

FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE60U

Friteuse électrique

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

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



POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

MISE EN GARDE

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE.

Conservé ces instructions pour référence future.



Numéro de pièce : FRY_IOM_8197865 09/2022

Instructions d'origine traduction Canadien Français / French Canadian



WELBILT®

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE POUR CET ÉQUIPEMENT DE CUISINE FRYMASTER DEAN UNE PIÈCE AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE **NON MODIFIÉE** ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER DEAN OU DE SES CENTRES DE SERVICE AGRÉÉS OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. DE PLUS, FRYMASTER DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES RESPONSABLES DES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU DÉPENSES ENCOURUES PAR LE CLIENT RÉSULTANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE OU PIÈCE REÇUE D'UN CENTRE DE SERVICE NON AGRÉÉ.

AVIS

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

AVIS

Cet équipement doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux applicables du pays ou de la région d'installation. Se reporter aux **EXIGENCES DES CODES NATIONAUX** au chapitre 2 de ce manuel.

AVIS AUX CLIENTS DES É.-U.

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

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, l'entretien ou la réparation incorrects et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dommages matériels et des blessures, voire la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de faire l'entretien de cet appareil.

⚠ 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 doit pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a démontré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B.

CANADA

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 radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le ministre des Communications du Canada.

⚠ DANGER

Lorsqu'il est installé, cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au 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 manière à ce que de l'eau ne puisse pas entrer en contact avec la graisse ou l'huile.

AVIS

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

⚠ DANGER

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

AVIS

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

⚠ DANGER

Le ramasse-miettes des friteuses munies d'un système de filtrage doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certains types de shortening.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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



DANGER

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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



DANGER

Avant de déplacer, tester, faire l'entretien ou réparer la friteuse Frymaster, débrancher **TOUS** les cordons électriques de l'alimentation électrique.

AVIS

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

Cet appareil a été conçu pour un usage à l'intérieur seulement. Ne pas installer ou utiliser cet appareil à l'extérieur.



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

Tout le câblage de cet appareil doit être réalisé conformément aux schémas 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.

⚠ DANGER

En toutes circonstances, l'huile doit être retirée de la friteuse avant de tenter de la déplacer afin d'éviter des déversements d'huile, des chutes et des brûlures graves. Ne jamais tenter de transférer l'huile chaude d'un contenant 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 bac de cuisson 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 cet équipement est câblé directement à l'alimentation électrique, il faut incorporer un moyen de coupure de l'alimentation avec séparation des contacts d'au moins 3 mm pour tous les pôles.

⚠ AVIS

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

⚠ AVIS

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

⚠ DANGER

NE JAMAIS mettre un bloc complet de shortening solide au-dessus des tubes de chauffage. Cela pourrait endommager les éléments et augmenter le risque de porter la température du shortening au point d'éclair 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, 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. Un papier-filtre ou un tampon-filtre déchiré.
4. Le pompage d'eau, de solution de nettoyage par ébullition ou d'autres nettoyants dans le capteur OQS.
5. L'utilisation d'un jet à haute pression pour nettoyer le capteur.

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



FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} SÉRIE easyTouch^{MD} FQE60U

Guide d'installation et d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : Introduction

1.1	Généralités	1-1
1.2	Consignes de sécurité.....	1-1
1.3	Informations de contrôleur.....	1-2
1.4	Informations relatives à l'Union européenne.....	1-2
1.5	Personnel d'installation, d'utilisation et d'entretien.....	1-2
1.6	Définitions	1-3
1.7	Procédure de réclamation à la suite de dommages durant le transport.....	1-3
1.8	Lecture des numéros de modèle.....	1-4
1.9	Informations d'entretien	1-4

CHAPITRE 2 : Instructions d'installation

2.1	Exigences générales d'installation.....	2-1
2.1.1	Dégagement et ventilation.....	2-2
2.1.2	Exigences de mise à la terre électrique.....	2-2
2.1.3	Exigences en Australie.....	2-2
2.2	Exigences en matière d'alimentation	2-3
2.3	Emplacement de la friteuse	2-4
2.4	Installation du socle du bidon.....	2-4
2.5	Installation du réservoir d'huile latéral	2-5

CHAPITRE 3 : Mode d'emploi

3.1	Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt.....	3-2
3.2	Fonctionnement.....	3-3
3.3	Appoint manuel ou automatique et remplissage du bidon en boîte/réservoir latéral.....	3-3
3.3.1	Ajout d'huile à la friteuse.....	3-4
3.3.1.1	Remplacement du bidon d'huile (bidon en boîte)	3-4
3.3.1.2	Installation du réservoir d'huile latéral	3-4
3.3.2	Vidanges d'huile ordinaires.....	3-4
3.3.2.1	Vidanges d'huile ordinaires (modèles à bidon seulement).....	3-5
3.3.2.2	Vidanges d'huile ordinaires (modèle à réservoir latéral seulement)	3-5

CHAPITRE 4 : Instructions de filtrage

4.1	Introduction.....	4-1
4.2	Préparation du système de filtrage pour l'utilisation avec un papier-filtre ou tampon-filtre	4-1

CHAPITRE 5 : Entretien préventif

5.1	Nettoyage de la friteuse	5-1
5.2	Contrôles et entretien quotidiens	5-1
5.2.1	Inspection de la friteuse et des accessoires	5-1
5.2.2	Nettoyage intérieur et extérieur de l'armoire de la friteuse	5-1

5.2.3	Nettoyage du système de filtrage 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
5.2.6	Nettoyage des tiges de levage du panier	5-2
5.3	Contrôles et entretien hebdomadaires.....	5-2
5.3.1	Nettoyer derrière les friteuses.....	5-2
5.4	Contrôles et entretien 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) du bac de cuisson	5-3
5.4.3	Nettoyage du réservoir d'huile latéral.....	5-3
5.4.4	Entretien du préfiltre	5-4
5.4.5	Vérification de l'exactitude du point de consigne du contrôle FQ4000.....	5-4
5.5	Contrôles et entretien trimestriels	5-4
5.5.1	Remplacement des joints toriques.....	5-4
5.6	Inspection périodique ou annuelle du système.....	5-4
5.6.1	Friteuse	5-5
5.6.2	Système de filtrage intégré	5-5

CHAPITRE 6 : Dépannage par l'opérateur

6.1	Introduction.....	6-1
6.2	Dépannage	6-2
6.2.1	Problèmes du contrôleur et du chauffage.....	6-2
6.2.2	Messages d'erreur et problèmes d'affichage	6-3
6.2.3	Problèmes de filtrage	6-4
6.2.3.1	Filtrage incomplet.....	6-5
6.2.3.2	Erreur d'évacuation bouchée	6-6
6.2.3.3	Filtre occupé	6-6
6.2.4	Problèmes d'élévation de panier.....	6-6
6.2.5	Problèmes de système d'appoint automatique	6-7
6.2.6	Problèmes du système de réservoir d'huile en vrac.....	6-7
6.2.7	Journal des codes d'erreur	6-8
6.2.8	OQS (Capteur de qualité d'huile)	6-10

ANNEXE A : Instructions de réservoir d'huile

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} SÉRIE easyTouch^{MD} FQE60U

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

REMARQUE : La friteuse FQE60U Frymaster FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} 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} FQE60U. 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} FQE60U.

Les friteuses électriques FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE60U 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 revêtement supérieur arrondi et un grand drain rond, ce qui garantit que les frites et autres débris seront aspirés dans le bac du filtre. Les friteuses FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE60U 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 se trouvent des annotations à bordure double semblables à celles qui suivent.



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

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

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

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

Les friteuses électriques FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE60U 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 démontré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand l'équipement fonctionne dans un environnement commercial. Cet équipement produit, utilise et peut rayonner une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Le fonctionnement de l'équipement dans une zone résidentielle causera probablement des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger ces interférences à ses propres frais.

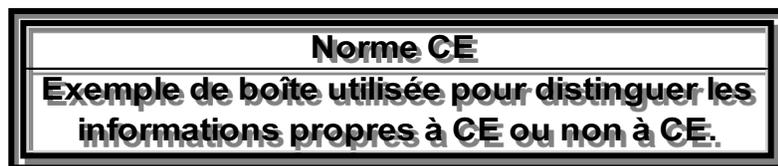
L'utilisateur est prévenu que toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'utilisateur.

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

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

1.4 Informations relatives à l'Union européenne

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



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

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

1.6 Définitions

OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

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

PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ

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

PERSONNEL D'ENTRETIEN QUALIFIÉ

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

Il faut utiliser du personnel d'entretien qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster de l'appareil.

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

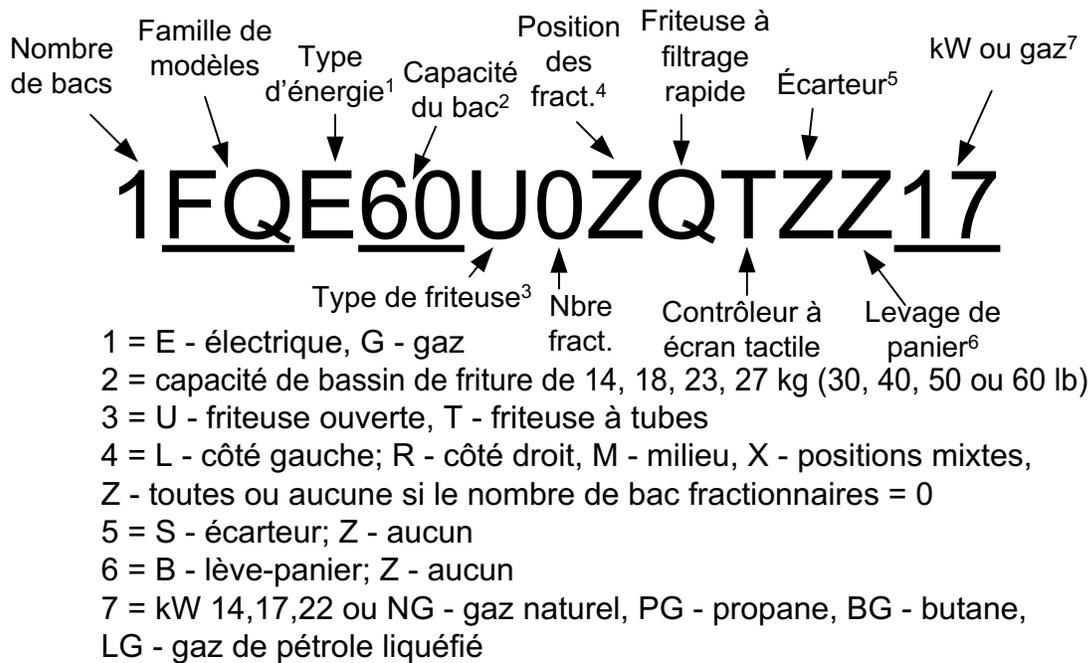
Que faire si l'équipement arrive endommagé?

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

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

**FRYMASTER N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES OU
PERTES EN COURS DE TRANSPORT.**

1.8 Lecture des numéros de modèle



1.9 Informations d'entretien

Pour les tâches d'entretien ou les réparations inhabituelles, ou pour obtenir des informations de service, contacter un réparateur agréé Frymaster (FAS). Pour obtenir de l'aide rapidement, le centre de service après-vente ou le service technique de Frymaster demandera certains renseignements sur l'appareil. La plupart de ces informations sont imprimées sur une plaque signalétique située derrière la porte de la friteuse. Les numéros de référence des pièces se trouvent dans le manuel 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.

Prière de fournir les renseignements suivants pour accélérer la démarche :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Tension _____

Nature du problème _____

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

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} SÉRIE easyTouch^{MD} FQE60U

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation

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

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

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

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

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

AVIS

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

DANGER

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

AVIS

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

AVIS

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

AVIS

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

AVIS

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



DANGER

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



DANGER

Tout le câblage de cet appareil doit être réalisé conformément aux schémas fournis. Reportez-vous aux diagrammes de câblage qui figurent derrière la porte de l'appareil lors de l'installation ou de l'entretien du matériel.



DANGER

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



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 cela se produit, mettre le commutateur d'alimentation à OFF. Ne pas essayer de faire démarrer la friteuse avant que l'alimentation soit rétablie.

2.1.1 Dégagement et ventilation

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

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



AVERTISSEMENT

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

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 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 pour l'Australie

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

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

2.2 Exigences en matière d'alimentation

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

Exigences d'alimentation triphasée				
MODÈLE	TENSION	FILS DE DISTRIBUTION	CALIBRE MINIMUM DES FILS AWG (mm)	AMPÈRES (par embranchement)
FQE60U 14 kW	208	3	6 (4,11)	39
FQE60U 14 kW	240	3	6 (4,11)	34
FQE60U 14 kW	480	3	8 (2,59)	17
FQE60U 14 kW	220/380	4	6 (4,11)	21
FQE60U 14 kW	240/415	4	6 (4,11)	20
FQE60U 14 kW	230/400	4	6 (4,11)	21
FQE60U 17kW	208	3	6 (4,11)	48
FQE60U 17kW	240	3	6 (4,11)	41
FQE60U 17kW	480	3	6 (4,11)	21
FQE60U 17kW	220/380	4	6 (4,11)	26
FQE60U 17kW	240/415	4	6 (4,11)	24
FQE60U 17kW	230/400	4	6 (4,11)	25
FQE60U 22kW	208	3	4 (5,19)	61
FQE60U 22kW	240	3	4 (5,19)	53
FQE60U 22kW	480	3	6 (4,11)	27
FQE60U 22kW	220/380	4	6 (4,11)	34
FQE60U 22kW	240/415	4	6 (4,11)	31
FQE60U 22kW	230/400	4	6 (4,11)	32

Exigences d'alimentation monophasée				
MODÈLE	TENSION	FILS DE DISTRIBUTION	CALIBRE MINIMUM DES FILS AWG (mm)	AMPÈRES (par embranchement)
FQE60U 14 kW	208	2	3 (5,83)	68
FQE60U 14 kW	240	2	4 (5,19)	59
FQE60U 14 kW	480	2	8 (3,26)	30

AVIS

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

DANGER

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

DANGER

Tout le câblage de cet appareil doit être réalisé conformément aux schémas fournis. Reportez-vous aux diagrammes de câblage qui figurent derrière la porte de l'appareil lors de l'installation ou de l'entretien du matériel.

2.3 Emplacement de la friteuse



DANGER

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

1. Une fois que la friteuse est placée au poste de friture, utiliser un niveau de menuisier placé en travers de la partie supérieure des bacs de cuisson afin de vérifier que l'unité est au niveau, à la fois d'un côté à l'autre et d'avant en arrière.

Pour mettre 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.



DANGER

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



DANGER

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

2.4 Installation du socle du bidon (applicable aux batteries de 2 friteuses ou plus seulement)

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



Figure 1

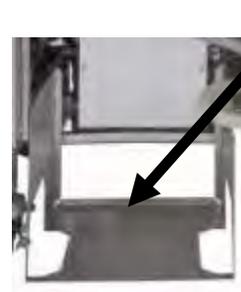


Figure 2



Figure 3

2.5 Installation du réservoir d'huile latéral (applicable aux friteuses avec réservoir d'huile latéral seulement)

Couper soigneusement la sangle de transport autour du flexible du réservoir d'huile latéral de la friteuse. Raccorder le flexible au raccord à déconnexion rapide au fond du réservoir d'huile latéral. Soulever le raccord à déconnexion rapide et insérer le connecteur mâle du flexible. Une fois le connecteur mâle inséré, relâcher le raccord à déconnexion rapide. Une fois le raccordement terminé, tirer sur le flexible pour s'assurer que la connexion est solide. (voir Figure 4).

À l'aide de l'attache fournie, attacher le flexible du réservoir comme indiqué. Accrocher l'attache à la poignée du réservoir d'huile latéral afin de garder le flexible élevé au-dessus du sol (voir Figure 5).



Figure 4

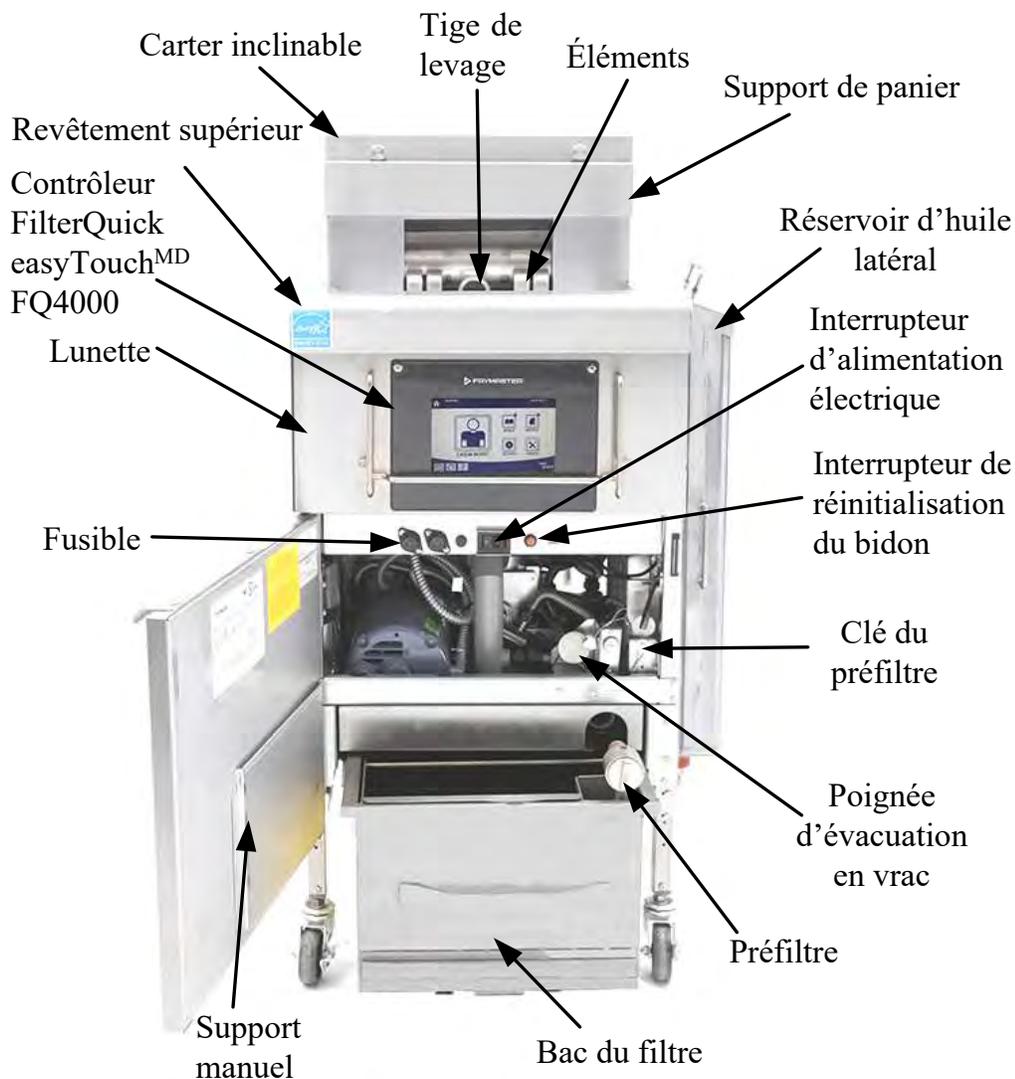


Figure 5

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} SÉRIE easyTouch^{MD} FQE60U

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

NAVIGATION AUTOUR DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICKTM FQE60U DE LA SÉRIE easyTouch^{MD}



CONFIGURATION TYPIQUE (FILTERQUICK^{MC} SÉRIE easyTouch^{MD} 1FQE60U ÉLECTRIQUE MONTRÉE)

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

3.1 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

Configuration



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.



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



La FilterQuick™ n'est pas conçue pour utiliser le shortening solide sans avoir auparavant installé un kit de shortening solide. Utiliser uniquement du shortening liquide avec cette friteuse si un kit de shortening solide n'est pas installé. L'utilisation de shortening solide sans un kit de shortening solide bouchera les conduites d'huile. La capacité d'huile de la friteuse FilterQuick™ 1814E est de 60 lb (7,93 gallons/30 litres) à 21 °C (70 °F).

1. Remplir le bac de cuisson avec de l'huile de cuisson jusqu'à la ligne OIL LEVEL inférieure située à l'arrière du bac de cuisson. Cela permet la dilatation de l'huile avec l'application de chaleur. Ne pas remplir d'huile froide au-dessus de la ligne inférieure, car il y a un risque de débordement en raison de la dilatation de l'huile. Pour les systèmes de réservoir d'huile, consulter la section 2.1.8 à la page 1-16 du Manuel de contrôleur *FilterQuickMC easyTouch*^{MD} FQ4000 pour obtenir des instructions pour remplir le bac de cuisson depuis le réservoir.
2. S'assurer que le(s) cordon(s) est(sont) branché(s) et verrouillé(s) (le cas échéant) dans la(les) prise(s) appropriée(s). Vérifier que la face de la fiche est au ras de la plaque de sortie, sans qu'aucune partie des broches ne soit visible.
3. S'assurer que l'alimentation 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 passe automatiquement au mode de cycle fonte si la température du bassin de friture est inférieure à 82 °C (180 °F) et affiche **MELT CYCLE IN PROGRESS (CYCLE FONTE EN COURS)**. (**REMARQUE**: durant le cycle de fonte, les éléments sont mis sous tension plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteignent pour une période plus longue.) Le shortening doit être remué occasionnellement durant le processus de chauffage afin de s'assurer que tout le shortening dans le bac est liquéfié. Quand la température du bac de cuisson atteint 82 °C (180 °F), l'appareil passe automatiquement au mode de chauffage et **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 à la ligne OIL LEVEL supérieure lorsque l'huile est à sa température de cuisson. L'arrêt automatique garantit que le niveau d'huile est maintenu à la ligne OIL LEVEL supérieure.
6. La charge maximum par lot pour les frites dans l'huile ou la graisse ne doit pas être supérieure à 0,7 kilogramme ou 1½ livre.

Arrêt

1. 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 d'utilisation du contrôleur FQ4000).
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 Mode d'emploi

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



CONTRÔLEUR FILTERQUICK^{MC} FQ4000

Se reporter au chapitre 5 de ce manuel pour les instructions de fonctionnement du système de filtrage intégré.

3.3 Appoint manuel ou automatique et remplissage du bidon en boîte/réservoir latéral

La friteuse peut être configurée pour l'appoint manuel ou l'appoint manuel et automatique en fonction du matériel installé. Lorsque le niveau d'huile du bac de cuisson est bas, appuyer sur la touche d'appoint manuel (goutte d'huile) au bas de l'écran (voir la Figure 3) afin de faire l'appoint du niveau d'huile du bac de cuisson. Le contrôleur affiche PUSH BUTTON TOP OFF? (APPUYER BOUTON APPOINT?) Appuyer sur la touche OUI (✓). START FILLING? (DÉMARRER REMPLIS.?) s'affiche. Tenir la touche enfoncée afin de démarrer le remplissage. Relâcher la touche lorsque l'huile arrive à la ligne de niveau supérieure. Appuyer sur la touche NON (X) pour quitter la fonction. Si l'appareil est doté de l'appoint automatique en option, le niveau d'huile dans les bacs de cuisson est continuellement surveillé et l'appoint est effectué au besoin depuis un réservoir dans l'armoire ou le réservoir latéral. Le réservoir contient un récipient d'huile de 15,9 kg (35 lb). En conditions normales d'utilisation, le bidon dure environ deux jours avant de devoir être remplacé.

Les composants du système sont indiqués à droite et ci-dessous (voir les figures 1 et 2).

REMARQUE: Le système d'appoint sert à maintenir le niveau dans les bassins de friture et non à les remplir. Il faut remplir manuellement les bassins de friture lors du démarrage et après la mise au rebut à moins qu'un système de réservoir d'huile fraîche soit utilisé.

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

Bouchon spécial : Contient la plomberie d'aspiration de l'huile du réservoir aux bacs de cuisson de la friteuse.

Bidon en boîte : Le bidon en boîte est le réservoir de l'huile.



Figure 1

3.3.1 Ajout d'huile à la friteuse

3.3.1.1 Installation du bidon en boîte (modèles à bidon seulement)

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

Placer le récipient d'huile à l'intérieur de l'armoire et le faire glisser en place (comme illustré à la page suivante).

Éviter d'accrocher le dispositif d'aspiration sur l'intérieur de l'armoire alors que le conteneur est placé dans la friteuse. Tenir le bouton de réinitialisation enfoncé pendant 5 secondes (voir la Figure 7 à la page suivante).

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

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



Figure 2

3.3.1.2 Ajout d'huile au bidon latéral (modèles à réservoir latéral seulement)

Enlever le couvercle du réservoir d'huile latéral (voir la Figure 3) et faire le plein d'huile. Une fois le réservoir plein, veiller à replacer le couvercle. S'assurer que le raccord à déconnexion rapide est solidement branché au raccord au fond du réservoir latéral.

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



Figure 3

3.3.2 Vidanges d'huile ordinaires

Lorsque le niveau du réservoir d'huile est bas, TOP OFF OIL EMPTY (HUILE SYS APPOINT VIDE) s'affiche (voir la Figure 4). Appuyer sur la touche du crochet pour effacer l'écran. Une fois le réservoir rempli ou remplacé, tenir enfoncé le bouton orange à côté du réservoir d'huile (voir la Figure 9 à la page suivante) jusqu'à ce que le message dans le coin inférieur disparaisse. Si du shortening solide est utilisé, se reporter à l'Annexe B pour les instructions. Si un réservoir d'huile latéral est utilisé, voir la section 3.3.2.2.

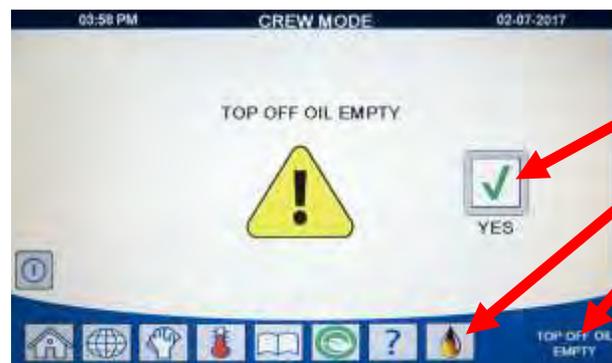


Figure 4

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

3.3.2.1 Vidanges d'huile ordinaires (modèles à bidon seulement)

1. Ouvrir l'armoire et glisser le bidon en boîte hors de l'armoire (voir Figure 5).
2. Enlever le capuchon et verser uniformément l'huile restante du récipient dans tous les bacs de cuisson (voir Figure 6).



Figure 5



Figure 6

3. Avec le bidon à la verticale, retirer le capuchon et l'opercule en aluminium (voir Figure 7).
4. Placer le tube dans le nouveau récipient plein (voir Figure 8).



Figure 7



Figure 8

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

5. Glisser le bidon en boîte sur la tablette à l'intérieur de l'armoire de la friteuse (comme montré à la Figure 5).
6. Appuyer et maintenir enfoncé la touche orange de réinitialisation du bidon en boîte pendant **cinq (5) secondes** pour réinitialiser le système d'appoint (voir Figure 9).



Figure 9

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

1. Enlever le couvercle du réservoir d'huile latéral.
2. Remplir le réservoir d'huile fraîche.
3. Replacer le couvercle du réservoir d'huile latéral.
4. Appuyer et maintenir enfoncé la touche orange de réinitialisation du système d'appoint automatique pendant cinq (5) secondes pour réinitialiser le système (voir Figure 9).

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

3.3.3 Systèmes de réservoir d'huile en vrac

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

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} SÉRIE easyTouch^{MD} FQE60U

CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.1 Introduction

Le système de filtrage de la FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQE60U 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 filtrage pour l'utilisation. Le fonctionnement du système est couvert dans le *manuel du contrôleur FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQ4000*.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

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

La FQE60U 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 sont contenues dans le *manuel du contrôleur FilterQuick^{MC} easyTouch^{MD} FQ4000*.

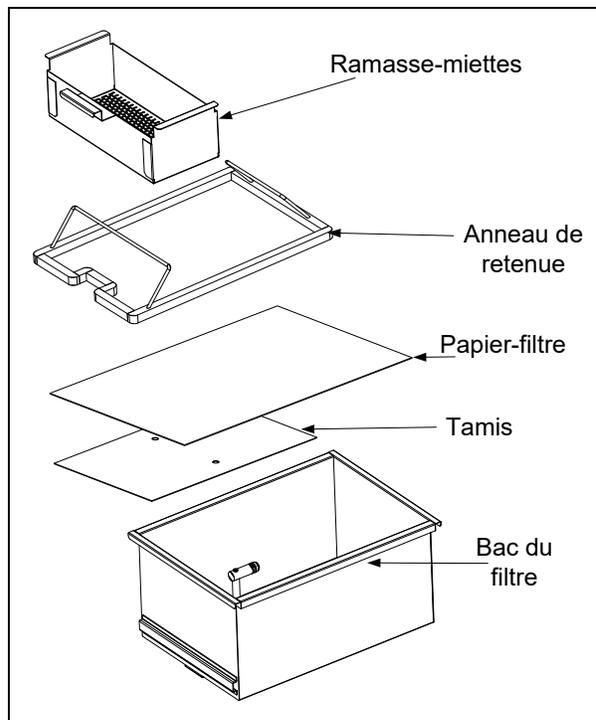


Figure 1

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

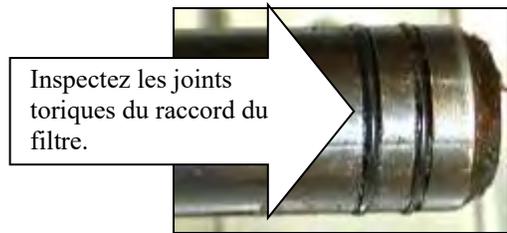


Figure 2

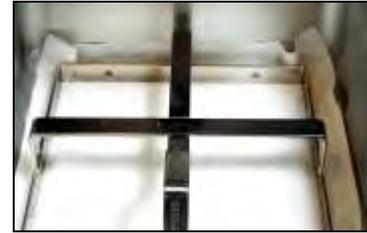


Figure 3



Figure 4

NE PAS UTILISER DE POUDRE À FILTRE AVEC LE TAMPON!

7. Pousser le bac de filtre dans la friteuse, en le plaçant sous la friteuse. 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.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

Le ramasse-miettes des friteuses munies d'un système de filtrage doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certains types de shortening.

⚠ AVERTISSEMENT

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

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} SÉRIE easyTouch^{MD} FQE60U

CHAPITRE 5 : ENTRETIEN PRÉVENTIF

5.1 Nettoyage de la friteuse



Le ramasse-miettes des friteuses munies d'un système de filtrage doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certains types de shortening.



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.



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

5.2 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN QUOTIDIENS

5.2.1 Inspection quotidienne de la friteuse et des accessoires

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

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

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

Nettoyer l'extérieur du cabinet de la friteuse avec un chiffon propre et humide imbibé de détergent. Essuyer avec un chiffon propre et humide.

5.2.3 Nettoyage du système de filtrage intégré – chaque jour



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



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



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

Nettoyer quotidiennement le bac du filtre et les composants connexes dans une solution d'eau chaude et de détergent.

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

5.2.4 Bac du filtre, composants amovibles et 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 assécher minutieusement chaque composant. NE PAS utiliser de tampon en laine d'acier ni de tampons abrasifs pour nettoyer ces pièces. Les rayures résultantes rendront les nettoyages suivants plus difficiles.

5.2.5 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 - chaque jour

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

5.3 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN HEBDOMADAIRES

5.3.1 Nettoyage derrière la friteuse - chaque semaine

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

5.4 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN MENSUELS

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



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.

Voir les procédures de nettoyage et de filtrage dans le manuel du contrôleur du FilterQuick^{MC} pour nettoyer le bassin de friture.

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

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

 **DANGER**

Ne jamais utiliser l'appareil avec un bac de cuisson vide. Le bac de cuisson 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.

 **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 ON/OFF (marche/arrêt) sur ARRÊT.

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

5.4.3 Nettoyage du réservoir d'huile latéral

Durant l'utilisation normale de la friteuse, un dépôt d'huile carbonisée se forme progressivement à l'intérieur du réservoir d'huile latéral. Nous conseillons de vidanger le réservoir latéral conformément aux procédures normales d'exploitation du restaurant. Au lieu de suivre les procédures normales d'exploitation, le réservoir latéral doit être nettoyé après le nettoyage du bassin de friture par ébullition ou par trempage à froid si de l'huile oxydée a commencé à adhérer ou à s'accumuler sur les parois intérieures du réservoir. Nettoyer l'extérieur du réservoir d'huile latéral avec un chiffon propre et humide imbibé de détergent. Essuyer avec un chiffon propre et humide.

Suivre la procédure ci-dessous pour nettoyer l'intérieur du réservoir d'huile latéral.

1. Débrancher le raccord à déconnexion rapide au fond du réservoir d'huile latéral.
2. Verser l'huile du réservoir latéral dans le bassin de friture vide.
3. Apporter le réservoir latéral à l'évier.
4. Remplir l'évier d'eau à la température de lavage et ajouter du détergent à vaisselle. Utiliser la brosse en nylon fournie pour broser les résidus des parois et du fond du réservoir latéral.
5. Rincer avec de l'eau jusqu'à ce que tous les résidus de détergent soient éliminés.
6. Assécher complètement avant de le remonter sur le bassin de friture.
7. Reconnecter le raccord à déconnexion rapide.
8. Remplir avec de l'huile.

5.4.4 Entretien du préfiltre – chaque mois

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



DANGER

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



Figure 2



Figure 3

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



AVERTISSEMENT

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

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

1. Insérer un bon thermomètre alimentaire ou une sonde de pyromètre dans l'huile, en touchant son extrémité à la sonde de température de la friteuse.
2. Lorsque les icônes d'aliments du contrôleur s'affichent (indiquant que le contenu du bac de cuisson est à la température de cuisson), appuyer sur la touche  une fois pour afficher la température de l'huile telle que détectée par la sonde de température, et le point de consigne.
3. Noter la température sur le thermomètre ou le pyromètre. La température réelle et la mesure indiquée par le pyromètre doivent avoir un écart ne dépassant pas ± 3 °C (5 °F) l'un de l'autre après avoir activé et désactivé la chaleur à trois (3) reprises. Si la température demeure hors de la marge de tolérance, contacter un réparateur agréé pour obtenir de l'aide.

5.5 VÉRIFICATIONS ET ENTRETIEN TRIMESTRIELS

5.5.1 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 technicien d'entretien agréé comme suit :

5.6.1 Friteuse

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

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 afin de s'assurer de l'absence de fuites et de vérifier sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le plateau à miettes, aviser l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.
- S'assurer que tous les joints toriques et les joints d'étanchéité (y compris ceux sur les raccords à déconnexion rapide) sont présents et en bon état. Remplacer les joints toriques et les joints d'étanchéité s'ils sont usés ou endommagés.
- Vérifier comme suit l'intégrité du système de filtrage :
 - Confirmer que le couvercle du bac du filtre est présent et correctement installé.
 - Avec le bac du filtre vide, placer chaque bac de cuisson en mode de remplissage du bac du filtre un à la fois (voir la section 2.1.7 du *Manuel d'utilisation du contrôleur FQ4000*). Confirmer le bon fonctionnement de chaque robinet de retour d'huile en activant la pompe du filtre à l'aide de la sélection de remplissage du bac de cuisson depuis le bac d'évacuation. Confirmer que la pompe est activée et que des bulles apparaissent dans l'huile du bac de cuisson sélectionné.
 - Confirmer que le bac du# filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis vidanger un bac de cuisson d'huile chauffée à 177 °C (350 °F) dans le bac du filtre à l'aide de la fonction de vidange dans le bac (voir la section 2.1.10 du *Manuel d'utilisation du contrôleur FQ4000*). Maintenant, en utilisant la sélection de REMPL BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC (voir la section 2.1.7 du *Manuel d'utilisation du contrôleur FQ4000*), laisser toute l'huile retourner dans le bac de cuisson (indiqué par la présence de bulles dans l'huile de cuisson). Appuyer sur la touche du crochet lorsque toute l'huile est retournée. Le bassin de friture devrait se remplir en 5 minutes environ.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE FILTERQUICK^{MC} SÉRIE easyTouch^{MD} FQE60U

CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE PAR L'OPÉRATEUR

6.1 Introduction

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

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

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

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

 **DANGER**

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

 **DANGER**

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

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

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

6.2 Dépannage

6.2.1 Problèmes du contrôleur et du dispositif de chauffage

Problème	Causes probables	Mesures correctives
Aucun affichage sur le contrôleur.	A. La friteuse n'est pas alimentée. B. Contrôleur ou autre composant défectueux	A. S'assurer que la friteuse est branchée et que le disjoncteur n'a pas sauté. B. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 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 6.2.3 du dépannage – La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.
FQ4000 affiche DRAIN CLEAR? (EVAC DEBOUCHEE?)	Le drain est bouché et l'huile ne s'est pas vidangée.	Nettoyer le drain avec Fryers Friend et appuyer sur la touche √. Le filtrage reprend.
FQ4000 affiche CHANGE FILTER PAD? (CHANGER LE 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.	Remplacer le papier-filtre et s'assurer que le bac du filtre a été retiré de la friteuse pour un minimum de 30 secondes. Ne PAS ignorer les invites CHANGER TAMPON FILTRE .
La friteuse ne chauffe pas.	A. Les cordons d'alimentation ne sont pas branchés.	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. Contrôleur ou autre composant défectueux.	B. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
La friteuse chauffe jusqu'au point de déclencher la condition de limite supérieure avec l'indicateur de chaleur activé.	La sonde de température ou le contrôleur sont défectueux.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
La friteuse chauffe jusqu'au point de déclencher la condition de limite supérieure sans que l'indicateur de chaleur soit activé.	Le contacteur ou le contrôleur est défectueux.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ERREUR CONFIG TYPE ÉNERGIE).	La configuration du type d'énergie de la friteuse est incorrecte.	S'assurer que le type d'énergie de la friteuse est configuré correctement.
FQ4000 affiche VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (CONNECTEUR ID BAC NON CONNECTÉ).	Le localisateur du contrôleur est manquant ou débranché.	S'assurer que le localisateur à 6 broches est connecté à l'arrière du contrôleur et qu'il est adéquatement mis à la terre dans le boîtier de commande.
Le contrôleur fige.	Erreur du contrôleur.	Couper l'alimentation au contrôleur et la rétablir. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.

6.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

Problème	Causes probables	Mesures correctives
FQ4000 affiche E19 HEATING FAILURE (PANNE CHAUFFAGE).	Problème de contrôleur, transformateur défectueux, carte CIS défectueuse, thermostat à haute limite ouvert.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche la mauvaise échelle de température (Fahrenheit ou Celsius).	Affichage incorrect de l'option programmée.	Basculer entre °F et °C en entrant dans les réglages du gestionnaire, température et en faisant basculer l'échelle de température. Mettre le contrôleur sous tension afin de vérifier la température. Si l'échelle désirée n'apparaît pas, répéter.
FQ4000 affiche HOT-HI-1 (HI-1-CHAUD).	La température du bac de cuisson est supérieure à 210 °C (410 °F) ou, dans les pays de l'UE, 202 °C (395 °F).	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 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.
FQ4000 affiche TEMPERATURE PROBE FAILURE (PANNE SONDE TEMPÉRATURE).	Problème dans le circuit de mesure de la température, y compris la sonde ou le faisceau de câblage ou le connecteur du contrôleur.	Arrêter la friteuse immédiatement et appeler votre service après-vente pour assistance.
Le voyant de chauffage est allumé, mais la friteuse ne chauffe pas correctement.	Le cordon d'alimentation triphasée est débranché ou le disjoncteur est déclenché.	Vérifier que tous les cordons d'alimentation sont entièrement insérés et verrouillés dans leurs prises et que le disjoncteur n'est pas déclenché. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'aide.
FQ4000 affiche RECOVERY FAULT (ANOMALIE RÉCHAUFF) et l'alarme est déclenchée.	Le temps de remontée a dépassé la limite de temps.	Effacer l'erreur et neutraliser l'alarme en appuyant sur la touche √. La période de remontée maximale pour la friteuse électrique est de 1:40. Si l'erreur persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (AUCUN GROUPE MENU DISPONIBLE PR SÉLECTION).	Tous les groupes de menus ont été supprimés.	Créer un groupe de menus. Une fois le menu créé, ajouter des recettes au groupe (voir la section 1.10 du manuel du contrôleur FQ4000).
FQ4000 affiche 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	Mesures correctives
La friteuse filtre après chaque cycle de cuisson.	Le réglage du nombre de cycles avant le filtrage est incorrect.	Modifier ou écraser le paramètre Filtrer après en entrant une valeur dans les Réglages gestionnaire, Attributs de filtrage à la section 1.8 du manuel du contrôleur FQ4000.
NETTOY ET FILTR 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.
FQ4000 affiche FILTER BUSY (FILTR OCCUPÉ).	A. Un autre cycle de filtrage ou un changement de tampon-filtre est encore en cours. B. La carte d'interface du filtre n'a pas terminé la vérification du système.	A. Attendre jusqu'à ce que le cycle de filtrage précédent se termine avant de démarrer un autre cycle de filtrage. Changer le tampon-filtre si la demande s'affiche. B. Attendre 15 minutes et ressayer.
La pompe de filtrage ne démarre pas ou la pompe s'arrête pendant le 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. Obturation de 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 contrôleur FQ4000). C. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Le robinet de vidange ou de retour reste ouvert.	A. Défaillance de la carte VIB. B. Défaillance de l'actionneur.	Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
FQ4000 affiche INSERT PAN (INSÉRER BAC).	A. Le bac du filtre n'est pas entièrement inséré dans la friteuse. B. Aimant du bac du 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 du filtre est en place et le remplacer s'il est manquant. C. Si l'aimant du bac du filtre est entièrement contre le commutateur et le contrôleur continue à afficher INSÉRER BAC, le contacteur est peut-être défectueux.
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 bien inséré dans la friteuse. Effectuer un cycle de démarrage de la friteuse. D. Dans les recettes, régler le filtrage à activé. E. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.

Problème	Causes probables	Mesures correctives
La pompe de filtrage fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.	<p>A. Tampon ou papier-filtre obstrué.</p> <p>B. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés.</p> <p>C. La crépine du préfiltre peut être obstruée ou pas complètement serrée.</p>	<p>A. S'assurer que le filtre n'est pas obstrué. Remplacer le filtre, le cas échéant.</p> <p>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.</p> <p>C. Nettoyer le préfiltre (voir la section 4.5.4) et s'assurer qu'il est serré à l'aide de la clé fournie.</p>

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.

AFFICHAGE	ACTION
IS VAT FULL? (BAC CUISS PLEIN?)	1. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralentie ou  . Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli.
FILLING IN PROGRESS (REPLISSAGE EN COURS)	2. Aucune action n'est requise alors que la pompe fonctionne.
IS VAT FULL? (BAC CUISS PLEIN?)	3. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralentie ou  . Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli.
FILLING IN PROGRESS (REPLISSAGE EN COURS)	4. Aucune action n'est requise alors que la pompe fonctionne.
IS VAT FULL? (BAC CUISS PLEIN?)	5. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralentie ou  . Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas complètement rempli. Si c'est la sixième séquence consécutive de filtrage incomplet, passer à l'étape 10.
CHANGE FILTER PAPER? (CHANGER LE PAPIER FILTRE?)	6. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Appuyer sur X permet de passer à  .
REMOVE PAN (ENLEVER BAC ÉVAC)	7. Retirer le bac du filtre.
CHANGE FILTER PAPER (CHANGER PAPIER FILTRE)	8. Changer le tampon/papier-filtre et s'assurer que le bac du filtre a été tiré hors de l'armoire pendant au moins 30 secondes. Dès que le bac est retiré pendant 30 secondes, le contrôleur revient au mode de cuisson ralentie. S'assurer que le bac est sec et correctement assemblé. Repousser le bac du filtre dans la friteuse. S'assurer que le contrôleur n'affiche pas « P ».

IS VAT FULL? (BAC CUISS PLEIN?)	9. Si le bac de cuisson est plein, appuyer sur la touche √ (crochet) pour continuer. Le contrôleur revient au mode de cuisson ralenti ou OFF. Appuyer sur X si le bac de cuisson n'est pas plein et le contrôleur passe à  .
SERVICE REQUIRED (MAINTENANCE NÉCESSAIRE)	10. Si une erreur de filtrage se produit à six reprises consécutives, le robinet de retour se ferme. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour désactiver l'alarme et continuer.
ERROR PUMP NOT FILLING (ERREUR NON REMPL PAR POMPE)	11. Le système détecte que l'huile ne retourne pas au bac de cuisson et l'entretien est requis. Appeler le FAS.
SYSTEM ERROR FIXED? (ERREUR SYSTÈME CORRIGÉE?)	12. Appuyer sur la touche X pour poursuivre la cuisson, si possible. Appeler le FAS pour faire réparer et réinitialiser la friteuse. L'erreur s'affiche de nouveau toutes les 15 minutes jusqu'à ce que le problème soit réparé. Le filtrage automatique et l'appoint automatique sont désactivés jusqu'à ce que la friteuse soit réinitialisée.
ENTER CODE (SAISIR CODE)	13. Le technicien du FAS doit entrer le code du technicien pour réinitialiser la friteuse.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (REEMPLIR BAC CUISS DEPUIS BAC ÉVAC?)	14. Appuyer sur la touche √ (crochet) pour remplir le bac de cuisson depuis le bac du filtre pour continuer. Suivre les invites lorsque le bac de cuisson est rempli. Appuyer sur X pour sauter le remplissage depuis le bac du filtre.
REMOVE PAN (ENLEVER BAC ÉVAC)	15. Retirer le bac du filtre.
IS PAN EMPTY? (BAC ÉVAC VIDE?)	16. Si le bac du filtre est vide, appuyer sur la touche √ (crochet) et passer à l'étape suivante. Appuyer sur X pour continuer à remplir le bac de cuisson. Suivre les invites lorsque le bac de cuisson est rempli.
	17. Le contrôleur s'éteint.

6.2.3.2 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 (NETTOY ÉVAC)** pendant 15 secondes changeant à **IS DRAIN CLEAR? (VIDANGE VIDE?)**.

1. Nettoyer les débris du drain à l'aide de Fryers's Friend et appuyer sur la touche √ pour continuer.
2. Le contrôleur affiche **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 le FAS local.

6.2.4 Problèmes d'élévation de panier

Problème	Causes probables	Mesures correctives
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 Problèmes de système d'appoint automatique

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le système d'appoint du bassin de friture est froid.	Point de consigne incorrect.	S'assurer que le point de consigne est adéquat.
Le système d'appoint d'un bac de cuisson ne fonctionne pas.	A. Erreur de filtrage. B. Une condition d'erreur exigeant une réparation existe. C. Problème de solénoïde, de pompe, de broche, de RTD ou d'ATO.	A. Effacer l'erreur de filtre correctement. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. B. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. C. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Le système d'appoint des bacs de cuisson ne fonctionne pas.	A. Température de friteuse trop basse. B. L'huile est trop froide. C. Message de système d'appoint vide affiché. D. Une condition d'erreur exigeant une réparation existe. E. L'interrupteur du dispositif de fonte est désactivé (seulement pour les appareils à shortening solide). F. Fusible grillé.	A. La température de la friteuse doit être au point de consigne. B. S'assurer que l'huile dans le réservoir d'appoint est à une température supérieure à 21 °C (70 °F). C. S'assurer que le réservoir d'huile d'appoint n'est pas épuisé. Remplacer le réservoir d'huile d'appoint ou le remplir à partir du réservoir en vrac et réinitialiser le système d'appoint. Si le problème persiste, appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. D. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance. E. S'assurer que l'interrupteur du dispositif de fonte est en position ON (MARCHE). F. Vérifier le fusible à gauche de la boîte d'ATO. Si un dispositif de fonte de shortening solide est utilisé, vérifier le fusible en dessous de l'interrupteur du dispositif de fonte.

6.2.6 Problèmes du système de réservoir d'huile en vrac

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le bac de cuisson ne se remplit pas.	A. Procédure de configuration incorrecte. B. Le robinet d'évacuation n'est pas complètement fermé. C. Le réservoir d'huile en vrac est vide. D. Problème de pompe RTI.	A. Exécuter un cycle de mise hors tension-sous tension de la friteuse en débranchant et en rebranchant le connecteur de la commande du réservoir d'huile en vrac à l'arrière de la friteuse. B. S'assurer que la poignée du robinet d'évacuation est poussée à fond. C. Appeler le fournisseur d'huile en vrac. D. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le réservoir d'appoint ne se remplit pas.	<ul style="list-style-type: none"> A. Procédure de configuration incorrecte. B. Une autre fonction est en cours. C. Le robinet d'évacuation n'est pas complètement fermé. D. Le réservoir d'huile en vrac est vide. E. Problème d'électrovanne, de pompe ou d'interrupteur. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Exécuter un cycle de mise hors tension-sous tension de la friteuse en débranchant et en rebranchant le cordon d'alimentation à 5 broches de la commande du réservoir d'huile en vrac à l'arrière de la friteuse. B. Si un filtrage ou une autre fonction de filtrage est en cours, ou si FILTER NOW? YES/NO, CONFIRM YES/NO, or SKIM VAT (FILTRE MAINTENANT? OUI/NON, CONFIRM OUI/NON ou ÉCUMER BAC CUISS) sont affichés, attendre que le processus se termine avant de ressayer. C. S'assurer que la poignée du robinet d'évacuation est poussée à fond. D. Appeler le fournisseur d'huile en vrac. E. Appeler le FAS pour obtenir de l'assistance.
Le réservoir d'appoint ou le bac de cuisson se remplissent lentement.	<ul style="list-style-type: none"> A. Problèmes de pompe ou de conduite hors du champ d'action de dépannage par l'opérateur. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Contacter le fournisseur d'huile en vrac.

6.2.7 Codes du journal d'erreurs

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

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (Panne sonde température)	Lecture de sonde de température hors de portée
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (Haute limite 1 dépassée)	La limite de haute de température a dépassé 210 °C (410 °F), ou dans les pays CE, 202°C (395°F).
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (Haute limite 2 dépassée)	L'interrupteur de haute limite est ouvert.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (Prob haute limite) DISCONNECT POWER (Débrancher alimentation)	La température du bac de cuisson dépasse 238 °C (460 °F) et l'interrupteur de haute limite ne s'est pas ouvert. Débrancher immédiatement l'alimentation de la friteuse et appeler le FAS.
E19	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (Panne chauffage - XXX F ou XXX C)	Panne du circuit de verrouillage de la commande de chauffage. Le circuit de verrouillage du chauffage n'a pas fonctionné.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (Panne chauffage - ventilateur)	Les contacteurs de pression d'air ne se sont pas fermés.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (Échec chauffage - comm pression - appel répar)	L'interrupteur de pression d'air ne s'est pas fermé.
E28	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (Panne chauffage - XXX F ou XXX C)	La friteuse ne s'est pas allumée et elle a verrouillé le module d'allumage.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (Échec sonde sys appoint - appel répar)	La lecture RTD ATO est hors plage.
E32	TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Soupape de vidange non ouverte - filtrage et sys appoint désactivé - appel répar)	Le robinet de vidange essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Soupape de vidange non fermée - filtrage et sys appoint désactivé - appel répar)	Le robinet de vidange essayait de fermer et la confirmation était manquante.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Rob retour non ouvert - filtrage & sys appoint désact - appel répar)	Le robinet de retour essayait d'ouvrir et la confirmation était manquante.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Rob retour non fermé - filtrage et sys appoint désactivé - appel répar)	Le robinet de retour essayait de fermer et la confirmation était manquante.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Échec carte interface rob - filtrage et sys appoint désactivé - appel répar)	Perte de connexion de la carte d'interface de robinet ou panne de la carte.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (Intermittent auto - échec sonde filtrage - filtrage désactivé - appel répar)	La lecture RTD AIF est hors plage.
E39	CHANGE FILTER PAD (Changer le filtre)	La minuterie de 25 heures est terminée ou le circuit de détection de filtre sale a été activé.
E41	OIL IN PAN ERROR (Huile dans le bac)	Le système a détecté que de l'huile pourrait être présente dans le bac du filtre.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) (Évacuation bouchée (gaz))	Le bac de cuisson ne s'est pas vidé lors du filtrage.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (Panne capt niv huile-\nappel service)	Le capteur de niveau d'huile peut être défectueux.
E44	RECOVERY FAULT (Anomalie rechauff)	Le temps de remontée a dépassé la limite de temps.
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (Anomalie rechauff - appel répar)	Le temps de réchauffement a dépassé le délai maximal de deux ou plusieurs tests de réchauffement.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (Carte interface système 1 manquante - appel répar)	Perte de connexion à la carte CIS 1 ou panne de la carte.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (ID carte en double - appel répar)	Au moins deux contrôleurs possèdent le même ID d'emplacement.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (Erreur contr interf usager - appel répar)	Le contrôleur présente une erreur inconnue.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (Erreur bus can - appel répar)	Perte de communication entre les cartes.
E54	USB ERROR (Erreur USB)	Perte de la connexion USB pendant une mise à jour.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (Carte interface système 2 manquante - appel répar)	Perte de connexion à la carte CIS 2 ou panne de la carte.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Erreur config type energie)	La friteuse est configurée pour le mauvais type d'énergie.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF OR XXXC (Bac cuis ne chauffe pas - vérif source énergie - XXXF ou XXXC)	Le bac de cuisson ne chauffe pas correctement.
E63	RATE OF RISE (Durée montée)	Une erreur de durée de montée s'est produite lors d'un test de remontée.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Échec carte interface filtrage - filtrage et sys appoint désactivé - appel répar)	Perte de connexion de la carte d'interface de filtrage ou panne de la carte.
E65	CLEAN OIB SENSOR - XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (Nettoyer capteur OIB - XXX F ou XXX C - appel répar)	Gaz - Le capteur de retour d'huile ne détecte pas l'huile. Nettoyer la sonde d'huile.
E66	DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC (Robinet de vidange ouvert - XXXF ou XXXC)	Le robinet de vidange est ouvert durant la cuisson.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (Carte interface système non configurée - appel répar)	Le contrôleur est mis en marche alors que la carte CIS n'est pas configurée.

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E68	OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE (Disjoncteur OIB déclenché - appel répar)	Le disjoncteur OIB de la carte VIB s'est déclenché, mais ne s'est pas réinitialisé.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE (Recettes non disponibles - appel répar)	Aucune recette d'aliments n'a été programmée dans le contrôleur. Remplacer le contrôleur par un contrôleur programmé en usine.
E70	OQS TEMP HIGH (Haute temp. OQS)	La température de l'huile est trop élevée pour une mesure valide de l'OQS. Filtrer à une température entre 149 °C (300 °F) et 191 °C (375 °F).
E71	OQS TEMP LOW (Basse temp. OQS)	La température de l'huile est trop basse pour une mesure valide de l'OQS. Filtrer à une température entre 149 °C (300 °F) et 191 °C (375 °F).
E72	TPM RANGE LOW (Plage basse TPM)	Le TPM est trop bas pour une mesure valide de l'OQS. Cela peut aussi se produire avec de l'huile fraîche. Un type d'huile incorrect peut être sélectionné dans le menu de configuration. Le capteur pourrait ne pas être étalonné pour le type d'huile. Se reporter au tableau des types d'huile du document d'instructions 8197316. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (Plage élevée TPM)	Le TPM est trop élevé pour une mesure valide de l'OQS. Mettre l'huile au rebut.
E74	OQS ERROR (Erreur OQS)	L'OQS présente une erreur interne. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E75	OQS AIR ERROR (Erreur air OQS)	L'OQS détecte de l'air dans l'huile. Vérifier les joints toriques et vérifier/serrer la crépine du pré-filtre afin de s'assurer qu'il n'y a pas d'air qui pénètre dans le capteur OQS. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E76	OQS ERROR (Erreur OQS)	Le capteur OQS présente une erreur de communication. Vérifier les connexions du capteur OQS. Mettre la batterie de friteuse entière hors circuit et en circuit à nouveau. Si le problème persiste, appeler le FAS.
E81	SAFE MODE FAILURE ERROR (Panne mode sécuritaire)	Le système a détecté que la friteuse ne chauffe pas correctement en raison du niveau d'huile bas. S'assurer que la friteuse contient de l'huile au moins jusqu'à la ligne de niveau inférieure. Sinon, ajouter de l'huile jusqu'à la ligne de niveau inférieure. Si le problème persiste, appeler le FAS.

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

Problème	Mesures correctives
Aucun résultat de TPM affiché.	<p>Vérifier les éléments suivants et exécuter un autre filtrage OQS.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 de filtrage et s'assurer qu'ils sont tous deux présents et qu'ils ne sont pas fissurés ou usés. Les remplacer, le cas échéant. • 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.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE FILTERQUICK^{MC} easyTouch^{MD} FQE60U

ANNEXE A : INSTRUCTIONS POUR RÉSERVOIR D'HUILE

A.1.1 Systèmes de réservoir d'huile

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

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

Les friteuses FilterQuick^{MC} easyTouch FQE60U, équipées pour l'utilisation des systèmes à réservoir d'huile disposent d'un bidon intégré d'huile fraîche qui peut être fourni par le fournisseur d'huile en vrac. Pour les batteries de friteuses avec au moins deux bacs, enlever le bouchon et insérer le raccord standard dans le bidon avec le bouchon métallique reposant sur la lèvre du bidon. L'huile est pompée dans le bidon et hors du bidon ou des réservoirs latéraux pour les friteuses à un bac par le même raccord (voir la Figure 3).



Figure 3

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



Figure 1

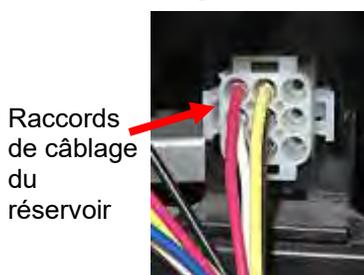


Figure 2



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

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

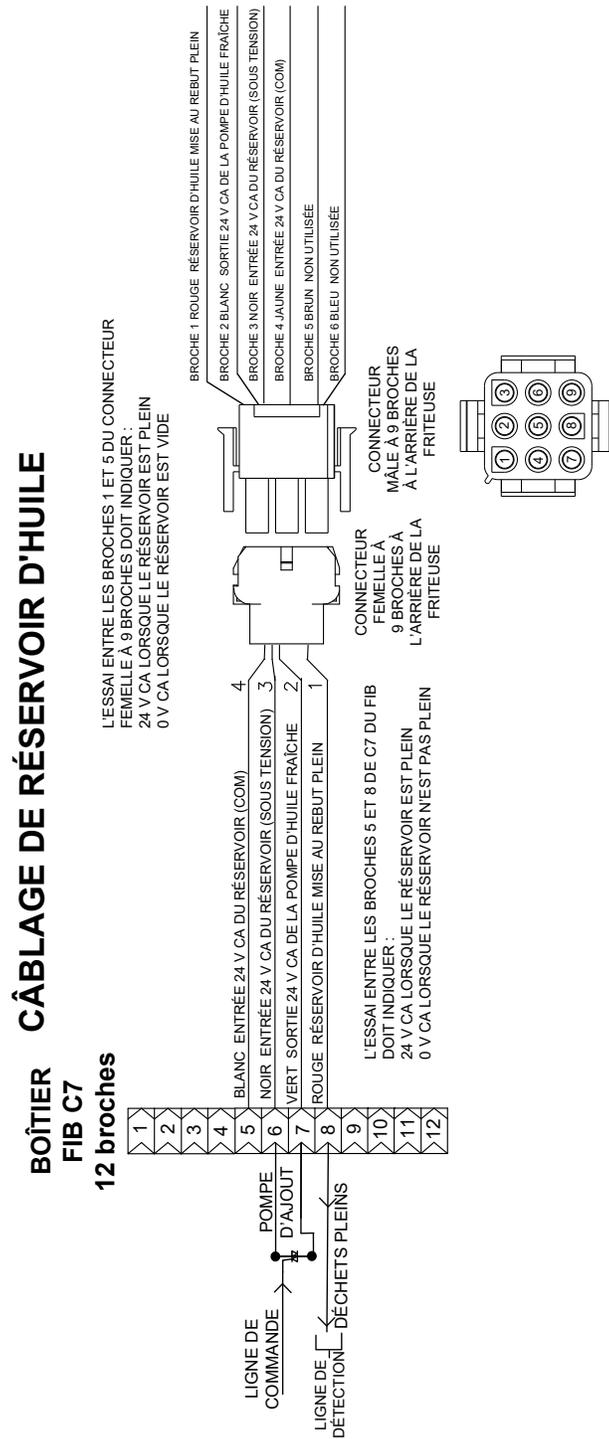
REMARQUE : Ne pas TROP remplir le bidon ou le réservoir latéral.

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



Figure 4

A. 1.2 Câblage de réservoir d'huile



⚠ AVERTISSEMENT

La friteuse FilterQuick^{MC} easyTouch fonctionne SEULEMENT avec des systèmes de réservoir d'huile qui disposent d'interrupteur à flotteur à trois pôles. Si l'interrupteur de flotteur est l'ancien interrupteur à deux pôles, appeler le fournisseur de réservoir d'huile. Ces interrupteurs à flotteur ont une polarité spécifique et pourraient court-circuiter à la terre et endommager une carte FIB.



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

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**