Votre croissance est notre objectif

Frymaster[®] FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U Friteuse électrique

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

Ce manuel est mis à jour à mesure que de nouvelles informations ou de nouveaux modèles sont disponibles. 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

Conservez ces instructions pour référence future.



Numéro de pièce: FRY IOM 8197782FR 01/2024

Instructions de traduction originales







Français / French

AVIS

SI, DURANT LA PERIODE DE LA GARANTIE LE CLIENT UTILISE UNE PIECE POUR L'EQUIPEMENT DU FRYMASTER DEAN, AUTRE QU'UNE PIECE NEUVE <u>NON MODIFIEE</u>OU RECYCLEE ACHETEE DIRECTEMENT AUPRES DE FRYMASTER/DEAN OU DE SES CENTRES DE REPARATEURS AGREES ET/OU QUE LA PIECE UTILISEE EST MODIFIEE ET NE CORRESPOND PLUS A LA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULEE. EN OUTRE, FRYMASTER DEAN ET SES SOCIETES AFFILIEES DECLINENT TOUTE RESPONSABILITE POUR LES RECLAMATIONS, LES DOMMAGES OU LES FRAIS ENGAGES PAR LE CLIENT, QUI DECOULENT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU EN PARTIE, EN RAISON DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIECE MODIFIEE OU DE TOUTE PIECE PROVENANT D'UN REPARATEUR NON AGREE.

AVIS

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

AVIS

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

AVIS AUX CLIENTS DES ÉTATS-UNIS

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 Food and Drug Administration des États-Unis.

AVERTISSEMENT

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS DE CONTRÔLEURS

ÉTATS-UNIS

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

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

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

A DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

AVIS

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

⚠ DANGER

La bordure avant de cet appareil n'est pas un marchepied! Ne pas monter sur la friteuse. Vous risquez d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile chaude.

AVIS

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

⚠ DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

A DANGER

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

A DANGER

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

A DANGER

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

AVERTISSEMENT

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



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

AVERTISSEMENT

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

<u></u> DANGER

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

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

A DANGER

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

AVIS

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Cet équipement est destiné à un usage intérieur uniquement. Ne pas installer ou utiliser cet équipement à l'extérieur.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Tous les câblages de cet appareil doivent être réalisés conformément aux diagrammes fournis. Se reporter aux schémas de câblage fournis avec la friteuse lors de l'installation ou de l'entretien de cet équipement.

AVERTISSEMENT

Ne pas faire fonctionner cet appareil à moins que tous les couvercles et les panneaux d'accès soient en place et correctement fixés.

⚠ DANGER

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

A DANGER

En toutes circonstances, l'huile doit être retirée de la friteuse avant de tenter de la déplacer pour éviter des déversements d'huile, des chutes et des brûlures graves. Ne jamais tenter de transférer l'huile chaude d'un conteneur à un autre. Cette friteuse risque de basculer et de causer des blessures si elle n'est pas fixée en position stationnaire.

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 de cuisson avant d'alimenter les éléments. Le non-respect de cette consigne pourrait endommager les éléments et causer un incendie.

AVIS

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

AVIS

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

AVIS

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

A DANGER

NE JAMAIS mettre un bloc complet de shortening solide au-dessus des tubes de chauffage. Cela pourrait endommager les éléments et augmenter le potentiel de point d'éclair des températures de shortening et de causer un incendie.

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, veuillez visiter www.P65Warnings.ca.gov...

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

Être prudent en ajoutant de grandes quantités d'aliments à l'huile chaude. Cela peut causer du moussage important, le débordement et des brûlures graves.

AVERTISSEMENT

Ouvrir le robinet de vidange entraînera la sortie du contenu chaud de la friteuse et des blessures.

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. L'absence de papier-filtre ou de tampon-filtre.
- 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 électrique série FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U Guide d'installation et d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES

CHAPIT	RE 1 : In	troductio	n			
1.1	Génér	alités		1-1		
1.2	Consig	nes de sé	curité	1-1		
1.3	Inform	nations de	contrôleur	1-2		
1.4	Inform	nations rela	atives à l'Union Européenne	1-2		
1.5			allation, d'utilisation et d'entretien			
1.6						
1.7	Procéd	dure de réd	clamation à la suite de dommages durant le transport	1-3		
1.8			néros de modèle			
1.9	Inform	nations de	service	1-4		
CHAPIT	RE 2 : In	structions	s d'installation			
2.1	Exiger	ces généra	ales d'installation	2-1		
	2.1.1	Dégagen	nent et ventilation	2-2		
	2.1.2	Exigence	es de mise à la terre électrique	2-3		
	2.1.3	Exigence	es en Australie	2-3		
2.2	Exiger	ces en ma	tière d'alimentation	2-3		
2.3	Empla	cement de	e la friteuse	2-4		
CHAPIT		ode d'em _l				
3.1	Config	uration de	e l'équipement et procédures d'arrêt	3-2		
3.2	Foncti	onnement		3-3		
CHAPIT	RE 4:IN	ISTRUCTIO	ONS DE FILTRAGE			
4.1	Introd	uction		4-1		
4.2	Prépai	Préparation du système de filtrage pour l'utilisation avec un papier-filtre ou				
	tampo	n-filtre		4-1		
4.3	Prépai	ration du S	Système de filtration pour l'utilisation avec filtre à feuilles			
	Assem	_	'enveloppe			
	4.3.1		age et remontage de l'ensemble du filtre à feuille à tamis	4-4		
	4.3.2	Préparat	tion de la FQE80T avec système de filtration pour utiliser			
			MasterFil Assemblage de l'enveloppe			
		4.3.2.1	Démontage de l'assemblage du filtre MasterFil			
		4.3.2.2	Remontage de l'assemblage du filtre MasterFil			
4.4			otidien (Si applicable)	4-10		
CHAPIT			PRÉVENTIF			
5.1			friteuse			
5.2	Contrôles quotidiens et Service					
	5.2.1	Inspectio	on quotidienne de la friteuse et des accessoires	5-1		

	5.2.2	Nettoyer quotidienne l'intérieur et l'extérieur du cabinet	
		de la friteuse	5-1
	5.2.3	Nettoyage du système de filtration intégré	5-1
	5.2.4	Nettoyage du bac du filtre, des composants détachables et	
		des accessoires	5-2
	5.2.5	Nettoyage autour des capteurs AIF et ATO	
	5.2.6	Nettoyage des tiges de levage du panier	5-2
5.3	Contró	òles et maintenance hebdomadaires	5-2
	5.3.1	Nettoyage derrière les friteuses	5-2
5.4	Contró	òles et maintenance mensuels	5-2
	5.4.1	Vidange, nettoyage du bassin de friture et des éléments de chauffage	5-2
	5.4.2	Nettoyage à fond (par ébullition ou à froid) bassin de friture	5-3
	5.4.3	Entretien du préfiltre	5-4
	5.4.4	Vérification de la précision du point de consigne du contrôleur	
		FilterQuick ^{MC}	
5.5	Contrá	òles et maintenance trimestriels	5-4
	5.5.1	Remplacement des joints toriques	
5.6	Inspec	tion périodique ou annuelle du système	
	5.6.1	Friteuse	
	5.6.2	Système de filtrage intégré	5-5
CHAPIT		uide de dépannage pour l'opérateur	
6.1		uction	
6.2		de dépannage	
	6.2.1	Problèmes du contrôleur et du chauffage	
	6.2.2	Messages d'erreur et problèmes d'affichage	
	6.2.3	Problèmes de filtrage	
		6.2.3.1 Filtrage incomplet	
		6.2.3.2 Erreur d'évacuation bouchée	
		6.2.3.3 Filtre occupé	
	6.2.4	Problèmes d'élévation de panier	
	6.2.5	Journal des codes d'erreur	
	6.2.6	Problèmes de filtrage OQS (capteur de qualité de l'huile)	6-11

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

REMARQUE: La friteuse Frymaster FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U nécessite une démonstration et formation du démarrage avant que les opérations normales du restaurant puissent débuter.

1.1 Généralités

Lire les instructions de ce manuel avant de commencer à utiliser cet équipement. Ce manuel couvre toutes les configurations de modèles électriques FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U. Les friteuses faisant partie de cette gamme de modèles partagent la plupart de leurs pièces et lorsqu'elles sont mentionnées en groupe elles sont appelées FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U.

Les friteuses électriques FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U comportent un bassin de friture ouvert avec des éléments rotatifs, l'appoint d'huile automatique et un système de filtrage du bout des doigts semi-automatique. La conception Euro-Look incorpore un capuchon supérieur arrondi et un grand drain arrondi, ce qui garantit que les frites et autres débris, seront aspirés dans le bac du filtre. Les friteuses FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U sont commandées par un contrôleur FilterQuick^{MC}. Les friteuses de cette série sont offertes avec une gamme complète de configurations et peuvent être achetées dans des batteries allant jusqu'à quatre friteuses.

1.2 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel.

Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations encadrées dans une double bordure similaire à celle qui figure ci-dessous.



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.

ATTENTION Les encadrés 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 des défauts de fonctionnement.

DANGER Les encadrés 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.

Les friteuses électriques FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U incorporent une fonction de détection de haute température qui coupe l'alimentation aux éléments si les commandes de température font défaut.

1.3 Informations de contrôleur

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

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

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

L'utilisateur peut trouver utile la brochure suivante, publiée par la Commission fédérale des communications (FCC): « Comment identifier et résoudre les problèmes d'interférences Radio-TV » (How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems). Cette brochure est disponible auprès de U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, réf. stock 004-000-00345-4.

1.4 Informations relatives à l'Union Européenne (UE)

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

Norme CE

Exemple de boîte utilisée pour distinguer les informations propres à CE ou non à CE.

1.5 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 ou autorisé, comme indiqué à la Section 1.6. 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 ou autorisé, comme indiqué à la Section 1.6.

1.6 Définitions

OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

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

PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ

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

PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ

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

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

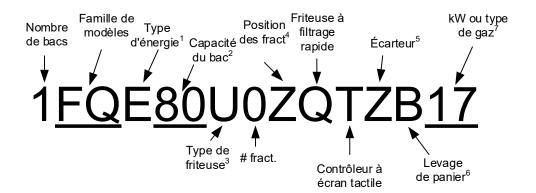
Que faire si votre matériel arrive endommagé :

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

- Soumettre immédiatement une réclamation pour dommage indépendamment de l'ampleur des dégâts.
- 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. **Perte ou avarie non apparente –** Si les dégâts ne sont pas visibles au moment du déballage, avisez **immédiatement** le transporteur et soumettez une réclamation pour avarie non apparente. Il faut soumettre cette réclamation dans les 5 jours à partir de la date de livraison. Conserver l'emballage pour inspection.

Frymaster n'endosse aucune responsabilité pour dommages ou pertes encourus pendant le transport.

1.8 Lecture des numéros de modèle



- 1 = E électrique, G gaz
- 2 = capacité de bassin de friture de 30, 40, 50, 60, 80 lb
- 3 = U friteuse ouverte, T friteuse à tubes
- 4 = L côté gauche; R côté droit, M milieu, X positions mixtes,
- Z toutes ou aucune si le nombre de bac fractionnaires = 0
- 5 = S-Écarteur; Z-aucun
- 6 = B-Levage du panier; Z-aucun
- 7 = kW 14,17,22 ou NG gaz naturel, PG propane, BG butane,
- LG gaz de pétrole liquéfié

1.9 Informations de service

Pour les maintenances ou réparations inhabituelles, ou pour obtenir des informations de service, contactez votre réparateur agréé Frymaster (FAS). Pour vous aider rapidement, le centre de service après-vente ou le service technique de Frymaster vous demandera certaines informations sur votre appareil. La plupart de ces informations sont imprimées sur une plaque signalétique située derrière la porte de la friteuse. Les numéros de référence des pièces se trouvent dans le manuel d'entretien et des pièces. Passer les commandes de pièces directement auprès d'un centre de service après-vente (FAS) ou du distributeur. Une liste de centres de services autorisés de Frymaster (FAS) est située sur le site Web de Frymaster à www.frymaster.com. Si l'accès à cette liste est impossible, contacter le Service technique Frymaster au 1 800 551-8633 ou au 1-318-865-1711, ou par courriel à fryservice@welbilt.com.

Vous devrez fournir les informations suivantes pour accélérer la démarche :

Numéro de modéle	
Numéro de série	
Tension	
Nature du problème _	

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

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} SÉRIE easyTouch^{MD} FQE80U CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation

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

Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la Section 1.6 de ce manuel, doit effectuer l'ensemble de l'installation et de la maintenance sur le matériel Frymaster.

<u>Veuillez respecter cette consigne concernant l'installation ou autre maintenance sur cet appareil sous peine d'annuler la garantie de Frymaster et d'endommager le matériel ou blesser le personnel.</u>

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

Pour toute maintenance, contactez votre centre de service local Frymaster agréé.

AVIS

Toutes les friteuses expédiées sans ensembles de cordons et de fiches fournis par l'usine doivent être câblées en utilisant un conduit flexible sur le bornier situé à l'arrière de la friteuse. Ces friteuses devraient être câblées selon les spécifications NEC. Les unités câblées doivent contenir des dispositifs de retenue.

A DANGER

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

AVIS

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

AVIS

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

AVIS

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

AVIS

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

A DANGER

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

A DANGER

Tous les câblages de cet appareil doivent être réalisés conformément aux diagrammes fournis. Reportez-vous aux diagrammes de câblage qui figurent derrière la porte de l'appareil lors de l'installation ou de la maintenance du matériel.

A DANGER

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

A DANGER

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

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

2.1.1 Dégagement et ventilation

Cet appareil doit être maintenu libre et clair de matériaux combustibles, sauf qu'il peut être installé sur des étages combustibles.

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

AVERTISSEMENT

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

Lors de l'installation de tout type de friteuse, la norme n° 96 de la National Fire Protection Association doit être suivie implicitement.

Le conduit d'échappement, la hotte d'échappement et la série de filtres de ventilation doivent être nettoyés régulièrement et exempts de graisse selon la norme NFPA Standard No 96.

Un exemplaire de la norme peut être obtenu auprès de la National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269 ou à l'adresse <u>www.NFPA.org</u>.

2.1.2 Exigences de mise à la terre électrique

Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre conformément à tous les codes nationaux et locaux en vigueur et, le cas échéant, aux codes CE. 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 illustrée (à droite) 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.



2.1.3 Exigences en Australie

Doit être installé conformément aux normes AS 5601 et AS/NZS 3000:207 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 Exigences en matière d'alimentation

La fiche facultative triphasée pour la configuration delta de 208V et 240V des friteuses est calibrée à 60 ampères, 250 VCA et est de configuration NEMA 15-60P.

Exigences Trois (3) Phases										
MODÈLE	TENSION	CÂBLE SERVICE	TAILLE MINIMUM DU CÂBLE AWG (mm)		AMPÈRES (par pied)					
FQE80U 17 kW	208	3	6	(4,11)	48					
FQE80U 17 kW	240	3	6	(4,11)	41					
FQE80U 17 kW	480	3	6	(4,11)	21					
FQE80U 17 kW	220/380	4	6	(4,11)	26					
FQE80U 17 kW	240/415	4	6	(4,11)	24					
FQE80U 17 kW	230/400	4	6	(4,11)	25					
FQE80U 22 kW	208	3	4	(5,19)	61					
FQE80U 22 kW	240	3	4	(5,19)	53					
FQE80U 22 kW	480	3	6	(4,11)	27					
FQE80U 22 kW	220/380	4	6	(4,11)	34					
FQE80U 22 kW	240/415	4	6	(4,11)	31					
FQE80U 22 kW	230/400	4	6	(4,11)	32					

AVIS

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



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

⚠ DANGER

Tous les câblages de cet appareil doivent être réalisés conformément aux diagrammes fournis. Reportez-vous aux diagrammes de câblage qui figurent derrière la porte de l'appareil lors de l'installation ou de la maintenance du matériel.

2.3 Emplacement de la friteuse

A DANGER

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

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

A DANGER

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

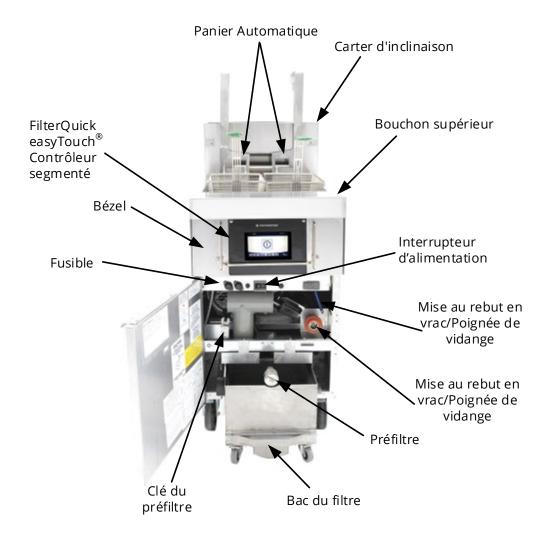
A DANGER

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

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

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE FILTERQUICK^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

CONNAÎTRE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE LA SÉRIE FILTERQUICK^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U



CONFIGURATION TYPIQUE (SÉRIE FILTERQUICK^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U ÉLECTRIQUE MONTRÉE)

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

3.1 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

Configuration

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 pourrait endommager les éléments et causer un incendie.

🔼 DANGER

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

AVERTISSEMENT

La friteuse FilterQuickMC FQE80U-T n'est pas conçue pour utiliser le shortening solide sans l'installation d'un kit pour 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 FQG80U est 78,5 lb. (11,7 gallons/44,3 litres) à 21°C (70°F).

Remplir le bassin de friture avec de l'huile de cuisson jusqu'à la ligne inférieure de NIVEAU D'HUILE située à l'arrière du bassin de friture. Si vous utilisez du shortening solide, coupez-le en petits morceaux et tassez-le sous les éléments entre les éléments et sur le dessus des éléments, sans laisser d'espace d'air autour des éléments. Ne pas déranger ou plier les ampoules de détection. Cela permet la dilatation de l'huile avec l'application de chaleur. Ne pas remplir d'huile froide audessus de la ligne inférieure, car il y a un risque de

Ligne de NIVEAU D'HUILE supérieure (chaud)



Ligne de NIVEAU D'HUILE inférieure (froid) Friteuses FQE80

- débordement en raison de la dilatation de l'huile ou du shortening.
- 2. S'assurer que le(s) cordon(s) est(sont) branché(s) et verrouillé(s) (le cas échéant) dans la(les) prise(s) appropriée(s). Vérifier que la face de la fiche est au ras de la plaque de prise, sans qu'aucune partie des broches ne soit visible.
- 3. S'assurer que l'alimentation est activée à l'interrupteur principal situé derrière la porte de cabinet de la friteuse sur le panneau avant de la boîte de composants, à côté du fusible.
- 4. S'assurer que le contrôleur est mis sous tension. La friteuse entrera automatiquement en mode cyclique de fonte si la température du bac de friture est sous 82 °C (180 °F) et affichera MELT CYCLE IN PROGRESS (Cycle de fonte en progrès). (REMARQUE: Pendant le cycle de fonte, l'élément fonctionnera pendant quelques secondes, puis s'éteindra pendant 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 éléments chauffants restent allumés jusqu'à ce que la température du bac de cuisson atteigne la température de cuisson programmée. Dès que la friteuse atteint son point de consigne, l'écran du contrôleur affiche START (DÉMARR) et la friteuse est prête à l'emploi. NE PAS ANNULER LE MODE CYCLE DE FUSION SI DU SHORTENING SOLIDE EST UTILISÉ.
- 5. S'assurer que le niveau d'huile est au-dessus de la ligne NIVEAU D'HUILE lorsque l'huile est à sa température de cuisson.
- 6. La charge maximum par lot pour les frites dans l'huile ou la graisse ne doit pas être supérieure à 0,7 kilogramme ou 1½ livre.

<u>Arrêt</u>

- 1. Mettre l'interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) du contrôleur à la position d'arrêt pour mettre la friteuse hors tension.
- 2. Filtrer l'huile et nettoyer la friteuse (Voir les Chapitres 1 et 2 du Manuel du contrôleur du FILTERQUICK^{MC} easyTouch^{MD} expédié avec la friteuse).
- 3. Nettoyer le bac du filtre et remplacer le papier ou le tampon de filtre. Ne pas laisser de shortening solide dans le bac du filtre toute la nuit.
- 4. Placer les couvercles de bac de cuisson sur les bacs de cuisson.

3.2 Fonctionnement

Cette friteuse est munie de contrôleur(s) FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} (illustré ci-dessous). Référez-vous au Manuel d'utilisation *FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD}* expédié avec votre friteuse pour les procédures de programmation et de fonctionnement pour le système de filtration intégré.



CONTRÔLEUR FILTERQUICK^{MC} easyTouch^{MD}

Se référer au Chapitre 5 de ce manuel pour les instructions de fonctionnement pour le système de filtration intégré.

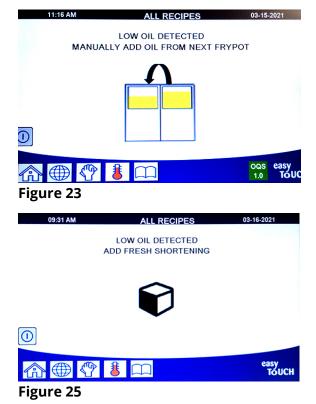
3.3 Remplissage quotidien

Certaines friteuses sont sollicitées deux fois par jour pour remplir les bacs. Lorsque le minuteur du filtre expire et que le niveau d'huile est inférieur à la sonde de remplissage, l'écran peut afficher le message LOW OIL DETECTED MANUALLY ADD OIL FROM NEXT FRYPOT (HUILE BASSE DÉTECTÉE AJOUTER MANUELLEMENT DE L'HUILE DE LA PROCHAINE CUVE) (voir Figure 23). En suivant les flèches, utilisez une casserole pour déplacer l'huile de la cuve suivante vers la cuve dont le niveau d'huile est bas.

Ajoutez de l'huile jusqu'à ce que le niveau soit au niveau de la ligne supérieure (**chaud**) du niveau d'huile (voir Figure 24). Répétez l'opération sur les bacs adjacents si nécessaire. Sur le dernier bac à compléter, le message suivant s'affiche LOW OIL DETECTED MANUALLY ADD FRESH SHORTENING (HUILE BASSE DÉTECTÉE AJOUTER DU SHORTENING) (voir Figure 25). Ajoutez suffisamment de shortening frais pour faire monter le niveau d'huile jusqu'à la ligne de remplissage supérieure (voir Figure 24).



Ligne de NIVEAU D'HUILE inférieure (froid)
Figure 24 FQE80 ligne de remplissage du bac de cuisson



FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE FILTERQUICK^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.1 Introduction

Le système de filtrage de la FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U permet le filtrage sécuritaire et efficace de l'huile d'un bassin de cuisson tandis que les autres bassins de la batterie continuent à fonctionner.

La Section 4.2 couvre la préparation du système de filtre à utiliser. Le système de fonctionnement est couvert dans le Manuel du contrôleur $FilterQuick^{MC}$ easy $Touch^{MD}$ expédié avec la friteuse.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

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

La FQE80U avec le système de filtrage du FilterQuick^{MC} utilise une configuration de tampon-filtre qui comprend un ramasse-miettes, un grand anneau de retenue et un tamis métallique.

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

Les instructions d'élimination se trouvent dans le Manuel du Contrôleur *FilterQuick^{MD}* easyTouch^{MC} FQ4000 qui est expédié avec la friteuse.

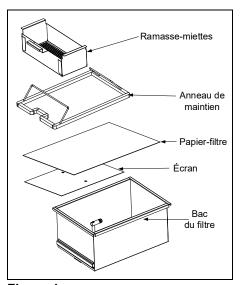
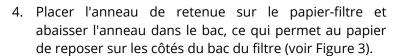


Figure 1

- 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.



- 5. Une fois l'anneau de retenue en position, si un papierfiltre est utilisé, saupoudrer un sachet de poudre à filtre uniformément sur le papier (voir Figure 4).
- 6. Remettre le plateau ramasse-miettes dans le bac du filtre, puis rentrer le bac du filtre dans la friteuse, en le plaçant sous le drain.

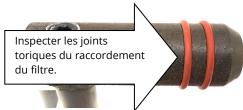


Figure 2



Figure 3



Figure 4

NE PAS UTILISER DE POUDRE À FILTRE AVEC LE TAMPON!

7. Pousser le bac de filtre dans la friteuse, en le plaçant sous le bac de cuisson. Vérifier tous les contrôleurs afin de confirmer que « **P** » n'est <u>PAS</u> affiché dans le coin supérieur droit de l'écran. Le système de filtrage est maintenant prêt à l'emploi.

⚠ DANGER

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

A DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

4.3 Préparation du Système de filtration pour l'utilisation avec filtre à feuilles Assemblage de l'enveloppe

Cette section explique le système de filtration qui fonctionne avec une configuration de filtre à feuille à tamis avec l'enveloppe de filtre Magnesol.

- 1. Tirez le plateau du filtre hors de l'armoire et retirez l'ensemble de la feuille du filtre en soulevant l'ensemble du tube de ramassage (voir Figure 5).
- Nettoyez comme indiqué dans la Section 4.3.1.
 REMARQUE: Pour les instructions de démontage et de remontage de l'ensemble du filtre à tamis à feuilles, reportez-vous à la Section 4.3.1.

Les instructions d'élimination se trouvent dans le manuel du Contrôleur easyTouch FQ40000 qui est expédié avec la friteuse.

3. Inspectez le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont présents et en bon état. (Voir la Figure 6.)

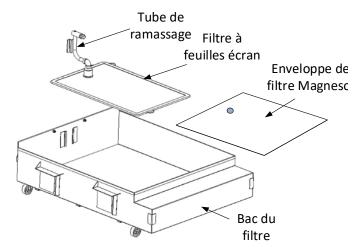


Figure 5

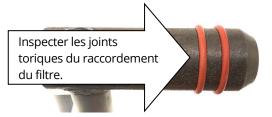


Figure 7

- 4. Replacez l'ensemble du filtre à feuille dans le bac du filtre, en vous assurant que le tube de ramassage du filtre est abaissé et solidement monté dans les supports du bac du filtre (voir Figure 7).
- 5. Remettez le bac du filtre puis rentrez le bac du filtre dans la friteuse, au fond de l'armoire. S'assurer que le contrôleur n'affiche <u>PAS</u> « P ». Le système de filtrage est maintenant prêt à l'emploi.

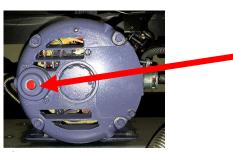


Figure 8



⚠ DANGER

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

📤 DANGER

Le bac du filtre doit être vidé et nettoyé chaque jour à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

La pompe est équipée d'un commutateur de réarmement manuel utile en cas de surchauffe du moteur du système de filtrage ou de panne électrique. Si ce disjoncteur se déclenche, mettre le système de filtrage hors tension et laisser refroidir le moteur de la pompe pendant 20 minutes avant de tenter de réinitialiser le commutateur (voir Figure 8).

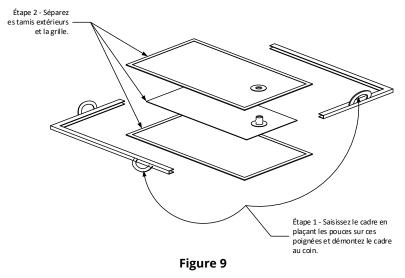
AVERTISSEMENT

Faire preuve de prudence et porter l'équipement de sécurité approprié lors de la réinitialisation du commutateur de réinitialisation de la pompe de filtrage. La réinitialisation de l'interrupteur doit être effectuée avec précaution afin d'éviter la possibilité de

4.3.1 Démontage et remontage de l'ensemble du filtre à feuille à tamis

<u>Démontage</u>

 En utilisant la Figure 9 comme guide, saisissez le cadre avec vos pouces sur les poignées au coin de l'assemblage et tirez vers l'extérieur dans des directions opposées pour séparer le cadre au coin. Continuez à ouvrir le cadre (il pivotera au coin opposé) jusqu'à ce que les tamis extérieurs et la grille puissent être désolidarisés du cadre.



2. Séparez les tamis extérieurs et la grille.

Nettoyage

- 1. Nettoyez les deux morceaux de cadre, les tamis extérieurs et la grille en utilisant un dégraissant de bonne qualité et de l'eau chaude avec un vaporisateur. La rainure des morceaux de cadre peut être nettoyée avec la tranche d'un tampon Scotch-Brite™ ou d'un tampon à récurer similaire.
- 2. À chaque procédure d'ébullition, démontez le filtre à feuilles et placez-le dans le bassin de friture faisant l'objet de la procédure. Suivez la procédure d'ébullition de la Section 5.4.2 de ce manuel.
- 3. Laissez sécher tous les composants du filtre à l'air ou essuyer minutieusement avec des chiffons propres avant de remonter.

Remontage

1. En utilisant la Figure 10 comme guide, placez la grille d'insertion intérieure entre les grilles du filtre et placez l'un ou l'autre des canaux en acier inoxydable sur les grilles en plaçant le petit coin avec la goupille et le canal articulé sur l'autre côté (voir Figure 11). Répéter avec le second canal. REMARQUE: Le canal doit être remis en place en commençant par la cheville d'angle.

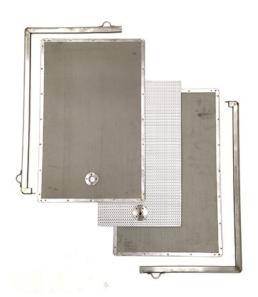


Figure 10

- 2. Insérez l'assemblage dans l'enveloppe du filtre. Le côté rugueux de l'enveloppe doit être tourné vers le haut (voir Figure 12).
- 3. Assurez-vous que le raccord est aligné avec l'ouverture et repliez la languette de l'enveloppe (voir Figure 13).



Figure 11



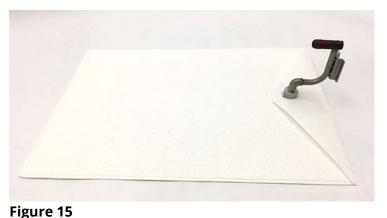
Figure 12



Figure 13

4. Vissez soigneusement l'ensemble du tube de collecte sur l'ensemble du filtre à feuilles (voir les Figures 14 et 15).





Figu

Figure 14

4.3.2 Préparation de la FQE80T avec système de filtration pour utiliser avec le MasterFil Assemblage de l'enveloppe

Le FQG80T avec système de filtration du bout des doigts permet de filtrer efficacement et en toute sécurité l'huile d'une friteuse pendant que les autres friteuses d'une batterie restent en service. Le système de filtration FQE80T utilise une configuration pour filtre à tamis pour filtre avec enveloppe MasterFil.

 Tirez sur le plateau du filtre hors de l'armoire et retirez l'assemblage de filtre avec enveloppe en soulevant l'assemblage du tube de ramassage.

 Nettoyer selon les instructions de la Section 4.3.2.1 pour l'assemblage du MasterFil.
 REMARQUE: Pour les instructions de démontage et de remontage l'assemblage du filtre à tamis avec enveloppe, reportez-vous à la Section 4.3.2.1 ou 4.3.2.2.

Les instructions d'élimination sont contenues dans le Manuel du Contrôleur easyTouch FQ4000.

- 3. Inspectez le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont présents et en bon état (voir Figure 5).
- Remettez le bac du filtre puis rentrez le bac du filtre dans la friteuse, au fond de l'armoire.
 S'assurer que le contrôleur n'affiche <u>PAS</u> « P ». Le système de filtrage est maintenant prêt à l'emploi.



Figure 5



Figure 6

A DANGER

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

A DANGER

Le bac du filtre doit être vidé et nettoyé chaque jour à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

La pompe est équipée d'un commutateur de réarmement manuel utile en cas de surchauffe du moteur du système de filtrage ou de panne électrique. Si ce disjoncteur se déclenche, mettre le système de filtrage hors tension et laisser refroidir le moteur de la pompe pendant 20 minutes avant de tenter de réinitialiser le commutateur (voir Figure 6).

AVERTISSEMENT

Faire preuve de prudence et porter l'équipement de sécurité approprié lors de la réinitialisation du commutateur de réinitialisation de la pompe de filtrage. La réinitialisation de l'interrupteur doit être effectuée avec précaution afin d'éviter la possibilité de brûlures graves.

4.3.2.1 Démontage et Remontage de l'assemblage du filtre MasterFil

Démontage

- 1. Utiliser la Figure 7 comme guide, attraper le tube de ramassage et les poignées qui arriment l'écran du filtre et soulever le filtre du bac vers le haut.
- 2. Retirer les pinces extérieures (voir la Figure 8).
- 3. Soulever le tube de ramassage hors du raccord (voir la Figure 9).
- 4. Dévisser le raccord de l'écran (voir la Figure 10)
- 5. Retirer l'enveloppe du filtre de l'écran de la grille Sana Figure 11).







Figure 8

Nettoyage

- 1. Nettoyer le bac du filtre, la grille Sana, le tube de ramassage, la base du tube de ramassage et les pinces à l'aide d'un dégraisseur de qualité et de l'eau chaude provenant d'une buse pulvérisatrice.
- 2. À chaque procédure d'ébullition, démontez l'assemblage du filtre et placez-le dans le



Figure 9



Figure 10



Figure 11

- bassin de friture faisant l'objet de la procédure. Suivre la procédure d'ébullition du Manuel du Contrôleur.
- 3. Laissez sécher tous les composants du filtre à l'air ou essuyer minutieusement avec des chiffons propres avant de remonter.

4.3.2.2. Remontage

- 1. Réassembler la grille Sana à l'intérieur de l'enveloppe du filtre (voir la Figure 12).
- Plier l'ouverture de l'enveloppe sous l'écran (voir la Figure 13).
- 3. Glisser la grande pince sur l'extrémité pliée (voir la Figure 14).
- 4. Glisser la petite pince sur l'autre extrémité (voir la Figure 15).
- 5. Bien visser le raccord sur l'écran (voir la Figure 16).
- 6. Glisser le tube de ramassage sur le raccord (voir la Figure 17).
- 7. Insérer le filtre dans le bac. S'assurer que le tube de ramassage est dans le support du bac (voir la Figure 18).
- 8. Insérer le bac filtre dans la

friteuse. Vérifier tous les contrôleurs afin de confirmer que « P » n'est PAS affiché dans le coin supérieur droit de l'écran. Le système de filtrage est maintenant prêt à l'emploi.









Figure 14



Figure 15



Figure 16



Figure 17



Figure 18

4.4 Remplissage quotidien (si applicable)

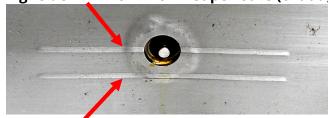
Les friteuses sont sollicitées deux fois par jour pour remplir les bacs. Lorsque le minuteur du filtre expire et que le niveau d'huile est inférieur à la sonde de remplissage, l'écran affiche le message LOW OIL DETECTED MANUALLY ADD OIL FROM NEXT FRYPOT (HUILE BASSE DÉTECTÉE AJOUTER MANUELLEMENT DE L'HUILE DE LA PROCHAINE CUVE) (voir Figure 16). En suivant les flèches, utilisez une casserole pour déplacer l'huile de la cuve suivante vers la cuve dont le niveau d'huile est bas.

Ajoutez de l'huile jusqu'à ce que le niveau soit au niveau de la ligne supérieure (**chaud**) du niveau d'huile (voir Figure 17). Répétez l'opération sur les bacs adjacents si nécessaire. Sur le dernier bac à compléter, le message suivant s'affiche LOW OIL DETECTED ADD FRESH SHORTENING (HUILE BASSE DÉTECTÉE AJOUTER DU SHORTENING) (voir Figure 18). Ajoutez suffisamment de shortening frais pour faire monter le niveau d'huile jusqu'à la ligne de remplissage supérieure (voir Figure 17).



Figure 16

Ligne de NIVEAU D'HUILE supérieure (chaud)



Ligne de NIVEAU D'HUILE inférieure (froid) Figure 17



Figure 18

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE FILTERQUICK^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U CHAPTER 5 : ENTRETIEN PRÉVENTIF

5.1 Nettoyage de la friteuse



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

A 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 usage. Prêter une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

5.2 CONTRÔLES QUOTIDIENS ET SERVICE

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 Nettoyer quotidienne l'intérieur et l'extérieur du cabinet de la friteuse

Nettoyer l'intérieur du cabinet 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 du système de filtrage intégré

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Ne jamais vider l'eau dans le bac du filtre. L'eau causera des dommages à la pompe de filtrage.

- 1. Effectuez quotidiennement un nettoyage et un filtrage de chaque cuve de friture (voir les instructions de la procédure de nettoyage et de filtrage dans le manuel *du contrôleur easyTouch FQ4000*).
- 2. 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. Vérifier que le préfiltre est propre et adéquatement serré à l'aide de la clé.

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

Un dépôt d'huile carbonisé s'accumulera sur le bac du filtre et les composants et accessoires amovibles comme les paniers, les plateaux à sédiments ou les 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 sécher minutieusement chaque composant. N'UTILISER PAS de tampon en laine d'acier ni de tapons abrasifs pour nettoyer ces composants. Les rayures résultantes rendront les nettoyages suivants plus difficiles.

5.2.5 Nettoyage autour des capteurs AIF et ATO – chaque jour

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



Figure 1

5.2.6 Nettoyage des tiges de levage du panier - quotidiennement

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 CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

5.3.1 Nettoyage derrière les friteuses - hebdomadaire

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

5.4 CONTRÔLES ET MAINTENANCE MENSUELS

5.4.1 Vidange, nettoyage du bassin de friture et des éléments de chauffage

⚠ 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 pourrait endommager les éléments 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.

Pour nettoyer le bac de cuisson, voir les directives sur la procédure de nettoyage et du filtre dans le Guide du contôleur FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} expédié avec la friteuse.

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

Durant l'utilisation normale de votre friteuse, un dépôt d'huile carbonisée se formera progressivement à l'intérieur du bassin de friture. Cette pellicule doit être périodiquement enlevée en suivant la procédure de nettoyage à chaud (ébullition). Pour les détails précis sur la configuration du contrôleur pour le nettoyage (ébullition), voir le Guide du contrôleur de FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} expédié avec la friteuse.

A 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 de cuisson avant d'alimenter les éléments. Le non-respect de cette consigne pourrait endommager les éléments et causer un incendie.

A 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.

AVERTISSEMENT

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

A DANGER

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

AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures, s'assurer que les bacs adjacents qui contiennent de l'huile sont éteints et couverts avant de procéder à un nettoyage à chaud (ébullition) ou à froid (imprégnation par le froid).

5.4.3 Entretien du préfiltre - chaque mois

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



🔔 DANGER

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

1. **Porter des gants** de protection et utiliser la clé fournie pour retirer le capuchon du préfiltre (Figure 2).





Figure 2 Figure 3

- 2. Utiliser une petite brosse pour dégager les débris attachés à la crépine (Figure 3).
- 3. Nettoyer la crépine à l'eau du robinet et l'assécher complètement.
- 4. Replacer le capuchon sur le carter du préfiltre et le <u>serrer à l'aide de la clé fournie</u>, en s'assurant que le préfiltre est bien serré. Si le capuchon n'est pas serré, de l'air peut s'infiltrer dans le préfiltre et ralentir le retour.



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 manipuler le capuchon. Le métal et l'huile exposés sont chauds.

5.4.4 Vérification de la précision du point de consigne du contrôleur FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} - Mensuel

- 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 du contrôleur sont visibles (indiquant que le contenu du bac de cuisson est dans
 - la plage de cuisson), appuyer sur une fois sur l'affichage de la température et du point de consigne de l'huile comme détectée par la sonde de température.
- 3. Noter la température sur le thermomètre ou le pyromètre. La température réelle et la mesure indiquée par le pyromètre doivent avoir un écart ne dépassant pas ± 3 °C (5 °F) l'un de l'autre après avoir activé et désactivé la chaleur à trois (3) reprises. Si la température demeure hors de la marge de tolérance, contacter un réparateur agréé pour obtenir de l'aide.

5.5 CONTRÔLES ET MAINTENANCE TRIMESTRIELS

Remplacement des joints toriques

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

5.6 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 agent de maintenance agréé comme suit :

5.6.1 Friteuse

- Inspecter le cabinet à l'intérieur comme à l'extérieur, à l'avant et à l'arrière pour tout excédent d'huile.
- Vérifier que les câbles de l'élément chauffant sont en bon état et que les fils ne sont pas visiblement usés, qu'ils ne sont pas dénudés et qu'ils sont exempts d'huile.
- Vérifier que les éléments chauffants sont en bon état et sans accumulation de carbone ou d'huile caramélisée. Inspecter les éléments à la recherche de signes d'allumage à vide intensif.
- Vérifier que le mécanisme d'inclinaison fonctionne correctement lors du levage et abaissement des éléments, et que les fils de l'élément ne démontrent aucun signe de frottement.
- Vérifier que l'appel de courant de l'élément chauffant se situe dans la plage autorisée, comme indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- S'assurer que les sondes de température et de protection contre la surchauffe sont correctement branchées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que les protège-sondes sont présents et correctement installés.
- Vérifier que la boîte du composant et les composants de la boîte du contacteur (c.-à-d. Le contrôleur, les relais, les panneaux d'interface, les transformateurs, les contracteurs, etc.) sont en bonne condition et sans huile et autres débris.
- S'assurer que les branchements des câbles du boîtier des composants et du boîtier du contacteur sont bien fixés et en bon état.
- Vérifier que toutes les fonctionnalités de sécurité (c.-à-d., gaines de contacteur, commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réinitialisation, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.
- S'assurer que le bassin de friture est en bon état, qu'il ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état.
- S'assurer que les faisceaux de câblage et tous les raccords sont sécuritaires et en bon état.

5.6.2 Système de filtrage intégré - chaque année

- Inspecter toutes les conduites de vidange et de retour d'huile afin de s'assurer de l'absence de fuites et de vérifier la sûreté de tous les raccords.
- Inspecter le bac du filtre pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifier sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le plateau à miettes, aviser l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient <u>ignifuge</u> 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 :
- Vérifier si le couvercle du bac du filtre est présent et correctement installé.
 - Lorsque le bac de filtre est vide, placer chaque bac de cuisson dans le bac à remplir depuis la sélection de bac à filtre un à la fois (voir la Section 2.1.7 du Guide du contrôleur FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} expédié avec la friteuse). 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 du FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} expédié avec la friteuse). En utilisant maintenant le bac à remplir à depuis la sélection de la vidange du bac (voir la Section 2.1.7 du Guide du contrôleur FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} expédié avec la friteuse), permet à toute l'huile de retourner dans le bac de cuisson (indiqué par les 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.

5.6.3 Soins de l'acier inoxydable

A DANGER

NE PAS laisser l'eau éclabousser dans le réservoir d'huile chaude. Les éclaboussures peuvent 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.

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

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE FILTERQUICK^{MC} easyTouch^{MD} FQE80U CHAPITRE 6 : GUIDE DE DÉPANNAGE POUR L'OPÉRATEUR

6.1 Introduction

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

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

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

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



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

DANGER

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

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

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

6.2 Guide de dépannage

6.2.1 Problèmes du contrôleur et du chauffage

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Aucun affichage sur le contrôleur.	A. La friteuse n'est pas alimentée.B. Contrôleur ou autre composant défectueux.	 A. Assurez-vous que la friteuse est branchée sur secteur et que le disjoncteur n'a pas sauté. B. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Contrôleur affiche IS VAT FULL? YES NO (BAC CUISS PLEIN? OUI NON) après un filtrage.	 A. Fonctionnement normal pendant ou au début ou à la fin de la plupart des fonctions de filtrage. B. Si ce message apparaît à plusieurs reprises pendant le filtrage, cela pourrait indiquer un débit lent de retour d'huile. 	 A. S'assurer que le bac de cuisson est rempli d'huile et appuyer sur la touche √. B. Voir la Section 5.3 du dépannage – La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.
CONTRÔLEUR affiche IS DRAIN CLEAR? (VIDANGE VIDE?)	Le drain est bouché et l'huile ne s'est pas vidangée.	Nettoyer le drain avec Fryers Friend et appuyer sur la touche ✓ Le filtrage reprend.
Le CONTRÔLEUR affiche CHANGE FILTER PAD? (CHANGER PAPIER FILTRE?)	Une erreur de filtrage s'est produite, le tampon-filtre est obstrué, une demande de changement de tampon-filtre après 25 heures s'est produite ou le changement du tampon-filtre a été ignoré lors d'une demande précédente.	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
La friteuse ne chauffe pas.	A. Les cordons d'alimentation ne sont pas branchés. B. Le contrôleur ou un autre	 A. S'assurer que tous les cordons d'alimentation sont entièrement insérés dans leur prise et verrouillés en place, et que le disjoncteur n'est pas déclenché. B. Appeler le FAS pour obtenir de
	composant est défectueux.	l'assistance.
La friteuse chauffe jusqu'à déclencher la condition de limite supérieure avec l'indicateur de chaleur en fonction.	La sonde de température ou le contrôleur sont défectueux.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
La friteuse chauffe jusqu'à déclencher la condition de limite supérieure sans que l'indicateur de chaleur soit en fonction.	Le contacteur ou le contrôleur est défectueux.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Le CONTRÔLEUR affiche MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ERREUR DE CONFIGURATION 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.
Le CONTRÔLEUR 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 se verrouille.	Erreur du contrôleur.	Couper l'alimentation au contrôleur et la rétablir. Si le problème persiste, appeler votre service après-vente pour assistance.

6.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

Problème	Causes probables	Mesure corrective
CONTRÔLEUR affiche E19 HEATING FAILURE (PANNE DE	Problème de contrôleur, transformateur défectueux, carte CIS défectueuse, thermostat à haute	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
CHAUFFAGE E19).	limite ouvert.	
L'AFFICHAGE DUCONTRÔLEUR est dans 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.
Le CONTRÔLEUR affiche HOT-HI-1 (LIMIT TEMP NIV 1).	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.
Le CONTRÔLEUR affiche HELP HI-2 (AIDE HI-2) ou HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (ÉCHEC HAUTE LIMITE DÉBRANCHER ALIMENTATION).	Défaillance de limite supérieure	Débrancher immédiatement l'alimentation à toute la friteuse et appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Le CONTRÔLEUR affiche TEMP PROBE FAILURE (PANNE SONDE DE TEMPÉRATURE).	Problème dans le circuit de mesure de la température, y compris la sonde ou le faisceau de câblage ou le connecteur du contrôleur.	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler votre service après-vente pour assistance.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Le voyant de chauffage est allumé mais la friteuse ne chauffe pas correctement.	Le cordon d'alimentation triphasée est débranché ou le disjoncteur est déclenché.	Vérifier que tous les cordons d'alimentation sont entièrement insérés et verrouillés dans leurs prises et que le disjoncteur n'est pas déclenché. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'aide.
Le CONTRÔLEUR affiche RECOVERY FAULT/YES (ANOMALIE RÉCHAUFF/OUI) et l'alarme retentit.	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 4:00 minutes. Si l'erreur persiste, appeler votre service de soutien pour assistance.
Le CONTRÔLEUR affiche NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (AUCUN GROUPE MENU DISPONIBLE POUR SÉLECTION)	Tous les groupes de menus ont été supprimés.	Créer un groupe de menus. Une fois le menu créé, ajouter des recettes au groupe (voir la Section 1.10 du manuel du CONTRÔLEUR.
Le CONTRÔLEUR affiche SERVICE REQUIRED (RÉPAR NÉCESS) suivi d'un message d'erreur.	Une erreur s'est produite qui exige les services d'un technicien.	Appuyer sur X pour poursuivre la cuisson et appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. Dans certains cas, la cuisson peut ne pas être disponible.

6.2.3 Problèmes de filtrage

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La friteuse filtre après chaque cycle de cuisson.	Le réglage du nombre de cycles avant le filtrage est incorrect.	Modifier ou écraser le paramètre Filtrer après en entrant une valeur dans les Réglages gestionnaire, Attributs de filtrage à la Section 1.8 du manuel du CONTRÔLEUR.
Nettoyage et filtre ne démarre pas.	Température trop basse.	S'assurer que la friteuse est au point de consigne avant de lancer la fonction de nettoyage et filtrage.
L'affichage du CONTRÔLEUR indique FILTER BUSY (FILTR NON DISP.)	 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. 	Changer le tampon-filtre si la demande

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La pompe de filtrage ne démarre pas ou la pompe s'arrête lors du filtrage.	 A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché ou le disjoncteur s'est déclenché. B. Surchauffe du moteur de la pompe provoquant le déclenchement de l'interrupteur de surcharge thermique. C. Blocage dans la pompe de filtrage. 	 A. Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché et que le disjoncteur n'est pas déclenché. B. Si le moteur est trop chaud à toucher plus de quelques secondes, l'interrupteur de surcharge thermique s'est probablement déclenché. Laisser le moteur refroidir pendant au moins 45 minutes, puis appuyer sur le commutateur de réinitialisation de la pompe (voir la Section 2.1.2 du menu du CONTRÔLEUR000). C. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Soupape de vidange ou le clapet antiretour reste ouvert.	A. Défaillance de la carte VIB. B. Défaillance de l'actionneur.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Le CONTRÔLEUR affiche INSERT pan (INSÉRER LE BAC).	 A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. B. Aimant du bac de filtre manquant. C. Commutateur de bac du filtre défectueux. 	 A. Tirer le bac de filtre et le réinsérer dans la friteuse. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P. B. S'assurer que l'aimant du bac de filtre est en place et le remplacer s'il est manquant. C. Si l'aimant du bac de filtre est entièrement contre le commutateur et que le contrôleur continue à afficher INSÉRER BAC ÉVAC, le contacteur est peut-être défectueux.
L'autofiltrage, OQS ne démarre pas.	 A. Niveau d'huile trop bas. B. La température de l'huile est trop basse. C. Le bac du filtre est retiré. D. Dans les réglages de la recette, le filtrage est désactivé. E. Défaillance du relais du filtre. 	 A. S'assurer que le niveau d'huile est à la ligne de niveau supérieure (au capteur de niveau d'huile du haut). B. S'assurer que la température de l'huile est au point de consigne. C. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas P. S'assurer que le bac du filtre est entièrement logé dans la friteuse. Effectuer un cycle de démarrage à la friteuse. D. Dans les recettes, régler le filtrage à activer. E. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.	mal installés ou mal préparés.	 A. S'assurer que le filtre n'est pas obstrué. Remplacer le filtre, le cas échéant. B. Retirer l'huile du bac du filtre et remplacer le tampon/papier-filtre, en s'assurant que le tamis est en place sous 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. C. Nettoyer le préfiltre (voir la Section 4.5.4) et s'assurer qu'il est serré à l'aide de la clé fournie.

6.2.3.1 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.

AFFICHEUR	ACTION
IS VAT FULL? (LE BAC DE CUISSON EST 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 ①. Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli.
FILLING IN PROGRESS (REMPLISSAGE EN COURS)	Aucune action n'est requise alors que la pompe fonctionne.
IS VAT FULL? (LE BAC DE CUISSON EST 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 ①. Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli.
FILLING IN PROGRESS (REMPLISSAGE EN COURS)	4. Aucune action n'est requise alors que la pompe fonctionne.
IS VAT FULL? (LE BAC DE CUISSON EST 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 ①. 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 ①.
REMOVE PAN (ENLEVER BC ÉVAC)	7. Retirer le bac du filtre.

CHANGE FILTER PAPER (CHANGER LE 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? (LE BAC DE CUISSON EST PLEIN?)	9. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralenti ou OFF. Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas plein et le contrôleur passe à ①.
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 POMPE NE REMPLI PAS)	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? (REMPLIR 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 BC 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 avis lorsque le bac de cuisson est rempli.
<u> </u>	17. Le contrôleur s'éteint.

6.2.3.2 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** (Déboucher le drain) 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.

6.2.3.3 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 votre FAS local.

6.2.4 Problèmes d'élévation de panier

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

6.2.5 Journal des codes d'erreur

Voir la Section 1.12.2.1 du Guide du contrôleur segmenté FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} pour avoir les instructions d'accès au journal des erreurs.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (PANNE SONDE	Lecture de sonde de température hors de portée.
	TEMPÉRATURE)	
E16	HAUTE LIMITE 1 DÉPASSÉE (HIGH LIMIT 1 EXCEEDED)	La limite de haute de température a dépassé 210 °C
		(410 °F), ou dans les pays CE, 202°C (395°F)
E17	HAUTE LIMITE 2 DÉPASSÉE (HIGH LIMIT 2 EXCEEDED)	L'interrupteur de haute limite est ouvert.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM	La température du bac de cuisson dépasse 238 °C (460 °F)
	DISCONNECT POWER	et l'interrupteur de haute limite ne s'est pas ouvert.
	(PROBLÈME LIMITE ÉLEVÉE	Débrancher immédiatement l'alimentation de la friteuse et
	DÉBRANCHER ALIMENT)	appeler l'entretien.
E19	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C	Panne du circuit de verrouillage de la commande de
	(PANNE CHAUFFAGE – XXX F ou XXX C)	chauffage.
		Le circuit de verrouillage du chauffage n'a pas fonctionné.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (PANNE CHAUFFAGE -	Les contacteurs de pression d'air ne se sont pas fermés.
	VENTILATEUR)	
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE	L'interrupteur de pression d'air ne s'est pas fermé.
	(ÉCHEC CHAUFFAGE - COMM PRESSION - APPELER SERVICE)	
E28	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (PANNE CHAUFFAGE –	La friteuse ne s'est pas allumée et elle a verrouillé le
	XXX F ou XXX C)	module d'allumage.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE	La lecture RTD ATO est hors plage.
	(ÉCHEC SONDE SYS APPOINT - APPEL SERVICE)	
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF	Le robinet de vidange essayait d'ouvrir et la confirmation
	DISABLED - CALL SERVICE (ROBINET DE VIDANGE FERMÉ -	est manquante.
	FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPELER SERVICE)	
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF	Vanne de vidange essayait de fermer et la confirmation
	DISABLED - CALL SERVICE (SOUPAPE DE VIDANGE NON	était manquante.
	FERMÉE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL	
	RÉPAR)	
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF	Le robinet de retour ou le robinet de droite (systèmes de
	DISABLED - CALL SERVICE or RIGHT VALVE NOT OPEN for	robinet à plusieurs retours) essayait d'ouvrir et il n'y a pas
	multi- return valve systems. (ROBINET DE RETOUR DROIT NON	de confirmation.
	OUVERT - FILTRAGE ET SYSTÈME D'APPOINT DÉSACTIVÉS -	
	APPEL DE SERVICE ou ROBINET DE DROITE NON OUVERT pour	
	les systèmes de robinet à plusieurs retours).	
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF	Le robinet de retour ou le robinet de droite (systèmes de
	DISABLED - CALL SERVICE or RIGHT VALVE NOT CLOSED for	robinet à plusieurs retours) essayait de fermer et il n'y a pas
	multi- return valve systems. (ROBINET DE RETOUR NON	de confirmation.
	FERMÉ - FILTRAGE ET SYSTÈME D'APPOINT DÉSACTIVÉS -	

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
	APPEL DE SERVICE ou ROBINET DE DROITE NON FERMÉ pour	
	les systèmes de robinet à plusieurs retours).	
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP	Perte de connexion de la carte d'interface de robinet ou
250	OFF DISABLED - CALL SERVICE (ÉCHEC CARTE INTERFACE	panne de la carte.
	ROB - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL RÉPAR)	parme de la carce.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE -	La lecture RTD AIF est hors plage.
L37	FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (INTERMITTENT AUTO	La lecture KTD AIF est flors plage.
	- ÉCHEC SONDE FILTRAGE - FILTRAGE DÉSACTIVÉ - APPEL	
	_	
F20	RÉPAR)	La minutaria da 25 hannas est tambiés en la circuit de
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
	4	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	Le capteur de niveau d'huile peut être défectueux.
	HUILE - APPEL SERVICE)	
E44	RECOVERY FAULT (ANOMALIE RÉCUP)	Le temps de remontée a dépassé la limite de temps.
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (ANOMALIE RÉCUP-	Le temps de réchauffement a dépassé le délai maximal de
	APPEL RÉPAR)	deux ou plusieurs tests de réchauffement.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE	Perte de connexion à la carte CIS 1 ou panne de la carte.
	(CARTE INTERFACE SYSTÈME 1 MANQUANT - APPELER	'
	SERVICE)	
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (ID CARTE EN	Au moins deux contrôleurs possèdent le même ID
-5.	DOUBLE - APPEL RÉPAR)	d'emplacement.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE	Le contrôleur présente une erreur inconnue.
LJZ	(ERREUR CONTRÔLEUR INTERFACE USAGER - APPELER	Le controleur presente une erreur meorinae.
	SERVICE)	
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (ERREUR BUS CAN - APPELER	Perte de communication entre les cartes.
E33	SERVICE)	Perte de communication entre les cartes.
FF 4	,	Deste de la companie de UCD accordant companie à à la companie de
E54	USB ERROR (ERREUR USB)	Perte de la connexion USB pendant une mise à jour.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (CARTE	Perte de connexion à la carte SIB 2 ou panne de la carte.
	INTERFACE SYSTÈME 2 MANQUANTE - APPELER SERVICE)	
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ERREUR CONFIG TYPE	La friteuse est configurée pour le mauvais type d'énergie.
	ENERGIE)	
E62	VAT NOT HEATING – CHECK ENERGY SOURCE – XXXF OR XXXC	Le bac de cuisson ne chauffe pas correctement.
	(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	Perte de connexion de la carte d'interface de filtrage ou
	TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ÉCHEC CARTE INTERFACE	panne de la carte.
	FILTRAGE - FILTRAGE ET SYS APPOINT DÉSACTIVÉ - APPEL	
	RÉPAR)	
E65	CLEAN OIB SENSOR - XXX F OR XXX C - CALL SERVICE	Gaz seulement - Le capteur de retour d'huile ne détecte pas
	(NETTOYER CAPTEUR OIB - XXX F OU XXX C - APPEL RÉPAR)	l'huile. Nettoyer la sonde d'huile.
E66	DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC (ROBINET DE VIDANGE	Le robinet de vidange est ouvert durant la cuisson.
	OUVERT - XXXF OU XXXC)	0
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL	Le contrôleur est mis en marche alors que la carte SIB n'est
20,	SERVICE (CARTE INTERFACE SYSTÈME NON CONFIGURÉE -	pas configurée.
	APPEL RÉPAR)	pus comiguites.
E68	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (DISJONCTEUR OIB	Le disjoncteur OIB de la carte VIB s'est déclenché, mais ne
LUO	DÉCLENCHÉ - APPELER SERVICE)	
ECO	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE (RECETTES NON	s'est pas réinitialisé. Aucune recette d'aliments n'a été programmée dans le
E69		
	DISPONIBLES - APPELER SERVICE)	contrôleur. Remplacer le contrôleur par un contrôleur
	OOS TEMP HIGH (HALLTE TELES COS)	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

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
Code	WIESSAGE D ERREUR	(300 °F) et 191 °C (375 °F).
		(300 1) et 131 °C (373 1).
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
E73	TPM RANGE HIGH (PLAGE ÉLEVÉE TPM)	persiste, appeler le FAS. 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. Mettez sous tension toute la batterie de la friteuse. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E82	LOW OIL DETECTED (NIVEAU D'HUILE BAS DÉTECTÉ)	Visible seulement dans le nuage. N'est pas visible dans l'interface utilisateur. Le bac de cuisson n'a pas assez d'huile pour couvrir les sondes AIF/ATO. Remplir le bac de cuisson avec de l'huile.
E83	TOP OFF EMPTY (APPOINT VIDE)	Visible seulement dans le nuage. N'est pas visible dans l'interface utilisateur. Le JIB n'a plus d'huile. Remplacez le JIB et remplissez le bac.
E85	LEFT RETURN VALVE - LEFT VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ROBINET DE RETOUR GAUCHE - ROBINET GAUCHE NON OUVERT - FILTRAGE ET SYSTÈME D'APPOINT DÉSACTIVÉS - APPEL DE SERVICE)	Le robinet de retour gauche essayait de s'ouvrir, et la confirmation est manquante.
E86	LEFT RETURN VALVE - LEFT VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ROBINET DE RETOUR GAUCHE - ROBINET GAUCHE NON FERMÉ - FILTRAGE ET SYSTÈME D'APPOINT DÉSACTIVÉS - APPEL DE SERVICE)	Le robinet de retour gauche essayait de se fermer et la confirmation est manquante.
E87	CENTRAL VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ROBINET CENTRAL NON OUVERT - FILTRAGE ET SYSTYÈME D'APPOINT DÉSACTIVÉS - APPEL DE SERVICE)	Le robinet central essayait d'ouvrir et la confirmation est manquante.
E88	CENTRAL VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ROBINET CENTRAL NON FERMÉ - FILTRAGE ET SYSTYÈME D'APPOINT DÉSACTIVÉS - APPEL DE SERVICE)	Le robinet central essayait de fermer et la confirmation est manquante.
E89	RIGHT RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ROBINET DE RETOUR DROIT NON OUVERT - FILTRAGE ET SYSTÈME D'APPOINT DÉSACTIVÉS - APPEL DE SERVICE)	Le robinet de retour droit essayait de s'ouvrir et la confirmation est manquante.
E90	RIGHT RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ROBINET DE RETOUR DROIT NON FERMÉ - FILTRAGE ET SYSTÈME D'APPOINT DÉSACTIVÉS - APPEL DE SERVICE)	Le robinet de retour droit essayait de fermer, et la confirmation est manquante.

6.2.6 Problèmes de filtrage OQS (capteur de qualité de l'huile)

Problème	Mesure corrective
Aucun résultat de TPM affiché.	 Vérifier les éléments suivants et exécuter un autre filtrage OQS. S'assurer que la température du bac de cuisson est au point de consigne. Inspecter le préfiltre et s'assurer qu'il est bien vissé. Inspecter les joints toriques du bac du filtre et s'assurer qu'ils sont tous deux présents et qu'ils ne sont pas fissurés ou usés. Les remplacer, le cas échéant. 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.

CETTE PAGE A ÈTÈ LAISSÈE PAGE BLANCHE INTENTIONNELLEMENT.



800-551-8633 318 865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

COURRIEL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Welbilt offre des systèmes de cuisine totalement intégrés. La variété de marques gagnantes de prix de Welbilt sont notamment^{MC}, Convotherm^{MD}, Crystal Tips^{MC}, Dean^{MD}, Delfield^{MD}, Fabristeel^{MD}, Frymaster^{MD}, Garland^{MD}, Inducs^{MD}, Koldtech^{MD}, Kolpak^{MD}, Lincoln^{MD}, McCann's^{MC}, Merco^{MD}, Merrychef^{MD}, Multiplex^{MD}, RDI^{MD}, SerVend^{MC}, SunFire^{MD}, U.S. Range^{MC}, et WMaxx^{MC}. Soutenues par le service des marques: FitKitchen^{MD}, kitchen systems et KitchenConnect^{MD}, plateforme ouverte basée dans le nuage.

L'innovation est au rendez-vous ·welbilt.com

©2024 Frymaster LLC. sauf indication contraire explicite. Tous droits réservés. En raison de l'amélioration continuelle des produits, les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.