

# FilterQuick™ FQG30U-easyTouch®

## Friteuse au gaz Taco Bell

### 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.

#### ⚠ MISE EN GARDE

#### LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE

Lisez attentivement ces instructions d'utilisation afin de  
vous familiariser avec l'appareil avant de le connecter à  
son alimentation en gaz.

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.



8 1 9 7 6 0 6

Numéro de pièce : FRY\_IOM\_8197606 09/2018

Instructions de traduction originales Canadien Français/French Canadian



WELBILT®

**AVIS**

SI DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT FRYMASTER AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE **NON MODIFIÉE** ACHETÉE DIRECTEMENT 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. DE PLUS, FRYMASTER DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES RESPONSABLES DES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU DÉPENSES ENCOURUES PAR LE CLIENT RÉSULTANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE OU PIÈCE REÇUE D'UN CENTRE DE SERVICE 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/DEAN 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. Pour les États-Unis et le Canada, ce sont le Code national du gaz, ANSI Z233.1/NFPA 54, ou le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1. Reportez-vous aux EXIGENCES DES CODES NATIONAUX dans le chapitre 2 de ce manuel.

La rampe d'alimentation en gaz de cet appareil ou de la batterie dont il fait partie doit être raccordé à un régulateur de pression du gaz réglé à la pression de la rampe indiquée sur la plaque signalétique.

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz lors des essais de pression du système à une pression d'essai dépassant 3,5 kPa (0,5 lb/po<sup>2</sup> / 13,84 po C.E.).

L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt individuel lors des essais de pression du système à une pression d'essai allant jusqu'à 3,5 kPa (0,5 lb/po<sup>2</sup> / 13,84 po C.E.).

**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).

 **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.

 **AVERTISSEMENT**

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.

 **POUR VOTRE SÉCURITÉ**

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

 **DANGER**

Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni enlevée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Questions? Appeler la ligne directe Frymaster Dean 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 raccords. Appliquer une solution savonneuse épaisse sur tous les raccords et s'assurer qu'il n'y a aucune bulle. Il ne devrait y avoir aucune odeur de gaz.

**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**

**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.

**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 des moyens adéquats de limiter le mouvement de cet appareil sans dépendre des raccords des tuyaux de gaz.

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.

L'installation d'un appareil sur roulettes 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 ».

**AVIS**

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

 **DANGER**

Lorsqu'il est installé, cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le Code électrique national, ANSI/NFPA 70, le Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, ou le code national du pays dans lequel il a été installé.

 **DANGER**

Lorsqu'il est installé, cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national de gaz combustible, ANSI Z223.1 / NFPA54 ou au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1 applicable ou code national approprié du pays dans lequel est installé.

 **DANGER**

Le ramasse-miettes des friteuses munies d'un système de filtrage 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 certains types de shortening.

 **AVERTISSEMENT**

Ne pas taper sur la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les bacs de cuisson. Si les paniers sont frappés sur cette bande afin de déloger du shortening, cela risque de déformer la bande et de compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un ajustement serré et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

 **AVERTISSEMENT**

Afin d'assurer le fonctionnement sécuritaire et efficace de la friteuse et de la hotte, la fiche électrique d'alimentation 120 V du contrôleur doit être complètement enfoncée et verrouillée dans sa prise à porte-contacts.

**AVIS**

Les instructions de ce manuel sur l'utilisation d'un système de réservoir d'huile pour le remplissage et le rejet d'huile concernent les systèmes RTI et Frontline. Ces instructions peuvent ne pas être applicables à d'autres gros systèmes de réservoir d'huile.

**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**

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**

Cet appareil doit être branché à une alimentation de même tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque des valeurs nominales située derrière la porte de l'appareil.

 **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.

 **AVERTISSEMENT**

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

 **AVERTISSEMENT**

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 16 ans ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une surveillance concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.

 **AVERTISSEMENT**

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, vous devrez le faire remplacer par un technicien d'un centre de service agréé Frymaster ou une personne qualifiée de même compétence afin d'écartier tout danger.

 **AVERTISSEMENT**

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

 **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**

L'utilisation, l'installation et l'entretien de ce produit peuvent exposer les personnes à des produits chimiques, incluant du bisphénol A (BPA), des fibres de laine de verre ou de céramique et de la silice cristalline, qui sont connus dans l'État de la Californie comme causant le cancer, des déficiences de naissance ou d'autres troubles reproductifs. Pour plus d'informations, visiter [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

# Table des matières

---

<b>Chapitre 1</b>	<b>Introduction.....</b>	<b>1-1</b>
<b>Chapitre 2</b>	<b>Installation.....</b>	<b>2-1</b>
<b>Chapitre 3</b>	<b>Instructions d'utilisation .....</b>	<b>3-1</b>
<b>Chapitre 4</b>	<b>Entretien préventif.....</b>	<b>6-1</b>
<b>Chapitre 5</b>	<b>Dépannage de l'opérateur.....</b>	<b>7-1</b>
<b>Chapitre A</b>	<b>Instructions de réservoir d'huile .....</b>	<b>A-1</b>

# FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK<sup>MC</sup> FQG30-T TACO BELL

## CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

---

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

### 1.1 Généralités

Lire les instructions de ce manuel avant de commencer à utiliser cet équipement. Ce manuel couvre toutes les configurations des modèles de friteuses FQG30-T. Les modèles avec la désignation FQG30-T sont équipés de systèmes de filtrage intégrés. Les friteuses faisant partie de cette gamme de modèles partagent la plupart de leurs pièces et, lorsque référées en groupe, elles seront appelées les friteuses FQG30-T.

Les friteuses FQG30-T sont munies d'un bac de cuisson à niveau d'huile bas, de l'appoint manuel ou automatique en option, de l'autofiltrage et d'un écran tactile. La conception incorpore un grand drain arrondi, ce qui garantit que les frites et autres débris seront aspirés dans le bac du filtre. Les friteuses FQG30-T sont commandées par un contrôleur à écran tactile FQ4000. Les friteuses de cette série sont fournies avec des bacs de cuisson pleins ou divisés et peuvent être achetées en batteries allant jusqu'à cinq bacs de cuisson.

Les friteuses à gaz à haut rendement FQG30-T sont dotées d'un système unique de brûleurs à infrarouges qui utilise jusqu'à 43 % moins d'énergie pour faire cuire le même volume que les friteuses conventionnelles.

Les friteuses au gaz FQG30-T sont du type à bacs de cuisson ouverts sans tubes, ce qui rend le nettoyage des bacs en acier inoxydable rapide et simple.

La chaleur est fournie par une paire de brûleurs à infrarouges montés de part et d'autre du bac de cuisson. L'air de combustion pour les brûleurs est fourni par une soufflerie montée sur l'avant du bac de cuisson. Les friteuses au gaz de la FQG30-T peuvent être configurées pour le gaz naturel ou le propane (GPL), à la demande du client.

Chaque bac de cuisson est équipé d'une sonde de température permettant le contrôle précis de la température.

Toutes les friteuses de cette série exigent une source externe d'alimentation CA. Les appareils peuvent être configurés pour des tensions allant de 100 à 250 V CA.

Les friteuses FQG30-T sont expédiées complètement assemblées. Toutes les friteuses sont expédiées avec un ensemble d'accessoires standard. Chaque friteuse est réglée, testée et inspectée à l'usine avant d'être emballée pour l'expédition.

**Cet appareil est réservé à un usage professionnel et doit uniquement être utilisé par du personnel qualifié, comme indiqué à la section 1.6.**

### 1.2 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel. Tout au long de ce manuel se trouvent 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.

La friteuse est équipée de systèmes de sécurité automatiques :

1. La détection d'une haute température coupe l'arrivée de gaz aux brûleurs en cas de panne du thermostat de commande.
2. Les appareils munis de systèmes de filtrage sont dotés d'un circuit de sécurité empêchant l'allumage des brûleurs lorsque le robinet de vidange est ouvert.

Le contrôleur est équipé d'une pile au lithium. Remplacer la pile seulement par une pile au lithium Panasonic CR2032 de 3 V, numéro de pièce 8074674. L'utilisation de toute autre pile peut présenter un risque d'incendie ou d'explosion. La pile peut être achetée auprès du représentant local agréé.

 **MISE EN GARDE**

**La pile peut exploser si elle est maltraitée. Ne pas la recharger, la démonter ou la jeter au feu.**

### **1.3 Informations sur le contrôleur à écran tactile FQ4000 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 démontré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand l'équipement fonctionne dans un environnement commercial. Cet équipement 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/télé compétent pour toute suggestion supplémentaire.

L'utilisateur peut trouver utile la brochure suivante, publiée par la Commission fédérale des communications (FCC) : « How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems » (Comment identifier et résoudre les problèmes d'interférences radio-télé). 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 l'équipement 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.

#### **1.5 Personnel d'installation, d'utilisation et d'entretien**

Le mode d'emploi de l'équipement Frymaster a été rédigé pour une utilisation exclusive par un personnel qualifié ou autorisé, comme indiqué à la section 1.6. **L'installation et l'entretien de l'équipement Frymaster doivent être confiés à du personnel d'installation ou d'entretien qualifié, certifié, licencié ou autorisé, comme indiqué à la section 1.6.**

#### **1.6 Définitions**

##### **OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS**

Les opérateurs dits « qualifiés ou autorisés » sont ceux qui ont lu attentivement les informations contenues dans ce manuel et qui se sont familiarisés avec les fonctions de l'équipement ou qui ont eu une expérience antérieure avec le mode d'emploi de l'équipement 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 D'ENTRETIEN QUALIFIÉ**

Le personnel d'entretien qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien l'équipement Frymaster et ont été autorisées par Frymaster, L.L.C. à exécuter l'entretien de l'équipement. Tout le personnel d'entretien autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels d'entretien et de pièces de rechange et avoir en stock un nombre minimum de pièces pour les appareils Frymaster. Une liste de centres de services autorisés de Frymaster (FAS) est située sur le site Web de Frymaster à [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). ***Il faut utiliser du personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre appareil.***

#### **1.7 Procédure de réclamation à la suite de dommages durant le transport**

L'équipement 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 bon état dès son acceptation de l'équipement.

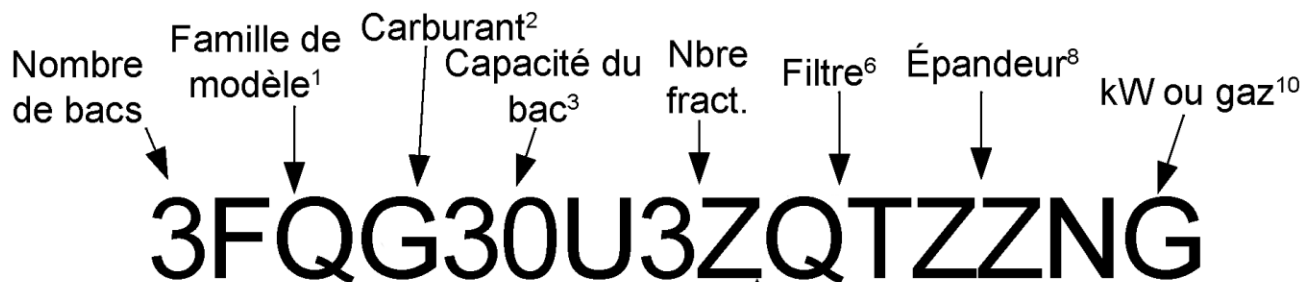


## Que faire si l'équipement arrive endommagé?

1. Il faut soumettre immédiatement une réclamation en dommages-intérêts, indépendamment de l'ampleur des dégâts.
2. Veuillez 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. Il faut conserver le carton d'expédition pour inspection.

**Frymaster N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES OU PERTES  
SUBIS DURANT LE TRANSPORT.**

### 1.8 Lecture des numéros de modèle



1 = FilterQuick

2 = E - électrique ou G - gaz

3 = 30 kg

4 = U pour ouvrir

5 = L - à gauche du filtre; R - à droite du filtre; M - milieu; X - mélangé; Z - tous

6 = Q - semi-automatique avec ATO

7 = Écran tactile

8 = S - Écarteur; Z - aucun

9 = B - lève-panier; Z - aucun

10 = Kilowatts - 14, 17, 22 kW; Gaz - NG (naturel), PG (propane), BG (butane), LG (mélange de gaz de pétrole)

## 1.9 Commande de pièces et réparations

Pour les tâches d'entretien ou les réparations inhabituelles, ou pour obtenir des informations de service, contacter un réparateur agréé Frymaster (FAS). Pour obtenir de l'aide rapidement, le centre de service après-vente ou le service technique de Frymaster demandera certains renseignements sur l'appareil. 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. Passer les commandes de pièces directement auprès d'un centre de service après-vente (FAS) ou du distributeur. Une liste de centres de services autorisés de Frymaster (FAS) est située sur le site Web de Frymaster à [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). S'il est impossible d'accéder à cette liste, contactez le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711.

Le centre de service après-vente (FAS) ou le distributeur 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 [fryservice@welbilt.com](mailto:fryservice@welbilt.com). Lors d'une demande de réparation ou de pièces de rechange, il faut être prêt à fournir les informations suivantes :

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Tension \_\_\_\_\_

Type de gaz \_\_\_\_\_

Nature du problème \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Numéro de pièce \_\_\_\_\_

Quantité nécessaire \_\_\_\_\_

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

**CONSERVER ET RANGER CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR S'Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.**

# FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK<sup>MC</sup> FQG30-T TACO BELL

## CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

---

### 2.1 Exigences générales d'installation

L'installation correcte est essentielle pour le fonctionnement sécuritaire, efficace et sans problème de cet appareil.

Un personnel d'installation ou d'entretien qualifié, agréé et/ou autorisé, défini à la section 1.6 de ce manuel, doit effectuer l'installation et l'entretien de l'équipement Frymaster.

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par du personnel d'installation ou de maintenance qualifié, et/ou autorisé, défini à la section 1.6 de ce manuel.

**Le manquement à faire installer ou entretenir cet équipement par un personnel d'installation ou d'entretien qualifié, agréé et/ou autorisé (comme défini à la section 1.6 de ce manuel) annulera la garantie de Frymaster et risque de causer des dommages à l'équipement ou des blessures au personnel.**

En cas de divergences entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes et règlements locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation de l'équipement, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer à ces codes et règlements.

Pour tout entretien, contacter le centre de service Frymaster agréé local.

#### 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 gril et de cuisinière à gaz.**

À sa livraison, inspecter minutieusement la friteuse afin de s'assurer qu'elle ne présente pas de signes de dommages visibles ou non apparents. (Voir la **Procédure de réclamation à la suite de dommages durant le transport** à la section 1.7 de ce manuel.)

#### 2.1.1 Dégagement et Ventilation

Les friteuses doivent être installées en prévoyant un dégagement de 15 cm (6 po) 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 60 cm (24 po) doit être prévu à 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 enlevée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Questions? Appeler la ligne directe Frymaster Dean au 1 800 551-8633.**

L'une des considérations les plus importantes pour le fonctionnement efficace de la friteuse est la ventilation. S'assurer 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 nuisent au fonctionnement des brûleurs.

L'ouverture du conduit de fumée de la friteuse ne doit pas être placée près de l'admission de la soufflante d'évacuation et le conduit de fumée de la friteuse ne doit jamais être prolongé à la manière d'une cheminée. Un conduit de fumée allongé modifie les caractéristiques de combustion de la friteuse, entraînant un temps de remontée plus long. Il peut aussi causer fréquemment un retard de l'allumage. Afin de 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°. Placer un plateau d'égouttement sous le bord le plus bas du filtre. Pour les installations aux É.-U., la norme NFPA No 96 énonce, « Une distance minimum de 18 po (450 mm) devrait être maintenue entre la sortie de combustion et le bord inférieur du filtre de graisse. » *Frymaster recommande une distance minimum de 60 cm (24 po) de la sortie du conduit de fumée 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. Connecter 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 de 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 1/2 psi (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 1/2 psi (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. Tous les appareils (cordon d'alimentation branché ou branché en permanence) doivent être reliés à une alimentation mise à la terre. Un schéma de câblage se trouve derrière la porte de la friteuse. Se reporter à la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse pour connaître la tension utilisée.

 **DANGER**

**Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui protège contre les décharges électriques et doit être branché directement dans une prise mise à la terre. Ne pas couper, enlever ou contourner la broche de mise à la terre de cette fiche!**

 **DANGER**

**Pour fonctionner, cet appareil exige une alimentation électrique. Mettre le robinet de gaz à la position OFF en cas de panne de courant prolongée. Ne pas essayer d'utiliser cet appareil durant une panne de courant.**

 **AVERTISSEMENT**

**Afin d'assurer le fonctionnement sécuritaire et efficace de la friteuse et de la hotte, la fiche électrique d'alimentation 120 V du contrôleur qui alimente la hotte doit être complètement enfoncée et verrouillée dans sa prise à porte-contacts.**

### 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 installées, l'installation doit respecter les normes AS5601 et AS1869.

## 2.2 Installation de roulettes

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

La roulette avant droite peut être verrouillée à l'aide de vis sans tête qui peuvent devoir être desserrées afin de mettre la friteuse en place. Une fois la friteuse en place, les vis sans tête de la roulette peuvent être serrées pour verrouiller la roulette parallèle à l'axe avant-arrière de la friteuse afin de pouvoir facilement tirer et pousser la friteuse sous la hotte pour le nettoyage et afin d'éviter que la roulette percute le réservoir d'huile.

### 2.3 Préparatifs avant raccordement



**NE PAS connecter cet appareil au réseau de gaz avant d'avoir terminé chaque étape de cette section.**

Une fois la friteuse placée sous la hotte aspirante, s'assurer que les opérations suivantes ont été réalisées :

1. Il faut prendre des moyens adéquats afin de limiter le mouvement de cet appareil sans devoir se fier au connecteur et au dispositif de débranchement rapide ou à la tuyauterie connexe pour limiter le mouvement. Si une conduite de gaz flexible est utilisée, il faut toujours attacher un câble de retenue supplémentaire quand la friteuse est en usage. Le câble de retenue et les instructions d'installation sont emballés avec le tuyau flexible dans le kit d'accessoires qui a été expédié avec l'appareil.



**L'appareil doit rester à tout moment à l'écart de matériaux combustibles.**

2. 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.
3. Faire l'essai du système électrique de la friteuse :
  - a. Brancher les cordons électriques des friteuses dans une prise de courant mise à la terre.  
**REMARQUE : afin d'assurer le fonctionnement sécuritaire et efficace de la friteuse et de la hotte, la fiche électrique d'alimentation 100 à 120 V du contrôleur qui alimente la hotte doit être complètement enfoncée et verrouillée dans sa prise à porte-contacts.**
  - b. Placer l'interrupteur d'alimentation à la position **ON**.
    - Pour les friteuses dotées de contrôleurs, vérifier que l'affichage indique que le contrôleur est en marche.
    - Si le restaurant est équipé d'un système d'interverrouillage de la hotte, la soufflante de la hotte d'évacuation devrait être en marche. Sinon, le système d'interverrouillage de la hotte est mal câblé et le problème doit être rectifié.
  - c. Placer l'interrupteur d'alimentation de la friteuse sur position **OFF** (Arrêt). Vérifier que l'affichage indique OFF. Le système de hotte d'évacuation doit être arrêté lorsque tous les contrôleurs affichent OFF.
4. Se reporter à la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse afin d'établir si le brûleur de la friteuse est configuré pour le type correct de gaz avant de connecter le raccord à déconnexion 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 et à la fiche signalétique derrière la porte de la friteuse.

Norme pour pressions d'arrivée de gaz - non CE		
Modèle de friteuse	FQG30-T	
Type de gaz	Nat (Naturel)	Propane (Propane)
Pression d'entrée min. CE/kPa/mbar	6/1,49/14,93	11/2,74/27,37
Pression d'entrée max. CE/kPa/mbar	14/3,48/34,84	14/3,48/34,84
Taille de l'orifice (mm)	3,18	2,10
Nombre d'orifices	2	2
Pression de la rampe de brûleurs CE/kPa	3,00/0,73	8,25/2,5

1 mbar = 10,2 mm d'eau

Norme pour pressions d'arrivée de gaz - Corée		
Modèle de friteuse	FQG30-T	
Type de gaz	GN (Naturel)	GPL (Propane)
Pression d'entrée min. CE/kPa/mbar	4/1,00/10,00	9,2/2,30/23,00
Pression d'entrée max. CE/kPa/mbar	10/2,50/25,00	13,2/3,30/33,00
Taille de l'orifice (mm)	3,18	2,10
Nombre d'orifices	2	2
Pression de la rampe de brûleurs CE/kPa	3,00/0,73	8,25/2,5

1 mbar = 10,2 mm d'eau

6. Sur les friteuses équipées d'un système de filtrage intégré (modèles FQG30-T), brancher les cordons électriques dans une prise de courant située derrière la friteuse.

Norme pour pressions d'arrivée de gaz - CE				
Modèle de friteuse	FQG30-T			
Type de gaz	G20 Gaz naturel Lacq	G25 Gaz naturel Gronigue	G30 Butane/ Propane	G31 Propane
Pression d'entrée min. (mbar)	20	20	28/30	37
Pression d'entrée max. (mbar)	20	25	50	50
Taille de l'orifice (mm)	3,18	3,18	1,95	1,95
Nombre d'orifices	2	2	2	2
Régulateur de pression bac de cuisson plein (mbar)	7	10	17	20,6
Régulateur de pression bac de cuisson double (mbar)	8	11,2	17	20,6
Pression de la rampe de brûleurs (mbar) bac de cuisson plein	7	10	17	20,6
Pression de la rampe de brûleurs (mbar) bac de cuisson double	8	11,2	17	20,6

1 mbar = 10,2 mm d'eau

Norme pour pressions d'arrivée de gaz - Corée Australia		
Modèle de friteuse	FQG30-T	
Type de gaz	Nat (Naturel)	Propane (Propane)
Pression d'entrée min. WC/kPa/mbar	4.54/1.13/11.30	11.05/2.75/27.50
Pression d'entrée max. WC/kPa/mbar	14/3.48/34.84	14/3.48/34.84
Taille de l'orifice bac de cuisson plein (mm)	2.92	1.95
Taille de l'orifice bac de cuisson double (mm)	2.84	1.95
Nombre d'orifices	2	2
Pression de la rampe de brûleurs bac de cuisson plein WC/MJ/h/TPP(kPa)	3.00/73.8/1.0	8.25/73.8/2.05
Pression de la rampe de brûleurs bac de cuisson double WC/MJ/h/TPP(kPa)	3.00/36.9 each (73.8 total)/1.0	8.25/36.9 each (73.8 total)/2.05

(1) mbar = 10,2 mm H<sub>2</sub>O

## 2.4 Connexion au réseau de gaz

### DANGER

Avant de connecter un nouveau tuyau à cet appareil, il faut souffler 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 compromet le fonctionnement du système et risque de le rendre dangereux.

### DANGER

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz lors des essais de pression du système à une pression d'essai dépassant 3,45 kPa (0,5 lb/po<sup>2</sup> / 13,84 po C.E.) afin d'éviter de causer des dommages aux tuyaux et robinets de gaz de la friteuse.

### DANGER

L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt individuel lors des essais de pression du système à une pression d'essai allant jusqu'à 3,45 kPa (0,5 lb/po<sup>2</sup> / 13,84 po C.E.).

### DANGER

L'allumage à vide de l'appareil peut causer des dommages au bac de cuisson et risque 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'inflammation pour chercher des fuites. Si une odeur de gaz est décelée, coupe l'arrivée de gaz en fermant le robinet d'arrêt de gaz principal et contacte immédiatement la compagnie de gaz locale ou un réparateur autorisé.

Le diamètre de la conduite de gaz utilisée pour l'installation est très important. Si elle est trop étroite, la pression de gaz à la rampe de brûleurs sera faible. Cela risque de ralentir la remontée et de retarder l'allumage. La conduite d'arrivée de gaz réseau doit mesurer au moins 38 mm (1½ po) de diamètre. Se reporter au tableau ci-dessous pour les diamètres minimums des tuyaux de raccordement.

La friteuse au gaz de la série FQG30-T<sup>MC</sup> a reçu la marque CE pour les pays et catégories de gaz indiqués dans le tableau à la page suivante. **REMARQUE** : l'apport de chaleur nominal (QN) est de 21 kW, à l'exception d'AT, DE, LU et de la catégorie 3P/B, pour lesquels il est de 23 kW.

### Tailles de tuyau à gaz

(La taille minimum du tuyau d'arrivée doit être de 41 mm (1 1/2 po))

Pression	Unité simple	2 ou 3 unités	4 friteuses ou plus*
Naturel	3/4 po (22 mm)	1 po (28 mm)	1 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 1/4 po (36 mm)	1 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.



<b>Catégories de gaz approuvées CE par pays</b>			
<b>PAYS</b>	<b>CATÉGORIES</b>	<b>GAZ</b>	<b>PRESSION (MBAR)</b>
AUTRICHE (AT)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIQUE (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
BULGARIE (BG), CROATIE (HR), FINLANDE (FI), ROUMANIE (RO), SLOVÉNIE (SI), TURQUIE (TR)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ESTONIE (EE), LETTONIE (LV)	I2H	G20	20
FRANCE (FR)	I12Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	I12Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
ALLEMAGNE (DE)	I12ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
HONGRIE (HU)	I12HS3B/P	G25	25
		G30, G31	50
CHYPRE (CY), RÉPUBLIQUE TCHÈQUE (CZ), GRÈCE (GR), IRLANDE (IE), ITALIE (IT), PORTUGAL (PT), SLOVAQUIE (SK), ESPAGNE (ES), ROYAUME-UNI (GB)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBOURG (LU)	I12E3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
PAYS-BAS (NL)	I12L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
ISLANDE (IS), MALTE (MT), NORVÈGE (NO),	I3B/P	G30, G31	30
POLOGNE (PL)	I12E3B/P	G20, G25	20
		G31	37
SUISSE (CH)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
DANEMARK (DK), SUÈDE (SE), LITUANIE (LT)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
	I2H	G20	20

**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).**

**Norme CE**  
**Le débit d'air requis pour l'alimentation en air de combustion est**  
**de 2 m<sup>3</sup>/h par kW.**

1. Connecter le tuyau à déconnexion rapide au raccord à déconnexion 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 à l'arrière de l'appareil.

Si vous utilisez une graisse pour filetage, utilisez de très petites quantités sur les filets mâles uniquement. Utiliser une graisse pour filetage qui n'est pas affectée par l'action chimique des gaz de pétrole liquéfiés (comme la graisse pour filetage Loctite<sup>MC</sup> PST56765). NE PAS appliquer de graisse sur les deux premiers filets, car elle risque de s'infiltrer dans le flux de gaz et de provoquer l'obturation des orifices des brûleurs et/ou du robinet de commande.

2. Ouvrir l'arrivée de gaz de la friteuse et s'assurer que les tuyaux et raccords ne fuient pas en utilisant une solution savonneuse.
3. 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 l'appareil peut causer des dommages au bac de cuisson et risque 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, il faut faire vérifier la pression à la rampe de brûleurs par la compagnie de gaz locale ou un réparateur autorisé. Les tableaux à la page 2-5 indiquent les pressions de gaz de la rampe de brûleurs pour les divers types de gaz utilisables avec cet équipement. Vérifier également la pression indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de la friteuse.
5. Vérifier le réglage programmé du thermostat en appuyant sur la touche Température.

## **2.5 Conversion à un autre type de gaz**

 **DANGER**

**Cet appareil a été configuré à l'usine pour un type de gaz particulier. La conversion d'un type de gaz à un autre exige l'installation de composants de conversion propres au gaz. Les instructions sont comprises avec les kits 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 du personnel d'installation ou d'entretien qualifié et/ou autorisé, comme défini à la section 1.6 de ce manuel.**

Les friteuses au gaz FQG30-T<sup>MC</sup> 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 au propane peuvent être utilisés sur les friteuses à gaz naturel, mais pas le contraire.

#### **Kits de conversion de gaz non CE**

##### **Gaz naturel à propane**

**Cuve pleine : PN 826-2965**

**Cuve double : PN 826-2966**

##### **Propane à gaz naturel**

**Cuve pleine : PN 826-2967**

**Cuve double : PN 826-2968**

#### **Trousses de conversion de gaz non CE pour l'Australie**

##### **Gaz naturel à propane**

**Cuve pleine : PN 826-2969**

**Cuve double : PN 826-2970**

##### **Propane à gaz naturel**

**Cuve pleine : PN 826-2971**

**Cuve 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).

#### **Kits 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, ajuster la pression de gaz au régulateur. (Se reporter au tableau de pression de gaz de rampe de brûleurs standard CE.) Ne pas modifier 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. Ajuster 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. Appeler le réparateur local ou KES pour obtenir un kit d'étiquettes. La langue de référence apparaît dans le coin de l'étiquette.

## **2.6 Après avoir positionné les friteuses dans le poste de friture**

### **DANGER**

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

1. Une fois que la friteuse est placée au poste de friture, utiliser un niveau de menuisier placé en travers de la partie supérieure des bacs de cuisson afin de 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.

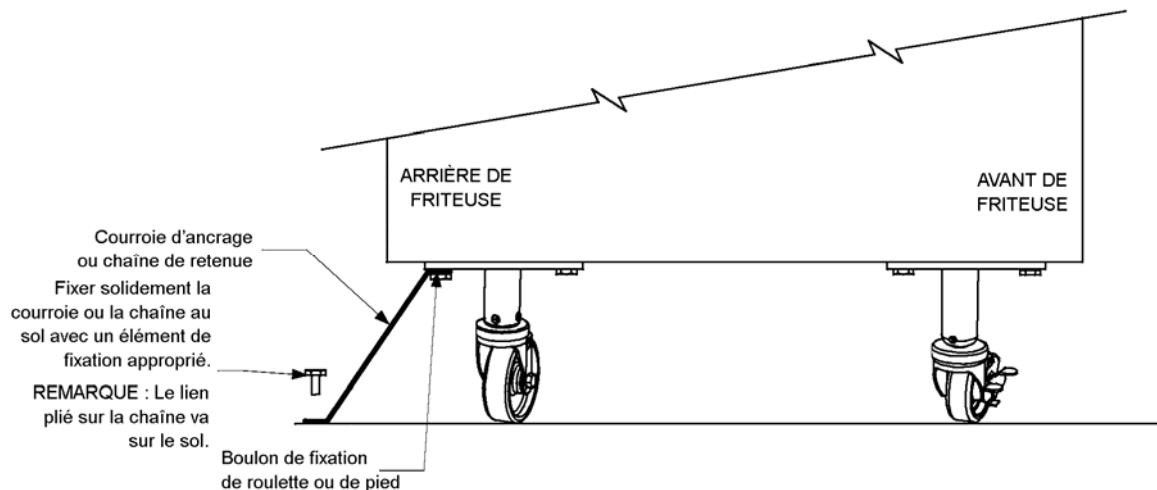
Lorsque la friteuse est à niveau dans sa position finale, installer les restrictions prévues par la KES afin de limiter ses mouvements, de sorte qu'elle ne transmette pas de stress au conduit électrique ou au raccordement. Installer les retenues conformément aux instructions fournies. Si les retenues sont déconnectées pour l'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 afin d'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 devoir se fier au connecteur et au dispositif de débranchement rapide ou à la tuyauterie connexe pour limiter le mouvement.**

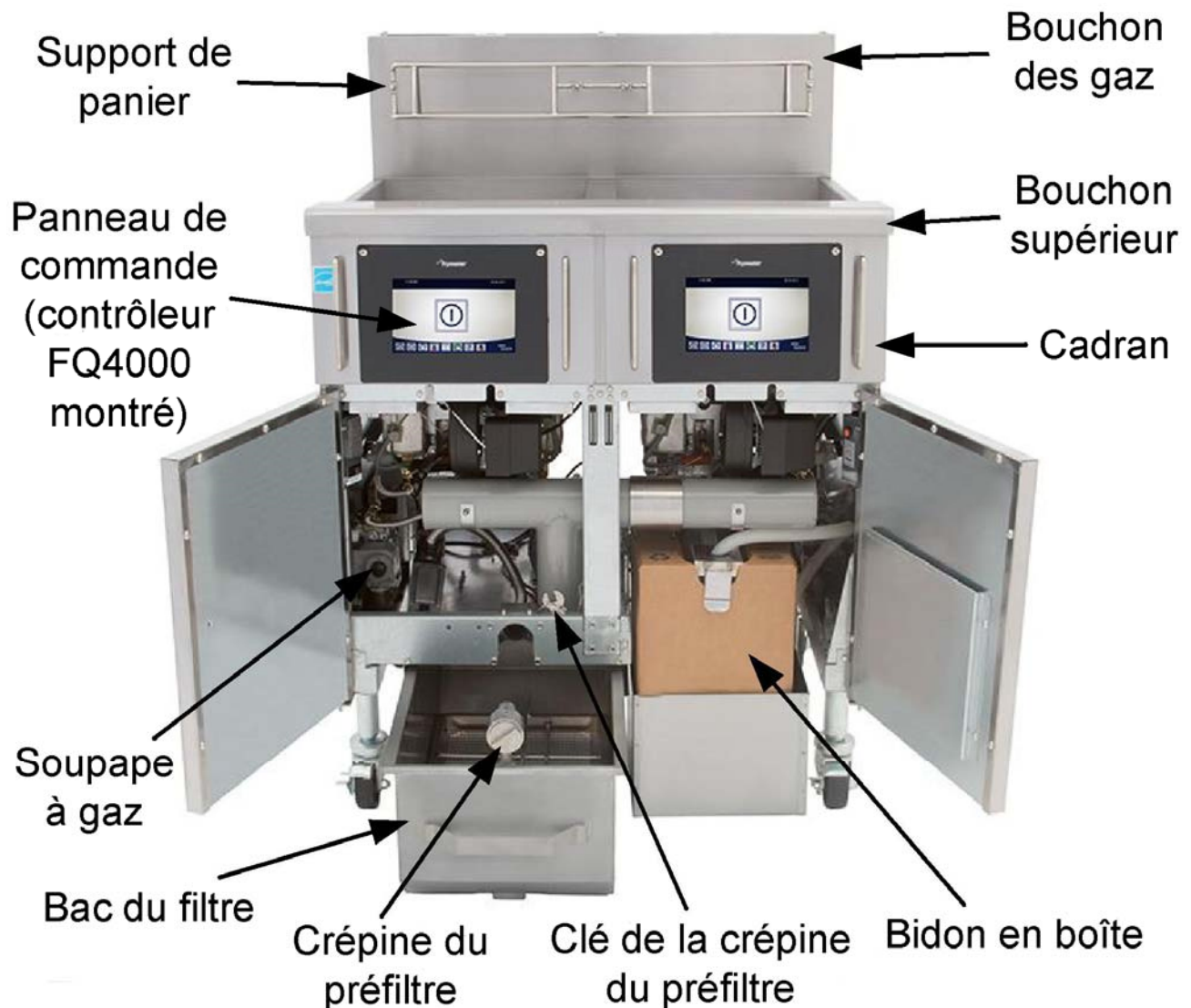


2. **Nettoyer et remplir les bacs de cuisson d'huile de cuisson.** (Voir *Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt* au chapitre 3.)

# FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK<sup>MC</sup> FQG30U-T TACO BELL

## CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

### MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE AU GAZ DE LA SÉRIE FQG30U-T<sup>MC</sup>



#### CONFIGURATION TYPIQUE (2FQG30U-T MONTRÉE)

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

### 3.1 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

#### AVERTISSEMENT

Le superviseur en service a la 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, de vidange et de nettoyage.

#### MISE EN GARDE

Avant de mettre la friteuse en marche, s'assurer qu'elle est éteinte et que le robinet de vidange du bac de cuisson est fermé. Retirer les supports du panier, le cas échéant, et remplir le bac de cuisson jusqu'à la ligne OIL-LEVEL (niveau d'huile) inférieure. Si de la matière grasse solide est utilisé, s'assurer qu'il est tassé au fond du bac de cuisson.

#### 3.1.1 Configuration

#### AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser l'appareil avec un bac de cuisson vide. Le bac doit être rempli d'eau ou d'huile avant l'allumage des brûleurs. Le non-respect de cette consigne peut endommager le bac de cuisson et causer un incendie.

#### DANGER

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans le bac de cuisson 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

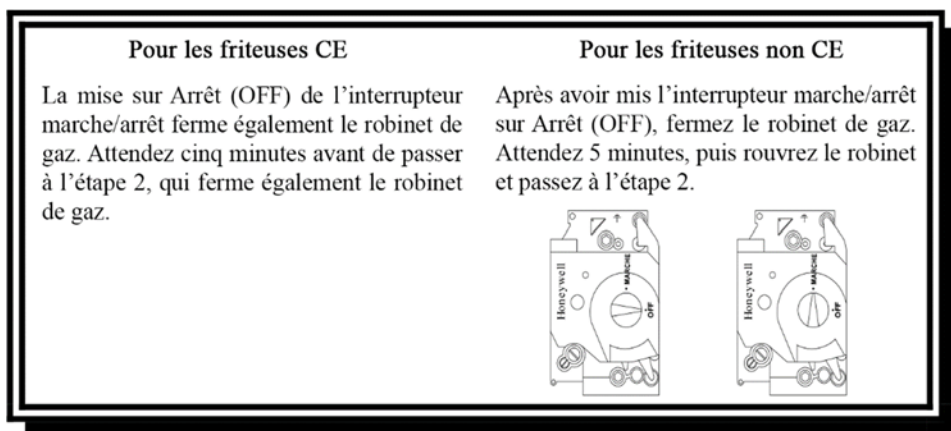
La FQG30-T<sup>MC</sup> n'est pas conçue pour utiliser la matière grasse solide sans l'installation d'un kit pour la matière grasse solide. L'utilisation de la matière grasse solide sans un kit de la matière grasse solide bouchera les conduites d'huile du système d'appoint. La capacité d'huile de la friteuse au gaz FQG30-T<sup>MC</sup> est de 14,5 kg (32 lb) (14,5 litres/3,8 gallons) à 21 °C (70 °F) pour un bac de cuisson plein et de 8,2 kg (18 lb) (8,3 litres/2,2 gallons) à 21 °C (70 °F) pour chaque moitié d'un bac de cuisson double.

Avant de remplir les bacs de cuisson d'huile, brancher la friteuse et vérifier que tous les contrôleurs affichent **OFF (Arrêt)** afin de s'assurer que tous les drains sont fermés.

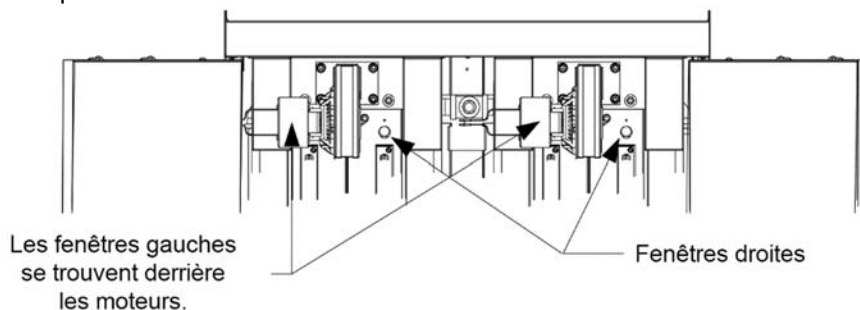
1. Remplir le bac de cuisson avec de l'huile de cuisson jusqu'à la ligne **OIL LEVEL (niveau d'huile) inférieure** située à l'arrière du bac de cuisson. Cela permet la dilatation de l'huile avec l'application de chaleur. Ne pas remplir d'huile froide au-dessus de la ligne inférieure, car il y a un risque de débordement en raison de la dilatation de l'huile. Si de la matière grasse solide est utilisé, s'assurer qu'il est tassé au fond du bac de cuisson.
2. S'assurer que les cordons sont branchés dans les prises appropriées. Vérifier que la face de la fiche est au ras de la plaque de prise, sans qu'aucune partie des broches ne soit visible.
3. S'assurer que le niveau d'huile est à la **ligne OIL LEVEL (niveau d'huile) supérieure** lorsque l'huile *est à sa température de cuisson*.

### 3.1.2 Allumage de la friteuse

1. S'assurer que le robinet de gaz est à la position ON.



2. Tenir enfoncé l'interrupteur du contrôleur pendant 3 secondes afin de mettre la friteuse en marche.
3. Si les brûleurs ne s'allument pas, appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT et attendre 60 secondes. Reprendre l'étape 2.
4. La friteuse passe automatiquement au mode de cycle de fonte si la température du bac de cuisson est inférieure à 82 °C (180 °F) et affiche **CYCLE FONTE EN COURS**. (REMARQUE : pendant le cycle de fusion, les brûleurs s'allument plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteignent un peu plus longtemps.) Si de la matière grasse solide est utilisé, il doit être remué occasionnellement durant le processus de chauffage afin de s'assurer que tout le la matière grasse dans le bac est liquéfié. Quand la température du bac de cuisson atteint 82 °C (180 °F), l'appareil passe automatiquement au mode de chauffage sécuritaire **CHAUFFAGE EN MODE SÉCURITAIRE EN COURS** et **PRÉCHAUFFAGE** est affiché jusqu'à ce que la température arrive à moins de 9 °C (15 °F) du point de consigne. Si un niveau d'huile faible est détecté, **NIVEAU D'HUILE BAS DÉTECTÉ. L'HUILE DOIT ÊTRE AU-DESSUS DE LA LIGNE DE REMPLISSAGE INFÉRIEURE. REMPLIR LE BAC DE CUISSON D'HUILE AVANT DE METTRE LA FRITEUSE EN MARCHÉ** s'affiche. Ajouter de l'huile au bac de cuisson et s'assurer que le niveau est entre les lignes de niveau inférieure et supérieure et appuyer sur la touche ✓ (crochet - TERMINÉ). Les brûleurs resteront allumés jusqu'à ce que la température du bassin de friture atteigne la température de cuisson programmée. Dès que la friteuse atteint son point de consigne, l'écran du contrôleur passe aux noms d'aliments et la friteuse est prête à l'emploi.
5. Une fois les brûleurs allumés pendant au moins 90 secondes, observer les flammes à travers les regards situés de part et d'autre de la soufflante d'air de combustion.



Une flamme optimale a une lueur orange-rouge vive. Si la flamme est bleue ou s'il y a des taches sombres sur la face d'un brûleur, régler le mélange air/gaz comme suit : Sur le côté du carter de la soufflante à l'opposé du moteur se trouve une plaque avec un ou deux contre-écrous. Desserrer

suffisamment les contre-écrous afin de pouvoir bouger la plaque, puis régler la position de la plaque pour ouvrir ou fermer l'ouverture d'admission d'air jusqu'à ce que la flamme présente une lueur orange-rouge vive. Maintenir la plaque en position et resserrer les contre-écrous.

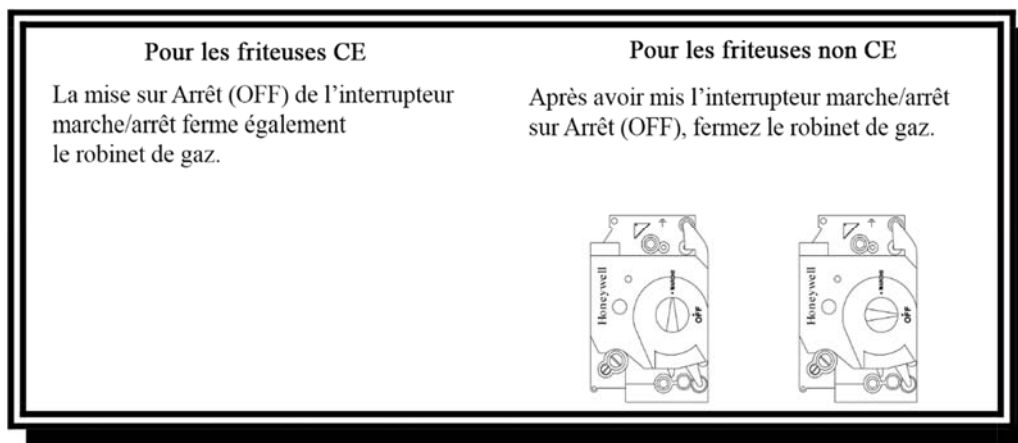
### 3.1.3 Arrêt

#### Arrêt de courte durée durant la journée de travail :

1. Appuyer sur la touche d'alimentation sur l'écran pour arrêter la friteuse et placer les couvercles de bacs de cuisson.

#### Arrêt des friteuses à la fin de la journée :

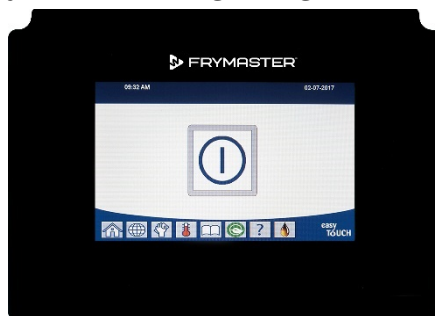
1. Appuyer sur la touche d'alimentation sur l'écran pour arrêter la friteuse.



2. Filtrer l'huile et nettoyer les friteuses (voir chapitres 5 et 6).
3. Nettoyer le bac du filtre et remplacer le papier-filtre. Ne pas laisser de la matière grasse solide dans le bac du filtre toute la nuit.
4. Placer les couvercles de bac de cuisson sur les bacs de cuisson.

### 3.2 Mode d'emploi

Cette friteuse est équipée de contrôleurs FQ4000 (illustré ci-dessous). Se reporter au *Manuel d'utilisation du contrôleur FQ4000 Taco Bell* pour connaître les procédures de programmation et d'utilisation du contrôleur et du système de filtrage intégré.



**CONTRÔLEUR FQ4000 Taco Bell**



### 3.3 Appoint manuel avec le système d'appoint automatique pour volume d'huile bas

La friteuse peut être configurée pour l'appoint manuel ou l'appoint manuel et automatique en fonction du matériel installé. Lorsque le niveau d'huile du bac de cuisson est bas, appuyer sur la touche d'appoint manuel (goutte d'huile) au bas de l'écran (voir la Figure 3) afin de faire l'appoint du niveau d'huile du bac de cuisson. Le contrôleur affiche APPUYER BOUTON APPOINT? Appuyer sur la touche OUI (✓). DÉMARRER REMPLIS.? s'affiche. Tenir la touche enfoncée afin de démarrer le remplissage. Relâcher la touche lorsque l'huile arrive à la ligne de niveau supérieure. Appuyer sur la touche NON (X) pour quitter la fonction. Si l'appareil est doté de l'appoint automatique en option, le niveau d'huile dans les bacs de cuisson est continuellement surveillé et l'appoint est effectué au besoin depuis un réservoir dans l'armoire.

Le réservoir contient un récipient d'huile de 15,9 kg (35 lb). Dans des conditions de fonctionnement normal, le récipient devrait durer deux jours environ.

Les composants du système sont indiqués à droite (voir Figure 1).

**REMARQUE :** Il faudra remplir manuellement les bacs de cuisson lors du démarrage ou après la mise au rebut ou le nettoyage à moins qu'un système de réservoir d'huile fraîche soit utilisé.

#### 3.3.1 Préparation du système pour l'utilisation

Une fois que la friteuse est placée sous la hotte, installer le panier de bidon en boîte livré avec l'ensemble d'accessoires (voir Figure 2). Si l'option de réservoir d'huile en vrac est utilisée, voir l'Annexe A.

#### 3.3.2 Installation du réservoir d'huile (bidon en boîte)

Retirer le couvercle original du réservoir d'huile et l'opercule métallique. Les remplacer par le capuchon fourni, qui contient la plomberie d'aspiration. S'assurer que le tuyau d'aspiration du capuchon atteint la partie inférieure du récipient d'huile.

Placer le récipient d'huile à l'intérieur de l'armoire et le faire glisser en place (comme illustré à la page suivante). Éviter d'accrocher le dispositif d'aspiration sur l'intérieur de l'armoire alors que le conteneur est placé dans la friteuse.

Le système est maintenant prêt à l'emploi.



Figure 1

**Interrupteur de réinitialisation du bidon en boîte:**  
Efface le message de réservoir d'appoint vide après le remplacement de l'huile.  
Remplit le bidon en boîte sur les systèmes à réservoir.

**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.

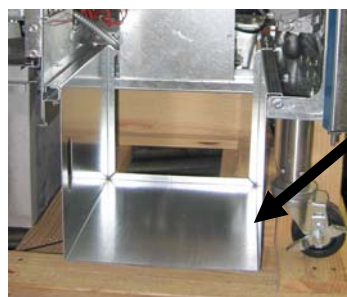


Figure 2

### 3.3.3 Remplacement du réservoir d'huile (bidon en boîte)

Lorsque le niveau du réservoir d'huile est bas, HUILE SYS APPOINT VIDE s'affiche (voir la Figure 3). Une fois le réservoir rempli ou remplacé, tenir enfoncé le bouton orange à côté du réservoir d'huile (voir la Figure 8 à la page suivante). Appuyer sur la touche du crochet pour effacer temporairement l'écran. Le message dans le coin inférieur demeure affiché jusqu'à ce que le bouton de réinitialisation orange soit enfoncé. Si de la matière grasse solide est utilisé, se reporter à l'Annexe B pour les instructions.

1. Ouvrir l'armoire et glisser le bidon en boîte hors de l'armoire (voir Figure 4).



Figure 4

3. Avec le nouveau bidon en boîte à la verticale, retirer le capuchon et l'opercule en aluminium (voir Figure 6).



Figure 6

**⚠ AVERTISSEMENT**  
**Ne pas ajouter d'huile CHAUDE ou USÉE à un bidon en boîte.**

2. Enlever le capuchon et verser uniformément l'huile restante du récipient dans tous les bacs de cuisson (voir Figure 5).



Figure 5

4. Placer le tube dans le nouveau récipient plein (voir Figure 7).
5. Glisser le bidon en boîte sur la tablette à l'intérieur de l'armoire de la friteuse (comme montré à la Figure 4).
6. Appuyer sur le bouton de réinitialisation du bidon en boîte afin d'effacer l'affichage de système d'appoint vide sur le contrôleur FQ4000 (voir la Figure 8).



Figure 7



Figure 8

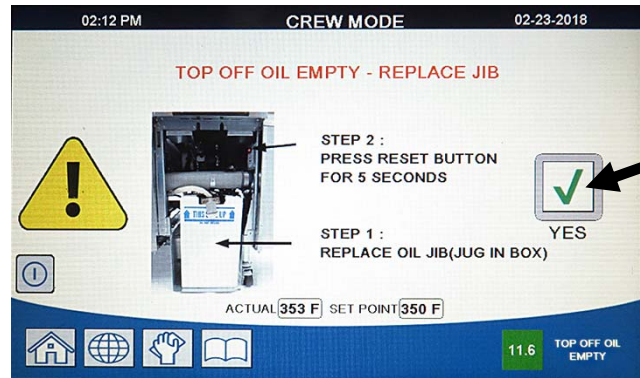


Figure 3

**HUILE SYS APPOINT VIDE indique que le réservoir d'huile est vide.**

### 3.3.4 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 à la fin de ce manuel.

## 3.4 Filtrage

### 3.4.1 Introduction

Le système de filtrage FilterQuick<sup>MC</sup> permet le filtrage sécuritaire et efficace de l'huile d'un bac de cuisson tandis que les autres bacs continuent à fonctionner.

La Section 3.4.2 couvre la préparation du système de filtre. Le fonctionnement du système est couvert au *Manuel d'utilisation du contrôleur FQ4000 Taco Bell*.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

**Le superviseur en service a la 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, de vidange et de 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.**

### 3.4.2 Préparation de la FilterQuick<sup>MC</sup> avec système de filtrage FQ4000 pour une utilisation avec un papier ou tampon-filtre

Le système de filtrage du FilterQuick<sup>MC</sup> utilise une configuration de tampon-filtre qui comprend un ramasse-miettes, un grand anneau de retenue et un tamis métallique.

1. Retirer le bac du filtre de l'armoire et retirer le ramasse-miettes, l'anneau de retenue et le tamis métallique (voir Figure 9). Nettoyer tous les composants avec une solution de détergent et d'eau chaude, puis assécher complètement.

Le couvercle du bac ne doit pas être enlevé, sauf pour le nettoyage ou l'accès à l'intérieur ou pour placer sous le drain un récipient de mise au rebut de la matière grasse (SDU) fabriqué avant janvier 2004. Les instructions de mise au rebut sont dans le manuel du contrôleur FQ4000.

2. Inspecter le raccord du bac du filtre pour s'assurer que les deux joints toriques sont en bon état (voir la Figure 10).

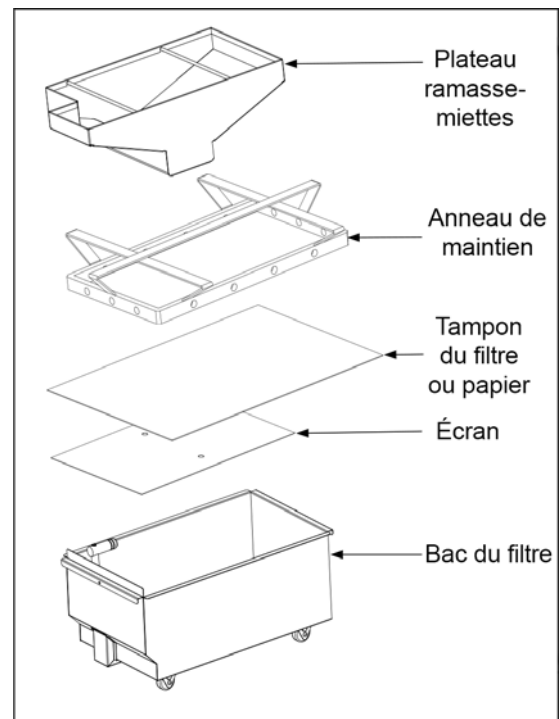


Figure 9

3. Ensuite, dans l'ordre inverse, placer le tamis métallique au centre du fond du bac et puis poser une feuille de papier-filtre sur le tamis, en chevauchant sur tous les côtés (voir la Figure 11).

4. Placer l'anneau de retenue sur le tampon-filtre et abaisser l'anneau dans le bac afin que le papier repose sur les côtés du bac du filtre (voir Figure 11).

5. Remettre le ramasse-miettes dans le bac du filtre, puis rentrer le bac du filtre dans la friteuse, en le plaçant sous le drain.

6. Pousser le bac de filtre dans la friteuse, en le plaçant sous le bac de cuisson. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas « P ». Le système de filtrage est maintenant prêt à l'emploi.

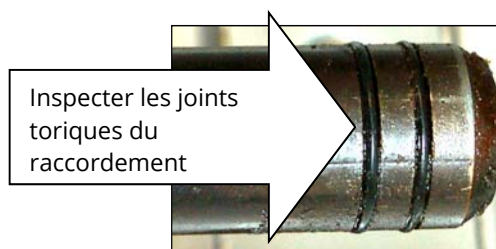


Figure 10



Figure 11

**⚠ DANGER**

**Ne pas vidanger plus d'un bac de cuisson à la fois dans l'appareil de filtrage intégré afin d'éviter le débordement ou la projection d'huile chaude qui pourrait causer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.**

**⚠ DANGER**

**Le ramasse-miettes des friteuses munies d'un système de filtrage 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 certains types de la matière grasse.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Ne pas taper sur la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les bacs de cuisson. Si les paniers sont frappés sur cette bande afin de déloger de la matière grasse, cela risque de déformer la bande et de compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un ajustement serré et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.**

# FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK<sup>MC</sup> FQG30-T TACO BELL

## CHAPITRE 4 : ENTRETIEN PRÉVENTIF

### 4.1 VÉRIFICATIONS D'ENTRETIEN PRÉVENTIF ET ENTRETIEN DE LA FRITEUSE

 **DANGER**

Le ramasse-miettes des friteuses munies d'un système de filtrage 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 certains types de la matière grasse.

 **DANGER**

Ne jamais essayer de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand le bac de cuisson est rempli 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 l'usage. Prêter une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

### 4.2 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN QUOTIDIENS

#### 4.2.1 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 bac de cuisson et à l'intérieur de l'armoire, et à tout autre symptôme indiquant que la friteuse et les accessoires ne sont pas prêts pour un fonctionnement sécuritaire.

#### 4.2.2 Nettoyage quotidien de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse

Nettoyer l'intérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre et sec. Passer le chiffon sur les surfaces et composants métalliques accessibles afin d'enlever l'huile et la poussière qui se sont accumulées.

Nettoyer l'extérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre saturé de détergent à usage multiple afin d'enlever l'huile, la poussière et les peluches. Essuyer avec un chiffon propre et humide.

#### 4.2.3 Nettoyage du système de filtrage intégré - chaque jour

 **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 l'aire de mise au rebut.**

 **AVERTISSEMENT**

**Ne jamais vider d'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 le système pompe lentement, voire pas du tout, s'assurer que le tamis du bac se trouve au fond du bac avec le tampon ou papier-filtre par-dessus le tamis. S'assurer que les deux joints toriques du raccord à l'avant droit du bac du filtre sont présents et en bon état. Vérifier que le préfiltre est propre et adéquatement serré à l'aide de la clé.

#### **4.2.4 Nettoyage du bac du filtre, des composants amovibles et des accessoires – chaque jour**

Comme dans le bac de cuisson, un dépôt d'huile carbonisée s'accumule sur le bac du filtre et les composants et accessoires amovibles comme les paniers, les plateaux à sédiments ou éclisses.

Essuyer le bac du filtre et toutes les pièces amovibles et les accessoires à l'aide d'un chiffon propre et sec. Utiliser un chiffon humecté d'une solution de détergent à usage multiple. Pour enlever l'accumulation d'huile carbonisée, rincer et assécher minutieusement chaque composant. NE PAS utiliser de tampon en laine d'acier ni de tampons abrasifs pour nettoyer ces pièces. Les rayures résultantes rendront les nettoyages suivants plus difficiles.

#### **4.2.5 Nettoyage autour des capteurs AIF et ATO – chaque jour**

1. Nettoyer les sédiments autour des capteurs AIF et ATO lors du filtrage et nettoyage lorsque l'huile est vidée du bac de cuisson.
2. Utiliser un tournevis ou un objet similaire pour accéder aux contours de la sonde (voir la Figure 1). Faire attention de ne pas endommager la sonde.
3. Retourner l'huile au bac de cuisson lorsque le filtrage et nettoyage sont terminés.



**Figure 1**

#### **4.2.6 Nettoyage des tiges de levage du panier – chaque jour**

Pour les friteuses munies de lève-paniers, essuyer les tiges avec un chiffon sec et propre afin d'enlever les accumulations d'huile et de poussière.

### **4.3 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN HEBDOMADAIRES**

#### **4.3.1 Nettoyage derrière les friteuses**

Nettoyer derrière les friteuses. Fermer le robinet et débrancher le gaz. Utiliser uniquement le robinet d'arrêt manuel pour couper le gaz. La soupape d'arrêt manuelle de gaz est située sur la conduite d'alimentation avant le système de déconnexions rapides. Ensuite, déconnecter la conduite de gaz de la friteuse via le système de déconnexion rapide.

## 4.4 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN MENSUELS

### 4.4.1 Entretien du préfiltre – chaque mois

Le préfiltre doit faire l'objet d'un entretien régulier. Tous les 30 jours ou plus souvent si le débit d'huile ralentit, enlever le capuchon et nettoyer la crépine qui y est attachée.



**Porter des gants de protection lors de la dépose du préfiltre. Le filtre peut être chaud et causer des brûlures graves.**



Figure 2



Figure 3


1. **Porter des gants de protection** et utiliser la clé fournie pour retirer le capuchon du préfiltre (**Figure 2**).
2. Utiliser une petite brosse pour dégager les débris attachés à la crépine (**Figure 3**).
3. Nettoyer la crépine à l'eau du robinet et l'assécher complètement.
4. Replacer le capuchon sur le carter du préfiltre et le serrer à l'aide de la clé fournie, en s'assurant que le préfiltre est bien serré. Si le capuchon n'est pas serré, de l'air peut s'infiltrer dans le préfiltre et ralentir le retour d'huile.



### AVERTISSEMENT

**NE PAS enlever le capuchon du préfiltre si un cycle de filtrage est en cours.**  
**NE PAS actionner le système de filtrage alors que le capuchon est retiré. Porter des gants protecteurs pour revisser le capuchon. Le métal et l'huile exposés sont chauds.**

### 4.4.2 Vérification de l'exactitude du point de consigne du contrôle FQ4000 – chaque mois

1. Insérer un bon thermomètre alimentaire ou une sonde de pyromètre dans l'huile, en touchant son extrémité à la sonde de température de la friteuse.
2. Lorsque les icônes d'aliments du contrôleur s'affichent (indiquant que le contenu du bac de cuisson est à la température de cuisson), appuyer sur la touche  une fois pour afficher la température de l'huile telle que détectée par la sonde de température, et le point de consigne.
3. Noter la température sur le thermomètre ou le pyromètre. Les mesures réelles de la température et du pyromètre devraient être de  $\pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $5\text{ }^{\circ}\text{F}$ ) les uns des autres. Sinon, contacter un centre de service agréé pour obtenir de l'assistance.

## 4.5 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN TRIMESTRIELS

### 4.5.1 Nettoyer la soufflante d'air de combustion

1. Déconnecter le faisceau de câblage de la soufflante et retirer les quatre écrous de fixation de cette dernière. (Voir la Figure 4)
2. Retirer la soufflante de l'armoire de la friteuse.
3. Réinstaller le bouclier ou le sous-ensemble de bouclier de la soufflante.
4. Retirer les trois attaches qui fixent l'ensemble du moteur de la soufflante sur son carter et séparer les deux composants. (Voir figure 5)

Connexion du câblage

Écrous de fixation de la soufflante

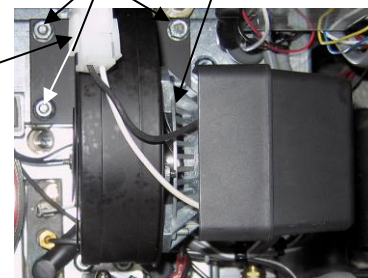
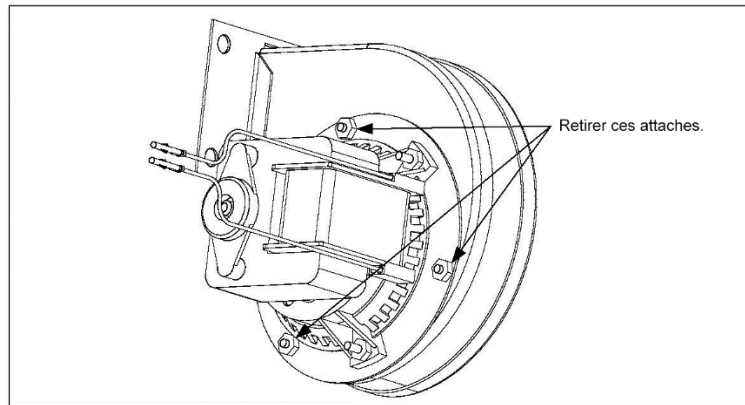
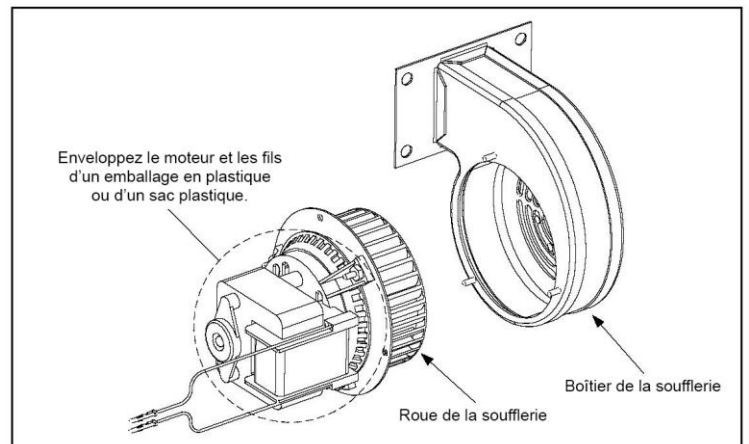


Figure 4



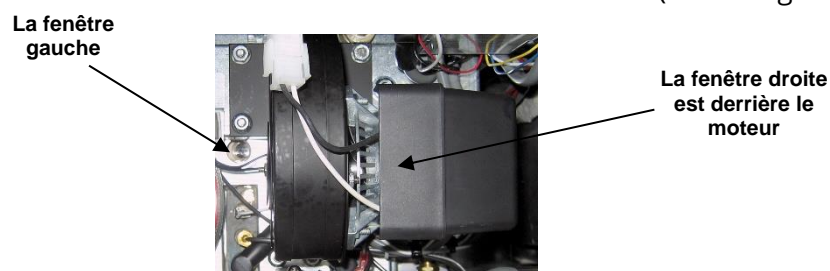
**Figure 5**

5. Envelopper le moteur d'une pellicule de plastique afin d'empêcher la pénétration d'eau. Vaporiser du dégraissant ou du détergent sur la roue et le carter de la soufflante. Laisser agir pendant cinq minutes. Rincer la roue et le carter à l'eau chaude du robinet, puis essuyer avec un chiffon propre. (Voir la Figure 6.)
6. Retirer la pellicule de plastique de l'ensemble du moteur de soufflante. Remonter l'ensemble du moteur et le carter de soufflante. Réinstaller l'ensemble de soufflante dans la friteuse.



**Figure 6**

7. Réinstaller le bouclier ou le sous-ensemble de bouclier.
8. Allumer la friteuse conformément à la procédure décrite au chapitre 3, section 3.1.2.
9. Une fois les brûleurs allumés pendant au moins 90 secondes, observer les flammes à travers les regards situés de part et d'autre de la soufflante d'air de combustion. (Voir la Figure 7).



**Figure 7**

Le mélange air/gaz est correctement réglé quand la pression dans la rampe des brûleurs correspond au tableau applicable du chapitre 2, section 2.3, et que les brûleurs émettent une lueur orange-rouge vive. Si la flamme est bleue ou s'il y a des taches sombres sur la face d'un brûleur, il faut 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 la Figure 8). Desserrer les écrous suffisamment afin de pouvoir bouger la plaque. Ajuster ensuite la position de la plaque afin d'ouvrir ou fermer l'ouverture d'admission d'air jusqu'à ce que l'on obtienne une lueur orange-rouge vive. Maintenir soigneusement la plaque en position et resserrer les contre-écrous.



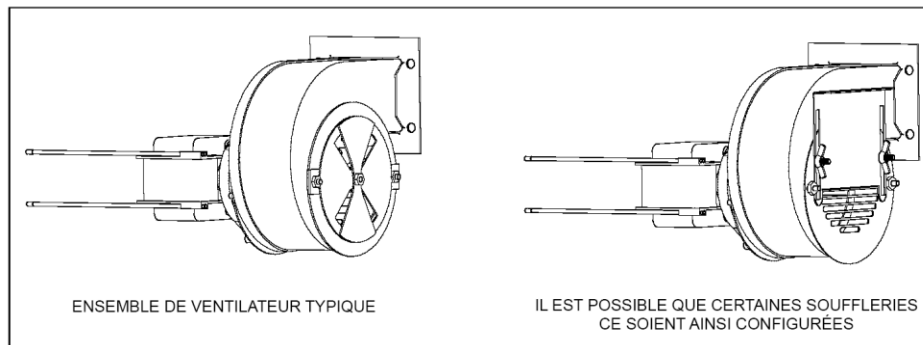


Figure 8

#### 4.5.2 Remplacement des joints toriques – chaque trimestre

Remplacer les joints toriques du raccord du filtre (voir la Figure 10 à la section 3.4.2).

### 4.6 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN SEMI-ANNUELS

#### 4.6.1 Nettoyage de la buse d'aéragage du robinet de gaz – deux fois par année

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

1. Arrêter la friteuse (interrupteur sur OFF (Ârret)) et fermer le robinet de gaz OFF (Ârret).
2. Dévisser avec précaution la buse d'aéragage du robinet de gaz. **REMARQUE :**  
La buse d'aéragage peut être redressée pour en faciliter le retrait.
3. Enfilez un morceau de fil de fer ordinaire dans la buse pour la nettoyer.
4. Retirer le fil de fer et souffler dans la buse afin de s'assurer qu'il est propre.
5. Réinstaller la buse et la courber de sorte que son ouverture pointe vers le bas.

## 4.7 INSPECTION PÉRIODIQUE OU ANNUELLE DU SYSTÈME

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

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

### 4.7.1 Friteuse – annuelle

- Inspecter le cabinet à l'intérieur comme à l'extérieur, à l'avant et à l'arrière pour tout excédent d'huile.
- S'assurer que l'ouverture de la conduite de fumée n'est pas bouchée par des particules ou l'accumulation d'huile solidifiée.
- S'assurer que les brûleurs et les composants connexes (c.-à-d., robinets de gaz, veilleuses, allumeurs, etc.) sont en bon état et fonctionnent correctement. Inspecter tous les raccords à gaz afin de s'assurer qu'ils ne fuient pas et qu'ils sont bien serrés.
- S'assurer que la pression de la rampe des brûleurs correspond à celle spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- S'assurer que les sondes de température et de protection contre la 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. S'assurer que le câblage du boîtier des composants est bien serré 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 bac de cuisson est en bon état, qu'il ne fuit pas et que son isolation est en bon état.
- S'assurer que les faisceaux de câblage et toutes les connexions sont bien serrés et en bon état.

### 4.7.2 Système de filtrage intégré – chaque année

- Inspecter toutes les conduites de vidange et de retour d'huile afin de s'assurer de l'absence de fuites et de vérifier la sûreté de tous les raccords.
- Inspecter le bac du filtre afin de s'assurer de l'absence de fuites et de 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 :
  - Confirmer que le couvercle du bac du filtre est présent et correctement installé.
  - Avec le bac du filtre vide, placer chaque bac de cuisson en mode de remplissage du bac du filtre un à la fois (voir la section 2.3.7 du *Manuel d'utilisation du contrôleur FQ4000*). Confirmer le bon fonctionnement de chaque robinet 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 d'évacuation. Confirmer que la pompe est activée et que des bulles apparaissent dans l'huile du bac de cuisson sélectionné.
  - Confirmer que le bac de filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis vidanger un bac de cuisson d'huile chauffée à 177 °C (350 °F) dans le bac du filtre à l'aide de la fonction de vidange dans le bac (voir la section 2.3.6 du *Manuel d'utilisation du contrôleur FQ4000*). Maintenant, en utilisant la sélection de REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC (voir la section 2.3.7 du *Manuel d'utilisation du contrôleur FQ4000*), laisser toute l'huile retourner dans le bac de cuisson (indiqué par la présence de bulles dans l'huile de cuisson). Appuyer sur la touche du crochet lorsque toute l'huile est retournée. Le bac de cuisson devrait se remplir en moins de 2 minutes 30 secondes.

# FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK<sup>MC</sup> FQG30-T TACO BELL

## CHAPITRE 5 : DÉPANNAGE PAR L'OPÉRATEUR

### 5.1 Introduction

Ce chapitre sert de guide de référence rapide pour 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, au minimum, de diagnostiquer précisément les problèmes possibles de cet appareil. Même si ce chapitre couvre l'essentiel des problèmes le plus souvent signalés, il est possible de rencontrer des problèmes non traités ici. Dans ce cas, le personnel d'assistance technique de Frymaster fera son possible pour vous aider à identifier et à résoudre le problème.

Pour faire le dépannage d'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 mesure corrective inclut des éléments visant à garantir que le problème ne se reproduise plus. 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 d'un système plus important.

En cas de doute sur la mesure corrective à prendre, ne pas hésiter pas à appeler le service technique Frymaster ou un centre de service agréé Frymaster pour obtenir de l'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 déconnexion rapide sont correctement raccordées.**
- **S'assurer que tous les robinets d'arrêt des conduites de gaz sont ouverts.**
- **S'assurer que le robinet de vidange du bac de cuisson est complètement fermé.**
- **Avoir à portée de la main le numéro de modèle et le numéro de série de la friteuse afin de les fournir au technicien.**



**L'huile chaude cause des brûlures graves. Ne jamais essayer de déplacer cet appareil contenant de l'huile chaude ni de transférer de l'huile chaude d'un récipient à un autre.**



**Cet équipement doit être débranché lors de réparations, sauf si des tests des circuits électriques sont nécessaires. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'exécution de tels tests.**

**Cet appareil peut avoir plus d'un point de branchement au bloc d'alimentation. Débrancher tous les cordons d'alimentation avant tout entretien.**

**L'inspection, l'essai et la réparation des composants électriques doivent être confiés à un technicien agréé.**

## 5.2 Dépannage des friteuses

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
<b>Aucun affichage sur le contrôleur.</b>	A. La friteuse n'est pas alimentée. B. Contrôleur ou autre composant défectueux	A. S'assurer que la friteuse est branchée et que le disjoncteur n'a pas sauté. B. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
<b>Le contrôleur fige.</b>	Erreur du contrôleur.	Couper l'alimentation au contrôleur et la rétablir. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
<b>La friteuse ne chauffe pas.</b>	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 déconnexion rapide mal connecté sur la conduite de gaz. E. Soufflante d'air de combustion bouchée ou en panne.	A. Vérifier le journal d'erreurs. S'assurer qu'E33 n'est pas affiché. B. Ouvrir le robinet de gaz (position <b>ON</b> ). C. S'assurer que le robinet d'arrêt manuel intégré et le robinet principal d'alimentation en gaz sont ouverts. D. S'assurer que le raccord à déconnexion rapide sur le tuyau de gaz est solidement connecté à la friteuse. E. S'assurer que la soufflante d'air de combustion fonctionne. Sinon, appeler le centre de service après-vente Frymaster pour la réparation. Si la soufflante d'air de combustion est fonctionnelle, la nettoyer et la régler conformément aux instructions du chapitre 6 de ce manuel.
<b>La friteuse fonctionne normalement, mais la remontée est lente en cours de cuisson.</b>	Soufflante d'air de combustion sale ou bouchée.	La nettoyer et la régler conformément aux instructions du chapitre 6 de ce manuel.
<b>La friteuse fonctionne normalement, mais elle fait du bruit quand les brûleurs s'allument.</b>	A. Soufflante d'air de combustion sale ou bouchée. B. Buse d'aéragage du robinet de gaz sale ou bouchée (friteuses non CE uniquement). C. Mauvais fonctionnement de la soufflante d'air de combustion.	A. La nettoyer et la régler conformément aux instructions du chapitre 6 de ce manuel. B. La nettoyer conformément aux instructions du chapitre 6 de ce manuel. C. Appeler le FAS.
<b>FQ4000 affiche E19 ou E28 PANNE CHAUFFAGE.</b>	Robinet de gaz fermé, contrôleur défectueux, transformateur défectueux, problème de contacteur ou 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 le robinet de gaz est ouvert. Si le robinet de gaz est ouvert et que le problème persiste, arrêter la friteuse et appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
<b>FQ4000 affiche ERREUR CONFIG TYPE ÉNERGIE.</b>	La configuration du type d'énergie de la friteuse est incorrecte.	S'assurer que le type d'énergie de la friteuse est configuré correctement.
<b>FQ4000 affiche CONNECTEUR ID BAC NON CONNECTÉ.</b>	Le localisateur du contrôleur est manquant ou débranché.	S'assurer que le localisateur à 6 broches est connecté à l'arrière du contrôleur et qu'il est adéquatement mis à la terre dans le boîtier de commande.
<b>FQ4000 affiche LIMIT TEMP NIV 1.</b>	La température du bac de cuisson est supérieure à 210 °C (410 °F) ou, dans les pays de l'UE, 202 °C (395 °F).	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES PROBABLES</b>	<b>MESURE CORRECTIVE</b>
<b>FQ4000 affiche ANOMALIE RÉCHAUFF et l'alarme est déclenchée.</b>	Le temps de remontée a dépassé la limite de temps.	Effacer l'erreur et neutraliser l'alarme en appuyant sur la touche √. La période de remontée maximale pour la friteuse au gaz est de 3:15. Si l'erreur persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
<b>FQ4000 affiche la mauvaise échelle de température (Fahrenheit ou Celsius).</b>	Affichage incorrect de l'option programmée.	Basculer entre °F et °C en entrant dans les réglages du gestionnaire, température et en faisant basculer l'échelle de température. Mettre le contrôleur sous tension afin de vérifier la température. Si l'échelle désirée n'apparaît pas, répéter.
<b>FQ4000 affiche AIDE HI-2 ÉCHEC HAUTE LIMITE DÉBRANCHER ALIMENTATION.</b>	Défaillance de limite supérieure	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
<b>FQ4000 affiche PANNE SONDE TEMPÉRATURE.</b>	Problème dans le circuit de mesure de la température, y compris la sonde ou le faisceau de câblage ou le connecteur du contrôleur.	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
<b>FQ4000 affiche RÉPAR NÉCESS suivi d'un message d'erreur.</b>	Une erreur s'est produite qui exige les services d'un technicien.	Appuyer sur X pour poursuivre la cuisson et appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. Dans certains cas, la cuisson peut ne pas être autorisée.
<b>FQ4000 affiche AUCUN GROUPE MENU DISPONIBLE PR SÉLECTION.</b>	Tous les groupes de menus ont été supprimés. REMARQUE : TOUTES RECETTES n'est pas un groupe qui peut être utilisé pour la cuisson.	Créer un groupe de menus. Une fois le menu créé, ajouter des recettes au groupe (voir la section 1.10 du manuel du contrôleur FQ4000).

### 5.3 Dépannage des problèmes de filtrage

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES PROBABLES</b>	<b>MESURE CORRECTIVE</b>
<b>FQ4000 affiche CHANGER PAPIER FILTRE?</b>	Une erreur de filtrage s'est produite, le tampon filtre est obstrué, une invite de changement de tampon filtre 25 heures s'est produite ou changer tampon filtre a été ignoré sur une invite précédente.	Remplacer le papier-filtre et s'assurer que le bac du filtre a été retiré de la friteuse pour un minimum de 30 secondes. Ne <b>PAS</b> ignorer les invites <b>CHANGER TAMPON FILTRE</b> .
<b>MODE SÉCURITAIRE – E81 DÉFAILLANCE DU MODE SÉCURITAIRE SOUTIEN TECHNIQUE REQUIS 1-800-421-4101 ENTRER CODE SECRET</b>	Le niveau d'huile dans le bac de cuisson est bas.	Inspecter le bac du filtre afin de s'assurer que toute l'huile est retournée au bac de cuisson. S'assurer que le niveau d'huile est à la ligne de niveau supérieure ou entre les deux lignes. Appeler le 1-800-421-4101 pour obtenir le code secret.
<b>Le drain ou le retour demeure ouvert.</b>	A. Panne de la carte d'interface du robinet. B. Défaillance de l'actionneur.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
<b>FQ4000 affiche BAC CUISS PLEIN? OUI NON</b> après un filtrage.	<p>A. Fonctionnement normal pendant ou au début ou à la fin de la plupart des fonctions de filtrage.</p> <p>B. Si ce message apparaît à plusieurs reprises pendant le filtrage, cela pourrait indiquer un débit lent de retour d'huile.</p>	<p>A. S'assurer que le bac de cuisson est rempli d'huile et appuyer sur la touche √.</p> <p>B. Voir la section 5.3 du dépannage – La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.</p>
<b>FQ4000 affiche EVAC DEBOUCHEE?</b>	Le drain est bouché et l'huile ne s'est pas vidangée.	Nettoyer le drain avec Fryers Friend et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI). Le filtrage continuera.
<b>FQ4000 affiche NE PAS ALLUM FRIT À MOINS QUE BASS FRIT NE SOIT PLEIN HUILE. VOULEZ-VOUS ALLUMER LA FRITEUSE? OUI NON</b> pendant ou après le filtrage.	<p>A. Affiché lorsque l'huile ne retourne pas au bac de cuisson dans la période prescrite. Cela pourrait être causé par un filtre obstrué ou sale.</p> <p>B. Crépine du préfiltre obstruée.</p>	<p>A. Nettoyer ou remplacer le filtre et s'assurer que le bac de cuisson se remplit au-delà de la ligne de niveau d'huile inférieure et appuyer sur la touche √ (crochet – OUI) afin de mettre la friteuse en marche.</p> <p>B. Nettoyer la crépine du préfiltre.</p>
<b>FQ4000 affiche NIVEAU D'HUILE BAS DÉTECTÉ. L'HUILE DOIT ÊTRE AU-DESSUS DE LA LIGNE DE REMPLISSAGE INFÉRIEURE. REMPLIR LE BAC DE CUISSON D'HUILE AVANT DE METTRE LA FRITEUSE EN MARCHÉ.</b>	Affiché lorsque la friteuse détecte un niveau d'huile bas.	S'assurer que le bac de cuisson est rempli d'huile et appuyer sur la touche √ (crochet – TERMINÉ).
<b>FQ4000 affiche CHANGER PAPIER/TAMPON FILTRE?</b>	Une erreur de filtrage s'est produite, le papier/tampon-filtre est obstrué, une demande de changement de papier/tampon-filtre après 25 heures s'est produite ou le changement du papier/tampon-filtre a été ignoré lors d'une demande précédente.	Remplacer le papier/tampon-filtre et s'assurer que le bac du filtre a été retiré de la friteuse pour un minimum de 30 secondes. Ne <b>PAS</b> ignorer les invites <b>CHANGER PAPIER/TAMPON FILTRE</b> .
<b>FQ4000 affiche FILTR OCCUPÉ.</b>	<p>A. Un autre cycle de filtrage ou un changement de tampon-filtre est encore en cours.</p> <p>B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système.</p>	<p>A. Attendre jusqu'à ce que le cycle de filtrage précédent se termine avant de démarrer un autre cycle de filtrage. Changer le tampon-filtre si la demande s'affiche.</p> <p>B. Attendre 15 minutes et ressayer.</p>
<b>La friteuse filtre après chaque cycle de cuisson.</b>	Le réglage du nombre de cycles avant le filtrage est incorrect.	Modifier ou écraser le paramètre Filtrer après en entrant une valeur dans les Réglages gestionnaire, Attributs de filtrage à la section 1.8 du manuel du contrôleur FQ4000.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
<p><b>FQ4000 affiche INSÉRER BAC ÉVAC.</b></p>	<p>A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse.  B. Aimant du bac de filtre manquant.  C. Commutateur de bac de filtre défectueux.</p>	<p>A. Tirer le bac de filtre et réinsérer dans la friteuse. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P.  B. S'assurer que l'aimant du bac de filtre est en place et le remplacer s'il est manquant.  C. Si l'aimant du bac de filtre est entièrement contre le commutateur et que le contrôleur continue à afficher INSÉRER BAC ÉVAC, le contacteur est peut-être défectueux.</p>
<p><b>L'autofiltrage ne démarre pas.</b></p>	<p>A. Niveau d'huile trop bas.  B. La température de l'huile est trop basse.  C. Le bac du filtre est retiré.  D. Dans les réglages de la recette, le filtrage est désactivé.  F. Défaillance du relais du filtre.</p>	<p>A. S'assurer que le niveau d'huile est à la ligne de niveau supérieure (au capteur de niveau d'huile du haut).  B. S'assurer que la température de l'huile est au point de consigne.  C. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P. S'assurer que le bac du filtre est bien inséré dans la friteuse. Effectuer un cycle de démarrage à la friteuse.  D. Dans les recettes, régler le filtrage à activé.  E. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</p>
<p><b>La pompe de filtrage ne démarre pas ou la pompe s'arrête lors du filtrage.</b></p>	<p>A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché ou le disjoncteur s'est déclenché.  B. Surchauffe du moteur de la pompe provoquant le déclenchement de l'interrupteur de surcharge thermique.  C. Obturation de la pompe de filtrage.</p>	<p>A. Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché et que le disjoncteur n'est pas déclenché.  B. Si le moteur est trop chaud à toucher 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 5-5).  C. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</p>
<p><b>La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.</b></p>	<p>A. Papier-filtre obstrué.  B. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés.  C. La crépine du préfiltre peut être obstruée ou pas complètement serrée.</p>	<p>A. S'assurer que le filtre n'est pas obstrué. Remplacer le filtre, le cas échéant.  B. Retirer l'huile du bac du filtre et remplacer le papier filtre, en s'assurant que le tamis est en place <b>sous</b> le papier. Vérifier que les joints toriques sont présents et en bon état sur le raccord du bac du filtre.  C. Nettoyer le préfiltre (voir la section 4.5.4) et s'assurer qu'il est serré à l'aide de la clé fournie.</p>

### 5.3.1 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. Suivre les instructions affichées par le contrôleur pour effacer l'erreur.

Lorsque cela se produit, le contrôleur affiche **NETTOY ÉVAC** pendant 15 secondes changeant à **VIDANGE VIDE?**.

1. Nettoyer les débris du drain à l'aide de Fryers's Friend et appuyer sur la touche √ 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.

### 5.3.2 Filtre occupé

Lorsque **FILTRE OCCUPÉ** s'affiche, la carte d'interface du filtre attend qu'un autre bac de cuisson soit filtré ou attend qu'une autre fonction soit terminée. Attendre 15 minutes pour voir si le problème est corrigé. Sinon, appeler le FAS local.

## 5.4 Dépannage des problèmes d'appoint automatique

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
<b>Le système d'appoint du bassin de friture est froid.</b>	Point de consigne incorrect.	S'assurer que le point de consigne est adéquat.
<b>Le système d'appoint d'un bac de cuisson ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Erreur de filtrage.</li> <li>B. Une condition d'erreur exigeant une réparation existe.</li> <li>C. Problème de solénoïde, de pompe, de broche, de RTD ou d'ATO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Effacer l'erreur de filtre correctement. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</li> <li>B. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</li> <li>C. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</li> </ul>
<b>Le système d'appoint des bacs de cuisson ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Température de friteuse trop basse.</li> <li>B. L'huile est trop froide.</li> <li>C. Message de système d'appoint vide affiché.</li> <li>D. Une condition d'erreur exigeant une réparation existe.</li> <li>E. L'interrupteur du dispositif de fonte est désactivé (seulement pour les appareils à la matière grasse solide).</li> <li>F. Fusible grillé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. La température de la friteuse doit être au point de consigne.</li> <li>B. S'assurer que l'huile dans le réservoir d'appoint est à une température supérieure à 21°C (70°F).</li> <li>C. S'assurer que le réservoir d'huile d'appoint n'est pas épuisé. Remplacer le réservoir d'huile d'appoint ou le remplir à partir du réservoir en vrac et réinitialiser le système d'appoint. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</li> <li>D. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</li> <li>E. S'assurer que l'interrupteur du dispositif de fonte est en position MARCHE (ON).</li> <li>F. Vérifier le fusible à gauche de la boîte d'ATO. Si un dispositif de fonte de la matière grassesolide est utilisé, vérifier le fusible en dessous de l'interrupteur du dispositif de fonte.</li> </ul>



## 5.5 Dépannage de problèmes du système de réservoir d'huile en vrac

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
<b>Le bac de cuisson ne se remplit pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Procédure de configuration incorrecte.</li> <li>B. Le robinet d'évacuation n'est pas complètement fermé.</li> <li>C. Le réservoir d'huile en vrac est vide.</li> <li>D. Problème de pompe RTI.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Exécuter un cycle de mise hors tension-sous tension de la friteuse en débranchant et en rebranchant le connecteur de la commande du réservoir d'huile en vrac à l'arrière de la friteuse.</li> <li>B. S'assurer que la poignée du robinet d'évacuation est poussée à fond.</li> <li>C. Appeler le fournisseur d'huile en vrac.</li> <li>D. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</li> </ul>
<b>Le réservoir d'appoint ne se remplit pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Procédure de configuration incorrecte.</li> <li>B. Une autre fonction est en cours.</li> <li>C. Le robinet d'évacuation n'est pas complètement fermé.</li> <li>D. Le réservoir d'huile en vrac est vide.</li> <li>E. Problème d'électrovanne, de pompe ou d'interrupteur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Exécuter un cycle de mise hors tension-sous tension de la friteuse en débranchant et en rebranchant le cordon d'alimentation à 5 broches de la commande du réservoir d'huile en vrac à l'arrière de la friteuse.</li> <li>B. Si un filtrage ou une autre fonction de filtrage est en cours, ou si FILTRE MAINTENANT? OUI/NON, CONFIRM OUI/NON ou ÉCUMER BAC CUISS sont affichés, attendre que le processus se termine avant de ressayer.</li> <li>C. S'assurer que la poignée du robinet d'évacuation est poussée à fond.</li> <li>D. Appeler le fournisseur d'huile en vrac.</li> <li>E. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</li> </ul>
<b>Le réservoir d'appoint ou le bac de cuisson se remplissent lentement.</b>	Problèmes de pompe ou de conduite hors du champ d'action de dépannage par l'opérateur.	Contactez le fournisseur d'huile en vrac.

## 5.6 Codes d'erreur

Voir la section 1.13.2.1 du manuel du contrôleur FQ4000 pour savoir comment accéder au journal des erreurs.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E13	PANNE SONDE TEMPÉRATURE	Lecture de sonde de température hors de portée. Appeler le réparateur.
E16	HAUTE LIMITE 1 DÉPASSÉE	La limite de haute de température a dépassé 210 °C (410 °F), ou dans les pays CE, 202°C (395°F).
E17	HAUTE LIMITE 2 DÉPASSÉE	L'interrupteur de haute limite est ouvert.
E18	PROB HAUTE LIMITE DÉBRANCHER ALIMENTATION	La température du bac de cuisson dépasse 238 °C (460 °F) et l'interrupteur de haute limite ne s'est pas ouvert. Débrancher immédiatement l'alimentation de la friteuse et appeler le FAS.
E19	PANNE CHAUFFAGE – XXX F ou XXX C	Panne du circuit de verrouillage de la commande de chauffage. Le circuit de verrouillage du chauffage n'a pas fonctionné.
E25	PANNE CHAUFFAGE - VENTILATEUR	Les contacteurs de pression d'air ne se sont pas fermés.
E27	ÉCHEC CHAUFFAGE - COMMPRESSION - APPEL REPAR	L'interrupteur de pression d'air ne s'est pas fermé.
E28	PANNE CHAUFFAGE – XXX F ou XXX C	La friteuse ne s'est pas allumée et elle a verrouillé le module d'allumage.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E29	ÉCHEC SONDE SYS APPOINT - APPEL RÉPAR	La lecture RTD ATO est hors plage. Appeler le réparateur.
E32	SOUPAPE DE VIDANGE NON OUVERTE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL REPAR	Le robinet de vidange essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante.
E33	SOUPAPE DE VIDANGE NON FERMÉE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL REPAR	Le robinet de vidange essayait de fermer et la confirmation était manquante.
E34	ROB RETOUR NON OUVRT - FILTRAGE & SYS APPOINT DÉSACT - APPEL RÉPAR	Le robinet de retour essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante.
E35	SOUPAPE DE VIDANGE NON FERMÉE \NFILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ \NAPPEL SERVICE	Vanne de retour essayait de fermer et la confirmation était manquante
E36	ÉCHEC CARTE INTERFACE ROB - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL REPAR	Perte de connexion de la carte d'interface de robinet ou panne de la carte. Appeler le réparateur.
E37	INTERMITTENT AUTO - ÉCHEC SONDE FILTRAGE - FILTRAGE DÉSACTIVÉ - APPEL RÉPAR	La lecture RTD AIF est hors plage. Appeler le réparateur.
E39	CHANGER LE PAPIER FILTRE	La minuterie de 25 heures est terminée ou le circuit de détection de filtre sale a été activé. Remplacer le papier-filtre.
E41	HUILE DANS LE BAC	Le système a détecté que de l'huile pourrait être présente dans le bac du filtre.
E42	ÉVACUATION BOUCHÉE (gaz)	Le bac de cuisson ne s'est pas vidé lors du filtrage. S'assurer que le drain n'est pas obstrué et suivre les invites.
E43	PANNE CAPT NIV HUILE-\NAPPEL SERVICE	Le capteur de niveau d'huile peut être défectueux. Appeler le réparateur.
E44	ANOMALIE RECHAUFF	Le temps de remontée a dépassé la limite de temps.
E45	ANOMALIE RECHAUFF - APPEL RÉPAR	Le temps de remontée a dépassé le délai maximal lors d'au moins deux tests de remontée. Appeler le réparateur.
E46	CARTE INTERFACE SYSTÈME 1 MANQUANTE - APPEL RÉPAR	Perte de connexion à la carte CIS 1 ou panne de la carte. Appeler le réparateur.
E51	ID CARTE EN DOUBLE - APPEL RÉPAR	Au moins deux contrôleurs possèdent le même ID d'emplacement. Appeler le réparateur.
E52	ERREUR CONTR INTERF USAGER - APPEL RÉPAR	Le contrôleur présente une erreur inconnue. Appeler le réparateur.
E53	ERREUR BUS CAN - APPEL RÉPAR	Perte de communication entre les cartes. Appeler le réparateur.
E54	ERREUR USB	Perte de la connexion USB pendant une mise à jour.
E55	CARTE INTERFACE SYSTÈME 2 MANQUANTE - APPEL RÉPAR	Perte de connexion à la carte CIS 2 ou panne de la carte. Appeler le réparateur.
E61	ERREUR CONFIG TYPE ENERGIE	La friteuse est configurée pour le mauvais type d'énergie. Appeler le réparateur.
E62	BAC CUIS NE CHAUFFE PAS - VÉRIF SOURCE ÉNERGIE - XXXF ou XXXC	Le bac de cuisson ne chauffe pas correctement.

<b>Code</b>	<b>MESSAGE D'ERREUR</b>	<b>EXPLICATION</b>
E63	DURÉE MONTÉE	Une erreur de durée de montée s'est produite lors d'un test de remontée. S'assurer que l'huile est au niveau inférieur lorsqu'elle est froide et à la ligne du niveau supérieur lorsqu'elle atteint le point de consigne. Sur les friteuses électriques, s'assurer que la sonde ne touche pas aux éléments chauffants.
E64	ÉCHEC CARTE INTERFACE FILTRAGE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL RÉPAR	Perte de connexion de la carte d'interface de filtrage ou panne de la carte. Appeler le réparateur.
E65	NETTOYER CAPTEUR OIB - XXX F OU XXX C - APPEL RÉPAR	Gaz - Le capteur de retour d'huile ne détecte pas l'huile. Nettoyer le capteur d'huile en option.
E66	ROBINET DE VIDANGE OUVERT - XXXF OU XXXC	Le robinet de vidange est ouvert durant la cuisson.
E67	CARTE INTERFACE SYSTÈME NON CONFIGURÉE - APPEL RÉPAR	Le contrôleur est mis en marche alors que la carte CIS n'est pas configurée. Appeler le réparateur.
E68	DISJONCTEUR OIB DÉCLENCHÉ - APPEL RÉPAR	Le disjoncteur OIB de la carte VIB s'est déclenché, mais ne s'est pas réinitialisé. Appeler le réparateur.
E69	RECETTES NON DISPONIBLES - APPEL RÉPAR	Aucune recette d'aliments n'a été programmée dans le contrôleur. Remplacer le contrôleur par un contrôleur programmé en usine.
E70	HAUTE TEMP. OQS	La température de l'huile est trop élevée pour une mesure valide de l'OQS. Filtrer à une température entre 149 °C (300 °F) et 191 °C (375 °F).
E71	BASSE TEMP. OQS	La température de l'huile est trop basse pour une mesure valide de l'OQS. Filtrer à une température entre 149 °C (300 °F) et 191 °C (375 °F).
E72	PLAGE BASSE TPM	Le TPM est trop bas pour une mesure valide de l'OQS. Cela peut aussi se produire avec de l'huile fraîche. Un type d'huile incorrect peut être sélectionné dans le menu de configuration. Le capteur pourrait ne pas être étalonné pour le type d'huile. Se reporter au tableau des types d'huile du document d'instructions 8197316. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E73	PLAGE ÉLEVÉE TPM	Le TPM est trop élevé pour une mesure valide de l'OQS. Mettre l'huile au rebut.
E74	ERREUR OQS	L'OQS présente une erreur interne. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E75	ERREUR AIR OQS	L'OQS détecte de l'air dans l'huile. Vérifier les joints toriques et vérifier/serrer la crépine du préfiltre afin de s'assurer qu'il n'y a pas d'air qui pénètre dans le capteur OQS. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E76	ERREUR OQS	Le capteur OQS présente une erreur de communication. Vérifier les connexions du capteur OQS. Mettre la batterie de friteuse entière hors circuit et en circuit à nouveau. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E81	PANNE MODE SÉCURITAIRE	Le système a détecté que la friteuse ne chauffe pas correctement en raison du niveau d'huile bas. S'assurer que le niveau d'huile dans la friteuse est entre les deux lignes ou plus haut. Sinon, ajouter de l'huile jusqu'à la ligne de niveau inférieure. Si le problème persiste, appeler le FAS.

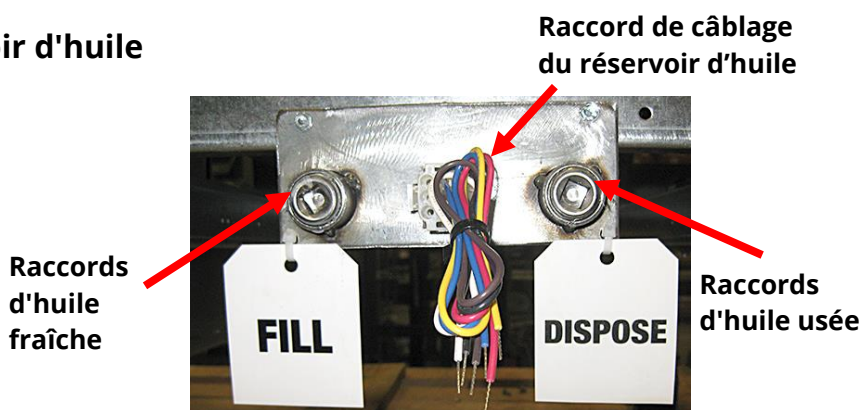
# FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK<sup>MC</sup> FQG30-T TACO BELL

## ANNEXE A : INSTRUCTIONS DE RACCORDEMENT ET DE CONFIGURATION DU RÉSERVOIR D'HUILE EN VRAC

**REMARQUE :** Les instructions de ce manuel pour l'utilisation d'un système de réservoir d'huile pour le remplissage et le rejet d'huile concernent le système de réservoir d'huile en vrac. Ces instructions peuvent ne pas être applicables à certains systèmes de réservoir d'huile en vrac.

### 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 utilisée est pompée de la friteuse, par un raccord situé



à gauche du collecteur à l'arrière de la friteuse, aux réservoirs de mise au rebut et l'huile fraîche est pompée des réservoirs à la friteuse par le raccord situé à droite du collecteur (voir la Figure 1). Le faisceau de câblage à 9 broches permet de connecter divers systèmes de réservoir d'huile en vrac. Le schéma de câblage se trouve à la dernière page.

Régler la friteuse au fonctionnement par réservoir d'huile en vrac à l'aide du mode Réglages/Entretien sur le contrôleur d'extrême gauche. Tous les bacs de cuisson doivent être au repos afin de pouvoir faire ces réglages.

1. Avec le contrôleur mis hors tension à chaud, appuyer sur la touche ACCUEIL.
2. Appuyer sur la touche Configuration.
3. Appuyer sur la touche Service.
4. Entrer 3000.
5. Appuyer sur la touche du crochet.
6. Appuyer sur la flèche vers le bas.
7. Appuyer sur TYPE SYS HUILE.
8. Appuyer sur la touche VRAC pour l'huile fraîche en vrac; si l'huile en vrac n'est pas utilisée, laisser le réglage à BIDON EN BOÎTE. Le type sélectionné est en surbrillance.
9. Le contrôleur affiche CONFIG TERMINÉE REDÉMARRER SYSTÈME.
10. Appuyer sur la touche du crochet.
11. Appuyer sur HUILE DÉCHET.
12. Appuyer sur la touche VRAC. Le type sélectionné est en surbrillance.
13. Le contrôleur affiche CONFIG TERMINÉE REDÉMARRER SYSTÈME.
14. Appuyer sur la touche du crochet.
15. Appuyer sur la touche Accueil pour quitter.

**Il est impératif que le système de la friteuse soit mis hors tension pendant au moins 60 secondes après chaque changement de type de système d'alimentation en huile ou de type d'huile déchet.**

Les friteuses FilterQuick<sup>MC</sup> FQ30-T équipées pour l'utilisation des systèmes à réservoir d'huile disposent d'un bidon intégré d'huile fraîche fourni par le fournisseur d'huile en vrac fraîche. 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 dans le bidon et hors du bidon par le même raccord (voir la Figure 2).



**Figure 2**

**⚠ AVERTISSEMENT**  
**Ne pas ajouter d'huile CHAUDE ou USÉE à un réservoir d'appoint.**

L'interrupteur instantané utilisé pour réinitialiser le réservoir d'appoint est également utilisé pour remplir le bidon dans un système d'huile fraîche en vrac. Après avoir enfoncé le bouton pour réinitialiser le système d'appoint, l'opérateur peut maintenir enfoncé l'interrupteur instantané, situé au-dessus du réservoir d'appoint, afin de remplir le bidon à partir du réservoir d'entreposage d'huile (voir la Figure 3).

Pour remplir le bidon, tenir enfoncée la touche de réinitialisation de l'appoint jusqu'à ce que le bidon soit plein, puis la relâcher.\*



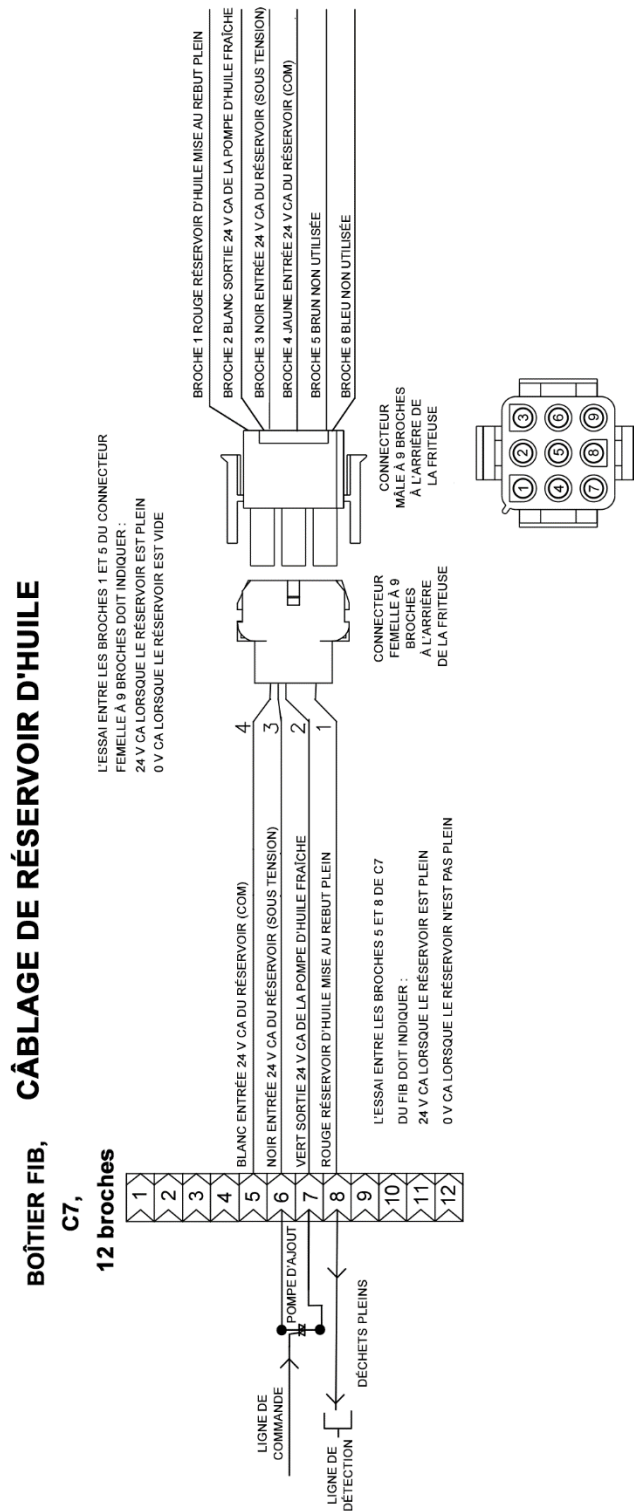
**Figure 3**

**REMARQUE : NE PAS TROP remplir le bidon.**

Pour obtenir des instructions sur le remplissage du bac de cuisson à partir du réservoir, consulter la section 2.3.8 du manuel du contrôleur FQ4000. Pour la mise au rebut au réservoir en vrac, voir la section 2.3.13 du manuel du contrôleur FQ4000.

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

## A. 1.2 Câblage de réservoir d'huile



### AVERTISSEMENT

La friteuse FQ30-T™ 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 ont une polarité spécifique et pourraient court-circuiter à la terre et endommager une carte FIB.

CETTE PAGE EST LAISSE BLANCHE PAR EXPRES COLISS.

**WELBILT®**  
*Bringing innovation to the table***WWW.WELBILT.COM**

Welbilt fournit les plus grands chefs culinaires et les exploitants de chaînes de restaurant ou les sociétés indépendantes en croissance avec des appareils et des solutions de chef de file du secteur alimentaire. Nos appareils avant-gardistes et nos stratégies de fabrication sans gaspillage sont propulsés par notre profonde connaissance, les points de vue des opérateurs d'appareils et notre expertise culinaire. Tous nos produits sont soutenus par KitchenCare® - notre service de pièces de rechange et de réparation.

▼ CLEVELAND      ▼ DELFIELD®      ▼ FRYMASTER®      ▼ KOLPAK®      ▼ MANITOWOC®      ▼ MERRYCHEF®  
▼ CONVOTHERM®      ▼ FITKITCHEN™      ▼ GARLAND      ▼ LINCOLN      ▼ MERCO®      ▼ MULTIPLEX®