

FilterQuick Intuition®

Friteuses électriques MIE14 et FQIE30U LOV™

Manuel d'installation, d'utilisation et de maintenance

Ce manuel est mis à jour dès que de nouvelles informations et de nouveaux modèles sont disponibles. Visitez notre site Web pour consulter la dernière version du manuel.

Ce chapitre relatif à l'appareil doit être inséré dans la section Friteuse du *manuel de l'appareil* des friteuses MIE14, le cas échéant.



ATTENTION

**LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION
DE LA FRITEUSE.**

**Lire attentivement ce manuel, afin de vous
familiariser avec l'appareil avant de le brancher à
l'alimentation électrique.**

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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



Référence : FRY_IOM_8197944FC 07/2026

Canadien Français / French Canadian

Instructions d'origine traduction

MISE EN GARDE

SI, PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET APPAREIL DE RESTAURATION FRYMASTER AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECONDITIONNÉE **NON MODIFIÉE** ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER OU DE L'UN DE SES AGENTS AGRÉÉS, OU SI LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE PAR RAPPORT À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, LA PRÉSENTE GARANTIE SERA ANNULÉE. PAR AILLEURS, FRYMASTER ET SES FILIALES NE SAURAIENT ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES DES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU FRAIS ENCOURUS PAR LE CLIENT QUI RÉSULTERAIENT, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU EN PARTIE, DE L'INSTALLATION D'UNE PIÈCE MODIFIÉE OU D'UNE PIÈCE FOURNIE PAR UN AGENT NON AGRÉÉ.

MISE EN GARDE

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel, et ne doit être utilisé que par un personnel qualifié. L'installation, la maintenance et les réparations doivent être effectuées par un technicien agréé Frymaster (FAS) ou par un autre professionnel qualifié. Une installation, une maintenance ou une réparation réalisées par un personnel non qualifié peut entraîner l'annulation de la garantie du fabricant. Consulter le chapitre 1 de ce manuel pour les définitions du personnel qualifié.

MISE EN GARDE

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations nationales et locales en vigueur dans le pays ou la région où il est installé. Consulter les **EXIGENCES DU CODE NATIONAL** au chapitre 2 de ce manuel pour plus de détails.

AVIS À NOS CLIENTS AUX ÉTATS-UNIS

Cet appareil doit être installé conformément au code de base de plomberie de la Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et au Manuel d'hygiène alimentaire de la Food and Drug Administration des États-Unis.

AVERTISSEMENT

Une installation, un réglage, un entretien ou une maintenance incorrects, ainsi que des modifications non autorisées, peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

DANGER

Lors de son installation, cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, au code canadien de l'électricité, CSA C22.2, ou au code national approprié du pays dans lequel il est installé.

AVERTISSEMENT

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

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES D'APPAREILS ÉQUIPÉS D'ÉCRANS DE COMMANDE TACTILES

États-Unis

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et 2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable. Bien que cet appareil soit certifié comme un appareil de classe A, il a été démontré qu'il est conforme avec les limites fixées pour la classe B.

CANADA

Cet appareil numérique ne dépasse pas les limites fixées pour les appareils de classe A et B en matière d'émissions parasites radioélectriques, conformément à la norme ICES-003 du ministère des Communications canadien.

Cet appareil numérique ne dépasse pas les limites fixées pour les appareils de classe A et B en matière d'émissions parasites radioélectriques, conformément à la norme NMB-003 du ministère des Communications canadien.

MISE EN GARDE

Cet appareil est destiné à un usage commercial, par exemple dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et dans des entreprises commerciales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais il n'est pas conçu pour la production en série et en continu d'aliments.

DANGER

Le rebord avant de cet appareil n'est pas une marche ! Ne vous tenez pas debout sur l'appareil. Des blessures graves peuvent résulter de glissades ou de contacts avec l'huile chaude.

MISE EN GARDE

Les schémas et photographies utilisés dans ce manuel sont destinés à illustrer les procédures techniques, opérationnelles et de nettoyage et peuvent ne pas correspondre aux procédures opérationnelles mises en place par la direction de l'établissement.

DANGER

Le panier à résidus des friteuses équipées d'un système de filtration doit être vidé dans un récipient ignifugé à la fin de chaque journée. Certaines particules alimentaires peuvent s'enflammer spontanément lorsqu'elles sont imprégnées de matière grasse.

AVERTISSEMENT

Ne pas frapper les paniers de friture, ni aucun ustensile, sur la bande de jonction de la friteuse. Cette bande sert à sceller la jonction entre les cuves de friture. Frapper les paniers sur la bande pour déloger la graisse risque de la déformer, ce qui nuira à son ajustement. Elle est conçue pour un ajustement parfait et ne doit être retirée que pour le nettoyage.

DANGER

Des moyens appropriés doivent être prévus pour limiter le mouvement de l'appareil par rapport à la gaine électrique et empêcher toute contrainte sur cette dernière. Un kit de retenue est fourni avec la friteuse. Si vous n'avez pas reçu le kit de retenue, contactez votre fournisseur de matériel de restauration (FMR).

 DANGER

Cette friteuse dispose d'un cordon d'alimentation (triphase) pour chaque cuve. Les appareils McDonald's peuvent être équipés d'un cordon supplémentaire de 120 V pour les écrans de commande. Avant tout déplacement, essai, entretien ou réparation de la friteuse Frymaster, débrancher TOUS les cordons d'alimentation des prises électriques.

 DANGER

N'introduire aucun objet dans les systèmes d'évacuation. La fermeture des actionneurs peut entraîner des dommages ou des blessures.

 AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 16 ans, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité lors de l'utilisation de l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.

 DANGER

Cet appareil doit être raccordé à une alimentation électrique de même tension et de même phase que celles spécifiées sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de la porte de l'appareil.

 AVERTISSEMENT

Faire preuve de prudence et porter un équipement de sécurité approprié pour éviter tout contact avec l'huile chaude ou les surfaces susceptibles de provoquer des brûlures graves ou des blessures.

 DANGER

Ne pas pulvériser d'aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

 DANGER

Aucun élément structurel de la friteuse ne doit être modifié ni retiré en vue de faciliter son installation sous une hotte. Vous avez des questions ? Appelez le service d'assistance Frymaster au 1-800-551-8633.

 AVERTISSEMENT

NE JAMAIS vidanger l'eau bouillante ou la solution de nettoyage dans une unité d'élimination des graisses (SDU), un système de filtration intégré, un appareil de filtration portable ou un capteur de qualité de l'huile (OQS). Ces dispositifs ne sont pas conçus à cet effet, ils risquent d'être endommagés par la solution, ce qui entraînerait l'annulation de la garantie.

 DANGER

Avant tout déplacement, essai, entretien ou réparation de la friteuse Frymaster, débrancher TOUS les cordons d'alimentation des prises électriques.

MISE EN GARDE

Aucune garantie n'est fournie pour les friteuses Frymaster utilisées dans une installation mobile, une installation maritime ou un stand de restauration. La garantie ne s'applique qu'aux friteuses installées conformément aux procédures décrites dans ce manuel. Pour garantir des performances optimales, il convient d'éviter d'utiliser cette friteuse dans une installation mobile, une installation maritime ou un stand de restauration.



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de jet d'eau pour nettoyer cet appareil.



AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé par Frymaster, ou une personne possédant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.



AVERTISSEMENT

L'utilisation, l'installation et l'entretien de ce produit peuvent vous exposer à des substances chimiques, notamment le bisphénol A (BPA), la laine de verre ou les fibres céramiques, et la silice cristalline, reconnues par l'État de Californie comme cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques. Pour plus d'informations, consulter le site www.P65Warnings.ca.gov.



AVERTISSEMENT

Ne laisser pas la friteuse sans surveillance pendant son utilisation.



AVERTISSEMENT

Faire preuve de prudence lorsque des aliments humides ou de l'eau tombent dans l'huile chaude. Cela peut provoquer des projections d'huile susceptibles d'entraîner de graves brûlures.



AVERTISSEMENT

Ne pas trop remplir la cuve pour éviter les débordements d'huile chaude qui pourraient provoquer de graves brûlures, des glissades et des chutes.



AVERTISSEMENT

Faire preuve de prudence et porter un équipement de protection adapté lorsque de l'huile est versée dans la friteuse, afin d'éviter les projections d'huile chaude, qui peuvent provoquer de graves brûlures.



AVERTISSEMENT

Faire preuve de prudence lorsque de grandes quantités d'aliments sont plongées dans l'huile chaude. Cela peut provoquer un bouillonnement intense et un débordement susceptible de causer des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

L'ouverture de la vanne de vidange entraîne l'évacuation du contenu chaud de la friteuse, susceptible de provoquer des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

Faire preuve de prudence à proximité de la friteuse. La présence de liquides ou d'huile peut entraîner des risques de glissade et de chute. Les glissades ou le contact avec l'huile ou les liquides peuvent entraîner des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte, la prise électrique de la ligne de 120 volts qui alimente la hotte doit être complètement insérée et verrouillée dans la prise (le cas échéant).

MISE EN GARDE

Le niveau de pression acoustique pondéré de l'appareil est inférieur à 70 dB.

⚠ DANGER

Cet appareil doit être raccordé à l'alimentation électrique au moyen de câbles flexibles assurant une liaison équipotentielle, de sorte que la friteuse puisse être déplacée dans la direction souhaitée, sur une distance au moins égale à la dimension de la friteuse dans le sens du déplacement, majorée de 500 mm, sans que les câbles flexibles soient tendus ou soumis à une contrainte.

MISE EN GARDE

Les instructions de ce manuel relatives à l'utilisation d'un système de remplissage et de vidange d'huile en vrac concernent spécifiquement un système d'huile en vrac. Elles peuvent ne pas s'appliquer à d'autres systèmes d'huile en vrac.

⚠ AVERTISSEMENT

Le capteur de qualité d'huile (OQS) peut être endommagé par les éléments suivants :

1. Un montage incorrect du bac de filtration peut entraîner la présence de Magnesol ou d'autres poudres filtrantes sous le filtre en papier.
2. Non-utilisation de filtre en papier ou en tissu.
3. Filtres en papier ou en tissu déchirés.
4. Circulation d'eau, d'une solution de nettoyage à haute température ou d'autres produits nettoyants à travers le capteur OQS.
5. Nettoyage du capteur à haute pression.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Faire preuve de prudence lorsque de l'huile usagée, dont le point d'éclair peut être abaissé, est chauffée à haute température, afin d'éviter tout risque d'inflammation soudaine de l'huile, susceptible de provoquer des incendies et d'augmenter le risque d'ébullition brusque.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas remplir excessivement la cuve, ce qui pourrait entraîner un débordement susceptible de provoquer une glissade ou une chute. Les glissades ou le contact avec l'huile ou les liquides peuvent entraîner des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

Faire preuve de prudence lors de la filtration ou de la vidange d'huile dans le bac de filtration, vérifier que celui-ci n'est pas trop rempli, ce qui pourrait provoquer un débordement et entraîner des glissades et des chutes. Les glissades ou le contact avec l'huile ou les liquides peuvent entraîner des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas sous-remplir la cuve. Un remplissage insuffisant de la cuve peut générer une chaleur excessive qui pourrait provoquer une évaporation instantanée de l'huile, ce qui pourrait entraîner un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne placer aucun objet sur cet appareil ni contre celui-ci.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne modifier pas cet appareil.

Table des matières

Chapitre 1	Introduction 1-1
Chapitre 2	Instructions d'Installation 2-1
Chapitre 3	Instructions d'utilisation 3-1
Chapitre 4	Maintenance préventive 4-1
Chapitre 5	Dépannage par l'opérateur 5-1
Annexe A	Instructions de raccordement et d'installation du système d'huile en vrac..... A-1

FRITEUSES ÉLECTRIQUES FILTERQUICK INTUITION™

MIE14/FQIE30

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

REMARQUE : avant la première utilisation des friteuses Frymaster FilterQuick Intuition™ MIE14/FQIE30, une mise en service, une démonstration et une formation sont nécessaires.

1.1 Généralités

Lire attentivement les instructions de ce manuel avant d'utiliser cet appareil. Ce manuel couvre toutes les configurations des friteuses MIE14/FQIE30. Les modèles MIG30/FQIG30 sont équipés de systèmes de filtration intégrés. La plupart des pièces sont communes aux friteuses de cette gamme de friteuses MIE14/FQIE30.

Les friteuses MIE14/FQIE30 sont dotées d'une cuve à faible volume d'huile, d'un système de remplissage automatique, d'une filtration automatique et d'un écran de commande tactile. Elles sont dotées d'un grand orifice d'évacuation qui permet d'évacuer les résidus dans le bac de filtration. Les friteuses MIE14/FQIE30 sont contrôlées par un écran de commande tactile easyTouch® Intuition. Elles sont disponibles avec cuve unique ou divisée en compartiments, et peuvent être achetées en batteries comprenant jusqu'à cinq cuves.

Chaque cuve est équipée d'une sonde pour un contrôle précis de la température.

Les friteuses MIE14/FQIE30 sont livrées entièrement assemblées. Toutes les friteuses sont livrées avec un ensemble d'accessoires standard. Chaque friteuse est réglée, soumise à des essais et inspectée en usine avant d'être emballée pour l'expédition.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par un personnel qualifié, tel que défini dans la rubrique 1.6.

1.2 Informations de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les instructions de ce manuel.

Ce manuel comprend des remarques dans des encadrés à double bordure, similaires à ceux qui suivent.

ATTENTION

Les encadrés **ATTENTION** contiennent des informations sur les actions ou les conditions ***susceptibles de provoquer ou d'entraîner un dysfonctionnement du système.***

AVERTISSEMENT

Les encadrés **AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur les actions ou les conditions ***susceptibles d'endommager le système*** et de provoquer un dysfonctionnement.

DANGER

Les encadrés **DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions ***susceptibles de causer ou d'entraîner des blessures***, et d'endommager le système ou de provoquer un dysfonctionnement.

Les friteuses MIE14/FQIE30 comprennent un thermostat de sécurité qui coupe l'alimentation des éléments chauffants en cas de défaillance des contrôles de température.

L'écran est alimenté par une batterie au lithium non amovible. Toute tentative de retrait ou de remplacement de la batterie peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion.



ATTENTION

La batterie peut exploser en cas de manipulation incorrecte. Ne pas la recharger, la démonter ni la jeter au feu.

1.3 Informations relatives aux écrans de commande tactiles

Cet appareil a été soumis à des essais et déclaré conforme aux limites applicables aux appareils numériques de classe A, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Bien que cet appareil soit certifié comme un appareil de classe A, il a été démontré qu'il est conforme avec les limites fixées pour la classe B. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles lorsque l'appareil est utilisé dans un environnement commercial. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence, et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles avec les communications radio. Le fonctionnement de cet appareil dans une zone résidentielle est susceptible de provoquer des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur sera tenu de corriger ces interférences à ses propres frais.

L'utilisateur est averti que toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité pourrait annuler son droit d'utiliser l'appareil.

Si nécessaire, l'utilisateur est invité à consulter le revendeur ou un technicien radio et télévision qualifié pour obtenir des conseils supplémentaires.

L'utilisateur pourra trouver utile la brochure suivante, préparée par la Commission fédérale des communications : « L'identification et la résolution du brouillage de la télé et de la radio ». Cette brochure est disponible auprès de : US Government Printing Office, Washington, DC 20402, sous la référence 004-000-00345-4.

1.4 Informations spécifiques pour la Communauté européenne (CE)

La Communauté européenne (CE) a établi certaines normes spécifiques concernant les appareils de ce type. En cas de conflit entre les normes CE et les normes non CE, les informations ou instructions concernées sont identifiées au moyen de cases ombrées.

CE Standard

Example of box used to distinguish CE and Non-CE specific information.

1.5 Personnel d'installation, de maintenance et opérateur

Les informations relatives au fonctionnement des appareils Frymaster ont été préparées exclusivement à l'intention du personnel qualifié ou autorisé, tel que défini dans la rubrique 1.6. **L'installation et la maintenance des appareils Frymaster doivent être effectuées par un technicien qualifié, certifié, agréé ou autorisé, tel que défini dans la rubrique 1.6.**

1.6 Définitions

OPÉRATEUR QUALIFIÉ OU AUTORISÉ

L'opérateur qualifié/autorisé a lu attentivement les informations contenues dans ce manuel et s'est familiarisé avec les fonctions de l'appareil, ou a déjà une expérience de l'utilisation de l'appareil décrit dans ce manuel.

TECHNICIEN D'INSTALLATION QUALIFIÉ

Le personnel d'installation qualifié comprend les personnes physiques, entreprises, sociétés ou compagnies qui, en personne ou par l'intermédiaire d'un représentant, sont spécialisées dans l'installation d'appareils électriques et en sont responsables. Le personnel qualifié doit posséder une expérience dans ce domaine, connaître toutes les précautions électriques à prendre et respecter toutes les exigences des codes nationaux et locaux applicables.

PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ

Le personnel de maintenance qualifié comprend les personnes connaissant bien les appareils Frymaster et ayant été autorisées par Frymaster, LLC. à effectuer la maintenance de l'appareil. Tout le personnel de maintenance agréé doit être muni des manuels de maintenance et des pièces détachées, et disposer d'un stock minimal de pièces pour les appareils Frymaster. Une liste d'agents de maintenance agréés par le fabricant (FAS) est disponible sur le site Web de Frymaster : www.frymaster.com. ***Ne pas faire appel à un personnel de maintenance qualifié annulera la garantie de Frymaster sur votre appareil.***

1.7 Procédure de réclamation pour dommages liés à l'expédition

Que faire si votre appareil vous parvient endommagé :

Cet appareil été soigneusement inspecté et emballé par un personnel qualifié avant de quitter l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité de la livraison de l'appareil en bon état dès sa prise en charge.

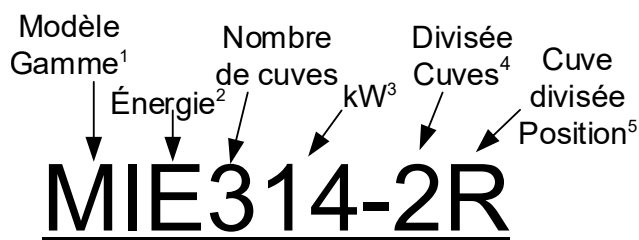
Que faire si votre appareil vous parvient endommagé :

- 1. Formuler immédiatement une réclamation**, quelle que soit l'étendue des dommages.
- 2. Inspecter et consigner toute perte ou tout dommage visible** et vérifier que ces informations sont notées sur la facture ou le récépissé de transport et signées par le livreur.
- 3. Toute perte ou tout dommage** non apparent qui n'a été remarqué qu'au déballage de l'appareil doit être **immédiatement** consigné et signalé à la société de transport ou au transporteur dès sa découverte. Toute réclamation pour dommages non apparents doit être soumise dans les 5 jours à compter de la date de livraison. Conserver le conteneur d'expédition pour inspection.

<i>Frymaster DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES OU DE PERTES SURVENUS LORS DU TRANSPORT.</i>

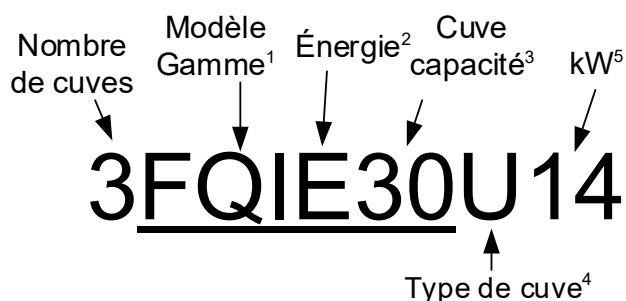
1.8 Lecture des numéros de modèle

Numéros de modèle McDonald's Intuition™



- 1 = MI-Intuition de McDonald
- 2 = E-Électrique
- 3 = Kilowatts -14, 17 kW
- 4 = Nombre de cuves divisées
- 5 = Position des cuves divisées R = Droite, L = Gauche)

Numéros de modèle FilterQuick Intuition™



- 1 = QI – FilterQuick Intuition
- 2 = E-Électrique
- 3 = 30 lb
- 4 = U pour cuve ouverte
- 5 = Kilowatts -14, 17, 22 kW

1.9 Informations relatives à la maintenance

Pour toute maintenance ou réparation non courante, ou pour obtenir des informations sur la maintenance, contacter l'agent local de maintenance agréé par Frymaster (FAS). Pour vous aider rapidement, l'agent de maintenance agréé (FAS) ou le représentant du service après-vente a besoin de certaines informations concernant votre appareil. La plupart de ces informations figurent sur une plaque signalétique apposée à l'intérieur de la porte de la friteuse. Les références des pièces se trouvent dans le manuel des pièces détachées. Les commandes de pièces peuvent être passées directement auprès de l'agent de maintenance ou de votre distributeur local. Une liste d'agents de maintenance agréés par le fabricant (FAS) est disponible sur le site Web de Frymaster : www.frymaster.com. Si vous n'avez pas accès à cette liste, veuillez contacter le service après-vente de Frymaster par téléphone au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711 ou par courriel à l'adresse : fryservice@welbilt.com.

Vous pouvez obtenir des informations sur la maintenance en contactant votre agent agréé/distributeur local. Pour demander un service de maintenance, vous pouvez aussi contacter le service après-vente de Frymaster par téléphone au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711 ou par courriel à l'adresse : fryservice@welbilt.com. Pour toute demande de service de maintenance ou commande de pièces, veuillez préparer les informations suivantes :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Tension _____

Nature du problème _____

Outre le numéro de modèle et le numéro de série, il vous sera demandé de décrire la nature du problème et de rassembler toute autre information que vous jugez utile pour le résoudre.

**CONSERVER CE MANUEL DANS UN ENDROIT SÛR POUR TOUTE
CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

FRITEUSES ÉLECTRIQUES FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Retirer la friteuse de la palette.

Les équerres métalliques (voir Figure 1) qui maintiennent la friteuse sur la palette doivent être retirées.

L'insert métallique dans la palette sert de guide aux roues de la friteuse, garantissant que le boîtier SCB ne heurte pas la palette lors du déplacement de la friteuse (voir Figure 2).

Le boîtier SCB de la friteuse est protégé par un guide de palette spécial (voir figures 2 et 3).

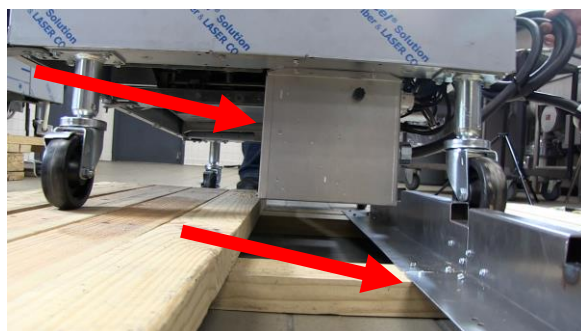


Figure 2

Les roulettes arrière des friteuses Intuition sont poussées contre le guide métallique. Cela garantit que le boîtier SCB se trouve au-dessus de la partie la plus basse de la palette lorsque la friteuse est poussée (voir figure 3).

Si la source d'alimentation de la friteuse est supérieure à 120 volt



Figure 4

s CA, le boîtier SCB, qui se trouve derrière le JIB et sous le moteur du filtre (voir figure 4), doit être ouvert et le cavalier sur le variateur de fréquence (entouré sur la figure 5) doit être retiré. **REMARQUE : SI LA TENSION EST DE 200 V ET PLUS, VÉRIFIER QUE LE CAVALIER N'EST PAS INSTALLÉ ! REMARQUE : si le cavalier n'est PAS retiré pour la haute tension (200 V-250 V), le variateur de fréquence sera définitivement endommagé !**



Figure 1

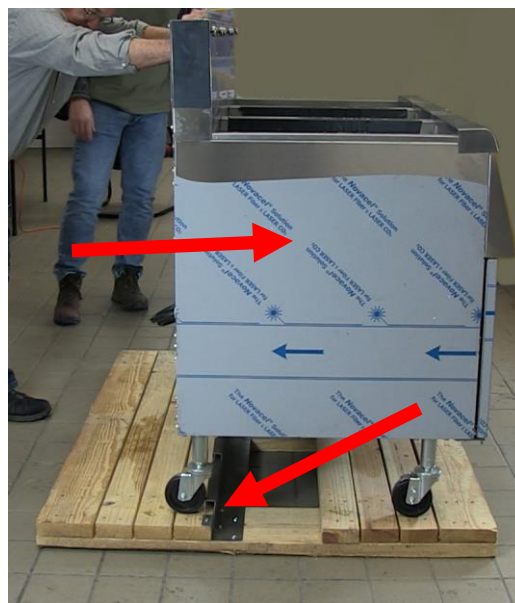


Figure 3



Figure 5

2.2 Exigences générales d'installation

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

L'installation et la maintenance des appareils Frymaster doivent être effectuées par un personnel qualifié, agréé ou autorisé, tel que défini dans la rubrique 1.6 de ce manuel.

Ne pas recourir à un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, agréé ou autorisé (tel que défini dans la rubrique 1.6 de ce manuel) pour installer cet appareil ou en effectuer la maintenance annulera la garantie Frymaster et peut entraîner des blessures ou des dommages.

En cas de conflit entre les instructions et les informations contenues dans ce manuel, et les codes ou réglementations locaux ou nationaux, l'installation et l'utilisation doivent être conformes aux codes ou réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

Un service de maintenance peut être demandé en contactant l'agent local agréé par Frymaster.

DANGER

Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse avec cuve d'huile chaude ouverte à proximité d'une flamme nue de quelque nature que ce soit, y compris celles des grils et des cuisinières.

MISE EN GARDE

Toutes les friteuses livrées sans cordons d'alimentation ni prises fournis par le fabricant doivent être raccordées par câblage fixe inséré dans une gaine flexible au bornier situé à l'arrière de la friteuse. Ces friteuses doivent être raccordées conformément aux spécifications NEC. Les unités raccordées par câblage fixe doivent inclure l'installation de dispositifs de retenue.

DANGER

Des moyens appropriés doivent être prévus pour limiter le mouvement de l'appareil par rapport à la gaine électrique et empêcher toute contrainte sur cette dernière. Un kit de retenue est fourni avec la friteuse. Si vous n'avez pas reçu le kit de retenue, contactez votre agent de maintenance local (FAS) agréé par Frymaster.

MISE EN GARDE

Si cet appareil est raccordé directement à l'alimentation électrique, un dispositif de déconnexion de l'alimentation, avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm entre tous les pôles, doit être intégré au câblage fixe.

MISE EN GARDE

Cet appareil doit être positionné de manière à ce que la prise soit accessible, sauf si un autre moyen de déconnexion de l'alimentation électrique (par exemple, un disjoncteur) est prévu.

MISE EN GARDE

Si cet appareil est raccordé de manière permanente avec un câblage fixe, il doit être raccordé au moyen de fils de cuivre supportant une température nominale d'au moins 167 °F (75 °C).

MISE EN GARDE

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un agent de maintenance agréé par Frymaster, ou une personne possédant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.

DANGER

Cet appareil doit être raccordé à une alimentation électrique de même tension et de même phase que celles spécifiées sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de la porte de l'appareil.

DANGER

Tous les raccordements électriques de cet appareil doivent être effectués conformément au(x) schéma(s) de câblage fourni(s) avec l'appareil. Lors de l'installation ou de la maintenance de cet appareil, se référer au(x) schéma(s) de câblage fourni(s).

DANGER

Ne pas fixer de tablier égouttoir sur une seule friteuse. La friteuse risque de devenir instable, de se renverser et de provoquer des blessures. La zone autour de l'appareil doit être maintenue en permanence dégagée et exempte de matériaux combustibles.

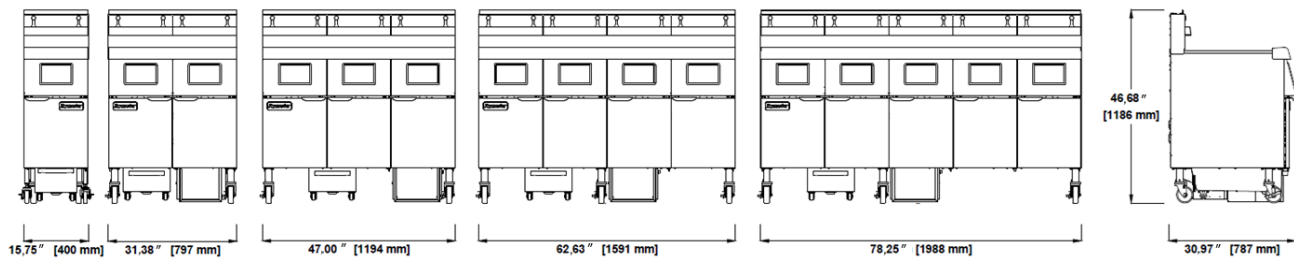
En cas de panne de courant, la ou les friteuses s'éteignent automatiquement. Si cela se produit, mettre l'interrupteur d'alimentation en position OFF (éteint). Ne pas essayer d'allumer la ou les friteuses tant que le courant n'est pas rétabli.

Cet appareil doit être maintenu à l'écart de tout matériau combustible, sauf s'il est installé sur un sol combustible.

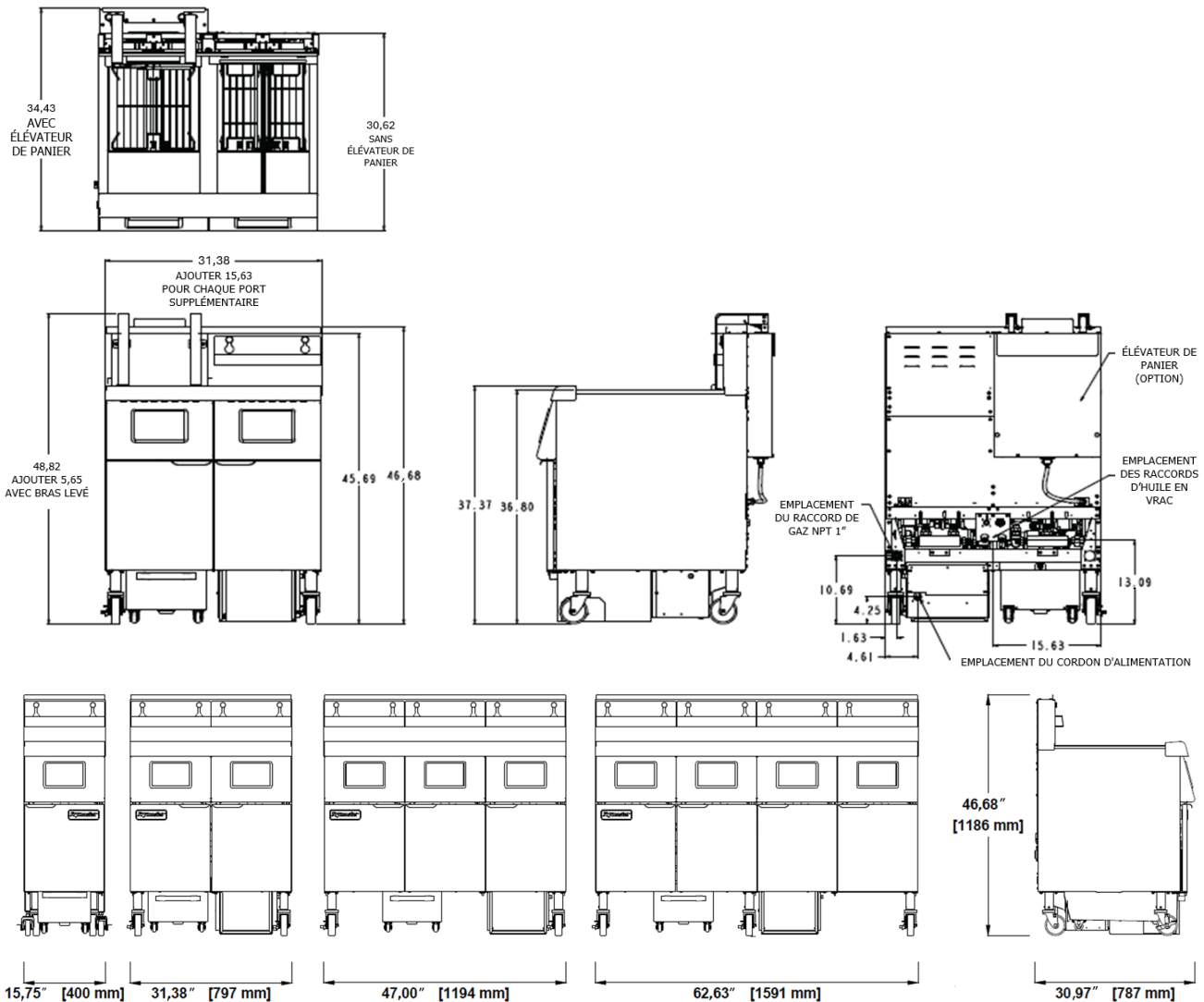
2.2.1 Dimensions

Modèle	Capacité par cuve	Dimensions totales en pouces (cm)		
		Largeur	Profondeur	Hauteur
1FQIE30U/MIE114U	30 lb (15 litres) cuve 16 lb (8 litres) compartiment	16,63" (42,3 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
2FQIE30U/MIE214U	30 lb (15 litres) cuve 16 lb (8 litres) compartiment	31,38" (79,7 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
3FQIG30U/MIE314U	30 lb (15 litres) cuve 16 lb (8 litres) compartiment	47,1" (119,6 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
4FQIG30U/MIE4140U	30 lb (15 litres) cuve 16 lb (8 litres) compartiment	62,63" (159,1 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
MIE5140U	30 lb (15 litres) cuve 16 lb (8 litres) compartiment	78,25" (198,8 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)

2.2.1.1 Dimensions McDonald's



2.2.1.2 Dimensions FilterQuick (non McDonald's)



2.2.2 Dégagement et ventilation

Le dégagement par rapport à un élément combustible doit être de 6 pouces (15 cm) de chaque côté et à l'arrière. Un dégagement minimal de 24 pouces (61 cm) doit être prévu à l'avant de l'appareil pour sa maintenance et son utilisation.



AVERTISSEMENT

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



DANGER

Aucun élément structurel de la friteuse ne doit être modifié ni retiré en vue de faciliter son installation sous une hotte. Vous avez des questions ? Appelez le service d'assistance Frymaster au 1-800-551-8633.

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

Le système de conduits, la hotte et les filtres doivent être nettoyés régulièrement et maintenus exempts de graisse conformément à la norme NFPA n° 96.

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

2.2.3 Exigences relatives à l'électricité

2.2.3.1 Exigences de mise à la terre

Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre conformément à tous les codes nationaux et locaux applicables et, le cas échéant, aux normes CE. En l'absence de codes locaux, l'appareil doit être mis à la terre conformément au code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, ou au code canadien de l'électricité, CSA C22.2, selon le cas. Tous les appareils (connectés par cordon ou câblage fixe) doivent être raccordés à un système d'alimentation électrique mis à la terre. Les schémas de câblage sont fournis avec la friteuse. Consulter la plaque signalétique apposée à l'intérieur de la porte de la friteuse pour connaître les tensions appropriées.

La cosse de mise à la terre équipotentielle indiquée par le symbole (à droite) permet à tous les appareils situés au même endroit d'être connectés électriquement, afin de garantir qu'il n'y a pas de différence de potentiel électrique entre les unités, ce qui pourrait être dangereux.



8021852A



DANGER

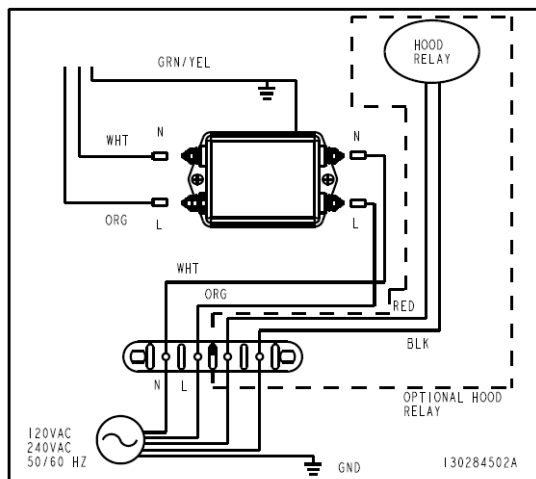
Cet appareil est équipé d'une fiche spéciale (mise à la terre) pour votre protection contre les chocs électriques et doit être branché directement dans une prise de courant correctement mise à la terre. Ne pas couper, retirer ni contourner la broche de mise à la terre de cette fiche !



AVERTISSEMENT

McDonald's uniquement : pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte, la fiche électrique pour 120 volts qui alimente la hotte doit être complètement insérée et verrouillée dans sa prise à broche et manchon.

2.2.3.2 Câblage des bornes de connexion électrique



2.2.4 Exigences australiennes

Installer conformément aux normes AS 5601/AG 601, aux réglementations des autorités locales relatives au gaz, à l'électricité, et à toute autre réglementation légale applicable.

Si des roulettes sont installées, l'installation doit être conforme aux exigences des normes AS5601 et AS1869.

2.3 Exigences relatives à l'alimentation électrique

La prise d'alimentation triphasée de type NEMA L15-60P pour les éléments chauffants, les commandes et le filtre, est conçue pour 60 ampères et 250 V CA. Chaque friteuse doit avoir son propre cordon d'alimentation pour l'élément chauffant, sur un circuit individuel.

La prise d'alimentation triphasée de type NEMA L15-60P pour les éléments chauffants (les commandes et le filtre dans les établissements non McDonald's) est conçue pour 60 ampères et 250 V CA.

McDonald's uniquement : la prise de type L21-20P pour les commandes et le filtre est conçue pour 20 ampères et 120/208 V CA. Le cordon pour les commandes ne fonctionne qu'en 120 V. **NE PAS** brancher à une tension supérieure à 120 V. Chaque friteuse doit avoir son propre cordon d'alimentation pour l'élément chauffant, sur un circuit individuel, ainsi qu'un cordon pour les commandes.

Cet appareil est conforme à la norme EN61000-3-11. Lors du raccordement d'appareils sensibles à la même alimentation triphasée que la friteuse, l'utilisateur doit déterminer, avec le fournisseur d'électricité si nécessaire, qu'une impédance conditionnelle de $0,122 \Omega + 388 \mu H$ par phase et de $0,081 \Omega + 259 \mu H$ pour le neutre est utilisée.

TENSION	PHASE	CÂBLE D'ALIME	DIMENS ION	AWG (mm ²)	AMPÈRES PAR PHASE		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	20

MISE EN GARDE

Si cet appareil est raccordé de manière permanente avec un câblage fixe, il doit être raccordé au moyen de fils de cuivre supportant une température nominale d'au moins 167 °F (75 °C).

DANGER

Cet appareil doit être raccordé à une alimentation électrique de même tension et de même phase que celles spécifiées sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de la porte de l'appareil.

DANGER

Tous les raccordements électriques de cet appareil doivent être effectués conformément au(x) schéma(s) de câblage fourni(s) avec l'appareil. Lors de l'installation ou de la maintenance de cet appareil, se référer au(x) schéma(s) de câblage fourni(s).

2.4 Après l'installation des friteuses au poste de friture

DANGER

Aucun élément structurel de la friteuse ne doit être modifié ni retiré en vue de faciliter son installation sous une hotte. Vous avez des questions ? Appelez le service d'assistance Frymaster au 1-800-551-8633.

1. Après l'installation de la friteuse au poste de friture, poser un niveau à bulle sur la cuve pour vérifier que l'appareil est de niveau, latéralement et de l'avant vers l'arrière.

Pour ajuster le niveau des friteuses, régler les roulettes en veillant à ce que la ou les friteuses soient à la bonne hauteur dans le poste de friture.

La roulette avant droite peut être bloquée par des vis de réglage qu'il peut être nécessaire de desserrer pour la mettre en place. Une fois en place, les vis de réglage des roulettes peuvent être bloquées en plaçant les roulettes parallèlement à l'arrière de la friteuse pour faciliter son déplacement sous la hotte et à l'extérieur de celle-ci pour le nettoyage, et pour que la roulette ne heurte pas le réservoir d'huile.

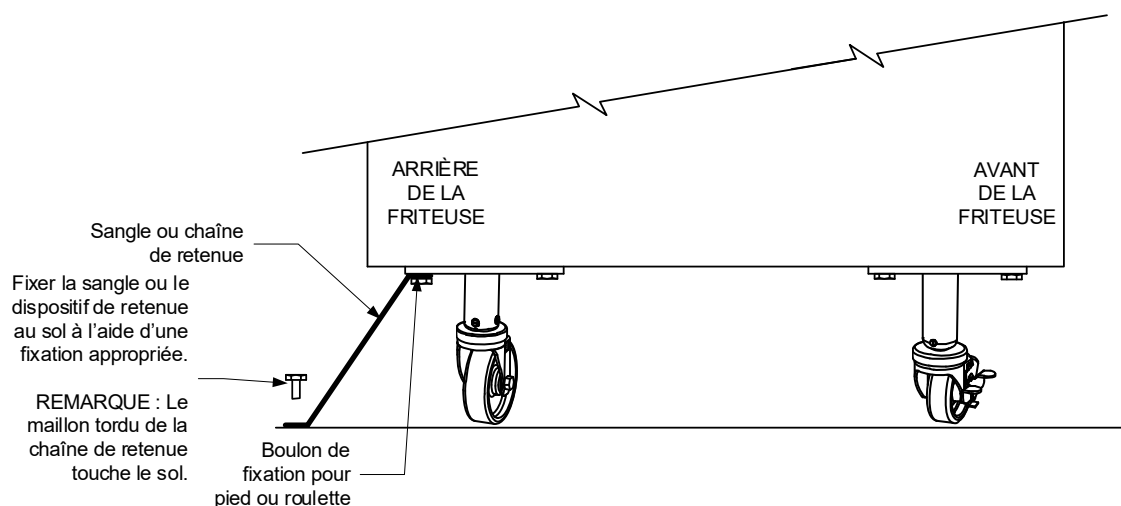
Une fois le niveau de la friteuse réglé, installer les dispositifs de retenue fournis par le fournisseur de matériel de restauration (FMR) pour limiter son mouvement, afin d'éviter toute contrainte sur la gaine ou le câble d'alimentation électrique. Installer les dispositifs de retenue conformément aux instructions fournies. Si les dispositifs de retenue sont détachés pour une opération de maintenance ou autre, ils doivent être rattachés avant la mise en service de la friteuse.

DANGER

Des moyens appropriés doivent être prévus pour limiter le mouvement de l'appareil par rapport à la gaine électrique et empêcher toute contrainte sur cette dernière. Un kit de retenue est fourni avec la friteuse. Si vous n'avez pas reçu le kit de retenue, contactez votre agent de maintenance local (FAS) agréé par Frymaster.

DANGER

L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures. Éviter tout contact. En toutes circonstances, l'huile doit être retirée de la friteuse avant toute tentative de déplacement, afin d'éviter les déversements, les chutes et les brûlures graves. Les friteuses peuvent basculer et causer des blessures si elles ne sont pas fixées dans une position stable.



2. Nettoyer et remplir la ou les cuves jusqu'au repère de niveau d'huile inférieur. (Voir les **procédures d'installation et d'arrêt des appareils** au chapitre 3.)

2.5 Installation du logement du réservoir de remplissage d'huile

Ouvrir la porte de droite et installer le logement du réservoir d'huile de remplissage (JIB/BIB), dont l'apparence peut être différente de celle montrée sur l'illustration, livré dans le paquet d'accessoires avec vis incluses (voir Figure 1). Dans certaines configurations, le logement est optionnel. Installer le pare-éclaboussures du JIB en option pour protéger le fond du JIB (voir Figure 2). Pour les friteuses à graisse végétale, consulter les annexes B et C à la fin de ce manuel pour les instructions d'installation.

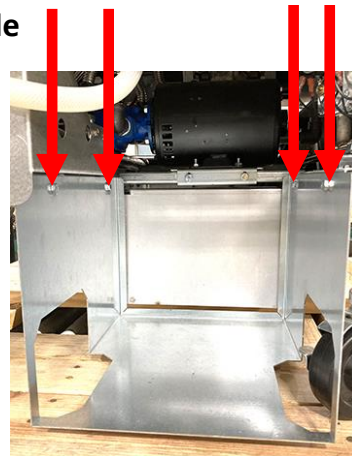


Figure 1

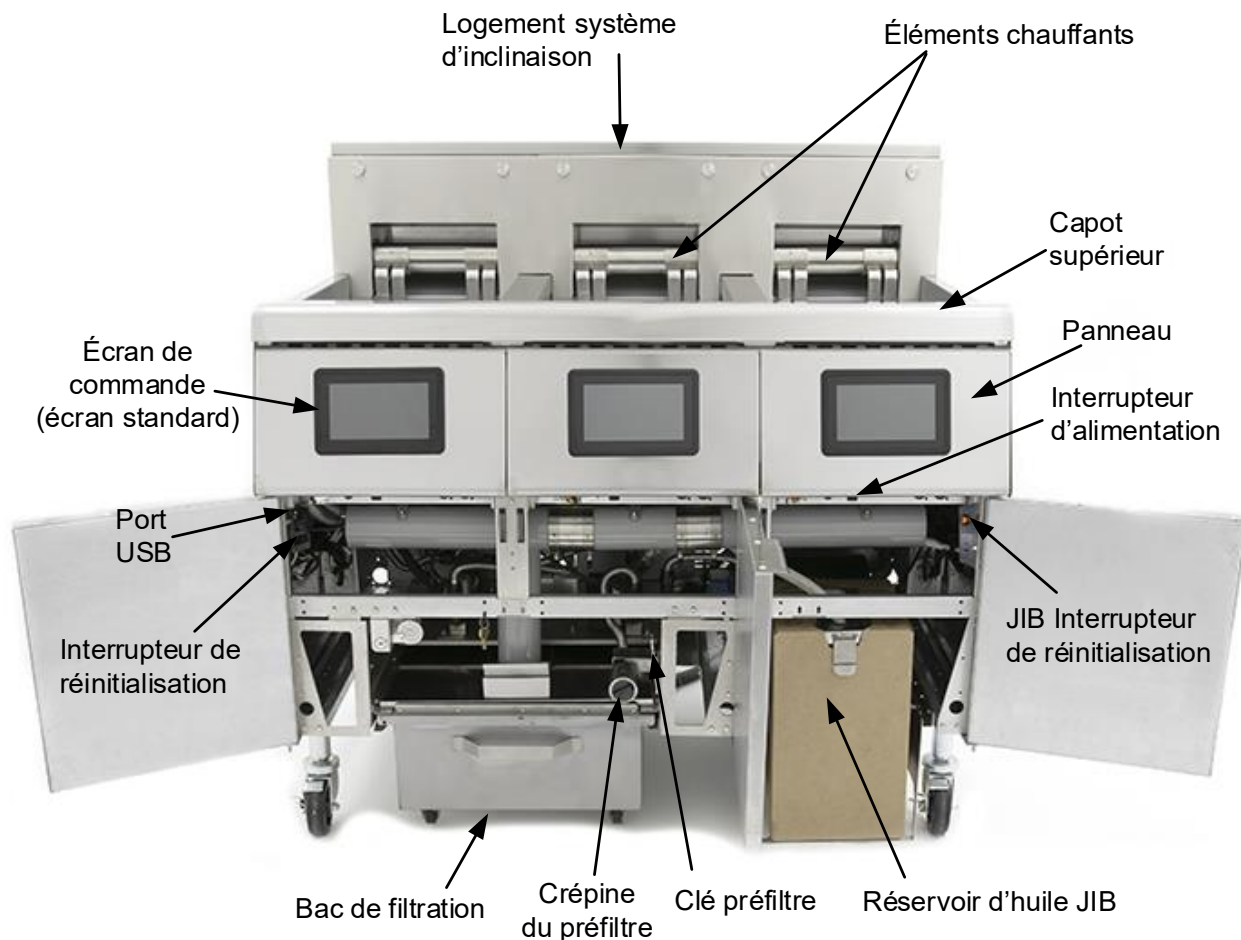


Figure 2

FRITEUSES ÉLECTRIQUES FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CHAPITRE 3 : INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FINDING YOUR WAY AROUND THE INTUITION MIE14/FQIE30U SERIES ELECTRIC FRYER



CONFIGURATION TYPIQUE (ILLUSTRATIONS : MIE314)

REMARQUE : l'apparence de votre friteuse peut différer légèrement de celle qui apparaît dans les illustrations, selon la configuration et la date de fabrication.

3.1 Procédures d'installation et d'arrêt des appareils

AVERTISSEMENT

Le responsable de l'établissement a pour mission de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtration d'huile chaude, notamment les procédures de filtration, de vidange et de nettoyage.

ATTENTION

Avant de mettre la friteuse en marche, vérifier qu'elle est raccordée à l'alimentation et que les écrans de commande sont éteints. Vérifier que les vannes de vidange de la cuve sont fermées. Retirer le ou les supports de panier, s'ils sont installés, et remplir la cuve jusqu'au repère de niveau d'huile inférieur. Pour les friteuses utilisant de la graisse végétale, vérifier que la graisse est bien compactée au fond de la cuve.

3.1.1 Configuration

DANGER

Ne jamais faire fonctionner la friteuse lorsque la cuve est vide. La cuve doit être remplie d'eau ou d'huile jusqu'au repère de niveau d'huile inférieur avant de mettre en marche les éléments chauffants. Le non-respect de cette consigne endommagera définitivement les éléments chauffants et pourrait provoquer un incendie.

DANGER

Retirer toute trace d'eau de la cuve avant de la remplir d'huile. Le non-respect de cette consigne provoquera des projections de liquide chaud lorsque l'huile sera chauffée à la température de cuisson.

AVERTISSEMENT

Les friteuses MIE14/FQIE30U ne sont pas conçues pour utiliser de la graisse végétale sans le kit prévu à cet effet. L'utilisation de graisse végétale sans le kit obstruera les conduites du système de remplissage d'huile. La capacité d'huile des friteuses électriques MIE14/FQIE30U est de 32 lb (3,8 gallons/14,5 litres) à 70 °F (21 °C) pour une cuve entière, et 18 lb (2,2 gallons/8,33 litres) à 70 °F (21 °C) pour chaque compartiment.

Avant de remplir les cuves d'huile, vérifier que toutes les vannes de vidange sont fermées.

1. Remplir la friteuse d'huile de cuisson jusqu'au repère de niveau d'huile ***inférieur*** situé à l'arrière de la cuve. L'huile se dilatera sous l'effet de la chaleur. Ne pas remplir d'huile froide au-delà du niveau inférieur ; un débordement pourrait se produire lors de la dilatation de l'huile sous l'effet de la chaleur. Pour les systèmes d'huile en vrac, consulter le *manuel d'utilisation de l'écran de commande* pour obtenir des instructions sur le remplissage de la cuve à partir du réservoir d'huile en vrac. Pour les friteuses utilisant de la graisse végétale, vérifier que la graisse est bien compactée au fond de la cuve.
2. Vérifier que le ou les cordons d'alimentation sont branchés et verrouillés (le cas échéant) dans la ou les prises appropriées. Vérifier que la fiche est bien insérée dans la prise, et qu'aucune partie des broches n'est visible.
3. Vérifier que l'alimentation est activée à l'aide de l'interrupteur principal, situé derrière la porte de la friteuse, sur le panneau avant du boîtier, à côté du fusible.

- Appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée 3 secondes pour allumer la friteuse (voir Figure 1).
- La friteuse lance automatiquement le cycle de fonte si la température de la cuve est inférieure à 180 °F (82 °C) et l'écran affiche **Melt Cycle** (cycle de fonte). (**REMARQUE** : durant le cycle de fonte, les éléments chauffants fonctionnent pendant quelques secondes, puis s'éteignent pendant une période plus longue.) Remuer la graisse végétale de temps en temps pendant que la friteuse chauffe pour s'assurer que toute la graisse présente dans la cuve se liquéfie. Lorsque la température de la cuve atteint 180 °F (82 °C), la friteuse commence automatiquement à chauffer et l'écran affiche **Preheat** (préchauffage) jusqu'à ce que la température soit à moins de 15 °F (9 °C) de la température de consigne. Les éléments chauffants fonctionnent jusqu'à ce que la température de la cuve atteigne la température de cuisson programmée. Lorsque la friteuse a atteint la température de consigne, l'écran affiche les options de produit et la friteuse est prête à l'emploi.
- Vérifier que l'huile atteint le **niveau du repère SUPÉRIEUR (ou du repère MÉDIAN, le cas échéant)** lorsque l'huile ***est à la température de cuisson.***
- La charge maximale par lot de frites dans l'huile ou la graisse ne doit pas dépasser 1,5 lb ou 0,7 kilogramme.

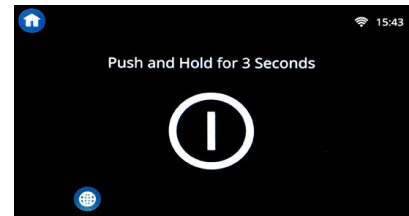


Figure 1

Éteindre

- Appuyer sur la touche  pour éteindre la friteuse (voir Figure 2) et placer les couvercles sur les cuves.
- Filtrer l'huile et nettoyer les friteuses (voir chapitres 1 et 2) du *manuel d'utilisation de l'écran de commande*.
- Nettoyer le bac de filtration et remplacer le filtre en papier ou en tissu. Ne pas laisser de graisse végétale dans le bac de filtration pendant la nuit.
- Couvrir les cuves de leur couvercle.

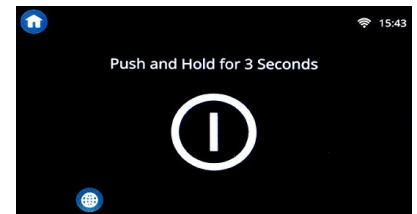


Figure 2

3.2 Utilisation

Cette friteuse est équipée d'un écran tactile de commande (voir Figure 2). Consulter le manuel de l'écran de commande pour connaître les procédures de programmation et d'utilisation.

3.3 Remplissage automatique des cuves à faible volume d'huile

La friteuse peut être configurée pour un remplissage manuel ou à la fois manuel et automatique, selon l'équipement, le logiciel et la configuration. Lorsque le niveau d'huile de la cuve est bas, appuyer sur la touche de remplissage manuel  (le cas échéant), en haut de l'écran, pour remplir la cuve. L'écran affiche Top Off Frypot Oil Level? (remplissage de la cuve ?) Appuyer sur la touche ✓. Maintenir la touche enfoncée pour commencer le remplissage. Relâcher la touche lorsque l'huile atteint le

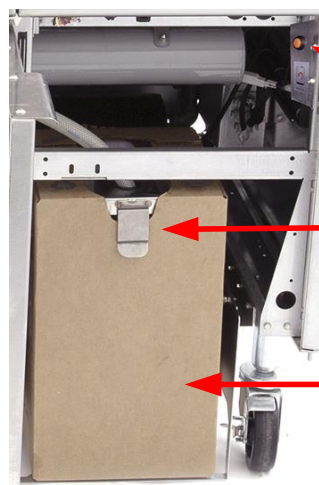


Figure 3

Interrupteur de réinitialisation JIB (bidon dans une boîte) : réinitialise le témoin orange de JIB vide après la vidange.

Bouchon spécial : équipé d'un tuyau permettant d'acheminer l'huile du réservoir vers les cuves de friture.

JIB (bidon dans une boîte) : le JIB est le réservoir d'huile.

niveau du repère supérieur. Appuyer sur la touche (✓) pour quitter lorsque la cuve est pleine. Si la friteuse est équipée du système de remplissage automatique en option, le niveau d'huile de la cuve est vérifié en permanence et complété si nécessaire à partir d'un réservoir situé dans l'armoire.

Le réservoir de remplissage peut contenir une boîte d'huile de 35 livres (15,87 kg). Le réservoir dure en moyenne deux jours.

Les composants du système sont indiqués à droite (voir Figure 3).

REMARQUE : les friteuses doivent être remplies manuellement au démarrage, après un nettoyage en profondeur (nettoyage à l'eau bouillante ou à froid) ou une vidange, sauf si la friteuse est équipée d'un système de remplissage d'huile neuve en vrac.

3.3.1 Préparation du système pour utilisation

Une fois la friteuse placée sous la hotte, installer le réservoir d'huile JIB (bidon dans une boîte) ou BIB (sac dans une boîte) dans le logement installé à l'étape précédente (voir Figure 4). Pour le système de remplissage d'huile en vrac, voir l'annexe A.

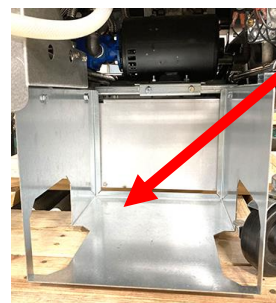


Figure 4

3.3.2 Installer le réservoir de remplissage automatique d'huile (JIB/BIB)

Retirer le bouchon d'origine du réservoir d'huile et l'opercule en aluminium. Fixer le bouchon fourni, muni d'un système d'aspiration. Vérifier que le tube d'aspiration partant du bouchon atteint le fond du réservoir d'huile.

Placer le réservoir d'huile à l'intérieur de l'armoire et le faire glisser dans sa position (voir page suivante). Ne pas accrocher ni écraser le dispositif d'aspiration à l'intérieur de l'armoire lors de la mise en place du réservoir dans la friteuse.

Le système est prêt à fonctionner.

3.3.3 Remplacement du réservoir d'huile JIB (bidon dans une boîte) ou BIB (sac dans une boîte)

Lorsque le niveau du réservoir d'huile est bas et affiche **TOP OFF OIL EMPTY - REFILL /REPLACE TOP OFF OIL** (réservoir de remplissage vide - Remplir/remplacer réservoir) (voir Figure 5). Appuyer sur la touche ✓ pour supprimer le message. Une fois le réservoir rempli ou remplacé, appuyer sur le bouton de réinitialisation orange situé à côté du réservoir d'huile (voir Figure 14) et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que le message ne soit plus affiché. Pour les friteuses utilisant de la graisse végétale, consulter les instructions dans l'annexe A.



E182 – Top Off Oil Empty
(réservoir de remplissage
d'huile vide)



Figure 5

1. Ouvrir l'armoire et faire glisser le JIB à l'extérieur (voir Figure 6).



Figure 6

2. Retirer le bouchon et répartir l'huile restant dans le réservoir dans toutes les cuves de friture (voir Figure 7).



Figure 7

3. Placer le nouveau JIB en position verticale et retirer le bouchon et l'opercule en aluminium (voir Figure 8).



Figure 8

4. Placer le tube dans le nouveau réservoir (voir Figure 9).



Figure 9

5. Faire glisser le JIB sans son logement, à l'intérieur de l'armoire de la friteuse (voir Figure 6).

6. Appuyer sur le bouton de réinitialisation pour effacer le message Top Off Oil Empty sur l'écran (réservoir de remplissage d'huile vide) (voir Figure 10).

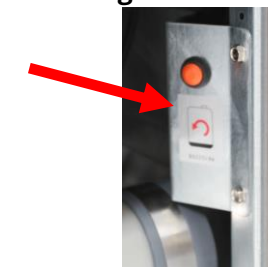


Figure 10



AVERTISSEMENT

Ne pas ajouter d'huile CHAUDE ou USAGÉE dans un réservoir JIB/BIB.

3.4.4 Systèmes de remplissage d'huile en vrac

Les instructions d'installation et d'utilisation des systèmes de remplissage d'huile en vrac se trouvent dans l'annexe A, à la fin de ce manuel.

3.4 Filtration

3.4.1 Introduction

Le système de filtration permet de filtrer l'huile d'une cuve de manière sûre et efficace, les autres cuves d'une batterie de friteuses pouvant être utilisées pendant cette opération.

La rubrique 3.4.2 explique comment préparer le système de filtration. Le fonctionnement du système est décrit dans le manuel de l'écran de commande.



AVERTISSEMENT

Le responsable de l'établissement a pour mission de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtration d'huile chaude, notamment les procédures de filtration, de vidange et de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Le filtre en tissu ou en papier DOIT être remplacé quotidiennement, ou lorsque le niveau de sédiments dépasse la hauteur du dispositif de maintien.

3.4.2 Préparation du système de filtration avec filtre en papier ou en tissu

Le système de filtration comprend un panier à résidus (dont l'apparence peut être différente), un filtre en papier, un dispositif de maintien et un tamis inférieur (en métal).

1. Tirer légèrement le bac de filtration hors de l'armoire et attendre que l'huile cesse de s'égoutter avant de le retirer complètement (voir ci-dessous), puis retirer le panier à résidus, le dispositif de maintien, le filtre en papier ou en tissu et le tamis inférieur (voir Figure 11). Nettoyer tous les éléments avec une solution de nettoyant superconcentré multi-usages ou de détergent et d'eau chaude, puis sécher soigneusement.

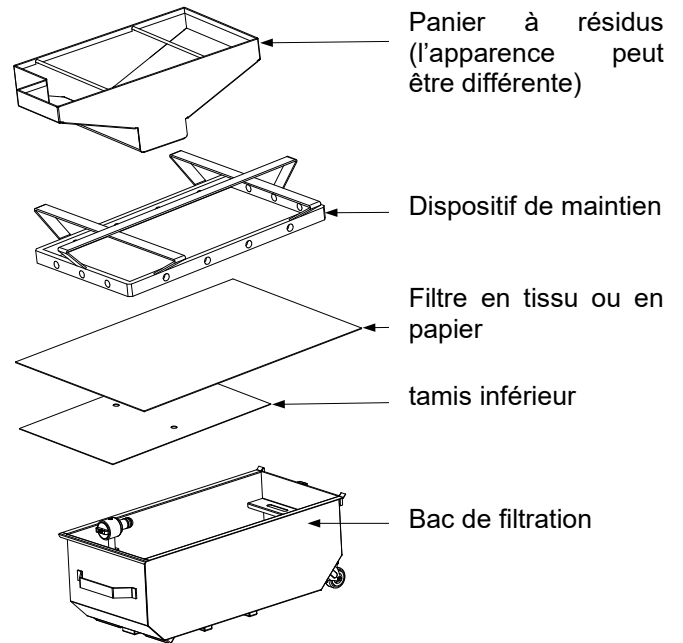
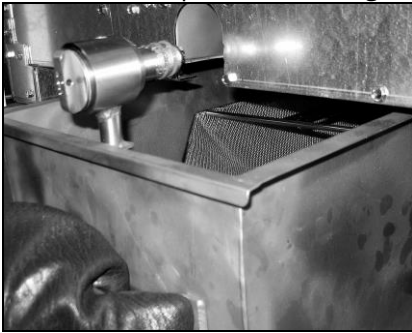


Figure 11

Le couvercle du bac ne doit pas être retiré, sauf pour le nettoyage, l'accès à l'intérieur, ou pour placer une unité d'élimination de la graisse végétale (SDU) construite avant janvier 2004 sous le tuyau de vidange. Les instructions d'élimination de l'huile usagée se trouvent dans le manuel de l'écran de commande Intuition.

2. Inspecter le raccord du tube du bac de filtration pour s'assurer que les deux joints toriques sont en bon état (voir Figure 12).
3. Remonter ensuite dans l'ordre inverse ; placer le tamis inférieur au fond du bac, poser un filtre en papier sur le tamis inférieur, le papier bien replié autour du dispositif de maintien (voir Figure 11).. Le filtre en tissu doit être placé côté **texturé** vers le haut, posé sur le tamis inférieur, et inséré dans les rainures du bac de filtration.
4. Poser le dispositif de maintien sur le filtre en tissu. Si le filtre est en papier, poser le filtre sur le bac de filtration, le papier dépassant sur tous les côtés. Poser le dispositif de maintien sur le filtre en papier et l'abaisser dans le bac, le papier bien replié autour du dispositif de maintien (voir Figure 13).



Figure 12



Figure 13

5. Une fois le dispositif de maintien en place, saupoudrer uniformément un sachet de poudre filtrante (8 onces, 226 grammes) sur le filtre en papier (voir Figure 14). **NE PAS UTILISER DE POUDRE FILTRANTE AVEC UN FILTRE EN TISSU !**
6. Remettre en place le panier à résidus.
7. Repousser le bac de filtration sous la friteuse. Vérifier que la lettre **P** n'est **PAS** affichée sur l'écran. Le système de filtration est prêt à l'emploi.

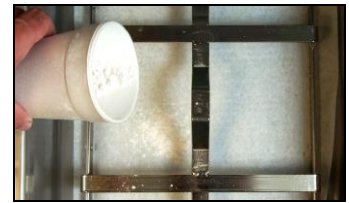


Figure 14

⚠ DANGER

Ne pas vider plus d'une cuve à la fois dans le système de filtration intégré, afin d'éviter tout débordement et tout déversement d'huile chaude pouvant entraîner de graves brûlures, des glissades et des chutes.

⚠ DANGER

Le panier à résidus des friteuses équipées d'un système de filtration doit être vidé dans un récipient ignifugé à la fin de chaque journée. Certaines particules alimentaires peuvent s'enflammer spontanément lorsqu'elles sont imprégnées de matière grasse.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas frapper les paniers de friture, ni aucun ustensile, sur la bande de jonction de la friteuse. Cette bande sert à sceller la jonction entre les cuves de friture. Frapper les paniers sur la bande pour déloger la graisse risque de la déformer, ce qui nuira à son ajustement. Elle est conçue pour un ajustement parfait et ne doit être retirée que pour le nettoyage.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CHAPITRE 4 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

4.1 Entretien, contrôles et maintenance préventive des friteuses

DANGER

Le panier à résidus des friteuses équipées d'un système de filtration doit être vidé dans un récipient ignifugé à la fin de chaque journée. Certaines particules alimentaires peuvent s'enflammer spontanément lorsqu'elles sont imprégnées de matière grasse.

DANGER

Ne jamais tenter de nettoyer la friteuse pendant la cuisson ou lorsque la cuve est remplie d'huile chaude. Si de l'eau entre en contact avec de l'huile chauffée à la température de cuisson, elle provoquera des projections d'huile pouvant entraîner de graves brûlures pour les personnes se trouvant à proximité.

AVERTISSEMENT

Utiliser le nettoyant superconcentré multi-usages ou un détergent. Lire attentivement les instructions et les mises en garde avant utilisation. Vérifier soigneusement la concentration du produit nettoyant et la durée d'application sur les surfaces en contact avec les aliments.

Le moteur possède des roulements lubrifiés à vie et ne nécessite aucune lubrification.

4.2 CONTRÔLES ET ENTRETIEN QUOTIDIENS

4.2.1 Inspection de la friteuse et ses accessoires pour détecter tout dommage

Vérifier que les câbles et les cordons ne sont pas desserrés ou dénudés, qu'il n'y a pas de fuites, de corps étrangers dans la cuve ou à l'intérieur de l'armoire, et tout autre signe indiquant que la friteuse et ses accessoires ne sont pas prêts à être utilisés en toute sécurité.

4.2.2 Nettoyage de l'intérieur et l'extérieur de la friteuse – Quotidien

Nettoyer l'intérieur de l'armoire de la friteuse à l'aide d'un chiffon propre et sec. Essuyer toutes les surfaces et les éléments métalliques accessibles, afin d'éliminer toute accumulation d'huile et de poussière. Pour éliminer l'huile desséchée, utiliser un dégraissant de qualité alimentaire.

Nettoyer l'extérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre et humide imbibé de nettoyant superconcentré multi-usages ou d'un détergent, pour éliminer l'huile, la poussière et les peluches. Essuyer avec un chiffon propre et humide.

4.2.3 Nettoyage du système de filtration intégré – Quotidien

AVERTISSEMENT

Ne jamais faire fonctionner le système de filtration sans huile dans le circuit.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser le bac de filtration pour transporter l'huile usagée vers l'espace d'élimination.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais vider d'eau dans le bac de filtration. L'eau endommagerait la pompe de filtration.

Aucun contrôle de maintenance préventive périodique n'est requis pour le système de filtration, hormis le nettoyage quotidien du bac de filtration avec une solution d'eau chaude et de nettoyant superconcentré multi-usages ou détergent.

Si le système pompe lentement ou pas du tout, vérifier que le tamis inférieur du bac de filtration est bien placé au fond du bac, avec le filtre en papier ou en tissu par-dessus. Vérifier que les deux joints toriques du raccord du tube d'aspiration du bac de filtration sont présents et en bon état. Vérifier que le préfiltre est propre et **serré avec la clé**.

4.2.4 Nettoyage du bac de filtration, des pièces amovibles et des accessoires – Quotidien

Comme pour la cuve, un dépôt d'huile carbonisée s'accumule sur le bac de filtration, les pièces et accessoires amovibles, tels que les paniers, tamis ou raccords.

Essuyer le bac de filtration et toutes les pièces et accessoires amovibles avec un chiffon propre et sec. Utiliser un chiffon imbibé d'une solution de détergent multi-usages, pour éliminer les dépôts d'huile carbonisée. Rincer et sécher soigneusement chaque élément. NE PAS utiliser de laine d'acier ni d'éponge abrasive pour nettoyer ces éléments. Les rayures rendraient les nettoyages ultérieurs plus difficiles.

4.2.5 Nettoyage des capteurs AIF et ATO – Quotidien

1. Nettoyer les dépôts accumulés autour des capteurs AIF et ATO lors du nettoyage et de la filtration, lorsque l'huile est vidangée de la cuve.
2. Utiliser un écouvillon ou un ustensile similaire permettant d'accéder au contour de la sonde (voir figure 1). Veiller à ne pas endommager la sonde.
3. Renvoyer l'huile dans la cuve une fois le nettoyage et la filtration terminés.



Figure 1

4.2.6 Nettoyage des tiges de levage des paniers – Quotidien

Sur les friteuses équipées d'un système de levage des paniers, essuyez les tiges à l'aide d'un chiffon sec et propre pour éliminer les dépôts d'huile et de poussière.

4.2.7 Nettoyage de l'espace autour de la friteuse – Quotidien

Nettoyer quotidiennement le sol autour de la friteuse. Vérifier qu'il n'y a pas de fuites d'huile ou d'excès d'huile sous la friteuse ou autour du bac de filtration, ce qui pourrait entraîner un risque de glissade.

⚠ AVERTISSEMENT

Faire preuve de prudence à proximité de la friteuse. La présence de liquides ou d'huile peut entraîner des risques de glissade et de chute. Les glissades ou le contact avec l'huile ou les liquides peuvent entraîner des blessures graves.

4.3 CONTRÔLES ET ENTRETIEN HEBDOMADAIRES

4.3.1 Nettoyage de l'espace situé derrière les friteuses – Hebdomadaire

Nettoyer l'espace situé derrière les friteuses. Suivre la procédure détaillée dans la fiche de maintenance, le cas échéant. Débrancher la friteuse.

AVERTISSEMENT

Pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte, la fiche électrique pour 120 volts, qui peut alimenter la hotte, doit être complètement insérée et verrouillée dans sa prise à broche et manchon, le cas échéant.

4.4 CONTRÔLES ET ENTRETIEN BIMENSUELS

4.4.1 Vérification de la précision de la température de consigne de l'écran de commande

1. Insérer une sonde de thermomètre ou de pyromètre de bonne qualité dans l'huile, l'extrémité touchant la sonde de détection de température de la friteuse.
2. Lorsque l'écran de commande affiche les icônes de produit (indiquant que le contenu de la cuve est dans la plage de température de cuisson), appuyer une fois sur la touche  pour afficher la température de consigne de l'huile mesurée par la sonde.
3. Noter la température indiquée sur le thermomètre ou le pyromètre. L'écart entre la température relevée par la sonde et le pyromètre ne doit pas être supérieur à $\pm 5^{\circ}\text{F}$ (3°C). Dans le cas contraire, contacter un agent de maintenance agréé par le fabricant pour obtenir une assistance.

4.5 CONTRÔLES ET ENTRETIEN MENSUELS

4.5.1 Entretien du préfiltre – Mensuel ou lorsque cela est nécessaire.

Le préfiltre exige un entretien régulier. Tous les 30 jours, ou plus fréquemment si le débit d'huile diminue, retirer le bouchon du préfiltre et nettoyer la crépine.

DANGER

Porter des gants de protection pour retirer le préfiltre. Le préfiltre peut être chaud et provoquer de graves brûlures.



Figure 2



Figure 3

1. **En portant des gants de protection, utiliser la clé fournie pour retirer le bouchon du préfiltre de son boîtier (Figure 2).**
2. **À l'aide d'une petite brosse, retirer les résidus de la crépine (Figure 3).**
3. Nettoyer sous l'eau du robinet et sécher soigneusement.
4. Remettre le bouchon du préfiltre dans son logement et serrer avec la clé, en vérifiant qu'il est bien serré. Si le bouchon du préfiltre n'est pas bien serré, de l'air s'infiltrera et ralentira le retour d'huile.

DANGER

NE PAS retirer le bouchon du préfiltre pendant un cycle de filtration.

NE PAS utiliser le système de filtration si le bouchon est retiré. Porter des gants de protection lors de la manipulation du bouchon. Le métal et l'huile sont chauds et peuvent provoquer de graves brûlures.

4.6 CONTRÔLES ET ENTRETIEN TRIMESTRIELS

4.6.1 Nettoyage en profondeur (nettoyage à l'eau bouillante/à froid) de la cuve – Trimestriel ou plus souvent selon votre programme d'entretien.

DANGER

Ne jamais faire fonctionner la friteuse lorsque la cuve est vide. La cuve doit être remplie d'eau ou d'huile avant d'allumer les brûleurs. Ne pas respecter ces instructions endommagera la cuve et pourrait provoquer un incendie.

Lors d'une utilisation normale de la friteuse, un dépôt d'huile carbonisée se forme progressivement à l'intérieur de la cuve. Ce dépôt doit être éliminé périodiquement en suivant la procédure de nettoyage en profondeur (nettoyage à l'eau bouillante). *Consulter le manuel d'utilisation de l'écran de commande Intuition pour obtenir des informations spécifiques sur la configuration pour un nettoyage en profondeur (nettoyage à l'eau bouillante/à froid).*

DANGER

Laisser l'huile refroidir à 100 °F (38 °C) ou moins avant de la vidanger dans un récipient approprié pour son élimination.

AVERTISSEMENT

Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant cette opération. Si la solution déborde, placer immédiatement l'interrupteur ON/OFF en position OFF (arrêt).

DANGER

Vérifier qu'il ne reste aucune trace d'eau dans la cuve avant de la remplir d'huile. Lorsque l'huile atteint la température de cuisson, l'eau contenue dans la cuve provoquerait des éclaboussures.

4.6.2 REMPLACEMENT DES JOINTS TORIQUES – TRIMESTRIEL

Remplacer les joints toriques sur le raccord du tube du bac de filtration tous les 90 jours ou s'ils sont fissurés, cassés ou absents (voir Figure 4).

Pour remplacer les joints toriques, soulever chaque joint à l'aide d'un petit tournevis plat et le retirer du tube d'aspiration (voir Figure 5). Vérifier que la rainure est propre et exempte de débris. Faire glisser le nouveau joint torique sur le tube jusqu'à ce qu'il s'insère dans la rainure (voir Figure 6). Lubrifier les joints toriques du tube d'aspiration avec de l'huile neuve froide.

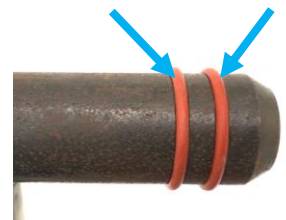


Figure 4

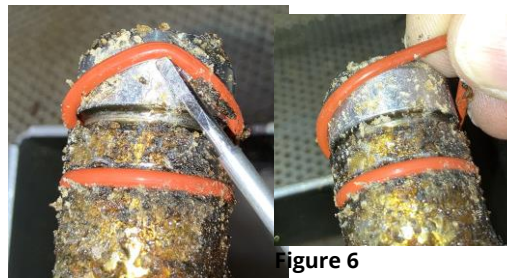


Figure 5

Figure 6

4.7 INSPECTION ANNUELLE/PÉRIODIQUE DU SYSTÈME

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

Frymaster recommande qu'un technicien agréé inspecte cet appareil au moins une fois par an :

4.7.1 Friteuse – Inspection annuelle

- Inspecter l'armoire, intérieur et extérieur, avant et arrière, afin de détecter toute accumulation excessive d'huile. Vérifier qu'il n'y a pas de fuites d'huile. Vérifier l'absence d'accumulation d'huile sous l'armoire et autour du bac de filtration ou de la friteuse, cela pourrait entraîner un risque de glissade.
- Vérifier que les câbles de l'élément chauffant sont en bon état, que les conducteurs ne sont pas dénudés, ne présentent aucune trace de dommage de l'isolation, ni d'huile.
- Vérifier que les éléments chauffants sont en bon état et ne présentent aucune accumulation d'huile carbonisée. Vérifier que les éléments chauffants ne présentent pas de signes de fonctionnement à sec prolongé.
- Vérifier que le mécanisme d'inclinaison fonctionne correctement lorsque les éléments chauffants sont levés et abaissés, et que les câbles de ces derniers ne sont pas pincés ou usés par frottement.
- Vérifier que l'intensité absorbée par l'élément chauffant se situe dans la plage autorisée, telle qu'indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Vérifier que les sondes de température et de thermostat de sécurité sont correctement raccordées et en bon état de fonctionnement, et que les éléments de fixation et les protections des sondes sont présents et bien en place.
- Vérifier que les composants du boîtier et du boîtier de contacteur (écran de commande, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, etc.) sont en bon état et exempts d'huile et autres débris.
- Vérifier que les raccordements électriques du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs sont bien serrés et que les câbles sont en bon état.
- Vérifier que tous les dispositifs de sécurité (protections des contacteurs, interrupteurs, boutons de réinitialisation, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.
- Vérifier que la cuve est en bon état, qu'elle ne présente aucune fuite et que son isolation est également en bon état.
- Vérifier que tous les faisceaux de câbles et toutes les connexions sont bien fixés et en bon état.

4.7.2 Système de filtration intégré – Inspection annuelle

- Vérifier l'étanchéité de toutes les conduites de retour d'huile et de vidange, et que tous les raccords sont bien serrés.
- Vérifier l'étanchéité et la propreté du bac de filtration. Si une grande quantité de résidus s'accumule dans le panier à résidus, informer le propriétaire/exploitant que celui-ci doit être vidé dans un récipient ignifugé et nettoyé quotidiennement.
- Vérifier que tous les joints toriques et les joints d'étanchéité sont présents et en bon état. Remplacer les joints toriques et les joints d'étanchéité usés ou endommagés.
- Vérifier l'intégrité du système de filtration :
- Vérifier l'intégrité du système de filtration :
 - Vérifier que le couvercle du bac de filtration est présent et correctement installé.
 - Une fois le bac de filtration vide, éteindre l'écran de commande et définir chaque cuve, une par une, comme cuve à remplir depuis le bac de filtration sélectionné (voir le *manuel d'utilisation de l'écran de commande Intuition*). Vérifier le bon fonctionnement de chaque vanne de retour d'huile en activant la pompe de filtration de la cuve à remplir depuis le bac de filtration sélectionné. Vérifier que la pompe s'active et que des bulles apparaissent dans l'huile de cuisson de la cuve correspondante.
 - Vérifier que le bac de filtration est correctement préparé pour la filtration, puis vidanger l'huile d'une cuve chauffée à 350 °F (177 °C) dans le bac de filtration en utilisant la sélection de vidange vers le bac (voir le *manuel d'utilisation de l'écran de commande Intuition*). En utilisant le remplissage de la cuve depuis le bac de vidange sélectionné (voir la section correspondante du *manuel d'utilisation de l'écran de commande Intuition*), laisser toute l'huile retourner dans la cuve (bulles dans l'huile de cuisson). Appuyer sur la touche de vérification lorsque toute l'huile est retournée dans la cuve. La cuve devrait être remplie en 2 minutes et 30 secondes environ.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30

CHAPITRE 5 : DÉPANNAGE PAR L'OPÉRATEUR

5.1 Introduction

Cette section fournit un guide de référence simple sur certains des problèmes courants pouvant survenir lors de l'utilisation de cet appareil. Ce guide de dépannage est conçu pour aider à corriger, ou du moins à diagnostiquer avec précision, les problèmes de cet appareil. Ce chapitre décrit les problèmes les plus fréquemment signalés, mais certains problèmes peuvent ne pas être décrits ici. Dans ce cas, le personnel des services techniques de Frymaster mettra tout en œuvre pour vous aider à identifier et à résoudre le problème.

Lors du dépannage d'un problème, il convient de procéder par élimination, en commençant par la solution la plus simple et en progressant jusqu'à la plus complexe. Ne jamais négliger l'évidence : il arrive à tout le monde d'oublier de brancher un câble ou de ne pas fermer complètement une vanne. En outre, il est toujours important de comprendre clairement pourquoi un problème est survenu. Toute action corrective implique notamment de prendre des mesures pour éviter que le problème ne se reproduise. Si un écran de commande dysfonctionne en raison d'un problème de connexion, vérifier également toutes les autres connexions. Si un fusible saute sans cesse, chercher la raison. Garder toujours à l'esprit que la défaillance d'un petit composant peut souvent indiquer une défaillance potentielle ou un dysfonctionnement d'un composant ou d'un système plus important.

Avant d'appeler un agent de maintenance ou le service d'assistance téléphonique de Frymaster (1-800-551-8633) :

- Vérifier que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs sont réarmés.
- Vérifier que les vannes de vidange de la cuve sont bien fermées.
- Chercher le numéro de modèle et le numéro de série de la friteuse pour les communiquer au technicien du service d'assistance.



DANGER

L'huile chaude provoque de graves brûlures. Ne jamais tenter de déplacer cet appareil lorsqu'il est rempli d'huile chaude, ni de transvaser de l'huile chaude d'un récipient à un autre.



DANGER

Cet appareil doit être débranché lors de toute intervention, sauf pour les essais de circuit électrique nécessaires. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'exécution de ces essais.

Cet appareil peut comporter plusieurs points de raccordement à l'alimentation électrique. Débrancher tous les cordons d'alimentation avant toute intervention.

L'inspection, les essais et la réparation des composants électriques doivent exclusivement être effectués par un agent de maintenance agréé.

5.2 Dépannage

5.2.1 Problèmes d'écran de commande et de chauffage

Problème	Causes probables	Mesures correctives
Aucun affichage sur l'écran de commande.	A. La friteuse n'est pas raccordée à l'alimentation électrique. B. Écran de commande ou autre composant défectueux	A. Vérifier que la friteuse est branchée et que le disjoncteur n'a pas sauté. B. Contacter le FAS pour obtenir une assistance.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche IS VAT FULL? (la cuve est-elle pleine ?) OUI NON après filtration.	A. Fonctionnement normal durant presque toutes les phases de début ou de fin de la plupart des fonctions de filtration. B. Si ce message apparaît plusieurs fois pendant la filtration, cela peut indiquer un retour d'huile lent.	A. Vérifier que la cuve est pleine d'huile et appuyer sur la touche √. B. Voir la rubrique 5.3 dépannage – La pompe à filtre fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche IS DRAIN CLEAR? (le tuyau de vidange est-il débouché ?)	Le tuyau de vidange est bouché, l'huile ne s'écoule pas.	Déboucher le tuyau à l'aide du crochet et appuyer sur la touche √. La filtration va reprendre.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche CHANGE FILTER MEDIA? (remplacer le média filtrant ?)	Une erreur s'est produite, le filtre en papier/tissu est obstrué, une invite de remplacement du filtre après 25 heures de filtration s'est affichée, ou le remplacement du filtre a été ignoré lors d'une invite précédente.	Remplacer le filtre en papier/tissu et vérifier que le bac de filtration a été retiré de la friteuse pendant au moins 30 secondes. Ne PAS ignorer les invites CHANGE FILTER PAPER (remplacer le filtre en papier).
La friteuse ne chauffe pas.	A. Vanne de vidange non complètement fermée. B. Cordon(s) d'alimentation non branché(s). C. Problème de commutateur d'inclinaison. D. Écran de commande ou autres composants défectueux.	A. Consulter le journal des erreurs. Vérifier que le code E133 ne s'affiche pas. B. Vérifier que tous les cordons d'alimentation sont bien insérés dans leurs prises et verrouillés, et que le disjoncteur n'a pas sauté. C. Contacter le FAS pour obtenir une assistance. D. Contacter le FAS pour obtenir une assistance.
La friteuse chauffe jusqu'à ce que le thermostat de sécurité se déclenche et le voyant de chaleur est allumé.	Défaillance de la sonde de température ou de l'écran de commande.	Contacter le FAS pour obtenir une assistance.
La friteuse chauffe jusqu'à ce que le thermostat de sécurité se déclenche et le voyant de chaleur n'est pas allumé.	Défaillance du contacteur ou de l'écran de commande.	Contacter le FAS pour obtenir une assistance.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche MISCONFIGURED ENERGY TYPE (type d'énergie mal configuré)	Le type d'énergie configuré pour la friteuse est incorrect.	Vérifier que la friteuse est configurée pour le type d'énergie approprié.

Problème	Causes probables	Mesures correctives
L'écran de commande se verrouille.	Erreur de l'écran de commande.	Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.

5.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

Problème	Causes probables	Mesures correctives
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche E119 HEATING FAILURE (DÉFAILLANCE DU SYSTÈME CHAUFFANT)	Écran de commande défectueux, défaillance de l'alimentation électrique, contacteur défectueux, thermostat de sécurité déclenché.	Allumer et éteindre l'écran de commande plusieurs fois. Si l'erreur persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche une unité de température incorrecte (Fahrenheit ou Celsius).)	Option d'affichage incorrecte programmée.	Basculer entre F° et C° en appuyant sur HOME > SETTINGS > Saisir 4321 McD ou 1656 Non McD > GENERAL > TEMPERATURE et changer l'unité de température. Allumer l'écran de commande pour vérifier la température. Si l'unité souhaitée ne s'affiche pas, répéter l'opération.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (thermostat de sécurité 1 déclenché).	La température de la cuve est supérieure à 410 °F (210 °C) ou, dans les pays CE, à 395 °F (202 °C).	Éteindre la friteuse et laisser refroidir. Vérifier que la cuve est pleine d'huile.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (thermostat de sécurité 2 déclenché).	Le thermostat de sécurité est déclenché.	Éteindre la friteuse et laisser refroidir. Vérifier que la cuve est pleine d'huile. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche HIGH LIMIT PROBLEM (problème de thermostat de sécurité).	Défaillance du thermostat de sécurité	Débrancher immédiatement l'alimentation électrique de la friteuse et contacter le FAS pour obtenir une assistance.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche RECOVERY FAULT-SCHEDULE SERVICE SOON (défaillance de la récupération – programmer maintenance) et une alarme retentit.	Le temps de récupération a dépassé la limite maximale pendant au moins trois cycles consécutifs.	Effacer l'erreur et couper l'alarme en appuyant sur la touche √. Le temps de récupération maximal pour un modèle électrique est de 1 min 40 s. Vérifier que tous les cordons d'alimentation sont bien insérés dans leurs prises et verrouillés. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si l'erreur persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.

Problème	Causes probables	Mesures correctives
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche COOKING TEMPERATURE ERROR (erreur de température de cuisson)	Problème du circuit de mesure de température, notamment de la sonde, du faisceau de câbles ou du connecteur de l'écran de commande.	Arrêter la friteuse et contacter le FAS pour obtenir une assistance.
Le voyant de chauffage est allumé, mais la friteuse ne chauffe pas.	Le cordon d'alimentation triphasé est débranché ou le disjoncteur a sauté.	Vérifier que tous les cordons d'alimentation sont bien insérés dans leurs prises et verrouillés, et que le disjoncteur n'a pas sauté. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (aucun groupe de menu disponible pour la sélection)	Tous les groupes de menus ont été supprimés.	Créer un nouveau groupe de MENU. Une fois le nouveau menu créé, ajouter des recettes.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche SERVICE REQUIRED (intervention requise), puis un message d'erreur.	Une erreur s'est produite et nécessite l'intervention d'un technicien de maintenance.	Appuyer sur X pour continuer la cuisson et contacter le FAS pour obtenir une assistance. Dans certains cas, la cuisson n'est pas disponible. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si l'erreur persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.

5.3 Dépannage du système de filtration automatique

Problème	Causes probables	Mesures correctives
La friteuse lance une filtration après chaque cycle de cuisson.	Paramétrage incorrect de la filtration après cuisson.	Modifier ou écraser le paramétrage de filtration après cuisson en saisissant de nouveau la valeur.
La filtration d'entretien ou le cycle de nettoyage et filtration ne démarre pas.	Température trop basse.	Vérifier que la friteuse est à la température de consigne avant de lancer la filtration d'entretien ou un cycle de nettoyage et filtration.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche FILTER BUSY (filtre occupé).	A. Un cycle de filtration ou un remplacement de filtre est en cours. B. La carte de contrôle du système n'a pas effacé le système de vérification. C. Problème de SCB.	A. Attendre la fin du cycle de filtration avant de démarrer un nouveau cycle de filtration. Remplacer le filtre en tissu si l'écran affiche une invite. B. Attendre 15 minutes et réessayer. C. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si l'erreur persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.

Problème	Causes probables	Mesures correctives
La pompe de filtration ne démarre pas ou s'arrête pendant la filtration.	A. Le cordon d'alimentation est débranché. B. La pompe de filtration est obstruée.	A. Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. B. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si l'erreur persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
La vanne de vidange ou la vanne de retour reste ouverte.	A. Problème de vanne de vidange ou de retour. B. Problème d'actionneur. C. Problème de HCB ou SCB.	Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si l'erreur persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche INSERT PAN (insérer bac de filtration).	A. Le bac de filtration n'est pas complètement inséré dans la friteuse. B. Interrupteur du bac de filtration défectueux.	A. Retirer le bac de filtration et le réinsérer complètement dans la friteuse. Vérifier que l'écran de commande n'affiche pas P. B. Si le bac de filtration est complètement inséré et que l'écran de commande continue d'afficher INSERT PAN, l'interrupteur est mal positionné ou peut-être défectueux.
La filtration automatique OQS ne démarre pas.	A. Niveau d'huile trop bas. B. Température de l'huile trop basse. C. Bac de filtration mal inséré. D. La filtration intermittente automatique (AIF) dans les paramètres de la recette est définie sur 0.	A. Vérifier que le niveau d'huile se situe au niveau du repère de remplissage supérieur (au niveau du capteur de niveau d'huile supérieur). B. Vérifier que la température de l'huile est conforme à la consigne. C. Vérifier que l'écran de commande n'affiche pas P. Vérifier que le bac de filtration est bien en place dans la friteuse. Éteindre et rallumer la friteuse. D. Régler la filtration intermittente automatique (AIF-On sur 1 dans les paramètres de recette (HOME > RECIPES > Saisir 1234 McD ou 1650 Non McD > Sélectionner le produit > WEIGHTED COOK COUNT).

Problème	Causes probables	Mesures correctives
La pompe de filtration fonctionne, mais le retour d'huile est très lent.	A. Filtre papier/tissu obstrué. B. Composants du bac de filtration mal installés ou mal préparés. C. Le préfiltre peut être obstrué ou mal serré.	A. Vérifier que le filtre n'est pas obstrué. Si oui, remplacer le filtre. B. Retirer l'huile du bac de filtration et remplacer le filtre en papier/tissu, en veillant à ce que le tamis inférieur soit bien positionné sous le filtre en papier/tissu. Si le filtre est en tissu, vérifier que le côté texturé est orienté vers le haut. Vérifier que les joints toriques sont présents et en bon état sur le raccord du tube du bac de filtration. C. Nettoyer le préfiltre (voir rubrique 4.5) et vérifier qu'il est bien serré avec la clé fournie.

5.3.1 Erreur de vidange obstruée

L'erreur de vidange obstruée se produit pendant la filtration automatique lorsque le capteur de niveau d'huile détecte que l'huile ne s'est pas complètement écoulée de la cuve. Cela peut être dû à un tuyau obstrué ou à une défaillance du capteur d'huile. Suivre les instructions affichées sur l'écran de commande pour corriger l'erreur.

Lorsque cela se produit, l'écran de commande affiche **CLEAR DRAIN** (déboucher tuyau de vidange) pendant 15 secondes, puis **IS DRAIN CLEAR?** (vidange débouchée ?).

1. Éliminer les résidus du tuyau de vidange à l'aide du crochet et appuyer sur la touche ✓ pour continuer.
2. L'écran de commande affiche **DRAINING** (vidange). Lorsque le capteur de niveau d'huile détecte que l'huile est vidangée, le fonctionnement du système de filtration automatique reprend normalement.

5.3.2 Filtre occupé

Lorsque **FILTER BUSY** (filtre occupé) s'affiche, la carte d'interface du système de filtration attend que la filtration d'une autre cuve ou qu'une autre fonction soit terminée. Attendre 15 minutes pour voir si le problème est résolu. Sinon, contacter le FAS pour obtenir une assistance.

5.4 Dépannage des problèmes de remplissage automatique

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURES CORRECTIVES
Les cuves se remplissent à froid.	Température de consigne incorrecte.	Vérifier que la température de consigne est correcte.
Une cuve ne se remplit pas.	A. Erreur de filtration détectée. B. Erreur d'entretien requis. C. Problème de solénoïde, de pompe, de broche, de RTD (thermomètre à résistance de platine) ou d'ATO (remplissage automatique).	A. Effacer correctement l'erreur de filtration. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance. B. Contacter le FAS pour obtenir une assistance. C. Contacter le FAS pour obtenir une assistance.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURES CORRECTIVES
Les cuves ne se remplissent pas complètement.	A. Température de la friteuse trop basse. B. L'huile est trop froide. C. Niveau d'huile insuffisant affiché D. Erreur d'entretien requis. E. L'interrupteur de l'unité de fonte est éteint (uniquement pour les friteuses utilisant de la graisse végétale) F. Fusible grillé.	A. La température de la friteuse doit être conforme à la température de consigne. B. Vérifier que l'huile dans le réservoir de remplissage est à plus de 70 °F (21 °C). C. Vérifier que le réservoir de remplissage d'huile n'est pas vide. Remplacer le réservoir de remplissage ou remplir à partir du réservoir d'huile en vrac et réinitialiser le système de remplissage. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance. D. Contacter le FAS pour obtenir une assistance. E. Vérifier que l'interrupteur de l'unité de fonte est en position ON (marche). F. Vérifier le fusible situé à gauche du boîtier SCB. Si la friteuse utilise de la graisse végétale, vérifier le fusible situé sous l'interrupteur de l'unité de fonte.

5.5 Dépannage des problèmes du système d'alimentation d'huile en vrac

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURES CORRECTIVES
La cuve ne se remplit pas.	A. Procédure d'installation incorrecte. B. La vanne d'évacuation n'est pas bien fermée. C. Le réservoir d'huile en vrac est vide. D. Problème de pompe RTI. E. Le raccord rapide du tuyau d'huile neuve situé à l'arrière de la friteuse n'est pas complètement en place.	A. Redémarrer la friteuse en débranchant puis en rebranchant le cordon d'alimentation de la commande du réservoir d'huile en vrac situé à l'arrière de la friteuse. B. Vérifier que la poignée de la vanne d'évacuation est complètement fermée. C. Contacter le fournisseur d'huile en vrac. D. Contacter le fournisseur d'huile en vrac. E. Débrancher le raccord d'huile neuve et le rebrancher pour vérifier que le raccord est bien inséré.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURES CORRECTIVES
Le réservoir de remplissage ne remplit pas la cuve.	A. Procédure d'installation incorrecte. B. Une autre fonction est en cours. C. La vanne d'évacuation n'est pas bien fermée. D. Le réservoir d'huile en vrac est vide. E. Problème de solénoïde, de pompe ou d'interrupteur.	A. Vérifier que les paramètres de remplissage d'huile neuve de la friteuse sont corrects. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. B. Si une filtration ou une autre fonction du menu de filtration est en cours, ou si FILTER NOW? (filtrer maintenant) √/X, CONFIRM (confirmer) √/X, ou SKIM VAT (filtrer les résidus de la cuve) sont affichés, attendre que le processus soit terminé et réessayer. C. Vérifier que la poignée de la vanne d'évacuation est complètement fermée. D. Contacter le fournisseur d'huile en vrac. E. Contacter le FAS pour obtenir une assistance.
Le réservoir de remplissage ou la cuve se remplissent lentement.	A. Problèmes de pompe ou de conduite dépassant les possibilités de dépannage par l'opérateur.	A. Contacter le fournisseur d'huile en vrac.

5.6 Codes du journal des événements (erreurs)

Pour accéder au journal des événements (erreurs) :

1. Appuyer sur  bouton home (accueil).
2. Appuyer sur  bouton diagnostics (diagnostic).
3. Sélectionner Event Log (journal des événements).
4. Sélectionner le type de journal à consulter ou sélectionner All (tous) pour afficher tous les journaux d'événements (erreurs).
5. Sélectionner les journaux des 7, 14 ou 30 derniers jours pour les afficher.
6. Les événements concernant un compartiment, indiqués par l'emplacement L pour gauche ou R pour droite, LC pour centre gauche et RC pour centre droit, sont des événements coordonnés avec la position d'un composant ou concernant un compartiment d'une cuve divisée. En l'absence de tout événement, l'écran reste vide.

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
E113, E113R, E113L	COOKING TEMPERATURE ERROR (erreur de température de cuisson)	Lecture de la sonde de température hors plage. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E116, E116R, E116L	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED – XXX F ou XXX C (thermostat de sécurité 1 déclenché)	Le thermostat de sécurité dépasse 410 °F (210 °C), ou dans les pays CE, 395 °F (202 °C). Éteindre la friteuse et laisser refroidir. Vérifier que la cuve est pleine d'huile.
E117, E117R, E117L	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED – XXX F ou XXX C (thermostat de sécurité 2 déclenché)	L'interrupteur du thermostat de sécurité s'est déclenché. Éteindre la friteuse et laisser refroidir. Vérifier que la cuve est pleine d'huile. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E118, E118R, E118L	HIGH LIMIT PROBLEM (problème de thermostat de sécurité)	La température de la cuve dépasse 460 °F (238 °C) et l'interrupteur de thermostat de sécurité ne s'est pas déclenché. Couper immédiatement l'alimentation de la friteuse et

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
		contacter le FAS.
E119, E119R, E119L	HEATING FAILURE – XXX F ou XXX C (défaillance du système chauffant)	Le circuit de verrouillage de la commande de chauffage est défectueux. Le contacteur de chauffage ne s'est pas verrouillé. Éteindre et rallumer la friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E120, E120R, E120L	HEAT RELAY FAILURE – XXX F ou XXX C (défaillance du relais thermique)	Problème de relais thermique. Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E129, E129R, E129L	TOP OFF TEMPERATURE ERROR – XXX F ou XXX C (erreur de température de remplissage)	Erreur de la sonde de température de remplissage. Nettoyer la sonde. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E130, E130R, E130L	SPARE PROBE FAILURE – XXX F ou XXX C CALL SERVICE (défaillance de la sonde de rechange, contacter FAS)	Erreur de sonde de rechange. Nettoyer la sonde. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E132, E132R, E132L	DRAIN VALVE NOT OPEN – FILTRATION DISABLED – SERVICE REQUIRED (vanne de vidange non ouverte, filtration désactivée, intervention requise)	Tentative d'ouverture de la vanne de vidange, position inconnue. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E133, E133R, E133L	DRAIN VALVE NOT CLOSED – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (vanne de vidange non fermée, filtration et remplissage désactivés, intervention requise)	Tentative de fermeture de la vanne de vidange, position inconnue. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E134, E134R, E134L	RETURN VALVE NOT OPEN – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (vanne de retour non ouverte, filtration et remplissage désactivés, intervention requise)	Tentative d'ouverture de la vanne de retour, position inconnue. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E135, E135R, E135L	RETURN VALVE NOT CLOSED – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (vanne de retour non fermée, filtration et remplissage désactivés, intervention requise)	Tentative de fermeture de la vanne de retour, position inconnue. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E137, E137R, E137L	AIF PROBE FAILURE – SMART FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (défaillance de la sonde AIF, filtration intelligente et remplissage désactivés, intervention requise)	Lecture de la sonde AIF hors plage. Nettoyer la sonde. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E139	CHANGE OIL FILTER – CHANGE FILTER MEDIA (remplacer le filtre à huile, remplacer le média filtrant)	Le délai de 25 heures a expiré ou le module logique de filtre obstrué s'est activé. Remplacer le filtre en papier ou en tissu.
E141	PUMP NOT FILLING (la pompe ne remplit pas la cuve)	Le système détecte la présence possible d'huile dans le bac de filtration. Remplacer le filtre en papier ou en tissu. Vérifier que le filtre n'est pas obstrué. Vérifier que le préfiltre est propre. Vérifier que les joints toriques du préfiltre et du bac de filtration sont présents et en bon état. Vérifier que le préfiltre est bien serré à l'aide de la clé prévue à cet effet.

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
E142, E142R, E142L	CLOGGED DRAIN (vidange bouchée)	La cuve ne s'est pas vidée pendant la filtration. Vérifier que le tuyau de vidange n'est pas bouché et utiliser le crochet pour le déboucher, le cas échéant.
E143, E143R, E143L	OIL SENSOR ERROR (erreur du capteur d'huile)	Vérifier que le capteur d'huile est propre. Vérifier que le niveau d'huile est égal ou supérieur au repère médian. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E144, E144R, E144L	L'ERREUR DE RÉCUPÉRATION N'EST PAS AFFICHÉE, ELLE EST SEULEMENT CONSIGNÉE DANS LE JOURNAL DES ÉVÉNEMENTS (ERREURS)	Le délai de récupération a dépassé la limite maximale. Ne pas ajouter d'huile dans la cuve pendant le contrôle de récupération. Si la friteuse est électrique, vérifier que le cordon d'alimentation est bien inséré dans la prise. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E145, E145R, E145L	RECOVERY FAULT – SCHEDULE SERVICE SOON (défaillance de la récupération, programmer maintenance)	Le temps de récupération a dépassé la limite maximale pendant au moins trois cycles consécutifs. Si la friteuse est électrique, vérifier que le cordon d'alimentation est bien inséré dans la prise. Une fois le problème résolu, redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes pour effacer l'erreur. Remettre la friteuse en marche et la laisser chauffer normalement. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E151	BOARD ID ERROR – MISSING OR DUPLICATE BOARD ID – SERVICE REQUIRED (erreur ID de carte, ID de carte manquante ou dupliquée, intervention requise)	L'identifiant de localisation de l'écran de commande est manquant, ou deux écrans de commande ou plus ont le même identifiant de localisation. Contacter le FAS.
E152	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR (erreur de l'écran de commande interface utilisateur)	L'écran de commande présente une erreur inconnue. Éteindre et rallumer la friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E153	CAN BUS ERROR – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (erreur de bus CAN, filtration et remplissage désactivés, intervention requise)	Les communications entre les cartes sont interrompues. Éteindre et rallumer la friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E154	SCB CAN Bus Error – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (erreur de bus CAN SCB, filtration et remplissage désactivés, intervention requise)	La carte SCB n'a pas répondu à une commande provenant de l'interface utilisateur. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes.
E154	UI1 CAN Timeout, UI2 CAN Timeout, UI3 CAN Timeout, UI4 CAN Timeout, UI5 CAN Timeout (délais dépassés CAN UI1, CAN UI2, CAN UI3, CAN UI4, CAN UI5)	Une interface utilisateur distante n'a pas répondu à une commande de l'interface utilisateur. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes.
E161	MISCONFIGURED ENERGY TYPE – SERVICE REQUIRED (type d'énergie mal configuré, intervention requise)	La friteuse n'est pas correctement configurée pour le type d'énergie. Contacter le FAS.
E162, E162R, E162L	FRYPOT NOT HEATING – XXXF OU XXXC (la cuve ne chauffe pas)	La cuve ne chauffe pas correctement. Vérifier que le cordon d'alimentation est bien inséré dans la prise. Vérifier que le disjoncteur est armé et n'a pas sauté.

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
E163, E163R, E163L	Erreur non affichée, seulement enregistrée	Une erreur de durée de montée en température s'est produite lors d'un essai de récupération. Vérifier que l'huile est au niveau du repère inférieur lorsqu'elle est froide, et du repère médian ou supérieur lorsqu'elle est à la température de consigne. Sur les friteuses électriques, vérifier que la sonde ne touche pas les éléments chauffants.
E165, E165R, E165L	CLEAN OIB SENSOR (nettoyer capteur OIB)	Modèle à gaz : le capteur de niveau d'huile ne détecte pas d'huile. Nettoyer le capteur de niveau d'huile (OIB). Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E166, E166R, E166L	DRAIN VALVE OPEN – XXX F OU XXX C (vanne de vidange ouverte)	La vanne de vidange est ouverte pendant la cuisson. Éteindre et rallumer la friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E167	HCB WATCHDOG TIMEOUT (délai surveillance HCB dépassé)	Redémarrer toute la batterie de friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E168, E168R, E168L	HCB OIB FAILURE – SERVICE REQUIRED (défaillance HCB OIB, intervention requise)	Défaillance du capteur OIB. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E169	RECIPE FILE NOT AVAILABLE – SERVICE REQUIRED (fichier de recettes non disponible, intervention requise)	Activer les recettes des produits. Ajouter les recettes des produits aux menus. Télécharger un fichier de recettes.
E170	OIL TEMP HIGH DURING OQS – XXXF OU XXXC (température de l'huile trop élevée pour OQS)	La température de l'huile est trop élevée pour une évaluation correcte de l'OQS. Filtrer à une température comprise entre 300 °F (149 °C) et 375 °F (191 °C).
E171	OIL TEMP LOW DURING OQS – XXXF OU XXXC (température de l'huile trop basse pour OQS)	La température de l'huile est trop basse pour une évaluation correcte de l'OQS. Filtrer à une température comprise entre 300 °F (149 °C) et 375 °F (191 °C).
E172	TPM RANGE LOW (plage de température basse)	La plage de température est trop basse pour une évaluation correcte de l'OQS. Cela peut se produire lorsque l'huile est neuve. Poursuivre la cuisson et reprendre la filtration OQS ultérieurement. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E173	TPM RANGE HIGH – OIL IS ABOVE DISCARD VALUE (plage de température élevée, huile au-dessus de sa valeur d'élimination)	La plage de température est supérieure à la valeur d'élimination. Éliminer l'huile.
E174	ERREUR OQS	Erreur interne du système OQS. Éteindre et rallumer la friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E175	ERREUR AIR OQS	Le système OQS détecte la présence d'air dans l'huile. Vérifier les joints toriques et vérifiez/ serrer la crépine du préfiltre avec la clé de préfiltre pour qu'aucune entrée d'air ne pénètre dans le capteur OQS. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E176	OQS COMMUNICATION ERROR (erreur de communication OQS)	Erreur de communication du capteur OQS. Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
E177, E177R, E177L	OIB TEMPERATURE ERROR – XXX F ou XXX C – SERVICE REQUIRED (erreur de température OIB, intervention requise)	Lecture de la sonde OIB hors plage. Contacter le FAS.
E178	CAPTEUR DE QUALITÉ D'HUILE DÉSACTIVÉ DANS XX JOURS	Le capteur OQS arrive en fin de vie. Contacter le FAS pour le remplacer.
E179	CAPTEUR DE QUALITÉ D'HUILE DÉSACTIVÉ	Le capteur OQS est en fin de vie et a été désactivé. Contacter le FAS pour le remplacer.
E180	CAPTEUR DE QUALITÉ D'HUILE EN FIN DE VIE BIENTÔT XX JOURS	Le capteur OQS arrive en fin de vie. Contacter le FAS pour le remplacer.
E181	CAPTEUR DE QUALITÉ D'HUILE EN FIN DE VIE	Le capteur OQS est arrivé en fin de vie. Contacter le FAS pour le remplacer.
E182	TOP OFF OIL EMPTY (réservoir de remplissage d'huile vide)	Le réservoir d'huile de remplissage est vide. Remplir ou remplacer le réservoir et appuyer sur le bouton orange.
E184 E184R, E184L	LOW OIL CONDITION – FILL FRYPOT WITH OIL (niveau d'huile bas, remplir la cuve d'huile)	Le niveau d'huile dans la cuve est bas. Vérifier que le niveau d'huile est égal ou supérieur au repère inférieur. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E185 E185R, E185L	LOW OIL DETECTED – FILL FRYPOT WITH OIL (niveau d'huile bas détecté, remplir la cuve d'huile)	Remplir la cuve d'huile jusqu'au repère de niveau inférieur.
E188	WASTE VALVE OPEN – CLOSE WASTE VALVE (vanne d'évacuation ouverte, fermer la vanne)	Fermer la vanne d'évacuation. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E189	VFD COMMUNICATION FAILURE – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (défaillance de communication du variateur de fréquence, filtration et remplissage désactivés)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E190	SUCTION VALVE OPENING ERROR – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (erreur d'ouverture de la vanne d'aspiration, filtration et remplissage désactivés)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E191	SUCTION VALVE CLOSING ERROR – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (erreur de fermeture de la vanne d'aspiration, filtration et remplissage désactivés)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E195	HCN NOT DETECTED – SERVICE REQUIRED (HCN non détectée, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E196	SCN NOT DETECTED (SCN non détectée)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E199	FILTER PAN NOT DETECTED (bac de filtration non détecté)	Vérifier que le bac de filtration est complètement inséré dans la friteuse. Vérifier que l'écran n'affiche pas P. Si P est affiché et que le bac est bien inséré, ou si P n'est pas affiché lorsque le bac est retiré, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E200	RÉDUCTION DU COURANT DU VARIATEUR DE FRÉQUENCE	Réduction du courant du variateur de fréquence. Changer le filtre en papier ou en tissu. Vérifier que le raccord rapide du réservoir d'huile en vrac est correctement inséré et que la conduite d'évacuation n'est pas obstruée.
E202	PUMP MOTOR CURRENT HIGH (courant du moteur de la pompe élevé)	Vérifier que le préfiltre est propre. Vérifier que le filtre en papier ou en tissu est propre. En cas d'évacuation vers le réservoir d'huile en vrac,

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
		vérifier que le raccord rapide est correctement inséré et que la conduite d'évacuation n'est pas obstruée. Si la friteuse se remplit complètement, vérifier que le tuyau du JIB n'est pas pincé et que le tube d'aspiration est exempt de résidus. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E203	VFD ERROR FAULT – SERVICE REQUIRED (défaillance erreur du variateur de fréquence, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E204	SUCTION VALVE CURRENT HIGH – SERVICE REQUIRED (courant de la vanne d'aspiration élevé, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E205 E205R, E205L	DRAIN VALVE CURRENT HIGH (courant de la vanne de vidange élevé)	Déboucher le tuyau de vidange avec le crochet. Vérifier que tous les résidus sont retirés du tuyau de vidange. Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E206 E206R, E206L	RETURN VALVE CURRENT HIGH – SERVICE REQUIRED (courant de la vanne de retour élevé, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E207	DIRTY FILTER MEDIA (médias filtrants obstrués)	Vérifier que le préfiltre est propre. Vérifier que le filtre en papier ou en tissu est propre.
E208 E208R, E208L	NO OIL DETECTED (absence d'huile détectée)	Vérifier que la cuve est pleine d'huile. Nettoyer les capteurs OIB, ATO et AIF. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E209	CPU FAN FAILURE – SERVICE REQUIRED(défaillance du ventilateur du processeur, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E210	HIGH HCB TEMPERATURE (température HCB élevée)	La température de la carte HCB est trop élevée. Éteindre l'écran tactile et laisser le système refroidir pendant 30 minutes. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E211	HIGH CONTROLLER TEMPERATURE (température de l'écran de commande élevée)	La température de l'écran de commande est trop élevée. Éteindre l'écran tactile et laisser le système refroidir pendant 30 minutes. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E212	HIGH SYSTEM CONTROL BOARD TEMPERATURE – XXX °F ou XXX °C (température de la carte de commande du système élevée)	Éteindre l'écran tactile et laisser le système refroidir pendant 15 minutes. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E213	ERROR READING USB (erreur de lecture USB)	Vérifier que la clé USB est correctement formatée. Essayer une autre clé USB. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E214	ERROR WRITING TO USB (erreur d'écriture USB)	Vérifier que la clé USB est correctement formatée. Essayer une autre clé USB. Vérifier la sécurité de la clé USB. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E217	ERROR READING SD CARD (erreur de lecture carte SD)	Vérifier que la carte SD est correctement formatée. Essayer une autre carte SD. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
E218	ERROR WRITING TO SD CARD (erreur d'écriture carte SD)	Vérifier que la carte SD est correctement formatée. Essayer une autre carte SD. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E223	CONFIGURATION FILE NOT AVAILABLE – LOAD CONFIGURATION FILE FROM USB (fichier de configuration non disponible, charger à partir d'une clé USB)	Charger le fichier de configuration à partir d'une clé USB.
E224	ZERO CROSSING RELAY BOARD COMMUNICATION ERROR – SERVICE REQUIRED (erreur de communication de la carte relais de passage par zéro, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E225R, E225L	HEATER CONTROL IS NOT CONNECTED TO THE HCB – SERVICE REQUIRED (la commande de chauffage n'est pas connectée à la carte HCB, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E226	VENT VALVE 1 OPEN CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (circuit de la vanne de purge 1 ouvert, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E227	VENT VALVE 1 SHORT CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (court-circuit de la vanne de purge 1, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E228	VENT VALVE 2 OPEN CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (circuit de la vanne de purge 2 ouvert, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E229	VENT VALVE 2 SHORT CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (court-circuit de la vanne de purge 2, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E230	BULK FRESH OIL VALVE SHORT CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (court-circuit de la vanne d'huile neuve en vrac, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E231	BULK FRESH OIL VALVE OPEN CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (circuit de la vanne d'huile neuve en vrac ouvert, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E232L	LEFT BASKET LIFT NOT DOWN (l'élévateur de panier gauche ne descend pas)	Vérifier que l'élévateur de panier gauche n'est pas bloqué et que la cuve est exempte de tout obstacle. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E235R	RIGHT BASKET LIFT NOT DOWN (l'élévateur de panier droit ne descend pas)	Vérifier que l'élévateur de panier droit n'est pas bloqué et que la cuve est exempte de tout obstacle. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E238	HEATER CONTROL BOARD FIRMWARE UPDATE ERROR – SERVICE REQUIRED (erreur de mise à jour du micrologiciel de la carte de commande du chauffage, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E239	SYSTEM CONTROL BOARD FIRMWARE UPDATE ERROR – SERVICE REQUIRED (erreur de mise à jour du micrologiciel de la carte de commande du système, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E240	DISPOSE VALVE CLOSED – XXX F ou XXX C – SERVICE REQUIRED (vanne d'évacuation fermée, intervention requise)	Vérifier si la vanne d'évacuation est fermée ou ouverte et si l'interrupteur fonctionne correctement. Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
E241	HEATER CONTROL BOARD CONFIGURATION ERROR – SERVICE REQUIRED (erreur de configuration de la carte de commande du système de chauffage, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E242	SYSTEM CONTROL BOARD CONFIGURATION ERROR – SERVICE REQUIRED (erreur de configuration de la carte de commande du système, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E243	ÉCHEC DE LA MISE À JOUR DU MICROLOGICIEL DE L'INTERFACE UTILISATEUR	L'écran de commande n'a pas pu installer le nouveau micrologiciel. Redémarrer toute la batterie de friteuse et réessayer de mettre le logiciel à jour. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E244	ÉCHEC DE MISE À JOUR	Le fichier de mise à jour est corrompu. Télécharger une autre copie du logiciel et réessayer. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E245L E245LC E245R E245RC	ÉLÉVATEUR DE PANIER NON DÉTECTÉ	1. Si le dispositif de levage du panier n'est pas installé, vérifier que dans Settings (paramètres) > Cooking (cuisson) > Basket Lift (levage du panier) est sur Off (désactivé). 2. Si un dispositif de levage du panier est installé et activé dans les paramètres, vérifier qu'il est branché à l'arrière de la friteuse. 3. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E246L E246LCE 246R E246RC	DÉFAILLANCE DE L'ÉLÉVATEUR DE PANIER DÉTECTÉE	1. Si le dispositif de levage du panier n'est pas installé, vérifier que dans Settings (paramètres) > Cooking (cuisson) > Basket Lift (levage du panier) est sur Off (désactivé). 2. Si un dispositif de levage du panier est installé et activé dans les paramètres, vérifier qu'il est branché à l'arrière de la friteuse. 3. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E247	OPÉRATION HCB NON AUTORISÉE	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E248	OPÉRATION SCB NON AUTORISÉE	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E250, E250R, E250L	CUVE ERREUR	Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E251, E251R, E251L	CUVE DÉSACTIVÉE	Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E252	ÉCHEC D'IMPORTATION	Le fichier d'importation est corrompu. Récupérer une autre copie du fichier et réessayer. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E260	CONNEXION INTERMITTENTE DE LA VANNE DE VIDANGE	Connexion intermittente de la vanne de vidange d'une cuve entière. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance. Si le problème persiste, contacter le FAS pour

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
		obtenir une assistance.
E260L	CONNEXION INTERMITTENTE DE LA VANNE DE VIDANGE GAUCHE	Connexion intermittente de la vanne de vidange gauche d'une cuve divisée. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E260R	CONNEXION INTERMITTENTE DE LA VANNE DE VIDANGE DROITE	Connexion intermittente de la vanne de vidange d'une cuve divisée. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E261	CONNEXION INTERMITTENTE DE LA VANNE DE RETOUR	Connexion intermittente de la vanne de retour d'une cuve entière. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E261L	CONNEXION INTERMITTENTE DE LA VANNE DE RETOUR GAUCHE	Connexion intermittente de la vanne de retour gauche d'une cuve divisée. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E261R	CONNEXION INTERMITTENTE DE LA VANNE DE RETOUR DROITE	Connexion intermittente de la vanne de retour droite d'une cuve divisée. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE INTUITION MIE14/FQIE30

ANNEXE A : INSTRUCTIONS DE RACCORDEMENT ET D'INSTALLATION DU SYSTÈME D'HUILE EN VRAC

REMARQUE : les instructions de ce manuel relatives à l'utilisation d'un système de remplissage et de vidange d'huile en vrac concernent spécifiquement un système d'huile en vrac. Elles peuvent ne pas s'appliquer à d'autres systèmes d'huile en vrac.

A.1.1 Systèmes d'huile en vrac

Les systèmes d'huile en vrac comprennent de grands réservoirs d'huile, généralement situés à l'arrière de l'établissement, reliés à un collecteur arrière sur la friteuse. L'huile usagée est pompée de la friteuse par le raccord situé à gauche du collecteur, à l'arrière de la friteuse, et envoyée vers les réservoirs d'élimination, et la nouvelle huile est pompée des réservoirs par le raccord situé à droite du collecteur, et envoyée vers la friteuse (voir figures 1 et 2). Le faisceau de câbles à 9 broches et les connexions RTI Hirschman permettent le raccordement à plusieurs systèmes d'huile en vrac. Le schéma de câblage se trouve au verso. Si le faisceau de câbles à 9 broches pour système d'huile en vrac est manquant, le commander en indiquant la référence 1085398.

Paramétrer la friteuse pour le système, sur l'écran de commande situé tout à gauche. Toutes les cuves doivent être éteintes pour régler ces paramètres.

1. Une fois **TOUS** les écrans de commande en veille, appuyer sur la touche **HOME** (accueil).
2. Appuyer sur la touche **Settings** (paramètres).
3. Saisir **1650 pour McDonald's** ou **3000 pour les autres établissements**.
4. Sélectionner **General**.
5. Faire défiler vers le bas et sélectionner **Fryer Configuration** (configuration friteuse).
6. Glisser le doigt vers le haut et sélectionner **Fresh Oil Type** (type d'huile neuve).

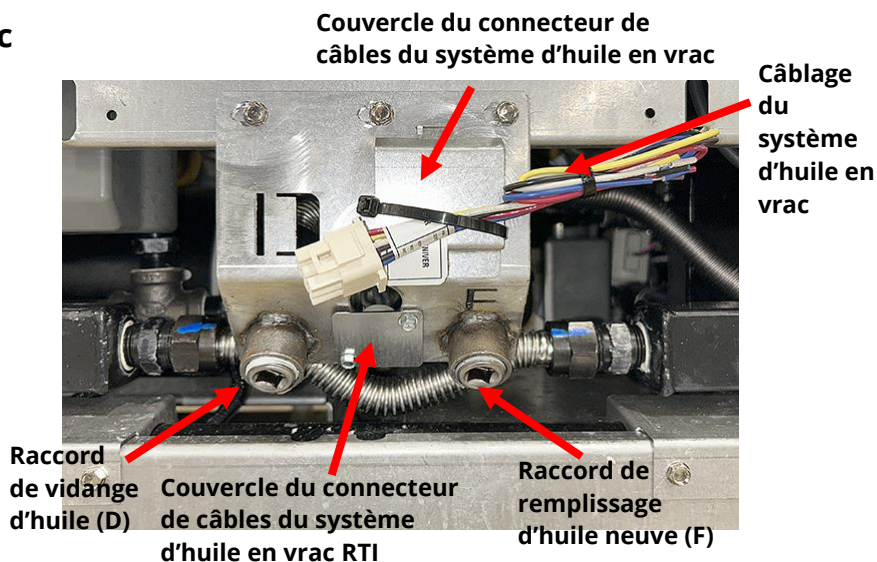


Figure 1

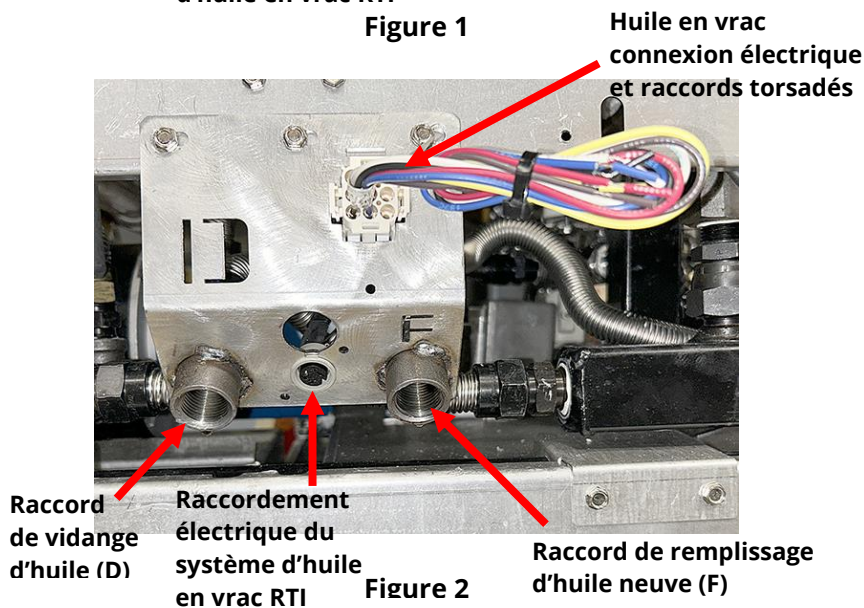


Figure 2

7. Sélectionner **Bulk** (vrac) si la friteuse dispose d'un système de remplissage d'huile en vrac neuve, sélectionner **JIB** si la friteuse utilise uniquement un JIB (bidon dans une boîte) ou sélectionner **None** (aucun) si elle ne dispose pas de ce système.
8. Appuyer sur la **coche**.
9. Appuyer sur la touche **retour**.
10. Sélectionner **Dispose Oil Type** (type d'huile à éliminer).
11. Sélectionner **Bulk** (vrac) si la friteuse dispose d'un système de vidange d'huile usagée en vrac, ou sélectionner **Front** (avant) si la friteuse utilise uniquement un tuyau frontal ou un système de vidange à raccord rapide.
12. Appuyer sur la **coche**.
13. Appuyer sur la touche **HOME** (accueil) pour quitter.

Il est impératif de redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation pendant au moins 60 secondes après le changement de système de remplissage ou d'élimination d'huile.

Les friteuses FilterQuick™ Intuition MIE/G et FQIE/G, conçues pour être utilisées avec des systèmes d'huile en vrac, sont équipées d'un bidon d'huile neuve intégré fourni par le fournisseur d'huile en vrac. Retirer le bouchon et insérer le raccord standard dans le bidon, le bouchon métallique reposant sur l'ouverture du bidon. L'huile est pompée depuis et vers le bidon par le même raccord (voir figure 2).



Figure 2



AVERTISSEMENT

Ne pas verser d'huile CHAUDE ou USAGÉE dans un réservoir de remplissage.

L'interrupteur momentané utilisé pour réinitialiser l'indicateur de niveau bas du réservoir est également utilisé pour remplir le bidon dans un système de remplissage d'huile neuve en vrac. Après avoir appuyé sur le bouton pour réinitialiser le système de remplissage, le fait d'appuyer et de maintenir l'interrupteur momentané situé au-dessus du réservoir de remplissage permet à l'opérateur de remplir le bidon à partir du réservoir d'huile en vrac (voir figure 3).

Pour remplir le bidon, maintenir enfoncé le bouton de réinitialisation du remplissage jusqu'à ce que le bidon soit plein, puis relâcher. *

REMARQUE : ne pas TROP remplir le bidon.

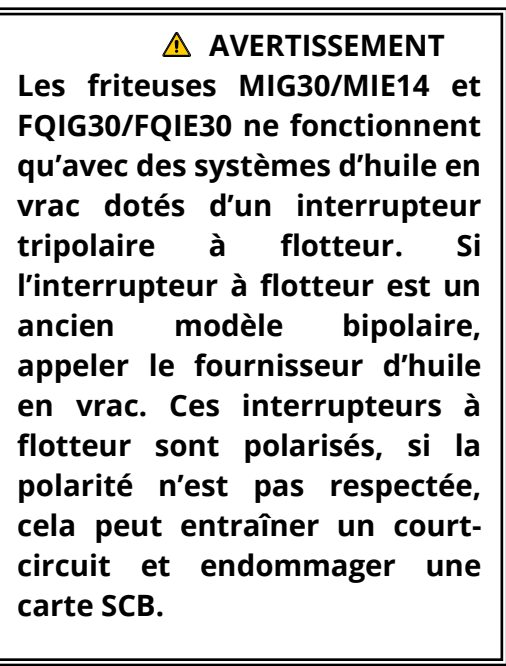
Pour obtenir des instructions sur le remplissage de la cuve à partir du système d'huile en vrac, consulter le manuel de l'écran de commande Intuition. Pour l'élimination de l'huile en vrac, consulter le manuel de l'écran de commande Intuition.



Figure 3

*** REMARQUE :** il faut environ 12 secondes entre le moment où l'on appuie sur la touche de réinitialisation du remplissage et le démarrage de la pompe à huile neuve en vrac. Il peut s'écouler jusqu'à 20 secondes avant que le niveau dans le réservoir de remplissage ne commence à monter. En général, il faut environ 3 minutes pour remplir le réservoir. Il faut environ 1 minute pour remplir un compartiment et 2 minutes pour remplir une cuve entière.

CÂBLAGE DU SYSTÈME D'HUILE EN VRAC



©2026 Frymaster LLC, sauf mention contraire explicite. Tous droits réservés. Dans le cadre de l'amélioration continue de nos produits, les caractéristiques techniques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Référence : FRY_IOM_8197944FC 07/2026