

FilterQuick™ FQE30U easyTouch®

Friteuse électrique 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 DE 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

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.



8 1 9 7 6 1 5

Numéro de pièce : FRY_IOM_8197615 09/2018

Instructions de traduction originales Français/French



WELBILT®

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE POUR CET ÉQUIPEMENT DE CUISINE FRYMASTER UNE PIÈCE AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER OU DE SES CENTRES DE SERVICE AGRÉÉS OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. 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 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 », se reporter 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. Se reporter aux EXIGENCES DES CODES NATIONAUX au chapitre 2 de ce manuel.

AVIS AUX CLIENTS DES É.-U.

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

AVIS

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.

⚠ 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.

⚠ 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

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.

⚠ AVERTISSEMENT

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.

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 AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS DE CONTRÔLEURS

ÉTATS-UNIS

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

CANADA

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

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radio-électriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

⚠ DANGER

La bordure avant de cet appareil n'est pas un marchepied! Ne pas monter sur la friteuse. Il y a un risque de blessures graves en cas de glissade ou de contact avec l'huile chaude.

⚠ 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.

⚠ DANGER

Il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil sans transmettre de stress à la conduite électrique. Un kit de retenue est fourni avec la friteuse. Si le kit de retenue est manquant, contacter le KES local.

⚠ DANGER

Cette friteuse dispose d'un cordon d'alimentation (triphase) pour chaque bassin de friture. Avant de déplacer, tester, effectuer la maintenance ou toute réparation sur la friteuse Frymaster, il faut débrancher TOUS les cordons de l'alimentation électrique.

⚠ DANGER

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

⚠ 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.

⚠ DANGER

Cet appareil doit être branché à une alimentation ayant la même tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque signalétique 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.

 **DANGER**

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

 **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**

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

 **AVERTISSEMENT**

Ne pas utiliser des jets d'eau pour nettoyer cet appareil.

 **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**

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il faut le faire remplacer par un technicien d'un centre de service agréé Frymaster ou par 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.

 **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.

Table des matières

Chapitre 1	Introduction	1-1
Chapitre 2	Installation	2-1
Chapitre 3	Instructions d'utilisation	3-1
Chapitre 4	Entretien préventif.....	4-1
Chapitre 5	Dépannage par l'opérateur	5-1
Chapitre A	Instructions de réservoir d'huile	A-1

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} FQE30-T TACO BELL

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

REMARQUE : La friteuse Frymaster FQE30-T nécessite une mise en service, une démonstration et une formation avant que les opérations normales du restaurant puissent

1.1 Généralités

Lire les instructions de ce manuel avant de commencer à utiliser cet équipement. Ce manuel couvre toutes les configurations de friteuses FQE30-T. 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 FQE30-T.

Les friteuses FQE30-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 FQE30-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.

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

Les friteuses FQE30-T sont expédiées complètement assemblées. Toutes les friteuses sont expédiées avec un sachet d'accessoires standard. Chaque friteuse est réglée, testée et inspectée à l'usine avant sa mise en caisse pour l'expédition.

1.2 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 produire des blessures au personnel** et qui pourraient causer des dommages ou une défaillance de votre système.

Les friteuses FQE30-T incorporent une fonction de détection de haute température qui coupe l'alimentation aux éléments si les commandes de température font défaut.

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 FQ4000

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 de l'équipement 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 divergence entre des normes de l'UE et des normes non UE, les informations ou instructions concernées sont identifiées au moyen d'encadrés ombragés similaires à celui figurant ci-dessous.



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'ensemble de l'installation et de l'entretien de l'équipement Frymaster doit être confié à un 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 ou sociétés qui, soit en personne, soit par l'intermédiaire d'un représentant, se consacrent à l'installation d'appareils électriques et en assument la responsabilité. Le personnel qualifié doit avoir l'expérience d'un tel travail, bien connaître toutes les précautions liées à l'électricité 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. ***Il faut utiliser du personnel d'entretien qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster de l'appareil.***

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

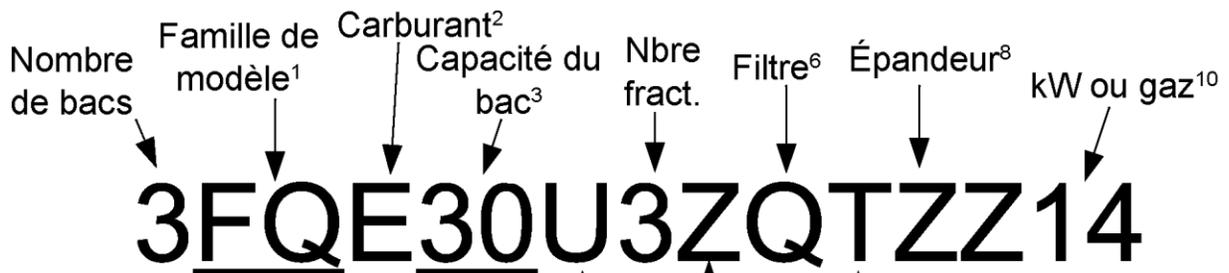
Que faire si l'équipement arrive endommagé?

Prière de noter que l'appareil a été soigneusement inspecté et emballé par un personnel qualifié avant de quitter l'usine. L'entreprise de transport assume l'entière responsabilité de la sécurité de la livraison lors de l'acceptation de l'appareil.

1. **Soumettre immédiatement une réclamation pour dommages** – indépendamment de l'ampleur des dégâts.
2. **Il faut inspecter le matériel et consigner tout 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 doit être signé par le livreur.
3. **Perte ou avarie non apparente** – Si les dégâts ne sont pas visibles au moment du déballage, aviser **immédiatement** le transporteur et soumettre une réclamation pour avarie non apparente. Il faut soumettre cette réclamation dans les 15 jours à partir de la date de livraison. Conserver l'emballage pour inspection.

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

1.7 Lecture des numéros de modèle



1 = FilterQuick

2 = E - électrique ou G - gaz

3 = 30 lb

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 Informations d'entretien

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. Si l'accès à cette liste est impossible, contacter le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711, ou par courriel à fryservice@welbilt.com.

Prière de fournir les renseignements suivants pour accélérer la démarche :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Tension _____

Nature du problème _____

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

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} FQE30-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.

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.

AVIS

Toutes les friteuses expédiées sans ensemble de cordons et de fiches fourni par l'usine doivent être câblées en utilisant un conduit flexible sur le bornier situé à l'arrière de la friteuse. Ces friteuses devraient être câblées selon les spécifications du NEC. Les appareils câblés doivent comprendre des dispositifs de retenue.

DANGER

Il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil sans transmettre de stress à la conduite électrique. Un kit de retenue est fourni avec la friteuse. Si le kit de retenue est manquant, contacter un réparateur agréé Frymaster (FAS).

AVIS

Si cet équipement est câblé directement à l'alimentation électrique, il faut incorporer un moyen de coupure de l'alimentation avec séparation des contacts d'au moins 3 mm pour tous les pôles.

AVIS

Cet équipement doit être positionné de manière à ce que sa fiche soit accessible sauf s'il existe un autre moyen de coupure de l'alimentation (p. ex., un disjoncteur).

AVIS

Si cet appareil est branché en permanence à du câblage fixe, il doit être branché au moyen de fils de cuivre ayant une température nominale d'au moins 75 °C (167 °F).

AVIS

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

 **DANGER**

Cet appareil doit être branché à une alimentation de tension et fréquence identiques à celles spécifiées sur la plaque signalétique située derrière la porte de l'appareil.

 **DANGER**

Tout le câblage de cet appareil doit être réalisé conformément aux schémas fournis. Se reporter aux schémas de câblage fournis avec l'appareil lors de l'installation ou de l'entretien de cet équipement.

 **DANGER**

Ne pas fixer d'égouttoir-tablier à une friteuse simple. Cela peut la rendre instable, la faire basculer et causer des blessures. L'appareil doit rester à l'écart de matières combustibles en tout temps.

Dans l'éventualité d'une panne de courant, la friteuse s'arrêtera automatiquement. Si cela se produit, mettre le commutateur d'alimentation à OFF. Ne pas essayer de faire démarrer la friteuse avant que l'alimentation soit rétablie.

Les matières combustibles doivent être gardées à l'écart de cet appareil, sauf qu'il peut être installé sur des planchers combustibles.

2.1.1 Dégagement et Ventilation

Un dégagement de 15 cm (6 po) doit être fourni des deux côtés et à l'arrière adjacent à une construction combustible. Un minimum de 61 cm (24 pouces) doit être maintenu à l'avant de l'appareil pour l'entretien et le bon fonctionnement.

 **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.

2.1.2 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. Des schémas de câblage sont fournis avec la friteuse. Pour les tensions correctes, se reporter à la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse.

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



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!

2.1.3 Exigences pour l'Australie

La friteuse doit être installée conformément aux normes AS 5601/AG 601 ainsi qu'aux codes locaux, de gaz et d'électricité, ainsi qu'à tout règlement applicable.

2.2 Exigences en matière d'alimentation

La fiche d'alimentation triphasée des éléments, des commandes et du filtre est cotée à 60 ampères, 250 V CA et est configurée selon NEMA L15-60P. Le cordon d'alimentation de l'élément de chaque friteuse doit avoir son propre circuit.

TENSION	PHASES	CÂBLE SERVICE	MIN. DIMENS	AWG (mm ²)	A PAR BRANCHE		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

AVIS

Si cet appareil est branché en permanence à du câblage fixe, il doit être branché au moyen de fils de cuivre ayant une température nominale d'au moins 75 °C (167 °F).

DANGER

Cet appareil doit être branché à une alimentation de tension et fréquence identiques à celles spécifiées sur la plaque signalétique située derrière la porte de l'appareil.

 **DANGER**

Tout le câblage de cet appareil doit être réalisé conformément aux schémas fournis. Se reporter aux schémas de câblage fournis avec l'appareil lors de l'installation ou de l'entretien de cet équipement.

2.3 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 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 les friteuses au niveau, régler les roulettes en veillant à s'assurer que la friteuse se trouve à la hauteur adéquate dans le poste de friture.

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.

Lorsque la friteuse est au niveau dans sa position définitive, installer les retenues prévues par la KES afin de limiter ses mouvements, de sorte qu'elle ne transmette pas de stress au conduit ou au raccordement électrique. 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**

Il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil sans transmettre de stress à la conduite électrique. Un kit de retenue est fourni avec la friteuse. Si le kit de retenue est manquant, contacter un réparateur agréé Frymaster (FAS).

 **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.

2. Nettoyer et remplir les bacs de cuisson avec de l'huile de cuisson jusqu'à la ligne inférieure de niveau d'huile. (Voir *Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt* au chapitre 3.)

2.4 Installation du panier du bidon en boîte

Ouvrir la porte de la friteuse (généralement la porte à l'extrême droite ou la troisième porte) et déposer le renfort transversal utilisé pour l'expédition en retirant les quatre vis (voir Figure 1). Installer le panier du bidon en boîte livré dans l'ensemble d'accessoires (peut être d'une apparence différente de l'illustration) à l'aide des vis qui ont été retirées dans l'étape de retrait du renfort transversal (voir Figure 2). Dans certaines configurations, le panier est facultatif. Installer le bouclier d'éclaboussures facultatif du bidon en boîte pour protéger la partie inférieure du bidon en boîte (voir Figure 3). Si du shortening solide est utilisé, voir les annexes A, B, C, D et E à la fin de ce manuel pour les instructions d'installation.

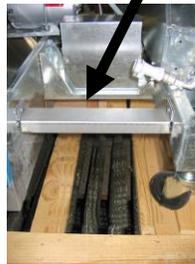


Figure 1

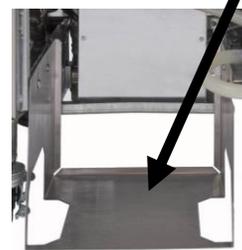


Figure 2

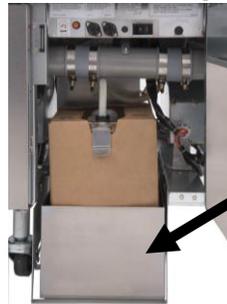
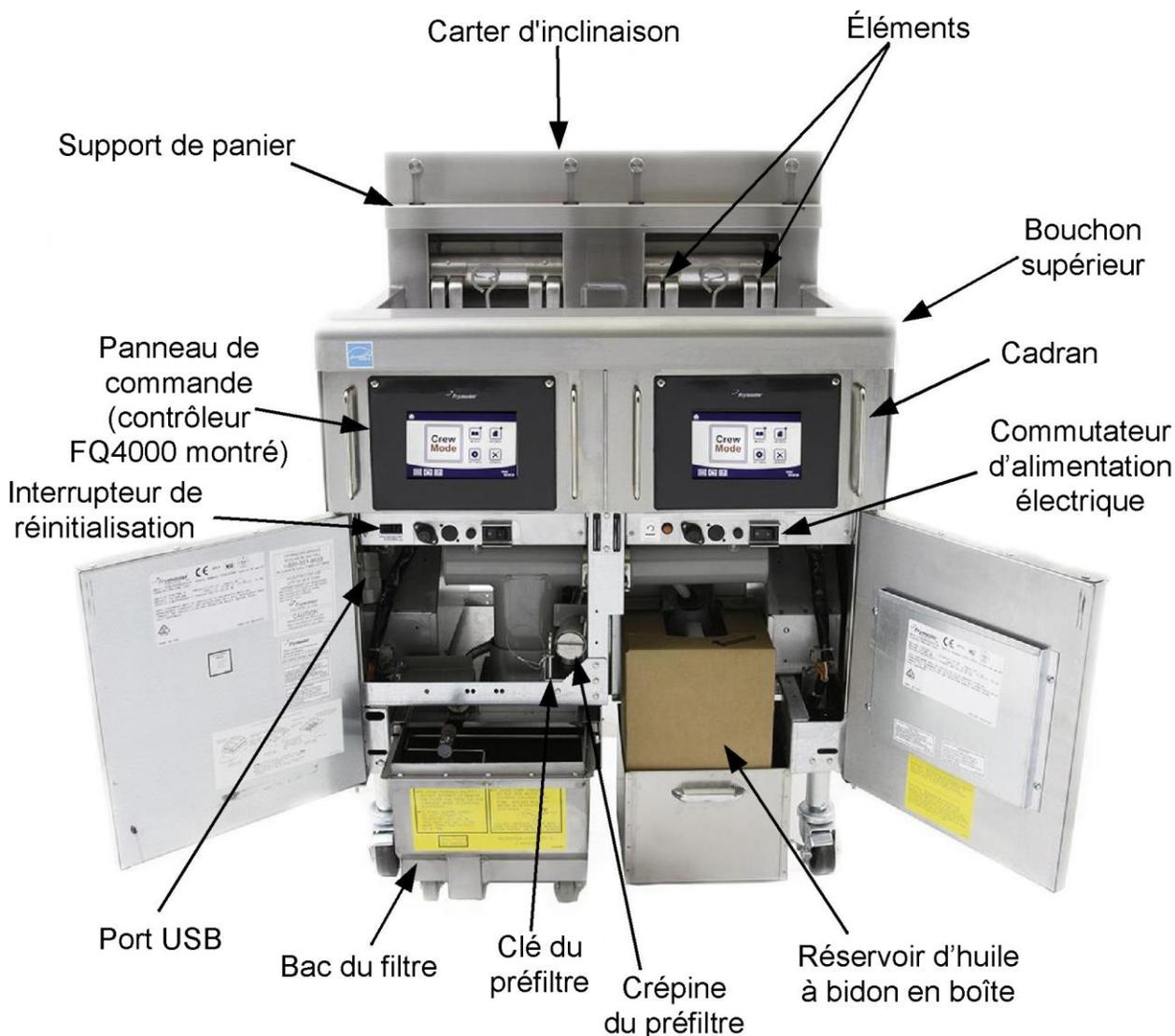


Figure 3

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} FQE30-T TACO BELL

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE LA SÉRIE FQE30



CONFIGURATION TYPIQUE (2FQE30-T MONTRÉE)

REMARQUE : L'apparence de la friteuse peut différer légèrement de celle indiquée en fonction de la configuration et 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 alimentée et que les contrôleurs sont hors circuit. S'assurer que les robinets de vidange des bacs de cuisson sont fermés. Retirer le(s) support(s) du panier, le cas échéant, et remplir le bac de cuisson jusqu'à la ligne OIL-LEVEL inférieure. Si du shortening solide est utilisé, s'assurer qu'il est tassé au fond du bac de cuisson.

3.1.1 Configuration

DANGER

Ne jamais utiliser l'appareil avec un bac de cuisson vide. Le bac de cuisson doit être rempli jusqu'à la ligne OIL-LEVEL inférieure avec de l'eau ou de l'huile avant de mettre les éléments sous tension. Le non-respect de cette consigne pourrait endommager les éléments 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 FQE30-T n'est pas conçue pour utiliser le shortening solide sans l'installation d'un kit pour shortening solide. L'utilisation de shortening solide sans un kit de shortening solide bouchera les conduites d'huile du système d'appoint. La capacité d'huile de la friteuse électrique FQE30-T 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.

1. Remplir le bac de cuisson avec de l'huile de cuisson jusqu'à la **ligne OIL LEVEL 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. Pour les systèmes de réservoir d'huile, consulter la section 2.1.7 du *Manuel de contrôleur FQ4000 Taco Bell 8197475* pour obtenir des instructions pour remplir le bac de cuisson depuis le réservoir. Si du shortening solide est utilisé, s'assurer qu'il est tassé au fond du bac de cuisson.
2. S'assurer que le(s) cordon(s) est(sont) branché(s) et verrouillé(s) (le cas échéant) dans la(les) prise(s) appropriée(s). Vérifier que la face de la fiche est au ras de la plaque de sortie, sans qu'aucune partie des broches ne soit visible.
3. S'assurer que l'alimentation de chaque bac de cuisson est sous tension. L'interrupteur se trouve derrière la porte sous chaque contrôleur.
4. Tenir enfoncé l'interrupteur du contrôleur pendant 3 secondes afin de mettre la friteuse en marche. 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 : durant le cycle de fonte, les éléments sont mis sous tension plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteignent pour une période plus longue.) Le shortening doit être remué occasionnellement durant le processus de chauffage afin de s'assurer que tout le shortening 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 et

PRÉCHAUFFAGE est affiché jusqu'à ce que la température arrive à moins de 9 °C (15 °F) du point de consigne. Les éléments chauffants restent allumés jusqu'à ce que la température du bac de cuisson atteigne la température de cuisson programmée. Dès que la friteuse atteint son point de consigne, l'écran du contrôleur affiche DÉMARR et la friteuse est prête à l'emploi.

5. S'assurer que le niveau d'huile est à la **ligne OIL LEVEL supérieure** lorsque l'huile *est à sa température de cuisson*.
6. La charge maximum par lot pour les frites dans l'huile ou la graisse ne doit pas être supérieure à 0,7 kilogramme ou 1½ livre.

Arrêt

1. Appuyer sur la touche d'alimentation sur l'écran pour **arrêter** la friteuse.
2. Filtrer l'huile et nettoyer les bacs de cuisson (voir les chapitres 1 et 2 du *Manuel d'utilisation du FQ4000*).
3. Nettoyer le bac du filtre et remplacer le papier-filtre. Ne pas laisser de shortening solide dans le bac du filtre toute la nuit.
4. Placer les couvercles de bac de cuisson sur les bacs de cuisson.

3.2 Fonctionnement

Cette friteuse est équipée de contrôleurs FQ4000 (illustré à droite). Se reporter au *Manuel d'utilisation du FQ4000 Taco Bell (8197475)* pour connaître les procédures de programmation et d'utilisation du contrôleur et du système de filtrage intégré.



CONTRÔLEUR FQ4000

3.3 Appoint manuel ou automatique et remplissage du bidon en boîte

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 APOPOINT? Appuyer sur la touche OUI (✓). DÉMARR REEMPLIS.? 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.

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

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

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



Figure 1

3.3.1 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.

3.3.2 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 2). Une fois le réservoir rempli ou remplacé, tenir enfoncé le bouton orange à côté du réservoir d'huile (voir la Figure 7 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 que ce le bouton de réinitialisation orange soit enfoncé. Si du shortening solide est utilisé, se reporter à l'Annexe B pour les instructions.

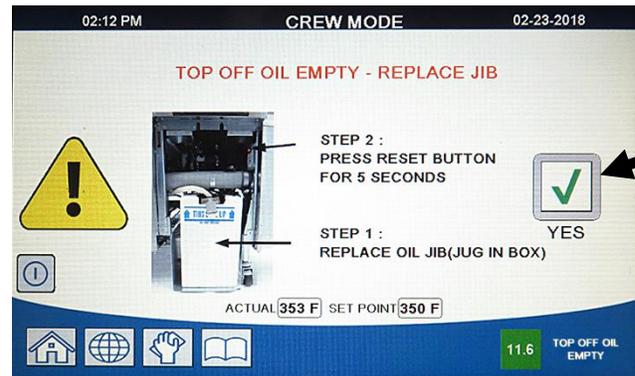


Figure 2

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

1. Ouvrir l'armoire et glisser le bidon en boîte hors de l'armoire (voir Figure 3).
2. Enlever le capuchon et verser uniformément l'huile restante du récipient dans tous les bacs de cuisson (voir Figure 4).



Figure 3



Figure 4

3. Avec le bidon de rechange à la verticale, retirer le bouchon et l'opercule métallique (voir Figure 5).
4. Placer le tube dans le nouveau récipient plein (voir Figure 6).



Figure 5



Figure 6

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

5. Glisser le bidon en boîte sur la tablette à l'intérieur de l'armoire de la friteuse (comme montré à la Figure 3).
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 7).



Figure 7

3.3.3 Systèmes de réservoir d'huile en vrac

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

3.4 Filtrage

3.4.1 Introduction

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

La Section 3.4.2 couvre la préparation du système de filtre à utiliser. Le fonctionnement du système est couvert dans le manuel du contrôleur à écran tactile FilterQuick.

⚠ 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.

⚠ 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.

3.4.2 Préparation de la FilterQuick^{MC} avec système de filtrage FQ4000 pour une utilisation avec un papier ou tampon-filtre

Le système de filtrage du FilterQuick^{MC} 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, le papier-filtre et le tamis (voir la Figure 8). 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 du shortening (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 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 10).

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.

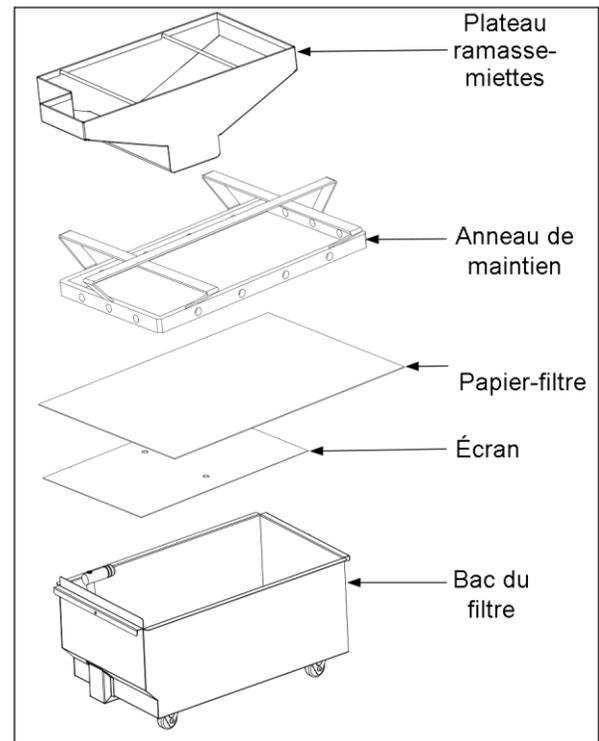


Figure 8

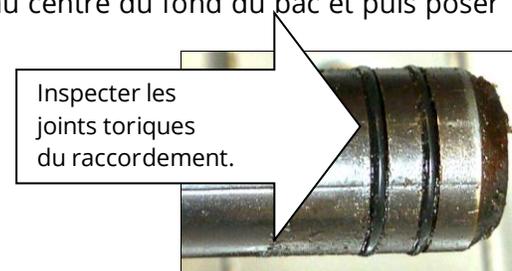


Figure 9



Figure 10

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.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} FQE30-T TACO BELL

CHAPITRE 4 : ENTRETIEN PRÉVENTIF

4.1 Vérifications d'entretien préventif et de réparation 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 shortening.

 **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 intérieur et extérieur de l'armoire de la friteuse – chaque jour

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

Nettoyer l'extérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre saturé de 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 aucune vérification périodique d'entretien préventif requise pour le système de filtrage autre qu'un nettoyage quotidien du bac du filtre avec une solution d'eau chaude et de détergent à usage multiple.

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 la friteuse – chaque semaine

Nettoyer derrière la friteuse conformément aux procédures du restaurant. Mettre la friteuse hors tension et débrancher l'alimentation.

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.



DANGER

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. La température réelle et la mesure indiquée par le pyromètre doivent avoir un écart ne dépassant pas ± 3 °C (5 °F) l'un de l'autre après avoir activé et désactivé la chaleur à trois (3) reprises. Si la température demeure hors de la marge de tolérance, contacter un réparateur agréé pour obtenir de l'aide.

4.5 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN TRIMESTRIELS

4.5.1 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 INSPECTION PÉRIODIQUE OU ANNUELLE DU SYSTÈME

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

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

4.6.1 Friteuse – annuelle

- Inspecter l'armoire à l'intérieur comme à l'extérieur, à l'avant et à l'arrière pour tout excédent d'huile.
- Vérifier que les câbles de l'élément chauffant sont en bon état et que les fils ne sont pas visiblement usés, qu'ils ne sont pas dénudés et qu'ils sont exempts d'huile.
- Vérifier que les éléments chauffants sont en bon état et sans accumulation de carbone ou d'huile caramélisée. Inspecter les éléments à la recherche de signes d'allumage à vide intensif.
- Confirmer que le mécanisme d'inclinaison fonctionne correctement lors du levage et de l'abaissement des éléments, et que les fils des éléments ne montrent aucun signe de pincement ou de frottement.
- Vérifier que l'appel de courant de l'élément chauffant se situe dans la plage autorisée, comme indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- S'assurer que les sondes de température et de protection contre la surchauffe sont correctement branchées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que les protège-sondes sont présents et correctement installés.
- Confirmer que le boîtier de composants et le boîtier du contacteur (c.-à-d. contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, etc.) sont en bon état et exempts d'huile et d'autres débris.
- S'assurer que les branchements des câbles du boîtier des composants et du boîtier du contacteur sont bien fixés et en bon état.
- S'assurer que tous les dispositifs de sécurité (c.-à-d., protecteurs de contacteur, commutateurs de réinitialisation, 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 tous les raccords sont sécuritaires et en bon état.

4.6.2 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 ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} FQE30-T TACO BELL

CHAPITRE 5 : DÉPANNAGE PAR L'OPÉRATEUR

5.1 Introduction

Ce chapitre sert de guide de référence rapide à certains problèmes courants qui sont susceptibles de se produire lors du fonctionnement de l'appareil. Les guides de dépannage qui suivent permettent de corriger ou, pour le moins, de diagnostiquer précisément les problèmes rencontrés avec cet appareil. Même si ce chapitre couvre l'essentiel des problèmes le plus souvent signalés, il est possible 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. Ne jamais oublier l'évidence – c'est toujours possible d'oublier de brancher un cordon ou de ne pas fermer un robinet complètement. 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.

Avant d'appeler un réparateur ou la LIGNE DIRECTE Frymaster (1-800-24-FRYER) :

- **S'assurer que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs ne sont pas déclenchés.**
- **Avoir à portée de la main le numéro de modèle et le numéro de série de la friteuse afin de les fournir au technicien.**

 **DANGER**

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

 **DANGER**

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
Aucun affichage sur le contrôleur.	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.
Le contrôleur fige.	Erreur du contrôleur.	Couper l'alimentation au contrôleur et la rétablir. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
La friteuse ne chauffe pas.	A. Les cordons d'alimentation ne sont pas branchés. B. Contrôleur ou autre composant défectueux.	A. S'assurer que tous les cordons d'alimentation sont entièrement insérés dans leur prise et verrouillés en place, et que le disjoncteur n'est pas déclenché. B. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche E19 PANNE CHAUFFAGE.	Problème de contrôleur, transformateur défectueux, carte CIS défectueuse, thermostat à haute limite ouvert.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
La friteuse chauffe jusqu'au point de déclencher la condition de limite supérieure avec l'indicateur de chaleur activé.	La sonde de température ou le contrôleur sont défectueux.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
La friteuse chauffe jusqu'au point de déclencher la condition de limite supérieure sans que l'indicateur de chaleur soit activé.	Défaillance du contacteur ou du contrôleur	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche ERREUR CONFIG TYPE ÉNERGIE.	La configuration du type d'énergie de la friteuse est incorrecte.	S'assurer que le type d'énergie de la friteuse est configuré correctement.
FQ4000 affiche CONNECTEUR ID BAC NON CONNECTÉ.	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.
FQ4000 affiche la mauvaise échelle de température (Fahrenheit ou Celsius).	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.
FQ4000 affiche HI-1-CHAUD.	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.
FQ4000 affiche AIDE HI-2 ÉCHEC HAUTE LIMITE DÉBRANCHER ALIMENTATION.	Défaillance de limite supérieure	Débrancher immédiatement l'alimentation à toute la friteuse et appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
FQ4000 affiche PANNE SONDE TEMPÉRATURE.	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.
Le voyant de chauffage est allumé, mais la friteuse ne chauffe pas correctement.	Le cordon d'alimentation triphasée est débranché ou le disjoncteur est déclenché.	Vérifier que tous les cordons d'alimentation sont entièrement insérés et verrouillés dans leurs prises et que le disjoncteur n'est pas déclenché. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'aide.
FQ4000 affiche ANOMALIE RÉCHAUFF et l'alarme est déclenchée.	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 électrique est de 1:40. Si l'erreur persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche AUCUN GROUPE MENU DISPONIBLE PR SÉLECTION.	Tous les groupes de menus ont été supprimés.	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).
FQ4000 affiche RÉPAR NÉCESS , suivi d'un message d'erreur.	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 disponible.

5.3 Dépannage des problèmes de filtrage

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
FQ4000 affiche CHANGER PAPIER FILTRE?	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 PAS ignorer les invites CHANGER PAPIER FILTRE .
MODE SÉCURITAIRE – E81 DÉFAILLANCE DU MODE SÉCURITAIRE SOUTIEN TECHNIQUE REQUIS 1-800-421-4101 ENTRER CODE SECRET	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.
Le drain ou le retour demeure ouvert.	A. Panne de la carte d'interface du robinet. B. Défaillance de l'actionneur.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche BAC CUISS PLEIN? OUI NON après un filtrage.	A. Fonctionnement normal pendant ou au début ou à la fin de la plupart des fonctions de filtrage. B. Si ce message apparaît à plusieurs reprises pendant le filtrage, cela pourrait indiquer un débit lent de retour d'huile.	A. S'assurer que le bac de cuisson est rempli d'huile et appuyer sur la touche √. B. Voir la section 5.3 du dépannage – La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
FQ4000 affiche EVAC DEBOUCHEE?	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 reprend.
FQ4000 affiche NE PAS ALLUM FRIT À MOINS QUE BASS FRIT NE SOIT PLEIN HUILE. VOULEZ-VOUS ALLUMER LA FRITEUSE? OUI NON pendant ou après le filtrage.	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. B. Crépine du préfiltre obstruée.	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. B. Nettoyer la crépine du préfiltre.
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.	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).
FQ4000 affiche CHANGER PAPIER/TAMPON FILTRE?	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/tampon-filtre et s'assurer que le bac du filtre a été retiré de la friteuse pour un minimum de 30 secondes. Ne PAS ignorer les invites CHANGER PAPIER FILTRE .
FQ4000 affiche FILTR OCCUPÉ.	A. Un autre cycle de filtrage ou un changement de tampon-filtre est encore en cours. B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système.	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. B. Attendre 15 minutes et ressayer.
La friteuse filtre après chaque cycle de cuisson.	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>FQ4000 affiche INSÉRER BAC ÉVAC.</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 le 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>L'autofiltrage ne démarre pas.</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. E. 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 de la friteuse. D. Dans les recettes, régler le filtrage à activé. E. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</p>
<p>La pompe de filtrage ne démarre pas ou la pompe s'arrête pendant le filtrage.</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 la section 2.1.2 du menu du contrôleur FQ4000). C. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</p>
<p>La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.</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 sous 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
Le système d'appoint du bassin de friture est froid.	Point de consigne incorrect.	S'assurer que le point de consigne est adéquat.
Le système d'appoint d'un bac de cuisson ne fonctionne pas.	A. Erreur de filtrage. B. Une condition d'erreur exigeant une réparation existe. C. Problème de solénoïde, de pompe, de broche, de RTD ou d'ATO.	A. Effacer l'erreur de filtre correctement. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. B. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. C. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Le système d'appoint des bacs de cuisson ne fonctionne pas.	A. Température de friteuse trop basse. B. L'huile est trop froide. C. Message de système d'appoint vide affiché. D. Une condition d'erreur exigeant une réparation existe. E. L'interrupteur du dispositif de fonte est désactivé (seulement pour les appareils à shortening solide). F. Fusible grillé.	A. La température de la friteuse doit être au point de consigne. B. S'assurer que l'huile dans le réservoir d'appoint est à une température supérieure à 21 °C (70 °F). 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. D. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. E. S'assurer que l'interrupteur du dispositif de fonte est en position MARCHE (ON). F. Vérifier le fusible à gauche de la boîte d'ATO. Si un dispositif de fonte de shortening solide est utilisé, vérifier le fusible en dessous de l'interrupteur du dispositif de fonte.

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

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le bac de cuisson ne se remplit pas.	<ul style="list-style-type: none"> A. Procédure de configuration incorrecte. B. Le robinet d'évacuation n'est pas complètement fermé. C. Le réservoir d'huile en vrac est vide. D. Problème de pompe RTI. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. B. S'assurer que la poignée du robinet d'évacuation est poussée à fond. C. Appeler le fournisseur d'huile en vrac. D. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Le réservoir d'appoint ne se remplit pas.	<ul style="list-style-type: none"> A. Procédure de configuration incorrecte. B. Une autre fonction est en cours. C. Le robinet d'évacuation n'est pas complètement fermé. D. Le réservoir d'huile en vrac est vide. E. Problème d'électrovanne, de pompe ou d'interrupteur. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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. C. S'assurer que la poignée du robinet d'évacuation est poussée à fond. D. Appeler le fournisseur d'huile en vrac. E. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Le réservoir d'appoint ou le bac de cuisson se remplissent lentement.	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
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.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
		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 - COMM PRESSION - 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.
E29	ÉCHEC SONDE SYS APPOINT - APPEL RÉPAR	La lecture RTD ATO est hors plage
E32	SOUPAPE DE VIDANGE NON OUVERTE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL REPAR	Vanne de vidange essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante
E33	SOUPAPE DE VIDANGE NON FERMÉE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL REPAR	Vanne de vidange essayait de fermer et la confirmation était manquante
E34	ROB RETOUR NON OUVRT - FILTRAGE & SYS APPOINT DÉSACT - APPEL REPAR	Vanne 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.
E37	INTERMITTENT AUTO - ÉCHEC SONDE FILTRAGE - FILTRAGE DÉSACTIVÉ - APPEL REPAR	La lecture RTD AIF est hors plage.
E39	CHANGER 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
E43	PANNE CAPT NIV HUILE-\NAPPEL SERVICE	Le capteur de niveau d'huile peut être défectueux.
E44	ANOMALIE RECHAUFF	Le temps de remontée a dépassé la limite de temps.
E45	ANOMALIE RECHAUFF - APPEL REPAR	Le temps de réchauffement a dépassé le délai maximal de deux ou plusieurs tests de réchauffement.
E46	CARTE INTERFACE SYSTÈME 1 MANQUANTE - APPEL RÉPAR	Perte de connexion à la carte CIS 1 ou panne de la carte.
E51	ID CARTE EN DOUBLE - APPEL RÉPAR	Au moins deux contrôleurs possèdent le même ID d'emplacement.
E52	ERREUR CONTR INTERF USAGER - APPEL RÉPAR	Le contrôleur présente une erreur inconnue.
E53	ERREUR BUS CAN - APPEL RÉPAR	Perte de communication entre les cartes.
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.
E61	ERREUR CONFIG TYPE ENERGIE	La friteuse est configurée pour le mauvais type d'énergie.
E62	BAC CUIS NE CHAUFFE PAS - VÉRIF SOURCE ÉNERGIE - XXXF ou XXXC	Le bac de cuisson ne chauffe pas correctement.
E63	DURÉE MONTÉE	Une erreur de durée de montée s'est produite lors d'un test de remontée.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E64	ÉCHEC CARTE INTERFACE FILTRAGE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉACTIVÉ - APPEL RÉPAR	Perte de connexion de la carte d'interface de filtrage ou panne de la carte.
E65	NETTOYER CAPTEUR OIB - XXX F OU XXX C - APPEL RÉPAR	Gaz - Le capteur de retour d'huile ne détecte pas l'huile. Nettoyer la sonde d'huile.
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.
E68	DISJONCTEUR OIB DÉCLENCHÉ - APPEL RÉPAR	Le disjoncteur OIB de la carte VIB s'est déclenché, mais ne s'est pas réinitialisé.
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 faible 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 la friteuse contient de l'huile au moins jusqu'à la ligne de niveau inférieure. Sinon, ajouter de l'huile jusqu'à la ligne de niveau inférieure. Si le problème persiste, appeler le FAS.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} FQE30-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

Raccords
d'huile
fraîche

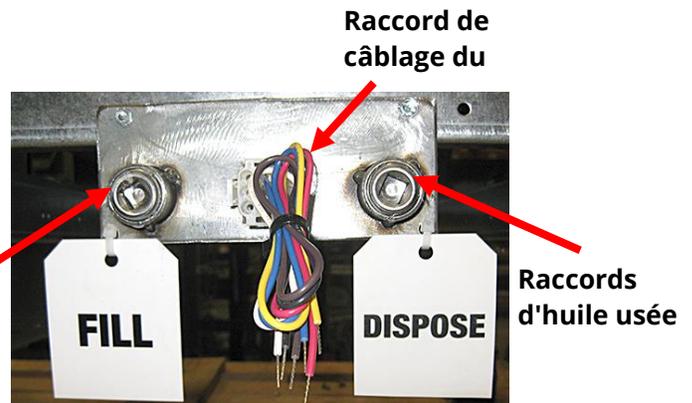


Figure 1

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^{MC} 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.*



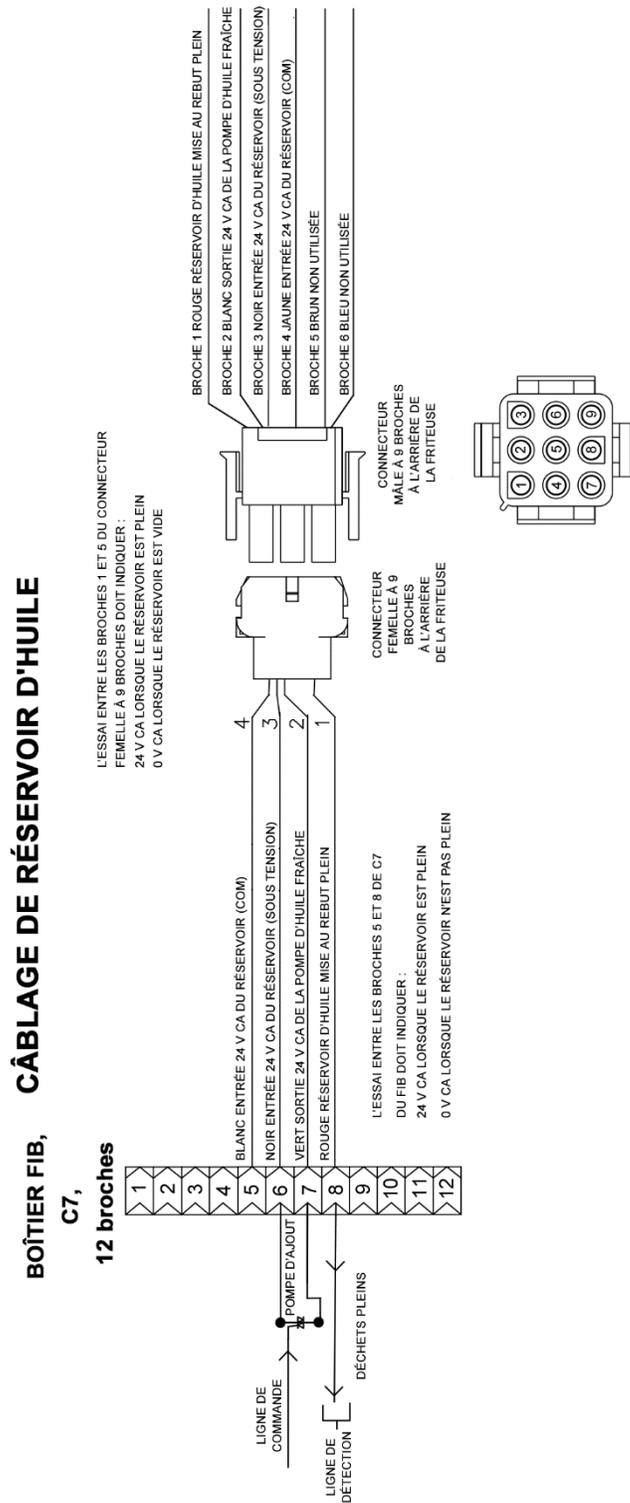
Figure 3

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.

**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
▼ CONVOTHERM®

▼ DELFIELD®
▼ FITKITCHEN™

▼ FRYMASTER®
▼ GARLAND

▼ KOLPAK®
▼ LINCOLN

▼ MANITOWOC®
▼ MERCO®

▼ MERRYCHEF®
▼ MULTIPLEX®