainissement relatif aux services alimentaires de la U.S. Food and Drug Administration (FDA).

AVIS

Les dessins et les photos utilisés dans ce manuel visent à illustrer les procédures d'utilisation, les procédures de nettoyage et les procédures techniques et peuvent ne pas correspondre exactement aux procédures d'utilisation sur site édictées par la direction.

AVIS

Cet appareil est conçu pour être utilisé avec des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et dans les entreprises commerciales telles que les boulangeries, boucheries, etc., mais non pour la production continue en série de nourriture.

**AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS DE CONTRÔLEURS
ÉTATS-UNIS**

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne risque pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B.

CANADA

This digital apparatus does not exceed the Class A or B limits for radio noise emissions as set out by the ICES-003 standard of the Canadian Department of Communications.

 DANGER

L'installation, le réglage, la maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur cet appareil. Seul un personnel de maintenance qualifié a le droit de convertir cet appareil à l'utilisation d'un gaz autre que celui pour lequel il était configuré à l'origine.

 DANGER

Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Questions? Appelez la ligne directe Frymaster au 1-800-551-8633.

 AVERTISSEMENT

Après installation d'une friteuse au gaz et après n'importe quel entretien au système de gaz d'une friteuse - collecteur, valve, brûleur, etc. - veuillez vérifier pour toute fuite de gaz sur tous les raccordements. Appliquer une solution savonneuse épaisse sur tous les raccordements et s'assurer qu'il n'y a aucune bulle. Il ne devrait y avoir aucune odeur de gaz.

AVIS

Le Commonwealth du Massachusetts exige que tous les produits à gaz soient installés par un plombier ou un tuyauteur agréé.

⚠ DANGER

Il faut prévoir limiter le mouvement de cet appareil sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. Les friteuses simples équipées de pieds doivent être stabilisées en installant des sangles d'ancrage. Toutes les friteuses équipées de roulettes doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue. Si vous utilisez une conduite flexible à gaz, vous devez raccorder à tout moment un câble de retenue supplémentaire quand vous utilisez la friteuse.

⚠ ATTENTION

Aucune garantie n'est fournie pour toute friteuse Frymaster utilisée dans une installation ou une concession mobile ou marine. La protection de garantie est seulement offerte pour des friteuses installées conformément aux procédures décrites dans ce manuel. Les conditions de concession mobile ou marine de cette friteuse devraient être évitées afin de s'assurer d'un rendement optimal.

⚠ DANGER

Le rebord avant de la friteuse n'est pas une marche ! Ne pas monter sur la friteuse Vous risquez d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile chaude.

⚠ DANGER

Ne pas entreposer d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.

⚠ DANGER

Ne pas vaporiser d'aérosols à proximité de cet appareil tandis qu'il est en fonction.

⚠ DANGER

Les instructions à suivre si l'opérateur détecte une odeur de gaz ou une fuite de gaz doivent être affichées à un endroit visible. Se procurer ces informations auprès de l'entreprise de gaz locale ou au fournisseur de gaz.

⚠ DANGER

Ce produit contient des produits chimiques connus dans l'État de Californie comme causant le cancer et/ou des malformations à la naissance ou d'autres problèmes de reproduction.

L'utilisation, l'installation et la maintenance de ce produit risquent de vous exposer à des particules de laine de verre ou fibres de céramiques, silice cristalline et/ou d'oxyde de carbone. L'inhalation de particules de laine de verre ou de fibres de céramique est connue dans l'État de Californie comme causant le cancer. L'inhalation d'oxyde de carbone est connue dans l'État de Californie comme causant des malformations à la naissance ou d'autre problème de reproduction.

⚠ DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses munies d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas taper la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous allez déformer la bande et compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

⚠ DANGER

L'installation, le réglage, la maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur cet appareil.

AVIS

L'appareil doit être installé et utilisé de telle manière que toute l'eau ne puisse pas entrer en contact avec la graisse ou l'huile.

⚠ DANGER

Conserver tous les éléments hors des drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.

⚠ DANGER

Avant de déplacer, tester, effectuer la maintenance ou toute réparation sur votre friteuse Frymaster, veuillez débrancher TOUS les cordons électriques de l'alimentation électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

Faire attention et utiliser le dispositif de protection approprié pour éviter le contact avec de l'huile chaude ou les surfaces qui peuvent causer des brûlures graves ou des blessures.



FRITEUSES AU GAZ DE LA SÉRIE FILTERQUICK™ FQG30 Guide d'installation et d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : Informations générales

1.1	Applicabilité et validité	1-1
1.2	Consignes de sécurité.....	1-1
1.3	Informations de contrôleur.....	1-2
1.4	Informations relatives à l'Union Européenne.....	1-2
1.5	Description du matériel	1-3
1.6	Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance.....	1-3
1.7	Définitions.....	1-3
1.8	Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport.....	1-4
1.9	Lecture des numéros de modèle	1-5
1.10	Commande de pièces et réparations	1-5

CHAPITRE 2 : Instructions d'installation

2.1	Exigences générales d'installation	2-1
2.1.1	Dégagement et ventilation	2-1
2.1.2	Exigences du code national	2-2
2.1.3	Exigences de mise à la terre électrique	2-3
2.1.4	Exigences en Australie	2-3
2.2	Installation des roulettes ou des pieds.....	2-3
2.3	Préparatifs avant raccordement.....	2-4
2.4	Connexion au réseau de gaz	2-6
2.5	Conversion à un autre type de gaz	2-9
2.6	Emplacement de la friteuse.....	2-10
2.7	Installation du socle du JIB.....	2-11

CHAPITRE 3 : Mode d'emploi

3.1	Mode d'emploi et programmation du contrôleur.....	3-2
3.2	Configuration de l'équipement et procédures de démarrage.....	3-2
3.2.1	Configuration.....	3-2
3.2.2	Allumage de la friteuse	3-3
3.3	Arrêt de la friteuse.....	3-4
3.4	Système d'appoint automatique Oil Attendant™	3-5
3.4.1	Installation du réservoir d'huile	3-5
3.4.2	Changements d'huile réguliers.....	3-6

CHAPITRE 4 : Instructions de filtrage

4.1	Introduction	4-1
4.2	Préparation du système de filtrage pour utilisation avec papier ou tampon	4-1
4.3	FilterQuick™ avec filtrage du bout des doigts.....	4-2
4.4	Dépannage du FilterQuick™ avec filtrage du bout des doigts	4-3
4.4.1	Filtrage incomplet	4-3
4.4.2	Erreur d'évacuation bouchée	4-4

4.5	Filtre occupé.....	4-4
4.6	Vidange et remplissage de bac et mise au rebut de l'huile déchet.....	4-5
CHAPITRE 5 : Maintenance préventive		
5.1	Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse.....	5-1
5.2	Contrôles et maintenance quotidiens.....	5-1
	5.2.1 Inspection de la friteuse pour tout dommage	5-1
	5.2.2 Nettoyage du cabinet intérieur et extérieur de la friteuse.....	5-1
	5.2.3 Nettoyage du système de filtrage du FilterQuick.....	5-1
	5.2.4 Nettoyage du bac du filtre, des composants détachables et des accessoires	5-2
	5.2.5 Nettoyage du capteur de niveau d'huile.....	5-2
5.3	Contrôles et maintenance hebdomadaires.....	5-2
	5.3.1 Vidange et nettoyage de la cuve	5-2
	5.3.2 Ébullition du bassin de friture	5-3
5.4	Contrôles et maintenance mensuels	5-3
	5.4.1 Vérification de la précision de point de consigne du FilterQuick™	5-3
5.5	Contrôles et maintenance trimestriels.....	5-4
	5.5.1 Remplacement des joints toriques.....	5-4
5.6	Contrôles et maintenance semi-annuels.....	5-4
	5.6.1 Nettoyage de la buse d'aérage du robinet de gaz.....	5-4
	5.6.2 Contrôle de la pression de la rampe des brûleurs	5-4
5.7	Inspection périodique ou annuelle du système	5-4
	5.7.1 Friteuse.....	5-4
	5.7.2 Système de filtration du bout des doigts du FilterQuick™	5-5
	5.7.3 Nettoyage de la soufflante d'air de combustion.....	5-6
CHAPITRE 6 : Dépannage de l'opérateur		
6.1	Introduction.....	6-1
6.2	Dépannage.....	6-2
	6.2.1 Problèmes du contrôleur et du chauffage.....	6-2
	6.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage.....	6-3
	6.2.3 Problèmes d'élévation de panier	6-3
	6.2.4 Problèmes de filtrage.....	6-4
	6.2.5 Problèmes de système d'appoint automatique	6-5
	6.2.6 Codes d'erreur	6-5
	6.2.7 Test de limite supérieure	6-6
ANNEXE A : Instructions de réservoir d'huile		
ANNEXE B : Instructions de préparation du JIB de shortening solide		
ANNEXE C : Instructions d'utilisation de l'unité de fonte de shortening solide		

FRITEUSE AU GAZ DE LA SÉRIE FILTERQUICK™ FQG30

CHAPITRE 1 : INFORMATIONS GÉNÉRALES

REMARQUE : La friteuse Frymaster FilterQuick™ FQG30 nécessite une démonstration et formation du démarrage avant que les opérations normales du restaurant puissent débuter.

1.1 Applicabilité et validité

La friteuse au gaz de la série FilterQuick™ FQG30, avec la technologie SMART4U®, a été approuvée par l'Union Européenne pour la vente et l'installation dans les pays suivants de l'UE : AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT et SE.

Ce manuel est uniquement applicable et valable pour toutes les friteuses au gaz de la série FilterQuick^{MC} FQG30 vendues dans les pays francophones, y compris ceux de l'Union Européenne. En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié, comme indiqué à la section 1.7.

1.2 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement les instructions de ce manuel. Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations à bordure double, semblables à celles qui suivent.

MISE EN GARDE

Les encadrés **MISE EN GARDE** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui **risquent de causer ou de produire un défaut de fonctionnement de votre système.**

AVERTISSEMENT

Les encadrés **AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui **risquent de causer ou de produire des dommages à votre système** et qui pourraient entraîner des défauts de fonctionnement.

DANGER

Les encadrés **DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui **risquent de causer ou de produire des blessures au personnel**, et qui pourraient causer des dommages ou une défaillance de votre système.

Votre friteuse est équipée de systèmes de sécurité :

1. La détection d'une haute température coupe l'arrivée de gaz aux brûleurs en cas de panne du thermostat de commande.

2. Un interrupteur de sécurité proposé en option et intégré à la vanne de vidange empêche l'allumage des brûleurs avec la vanne de vidange même partiellement ouverte.

1.3 Informations de contrôleur

CONFORMITÉ FCC

Cet équipement a été testé et trouvé conforme aux limites pour un dispositif numérique de classe A, conformément à la Partie 15 des règlements de la FCC. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand le matériel fonctionne dans un environnement commercial. Ce matériel produit, utilise et peut rayonner une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Le fonctionnement du matériel dans une zone résidentielle causera probablement des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger ces interférences à ses propres frais.

L'utilisateur est prévenu que toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'utilisateur.

Si nécessaire, l'opérateur devra consulter le revendeur ou un technicien radio/TV compétent pour toute suggestion supplémentaire.

L'utilisateur peut trouver utile la brochure suivante, publiée par la Commission Fédérale des Communications (FCC) : « Comment identifier et résoudre les problèmes d'interférences Radio-TV » (How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems). Cette brochure est disponible depuis le U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informations relatives à l'Union Européenne

L'Union Européenne (UE) a défini certaines normes spécifiques concernant le matériel de ce type. Chaque fois qu'il existe une différence entre des normes de l'UE et des normes non UE, les informations ou instructions concernées sont identifiées au moyen d'encadrés grisés similaires à celui figurant ci-dessous.

Norme non-CE pour les pressions d'arrivée de gaz		
Pression	Minimum	Maximum
Naturel	6 po. W.C.	14 po. W.C.
	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
Propane	11 po. W.C.	14 po. W.C.
	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

1.5 Description du matériel

Les friteuses à gaz à haut rendement de la série FilterQuick™ FQG30 utilisent un système unique de brûleurs infrarouges qui utilise jusqu'à 43 % d'énergie en moins pour faire cuire le même volume que les friteuses conventionnelles. Les modèles de cette gamme comprennent les variantes de FQG. Ces modèles ont un système de filtrage FilterQuick^{MC} du bout des doigts intégré situé sous la friteuse la plus à gauche d'une batterie de friteuses.

Toutes les friteuses à gaz de la série FilterQuick™ FQG30 sont sans couvercles et sans tubes et ont une ouverture de la taille de la main donnant accès à la zone froide au fond de la cuve, ce qui facilite le nettoyage du bassin de friture en acier inoxydable.

La chaleur est fournie par une paire de brûleurs infrarouges montés de part et d'autre du bassin de friture. L'air de combustion pour les brûleurs est alimenté par une soufflerie montée sur l'avant du bassin de friture. Les friteuses à gaz de la série FilterQuick™ FQG30 peuvent être configurées pour du gaz naturel, du propane (LP) ou du gaz manufacturé, à la demande du client.

Chaque bassin de friture est équipé d'une sonde de température permettant le contrôle précis de la température.

Toutes les friteuses à gaz de la série FilterQuick™ FQG30 sont fournies de série avec l'allumage électronique, et le mode de cycle de fusion. Les friteuses FilterQuick™ FQG30 sont contrôlées par un contrôleur FilterQuick™. Les friteuses de cette série viennent avec des bacs de cuisson pleins ou fracturés, et peuvent être achetées avec deux, trois ou quatre bacs de cuisson.

Toutes les friteuses de cette série exigent une source externe d'alimentation c.a. Les appareils peuvent être configurés pour des tensions allant de 100 à 240 V c.a.

Les friteuses de la série FilterQuick™ FQG30 sont expédiées complètement assemblées. Toutes les friteuses sont expédiées avec un sachet d'accessoires standard. Chaque friteuse est réglée, testée et inspectée à l'usine avant sa mise en caisse pour l'expédition.

1.6 Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance

Le mode d'emploi du matériel Frymaster a été préparé pour une utilisation exclusive par un personnel qualifié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.7. **L'ensemble de l'installation et de la maintenance du matériel Frymaster doit être confié à un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, certifié, licencié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.7.**

1.7 Définitions

OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

Les opérateurs dits « qualifiés ou autorisés » sont ceux qui ont lu attentivement les informations de ce manuel et se sont familiarisés avec les fonctions du matériel ou qui ont eu une expérience passée avec le mode d'emploi du matériel traité dans ce manuel.

PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ

Le personnel d'installation qualifié regroupe les personnes, firmes, entreprises et/ou sociétés qui, soit en personne, soit par l'intermédiaire d'un représentant, se consacrent à l'installation d'appareils à gaz et en assument la responsabilité. Le personnel qualifié doit avoir l'expérience d'un tel travail, bien connaître toutes les précautions liées au gaz et se conformer à toutes les exigences des codes nationaux et locaux en vigueur.

PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ

Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Frymaster et ont été autorisées par Frymaster, L.L.C. à exécuter la maintenance sur le matériel. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces et avoir en stock un nombre minimum de pièces destinées aux appareils Frymaster. Une liste de centres de services autorisés (FAS) de Frymaster est située sur le site Web de Frymaster à www.frymaster.com/service. *Veillez utiliser du personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre appareil.*

1.8 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Votre matériel Frymaster a été minutieusement inspecté et emballé avant sa sortie d'usine. Le transporteur endosse la pleine responsabilité d'une livraison à bon port et en état dès son acceptation du matériel.

Que faire si votre matériel arrive endommagé :

1. **Veillez soumettre immédiatement une réclamation en dommages-intérêts**, indépendamment de l'ampleur des dégâts.
2. **Veillez inspecter le matériel pour vérifier toute absence de signe visible de perte ou de dommages** et s'assurer que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.
3. **Les pertes ou dommages non apparents** qui n'étaient pas visibles avant le déballage du matériel doivent être relevés et signalés **immédiatement** au transporteur dès leur dépistage. Une réclamation en dommages-intérêts non apparents doit être soumise dans les 15 jours qui suivent la date de livraison. Veillez conserver le carton d'expédition pour inspection.

Frymaster **N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES OU PERTES ENCOURUS PENDANT LE TRANSPORT.**

1.9 Lecture des numéros de modèle



1.10 Commande de pièces et réparations

Pour vous aider rapidement, le centre de service après-vente ou le service technique de Frymaster vous demandera certaines informations sur votre matériel. La plupart de ces informations sont imprimées sur une plaque signalétique située derrière la porte de la friteuse. Les numéros de référence des pièces se trouvent dans le manuel des pièces et d'entretien. Veuillez passer vos commandes de pièces directement auprès de votre centre de service après-vente (FAS) ou votre distributeur. Une liste de centres de services autorisés (FAS) de Frymaster est située sur le site Web de Frymaster à www.frymaster.com/service. Si vous n'avez pas accès à cette liste, contactez le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711 ou par courriel à service@frymaster.com.

Votre centre de service après-vente (FAS) ou votre distributeur vous fournira les informations nécessaires concernant toute réparation. Le service peut également être obtenu en appelant le service après vente de Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711 ou par courriel à service@frymaster.com. Lors d'une demande de réparation ou de pièces de rechange, soyez prêt à fournir les informations suivantes :

Numéro de modèle : _____
Numéro de série : _____
Type de gaz et tension : _____
Numéro de pièce : _____
Quantité nécessaire : _____

Outre le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz, soyez prêt à décrire la nature du problème et à fournir toute information susceptible d'être utile à la résolution du problème.

VEUILLEZ CONSERVER ET RANGER CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

FRITEUSE AU GAZ DE LA SÉRIE FILTERQUICK^{MC} FQG30

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation

Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel, doit effectuer l'ensemble de l'installation et de la maintenance sur le matériel Frymaster.

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel.

Respectez cette consigne concernant l'installation, la conversion à un autre type de gaz ou une autre maintenance sur cet appareil sous peine d'annuler la garantie de Frymaster et d'endommager le matériel ou blesser le personnel.

En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes et réglementations locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes et réglementations.

DANGER

Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse sans couvercle sur sa cuve d'huile chaude à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de grill et de cuisinière à gaz.

À sa livraison, inspecter minutieusement la friteuse pour vous assurer qu'elle ne présente pas de signes visibles ou non apparents de dommages. (Se référer à **Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport** au chapitre 1.)

2.1.1 Dégagement et Ventilation

La ou les friteuses doivent être installées en prévoyant un dégagement de 150 mm des deux côtés et à l'arrière quand elles sont installées à côté d'une construction inflammable; aucun dégagement n'est obligatoire lors d'une installation à côté d'une construction ininflammable. Un dégagement minimum de 600 mm doit être prévu sur l'avant de la friteuse.

AVERTISSEMENT

Ne pas bloquer la zone autour de la base ou sous les friteuses.

DANGER

Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Questions? Appelez la ligne directe Frymaster au 1-800-551-8633.

L'une des considérations les plus importantes pour le fonctionnement efficace de la friteuse est la ventilation. Assurez-vous que la friteuse est installée de sorte que les gaz de combustion soient efficacement éliminés et que le système de ventilation de la cuisine ne produise pas de courants d'air qui interfèrent avec le fonctionnement des brûleurs.

L'ouverture du conduit de fumée ne doit pas être placée près de l'admission du ventilateur d'évacuation et la friteuse ne doit jamais voir son conduit de fumée prolongé à la manière d'une « cheminée ». Un conduit de fumée à rallonge modifiera les caractéristiques de combustion de la friteuse, entraînant un temps de reprise plus long. Très souvent, il cause par ailleurs un retard de l'allumage. Pour fournir la circulation d'air nécessaire à une bonne combustion et au bon fonctionnement des brûleurs, les zones avoisinant l'avant, les côtés et l'arrière de la friteuse doivent être dégagées.

 **DANGER**

Cet appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher l'occurrence de concentrations inacceptables de substances nocives à la santé du personnel présent dans la pièce où il est installé.

Les friteuses doivent être installées à un endroit doté d'une alimentation en air et d'une ventilation adéquates. Des distances adéquates doivent être maintenues de la sortie du conduit de fumée de la friteuse au bord inférieur de la série de filtres de ventilation. Les filtres doivent être installés à 45°. Placez un plateau perforé sous le bord le plus bas du filtre. Pour les installations aux É.-U., la norme NFPA No 96 énonce, « Une distance minimum de 450 mm devrait être maintenue entre la sortie de combustion et le bord inférieur du filtre de graisse. » *Frymaster recommande une distance minimum de 24 po (600 mm) de la sortie de combustion au bord inférieur du filtre quand l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.*

Pour les installations aux États-Unis, les informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation se trouvent dans la norme NFPA citée ci-dessus. Un exemplaire de la norme est disponible auprès de la National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

2.1.2 Exigences du code national

Le type de gaz pour lequel la friteuse est configurée est estampillé sur la plaque signalétique attachée derrière la porte de la friteuse. Connectez une friteuse estampillée « NAT » uniquement à du gaz naturel, « PRO » à du propane et « MFG » à du gaz manufacturé.

L'installation doit être effectuée avec un connecteur à gaz conforme aux codes nationaux et locaux et, le cas échéant, aux codes CE. Les raccords à démontage rapide, le cas échéant, doivent également être conformes aux codes nationaux, locaux et, le cas échéant, aux codes CE. En l'absence de codes nationaux, l'installation doit être conforme au code national du gaz combustible. ANSI Z223.1/NFPA 54 ou le code d'installation du gaz naturel et propane, CSA B149.1, tel qu'applicable, y compris :

1. L'appareil et sa soupape individuelle d'arrêt doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation de gaz pendant tout test de pression de système à des pressions de test dépassant 3,5 kPa.
2. L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation de gaz en fermant la soupape individuelle d'arrêt pendant tout test de pression de système à des pressions de test égales ou moins de 3,5 kPa.

2.1.3 Exigences de mise à la terre électrique

Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre conformément à tous les codes nationaux et locaux en vigueur et, le cas échéant, aux codes CE. En l'absence de codes locaux, l'appareil doit être mis à la terre conformément au code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 ou le code canadien de l'électricité, CSA C22.2, tel qu'applicable. Toutes les unités (cordon d'alimentation branché ou branché en permanence) doivent être reliées à l'alimentation du système avec mise à la terre. Un diagramme des câblages se trouve derrière la porte de la friteuse. Pour les tensions adéquates, se référer à la plaque des valeurs nominales derrière la porte de la friteuse.



La borne de mise à la terre équipotentielle permet à tous les équipements dans le même emplacement d'être branchés électriquement pour s'assurer qu'il n'y a aucune différence de potentiel électrique entre les unités, ce qui pourrait être dangereux.

DANGER

Cet appareil est équipé d'une fiche à trois branches (terre) qui protège contre les décharges électriques et doit être branchée directement sur une prise de terre. Ne coupez pas, ni ne supprimez ou contournez la lame de mise à la terre de cette fiche !

DANGER

Pour fonctionner, cet appareil exige une alimentation électrique. Fermer la soupape de gaz (OFF) en cas de panne de courant prolongée. Ne pas essayer d'utiliser cet appareil durant une panne de courant.

2.1.4 Exigences en Australie

L'installation devra être conforme aux normes AS 5601/AG 601, réglementations locales en matière de gaz et électricité et toute autre réglementation pertinente.

Si des roulettes sont ajoutées, l'installation doit respecter les normes AS5601 et AS1869.

2.2 Installation des roulettes ou des pieds

Selon la configuration commandée, votre friteuse peut être expédiée sans les roulettes ou les pieds installés. **N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL SANS ROULETTES OU PIEDS. Si l'appareil demande l'installation de roulettes ou de pieds, installez-les conformément aux instructions fournies dans votre paquet d'accessoires.**

Sur un appareil avec des roulettes; l'installation doit être effectuée avec un connecteur qui est conforme à la norme ANSI Z21.69 et CSA 6.16 « Standard for Moveable Gas Appliances » et un dispositif de déconnexion rapide qui est conforme à la norme ANSI Z21.41 et CSA 6.9 « Standard for Quick-Disconnect Devices ».

2.3 Préparatifs avant raccordement



DANGER

NE connectez PAS cet appareil au réseau de gaz avant de réaliser chaque étape de cette section.

Une fois la friteuse placée sous la hotte aspirante, assurez-vous que les opérations suivantes ont été réalisées :

- 1 Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. Si vous utilisez un flexible à gaz, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue quand vous utilisez la friteuse. Le câble de retenue et les instructions d'installation sont emballés avec le boyau dans le kit d'accessoires qui a été expédié avec le cuiseur.



DANGER

Ne pas fixer d'égouttoir-tablier à une friteuse simple, sous peine de la rendre instable, de la faire basculer et de causer des blessures. L'appareil doit rester à tout moment à l'écart de matériaux combustibles.

2. Calez les friteuses équipées de pieds en les dévissant à environ 1 po (2,5 cm) de hauteur, avant de les ajuster pour que la friteuse ne bouge pas et soit à la bonne hauteur sous la hotte aspirante. Frymaster recommande une distance minimale de 24 pouces (600 mm) entre la sortie de combustion et le bord inférieur du filtre lorsque l'appareil consomme plus de 120 000 BTU à l'heure. **REMARQUE** : Les friteuses équipées de roulettes n'ont pas de dispositif intégré de mise à niveau. Le sol sur lequel sont installées les friteuses doit être uniformément plat.
3. Testez le système électrique de la friteuse :
 - a. Branchez le ou les cordons électriques de la ou des friteuses sur une prise électrique de terre.
 - b. Placer l'interrupteur de l'interrupteur à la position **Marche**. Vérifier que l'affichage indique **ON-CYCL**.
 - c. Placer l'interrupteur de l'alimentation de l'ordinateur en position **Arrêt**. Vérifier que l'affichage indique **Arrêt**.
4. Reportez-vous à la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse pour déterminer si le brûleur de la friteuse est configuré pour le type correct de gaz avant de connecter le raccord à démontage rapide ou le tuyau de la friteuse au réseau de gaz.
5. S'assurer que les pressions minimale et maximale du réseau de gaz correspondant au type de gaz à utiliser sont conformes aux tableaux ci-joints.

Norme CE					
pour les pressions d'arrivée de gaz					
pour les friteuses fabriquées après avril 1999					
Pression	Gaz (mbar) ⁽¹⁾	diamètre de l'orifice		Pression du régulateur	
		Cuve double	Cuve double	Cuve double	Cuve double
G20	20	2 x 3.18	2 x 3.18	7 mbar	8 mbar
G25	20 or 25	2 x 3.18	2 x 3.18	10 mbar	11.2 mbar
G30	28/30 or 50	2 x 1.95	2 x 1.95	17 mbar	17 mbar
G31	37 or 50	2 x 1.95	2 x 1.95	20.6 mbar	20.6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

pour les pressions d'arrivée de gaz		
Pression	Minimum	Maximum
Naturel	6 po. W.C.	14 po. W.C.
	1,49 kPa	3,48 kPa
	14,93 mbar	34,84 mbar
Propane	11 po. W.C.	14 po. W.C.
	2,74 kPa	3,48 kPa
	27,37 mbar	34,84 mbar

6. Sur les friteuses équipées d'un système FootPrint Pro ou de paniers automatiques, branchez les cordons électriques sur une prise secteur située derrière la friteuse.

2.4 Connexion au réseau de gaz

DANGER

Avant de connecter un nouveau tuyau à cet appareil, il faut insuffler de l'air à l'intérieur pour éliminer toutes les matières étrangères. La présence de matières étrangères dans les commandes des brûleurs ou de gaz compromettront le fonctionnement du système et risquent de le rendre dangereux.

DANGER

L'appareil et sa soupape individuelle d'arrêt doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation de gaz pendant tout test de pression de système à des pressions de test dépassant 3,45 kPa afin d'éviter des dommages aux tubes et soupapes de gaz de la friteuse.

DANGER

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation de gaz en fermant la soupape individuelle d'arrêt pendant tout test de pression de système à des pressions de test égales ou moins de 3,45 kPa.

DANGER

L'allumage à vide de votre appareil causera des dommages au bassin de friture et risquera de causer un incendie. Toujours s'assurer que l'huile de cuisson ou l'eau se trouve dans le bassin de friture avant d'allumer l'appareil.

DANGER

Toutes les connexions doivent être rendues étanches avec de la pâte à joint adaptée au gaz utilisé et toutes les connexions doivent être testées avec une solution d'eau savonneuse avant d'allumer les veilleuses.

Ne jamais utiliser d'allumettes, de bougies ou autre source d'ignition pour vérifier les fuites. Si vous détectez des odeurs de gaz, coupez l'arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz du réseau et contactez immédiatement la compagnie de gaz locale ou une agence de maintenance agréée.

Le diamètre de la conduite de gaz utilisée pour l'installation est très importante. Si elle est trop étroite, la pression de gaz à la rampe de brûleurs sera faible. Ceci risque de ralentir la reprise et de retarder l'allumage. La conduite d'arrivée de gaz réseau doit mesurer au moins 38 mm (1 ½ po) de diamètre. Se référer au tableau ci-dessous pour les diamètres minimums des tuyaux de raccordement.

Tailles de tuyau à gaz (La taille minimum du tuyau d'arrivée doit être de 41 mm (1 ½ po))			
Pression	Unité simple	2 ou 3 unités	4 unités ou plus*
Naturel	3/4 po. (22 mm)	1 po. (28 mm)	1/4 po. (36 mm)
Propane	1/2 po. (15 mm)	3/4 po. (22 mm)	1 po. (28 mm)
Manufacturé	1 po. (28 mm)	1/4 po. (36 mm)	1/2 po. (41 mm)

* Pour les distances de plus de 6 m (20 pi) et/ou plus de 4 raccords ou coudes, augmentez la connexion d'une taille de tuyau.

La friteuse au gaz de la série FilterQuick^{MC} FQG30 a reçu la marque CE pour les pays et catégories de gaz indiqués dans le tableau ci-dessous. **REMARQUE** : L'apport de chaleur nominal (QN) est de 21 kW, à l'exception de AT, DE, LU et de la catégorie 3P/B, pour lesquels il est de 23 kW.

AVIS : Australie seulement

L'interrupteur de pression d'air sur le ventilateur de combustion devrait indiquer : Unités de bac de cuisson plein-122pa (0,5 po C.E) et pour les unités de bac de cuisson fracturés-180pa (0,72 po C.E).

Catégories de gaz approuvées CE par pays			
PAYS	CATÉGORIES	GAZ	PRESSIION (MBAR)
AUTRICHE (AT)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIQUE (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DANEMARK (DK)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCE (FR)	I12Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	I12Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLANDE (FI)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALLEMAGNE (DE)	I12ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
GRÈCE (GR)	I12H3+	G31	50
		G20	20
ITALIE (IT)	I12H3+	G30, G31	28-30, 37
		G20	20
IRLANDE (IE)	I12H3+	G30, G31	28-30, 37
		G20	20
LUXEMBOURG (LU)	I12E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
PAYS-BAS (NL)	I12L3P	G25	25
		G31	50
	I12L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORVÈGE (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ESPAGNE (ES)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	I12H3P	G20	20
		G31	37, 50
SUÈDE (SE)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ROYAUME-UNI (UK)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

Norme CE

Le débit d'air requis pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m³/h par kW.

- 1 Connectez le tuyau à démontage rapide au raccord à démontage rapide de la friteuse, sous l'avant de la friteuse, et à la conduite de réseau de gaz du bâtiment.

REMARQUE : Certaines friteuses sont configurées pour une connexion rigide à la conduite de réseau de gaz. Ces appareils se connectent au réseau de gaz par l'arrière.

Si vous utilisez une graisse pour filetage, utilisez de très petites quantités sur les filets mâles uniquement. Utilisez une graisse pour filetage qui ne soit pas affectée par l'action chimique des gaz GPL (la graisse pour filetage Loctite™ PST56765 en est une). NE PAS appliquer de graisse sur les deux premiers filets car il risque de s'infiltrer dans le flux de gaz, ce qui provoquera l'obturation des orifices des brûleurs et/ou du robinet.

2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la friteuse et assurez-vous que les tuyaux et raccords ne fument pas. Pour cela, veuillez utiliser une solution savonneuse.
3. Fermez la vanne de vidange de la friteuse et remplissez la cuve d'eau ou d'huile jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur à l'arrière de la cuve. Mettre en marche la friteuse tel que décrit dans la rubrique « Instructions d'allumage » au Chapitre 3 de ce manuel.

⚠ DANGER

L'allumage à vide de votre appareil causera des dommages au bassin de friture et risquera de causer un incendie. Assurez-vous toujours que de l'huile de cuisson ou de l'eau se trouve dans la cuve avant d'allumer l'appareil.

4. À ce moment-là, vous devez faire vérifier la pression à la rampe de brûleurs par la compagnie de gaz locale ou un agent de maintenance agréé. Les tableaux ci-dessous et de la page suivante répertorient les pressions de gaz de la rampe de brûleurs pour les divers types de gaz utilisables avec ce matériel.

Gaz naturel Lacq (G20) à moins de 20 mbar	7	8
Gaz naturel Gronique* (G25) à moins de 25 mbar	10	11.2
Gaz naturel Gronique (G25) à moins de 20 mbar	10	11.2
Butane/Propane (G30) à 28/30 ou 50 mbar	17	17
Propane (G31) à moins de 37 ou 50 mbar	20.6	20.6
* G25 en Belgique = 7,0 mbar (simple ou double)		

Norme non-CE	
Pressions de gaz à la rampe de brûleur	
Pression	Gaz
Naturel	3.20 po. W.C. 0,80 kPa
Propane	8.25 po. W.C. 2,5 kPa

5. Vérifier les réglages programmés de thermostat. (Se référer au chapitre 1 du manuel du contrôleur FilterQuick^{MC} pour les instructions de programmation de la valeur de consigne pour votre contrôleur.)

2.5 Conversion à un autre type de gaz

⚠ DANGER

Cet appareil a été configuré à l'usine pour un type spécifique de gaz. La conversion d'un type de gaz à un autre exige l'installation de composants de conversion spécifiques au gaz. Les instructions de conversion sont comprises avec les trousseaux de conversion.

La conversion à un autre type de gaz sans installer les composants adéquats de conversion risque de provoquer un incendie ou une explosion. **NE JAMAIS RACCORDER CET APPAREIL À UN RÉSEAU DE GAZ POUR LEQUEL IL N'A PAS ÉTÉ CONFIGURÉ!**

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel.

Les friteuses à gaz de la série Filterquick™ FQG30 fabriquées pour les pays non CE utilisent des brûleurs différents pour chaque type de gaz. Les brûleurs des friteuses construites pour du propane ont un revêtement gris spécial sur les blocs de brûleurs qui leur permet de résister à la valeur calorifique supérieure du propane. Les brûleurs conçus pour une utilisation sur des friteuses à propane peuvent être utilisés sur les friteuses à gaz naturel, mais le contraire n'est pas vrai.

Kits de conversion de gaz non CE

Gaz naturel à propane

BAC CUISSON PLEIN PN 826-2965

BAC CUISSON DOUBLE PN 826-2966

Propane à gaz naturel

BAC CUISSON PLEIN PN 826-2967

BAC CUISSON DOUBLE PN 826-2968

Trousseaux de conversion de gaz non CE pour l'Australie

Gaz naturel à propane

BAC CUISSON PLEIN PN 826-2969

BAC CUISSON DOUBLE PN 826-2970

Propane à gaz naturel

BAC CUISSON PLEIN PN 826-2971

BAC CUISSON DOUBLE PN 826-2972

Les appareils fabriqués pour l'exportation vers les pays de l'UE sont équipés de brûleurs « universels » utilisables avec du gaz naturel (G20, G25) ou du butane (G30) et du propane (G31).

Trousseaux de conversion de gaz CE pour robinet de gaz 810-1715

**G20 ou G25 (naturel) à gaz G30 ou G31 :
PN 826-2975**

**G30 ou G31 à G20 ou G25 (naturel) :
PN 826-2976**

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE GAZ CE

1. Entre les gaz naturels du type G20 et G25, ajustez la pression de gaz au régulateur. (Reportez-vous au tableau des pressions de gaz de rampe de brûleurs standard CE.) Ne modifiez pas l'orifice.
2. Entre un gaz 2e famille (G25 ou G30) et un gaz 3e famille (butane G30 ou propane G31) :
 - a. Changer les orifices.
 - b. Ajustez la pression de la rampe de brûleurs.
3. Retirer la vieille plaque signalétique et la retourner à Frymaster. Apposer la nouvelle plaque signalétique fournie avec le kit de conversion en remplacement de la vieille plaque indiquant que le gaz a été converti.
4. Si la langue de destination change, remplacer la plaque signalétique. Appelez votre agent de maintenance local ou KES pour obtenir un kit d'étiquettes. La langue de référence apparaît au coin de l'étiquette.

2.6 Emplacement de la friteuse

1. Dès que la friteuse est placée à la station de cuisson, utiliser un niveau de charpentier placé en travers de la partie supérieure du bassin de friture pour vérifier que l'unité est au niveau, à la fois d'un côté à l'autre et d'avant en arrière.

Pour mettre à niveau les friteuses, régler les roulettes en veillant à s'assurer que la friteuse se situe à la hauteur appropriée de la station de cuisson.

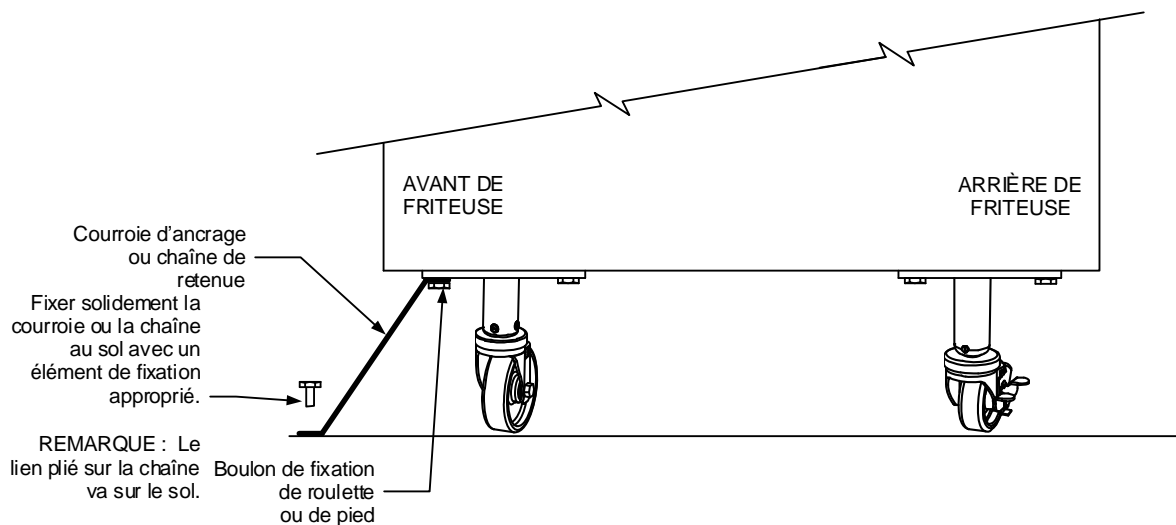
Lorsque la friteuse est à niveau dans sa position finale, installer les restrictions prévues par la KES afin de limiter ses mouvements, de sorte qu'elle ne transmette pas de stress au conduit électrique ou au raccordement. Installer la retenue conformément aux instructions fournies. Si les restrictions sont déconnectées pour entretien ou pour d'autres raisons, elles doivent être reconnectées avant que la friteuse soit utilisée.

DANGER

L'huile chaude peut causer des brûlures graves. Éviter tout contact. En toutes circonstances, l'huile doit être retirée de la friteuse avant de tenter de la déplacer pour éviter des déversements d'huile, des chutes et des brûlures graves. Cette friteuse risque de basculer et de causer des blessures si elle n'est pas fixée en position stationnaire.

DANGER

Il faut prendre des moyens adéquats afin de limiter le mouvement de cet appareil sans dépendre sur le connecteur et le dispositif de débranchement rapide ou sa tuyauterie associée pour limiter le mouvement de l'appareil.



2. Fermer les valves de vidange de la friteuse.
3. Nettoyer et remplir les bassins de friture avec de l'huile de cuisson jusqu'à la ligne inférieure d'huile. (Voir **Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt** au chapitre 3.)

2.7 Installation du socle du JIB

Ouvrir la porte de la friteuse (généralement la porte à l'extrême droite) et déposer le renfort transversal utilisé pour l'expédition en retirant les quatre vis (voir Figure 1). Installer le socle du JIB livré dans l'ensemble d'accessoires à l'aide des vis qui ont été retirées dans l'étape de retrait du renfort transversal (voir Figure 2). Si vous utilisez l'option de shortening solide, voir l'annexe A à l'arrière de ce manuel pour les instructions d'installation. Installer le bouclier d'éclaboussures facultatif du JIB pour protéger la partie inférieure du JIB (voir Figure 3).



Figure 1

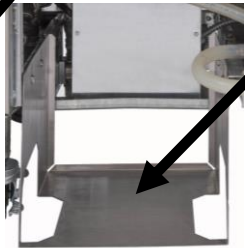


Figure 2

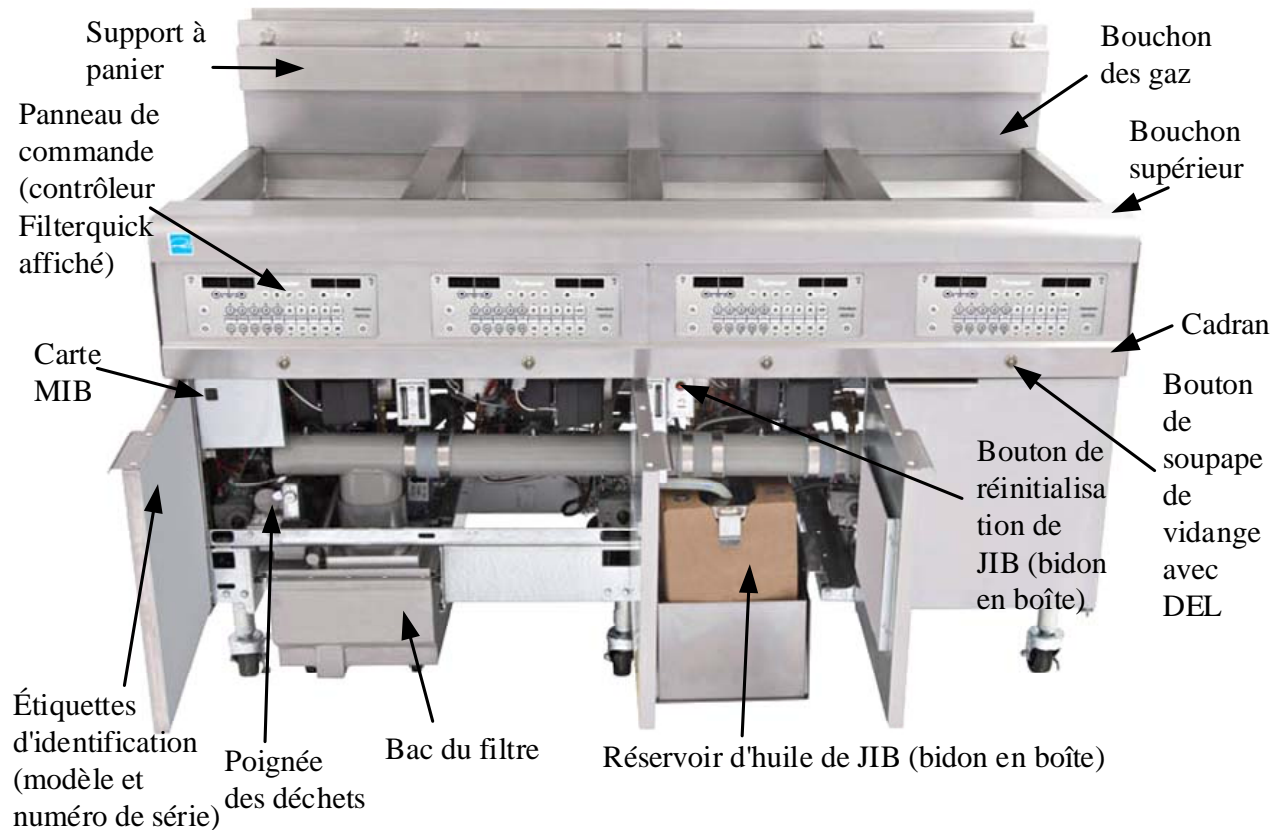


Figure 3

FRITEUSE AU GAZ DE LA SÉRIE FILTERQUICK™ FQG30

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE AU GAZ DE LA SÉRIE FILTERQUICK™ FQG30



CONFIGURATION TYPIQUE (FILTERQUICK FQG430 AFFICHÉ)

REMARQUE : L'apparence de votre friteuse peut différer légèrement de celle indiquée en fonction de la configuration et la date de fabrication.

3.1 Mode d'emploi et programmation du contrôleur

Cette friteuse est équipée du contrôleur FilterQuick™ (illustré ci-dessous). Les friteuses avec les contrôleurs FilterQuick™ devraient être référées au *manual 8197217 du contrôleur FilterQuick™ pour la programmation du contrôleur et de procédure de fonctionnement.*



CONTRÔLEUR DU FILTERQUICK™

Se référer au chapitre 4 de ce manuel pour les instructions de fonctionnement pour le système de filtration intégré.

3.2 Configuration de l'équipement et procédures de démarrage

⚠ AVERTISSEMENT

Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.

⚠ ATTENTION

Les friteuses à gaz de la série FilterQuick™ FQG30 peuvent contenir 25 litres d'huile ou de shortening 14,5 litres à 21 °C pour une cuve pleine et 8,33 litres à 21 °C pour chaque moitié d'une double cuve.

Avant de mettre la friteuse en marche, assurez-vous qu'elle est éteinte et que le robinet de vidange du bassin de friture est fermé. Retirez le(s) support(s) du panier, le cas échéant, et remplissez le bassin de friture jusqu'au repère NIVEAU D' HUILE inférieur.

3.2.1 Configuration

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser l'appareil avec une cuve vide. Le bassin doit être rempli d'eau ou d'huile avant l'allumage des brûleurs. Le non-respect de cette consigne pourrait endommager la cuve et causer un incendie.

⚠ DANGER

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans le bassin de friture avant de le remplir d'huile. Le non-respect de cette consigne pourrait causer l'éclaboussement de liquide chaud lorsque l'huile est chauffée à la température de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

La friteuse au gaz de la série FilterQuick™ FQG30 n'est PAS conçue pour utiliser le shortening solide sans avoir auparavant installé un kit de shortening solide. Utiliser uniquement du shortening liquide avec cette friteuse si un kit de shortening solide n'est pas installé. L'utilisation de shortening solide sans un kit de shortening solide bouchera les conduites d'huile du système d'appoint..

1. Remplir le bassin de friture avec de l'huile de cuisson jusqu'à la ligne inférieure de NIVEAU D'HUILE située à l'arrière du bassin de friture. Cela permettra une expansion de l'huile comme la chaleur est appliquée. Ne pas remplir d'huile froide au-dessus de la ligne inférieure; un débordement est susceptible de se produire comme la chaleur produit une expansion de l'huile. Pour les systèmes de réservoir d'huile, consulter la section 1.9.8 à la page 1-16 du Manuel de contrôleur FilterQuick™ 8197217 pour obtenir des instructions pour remplir le bac de cuisson depuis le réservoir.
2. S'assurer que le(s) cordon(s) est (sont) branché(s) dans la(les) prise(s) appropriée(s). Vérifier que la face du capuchon est au ras de la plaque de sortie, sans qu'aucune partie des broches ne soit visible.
3. S'assurer que le niveau d'huile est au-dessus de la ligne NIVEAU D'HUILE lorsque l'huile est à sa température de cuisson.

Allumage de la friteuse

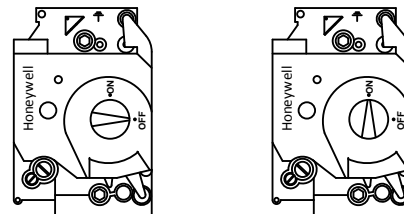
1. Mettre l'interrupteur MARCHE/ARRÊT du contrôleur à la position ARRÊT.

Pour les friteuses CE

La mise sur ARRÊT de l'interrupteur marche/arrêt sur le contrôleur ferme également le robinet de gaz. Attendez cinq minutes avant de passer à l'étape 2, qui ferme également le robinet de gaz. **REMARQUE** : Il n'y a pas de bouton marche/arrêt sur les robinets de gaz CE.

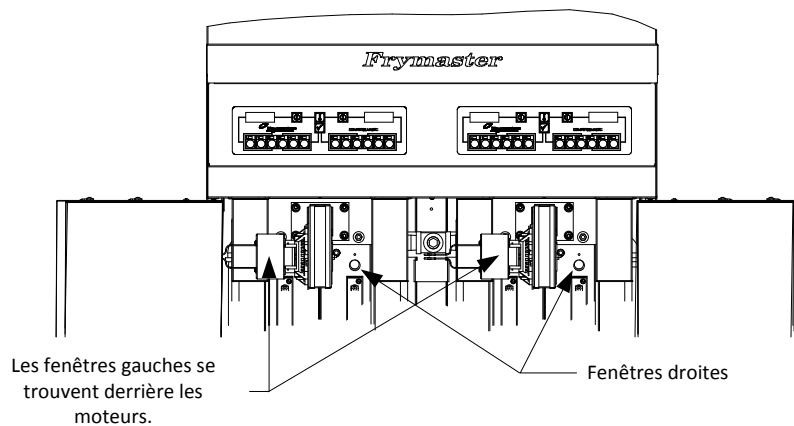
Pour les friteuses non-CE

Après avoir mis l'interrupteur marche/arrêt du contrôleur sur ARRÊT, mettre le robinet de gaz à la position arrêt. Attendez 5 minutes, puis rouvrez le robinet et passez à l'étape 2.



2. Mettre l'interrupteur MARCHE/ARRÊT du contrôleur à la position MARCHE et programmer le contrôleur pour une température normale de cuisson.
3. Si les brûleurs ne s'allument pas, arrêtez en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (position ARRET) et attendez 60 secondes. Reprenez l'étape 2.

4. La friteuse passe automatiquement au mode Cycle de fusion si la température du bassin de friture est inférieure à 82 °C. (**REMARQUE :** Durant le cycle de fusion, les brûleurs s'allument plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteignent un peu plus longtemps.) Quand la température du bassin de friture atteint 82 °C, l'appareil passera automatiquement au mode Chauffe. Les brûleurs resteront allumés jusqu'à ce que la température du bassin de friture atteigne la température de cuisson programmée. Sur le contrôleur FilterQuick^{MC}, dès que la friteuse atteint son point de consigne, l'écran de contrôleur affiche **PRETE** et la friteuse est prête à l'emploi. Pour quitter le cycle fonte sur le contrôleur FilterQuick^{MC}, appuyer sur le bouton QUITTER REFROID. Répondez OUI à QUIT FTE. (**Remarque :** La friteuse continuera le cycle fonte pendant approx. 6 minutes jusqu'à ce que le capteur de niveau d'huile détecte la température avant que quitter le cycle.)
5. Une fois les brûleurs allumés pendant au moins 90 secondes, observez les flammes à travers les fenêtres situées de part et d'autre de la soufflerie d'air de combustion.



Une flamme optimale a une lueur orange-rouge vif. Si la flamme est bleue ou s'il y a des taches sombres sur la face d'un brûleur, ajustez comme suit le mélange air/gaz : sur le côté du boîtier de la soufflerie à l'opposé du moteur se trouve une plaque avec un contre-écrou. Desserrez suffisamment le contre-écrou pour pouvoir bouger la plaque, puis ajustez la position de la plaque pour ouvrir ou fermer l'ouverture d'admission d'air jusqu'à ce que vous obteniez une lueur orange-rouge vif. Maintenez la plaque en position et resserrez le contre-écrou.

3.3 Arrêt de la friteuse

Pour un arrêt de courte durée durant votre journée de travail, placez l'interrupteur marche/arrêt du contrôleur sur **ARRÊT** et mettez les couvercles sur les bassins de friture (le cas échéant).

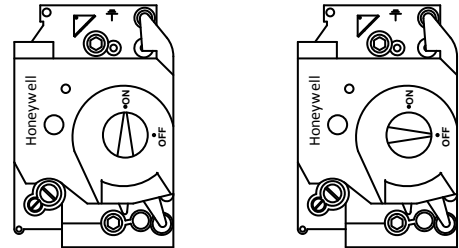
Lors de la fermeture des friteuses lors de l'heure de fermeture, filtrer l'huile et nettoyer les friteuses. Mettre l'interrupteur MARCHE/ARRÊT du contrôleur à la position **ARRÊT**. Placer la soupape de gaz à la position ARRÊT. Voir l'illustration ci-dessous.

Pour les friteuses CE

La mise sur ARRÊT de l'interrupteur marche/arrêt sur le contrôleur ferme également le robinet de gaz. REMARQUE : Il n'y a pas de bouton marche/arrêt sur les robinets de gaz CE.

Pour les friteuses non-CE

Après avoir mis l'interrupteur marche/arrêt du contrôleur sur ARRÊT, mettre le robinet de gaz à la position arrêt.



Mettez les couvercles sur les bassins de friture (le cas échéant).

3.4 Système d'appoint automatique Oil Attendant™

Lorsque le système d'appoint Oil Attendant™ est en place sur la friteuse, l'huile est constamment transférée dans les bassins de friture depuis un réservoir situé dans le cabinet. Le réservoir contient un récipient d'huile de 35 livres. Il n'y aura pas lieu de changer le récipient avant deux jours lors d'une utilisation normale. Les composants du système sont annotés à la droite (voir Figure 1).

REMARQUE : Le système est conçu comme système d'appoint du bassin de friture du réservoir d'huile, non remplir les bacs du réservoir. Il faudra remplir manuellement les bassins de friture lors du démarrage et après la mise au rebut à moins qu'un système de réservoir d'huile fraîche soit utilisé.

Interrupteur de réinitialisation de JIB : Réinitialise le système ATO après le changement d'huile.

Bouchon spécial : Plomberie afin d'aspirer l'huile du réservoir vers les bacs de friteuse.

Bidon en boîte (JIB) : Le JIB est le réservoir de l'huile.

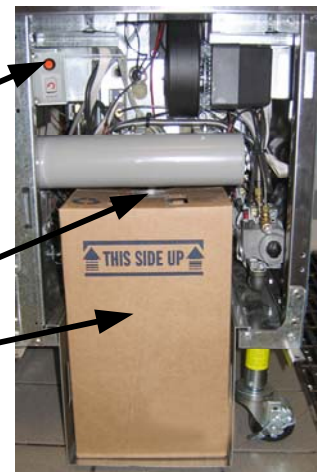


Figure 1

3.4.1 Installation du réservoir d'huile

Retirer le couvercle original du réservoir d'huile et de la garniture métallique. Remplacer avec le capuchon fourni, qui contient un matériel d'aspiration. S'assurer que le tuyau d'alimentation du capuchon atteint la partie inférieure du réservoir d'huile.

Placer le récipient d'huile à l'intérieur du cabinet et le faire glisser en place (comme illustré à la page suivante). Éviter d'accrocher le matériel d'aspiration sur l'intérieur du cabinet comme le conteneur est placé sur la friteuse.

Le système est maintenant prêt à l'emploi. Comme la friteuse chauffe à des températures préprogrammées, le système se met sous tension et puis ajoute lentement l'huile au bassin de friture selon le besoin, jusqu'à ce que l'huile atteigne un niveau optimal.

3.4.2 Changements d'huile réguliers

Lorsque le niveau d'huile du réservoir est bas, le contrôleur affiche **HUILE APPOINT VIDE** dans l'écran de gauche et **CONFIRM** dans l'écran de droite. Appuyer sur **▲** (CONFIRM). Certaines procédures peuvent différer de celles qui figurent sur les photos. Si vous utilisez du shortening solide, voir l'annexe C à l'arrière de ce manuel pour les instructions. Suivre les instructions du fabricant pour le changement du JIB.

- 1 Ouvrir l'armoire et faire glisser le JIB de- puis le cabinet (voir Figure 2).
- 2 Retirer le capuchon et verser uniformément l'huile restante du récipient dans tous les bacs de friteuse (voir Figure 3).



Figure 2



Figure 3

3. Avec le bidon à la verticale, retirer le capuchon et l'opercule en aluminium (voir Figure 4).
4. Placer le tube dans le nouveau conteneur complet (voir Figure 5).



Figure 4



Figure 5

AVERTISSEMENT : Ne pas ajouter d'huile CHAUDE ou USÉE à un JIB.

5. Faire glisser le JIB sur l'étagère à l'intérieur du cabinet de la friteuse (comme indiqué dans la Figure 2).

6. Appuyer et maintenir enfoncé la touche orange de réinitialisation du JIB pendant **dix (10) secondes** pour réinitialiser le système d'appoint (voir Figure 6).

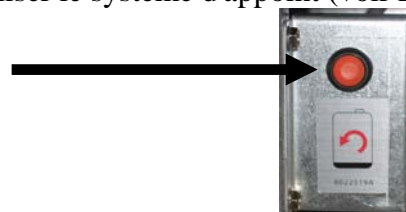


Figure 6

L'image et l'emplacement peuvent différer de la photo.

3.4.3 Systèmes de réservoir d'huile

Les instructions pour l'installation et l'utilisation des systèmes de réservoir d'huile se trouvent à l'annexe A située à l'arrière de ce manuel.

FRITEUSES AU GAZ DE LA SÉRIE FILTERQUICKMC FQG30

CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.1 Introduction

La FilterQuick^{MC} avec le système de filtrage du bout des doigts permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson dans un bassin de friture tandis que les autres bassins continuent à fonctionner.

La Section 4.2 couvre la préparation du système de filtre à utiliser. Le fonctionnement du système est couvert dans la Section 4.3.

⚠ AVERTISSEMENT

Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Le tampon filtre DOIT être remplacé tous les jours ou lorsque le niveau des sédiments dépasse la hauteur de l'anneau de rétention.

4.2 Préparation du FilterQuickTM avec système de filtrage du bout des doigts pour une utilisation avec un tampon filtre

La FilterQuickTM avec le système de filtrage du bout des doigts permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson dans un bassin de friture tandis que les autres bassins continuent à fonctionner. Le système de filtrage du FilterQuickTM utilise une configuration de tampon filtre qui comprend un ramasse-miettes, un large anneau de retenue, et un tamis métallique.

1. Retirer le bac du filtre du cabinet et retirer le plateau ramasse-miettes, l'anneau de retenue et le tamis métallique (voir Figure 1). Nettoyer tous les composants avec une solution de détergent et d'eau chaude, puis bien essuyer.

Le couvercle du bac ne doit pas être enlevé, sauf pour le nettoyage ou l'accès à l'intérieur ou pour permettre à un récipient de mise au rebut du shortening (SDU) d'être placé sous le drain. Les instructions de mise au rebut sont dans le manuel du contrôleur 8197217.

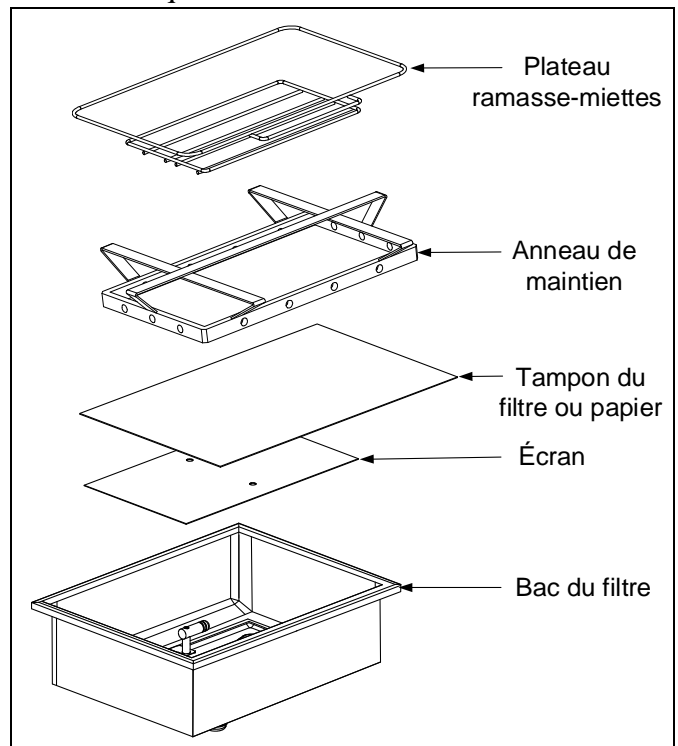


Figure 1

2. Inspecter le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont en bon état.
3. Ensuite, dans l'ordre inverse, placer le tamis métallique au centre de la partie inférieure du bac, puis poser une feuille de tampon filtre en haut du tamis, en chevauchant sur tous les côtés (voir Figure1). Si vous utilisez un tampon filtre, s'assurer que le côté rugueux du tampon est en haut et poser le tampon sur le tamis, en veillant à ce que le tampon soit entre les crêtes en relief du bac de filtre.
4. Placer l'anneau de retenue sur le tampon filtre et abaisser l'anneau dans le bac, ce qui permet au papier de reposer sur les côtés du bac de filtre (voir Figure 3).
5. Une fois l'anneau de retenue en position, si vous utilisez un tampon filtre, saupoudrer une tasse de poudre à filtre uniformément sur le papier. (Voir figure 4).
6. Remettre le plateau ramasse-miettes dans le bac du filtre, puis rentrer le bac du filtre dans la friteuse, en le plaçant sous le drain.

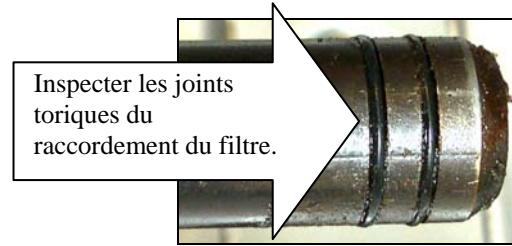


Figure 2



Figure 3

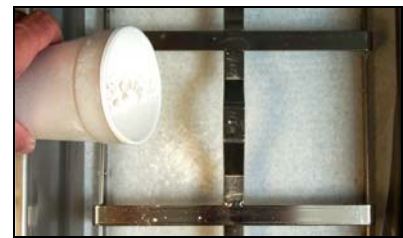


Figure 4

NE PAS UTILISER DE POUDRE À FILTRE AVEC LE TAMPON!

7. Pousser le bac de filtre dans la friteuse, en le plaçant sous la friteuse. S'assurer que « R » est affiché sur la carte MIB. Le système de filtrage est maintenant prêt à l'emploi.

⚠ DANGER

Ne pas vidanger plus d'un bassin de friture à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude qui pourrait causer de graves brûlures, glissades et chutes.

⚠ DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses munies d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas taper la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous frappez les paniers sur cette bande afin de déloger de la graisse végétale, vous allez déformer la bande et compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

4.3 FilterQuick™ avec filtrage du bout des doigts

Le contrôleur du FilterQuick™ dispose d'une fonctionnalité qui invite l'opérateur à commencer le processus semi-automatique de filtration, après un nombre prédéfini de cycles de cuisson.

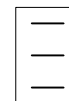
Un contrôleur FilterQuickMC contrôle le système semi-automatique de filtrage sur la friteuse FilterQuickMC. Après un nombre prédéfini de cycles de cuisson, le contrôleur affiche **FILTRER MAINTENANT?** en alternance avec **OUI NON**. Si NO est sélectionné ou un cycle de cuisson est démarré, le contrôleur va reprendre le fonctionnement normal pour un nombre prédéterminé de cuissons et affichera de nouveau l'invite pour le filtrage. L'invite **FILTRER MAINTENANT?** est affiché une fois que le nombre de cuissons avant le filtrage ou le nombre d'invite de filtrage soit satisfait. Se référer au manuel du contrôleur du FilterQuickMC pour les étapes de filtrage. Tous les messages doivent être confirmés ou effacés sur tous les contrôleurs avant de commencer un processus de filtrage.

4.4 Dépannage du FilterQuick^{MC} avec filtrage du bout des doigts

4.4.1 Filtrage incomplet

Si la procédure de filtrage échoue après que le tampon filtre ait été changé, un message d'erreur est généré.

Lorsque la pompe s'arrête, le contrôleur affiche **BAC CUISS PLEIN?** en alternance avec **OUI NON** encore une fois. La carte MIB affiche trois lignes horizontales.



1. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur le bouton ▲ (**OUI**) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralenti ou ARRÊT.

Si le bac n'est pas complètement rempli, continuer à l'étape suivante.

2. Appuyer sur ▼ (**NON**) si le bac n'est pas complètement rempli.

Le contrôleur affiche **REPLISSAGE** pendant que la pompe fonctionne à nouveau. Lorsque la pompe s'arrête, le contrôleur affiche **BAC CUISS PLEIN?** en alternance avec oui non encore une fois. Si le bac est plein, passer à l'étape 1. Si le bac n'est pas complètement rempli, continuer.

3. Appuyer sur ▼ (**NON**) si le bac n'est pas complètement rempli.

Le contrôleur affiche **REPLISSAGE** pendant que la pompe fonctionne à nouveau. Lorsque la pompe s'arrête, le contrôleur affiche **BAC CUISS PLEIN?** en alternance avec oui non encore une fois. Si le bac est plein, passer à l'étape 1. Si le bac n'est pas complètement rempli, continuer.

4. Appuyer sur ▼ (**NON**) si le bac n'est pas complètement rempli. Si c'est la sixième séquence consécutive de filtrage incomplet, passer à l'étape 8.

Le contrôleur affiche **REPL ELEM FILTRE?** en alternance avec **OUI NON** et une alarme.

5. Appuyer sur ▲ (**OUI**) pour continuer.

Appuyer sur ▼ (**NON**) permet à la friteuse de revenir au mode cuisson dans la plupart des cas pour quatre minutes ou 15 minutes si le papier est expiré*, se terminant avec **REPL ELEM FILTRE?** en alternance avec l'affichage **OUI NON**. Cette opération se répète jusqu'à ce que (**OUI**) soit sélectionné.

Le contrôleur affiche **ENLEVER BAC EVAC**.

***REMARQUE** : Si le délai de changement de l'élément filtre est expiré, normalement toutes les 25 heures, le message **REPL ELEM**

FILTRE P se répète toutes les 15 minutes au lieu de toutes les quatre minutes.

6. Enlever le bac. Le contrôleur affiche **CHANGER PAPIER**. Changer le tampon filtre et s'assurer que le bac de filtre a été tiré vers l'avant hors du cabinet pendant au moins 30 secondes. Dès que le bac est à l'extérieur pendant 30 secondes, le contrôleur affiche **ARRET**. S'assurer que le bac est sec et assemblé correctement. Pousser le bac de filtre dans la friteuse. S'assurer que *** A *** est affiché sur la carte MIB.
7. Activer le contrôleur. Le contrôleur affiche la température de la friteuse jusqu'à ce que la friteuse atteigne le point de consigne.
8. Si une erreur de filtrage survient six fois d'affilée, la soupape de retour se ferme et le contrôleur affiche **REPAR NECESS** en alternance avec **OUI** et une alarme.
9. Appuyer sur **▲ (Oui)** pour arrêter l'alarme et continuer.

Le contrôleur affiche **ERREUR SYSTEME** et le message d'erreur pendant 15 secondes, changeant à **ERREUR SYSTEME CORRIGÉE** en alternance avec **OUI NON**.

10. Appuyer sur **▼ (NON)** pour poursuivre la cuisson. Appelez votre service après-vente (FAS) pour réparer et réinitialiser la friteuse. L'erreur s'affiche de nouveau toutes les 15 minutes jusqu'à ce que le problème soit réparé. Le filtrage semi-automatique et le système d'appoint automatique sont désactivés jusqu'à ce que la friteuse soit réinitialisée.

4.4.2 Erreur d'évacuation bouchée

L'erreur d'évacuation bouchée survient pendant le filtrage automatique lorsque le capteur de niveau d'huile détecte que l'huile n'est pas complètement vidangée du bassin de friture. Cela peut être occasionné par une évacuation bouchée ou une défaillance de capteur d'huile.

Lorsque cela se produit, le contrôleur affiche **NETTOY EVAC** pendant 15 secondes changeant à **VIDANGE VIDE P** alternant avec **OUI**.

1. Nettoyer les débris du drain à l'aide de Fryers's Friend et appuyer le bouton **▲ (OUI)** pour continuer.
2. Le contrôleur affiche **VIDANGE**. Dès que le capteur de niveau d'huile détecte que l'huile a été vidangée, le filtrage normal automatique continue.

4.5 Filtrage non disponible

Lorsque **FILTR NON DISP** s'affiche sur le contrôleur, le système attend qu'un autre bac de cuisson soit filtré ou est en attente qu'un autre problème soit réglé. Attendre 15 minutes pour voir si le problème est corrigé. Si ce n'est pas le cas, appelez votre service après-vente local.

⚠ DANGER

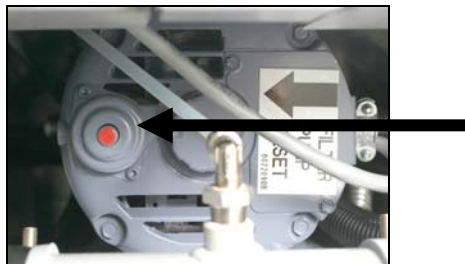
Ne pas vidanger plus d'un bassin de friture à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude qui pourrait causer de graves brûlures, glissades et chutes.

⚠ AVERTISSEMENT

La pompe est équipée d'un commutateur de réarmement manuel utile en cas de surchauffe du moteur du système de filtrage ou de panne électrique. Si ce commutateur disjoncte, mettez le système de filtrage hors tension et laissez refroidir le moteur de la pompe pendant 20 minutes avant de tenter de réarmer le commutateur (voir photo ci-dessous).

⚠ AVERTISSEMENT

Faire preuve de prudence et porter l'équipement de sécurité approprié lors de la réinitialisation du commutateur de réinitialisation de la pompe de filtrage. La réinitialisation du commutateur doit être accomplie avec soin pour éviter la possibilité d'une brûlure grave dû à une négligence de manœuvres autour du tube de vidange et du bassin de friture.



Commutateur de réinitialisation de la pompe de filtrage

4.6 Vidange et remplissage de bac et mise au rebut de l'huile

Lorsqu'il faut changer l'huile de cuisson, vidanger l'huile dans un récipient approprié pour le transport au récipient de mise au rebut. (Pour vider et mettre au rebut l'huile usagée facilement et en toute sécurité, Frymaster L.L.C. recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut de shortening (SDU) Frymaster pour les systèmes de JIB. Le SDU est disponible chez votre distributeur.) **NE JAMAIS vidanger de solution bouillante dans un SDU. REMARQUE :** Si vous utilisez un SDU construit avant janvier 2004, le couvercle du bac de filtre doit être retiré pour permettre à l'unité d'être placée sous le drain. Pour retirer le couvercle, soulever le bord avant légèrement et faire glisser la garde d'huile vers le haut et le tirer hors de l'armoire. Se référer à la documentation fournie avec votre récipient de mise au rebut pour y lire son mode d'emploi. Si une unité de mise au rebut de shortening n'est pas disponible, laisser l'huile refroidir à 38 °C, puis vidanger l'huile dans un récipient de MÉTAL d'une capacité de gallons 15 litres ou plus pour éviter que l'huile se répande. Si vous utilisez un système de réservoir d'huile, suivre les instructions de remplissage et de mise au rebut d'huile dans le manuel du contrôleur du FilterQuick 8197217.

⚠ DANGER

Lors de la vidange de l'huile dans un conteneur métallique, s'assurer que le conteneur retiendra au moins 15 litres ou plus, sinon le liquide chaud pourrait déborder et causer des blessures.

⚠ DANGER

Laisser refroidir l'huile à 38 °C avant de vider dans un récipient approprié en **MÉTAL** pour la mise au rebut.

⚠ DANGER

Quand vous videz l'huile dans un récipient de mise au rebut, ne pas remplir au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

⚠ DANGER

La vidange et le filtrage de l'huile de cuisson doivent être accomplis avec précaution pour éviter tout risque de brûlures graves causées par une manipulation imprudente. La température de l'huile à filtrer est d'environ 350 °C. Porter tout équipement de sécurité approprié durant la vidange et le filtrage de l'huile.

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS vidanger de solution bouillante dans un SDU. La solution bouillante peut causer des dommages à un SDU.

- 1 Mettre l'interrupteur d'alimentation du contrôleur à la position **ARRÊT**.
2. Retirer le bac du filtre et mettre un conteneur **MÉTAL** ou SDU muni d'un couvercle scellable avec une capacité de QUATRE gallons (15 litres) ou plus sous la gouttière de la friteuse pour vidanger l'huile. Le récipient **MÉTAL** doit pouvoir résister à la chaleur de l'huile et contenir des liquides chauds.
3. Suivre les instructions de mise au rebut de l'huile dans le manuel du contrôleur du FilterQuick™ pour les étapes de mise au rebut ou de vidange. Si la soupape de vidange se bouche avec des particules d'aliments, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour la déboucher.

⚠ DANGER

NE PAS taper sur la soupape de vidange avec la tige de nettoyage ou d'autres objets
Des dommages à la bille intérieure produiraient des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

4. Après la vidange d'huile, nettoyer toutes les particules d'aliments et le reste d'huile du bassin de friture. **SOYEZ PRUDENT**, ce produit risque toujours de causer des brûlures en cas de contact avec la peau nue.
5. Bien fermer le robinet de vidange et remplir le bassin de friture avec de l'huile propre, filtrée ou fraîche jusqu'au trait inférieur de **NIVEAU D'HUILE**.

FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK^{MC} FQG30

CHAPITRE 5 : ENTRETIEN PRÉVENTIF

5.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse

 **DANGER**

Le plateau ramasse-miettes des friteuses munies d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

 **DANGER**

Ne jamais essayer de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand le bassin de friture est plein d'huile chaude. Si de l'eau entre en contact avec l'huile chauffée à la température de cuisson, elle causera des projections qui peuvent brûler gravement le personnel se trouvant à proximité.

 **AVERTISSEMENT**

Utiliser un détergent à usage multiple. Lire le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêter une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

5.2 CONTRÔLES ET MAINTENANCE QUOTIDIENS

5.2.1 Inspection de la friteuse et des accessoires

Prêter une attention particulière au dépistage des fils et cordons usés, des fuites, des matières étrangères dans le bassin de friture et à l'intérieur du cabinet, et à tout autre symptôme indiquant que la friteuse et les accessoires ne sont pas prêts pour un fonctionnement sécuritaire.

5.2.2 Nettoyage quotidien de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse

Nettoyez l'intérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre et sec. Passez le chiffon sur toutes les surfaces et composants métalliques accessibles pour retirer l'huile et la poussière qui se sont accumulées.

Nettoyer l'extérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre saturé de dégraissant, en retirant l'huile, la poussière et les peluches. Essuyer avec un chiffon propre et humide.

5.2.3 Nettoyage quotidien du système de filtrage du FilterQuickTM

 **AVERTISSEMENT**

Ne jamais utiliser le système de filtrage sans huile dans le système.

 **AVERTISSEMENT**

Ne jamais utiliser le bac du filtre pour transporter l'huile usée jusqu'à la zone de mise au rebut.

 **AVERTISSEMENT**

Ne jamais vider l'eau dans le bac du filtre, sous peine d'endommager la pompe.

Il n'existe aucun contrôle périodique de maintenance préventive requis pour votre système de filtrage FilterQuick autre qu'un nettoyage quotidien du bac du filtre avec une solution d'eau chaude et de détergent.

Si vous remarquez que le système pompe lentement voire pas du tout, assurez-vous que le tamis du bac se trouve au fond du bac et le tampon par-dessus le tamis. S'assurer que les deux joints toriques du raccord sur l'avant droit du bac du filtre sont présents et en bon état.

5.2.4 Nettoyage du bac du filtre, des composants détachables et des accessoires

Un dépôt d'huile carbonisé s'accumulera sur le bac du filtre et les composants et accessoires détachables comme les paniers, les plateaux à sédiments ou les éclisses.

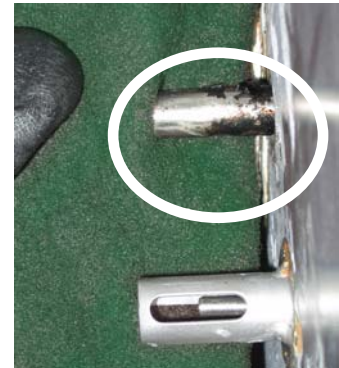
Passer un chiffon propre humecté d'une solution détergente sur le bac du filtre et tous les composants et accessoires détachables (les composants peuvent également passer au lave-vaisselle). Rincer et essuyer minutieusement chaque composant. NE PAS utiliser de tampon en laine d'acier ni de tampons abrasifs pour nettoyer ces composants. Les rayures résultantes rendront les nettoyages suivants plus difficiles.

AVERTISSEMENT

Utiliser un nettoyant commercial spécialement formulé pour le nettoyage et la désinfection efficaces des surfaces en contact avec les aliments. Lire le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêter une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

5.2.5 Nettoyage du capteur de niveau d'huile

1. Vidanger l'huile à l'aide de l'option Vidange dans Bac Évac du menu Filtrer.
2. Utiliser un tampon sans récurage pour nettoyer l'huile carbonisé du capteur (voir la photo de droite).
3. Retourner l'huile à l'aide de l'option Remplir cuve depuis Bac du menu Filtrer.



5.3 CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

5.3.1 Vidange et nettoyage de la cuve

DANGER

Ne jamais utiliser l'appareil avec un bassin de friture vide. Le bassin doit être rempli d'eau ou d'huile avant l'allumage des brûleurs. Le non-respect de cette consigne pourrait endommager la cuve et causer un incendie.

Après que la friteuse ait été utilisée pendant une période de temps, un film dur d'huile caramélisée se formera à l'intérieur du bassin de friture. Ce dépôt doit être périodiquement éliminé pour maintenir l'efficacité de la friteuse. Voir les procédures de nettoyage et de filtrage dans le manuel du contrôleur du FilterQuick^{MC} pour nettoyer le bassin de friture.

DANGER

Laissez refroidir l'huile à 38 °C ou moins avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

5.3.2 Ébullition du bassin de friture

Durant l'utilisation normale de votre friteuse, un dépôt d'huile carbonisée se formera progressivement à l'intérieur du bassin de friture. Ce film devrait être périodiquement retiré en suivant la procédure de nettoyage à chaud (ébullition). Utiliser les instructions fournies dans le manuel du contrôleur du FilterQuick^{MC} pour ébouillanter le bassin de friture.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures, s'assurer que les bacs de cuisson adjacents qui contiennent de l'huile sont éteints et couverts avant d'effectuer un nettoyage à chaud.

Pour ébouillanter tous les bassins de friture simultanément, retirer toute l'huile en utilisant les instructions du manuel du contrôleur du FilterQuick^{MC}. Une fois que l'huile est retirée, suivre les procédures ci-dessous :

1. Programmer un bouton d'aliment à 195 °F et suivre les instructions sur le contenant de détergent.
2. Lorsque la solution a fini de mijoter, éteindre le contrôleur.
3. Retirer le bac du filtre et mettre un conteneur métallique muni d'un couvercle scellable avec une capacité de QUATRE gallons (15 litres) ou plus sous la gouttière de la friteuse pour vidanger la solution en ébullition. Le récipient métallique doit pouvoir résister à la chaleur de l'huile et contenir des liquides chauds.
4. Vidanger la solution dans le bac d'évacuation en suivant les instructions du manuel de contrôleur du FilterQuick^{MC} et nettoyer vigoureusement les bassins de friture.

AVERTISSEMENT

Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant le processus d'ébullition. Si la solution déborde, mettre immédiatement l'interrupteur MARCHE/ARRÊT sur .

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS vider la solution bouillante dans une unité de mise au rebut (SDU) à shortening, un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils ne sont pas conçus pour ces utilisations et seront endommagés par la solution.

DANGER

Lors de la vidange de la solution de nettoyage à chaud dans un conteneur MÉTAL approprié, s'assurer que le conteneur retiendra au moins 15 litres ou plus, sinon le liquide chaud pourrait déborder et causer des blessures.

5. Remplir le bassin de friture avec de l'eau propre. Rincer le bassin de friture deux fois, vidanger et sécher avec une serviette propre. Retirer soigneusement toute l'eau du bassin de friture avant de remplir le bassin de friture avec de l'huile jusqu'à la ligne inférieure de NIVEAU D'HUILE.

DANGER

S'assurer que le bassin de friture est complètement vidé d'eau avant de le remplir d'huile. Sinon, quand l'huile aura atteint la température de cuisson, l'eau présente dans le bassin de friture pourrait causer des projections.

5.4 CONTRÔLES ET MAINTENANCE MENSUELS

5.4.1 Vérifier la précision du point de consigne du contrôleur du FilterQuickTM

1. Insérer un bon thermomètre alimentaire ou une sonde de pyromètre dans l'huile, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.

2. Lorsque le contrôleur affiche PRÊTE (indiquant que le contenu du bassin de friture est à la température de cuisson), appuyer sur le bouton de température une fois pour afficher la température de l'huile tel que détecté par la sonde de température et le point de consigne. Le point de consigne est identifié par la température avec le symbole de degré.
3. Noter la température sur le thermomètre ou le pyromètre. Les lectures actuelles de la température et du pyromètre devraient être de ± 3 °C les uns des autres. Dans le cas contraire, contactez un centre de service agréé pour assistance.

5.5 CONTRÔLES ET MAINTENANCE TRIMESTRIELS

5.5.1 REMPLACEMENT DES JOINTS TORIQUES

Se référer à la page 4-2 pour l'inspection des joints toriques.

5.6 CONTRÔLES ET MAINTENANCE SEMI-ANNUELS

5.6.1 Nettoyage de la buse d'aérage du robinet de gaz

REMARQUE : Cette procédure n'est pas requise pour les friteuses configurées pour l'exportation vers les pays de la CE.

1. Arrêtez la friteuse (interrupteur sur ARRÊT) et fermez le robinet de gaz ARRÊT.
2. Veuillez dévisser avec précaution le tube d'aération de la soupape de gaz. **REMARQUE :** Le tube d'aération peut être redressé pour en faciliter le retrait.
3. Enfilez un morceau de fil de fer ordinaire dans la buse pour la nettoyer.
4. Veuillez retirer le fil de fer et souffler dans le tube pour vous assurer qu'il est propre.
5. Veuillez réinstaller le tube et le courber de sorte que son ouverture pointe vers le bas.

5.6.2 Contrôle de la pression de la rampe des brûleurs



Cette tâche doit être confiée exclusivement à un personnel de maintenance qualifié. Contactez votre centre de service après-vente pour prendre rendez-vous.

5.7 INSPECTION PÉRIODIQUE OU ANNUELLE DU SYSTÈME

Cet appareil doit être inspecté et réglé par un personnel de maintenance qualifié dans le cadre d'un programme de maintenance cuisine standard.

Frymaster recommande de faire inspecter cet appareil par un agent de maintenance agréé au moins une fois par an :

5.7.1 Friteuse

- Inspecter le cabinet à l'intérieur comme à l'extérieur, à l'avant et à l'arrière pour tout excédent d'huile.
- Assurez-vous que l'ouverture du conduit de fumée n'est pas bouchée par des particules ou l'accumulation d'huile solidifiée.

- Assurez-vous que les brûleurs et les composants associés (robinets de gaz, veilleuse, allumeurs, etc.) sont en bon état et fonctionnent correctement. Inspectez tous les raccords à gaz pour vous assurer qu'ils ne fuient pas et qu'ils sont bien serrés.
- Assurez-vous que la pression de la rampe des brûleurs correspond à celle spécifiée sur la plaque des valeurs nominales de l'appareil.
- Assurez-vous que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement connectées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que les protège-sondes sont présents et correctement installés.
- Assurez-vous que les composants du boîtier des composants (à savoir, contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, etc.) sont en bon état et ne portent aucune trace de dépôt d'huile ou d'autres salissures. Assurez-vous que les branchements des fils conducteurs du boîtier des composants sont sûrs et que les fils sont en bon état.
- Assurez-vous que toutes les sécurités (à savoir, commutateurs de réarmement, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.
- S'assurer que le bassin de friture est en bon état, qu'il ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état.
- Assurez-vous que les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

5.7.2 Système de filtration du FilterQuick™

- Inspecter toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifier la sûreté de tous les raccords.
- Inspecter le bac du filtre pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifier sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le plateau à miettes, aviser l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.
- Assurez-vous que les joints toriques et les joints d'étanchéité sont présents et en bon état. Remplacer les joints toriques et les joints d'étanchéité s'ils sont usés ou endommagés.
- Vérifier comme suit l'intégrité du système de filtrage :
 - Vérifier si le couvercle du bac du filtre est présent et correctement installé.
 - Dès que le bac de filtre est vide, placer chaque bac de cuisson dans le bac à remplir depuis la sélection de bac (voir le manuel du contrôleur du FilterQuick™), un à la fois. Vérifier le bon fonctionnement de chaque valve de retour d'huile en activant la pompe du filtre à l'aide de la sélection de remplissage du bac de cuisson depuis le bac. Vérifier que la pompe s'active et que des bulles apparaissent dans l'huile de cuisson des bassins de friture associés uniquement.
 - Vérifier que le bac de filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis vidanger un bassin de friture d'huile chauffée à une valeur de consigne supérieure à 149 °C (dans le bac du filtre à l'aide de la sélection de vidange dans le bac (voir le manuel du contrôleur du FilterQuick™). Maintenant, en utilisant la sélection de **REPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC** (voir le manuel du contrôleur du FilterQuick™), permettre à toute l'huile de retourner dans le bassin de friture (indiqué par la présence de bulles dans l'huile de cuisson). Appuyer sur le bouton flèche vers le haut lorsque l'huile est retournée. Le bassin de friture devrait se remplir en moins de 2 minutes 30 secondes.

5.7.3 Nettoyage de la soufflante d'air de combustion

1. Déconnectez le faisceau de câbles de la soufflerie et retirez les quatre écrous de fixation de cette dernière.
(Voir Figure 1 ci-dessous)

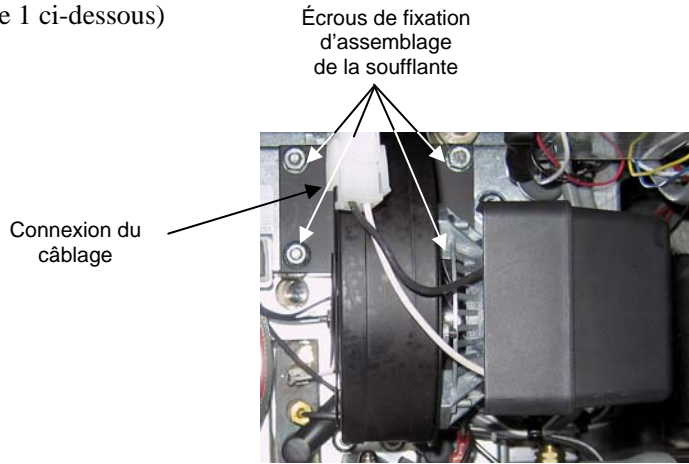


Figure 1

2. Veuillez retirer les trois attaches qui fixent l'ensemble du moteur du ventilateur sur son boîtier et séparer les deux composants. (voir Figure 2)

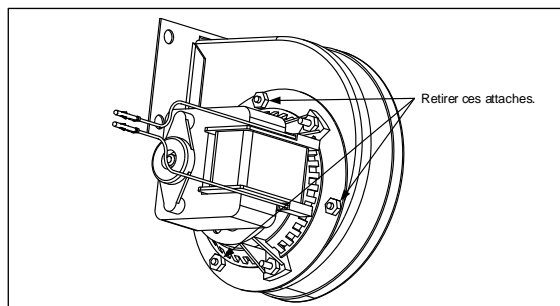


Figure 2

3. Veuillez envelopper le moteur d'un emballage plastique pour empêcher l'eau d'y pénétrer. Veuillez vaporiser un produit dégraissant ou du détergent sur la roue et le boîtier du ventilateur. Laissez agir pendant cinq minutes. Veuillez rincer la roue et le boîtier à l'eau chaude du robinet, puis essuyer avec un chiffon propre. (voir Figure 3)

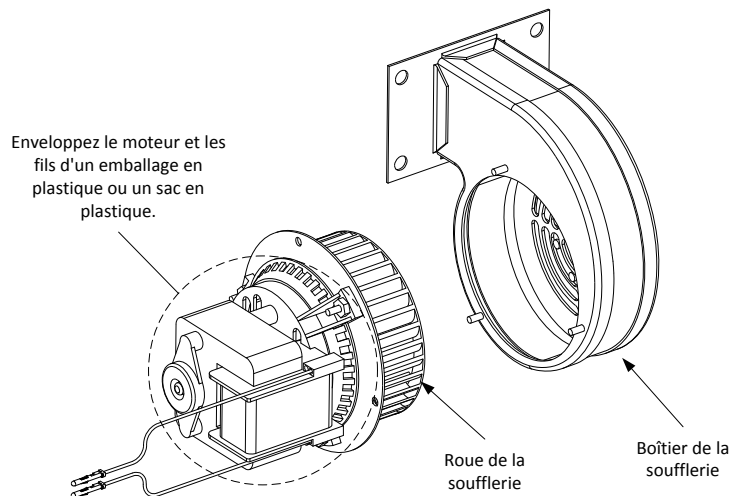


Figure 3

4. Veuillez retirer l'emballage plastique de l'ensemble du moteur de ventilateur. Veuillez remonter l'ensemble du moteur et le boîtier du ventilateur. Réinstallez le montage de la soufflerie dans la friteuse.

5. Veuillez réinstaller le bouclier de ventilateur ou l'ensemble de bouclier.
6. Allumez la friteuse conformément à la procédure du chapitre 3, section 3.2.2.
7. Une fois les brûleurs allumés pendant au moins 90 secondes, observez les flammes à travers les fenêtres situées de part et d'autre de la soufflerie d'air de combustion. (Voir figure 4)

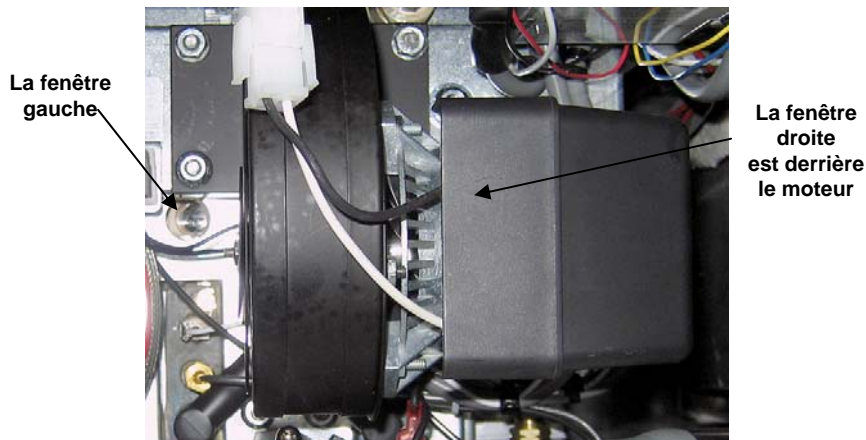
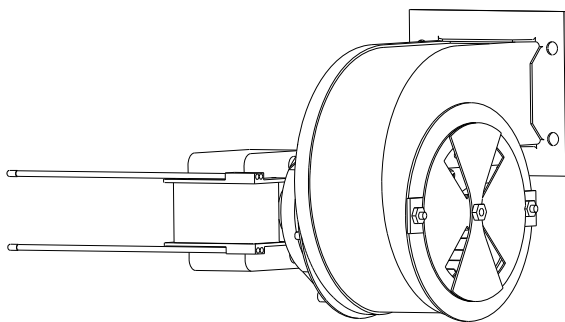


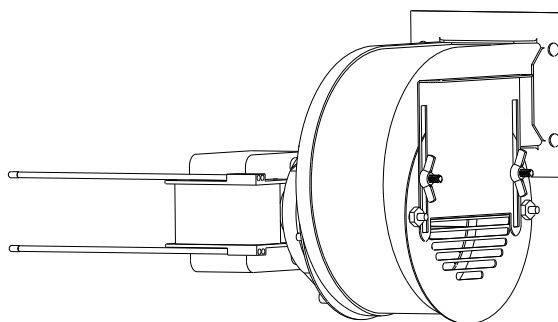
Figure 4

Le mélange air/gaz est correctement réglé quand la pression dans la rampe des brûleurs correspond au tableau applicable de la page 2-7 et que les brûleurs émettent une lueur orange-rouge vif. Si la flamme est bleue ou s'il y a des taches sombres sur la face d'un brûleur, vous devrez ajuster le mélange air/gaz.

Sur le côté du boîtier du ventilateur à l'opposé du moteur se trouve une plaque comptant un ou deux contre-écrous (voir l'illustration sur la page suivante). Desserrer suffisamment les contre-écrous pour pouvoir bouger la plaque, puis ajuster la position de la plaque pour ouvrir ou fermer l'ouverture d'admission d'air jusqu'à ce que vous obteniez une lueur orange-rouge vif. Maintenir la plaque en position et resserrer les contre-écrous.



ENSEMBLE DE VENTILATEUR TYPIQUE



IL EST POSSIBLE QUE CERTAINES SOUFFLERIES CE SOIENT AINSI CONFIGURÉES

FRITEUSES AU GAZ DE LA SÉRIE FILTERQUICK^{MC} FQG30

CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE DE L'OPÉRATEUR

6.1 Introduction

Ce chapitre sert de guide de référence rapide à certains problèmes courants qui sont susceptibles de se produire durant le fonctionnement de l'appareil. Les guides de dépannage qui suivent permettent de corriger ou, pour le moins, de diagnostiquer précisément, les problèmes rencontrés avec cet appareil. Même si ce chapitre couvre l'essentiel des problèmes le plus souvent signalés, il est possible que vous rencontriez de problèmes non traités ici. Dans ce cas, le personnel d'assistance technique de Frymaster fera son possible pour vous aider à identifier et résoudre le problème.

Pour solutionner un problème, toujours procéder par élimination en allant de la solution la plus simple à la plus complexe. Le plus important est de toujours essayer de cerner la cause d'un problème. Toute procédure corrective inclut des mesures visant à garantir la non-récurrence du problème. Si un contrôleur fonctionne mal en raison d'une connexion défectueuse, vérifier toutes les autres connexions par la même occasion. Si un fusible continue à griller, chercher à savoir pourquoi. Toujours garder à l'esprit que la panne d'un petit composant peut souvent indiquer une panne potentielle ou le fonctionnement incorrect d'un composant ou système plus important.

En cas de doute sur la mesure corrective à prendre, n'hésitez pas à appeler le service technique Frymaster ou votre centre de SAV agréé Frymaster pour toute assistance.

Avant d'appeler un réparateur ou la LIGNE DIRECTE Frymaster (1-800-551-8633) :

- **S'assurer que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs ne sont pas déclenchés.**
- **S'assurer que les conduites de gaz à démontage rapide sont correctement raccordées.**
- **S'assurer que toutes les soupapes d'arrêt de conduite de gaz sont ouvertes.**
- **S'assurer que la soupape de vidange du bassin de friture est complètement fermée.**
- **Avoir à portée de main le numéro de modèle et le numéro de série de la friteuse afin de les fournir au technicien.**

 **DANGER**

L'huile chaude cause des brûlures graves. Ne jamais essayer de déplacer une friteuse qui contient de l'huile de cuisson chaude, ni de transférer de l'huile de cuisson chaude d'un récipient à un autre.

 **DANGER**

Ce matériel doit être débranché en cas de dépannage, sauf en cas de tests des circuits électriques obligatoires. Faire preuve d'une extrême prudence quand vous exécutez de tels tests.

Cet appareil peut avoir plus d'un point de branchement sur le bloc d'alimentation. Débrancher tous les cordons d'alimentation avant toute maintenance.

L'inspection, les tests et la réparation des composants électriques doivent être confiés à un technicien agréé.

6.2 Dépannage des friteuses

6.2.1 Problèmes du contrôleur et du dispositif de chauffage

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Aucun affichage sur le contrôleur	A. Le contrôleur n'est pas sous tension. B. La friteuse n'est pas alimentée. C. Contrôleur ou autre composant défectueux	A. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (MARCHE/ARRÊT) pour mettre le contrôleur sous tension. B. Assurez-vous que la friteuse est branchée sur secteur et que le disjoncteur n'a pas sauté. C. Appeler votre service après-vente pour assistance.
CONTROLEUR AFFICHE BAC CUISS PLEIN OUI NON pendant une cuisson ou en mode repos avec une alarme sonore.	A. Une erreur s'est produite à cause d'une accumulation de carbone sur le capteur de niveau d'huile. B. Problèmes de communications CAN, défaillance de composant.	A. Si répondre Oui vous dirige à CAPTEUR HUILE PROPRE? CONFIRM, nettoyer le capteur de niveau d'huile avec un tampon à récurer et arrêter/démarrer le contrôleur. B. Si le problème persiste, appeler votre service de soutien pour assistance.
CONTROLEUR AFFICHE CAPTEUR HUILE PROPRE? CONFIRM pendant une cuisson ou en mode repos avec une alarme sonore.	A. Le capteur de niveau d'huile peut être recouvert d'huile caramélisée. B. Problèmes de communications CAN, défaillance de composant.	A. Nettoyer le capteur avec un tampon à récurer. B. Si le problème persiste, appeler votre service de soutien pour assistance.
CONTROLEUR AFFICHE CHANGER PAPIER FILTRE	Une invite quotidienne de changement de tampon filtre s'est produite.	Appuyer sur ▲ (OUI), suivre les invites et changer le papier filtre.
La friteuse se met en mode hors tension/sous tension de manière répétitive lorsqu'elle est démarrée pour la première fois.	La friteuse est sur le cycle de fonte.	Ceci est normal. Cela continuera jusqu'à ce que la température de la friteuse atteigne 82 °C.
La friteuse ne chauffe pas.	A. Le robinet de vidange n'est pas complètement fermé. B. Le robinet de gaz n'est pas ouvert. C. Le robinet d'arrêt manuel de gaz est fermé. D. Raccord à démontage rapide mal connecté sur la conduite de gaz. E. Soufflante d'air de combustion bouchée ou en panne.	A. Vérifier l'état du MIB - S'assurer que A est affiché. B. Ouvrez le robinet de gaz MARCHE. C. Assurez-vous que tout robinet d'arrêt manuel intégré et le robinet principal d'alimentation de gaz sont ouverts. D. Assurez-vous que le raccord à démontage rapide sur le boyau de gaz est fermement connecté à la friteuse. E. Assurez-vous que la soufflante d'air de combustion fonctionne. Si ce n'est pas le cas, contacter votre service après-vente pour entretien. Si la soufflante d'air de combustion est fonctionnelle, nettoyez et réglez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
La friteuse fonctionne normalement, mais la reprise est lente en cours de cuisson.	Soufflante d'air de combustion sale ou bouchée.	Nettoyez et réglez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel.
L'indicateur de la chaleur est allumé et le ventilateur fonctionne, mais le brûleur ne s'allume pas.	Fusible grillé sur la carte d'interface ou le module d'allumage.	Contactez votre service après-vente pour entretien.
La friteuse fonctionne normalement, mais elle fait du bruit quand les brûleurs s'allument.	A. Soufflante d'air de combustion sale ou bouchée. B. Buse d'aération du robinet de gaz sale ou bouchée (friteuses non CE uniquement). C. Mauvais fonctionnement de la soufflante d'air de combustion.	A. Nettoyez et réglez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel. B. Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel. C. Si la soufflante a du mal à arriver à sa vitesse de fonctionnement, contactez le centre de service après-vente pour un dépannage.
Contrôleur affiche CHAUFFAGE PANNE.	Robinet de gaz fermé, problème de contrôleur, transformateur défectueux, thermostat à haute limite ouvert.	Il est normal que ce message s'affiche au démarrage si les conduites de gaz de la friteuse sont remplies d'air. Vérifier que la soupape de gaz est ouverte. Si cela continue, arrêter la friteuse et appeler votre service après-vente pour assistance.

6.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
CONTRÔLEUR AFFICHE TAP BASS	La température du bassin de friture a baissé de plus de 17 °C de la valeur de consigne en mode inactif ou 25 °C en mode de cuisson.	Cet affichage est normal pendant un court moment, si un lot important de produit congelé est ajouté au bassin de friture ou si la friteuse ne chauffe pas correctement. Si le problème persiste, appeler votre service de soutien pour assistance.
CONTRÔLEUR AFFICHE LIMIT TEMP NIV 1	La température du bassin de friture est supérieure à 210 °C ou, dans les pays de la CE, 202 °C.	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler votre service après-vente pour assistance.
CONTRÔLEUR AFFICHE TEMP ELE	La température du bassin de friture est supérieure à 4 °C.	Appuyer sur le bouton d'alimentation pour mettre hors tension la friteuse et laisser refroidir avant de mettre la friteuse sous tension. Si le problème persiste, appeler votre service de soutien pour assistance.
Le contrôleur affiche ANOMALIE RECHAUFF/ OUI et l'alarme retentit.	Le temps de rétablissement a dépassé la limite de temps.	Effacer l'erreur et neutraliser l'alarme en appuyant sur le bouton ▲ (OUI). Durée de rétablissement maximum est 2:25. Si l'erreur persiste, appeler votre service de soutien pour assistance.
L'affichage du contrôleur est dans la mauvaise échelle de température (Fahrenheit ou Celsius).	Affichage incorrect de l'option programmée.	Les friteuses utilisant le contrôleur FilterQuick ^{MC} peut basculer entre °F et °C en appuyant sur le bouton ✓ jusqu'à ce que réglage d'aliment s'affiche. Appuyer sur ► pour faire défiler jusqu'à MODE TECH et appuyer sur ✓. Saisir 1658. Appuyer sur la touche Scan (Balayage). Le contrôleur affiche ARRÊT. Mettre le contrôleur sous tension pour vérifier la température. Si l'échelle désirée

		n'apparaît pas, répéter.
CONTRÔLEUR AFFICHE LIMITE SUPERIEURE DÉFAILLANCE □ DÉBRANCHER L'ALIMENTATION.	A. Open drain valve (Ouvrir la soupape de vidange) B. Défaillance de limite supérieure	A. Fermer la soupape de vidange. B. Arrêter la friteuse immédiatement et appeler votre service après-vente pour assistance.
Contrôleur affiche PANNE SONDE TEMP.	Problème avec le circuit de mesure de la température, y compris la sonde ou le faisceau de câblage du contrôleur ou le connecteur.	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler votre service après-vente pour assistance.
Contrôleur affiche SERVICE REQUIS suivi d'un message d'erreur.	Une erreur s'est produite qui requiert les services d'un technicien.	Appuyer sur le bouton ▲ (OUI) si le problème est résolu ou appuyer sur le bouton ▼ (NON) pour continuer la cuisson et appeler votre service après-vente pour obtenir de l'aide. Dans certains cas, la cuisson peut ne pas être disponible.

6.2.3 Problèmes d'élévation de panier

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le mouvement d'élévation du panier se fait par saccades ou est bruyant.	Les tiges de levage du panier doivent être lubrifiées.	Appliquer une légère couche de graisse Lubriplate ^{MC} ou graisse légère blanche similaire sur la tige et les bagues.

6.2.4 Problèmes de filtrage

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
La friteuse filtre après chaque cycle de cuisson.	Le paramètre d'invite de Filtrage est incorrect.	Changer le paramètre d'invite de filtrage.
Les fonctions de Menu Filtrage ne démarrent pas ou le contrôleur affiche ATTENTE POUR FILTRE	A. Température trop basse ou le contrôleur affiche ARRÊT. B. Une autre fonction est toujours en cours. C. MIB n'a pas effacé le contrôle système. D. Messages ou erreurs sur d'autres contrôleurs. E. Bac de filtre non complètement enclenché	A. S'assurer que la friteuse est au point de consigne avant le démarrage; s'assurer que le contrôleur est activé. B. Attendre jusqu'à ce que la fonction précédente se termine pour démarrer un autre cycle de filtrage. C. Attendre une minute et essayer de nouveau. D. Effacer les messages et les erreurs sur les autres contrôleurs. E. S'assurer que le bac de filtre est en position et entièrement inséré dans la friteuse et « A » est affiché sur la carte MIB.
Contrôleur affiche FLT DYLD OU POL DLYD.	Une autre fonction est en cours de traitement ou le filtre a été contourné.	Patienter jusqu'à ce que la fonction précédente se termine pour lancer un autre cycle de filtrage ou sélectionne OUI pour FILTRER MAINTENANT? si présent sur un autre contrôleur.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
La pompe de filtrage ne démarre pas ou la pompe s'arrête lors du filtrage.	<p>A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché ou le disjoncteur s'est déclenché.</p> <p>B. Surchauffe du moteur de la pompe provoquant le déclenchement de l'interrupteur de surcharge thermique.</p> <p>C. Blocage dans la pompe de filtrage.</p>	<p>A. Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché et que le disjoncteur n'est pas déclenché.</p> <p>B. Si le moteur est trop chaud au toucher pendant plus de quelques secondes, l'interrupteur de surcharge thermique s'est probablement déclenché. Laisser le moteur refroidir pendant au moins 45 minutes, puis appuyer sur le commutateur de réinitialisation de la pompe (voir page 4-3).</p> <p>C. Appeler votre service après-vente pour assistance.</p>
La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.	<p>A. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés ou huile froide.</p>	<p>A. Retirer l'huile du bac du filtre et remplacer le papier filtre, en s'assurant que le tamis est en place <i>sous</i> le papier. Vérifier que les joints toriques sont présents et en bon état sur le raccordement du bac de filtre.</p>
Le contrôleur affiche HUILE DANS BAC EVAC. / CONFIRMER	<p>Soupape de vidange ouverte ou possibilité d'huile dans le bac d'évacuation.</p>	<p>Appuyer sur ▲ (CONFIRM) et suivre les indications pour REPL BAC CUISS DEPUIS BAC EVAC.</p>
Soupape de vidange ou le clapet antiretour reste ouvert.	<p>A. Défaillance de la carte AIF.</p> <p>B. Défaillance de l'actionneur.</p>	<p>Appeler votre service après-vente pour assistance.</p>
Contrôleur affiche INSERER BAC EVAC	<p>A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse.</p> <p>B. Aimant du bac de filtre manquant.</p> <p>C. Commutateur de bac de filtre défectueux.</p>	<p>A. Tirer le bac de filtre et réinsérer dans la friteuse.</p> <p>B. S'assurer que l'aimant du bac de filtre est en place et le remplacer s'il est manquant.</p> <p>C. Si l'aimant du bac de filtre est entièrement contre le commutateur et l'ordinateur continu à afficher INSÉRER BAC ÉVAC, le contacteur est peut-être défectueux.</p>
Le filtrage semi-automatique ne démarre pas.	<p>A. Niveau d'huile trop bas.</p> <p>B. Vérifier que la carte MIB n'est pas en mode manuel.</p> <p>C. Vérifier que le couvercle du MIB n'est pas endommagé en appuyant sur les boutons.</p> <p>D. Défaillance du relais de filtre.</p>	<p>A. S'assurer que le niveau d'huile est au-dessus du capteur supérieur de niveau d'huile.</p> <p>B. S'assurer que la carte MIB est en mode automatique « A ». Effectuer un cycle de démarrage à la friteuse.</p> <p>C. Retirer et remplacer le couvercle et voir si le filtrage démarre.</p> <p>D. Appeler votre service après-vente pour assistance.</p>
Contrôleur affiche CAPTEUR HUILE DEFECTUEUX?	<p>Le capteur d'huile peut être défectueux.</p>	<p>Appeler votre service après-vente pour assistance.</p>
Contrôleur affiche BAC CUISS PLEIN? OUI NON après une fonction de filtre.	<p>A. Une erreur s'est produite à cause d'une accumulation de carbone sur le capteur de niveau d'huile. Normal après quelques fonctions de menu de filtrage lors du remplissage.</p> <p>B. Toute l'huile n'est peut-être pas de retour pendant une fonction de</p>	<p>A. Si répondre Oui vous amène à nettoyer le capteur d'huile, nettoyer le capteur de niveau d'huile avec un tampon à récurer et essayer de nouveau. Sinon, appuyer sur ▲ (OUI) si le bac de cuisson est plein, sinon appuyer sur ▼ (NON) et suivre les invites.</p> <p>B. Vérifier que les causes probables sont corrigées. Suivre les invites à l'écran pour remplir le bac</p>

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
	filtrage à cause du filtre en papier sale ou bouché, pompe à filtre bouchée, surcharge thermique de pompe à filtre, composants du filtre de bac évac. mal installés, joints toriques usés ou manquants, huile froide ou problèmes d'actuateur.	de cuisson.
Contrôleur affiche DRAIN CLAIR?	Le drain est bouché et l'huile ne s'est pas vidangé.	Nettoyer le drain avec Fryers Friend et appuyer sur le bouton ▲ OUI. Le filtrage continuera.
L'affichage du contrôleur indique FILTR OCCUPE.	Un autre cycle de filtrage ou un changement de tampon filtre est encore en cours.	Attendre jusqu'à ce que la fonction précédente se termine pour démarrer un autre cycle de filtrage. Changer le tampon filtre si vous y êtes invité.

6.2.5 Problèmes de système d'appoint automatique

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le système d'appoint du bassin de friture est froid.	Point de consigne incorrect.	S'assurer que le point de consigne est adéquat.
Les bassins de friture ne fonctionnent pas avec le système d'appoint.	<ul style="list-style-type: none"> A. Température de friteuse trop basse. B. L'huile est trop froide. C. JIB a besoin d'huile D. Une friteuse peut-être débranchée ou une friteuse avec boîtier ATO peut ne pas être sous tension. E. Une condition d'erreur de réparation nécessaire existe 	<ul style="list-style-type: none"> A. La température de la friteuse doit être au point de consigne. B. S'assurer que l'huile dans le JIB est au-dessus de 21 °C. C. S'assurer que le JIB n'a pas besoin d'huile et que la conduite d'alimentation est dans le JIB. Remplacer le JIB et appuyer sur le bouton ▲ lorsque vous y êtes invité, et appuyer et maintenir enfoncé la touche ORANGE de réinitialisation pendant dix (10) secondes pour réinitialiser le système d'appoint. Si le problème persiste, appeler votre service après-vente pour assistance. D. Vérifier les bouchons, les disjoncteurs et les commutateurs. E. Appeler votre service après-vente pour assistance.
Un bac de cuisson ne fonctionne pas avec le système d'appoint.	<ul style="list-style-type: none"> A. Erreur de filtrage. B. Une condition d'erreur de réparation nécessaire existe C. Problème de solénoïde, de pompe, de broche, RTD ou ATO. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Effacer l'erreur de filtre correctement. Si le problème persiste, appeler votre service après-vente pour assistance. B. Appeler votre service après-vente pour assistance. C. Appeler votre service après-vente pour assistance.
Contrôleur affiche PAS D'HUILE APPOINT / CONFIRM	Système d'appoint a besoin d'huile.	Remplir le système d'appoint avec de l'huile et appuyer sur le bouton ▲ (CONFIRM). Dès que le JIB est remplacé, appuyer et maintenir enfoncé la touche orange de réinitialisation pendant dix (10)

		secondes pour réinitialiser le système d'appoint.
--	--	---

6.2.6 Codes du journal d'erreur (pour contrôleur FilterQuick^{MC} uniquement)

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E03	ERREUR PANNE SONDE TEMP.	Lecture de sonde de temp. hors de portée
E04	HI 2 DEFECT	Lecture de limite supérieure hors de portée.
E05	HI 1 CHAUD	La limite de haute de température a dépassé 210 °C, ou dans les pays CE, 202 °C
E06	HEATING FAILURE (PANNE CHAUFFAGE)	Une défaillance de composant a été détectée, tel que contrôleur, carte d'interface, soupape de gaz, module d'allumage ou limite supérieure ouverte.
E07	ERREUR LOGICIEL MIB	Erreur logicielle MIB interne
E08	ERREUR CARTE ATO	Connexion perdue sur carte ATO; défaillance de carte ATO
E09	ERREUR NON REMPL PAR POMPE	Le tampon est sale et doit être remplacé ou contourné; problème de pompe de filtrage
E10	ERREUR ROBINET ÉVAC NON OUVERT	Vanne de vidange essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante
E11	ERREUR ROBINET ÉVAC NON FERMÉ	Vanne de vidange essayait de fermer et la confirmation était manquante
E12	ERREUR ROBINET RETOUR NON OUVERT	Vanne de retour essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante
E13	ERREUR ROBINET RETOUR NON FERMÉ	Vanne de retour essayait de fermer et la confirmation était manquante
E14	ERREUR CARTE AIF	MIB détecte carte AIF manquante; panne de carte AIF
E15	ERREUR CARTE MIB	Le contrôleur de cuisson détecte une perte de connexion MIB; vérifier la version du logiciel de chaque contrôleur. Si les versions sont manquantes, vérifier les connexions CAN entre chaque contrôleur; défaillance de la carte MIB
E16	ERREUR SONDE AIF	La lecture RTD AIF est hors plage
E17	ERREUR SONDE ATO	La lecture RTD ATO est hors plage
E20	EMPLACEMENT DE CODE NON VALIDE	Carte SD supprimée pendant la mise à jour

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E21	ERREUR DE CHANGEMENT DE PAPIER FILTRE	Minuteur de 25 heures a expiré ou un filtre sale peut être à l'origine d'un filtrage incomplet.
E22	ERREUR D'HUILE DANS LE BAC	Il peut y avoir de l'huile dans le bac de filtre.
E23	ÉVACUATION BOUCHÉE (gaz)	Le bac de cuisson ne s'est pas vidé lors du filtrage
E24	PANNE DE CAPTEUR DE NIVEAU D'HUILE (gaz)	Panne du capteur de niveau d'huile.
E25	ANOMALIE RÉCHAUFF	Le temps de rétablissement a dépassé la limite de temps. Temps de rétablissement ne devrait pas dépasser 2:25 pour le gaz.
E27	ALARME TEMP. BASSE	Température de l'huile a diminué de 17°C à la valeur de consigne en mode inactif ou 25 °C en mode cuisson. (Ce message peut apparaître si un aliment est abaissé et le bouton de début de cuisson n'est pas appuyé immédiatement ou si une charge de cuisson trop large est abaissée.)
E28	ALARME HAUTE TEMP.	La température de l'huile s'est élevée de 40 °C 22,2 °C au-dessus du point de consigne. Si la température continue d'augmenter, la limite supérieure arrêtera le brûleur lorsque la température atteindra 218 °C Non CE ou 202 °C CE.

6.2.7 MODE TEST DE LIMITE SUPÉRIEURE

Le mode test de limite supérieure est utilisé pour tester le circuit de limite supérieure. Le test de limite supérieure détruira l'huile. Le test devrait uniquement être effectué avec de l'huile usagée. Arrêter la friteuse et appeler le service de maintenance immédiatement si la température atteint 238 °C sans que la limite supérieure se déclenche et que l'ordinateur affiche **ER LIM 5** en alternance avec **HORS TNS** avec une tonalité d'alerte pendant le test.

Le test est annulé à tout moment en éteignant la friteuse. Lorsque la friteuse est rallumée, elle revient au mode de fonctionnement et affiche l'aliment.

- 1 Appuyer et maintenir enfoncé le bouton () jusqu'à ce que **MENU PRINCIPAL** s'affiche, suivi de **✓ PROGRAMM ALIMENT**.
2. Appuyer sur la touche flèche gauche (◀) jusqu'à ce que **MODE TECH** soit affiché.
3. Appuyer sur le bouton (✓).
4. Saisir 3000.
5. Appuyer sur la touche flèche gauche (◀) jusqu'à ce que **TEST TEMP LIMITE** soit affiché.
6. Appuyer sur le bouton (✓).

Le contrôleur affiche **LIMITE SUPERIEURE OUI/NON**.

7. Appuyer sur la flèche vers le haut (▲).

8. Le contrôleur affiche **APPUYER SUR BOUTON CHECK**.

9. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton (✓) pour lancer le test de limite supérieure.

Le bac de cuisson commence à chauffer. L'ordinateur affiche la température réelle du bac de cuisson pendant le test.

La friteuse continue de chauffer jusqu'à ce que la limite supérieure se déclenche. Généralement cela se produit lorsque la température atteint 217 °C à 231 °C pour les limites supérieures non-CE et 207 °C à 219 °C pour les limites supérieures CE.

Dès que la limite supérieure s'ouvre, l'ordinateur affiche **AIDE LIM NIV2** en alternance avec la température réelle (ex. **430F**).

10. Relâcher le bouton (✓).

Si la limite supérieure tombe en erreur, l'ordinateur affiche **ER LIM 5** en alternance avec **DEBRANCHER ALIMENTATION**. Si cela se produit, débrancher l'alimentation de la friteuse et appeler le service après-vente immédiatement.

Le bac de cuisson arrête de chauffer et l'ordinateur affiche le réglage de la température actuelle en alternance avec la température réelle (ex. **430F**) jusqu'à ce que la température se refroidisse au-dessous de 204 °C.

11. Appuyer sur le bouton d'alimentation pour annuler l'alarme et passer à **ARRET**.

12. Suivre la procédure de mise au rebut de l'huile.

FRITEUSE AU GAZ DE LA SÉRIE FILTERQUICK™ FQG30

ANNEXE A : INSTRUCTIONS POUR RÉSERVOIR D'HUILE

A. 1.1 Systèmes de réservoir d'huile

Les systèmes de réservoir d'huile disposent de grands réservoirs d'entreposage d'huile, généralement situés à l'arrière du restaurant, qui sont connectés à un collecteur arrière sur la friteuse. L'huile de déchet est pompée de la friteuse, par un raccordement situé à l'arrière de la friteuse, étiqueté MISE AU REBUT (DISPOSE) (voir figure 1), aux réservoirs de mise au rebut et l'huile fraîche est pompée des réservoirs, à travers les raccords situés à l'arrière de la friteuse étiqueté REMPLISSAGE (FILL), à la friteuse (voir la Figure 2). Brancher les raccords de réservoir d'huile au bouchon situé à l'arrière de la friteuse (voir la Figure 3). Le schéma de câblage se trouve sur la page suivante.

Il est impératif que le système de friteuse soit complètement mis hors tension après la modification de tout paramètre d'huile fraîche ou usée. Les friteuses FilterQuick^{MC}, équipé pour l'utilisation des systèmes à réservoir d'huile disposent d'un bidon intégré d'huile fraîche fourni par le fournisseur de réservoir d'huile. Enlever le bouchon et insérer le raccord standard dans le bidon avec le bouchon métallique reposant sur la lèvre du bidon. L'huile est pompée du bidon et vers le bison à travers le même raccord (voir Figure 4).



Figure 4

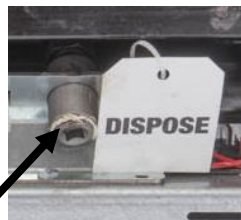


Figure 1

Raccords d'huile usée

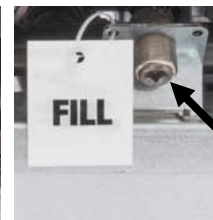


Figure 2

Raccords d'huile fraîche

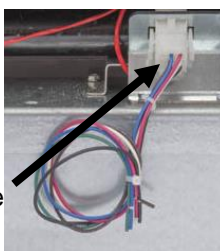


Figure 3

Raccords de câblage du réservoir



L'interrupteur instantané utilisé pour réinitialiser le système ATO est également utilisé pour remplir le bidon dans un système de réservoir d'huile fraîche. Après avoir effacé l'affichage TOP OFF EMPTY (SYSTÈME D'APPOINT VIDE), appuyer et maintenir enfoncé l'interrupteur instantané, situé au-dessus du JIB, permet à l'opérateur de remplir le bidon à partir du réservoir d'entreposage d'huile (voir la Figure 5). Pour remplir le bidon, appuyer et maintenir enfoncée la touche de réinitialisation du JIB jusqu'à ce que le bidon soit plein, puis relâcher.*

REMARQUE Ne pas TROP remplir le bidon.

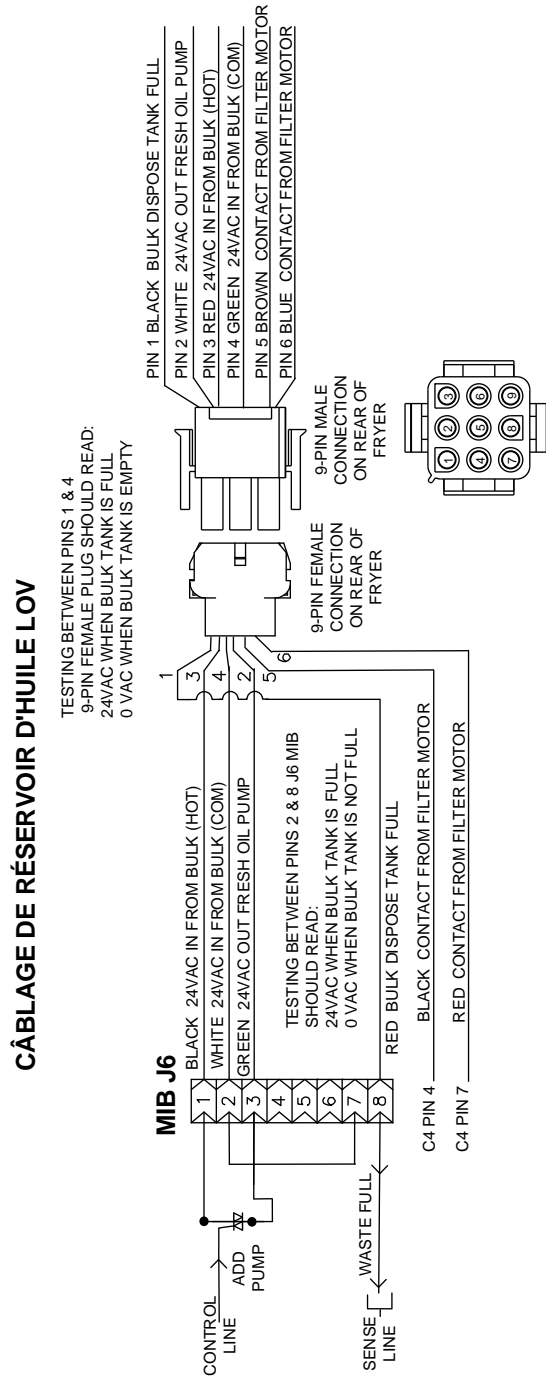
Pour obtenir des instructions sur le remplissage du bac de cuisson à partir du réservoir, consulter le manuel du contrôleur FilterQuick, Section 1.9.8 page 1-16.



Figure 5

* **REMARQUE :** Il faut environ douze secondes à partir du moment où la touche de remplissage du JIB est enfoncée pour que le pompage du réservoir d'huile fraîche démarre. Cela peut prendre jusqu'à 20 secondes avant que le niveau du JIB commence à augmenter. En règle générale, il faut environ trois minutes pour remplir le JIB. Il faut environ une minute pour remplir un bac de cuisson fract. et deux minutes pour remplir un plein bac de cuisson.

A. 1.2 Câblage de réservoir d'huile



⚠️ AVERTISSEMENT

La friteuse FilterQuick™ fonctionne **SEULEMENT** avec des systèmes de réservoir d'huile qui disposent d'interrupteur à flotteur à trois pôles. Si l'interrupteur de flotteur est l'ancien interrupteur à deux pôles, appeler le fournisseur de réservoir d'huile. Ces interrupteurs à flotteur sont spécifiques à la polarité et pourraient court-circuiter et endommager une carte MIB.

FRITEUSE AU GAZ DE LA SÉRIE FILTERQUICK™ FQG30

ANNEXE B : Préparation de JIB avec option de shortening solide

1. Ouvrir la porte droite de la friteuse et retirer le renfort dans le cabinet de JIB.
2. Fixer le support d'alignement vers le bas du renfort du boîtier ATO avec les écrous fournis. Voir la figure 1.
3. Positionner l'unité de fonte à l'avant du cabinet.
4. Faire glisser les languettes de l'unité de fonte dans les fentes du guide d'alignement. Voir Figure 2.
5. Une fois l'unité de fonte insérée dans le support du guide d'alignement, insérer le bac intérieur du réservoir d'huile dans le plateau. Voir Figure 3.
6. Placer le couvercle de l'unité de fonte sur l'appareil et faire glisser la tétine du tube de captage d'huile sur le raccord femelle d'aspiration. Voir Figure 4.
7. Utiliser les vis fournies pour fixer l'unité de fonte vers le bas des rails inférieurs sur les deux côtés en utilisant les trous existants. Voir Figure 5.
8. Sur le côté arrière du fondoir, fixer les connecteurs blancs à deux broches et brancher le connecteur noir à la boîte de sortie indiquée à la figure 6.
9. S'assurer que l'interrupteur de l'unité de fonte est en position MARCHE (ON). Voir Figure 7.



Figure 1 : Fixer le support d'alignement vers le bas du renfort de boîtier ATO.

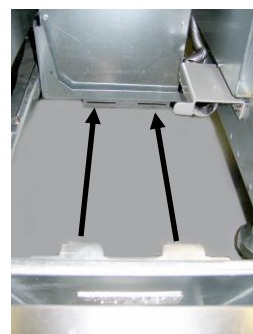


Figure 2 : Positionner le fondoir dans le cabinet et insérer les languettes dans les fentes du guide d'alignement.



Figure 3 : Insérer le bac intérieur du réservoir d'huile dans l'unité de fonte.



Figure 4 : Placer le couvercle sur le bac et faire glisser le tube de captage d'huile vers le raccord femelle d'aspiration.



Figure 5 : Fixer l'unité de fonte sur les rails des deux côtés.

La touche orange réinitialise le système après l'affichage de niveau d'huile bas.

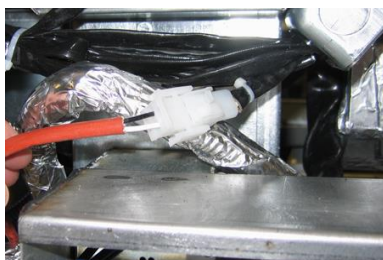


Figure 6 : Fixer les connecteurs blancs à deux broches et brancher le connecteur noir dans la boîte de rangement comme illustré. * Veuillez noter que la position du raccord noir peut différer de la photo.



Interrupteur d'alimentation de l'unité de fonte.

Figure 7 : L'unité de fonte assemblée est illustrée en place.

FRITEUSE AU GAZ DE LA SÉRIE FILTERQUICK™ FQG30

ANNEXE C : Utilisation de l'unité de fonte de shortening solide

Réinitialiser le système de réservoir d'huile

- S'assurer que l'unité de fonte de shortening est en marche.
- Remplir l'unité de shortening.
- Laisser fonctionner de 2 à 3 heures pour que le shortening solide puisse fondre. **NE PAS** essayer d'utiliser le système d'appoint avec de l'huile non fondue dans le système d'appoint. Le message de niveau d'huile bas sera affiché si la friteuse demande de l'huile avant que le shortening dans l'unité ne soit fondu.
- Une fois que le shortening est complètement fondu, appuyer et maintenir enfoncé la touche orange de réinitialisation

pour réinitialiser le système d'appoint.

- **NE PAS AJOUTER** d'huile chaude au fondoir de shortening. La température du réservoir d'huile ne devrait pas dépasser 60 °C. Ajouter de petites quantités de shortening solide au réservoir pour s'assurer qu'il a suffisamment d'huile pour faire fonctionner le système d'appoint.
- Pour de meilleurs résultats, **NE PAS METTRE HORS FONCTION** l'unité de fonte de shortening solide pendant la nuit.
- L'interrupteur d'alimentation de l'unité de fonte est également utilisé comme un commutateur de réinitialisation si la limite de haute température du système est atteinte.



Interrupteur d'alimentation de l'unité de fonte



Soulever avec précaution pour ajouter le shortening.

AVERTISSEMENT

Les surfaces du dispositif de chauffage du shortening solide sont chaudes. Ne pas toucher avec les mains nues. Porter des vêtements de protection lors de l'ajout de shortening à l'unité de fonte.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
COURRIEL : SERVICE@FRYMASTER.COM



Chaque nouvelle pièce d'équipement de Manitowoc Foodservice vient avec KitchenCare™ et vous choisissez le niveau de service qui répond à vos besoins opérationnels d'un seul restaurant à plusieurs emplacements..

StarCare - Garantie et service à vie, pièces OEM certifiées, inventaire mondial de pièces, performances vérifiées

ExtraCare - CareCode, assistance 24h//24/7, informations de produit en ligne/appareils mobiles

LifeCare - Installation et orientation d'équipement, maintenance planifiée, KitchenConnect™, MenuConnect

Talk with KitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com



Pour apprendre comment Manitowoc Foodservice et ses marques principales peuvent vous équiper, visitez notre site Web mondial à www.manitowocfoodservice.com, puis découvrez les ressources régionales ou locales disponibles pour vous.

