

# FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T

## Friteuse au gaz

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

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



#### POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

#### **MISE EN GARDE**

**LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE.**

**Lire ces instructions attentivement afin de se familiariser avec l'appareil avant de le raccorder à l'alimentation en gaz.**

**Conserver ces instructions pour référence future.**



8 1 9 7 7 0 3 F R

Numéro de pièce : FRY\_IOM\_8197703FR 11/2022

Instructions d'origine traduction Français / French



**WELBILT®**

**AVIS**

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

**AVIS**

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. Un réparateur agréé de Frymaster ou un autre professionnel qualifié devrait effectuer l'installation, l'entretien et les réparations. L'installation, l'entretien ou la réparation effectués par du 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**

Cet équipement doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux applicables 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**

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

**AVIS**

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

**AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS DE CONTRÔLEURS**

**ÉTATS-UNIS**

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne doit 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 démontré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B.

**CANADA**

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de la classe A/classe B prescrites dans la norme ICES-003 sur le matériel brouilleur du Ministère des Communications du Canada.

 **DANGER**

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

Après installation d'une friteuse au gaz et après n'importe quel entretien du système de gaz d'une friteuse - rampe de brûleurs, valve, brûleur, etc. - il faut vérifier l'absence de 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**

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

 **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 du fournisseur de gaz.

 **DANGER**

Il faut prévoir limiter le mouvement de cet appareil sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. Les friteuses simples équipées de pattes doivent être stabilisées en installant des sangles d'ancrage. Toutes les friteuses équipées de roulettes doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue. Si une conduite de gaz flexible est utilisée, il faut toujours attacher un câble de retenue supplémentaire quand la friteuse est en usage.

 **MISE EN GARDE**

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

 **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**

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

 **DANGER**

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

 **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).

 **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**

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.

**AVIS**

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

 **DANGER**

Ne rien laisser pénétrer dans les drains. La fermeture des actionneurs pourrait causer des dégâts ou des blessures.

 **DANGER**

Avant de déplacer, tester, faire l'entretien ou réparer la friteuse Frymaster, 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**

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

 **AVERTISSEMENT**

Ne **JAMAIS** vider la solution de nettoyage par ébullition ou de nettoyage dans une unité de mise au rebut (SDU) de shortening, un appareil de filtrage intégré ou portable ou un OQS (capteur de qualité de l'huile). Ces appareils ne sont pas conçus pour cette utilisation et seront endommagés par la solution, ce qui annulera la garantie.

 **AVERTISSEMENT**

Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant le fonctionnement.

 **AVERTISSEMENT**

Prendre garde si des aliments mouillés ou de l'eau sont mis dans l'huile chaude. Cela peut causer des éclaboussures d'huile et des brûlures graves.

 **AVERTISSEMENT**

Ne pas trop remplir le bassin de friture afin d'éviter le débordement d'huile chaude qui pourrait provoquer des brûlures graves, des glissades ou des chutes.

 **AVERTISSEMENT**

Être prudent et porter de l'équipement de protection adéquat lors de l'ajout d'huile à la friteuse afin de prévenir les éclaboussures d'huile chaude et des brûlures graves.

 **AVERTISSEMENT**

L'OQS (capteur de qualité de l'huile) peut être endommagé les conditions suivantes :

1. Montage incorrect du bac du filtre qui permettrait à du Magnesol ou à d'autres poudres de filtrage de pénétrer sous le papier-filtre.
2. L'absence de papier-filtre ou de tampon-filtre.
3. Un papier-filtre ou un tampon-filtre déchiré.
4. Le pompage d'eau, de solution de nettoyage par ébullition ou d'autres nettoyants dans le capteur OQS.
5. L'utilisation d'un jet à haute pression pour nettoyer le capteur.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des frais de remplacement élevés et annuler la garantie.



Friteuse au gaz Filterquick<sup>MC</sup> SÉRIE easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T  
Guide d'installation et d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES

---

**CHAPITRE 1 : Introduction**

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

**CHAPITRE 2 : Instructions d'installation**

2.1	Exigences générales d'installation.....	2-1
2.1.1	Dégagement et ventilation.....	2-1
2.1.2	Exigences du code national.....	2-2
2.1.2.1	Normes d'installation.....	2-3
2.1.3	Exigences en matière d'alimentation.....	2-3
2.1.4	Exigences de mise à la terre électrique.....	2-3
2.1.5	Exigences en Australie.....	2-4
2.2	Installation des roulettes ou des pattes.....	2-4
2.3	Préparatifs avant le raccordement.....	2-4
2.4	Connexion au réseau de gaz.....	2-6
2.4.1	Spécifications du gaz .....	2-7
2.4.2	Équipement installé à haute altitude .....	2-9
2.5	Conversion à un autre type de gaz.....	2-9
2.6	Emplacement de la friteuse .....	2-10
2.7	Installation du réservoir d'huile latéral .....	2-11

**CHAPITRE 3 : Mode d'emploi**

3.1	Mode d'emploi et programmation du contrôleur.....	3-2
3.2	Configuration de l'équipement et procédures de démarrage.....	3-2
3.2.1	Configuration .....	3-2
3.2.2	Allumage de la friteuse.....	3-3
3.3	Arrêt de la friteuse .....	3-4
3.4	Appoint manuel ou automatique et remplissage du bidon en boîte/réservoir latéral .....	3-5
3.4.1	Ajout d'huile au réservoir d'huile latéral .....	3-6

3.4.2	Changements d'huile réguliers.....	3-6
3.4.2.1	Vidanges d'huile ordinaires (modèles à bidon seulement).....	3-6
3.4.2.2	Vidanges d'huile ordinaires (modèle à réservoir latéral seulement).....	3-7
3.4.3	Systèmes de réservoir d'huile .....	3-7
<b>CHAPITRE 4 : Instructions de filtrage</b>		
4.1	Introduction.....	4-1
4.2	Préparation à l'utilisation du filtre en papier ou du tampon filtrant .....	4-1
<b>CHAPITRE 5 : Entretien préventif</b>		
5.1	Nettoyage de la friteuse .....	5-1
5.2	Contrôles et entretien quotidiens .....	5-1
5.2.1	Inspection de la friteuse pour tout dommage .....	5-1
5.2.2	Nettoyage du cabinet intérieur et extérieur de la friteuse.....	5-1
5.2.3	Nettoyage du système de filtrage du FilterQuick™ .....	5-1
5.2.4	Nettoyage du bac du filtre, des composants détachables et des accessoires.....	5-2
5.2.5	Nettoyage du commutateur de flotteur de niveau d'eau.....	5-2
5.2.6	Nettoyage autour des capteurs AIF et ATO .....	5-2
5.2.7	Nettoyage des tiges de levage du panier.....	5-2
5.3	Contrôles et entretien hebdomadaires.....	5-3
5.3.1	Nettoyer derrière les friteuses.....	5-3
5.4	Contrôles et entretien mensuels .....	5-3
5.4.1	Vidange et nettoyage de la cuve.....	5-3
5.4.2	Nettoyage à fond (par ébullition ou à froid) du bac de cuisson .....	5-3
5.4.3	Vérification de la précision de point de consigne du contrôleur du FilterQuick™ .....	5-4
5.4.4	Entretien du préfiltre .....	5-5
5.5	Vérifications et entretien bimensuels .....	5-5
5.5.1	Nettoyage du réservoir d'huile latéral.....	5-5
5.6	Contrôles et entretien trimestriels .....	5-5
5.6.1	Remplacement des joints toriques.....	5-5
5.7	Contrôles et entretien semi-annuels.....	5-6
5.7.1	Nettoyage de la buse d'aéragage du robinet de gaz.....	5-6
5.7.2	Contrôle de la pression de la rampe des brûleurs .....	5-6
5.8	Inspection périodique ou annuelle du système.....	5-6
5.8.1	Friteuse .....	5-6
5.8.2	Système de filtrage intégré .....	5-7
5.8.3	Soins de l'acier inoxydable.....	5-8
<b>CHAPITRE 6 : Dépannage par l'opérateur</b>		
6.1	Introduction.....	6-1
6.2	Dépannage des friteuses.....	6-2
6.2.1	Problèmes du contrôleur FQ4000 et de chauffage.....	6-2
6.2.2	Messages d'erreur et problèmes d'affichage .....	6-3
6.2.3	Problèmes d'élévation de panier.....	6-4
6.2.4	Problèmes de filtrage .....	6-4
6.2.4.1	Filtrage incomplet.....	6-5
6.2.4.2	Erreur d'évacuation bouchée .....	6-6
6.2.4.3	Filtre occupé.....	6-6

6.2.5	Problèmes de système d'appoint automatique .....	6-6
6.2.6	Problèmes du système de réservoir d'huile en vrac.....	6-7
6.2.7	Journal des codes d'erreur .....	6-7
6.2.8	Problèmes de filtrage OQS (capteur de qualité de l'huile) .....	6-9

## **ANNEXE A : Instructions de réservoir d'huile**

# FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK<sup>MC</sup> SÉRIE easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T

## CHAPITRE 1 : INFORMATIONS GÉNÉRALES

**REMARQUE :** La friteuse Frymaster FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T nécessite une démonstration et formation du démarrage avant que les opérations normales du restaurant puissent débuter.

### 1.1 Applicabilité et validité

La friteuse à gaz FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T a été approuvée par l'Union Européenne pour la vente et l'installation dans les pays suivants de l'UE : AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT et SE.

Ce manuel est uniquement applicable et valable pour toutes les friteuses FILTERQUICK<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T vendues dans les pays francophones, y compris ceux de l'Union Européenne. En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes.


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


### 1.2 Consignes de sécurité


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

#### DANGER

**L'HUILE CHAUDE CAUSE DES BRÛLURES GRAVES. NE JAMAIS ESSAYER DE DÉPLACER UNE FRITEUSE CONTENANT DE L'HUILE CHAUDE, NI DE TRANSFÉRER DE L'HUILE CHAUDE D'UN RÉCIPIENT À UN AUTRE.**

 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**.

 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.

 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. La détection de soupape empêche l'allumage des brûleurs avec la vanne de vidange même partiellement ouverte.
3. Un flotteur de sécurité empêche les brûleurs de fonctionner s'il n'y a pas d'huile dans la friteuse.



### **1.3 Informations de contrôleur**

#### **CONFORMITÉ FCC**

Cet équipement a été testé et trouvé conforme aux limites pour un dispositif numérique de classe A, conformément à la Partie 15 des règlements de la FCC. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a 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 auprès du 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 en conséquence.

## 1.5 Description du matériel

Les friteuses à gaz de la série FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T sont des friteuses écoénergétiques, tubulaires et au gaz. Ces modèles possèdent un système de filtrage intégré.

Les friteuses à gaz de la série FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T peuvent être configurées pour du gaz naturel ou du propane (LP), 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 à gaz de la série FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T sont fournies de série avec l'allumage électronique, et le mode de cycle de fonte. Les friteuses à gaz FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T sont commandées par un contrôleur FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup>.

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 240 V CA.

Les friteuses à gaz de la série FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T 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.

### 1.5.1 Principes de fonctionnement

Le gaz entre au travers des orifices et est mélangé avec de l'air dans les brûleurs pour créer le rapport approprié pour que la combustion se fasse correctement. Le mélange s'enflamme à l'extrémité avant de chaque tube thermique par le pilote. Les diffuseurs internes ralentissent la flamme alors que celle-ci passe à travers le tube du brûleur. Cette lente flamme turbulente augmente le transfert thermique aux parois des tubes pour chauffer l'huile plus efficacement.

## 1.6 Personnel d'installation, d'utilisation et d'entretien

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

## 1.7 Définitions

### OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

Les opérateurs dits « qualifiés ou autorisés » sont ceux qui ont lu attentivement les informations 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 (FAS) de Frymaster est située sur le site Web de Frymaster à [www.frymaster.com/service](http://www.frymaster.com/service). **Il faut utiliser du personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre appareil.**

### 1.8 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?

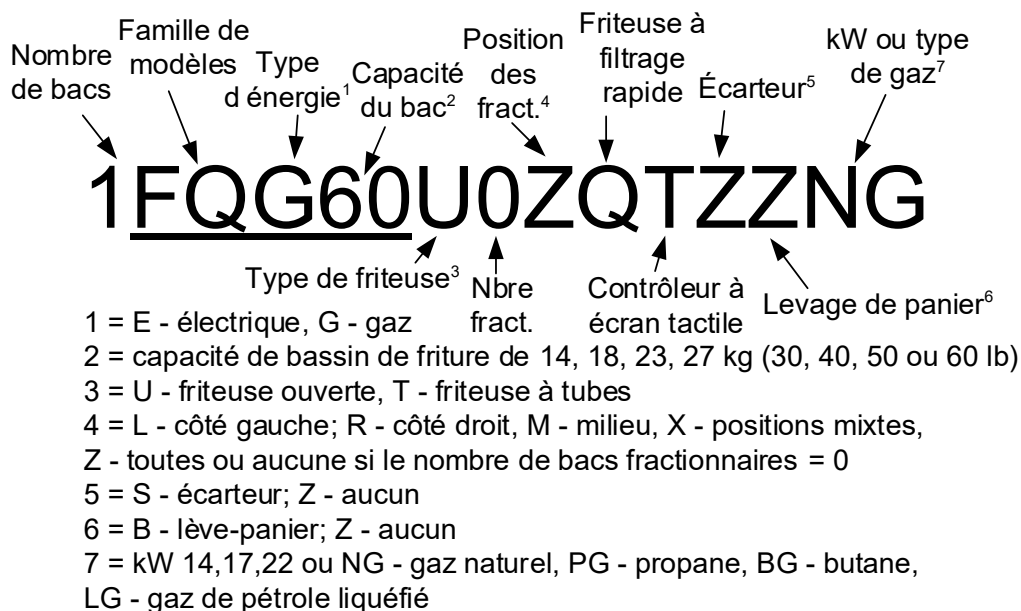
- 1. Il faut soumettre immédiatement une réclamation en dommages-intérêts**, indépendamment de l'ampleur des dégâts.
- 2. Veuillez inspecter le matériel pour vérifier toute absence de signe visible de perte ou de dommages** et s'assurer que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le 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'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES OU PERTES EN COURS DE TRANSPORT.**

### 1.9 Plaque signalétique

Elle est fixée à l'intérieur du panneau de porte avant. Les informations fournies comprennent le modèle et le numéro de série de la friteuse, l'entrée de BTU/h des brûleurs, la pression de sortie du gaz en pouces W. C. et si l'unité dispose d'orifices au gaz naturel ou propane.

## 1.10 Lecture des numéros de modèle



## 1.11 Commande de pièces et réparations

Pour vous aider rapidement, le centre de service après-vente ou le service technique de Frymaster vous demandera certaines informations sur votre matériel. La plupart de ces informations sont imprimées sur une plaque signalétique située derrière la porte de la friteuse. Les numéros de référence des pièces se trouvent dans le manuel des pièces. 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 (FAS) de Frymaster est située sur le site Web de Frymaster à [www.frymaster.com/service](http://www.frymaster.com/service). 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](mailto:fryservice@welbilt.com).

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 [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com). Lors d'une demande de réparation ou de pièces de rechange, soyez prêt à fournir les informations suivantes :

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

Outre le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz, 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> SÉRIE easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T

## CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### 2.1 Exigences générales d'installation

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

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

Le non-respect de l'utilisation de personnel d'installation ou d'entretien qualifié et agréé (conformément à la Section 1.7 de ce manuel) pour l'installation, la conversion à un autre type de gaz ou pour faire l'entretien de cet équipement annulera la garantie de Frymaster et peut causer des dommages matériels ou des blessures corporelles.

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.

Les pièces protégées par le fabricant ou ses agents ne seront pas réglées par l'installateur.

#### DANGER

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

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

#### 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.

#### DANGER

La zone de l'appareil doit rester exempte de matières combustibles en tout temps.

#### AVERTISSEMENT

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

Les friteuses doivent être installées sur un plancher non combustible et équipées des roulettes de 13 cm (5 po) fournies par l'usine.

#### DANGER

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

L'une des considérations les plus importantes pour le fonctionnement efficace de la friteuse est la ventilation. 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.

Une friteuse commerciale, pour usage intensif doit ventiler ses déchets de combustion à l'extérieur du bâtiment. Une friteuse doit être installée sous une hotte d'échappement électrique, puisque la température des gaz d'échappement se situe à environ 427 à 538 °C (800 à 1000 °F). Vérifier le mouvement de l'air lors de l'installation. De puissants ventilateurs d'échappement dans la hotte d'évacuation ou dans l'ensemble du système de climatisation peuvent produire un léger courant d'air dans la salle.

Ne pas placer la sortie de combustion de la friteuse directement dans le plénum de la hotte, comme celle-ci affectera la combustion de gaz de la friteuse. 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 450 mm (18 po) 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.

Ne jamais utiliser l'intérieur de la friteuse comme armoire de stockage ou stocker des éléments sur les tablettes sur ou derrière la friteuse. Les températures d'échappement peuvent dépasser 427 °C (800 °F) et risquer d'endommager ou de faire fondre les articles stockés dans ou à proximité de la friteuse.

### **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. Un robinet manuel d'arrêt du gaz doit être installé dans la conduite de gaz avant l'arrivée aux friteuses pour des raisons de sécurité et de facilité d'entretien. S'assurer que le robinet d'arrêt est dans une position permettant de l'atteindre rapidement en cas d'urgence. Les raccords à déconnexion rapide 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, à ANSI Z223.1/NFPA 54, ANSIZ83.11, NFPA96,211 ou au code d'installation du gaz naturel et propane, CSA B149.1, tel qu'applicable, y compris :

1. L'appareil et sa soupape individuelle d'arrêt doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation de gaz pendant tout test de pression de système à des pressions de test dépassant 3,5 kPa (1/2 psi).

- L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation de gaz en fermant la soupape individuelle d'arrêt pendant tout test de pression de système à des pressions de test égales ou moins de 3,5 kPa (1/2 psi).

### 2.1.2.1 Normes d'installation

<p>1. <u>Les installations aux É.-U. doivent satisfaire :</u></p> <p>American National Standard Institute ANSI Z83.11 American Gas Association 8501 E. Pleasant Valley Road Cleveland, OH 44131</p> <p>National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 American National Standard Institute 1430 Broadway New York, NY 10018</p> <p>NFPA Standards n° 96 and n° 211 National Fire Protection Association 470 Atlantic Avenue Boston, MA 02110</p>	<p>2. <u>Les installations au Canada doivent satisfaire :</u></p> <p>Codes d'installation CAN 1-B149 Association Canadienne du Gaz 55 Scarsdale Road Don Mills (Ontario) M3B 2R3</p> <p>Code canadien de l'électricité c22.1, partie 1 Association Canadienne de Normalisation 178 Rexdale Blvd. Rexdale (Ontario) M9W 1R3</p>
<p>3. <u>Normes d'exportation/CE :</u> L'installation de friteuse doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, aux normes nationales appropriées ou celles de la Communauté européenne (CE).</p>	

### 2.1.3 Exigences en matière d'alimentation

Les friteuses à gaz FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T nécessitent un courant secteur de 120 V, 60 Hz ou de 230 V monophasé à 50 Hz (International) et sont équipées d'un cordon d'alimentation 16-3 SJT souple mis à la terre pour une connexion directe à l'alimentation. La demande de courant de chaque unité dépend des accessoires fournis avec l'appareil/système.



**DANGER**

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien de réparation ou une autre personne dûment qualifiée afin d'éviter les dangers.

### 2.1.4 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.

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!**

**⚠ 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.**

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.

### 2.1.5 Exigences pour l'Australie

Doit être installé conformément aux normes AS 5601 et AS/NZS 3000:2007 ainsi qu'aux codes locaux, de gaz, d'électricité ainsi qu'à tout règlement statutaire applicable.

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

### 2.2 Installation des roulettes ou des pattes

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 ».

### 2.3 Préparatifs avant le raccordement

**⚠ DANGER**

**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 prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. 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.

**⚠ DANGER**

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



2. Nivelier les friteuses en réglant les roulettes de manière à ce que la friteuse soit de niveau et à la bonne hauteur par rapport à la hotte d'évacuation. Frymaster recommande une distance minimale de 60 cm (24 pouces) 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 derrière les friteuses.
  - b. S'assurer que l'écran tactile easyTouch<sup>MD</sup> s'allume.
  - c. Vérifier que l'affichage indique **POWER 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.



**Les friteuses DOIVENT être branchées uniquement sur le type de gaz identifié sur la plaque signalétique.**

5. S'assurer que les pressions minimale et maximale du réseau de gaz correspondant au type de gaz à utiliser sont conformes aux tableaux ci-joints.

Norme non-CE pour pressions d'arrivée de gaz		
	FQG60T	
Type de gaz	Nat	GPL
Pression min. colonne d'eau (C.E.)/kPa/mbar	6/1,49/14,93	11/2,74/27,37
Pression max. colonne d'eau (C.E.)/kPa/mbar	14,00/3,48/34,84	14,00/3,48/34,84

Norme CE pour pressions d'arrivée de gaz				
	FQG60T			
Type de gaz	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar) (1) mbar=10,2 mm H <sub>2</sub> O	20	20 ou 25	28/30 ou 50	37 ou 50

Norme australienne pour pressions d'arrivée de gaz		
	FQG60T	
Type de gaz	Nat	GPL
Pression min. colonne d'eau (C.E.)/kPa/mbar	4,54/1,13/11,30	11,05/2,75/27,50
Pression max. colonne d'eau (C.E.)/kPa/mbar	14,00/3,48/34,84	14,00/3,48/34,84

Norme coréenne pour pressions d'arrivée de gaz		
	FQG60T	
Type de gaz	LNG (Naturel)	LPG (Propane)
Pression min. colonne d'eau (C.E.)/kPa/mbar	4/1,00/10,00	9,2/2,30/23,00
Pression max. colonne d'eau (C.E.)/kPa/mbar	10/2,50/25,00	13,2/3,30/33,00



**Pour tester la pression des conduites d'arrivée de gaz réseau, débrancher la friteuse de la conduite de gaz si la pression de test est supérieure à ½ lb/po<sup>2</sup> [3,45 kPa (14 po C.E.)] pour éviter d'endommager les tubes et les soupapes de gaz de la friteuse.**

**REMARQUE :** Des régulateurs de gaz externes ne sont pas normalement requis pour cette friteuse. Une soupape de commande de sécurité protège la friteuse contre les fluctuations de pression. Si la pression du gaz entrant est supérieure à ½ lb/po<sup>2</sup> (3,45 kPa / 35 mbar), **un régulateur abaisseur sera nécessaire.**

## 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 le bac de cuisson contient de l'huile de cuisson ou de l'eau 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.

**⚠ DANGER**

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.

<b>Tailles de tuyau à gaz</b>			
(La taille minimum du tuyau d'arrivée doit être de 41 mm (1 1/2 po))			
<b>Gaz</b>	<b>Friteuse simple</b>	<b>2 ou 3 friteuses</b>	<b>4 unités ou plus*</b>
Naturel	3/4 po (22 mm)	28 mm (1 po)	1 1/4 po (36 mm)
Propane	1/2 po (15 mm)	3/4 po (22 mm)	28 mm (1 po)
Manufacturé	28 mm (1 po)	1 1/4 po (36 mm)	1 1/2 po (41 mm)

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

## 2.4.1 Spécifications du gaz

NON CE (altitude de 610 m [2 000 pi] ou moins)							
MODÈLE	ENTRÉE (BTU)	TYPE DE GAZ	ORIFICE (MM)	N/P DE L'ORIFICE	QTÉ	PRESSION DE L'ÉQUIPEMENT	
						MBAR	POUCES C.E.
FQG60T	119000	NAT GPL	2,26(N° 43)	810-2938	5	10	4
			1,40 (N° 54)	810-2939	5	27,5	11

**REMARQUE :** La pression du gaz sortant doit être réglée strictement dans les limites ci-dessus 5 à 10 minutes après la mise en marche de l'appareil. (Réglage de la flamme de la veilleuse : Tourner la vis de réglage de la veilleuse dans le sens horaire/antihoraire jusqu'à ce que le volume désiré de la flamme soit atteint.)

CE UNIQUEMENT (altitude de 610 m [2 000 pi] ou moins)							
MODÈLE	ENTRÉE (kW)	TYPE DE GAZ	ORIFICE (MM)	QTÉ	ORIFICE DE VEILLEUSE (MM)	PRESSION DE L'ÉQUIPEMENT	
						MBAR	POUCES C.E.
FQG60T	33,7	G20	2,2	5	0,46	10,0	4,0
		G25	2,2	5	0,46	15,0	6,0
		G31	1,4	5	0,33	23,9	9,5

**REMARQUE :** La pression du gaz sortant doit être réglée strictement dans les limites ci-dessus 5 à 10 minutes après la mise en marche de l'appareil. (Réglage de la flamme de la veilleuse : Tourner la vis de réglage de la veilleuse dans le sens horaire/antihoraire jusqu'à ce que le volume désiré de la flamme soit atteint.)

La friteuse au gaz FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T 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.

Catégories de gaz approuvées CE par pays			
PAYS	CATÉGORIES	GAZ	PRESSION (MBAR)
AUTRICHE (AT)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIQUE (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DANEMARK (DK)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCE (FR)	I12Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	I12Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLANDE (FI)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALLEMAGNE (DE)	I12ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRÈCE (GR)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIE (IT)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLANDE (IE)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBOURG (LU)	I12E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
PAYS-BAS (NL)	I12L3P	G25	25
		G31	50
	I12L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORVÈGE (NO)	I3B/P	G30, G31	30
		G20	20
PORTUGAL (PT)	I12H3+	G30, G31	28-30, 37
		G20	20
ESPAGNE (ES)	I12H3+	G30, G31	28-30, 37
		G20	20
	I12H3P	G31	37, 50
		G20	20
SUÈDE (SE)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ROYAUME-UNI (UK)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

## Norme CE

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

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

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

Lors de l'emploi de graisse pour filetage, utiliser 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. Fermez la vanne de vidange de la friteuse et remplissez la cuve d'eau ou d'huile jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur à l'arrière du bassin de friture. Mettre en marche la friteuse tel que décrit dans la rubrique « Instructions d'allumage » au Chapitre 3 de ce manuel.



**L'allumage à vide de l'appareil peut causer des dommages au bac de cuisson et risque de causer un incendie. S'assurer que de l'huile de cuisson ou de l'eau se trouve toujours dans le bac de cuisson 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 avec un manomètre.
5. Vérifier la plaque signalétique pour les pressions de gaz spécifiques au collecteur.
6. S'assurer que le sens de la flèche forgée dans le bas du corps du régulateur, qui indique la direction du débit de gaz, pointe en aval, vers les friteuses. Le capuchon de l'évent fait également partie du régulateur et ne doit pas être retiré. Si une conduite d'aération du régulateur de pression de gaz est utilisée, elle doit être installée conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1- (dernière édition) aux É.-U. et aux normes nationales ou aux normes européennes harmonisées (EN) dans l'Union européenne.
7. Les tableaux indiquent les pressions de gaz de la rampe de brûleurs pour les divers types de gaz utilisables avec cet équipement.

### Norme non-CE Pressions de gaz à la rampe de brûleurs

Gaz	Pression
Naturel	8 cm (3,20 po) C.E. 0,80 kPa
Propane	21 cm (8,25 po) C.E. 2,5 kPa

### Norme CE Pressions de gaz à la rampe de brûleurs

Gaz	Pression (mbar)
Gaz naturel Lacq (G20) à moins de 20 mbar	7
Gaz naturel Gronigue* (G25) à moins de 25 mbar	10
Gaz naturel Gronigue (G25) à moins de 20 mbar	10
Butane/Propane (G30) à 28/30 ou 50 mbar	17
Propane (G31) à moins de 37 ou 50 mbar	20,6

AUSTRALIE SEULEMENT						
Pressions de gaz à la rampe de brûleurs						
	Gaz naturel			Propane		
	Orifice	MJ/h	TPP	Orifice	MJ/h	TPP
Bac de cuisson plein	2,92 mm	73,8	1,0 kPa	1,95 mm	73,8	2,05 kPa
Bac fract.	2,84 mm	36,9 chacun, 73,8 au total	1,0 kPa	1,95 mm	36,9 chacun, 73,8 au total	2,05 kPa



#### AVERTISSEMENT

Utiliser du liquide de détection de fuites pour trouver des fuites de gaz potentiellement dangereuses lors de l'installation de nouveaux raccords.

- A. Les régulateurs peuvent être réglés sur le terrain, mais il est recommandé qu'ils soient réglés par du personnel de service qualifié uniquement s'ils sont déréglés ou s'ils connaissent de graves fluctuations de pression et ne peuvent pas être résolus d'une autre façon.
  - B. Seul le personnel d'entretien qualifié doit apporter des ajustements aux régulateurs.
  - C. Orifices: La friteuse peut être configurée pour fonctionner sur n'importe quel type de gaz disponible. La soupape de commande de sécurité, les orifices de gaz appropriés, et la veilleuse du brûleur sont installés en usine. Alors que la soupape peut être réglée sur le terrain, seul le personnel d'entretien qualifié devrait effectuer les réglages avec l'équipement de test approprié.
8. Vérifier les réglages programmés de thermostat. (Se référer au chapitre 1 du manuel du contrôleur FilterQuick<sup>MC</sup> pour les instructions de programmation de la valeur de consigne pour votre contrôleur.)

#### 2.4.2 Équipement installé à haute altitude

1. L'entrée nominale de la friteuse (BTU/h) s'adresse aux altitudes jusqu'à 610 m (2 000 pi). Pour les altitudes supérieures à 610 m (2 000 pi), la notation devrait être réduite de quatre pour cent de plus pour chaque 305 m (1 000 pi) au-dessus du niveau de la mer.
2. Les orifices appropriés sont installés à l'usine si l'altitude de fonctionnement est connue au moment de la commande du client.

#### 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 un personnel d'installation ou d'entretien qualifié, licencié et autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel.

Kits de conversion de gaz CE  
826-2937 — Gaz naturel à propane  
826-2938 — Propane à gaz naturel

### 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 2<sup>e</sup> famille (G20 ou G25) et un gaz 3<sup>e</sup> 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.

**Les conversions ne peuvent être réalisées que par du personnel qualifié et agréé par l'usine.**



Soupape à gaz non CE typique pour les friteuses avec allumage électronique.

## 2.6 Emplacement de la friteuse

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.

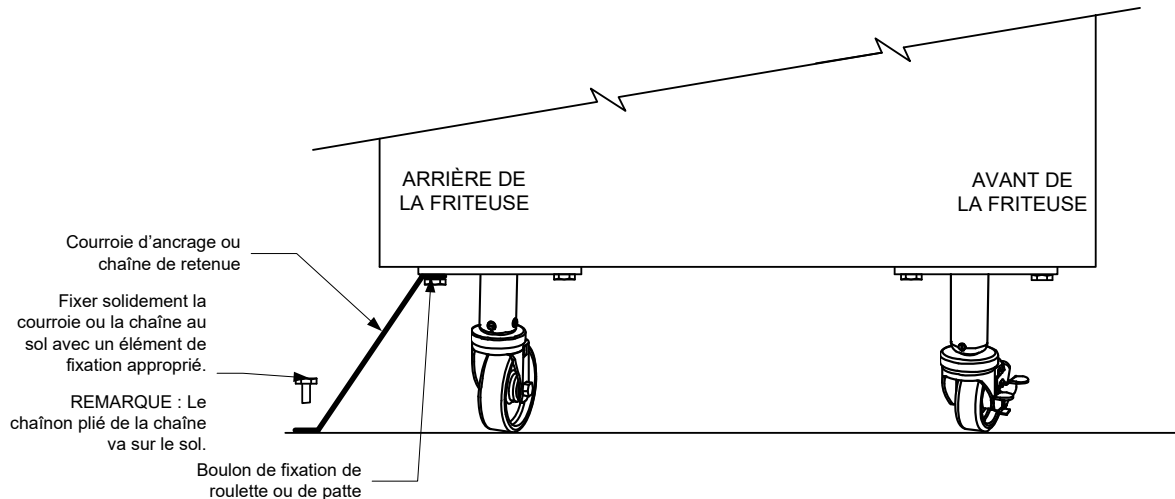
Lorsque la friteuse est à niveau dans sa position finale, installer les restrictions prévues par la KES afin de limiter ses mouvements, de sorte qu'elle ne transmette pas de stress au conduit électrique ou au raccordement. Installer les retenues conformément aux instructions fournies. Si les retenues 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. Fermer les robinets de vidange de la friteuse.
3. 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.)

## 2.7 Installation du réservoir d'huile latéral

Couper soigneusement la sangle de transport autour du flexible du réservoir d'huile latéral de la friteuse. Raccorder le flexible au raccord à déconnexion rapide au fond du réservoir d'huile latéral. Soulever le raccord à déconnexion rapide et insérer le connecteur mâle du flexible. Une fois le connecteur mâle inséré, relâcher le raccord à déconnexion rapide. Une fois le raccordement terminé, tirer sur le flexible pour s'assurer que la connexion est solide (voir Figure 1).

À l'aide de l'attache fournie, attacher le flexible du réservoir latéral comme indiqué. Accrocher l'attache à la poignée du réservoir latéral afin de garder le flexible élevé au-dessus du sol (voir Figure 2).



**Figure 2**

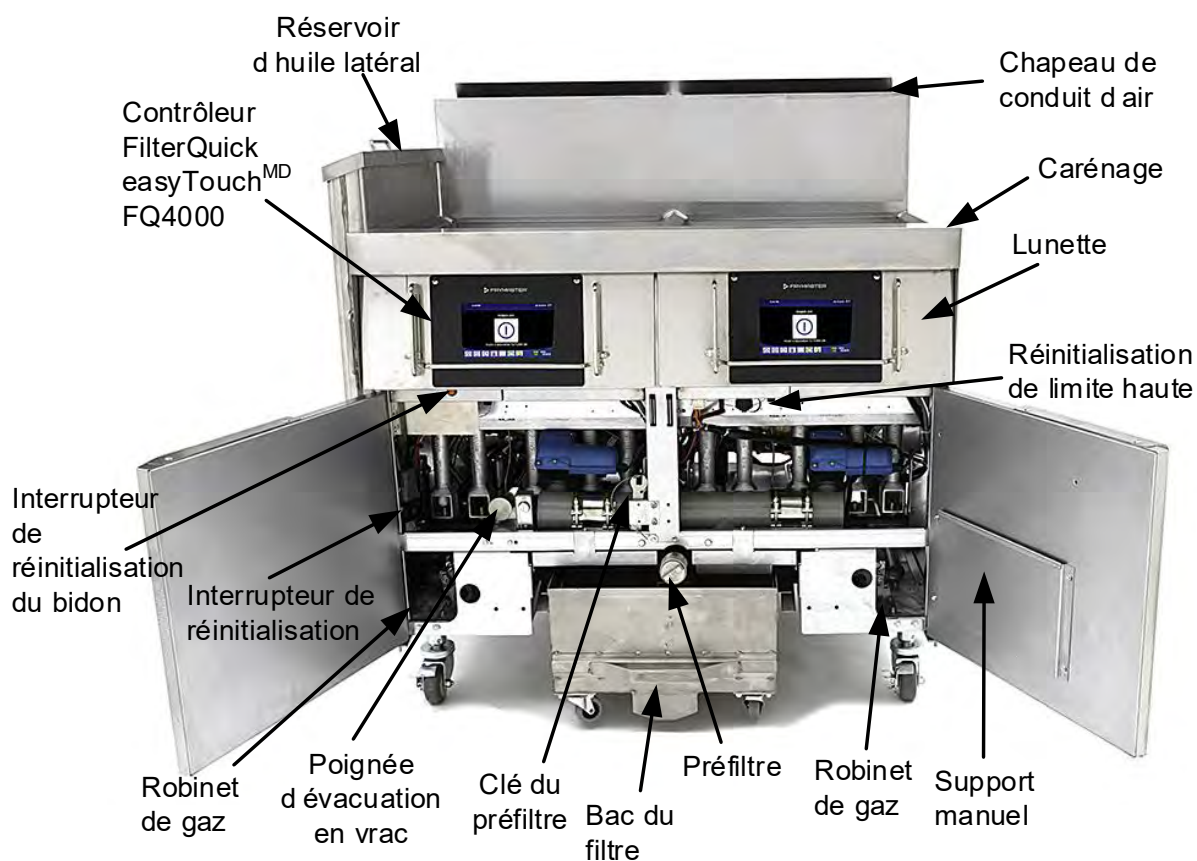


**Figure 1**

# FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK<sup>MC</sup> SÉRIE easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T

## CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

### NAVIGUER AUTOUR DE LA FRITEUSE AU GAZ DE LA SÉRIE FilterQuick<sup>MC</sup> FQG60T



**CONFIGURATION TYPIQUE (FILTERQUICK<sup>MC</sup> FQG60T 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 Mode d'emploi et programmation du contrôleur

Cette friteuse est équipée du contrôleur FilterQuick<sup>MC</sup> FQ4000 (illustré ci-dessous). Se reporter au *Manuel d'utilisation du contrôleur FilterQuick<sup>MC</sup> FQ4000* pour connaître les procédures de programmation et d'utilisation du contrôleur et du système de filtrage intégré.



#### CONTRÔLEUR FILTERQUICK<sup>MC</sup> FQ4000

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

### 3.2 Configuration de l'équipement et procédures de démarrage

#### AVERTISSEMENT

Le superviseur 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

La friteuse à gaz de la série FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T n'est pas conçue pour utiliser le shortening solide sans avoir auparavant installé un kit de shortening solide. Utiliser uniquement du shortening liquide avec cette friteuse si un kit de shortening solide n'est pas installé. L'utilisation de shortening solide sans un kit de shortening solide bouchera les conduites d'huile. La capacité d'huile de la friteuse FilterQuick<sup>TM</sup> FQG60T est de 60 lb. 7,93 gallons/30 litres) à 21 °C (70 °F).

Avant de mettre la friteuse en marche, assurez-vous qu'elle est éteinte et que le robinet de vidange du bassin de friture est fermé. Retirer les supports du panier, le cas échéant, et remplir le bac de cuisson jusqu'à la ligne OIL-LEVEL inférieure.

#### 3.2.1 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.

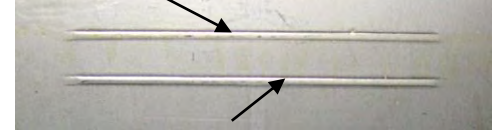
#### DANGER

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.

1. Remplir le bassin de friture 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 2.1.8 du *Manuel de contrôleur FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch<sup>MD</sup> FQ4000* pour

obtenir des instructions pour remplir le bac de cuisson depuis le réservoir. Lors de l'utilisation d'un shortening solide, d'abord le faire fondre dans un récipient approprié, ou le couper en petits morceaux et les mettre en dessous des tubes thermiques, entre les tubes et le dessus des tubes, ne laissant aucun espace d'air autour des tubes. Ne pas déranger ou plier les ampoules de détection.

**Ligne OIL LEVEL supérieure (chaud)**



**Ligne OIL LEVEL inférieure (froid)**

2. S'assurer que le(s) cordon(s) est (sont) branché(s) dans la(les) prise(s) appropriée(s). 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 l'alimentation est sous tension à l'interrupteur principal situé derrière la porte de la friteuse, sous le boîtier de commande.

### 3.2.2 Allumage de la friteuse

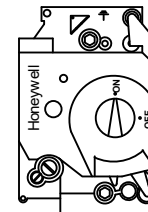
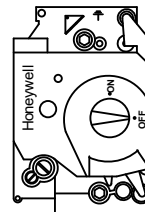
1. S'assurer que la commande est à la position OFF.
2. S'assurer que l'alimentation en gaz est ouverte.

#### Pour les friteuses CE

La mise sur Arrêt (OFF) de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT sur le contrôleur ferme également le robinet de gaz. Attendre cinq minutes avant de passer à l'étape 3, qui ferme également le robinet de gaz. **REMARQUE :** Il n'y a pas de bouton MARCHE/ARRÊT sur les robinets de gaz CE.

#### Pour les friteuses non-CE

Après avoir mis l'interrupteur marche/arrêt du contrôleur sur Arrêt (OFF), mettre le robinet de gaz à la position arrêt. Attendre 5 minutes, puis rouvrir le robinet et passer à l'étape 3.



3. S'assurer que le contrôleur est mis **sous tension** en mettant la touche marche/arrêt  à la position de **marche**.

#### AVERTISSEMENT

**Ne jamais utiliser une allumette pour allumer le pilote sur ce système d'allumage.**

4. Le module d'allumage alimente l'alimentation en gaz du pilote et de l'allumeur. L'étincelle de l'allumeur enflamme le gaz du pilote. Un capteur de flamme détecte la présence de la flamme du pilote, qui envoie un signal à l'alimentation principale en gaz, ouvrant la soupape. Le contrôleur commande la friteuse après l'allumage.

Toutes les friteuses Frymaster ont été testées, réglées et calibrées aux conditions du niveau de la mer avant de quitter l'usine. Des réglages afin d'assurer le bon fonctionnement du pilote peuvent être nécessaires lors de l'installation en vue de respecter les conditions locales, la basse pression de gaz, les différences dans l'altitude et la variation des caractéristiques du gaz. Ces réglages corrigent d'éventuels problèmes causés par une mauvaise manipulation ou vibration lors de la livraison et doivent être effectués uniquement



**Le pilote est en mode de fonctionnement normal.**

par du personnel qualifié. Les réglages sont la responsabilité du client ou du concessionnaire et ne sont pas couverts par la garantie de Frymaster.

Le tuyau d'admission d'air dans la partie arrière inférieure de la friteuse apporte le gaz à la soupape de contrôle de sécurité, ensuite au pilote et aux brûleurs principaux. Le pilote se trouve en haut, au centre de l'armoire, à la base de la marmite.

 **AVERTISSEMENT**

**Dans le cas d'une longue panne d'alimentation, le module d'allumage va s'arrêter et verrouiller le système. Mettre le contrôleur sur « OFF » puis sur « ON » après que l'alimentation ait été rétablie.**

5. Si la flamme du pilote s'éteint, le module d'allumage va s'arrêter et verrouiller le système. Pour redémarrer le système, mettre le contrôleur à « OFF », attendre environ 5 minutes pour que le système se recycle, et puis répéter l'étape 3.

 **MISE EN GARDE**

**Si le pilote et le brûleur principal s'éteignent, la friteuse DOIT être complètement éteinte pendant au moins 5 minutes avant de la rallumer.**

 **AVERTISSEMENT**

**Lors de la vérification de l'allumage du brûleur ou du rendement, ne pas s'approcher trop près des brûleurs. Un allumage lent peut causer de possible retour de la flamme, en augmentant le potentiel de brûlures pour le visage et le corps.**

4. Lorsque le contrôleur est mis sous tension, la friteuse commence à chauffer et affiche **MELT CYCLE IN PROGRESS (CYCLE FONTE EN COURS)** en alternance avec la température de friteuse jusqu'à ce que la friteuse atteigne 82 °C (180 °F). (**REMARQUE** : pendant le cycle de fusion, les brûleurs s'allument plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteignent un peu plus longtemps.) 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 **PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE)** est affiché jusqu'à ce que la température arrive à moins de 9 °C (15 °F) du point de consigne. Les brûleurs restent 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 affiche **START (DÉMARR)** et la friteuse est prête à l'emploi. **NE PAS ANNULER LE MODE CYCLE DE FUSION NE PAS ANNULER LE MODE CYCLE DE FUSION SI DU SHORTENING SOLIDE EST UTILISÉ.**
6. S'assurer que le niveau d'huile est à la ligne OIL LEVEL supérieure lorsque l'huile *est à sa température de cuisson*. L'arrêt automatique garantit que le niveau d'huile est maintenu à la ligne OIL LEVEL supérieure.
7. 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.

### 3.3 Arrêt de la friteuse

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

Lors de la fermeture des friteuses lors de l'heure de fermeture, filtrer l'huile et nettoyer les friteuses. Mettre l'interrupteur marche/arrêt (ON/OFF) du contrôleur à la position **OFF**. Placer la soupape de gaz à la position OFF. Voir l'illustration ci-dessous. Placer les couvercles de bac de cuisson sur les bacs de cuisson.

Pour les friteuses CE	Pour les friteuses non-CE
<p>La mise sur Arrêt (OFF) de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT sur le contrôleur ferme également le robinet de gaz. <b>REMARQUE :</b> Il n'y a pas de bouton MARCHE/ARRÊT sur les robinets de gaz CE.</p>	<p>Après avoir mis l'interrupteur marche/arrêt du contrôleur sur Arrêt (OFF), mettre le robinet de gaz à la position arrêt.</p>

### 3.4 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 PUSH BUTTON TOP OFF? (APPUYER BOUTON APPOINT?) Appuyer sur la touche OUI (✓). START FILLING? (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 le bassin de friture est continuellement surveillé et l'appoint est effectué au besoin depuis un réservoir dans l'armoire ou le réservoir latéral. Le réservoir contient un récipient d'huile de 15,9 kg (35 lb). En conditions normales d'utilisation, le bidon dure environ deux jours avant de devoir être remplacé.

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

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

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

**Réservoir d'huile latéral :** Contient la plomberie d'aspiration de l'huile du réservoir aux bacs de cuisson de la friteuse.

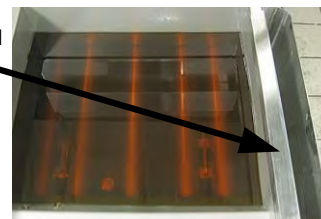


Figure 1

### 3.4.1 Installation du réservoir d'huile latéral

Enlever le couvercle du réservoir d'huile latéral (voir la Figure 2) et faire le plein d'huile. Une fois le réservoir plein, veiller à replacer le couvercle. S'assurer que le raccord à déconnexion rapide est solidement branché au raccord au fond du réservoir latéral.



Figure 2

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

**⚠ AVERTISSEMENT :**  
**Ne pas ajouter d'huile CHAUDE ou USÉE au réservoir d'huile latéral.**

### 3.4.2 Vidanges d'huile ordinaires

Lorsque le niveau du réservoir d'huile est bas, TOP OFF OIL EMPTY (HUILE SYS APPOINT VIDE) s'affiche (voir la Figure 3). Appuyer sur la touche du crochet pour effacer l'écran. 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) jusqu'à ce que le message dans le coin inférieur disparaisse. Si du shortening solide est utilisé, se reporter à l'Annexe B pour les instructions. Si un réservoir d'huile latéral est utilisé, voir la section 3.4.2.2.

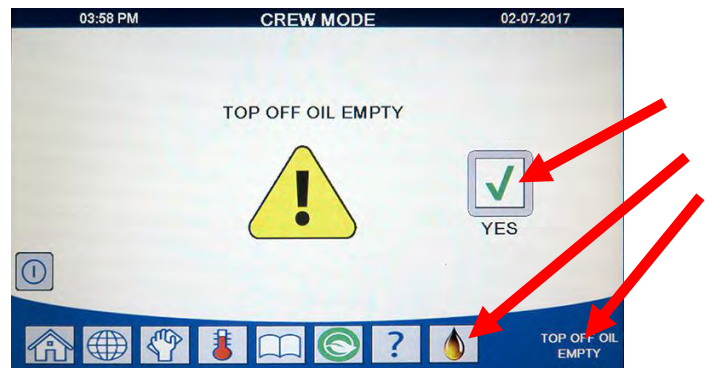


Figure 3

**Huile Sys Appoint Vide indique que le réservoir d'huile est vide.**

#### 3.4.2.1 Vidanges d'huile ordinaires (modèles à bidon seulement)

1. Enlever le capuchon et verser uniformément l'huile restante du récipient dans tous les bacs de cuisson (voir Figure 4).



Figure 4

2. Avec le bidon à la verticale, retirer le capuchon et l'opercule en aluminium (voir Figure 5).



Figure 5

3. Placer le tube dans le nouveau récipient plein (voir Figure 6).



Figure 6

**AVERTISSEMENT :**

Ne pas ajouter d'huile **CHAUDE** ou **USÉE** à un bidon en boîte ou au réservoir d'huile latéral.

4. Appuyer et maintenir enfoncé la touche orange de réinitialisation du bidon en boîte pendant **cinq (5) secondes** pour réinitialiser le système d'appoint (voir Figure 7).

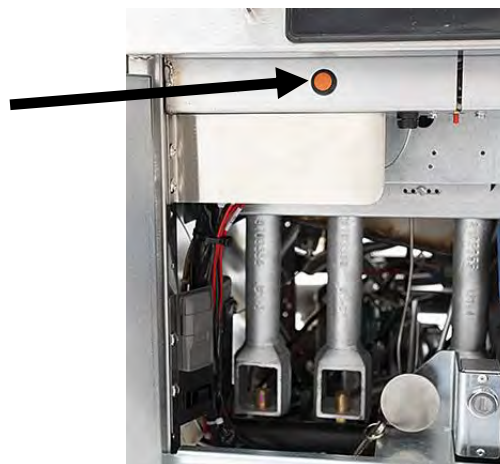


Figure 7

### 3.4.2.2 Vidanges d'huile ordinaires (modèle à réservoir latéral seulement)

1. Enlever le couvercle du réservoir d'huile latéral.
2. Remplir le réservoir d'huile fraîche.
3. Replacer le couvercle du réservoir d'huile latéral.
4. Appuyer et maintenir enfoncé la touche orange de réinitialisation du système d'appoint automatique pendant cinq (5) secondes pour réinitialiser le système (voir Figure 7).

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

### 3.4.3 Systèmes de réservoir d'huile

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

# FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK<sup>MC</sup> SÉRIE easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T

## CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

### 4.1 Introduction

La friteuse FQG60T FilterQuick<sup>MC</sup> avec le système de filtrage du bout des doigts permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson dans un bassin de friture tandis que les autres bassins continuent à fonctionner.

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

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

**Le superviseur 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.**

### 4.2 riation du système de filtrage pour l'utilisation avec un papier-filtre ou tampon-filtre

La FQE60T avec 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 FQG60T avec 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, le papier-filtre et le tamis métallique (voir Figure 1). Nettoyer tous les composants avec une solution de détergent et d'eau chaude, puis assécher complètement.

Les instructions d'élimination sont contenues dans le *Manuel du contrôleur FilterQuick<sup>MC</sup> FQ4000*.

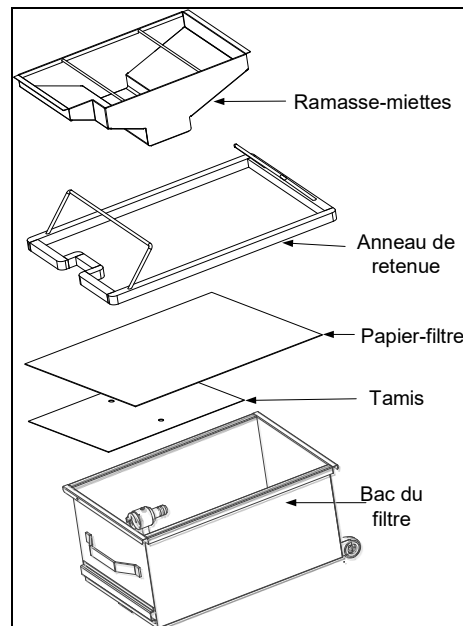
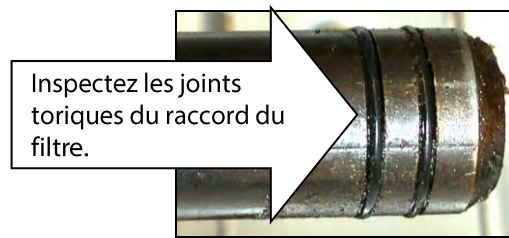


Figure 1

2. Inspecter le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont en bon état (voir la Figure 2).
3. Ensuite, dans l'ordre inverse, placer le tamis métallique au centre de la partie inférieure du bac, puis poser une feuille de papier-filtre par-dessus le tamis, en chevauchant sur tous les côtés (voir Figure 1). Si un tampon-filtre est utilisé, s'assurer que le côté rugueux du tampon est orienté vers le haut et poser le tampon sur le tamis, en veillant à ce que le tampon soit entre les nervures du bac du filtre.
4. Placer l'anneau de retenue sur le tampon filtre et abaisser l'anneau dans le bac, ce qui permet au papier de reposer sur les côtés du bac de filtre (voir Figure 3).
5. Une fois l'anneau de retenue en position, si un papier-filtre est utilisé, saupoudrer un sachet de poudre à filtre uniformément sur le papier (voir Figure 4).

**NE PAS UTILISER DE POUDRE À FILTRE AVEC LE TAMPON!**

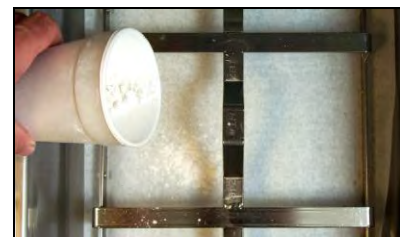
6. Remettre le ramasse-miettes dans le bac du filtre, puis pousser le bac du filtre dans la friteuse, en le plaçant sous le drain.
7. Pousser le bac de filtre dans la friteuse, en le plaçant sous le bac de cuisson. Vérifier tous les contrôleurs afin de confirmer que « **P** » n'est **PAS** affiché dans le coin supérieur droit du contrôleur. Le système de filtrage est maintenant prêt à l'emploi.



**Figure 2**



**Figure 3**



**Figure 4**

**⚠ 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 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.**



# FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK<sup>MC</sup> SÉRIE easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T

## CHAPITRE 5 : ENTRETIEN PRÉVENTIF

### 5.1 Nettoyage 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 nettoyant commercial spécialement formulé pour le nettoyage et la désinfection efficaces des surfaces en contact avec les aliments. Lire le mode d'emploi et les précautions avant 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.

### 5.2 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN QUOTIDIENS

#### 5.2.1 Inspection quotidienne 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.

#### 5.2.2 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 du cabinet de la friteuse avec un chiffon propre et humide imbibé de détergent. Essuyer avec un chiffon propre et humide.

#### 5.2.3 Nettoyage quotidien du système de filtrage du FilterQuick<sup>MC</sup>

 **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.**

Nettoyer quotidiennement le bac du filtre et les composants connexes dans 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. Retirer et nettoyer la crépine du préfiltre.

#### **5.2.4 Nettoyage du bac du filtre, des composants amovibles et des accessoires**

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.

Passer un chiffon propre humecté d'une solution de détergent sur le bac du filtre et tous les composants et accessoires amovibles (les composants peuvent également passer au lave-vaisselle). 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.

#### **5.2.5 Le commutateur de flotteur de niveau d'eau est coincé.**

1. Vidanger l'huile à l'aide de l'option Vidange dans Bac Évac du menu Filtrer.
2. Utiliser un tampon à récurer non abrasif pour nettoyer l'huile carbonisée et les sédiments du commutateur à flotteur (voir photo à droite).
3. Retourner l'huile à l'aide de l'option Remplir cuve depuis Bac du menu Filtrer.



#### **5.2.6 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 photo ci-contre). Faire attention de ne pas endommager la sonde.
3. Retourner l'huile au bac de cuisson lorsque le filtrage et nettoyage sont terminés.



#### **5.2.7 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.

### 5.3 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN HEBDOMADAIRES

#### 5.3.1 Nettoyage derrière la friteuse – chaque semaine

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

### 5.4 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN MENSUELS

#### 5.4.1 Vidange et nettoyage de la cuve

 **DANGER**

**Ne jamais utiliser l'appareil avec un bac de cuisson vide. Le bassin de friture doit être rempli à la ligne de remplissage avec de l'eau ou de l'huile avant d'alimenter les éléments. Le non-respect de cette consigne peut endommager le bac de cuisson et causer un incendie.**

Après que la friteuse ait été utilisée pendant une certaine période, une pellicule d'huile caramélisée durcie se forme à l'intérieur du bassin de friture. Ce dépôt doit être périodiquement éliminé afin de maintenir l'efficacité de la friteuse.

Voir les procédures de nettoyage et de filtrage dans le manuel du contrôleur du FilterQuick<sup>MC</sup> pour nettoyer le bassin de friture.

 **DANGER**

**Laisser refroidir l'huile à 38 °C (100 °F) ou moins avant de la vider dans un récipient adéquat pour la mise au rebut.**

#### 5.4.2 Nettoyage à fond (par ébullition ou à froid) du bassin de friture – chaque mois au minimum

Durant l'utilisation normale de la friteuse, un dépôt d'huile carbonisée se forme progressivement à l'intérieur du bac de cuisson. Ce film devrait être périodiquement retiré en suivant la procédure de nettoyage à chaud (ébullition) ou à froid (imprégnation par le froid). *Se reporter aux sections 2.1.11 et 2.1.12 du Manuel d'utilisation du contrôleur FQ4000 pour les détails de la configuration du contrôleur pour le nettoyage par ébullition.*

 **AVERTISSEMENT**

**Afin d'éviter les blessures, s'assurer que les bacs de cuisson adjacents qui contiennent de l'huile sont éteints et couverts avant de procéder à un nettoyage à chaud (ébullition) ou à froid (trempage à froid).**

 **AVERTISSEMENT**

**Ne jamais laisser l'eau bouillir vers le bas et exposer les tubes thermiques. La cuve sera endommagée.**

 **AVERTISSEMENT**

**Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant le processus d'ébullition. Si la solution déborde, mettre immédiatement l'interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) sur OFF.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

Afin d'éviter les blessures, s'assurer que les bacs de cuisson adjacents qui contiennent de l'huile sont éteints et couverts avant de procéder à un nettoyage à chaud (ébullition) ou à froid (trempage à froid).

**⚠ AVERTISSEMENT**

Ne JAMAIS vider la solution de nettoyage par ébullition ou de nettoyage dans une unité de mise au rebut de shortening (SDU), un appareil de filtrage intégré ou portable ou un OQS (capteur de qualité de l'huile). Ces appareils ne sont pas conçus pour ces utilisations et seront endommagés par la solution, ce qui annulera la garantie.

**⚠ DANGER**

Lors de la vidange de la solution de nettoyage dans un conteneur métallique, s'assurer que le conteneur retiendra au moins 60 litres (16 gallons) ou plus, sinon le liquide chaud/froid pourrait déborder et causer des blessures.


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

**⚠ DANGER**

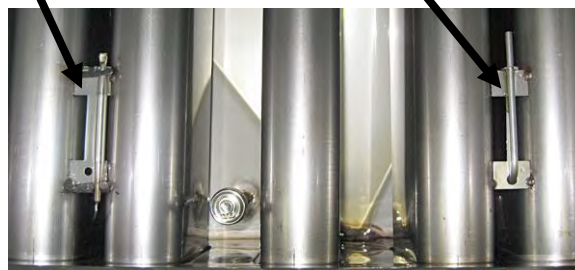
S'assurer que le bac de cuisson est complètement vidé d'eau avant de le remplir d'huile. Sinon, quand l'huile atteint la température de cuisson, l'eau présente dans le bac de cuisson pourrait causer des projections.

### 5.4.3 Vérifier la précision du point de consigne du contrôleur du FilterQuick<sup>MC</sup>

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.

Sonde de limite haute    Sonde de température



3. Noter la température sur le thermomètre ou le pyromètre. Les mesures réelles de la température et du pyromètre devraient être de  $\pm 3$  °C (5 °F) les uns des autres. Sinon, contacter un centre de service agréé pour obtenir de l'assistance.

#### 5.4.4 Entretien du préfiltre

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.

1. Porter des gants de protection et utiliser la clé fournie pour retirer le capuchon du préfiltre (**Figure 1**).
2. Utiliser une petite brosse pour dégager les débris attachés à la crépine (**Figure 2**).
3. Nettoyer la crépine à l'eau du robinet et l'assécher complètement.
4. Replacer le capuchon sur le boîtier du préfiltre et le serrer.



Figure 1

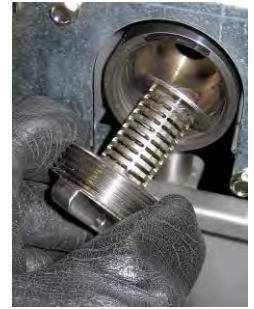


Figure 2



#### 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.

### 5.5 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN BIMENSUELS

#### 5.5.1 Nettoyage du réservoir d'huile latéral

Vidanger complètement le réservoir latéral tous les 2 mois.

1. Débrancher le raccord à déconnexion rapide au fond du réservoir d'huile latéral.
2. Verser l'huile restant dans le réservoir latéral dans un bassin de friture.
3. Reconnecter le raccord à déconnexion rapide.
4. Remplir avec de l'huile.

### 5.6 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN TRIMESTRIELS

#### 5.6.1 Remplacement des joints toriques

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

## 5.7 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN SEMI-ANNUELS

### 5.7.1 Nettoyage de la buse d'aéragé du robinet de gaz

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

1. Arrêter la friteuse (interrupteur sur OFF) et fermer le robinet de gaz (OFF).
2. Dévisser avec précaution la buse d'aéragé du robinet de gaz. **REMARQUE :** La buse d'aéragé 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. Veuillez réinstaller le tube et le courber de sorte que son ouverture pointe vers le bas.

### 5.7.2 Contrôle de la pression de la rampe des brûleurs



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

## 5.8 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 l'inspection annuelle (ou plus fréquente) de la friteuse par un technicien d'entretien agréé comme suit :**

### 5.8.1 Friteuse

- 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 branchées, droites, serrées et solides, et qu'elles fonctionnent correctement, et que les protège-sondes sont présents et correctement installés.

- S'assurer 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.
- S'assurer que toutes les sécurités (à savoir, commutateurs de réarmement, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.
- Vérifier que la cuve est en bon état et exempte de fuites. S'assurer que les diffuseurs du tube de la cuve sont présents et en bon état (pas de signe visible de détérioration ou d'endommagement).
- S'assurer que les faisceaux de câblage et toutes les connexions sont bien serrés et en bon état.

### 5.8.2 Système de filtrage intégré

- 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.
- S'assurer que tous les joints toriques et les joints d'étanchéité (y compris ceux sur les raccords à déconnexion rapide) 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 2.1.7 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 du# 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 2.1.10 du *Manuel d'utilisation du contrôleur FQ4000*). Maintenant, en utilisant la sélection de REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC (voir la section 2.1.7 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 bassin de friture devrait se remplir en 5 minutes environ.

**Afin d'assurer la bonne santé de la friteuse et un environnement sécuritaire, elle doit être inspectée et réglée par un personnel de maintenance qualifié dans le cadre d'un programme d'entretien de cuisine ordinaire.**

### 5.8.3 Soins de l'acier inoxydable



**NE PAS laisser l'eau éclabousser dans le réservoir d'huile chaude. Elle causera des éclaboussures et peut provoquer de graves brûlures.**

Toutes les pièces en acier inoxydable du cabinet de la friteuse doivent être régulièrement nettoyées à l'eau chaude et savonneuse pendant la journée, et avec un liquide nettoyant conçu pour l'acier inoxydable à la fin de chaque journée.

- A. Ne pas utiliser de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyants ou de poudres.
- B. Ne pas utiliser de couteau en métal, de spatule ou tout autre outil pour gratter l'acier inoxydable. Les rayures sont presque impossibles à enlever.
- C. S'il est nécessaire de gratter l'acier inoxydable pour retirer toute matière incrusté, faire tremper la zone en premier afin d'adoucir le dépôt, puis utiliser un racloir en bois ou nylon seulement.



# FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK<sup>MC</sup> SÉRIE easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T

## CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE PAR L'OPÉRATEUR

---

### 6.1 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 FQ4000 fait défaut en raison d'une connexion défectueuse, vérifier toutes les autres connexions par la même occasion. 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 à appeler le service technique Frymaster ou votre centre de SAV agréé Frymaster pour toute assistance.

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

- **S'assurer que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs ne sont pas déclenchés.**
- **S'assurer que les conduites de gaz à 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 une friteuse qui contient de l'huile de cuisson chaude ni de transférer de l'huile de cuisson chaude d'un récipient à un autre.**



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

## 6.2 Dépannage des friteuses

### 6.2.1 Problèmes du contrôleur FQ4000 et de chauffage

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Aucun affichage sur le FQ4000.	A. La friteuse n'est pas alimentée. B. FQ4000 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.
FQ4000 affiche HEATING FAILURE (PANNE CHAUFFAGE)	Air dans les conduits, robinet de gaz fermé, panne du FQ4000, transformateur défectueux, thermostat à haute limite ouvert.	Il est normal que ce message s'affiche au démarrage si les conduites de gaz de la friteuse sont remplies d'air. Arrêter et remettre la friteuse en marche à quelques reprises afin de purger l'air des conduites de gaz. Vérifier que le robinet de gaz est ouvert. Si cela continue, arrêter la friteuse et appeler votre FAS pour obtenir de l'aide.
FQ4000 affiche IS VAT FULL? YES NO (BAC CUISS PLEIN? OUI NON) pendant une cuisson ou en mode repos avec une alarme sonore.	A. Une erreur s'est produite à cause d'une accumulation de carbone sur le capteur du commutateur de niveau d'huile à flotteur. B. Fonctionnement normal pendant l'exécution des fonctions de filtrage. C. Si ce message apparaît à plusieurs reprises pendant le filtrage, cela pourrait indiquer un débit lent de retour d'huile.	A. Si répondre Oui vous dirige IS OIL SENSOR CLEAN? CONFIRM (CAPTEUR HUILE PROPRE? CONFIRM), nettoyer le commutateur de niveau d'huile à flotteur avec un tampon à récurer et arrêter/démarrer le FQ4000. B. S'assurer que le bac de cuisson est rempli d'huile et appuyer sur la touche √. C. Voir la section 6.2.3 du dépannage – La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.
Le FQ4000 affiche IS OIL SENSOR CLEAN? CONFIRM (CAPTEUR HUILE PROPRE? CONFIRM) pendant une cuisson ou en mode repos avec une alarme sonore.	A. Le commutateur de niveau d'huile à flotteur peut être enduit d'huile caramélisée, de sédiments ou de miettes.	A. Nettoyer le commutateur de niveau d'huile à flotteur avec un tampon à récurer jusqu'à ce qu'il puisse monter et descendre librement.
FQ4000 affiche CHANGER PAPIER FILTRE? (CHANGE FILTER PAPER?)	L'invite de changement de filtre quotidien est affichée ou une erreur de filtrage s'est produite.	Remplacer le 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 LE FILTRE.
La friteuse se met en mode hors tension/sous tension de manière répétitive lorsqu'elle est démarrée pour la première fois.	La friteuse est sur le cycle de fonte.	Ceci est normal. Cela continue jusqu'à ce que la température de la friteuse atteigne 82 °C (180 °F).
La veilleuse ne s'enflamme pas; aucune preuve de gaz dans le brûleur de la veilleuse.	A. Le robinet de gaz est fermé. B. La veilleuse est bloquée C. Contamination du brûleur.	A. Vérifier que la soupape du gaz est ouverte et que le gaz est présent à la soupape de gaz. S'assurer que les robinets d'arrêt derrière la friteuse sont ouverts. B. Vérifier l'orifice du brûleur de la veilleuse afin de détecter toute trace de saleté ou de peluches. C. Contacter votre service après-vente pour entretien.
Le brûleur de la veilleuse s'enflamme, mais ne demeure pas allumé.	A. Flamme de veilleuse incorrecte. B. Problème de raccordement.	A. Contacter votre service après-vente pour entretien. B. Contacter votre service après-vente pour entretien.
Le brûleur principal ne s'allume pas; gaz pas détecté au brûleur principal.	A. Le robinet de gaz n'est pas ouvert. B. La veilleuse n'est pas allumée. C. Le commutateur de niveau d'huile à flotteur est coincé abaissé. D. Le commutateur de limite haute est déclenché. E. Limite haute défectueuse. F. Robinet de gaz défectueux.	A. Ouvrir le robinet de gaz (position <b>ON</b> ). B. Vérifier que la veilleuse est allumée et fonctionne correctement. C. S'assurer que le commutateur de niveau d'huile à flotteur est propre et peut monter et descendre librement. D. Appuyer sur le bouton de réinitialisation du commutateur de limite haute sous le boîtier de commande. E. Contacter votre service après-vente pour entretien. F. Contacter votre service après-vente pour entretien.
Le commutateur à flotteur en position haute, mais pas de signal au robinet principal.	Le relais ou le relais de temporisation du boîtier de transformateur est défectueux.	Contactez votre service après-vente pour entretien.
Les flammes du brûleur	Pression de gaz incorrecte.	Contactez votre service après-vente pour entretien.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
principal sont petites et semblent disparates; l'huile n'arrive pas à la température voulue rapidement.		
La friteuse ne chauffe pas.	A. Le commutateur de niveau d'huile à flotteur est coincé. 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. Problème de module d'allumage	A. S'assurer que le commutateur de niveau d'huile à flotteur est propre et peut monter et descendre librement. 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 flexible à gaz est solidement connecté à la friteuse. E. Contacter votre service après-vente pour entretien.
La friteuse fonctionne normalement, mais la remontée est lente en cours de cuisson.	Pression de gaz incorrecte.	Contactez votre service après-vente pour entretien.
La friteuse fonctionne normalement, mais elle fait un claquement quand les brûleurs s'allument.	Buse d'aérage du robinet de gaz sale ou bouchée (friteuses non CE uniquement).	Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel.
Signes de température excessive; l'huile brûle et devient rapidement décolorée.	A. Pression de gaz incorrecte. B. L'huile utilisée est de qualité inférieure ou a été utilisée trop longtemps. C. Bassin de friture sale.	A. Contacter votre service après-vente pour entretien. B. Remplacer l'huile. C. S'assurer que le bassin de friture est propre lors du remplissage avec de l'huile fraîche.
La friteuse n'atteint pas la température réglée.	A. Emplacement incorrect de la sonde de température ou la sonde est défectueuse. B. Câblage desserré.	A. Contacter votre service après-vente pour entretien. B. Contacter votre service après-vente pour entretien.
La température de la friteuse est irrégulière.	A. Sonde pliée.	A. Redresser la sonde.
La température de l'huile de la friteuse ne peut pas être contrôlée; la friteuse fonctionne à la limite de température haute.	Sonde de température défectueuse.	Contactez votre service après-vente pour entretien.
FQ4000 affiche MISCONFIGURED ENERGY TYPE (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 VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (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.
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.

## 6.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

Problème	Causes probables	Mesures correctives
FQ4000 affiche E19 HEATING FAILURE (PANNE CHAUFFAGE).	Problème de contrôleur, transformateur défectueux, carte CIS défectueuse, thermostat à haute limite ouvert.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
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 HOT-HI-1 (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.

<b>Problème</b>	<b>Causes probables</b>	<b>Mesures correctives</b>
<b>FQ4000 affiche HELP HI-2 (AIDE HI-2) ou HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (ÉCHEC HAUTE LIMITE DÉBRANCHER ALIMENTATION).</b>	Défaillance de limite supérieure	Débrancher immédiatement l'alimentation à toute la friteuse et appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
<b>FQ4000 affiche TEMPERATURE PROBE FAILURE (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 votre FAS pour obtenir de l'aide.
<b>Le voyant de chauffage est allumé, mais la friteuse ne chauffe pas.</b>	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.
<b>FQ4000 affiche RECOVERY FAULT (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 électrique est de 1:40. Si l'erreur persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
<b>FQ4000 affiche NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (AUCUN GROUPE MENU DISPONIBLE PR SÉLECTION).</b>	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).
<b>FQ4000 affiche SERVICE REQUIRED (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 disponible.

### 6.2.3 Problèmes d'élévation de panier

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


### 6.2.4 Problèmes de filtrage






<b>Problème</b>	<b>Causes probables</b>	<b>Mesures correctives</b>
<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.
<b>NETTOY ET FILTR ne démarre pas.</b>	Température trop basse.	S'assurer que la friteuse est au point de consigne avant de lancer la fonction de nettoyage et filtrage.
<b>FQ4000 affiche FILTER BUSY (FILTR OCCUPÉ).</b>	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.

Problème	Causes probables	Mesures correctives
<b>La pompe de filtrage ne démarre pas ou la pompe s'arrête pendant le filtrage.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché ou le disjoncteur s'est déclenché.</li> <li>B. Surchauffe du moteur de la pompe provoquant le déclenchement de l'interrupteur de surcharge thermique.</li> <li>C. Obturation de la pompe de filtrage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché et que le disjoncteur n'est pas déclenché.</li> <li>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).</li> <li>C. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</li> </ul>
<b>Le robinet de vidange ou de retour reste ouvert.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Défaillance de la carte VIB.</li> <li>B. Défaillance de l'actionneur.</li> </ul>	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
<b>FQ4000 affiche INSERT PAN (INSÉRER BAC).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse.</li> <li>B. Aimant du bac du filtre manquant.</li> <li>C. Commutateur de bac du filtre défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Tirer le bac de filtre et le réinsérer dans la friteuse. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P.</li> <li>B. S'assurer que l'aimant du bac du filtre est en place et le remplacer s'il est manquant.</li> <li>C. Si l'aimant du bac du filtre est entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSÉRER BAC, le contacteur est peut-être défectueux.</li> </ul>
<b>L'autofiltrage, OQS ne démarre pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Niveau d'huile trop bas.</li> <li>B. La température de l'huile est trop basse.</li> <li>C. Le bac du filtre est retiré.</li> <li>D. Dans les réglages de la recette, le filtrage est désactivé.</li> <li>E. Défaillance du relais du filtre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. S'assurer que le niveau d'huile est à la ligne de niveau supérieure (au capteur de niveau d'huile du haut).</li> <li>B. S'assurer que la température de l'huile est au point de consigne.</li> <li>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.</li> <li>D. Dans les recettes, régler le filtrage à activé.</li> <li>E. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.</li> </ul>
<b>La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Tampon ou papier-filtre obstrué.</li> <li>B. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés.</li> <li>C. La crépine du préfiltre peut être obstruée ou pas complètement serrée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. S'assurer que le filtre n'est pas obstrué. Remplacer le filtre, le cas échéant.</li> <li>B. Retirer l'huile du bac du filtre et remplacer le tampon/papier-filtre, en s'assurant que le tamis est en place <b>sous</b> le tampon/papier. Si un tampon est utilisé, s'assurer que le côté rugueux est orienté vers le haut. Vérifier que les joints toriques sont présents et en bon état sur le raccord du bac du filtre.</li> <li>C. Nettoyer le préfiltre (voir la section 4.5.4) et s'assurer qu'il est serré à l'aide de la clé fournie.</li> </ul>

### 6.2.4.1 Filtrage incomplet

Si la procédure d'autofiltrage échoue, un message d'erreur est généré. Suivre les instructions à l'écran pour retourner l'huile et effacer l'erreur.

AFFICHAGE	ACTION
IS VAT FULL? (BAC CUISS PLEIN?)	1. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralentie ou  . Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli.
FILLING IN PROGRESS	2. Aucune action n'est requise alors que la pompe fonctionne.

(REPLISSAGE EN COURS)	
IS VAT FULL? (BAC CUISS PLEIN?)	3. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralentie ou  . Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli.
FILLING IN PROGRESS (REPLISSAGE EN COURS)	4. Aucune action n'est requise alors que la pompe fonctionne.
IS VAT FULL? (BAC CUISS PLEIN?)	5. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralentie ou  . Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli. Si c'est la sixième séquence consécutive de filtrage incomplet, passer à l'étape 10.
CHANGE FILTER PAPER? (CHANGER LE PAPIER FILTRE?)	6. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Appuyer sur X permet de passer à  .
REMOVE PAN (ENLEVER BAC ÉVAC)	7. Retirer le bac du filtre.
CHANGE FILTER PAPER (CHANGER PAPIER FILTRE)	8. Changer le tampon/papier-filtre et s'assurer que le bac du filtre a été tiré hors de l'armoire pendant au moins 30 secondes. Dès que le bac est retiré pendant 30 secondes, le contrôleur revient au mode de cuisson ralentie. S'assurer que le bac est sec et correctement assemblé. Repousser le bac du filtre dans la friteuse. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas « P ».
IS VAT FULL? (BAC CUISS PLEIN?)	9. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralenti. Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas plein et le contrôleur passe à  .
SERVICE REQUIRED (MAINTENANCE NÉCESSAIRE)	10. Si une erreur de filtrage se produit à six reprises consécutives, le robinet de retour se ferme. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour désactiver l'alarme et continuer.
ERROR PUMP NOT FILLING (ERREUR NON REEMPLI PAR POMPE)	11. Le système détecte que l'huile ne retourne pas au bac de cuisson et l'entretien est requis. Appeler le FAS.
SYSTEM ERROR FIXED? (ERREUR SYSTÈME CORRIGÉE?)	12. Appuyer sur la touche X pour poursuivre la cuisson, si possible. Appeler le FAS pour faire réparer et réinitialiser la friteuse. L'erreur s'affiche de nouveau toutes les 15 minutes jusqu'à ce que le problème soit réparé. Le filtrage automatique et l'appoint automatique sont désactivés jusqu'à ce que la friteuse soit réinitialisée.
ENTER CODE (SAISIR CODE)	13. Le technicien du FAS doit entrer le code du technicien pour réinitialiser la friteuse.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (REEMPLIR BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC?)	14. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour remplir le bac de cuisson depuis le bac du filtre pour continuer. Suivre les invites lorsque le bac de cuisson est rempli. Appuyer sur X pour sauter le remplissage depuis le bac du filtre.
REMOVE PAN (ENLEVER BAC ÉVAC)	15. Retirer le bac du filtre.
IS PAN EMPTY? (BAC ÉVAC VIDE?)	16. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet) et passer à l'étape suivante. Appuyer sur X pour continuer à remplir le bac de cuisson. Suivre les invites lorsque le bac de cuisson est rempli.
	17. Le contrôleur s'éteint.

#### 6.2.4.2 Erreur d'évacuation bouchée

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

Lorsque cela se produit, le contrôleur affiche **CLEAR DRAIN (NETTOY ÉVAC)** pendant 15 secondes changeant à **IS**

## DRAIN CLEAR? (VIDANGE VIDE?).

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

### 6.2.4.3 Filtre occupé

Lorsque **FILTER BUSY (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.

### 6.2.5 Problèmes de système d'appoint automatique

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le système d'appoint du bassin de friture est froid.	Point de consigne incorrect.	S'assurer que le point de consigne est adéquat.
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. Bidon ou réservoir latéral pas raccordé. B. Le réservoir latéral est obstrué. C. Température de friteuse trop basse. D. L'huile est trop froide. E. Message de système d'appoint vide affiché. F. Une condition d'erreur exigeant une réparation existe. G. L'interrupteur du dispositif de fonte est désactivé (seulement pour les appareils à shortening solide). H. Fusible grillé.	A. S'assurer que le flexible du bidon ou du réservoir latéral est raccordé. B. S'assurer que les orifices du réservoir latéral ne sont pas obstrués par des débris. C. La température de la friteuse doit être au point de consigne. D. S'assurer que l'huile dans le réservoir d'appoint est à une température supérieure à 21 °C (70 °F). E. 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. F. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. G. S'assurer que l'interrupteur du dispositif de fonte est en position MARCHE (ON). H. 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.

### 6.2.6 Problèmes du système de réservoir d'huile en vrac

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le bac de cuisson ne se remplit pas.	A. Procédure de configuration incorrecte. B. Le raccord à déconnexion rapide n'est pas connecté. C. Le robinet d'évacuation n'est pas complètement fermé. D. Le réservoir d'huile en vrac est vide. E. Problème de pompe RTI.	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. Vérifier que le dispositif de déconnexion rapide du réservoir est bien connecté. 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.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
<p><b>Le réservoir d'appoint ne se remplit pas.</b></p>	<p>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.</p>	<p>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 FILTER NOW? YES/NO, CONFIRM YES/NO, or SKIM VAT (FILTRE MAINTENANT? OUI/NON, CONFIRM OUI/NON ou ÉCUMER BAC CUISS) sont affichés, attendre que le processus se termine avant de essayer.            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.</p>
<p><b>Le réservoir d'appoint ou le bac de cuisson se remplissent lentement.</b></p>	<p>A. Problèmes de pompe ou de conduite hors du champ d'action de dépannage par l'opérateur.</p>	<p>A. Contacter le fournisseur d'huile en vrac.</p>



## 6.2.7 Codes du journal d'erreurs

Voir la section 1.12.2.1 du manuel du contrôleur FQ4000 pour savoir comment accéder au journal des erreurs.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (Panne sonde température)	Lecture de sonde de température hors de portée
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (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	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (Haute limite 2 dépassée)	L'interrupteur de haute limite est ouvert. Fr. Appuyez sur le commutateur de limite supérieure réinitialisé sous le boîtier de commande.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (Prob haute limite) DISCONNECT POWER (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	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (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	HEATING FAILURE - BLOWER (Panne chauffage – ventilateur)	Les contacteurs de pression d'air ne se sont pas fermés.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH – CALL SERVICE (Échec chauffage - comm pression - appel répar)	L'interrupteur de pression d'air ne s'est pas fermé.
E28	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (Panne chauffage – XXX F ou XXX C)	La friteuse ne s'est pas allumée et elle a verrouillé le module d'allumage.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (Échec sonde sys appoint - appel répar)	La lecture RTD ATO est hors plage.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Soupape de vidange non ouverte - filtrage et sys appoint désactivé - appel répar)	Le robinet de vidange essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Soupape de vidange non fermée - filtrage et sys appoint désactivé - appel répar)	Le robinet de vidange essayait de fermer et la confirmation était manquante.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Rob retour non ouvert - filtrage & sys appoint désact - appel répar)	Le robinet de retour essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Rob retour non fermé - filtrage et sys appoint désactivé - appel répar)	Le robinet de retour essayait de fermer et la confirmation était manquante.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Échec carte interface rob - filtrage et sys appoint désactivé - appel répar)	Perte de connexion de la carte d'interface de robinet ou panne de la carte.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (Intermittent auto - échec sonde filtrage - filtrage désactivé - appel répar)	La lecture RTD AIF est hors plage.
E39	CHANGE FILTER PAD (Changer le filtre)	La minuterie de 25 heures est terminée ou le circuit de détection de filtre sale a été activé.
E41	OIL IN PAN ERROR (Huile dans le bac)	Le système a détecté que de l'huile pourrait être présente dans le bac du filtre.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) (Évacuation bouchée (gaz))	Le bac de cuisson ne s'est pas vidé lors du filtrage.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (Panne capt niv huile-\nappel service)	Le capteur de niveau d'huile peut être défectueux.
E44	RECOVERY FAULT (Anomalie rechauff)	Le temps de remontée a dépassé la limite de temps.
E45	RECOVERY FAULT – CALL SERVICE (Anomalie rechauff - appel répar)	Le temps de réchauffement a dépassé le délai maximal de deux ou plusieurs tests de réchauffement.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING – CALL SERVICE (Carte interface système 1 manquante - appel répar)	Perte de connexion à la carte CIS 1 ou panne de la carte.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (ID carte en double - appel répar)	Au moins deux contrôleurs possèdent le même ID d'emplacement.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR – CALL SERVICE (Erreur contr interf usager - appel répar)	Le contrôleur présente une erreur inconnue.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (Erreur bus can - appel répar)	Perte de communication entre les cartes.
E54	USB ERROR (Erreur USB)	Perte de la connexion USB pendant une mise à jour.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING – CALL SERVICE (Carte interface système 2 manquante - appel répar)	Perte de connexion à la carte CIS 2 ou panne de la carte.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Erreur config type energie)	La friteuse est configurée pour le mauvais type d'énergie.
E62	VAT NOT HEATING – CHECK ENERGY SOURCE – XXXF OR XXXC	Le bac de cuisson ne chauffe pas correctement.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
	(Bac cuis ne chauffe pas - vérif source énergie - XXXF ou XXXC)	
E63	RATE OF RISE (Durée montée)	Une erreur de durée de montée s'est produite lors d'un test de remontée.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (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.
E65	CLEAN OIB SENSOR - XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (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	DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC (Robinet de vidange ouvert - XXXF ou XXXC)	Le robinet de vidange est ouvert durant la cuisson.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (Carte interface système non configurée - appel répar)	Le contrôleur est mis en marche alors que la carte CIS n'est pas configurée.
E68	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (Disjoncteur OIB déclenché - appel répar)	Le disjoncteur OIB de la carte VIB s'est déclenché, mais ne s'est pas réinitialisé.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE - CALL SERVICE (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	OQS TEMP HIGH (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	OQS TEMP LOW (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	TPM RANGE LOW (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	TPM RANGE HIGH (Plage élevée TPM)	Le TPM est trop élevé pour une mesure valide de l'OQS. Mettre l'huile au rebut.
E74	OQS ERROR (Erreur OQS)	L'OQS présente une erreur interne. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E75	OQS AIR ERROR (Erreur air OQS)	L'OQS détecte de l'air dans l'huile. Vérifier les joints toriques et vérifier/serrer la crépine du pré-filtre 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	OQS ERROR (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	SAFE MODE FAILURE ERROR (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.

### 6.2.8 Problèmes de filtrage OQS (capteur de qualité de l'huile)

Problème	Mesures correctives
<b>Aucun résultat de TPM affiché.</b>	<p><b>Vérifier les éléments suivants et exécuter un autre filtrage OQS.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que la température du bac de cuisson est au point de consigne.</li> <li>• Inspecter le préfiltre et s'assurer qu'il est bien vissé.</li> <li>• Inspecter les joints toriques du bac de filtrage et s'assurer qu'ils sont tous deux présents et qu'ils ne sont pas fissurés ou usés. Les remplacer, le cas échéant.</li> <li>• S'assurer que le papier-filtre n'est pas obstrué et qu'un papier-filtre propre est utilisé. Le bac de cuisson s'est-il rempli dès la première fois lors du filtrage précédent? Sinon, remplacer le papier-filtre.</li> </ul>

# FRITEUSE AU GAZ FILTERQUICK<sup>MC</sup> SÉRIE easyTouch<sup>MD</sup> FQG60T

## ANNEXE A : INSTRUCTIONS POUR RÉSERVOIR D'HUILE

### A.1.1 Systèmes de réservoir d'huile

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

Il est impératif que le système de friteuse soit complètement mis hors tension après la modification de tout paramètre d'huile fraîche ou usée.

Les friteuses FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch FQG60T, équipées pour l'utilisation des systèmes à réservoir d'huile disposent d'un bidon intégré d'huile fraîche qui peut être fourni par le fournisseur d'huile en vrac. Pour les batteries de friteuses avec au moins deux bacs, 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 ou des réservoirs latéraux pour les friteuses à un bac par le même raccord (voir la Figure 3).



Figure 3

Raccords d'huile de rebut



Raccords d'huile fraîche

Figure 1

Raccords de câblage du réservoir

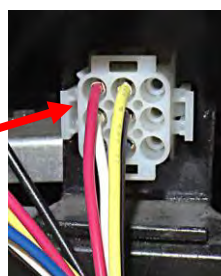


Figure 2

**⚠ Avertissement :**  
**Ne pas ajouter d'huile CHAUDE ou USÉE à un bidon en boîte ou au réservoir latéral d'huile fraîche.**

L'interrupteur instantané utilisé pour réinitialiser le système ATO est également utilisé pour remplir le bidon ou le réservoir latéral dans un système de réservoir d'huile fraîche. Après avoir effacé l'affichage TOP OFF EMPTY (SYSTÈME D'APPOINT VIDE), appuyer et maintenir enfoncé l'interrupteur instantané, situé au-dessus du bidon, permet à l'opérateur de remplir le bidon ou le réservoir latéral à partir du réservoir d'entreposage d'huile (voir la Figure 4).

Pour remplir le bidon, appuyer et maintenir enfoncée la touche de réinitialisation du bidon jusqu'à ce que le bidon soit plein, puis relâcher.\*

**REMARQUE : Ne pas TROP remplir le bidon ou le réservoir latéral.**

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

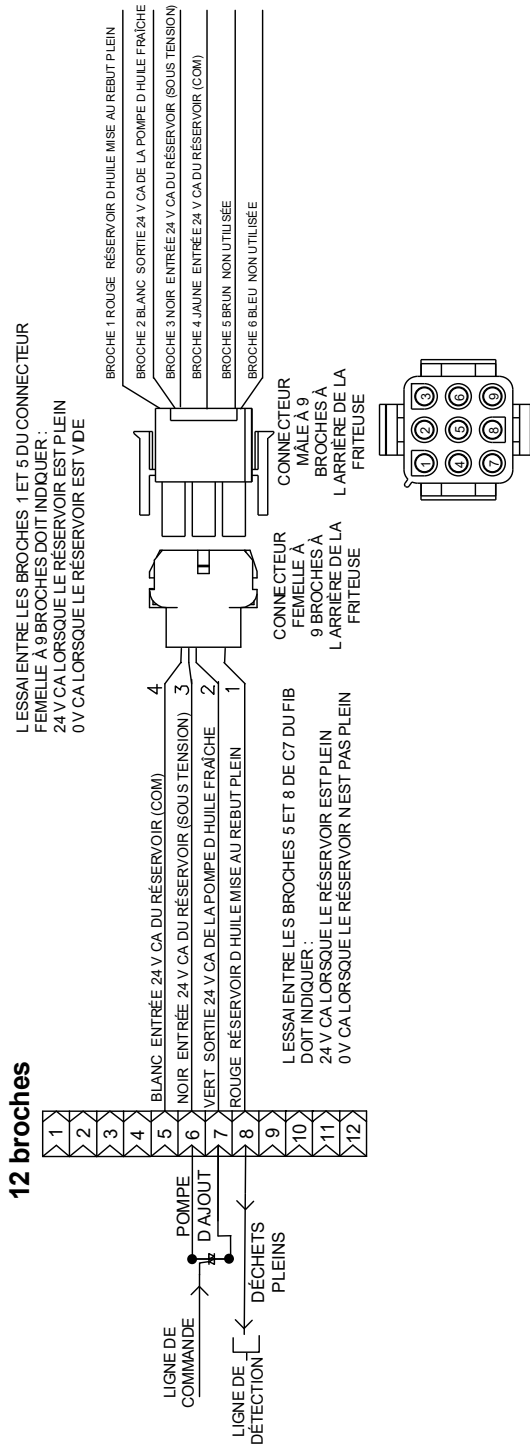


Figure 4

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

## A.1.2 Câblage de réservoir d'huile

### BOÎTIER FIB C7 12 broches



#### ⚠ AVERTISSEMENT

La friteuse FilterQuick<sup>MC</sup> easyTouch 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 VOLONTAIREMENT VIERGE



FRYMASTER  
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633  
318-865-1711

[WWW.FRYMASTER.COM](http://WWW.FRYMASTER.COM)

EMAIL: [FRYSERVICE@WELBILT.COM](mailto:FRYSERVICE@WELBILT.COM)



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convothem®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

*Bringing innovation to the table* • [welbilt.com](http://welbilt.com)

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY\_IOM\_8197703FR 11/2022