

FilterQuick Intuition®

Friteuses à gaz MIG30 et FQIG30U 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 MIG30.



⚠ ATTENTION

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

**Lire attentivement ce manuel, afin de vous
familiariser avec l'appareil avant de le raccorder à
l'alimentation en gaz.**

**Conserver ces instructions afin de pouvoir les
consulter ultérieurement.**

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.**



8 1 9 7 9 6 7 F R

Référence : FRY_IOM_8197967FR 07/2026
Français / French Instructions de traduction originales

MISE EN GARDE

SI, PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET APPAREIL 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 il ne doit être utilisé que par un personnel qualifié. L'installation, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par un technicien agréé par 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.

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. Seul un technicien qualifié est habilité à convertir cet appareil pour utiliser un gaz autre que celui pour lequel il a été initialement configuré.

DANGER

Les consignes à suivre au cas où l'opérateur sentirait une odeur de gaz ou détecterait une fuite de gaz doivent être affichées dans un endroit bien visible. Ces informations peuvent être obtenues auprès de la compagnie de gaz locale ou du fournisseur de gaz.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

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.

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

Après l'installation d'une friteuse à gaz et après toute opération de maintenance sur le système de gaz de la friteuse (collecteur, vanne, brûleurs, etc.), vérifier l'absence de fuites de gaz au niveau de tous les raccords. Appliquer une solution savonneuse épaisse sur tous les raccords et vérifier qu'aucune bulle n'apparaît. Il ne devrait y avoir aucune odeur de gaz.

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. Pour les États-Unis et le Canada, il s'agit du National Fuel Gas Code, ANSI Z233.1/NFPA 54, ou du Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1. Consulter les EXIGENCES DU CODE NATIONAL au chapitre 2 de ce manuel pour plus de détails.

Le collecteur de gaz de cet appareil ou de l'ensemble dont il fait partie doit être raccordé à un régulateur de pression pour appareils à gaz réglé en fonction de la pression indiquée sur la plaque signalétique.

L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce réseau à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3,5 kPa/13,84 inH₂O).

L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout essai de pression de ce réseau à des pressions d'essai égales ou inférieures à ½ PSI (3,5 kPa, 13,84 inH₂O).

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.

MISE EN GARDE

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

États-Unis

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

 DANGER

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

 DANGER

Des moyens appropriés doivent être prévus pour limiter le mouvement de l'appareil par rapport à la conduite de gaz, au dispositif de déconnexion rapide ou à la tuyauterie associée pour restreindre les mouvements de l'appareil.

Toutes les friteuses équipées de roulettes doivent être stabilisées par l'installation de chaînes de retenue. Si un tuyau de gaz flexible est utilisé, un câble de retenue doit être fixé en permanence lorsque la friteuse est en marche.

Si l'appareil est équipé de roulettes, l'installation doit être réalisée à l'aide d'un raccord conforme à la norme relative aux appareils à gaz mobiles, ANSI Z21.69 ou CSA 6.16, et d'un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme relative aux dispositifs de déconnexion rapide alimentés en du gaz combustible, ANSI Z21.41 ou CSA 6.9.

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.

 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 Electrical Code, ANSI/NFPA 70, au code canadien de l'électricité, CSA C22.2, ou au code national approprié du pays dans lequel il est installé.

 DANGER

Lors de son installation, cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, ou au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, selon le cas, ou au code national approprié du pays dans lequel il est installé.

 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.

 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

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.

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.

MISE EN GARDE

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.

 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.

 AVERTISSEMENT

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

 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.

 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

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.

 AVERTISSEMENT

Ne laisser pas la friteuse sans surveillance pendant son utilisation.

 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

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

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 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

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 pas modifier cet appareil.

 AVERTISSEMENT

Ne pas raccorder la friteuse à un réseau contenant des gaz renfermant du monoxyde de carbone ou d'autres composants toxiques.

 AVERTISSEMENT

Le tuyau flexible utilisé pour l'alimentation en gaz ne doit pas dépasser 6'6" (2 m) de longueur.

Table des matières

Chapitre 1	Introduction.....	1-1
Chapitre 2	Installation.....	2-1
Chapitre 3	Instructions d'utilisation	3-1
Chapitre 4	Maintenance préventive.....	4-1
Chapitre 5	Dépannage opérateur	5-1
Annexe A	Instructions pour le système d'huile en vrac	A-1

FRITEUSES À GAZ INTUITION MIG30/FQIG30

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

REMARQUE : avant la première utilisation de la friteuse Frymaster MIG30/FQIG30, une mise en service, une démonstration et une formation sont nécessaires.

1.1 Général

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

Les friteuses MIG30/FQIG30 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 MIG30/FQIG30 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.

Les friteuses à gaz à haut rendement MIG30/FQIG30 utilisent un système de brûleur infrarouge unique qui permet d'économiser jusqu'à 43 % d'énergie pour cuire le même volume que les friteuses à brûleur ouvert classiques. La technologie SmartCycle™ permet aux brûleurs de fonctionner indépendamment les uns des autres en mode veille, afin de réduire la consommation d'énergie à ce régime.

Les friteuses à gaz MIG30/FQIG30 sont conçues avec une cuve ouverte en acier inoxydable sans tubes, ce qui rend le nettoyage rapide et facile.

Le chauffage est assuré par deux brûleurs infrarouges montés de chaque côté de la cuve. Des ventilateurs montés à l'avant de la cuve fournissent l'air de combustion aux brûleurs. Les friteuses à gaz MIG30/FQIG30 peuvent être configurées pour le gaz naturel ou le propane (GPL), selon les exigences du client.

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

Toutes les friteuses de cette gamme nécessitent une source externe d'alimentation électrique en courant alternatif. Les friteuses peuvent être configurées pour des tensions allant de 100 V CA à 250 V CA.

Les friteuses MIG30/FQIG30 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.

Votre friteuse est équipée de dispositifs de sécurité automatiques :

1. Le thermostat de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas de défaillance du thermostat de régulation.
2. Un circuit de sécurité sur les appareils équipés de systèmes de filtration empêche l'allumage du brûleur lorsque la vanne de vidange est ouverte.

L'écran de commande 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

CONFORMITÉ FCC

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.

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 fonctionnant au gaz et en sont responsables. Le personnel qualifié doit posséder une expérience dans ce domaine, connaître toutes les précautions relatives au gaz et avoir respecté 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. ***Le recours à un personnel de maintenance non qualifié annulera la garantie Frymaster de votre appareil.***

1.7 Procédure de réclamation pour dommages liés à l'expédition

Cet appareil Frymaster 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 15 jours à compter de la date de livraison. Conserver le conteneur d'expédition pour inspection.

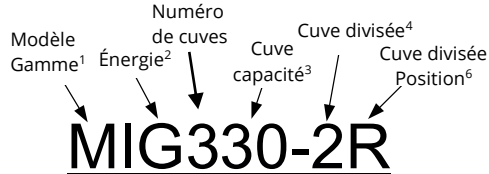
<i>Frymaster DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES OU DE PERTES SURVENUS LORS DU TRANSPORT.</i>

1.7.1 Retrait des matériaux d'expédition

Cet appareil Frymaster été soigneusement emballé par un personnel qualifié avant de quitter l'usine. Retirer et jeter tout ruban adhésif, puis décoller tout film de protection laser de l'acier inoxydable. Retirer et jeter tous les matériaux d'emballage supplémentaires qui pourraient être présents.

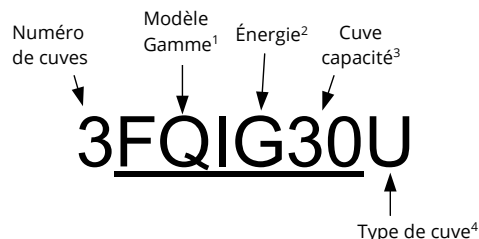
1.8 Lecture des numéros de modèle

Numéros de modèle McDonald's Intuition™



- 1= MI-McDonald's Intuition
- 2= E-Électrique ou G-Gaz
- 3 = 30 lb
- 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 ou G-Gaz
- 3 = 30 lb
- 4 = U pour cuve ouverte

1.9 Informations relatives à la commande de pièces détachées et 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, contactez le service après-vente de Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711.

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@frymaster.com. Pour toute demande de service de maintenance ou commande de pièces, veuillez préparer les informations suivantes :

Numéro de modèle _____
Numéro de série _____
Tension _____
Type de gaz _____
Nature du problème _____

Numéro de référence de la pièce _____
Quantité _____

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.

FRITEUSE À GAZ INTUITION MIG30/FQIG30

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).

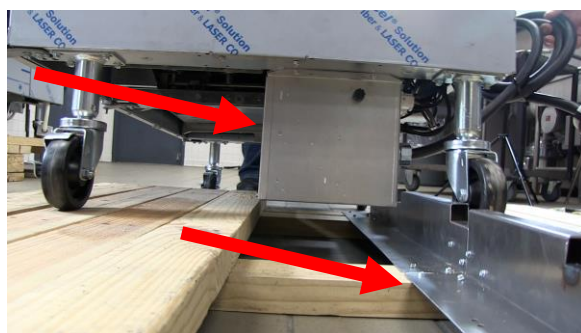


Figure 2

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 volts CA, le boîtier SCB, qui se trouve



Figure 4

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 !**

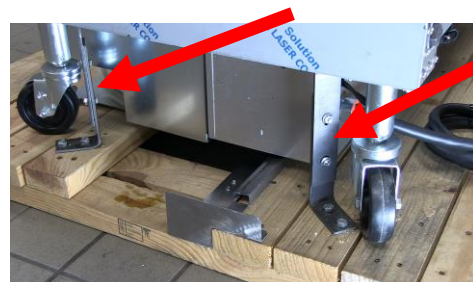


Figure 1

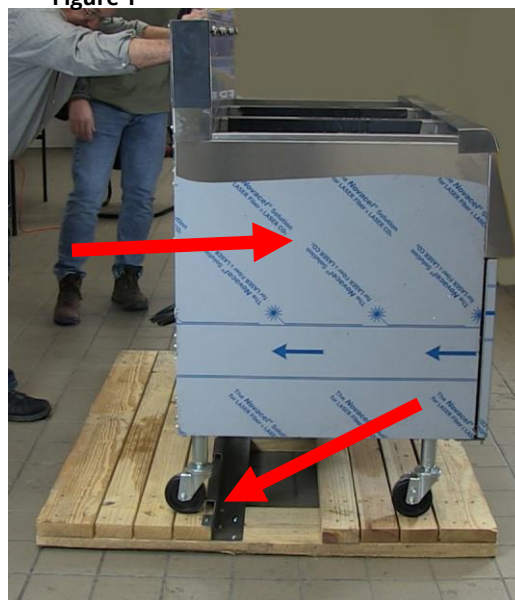


Figure 3



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.

La conversion de cet appareil pour l'utilisation d'un autre type de gaz ne doit être effectuée que par un personnel d'installation ou de maintenance 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/Dean.

DANGER

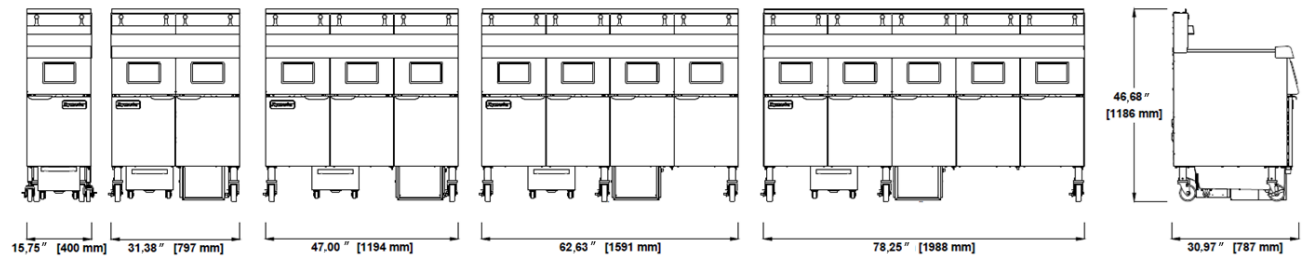
Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse avec cuve d'huile chaude ouverte à proximité d'une flamme nue de quelque nature que ce soit, y compris celles des grils et des cuisinières.

Dès la réception, inspecter soigneusement la friteuse afin de déceler tout dommage visible ou non apparent. (Voir la **procédure de réclamation pour dommages liés au transport** dans la rubrique 1.7 de ce manuel.)

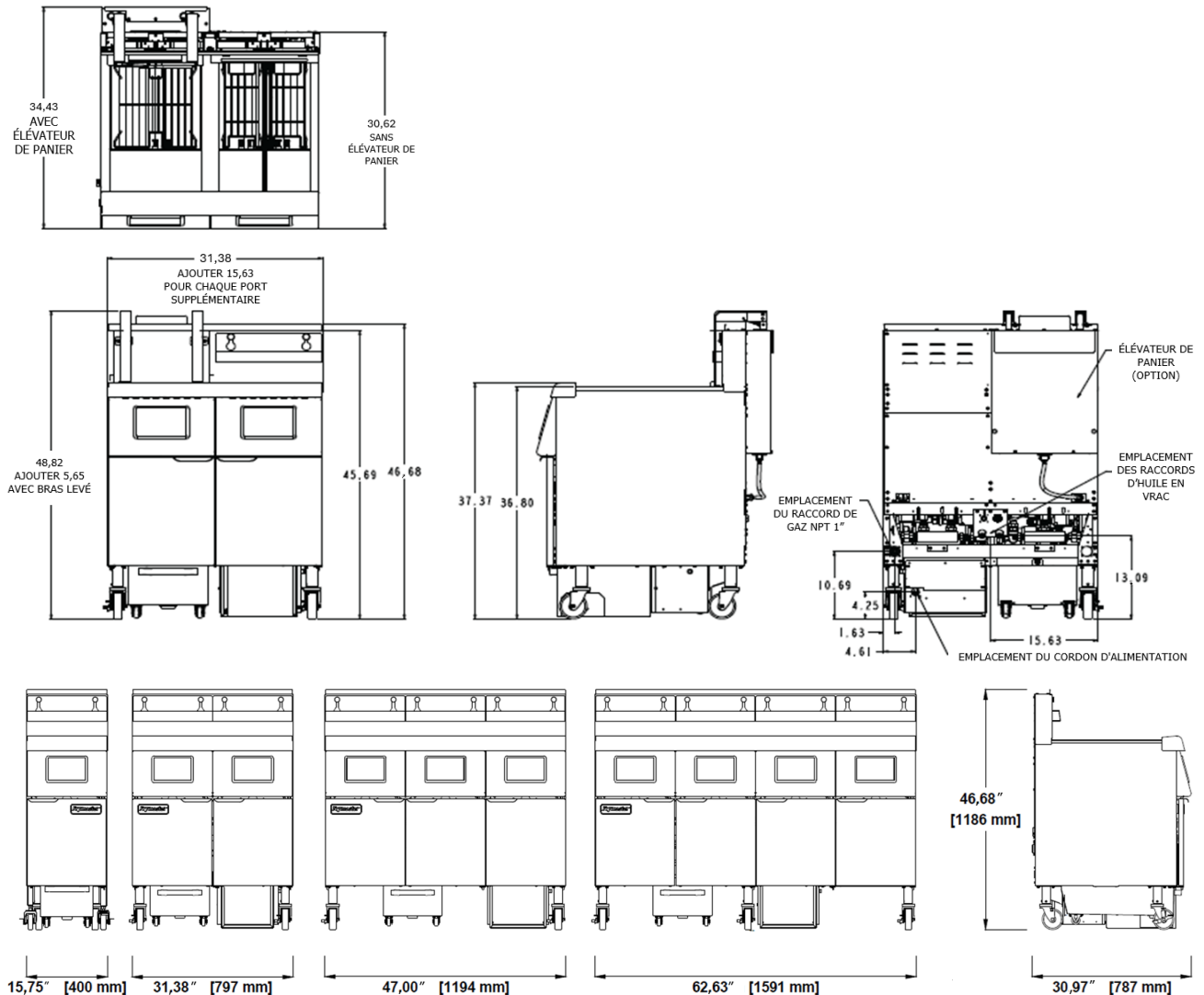
2.2.1 Dimensions

Modèle	Capacité par cuve	Puissance thermique nominale (QN)		Dimensions totales en pouces (cm)		
		G20, G25, G31	G30	Largeur	Profondeur	Hauteur
1FQIG30U/ MIG130U	30 lb (15 litres) cuve 17 lb (8,5 litres) compartiment	18,7 kW	19,5 kW	16,63" (42,3 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
2FQIG30U/ MIG230U	30 lb (15 litres) cuve 17 lb (8,5 litres) compartiment	37,4 kW	39,0 kW	31,38" (79,7 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
3FQIG30U/ MIG330U	30 lb (15 litres) cuve 17 lb (8,5 litres) compartiment	74,8 kW	78,0 kW	47,1" (119,6 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
4FQIG30U/ MIG430U	30 lb (15 litres) cuve 17 lb (8,5 litres) compartiment	74,8 kW	78,0 kW	62,63" (159,1 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
MIG530U	30 lb (15 litres) cuve 17 lb (8,5 litres) compartiment	93,5 kW	97,5 kW	78,3" (198,6 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 ; aucun dégagement n'est requis lorsque les friteuses sont installées à proximité d'un élément incombustible. Un dégagement minimal de 24 pouces (60 cm) doit être prévu à l'avant de l'appareil.

 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.

La ventilation est l'un des aspects les plus importants à prendre en compte pour garantir le bon fonctionnement d'une friteuse. Vérifier que la friteuse est installée de manière à ce que les produits de combustion soient évacués efficacement et que le système de ventilation de la cuisine ne génère pas de courants d'air susceptibles de perturber le fonctionnement du brûleur.

L'ouverture du conduit de fumée de la friteuse ne doit pas être placée à proximité de l'entrée du ventilateur d'extraction, et le conduit de fumée de la friteuse ne doit en aucun cas être prolongé à la manière d'une « cheminée ». Un conduit de fumée plus long modifierait les caractéristiques de combustion de la friteuse, allongeant le temps de récupération. Cela provoque également souvent un retard d'allumage. Pour assurer le débit d'air nécessaire à une bonne combustion et au bon fonctionnement du brûleur, les zones situées à l'avant, sur les côtés et à l'arrière de la friteuse doivent rester dégagées et sans obstruction.

 DANGER

Cet appareil doit être installé de manière à garantir une ventilation suffisante afin d'éviter l'apparition de concentrations inacceptables de substances nocives pour la santé du personnel présent dans la pièce où il est installé.

Les friteuses doivent être installées dans un local bénéficiant d'un apport d'air et d'une ventilation suffisants. Il convient de respecter des distances suffisantes entre la sortie de fumée de la friteuse et le bord inférieur du bloc de filtres de ventilation. Les filtres doivent être installés à un angle de 45°. Placer un bac de récupération des graisses sous le bord inférieur du filtre. Pour l'installation aux États-Unis, la norme NFPA n° 96 stipule : « Une distance minimale de 18 pouces (450 mm) doit être maintenue entre la sortie de la cheminée et le bord inférieur du filtre à graisse. » *Frymaster recommande une distance minimale de 24 pouces (600 mm) entre la sortie de la cheminée et le bord inférieur du filtre, lorsque l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.*

Pour les installations aux États-Unis, les informations relatives à la construction et à l'installation des hottes aspirantes se trouvent dans la norme NFPA mentionnée ci-dessus. 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 du code national

Le type de gaz pour lequel la friteuse est conçue est indiqué sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de la porte de la friteuse. Raccorder les friteuses portant la mention « NAT » uniquement au gaz naturel, celles portant la mention « PRO » uniquement au gaz propane et celles portant la mention « MFG » uniquement au gaz de synthèse.

L'installation doit être réalisée avec un raccord de gaz conforme aux codes nationaux et locaux, et, le cas échéant, aux normes CE. Les dispositifs à déconnexion rapide doivent également être conformes aux normes nationales, locales et, le cas échéant, aux normes CE. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, selon le cas, notamment :

1. L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression du système à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3,5 kPa).
2. L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout essai de pression du réseau d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).

2.2.4 Exigences relatives à l'électricité

2.2.4.1 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 National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, ou au Canadian Electrical Code, 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. Un schéma de câblage se trouve à l'intérieur de la porte de la friteuse. Consulter la plaque signalétique apposée à l'intérieur de la porte de la friteuse pour connaître les tensions appropriées.

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 !

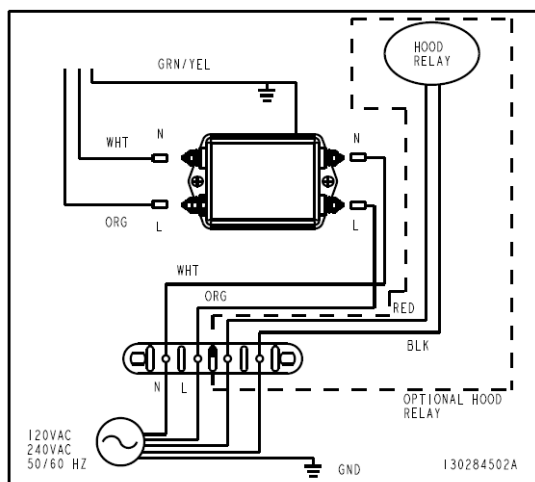
DANGER

Cet appareil nécessite une alimentation électrique pour fonctionner. En cas de panne de courant prolongée, placer la vanne d'arrêt du gaz en position OFF (arrêt). Ne pas essayer d'utiliser cet appareil pendant une panne de courant.

AVERTISSEMENT

McDonald's seulement : 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.

2.2.4.2 Câblage des bornes de connexion électrique



2.2.5 Exigences australiennes

Installer conformément aux normes AS 5601, 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 Installation des roulettes

Si l'appareil est équipé de roulettes, l'installation doit être réalisée à l'aide d'un raccord conforme à la norme relative aux appareils à gaz mobiles, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, et d'un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme relative aux dispositifs de déconnexion rapide alimentés en du gaz combustible, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

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.

2.4 Préparations avant raccordement



DANGER

NE PAS raccorder cet appareil à l'alimentation en gaz avant d'avoir effectué toutes les étapes décrites dans cette rubrique.

Une fois la friteuse installée sous la hotte aspirante :

1. Des moyens appropriés doivent être prévus pour limiter le mouvement de l'appareil par rapport à la conduite de gaz, au dispositif de déconnexion rapide ou à la tuyauterie associée pour restreindre les mouvements de l'appareil. Si un tuyau de gaz flexible est utilisé, un câble de retenue doit être fixé en permanence lorsque la friteuse est en marche. Le câble de retenue et les instructions d'installation sont fournis avec le tuyau flexible dans la boîte d'accessoires qui accompagne votre appareil.



DANGER

La zone autour de l'appareil doit être maintenue en permanence dégagée et exempte de matériaux combustibles.

2. Frymaster recommande une distance minimale de 24 pouces (600 mm) entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre, lorsque l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.
3. Procéder à un essai du système électrique de la friteuse :

- a. Brancher le ou les cordons d'alimentation de la friteuse dans une prise électrique mise à la terre.
(McDonald's uniquement : pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte, la fiche électrique pour 100 à 120 volts qui alimente la hotte doit être complètement insérée et verrouillée dans sa prise à broche et manchon.
- b. Placer l'interrupteur d'alimentation en position **ON** (marche).
 - Vérifier que l'écran tactile indique que la commande est allumée.
 - Vérifier que le ventilateur d'extraction de la hotte de la friteuse est en marche. Si tel n'est pas le cas, le problème doit être résolu. Si l'établissement est équipé d'un système de verrouillage de la hotte, le ventilateur d'extraction de la hotte devrait être allumé. Sinon, le système de verrouillage de la hotte est mal câblé et doit être corrigé.
- c. Mettre l'interrupteur de la friteuse sur la position **OFF** (arrêt). Vérifier que l'affichage indique OFF. Si l'établissement est équipé d'un système de verrouillage de la hotte, le ventilateur d'extraction de la hotte doit être éteint lorsque tous les écrans de commande affichent OFF.
4. Consulter la plaque signalétique à l'intérieur de la porte de la friteuse pour déterminer si le brûleur est configuré pour le type de gaz approprié avant de raccorder le dispositif de déconnexion rapide de la friteuse ou le tuyau à la conduite d'alimentation en gaz.
5. Vérifier les pressions minimales et maximales d'alimentation en gaz à l'aide d'un manomètre, pour le type de gaz à utiliser, conformément aux tableaux ci-joints et à la plaque signalétique apposée à l'intérieur de la porte de la friteuse.
6. Pour les friteuses équipées d'un système de filtration intégré (modèles MIG30/FQIG30U), brancher le ou les cordons électriques dans une prise de courant située derrière la friteuse.

REMARQUE : lors de la vérification des pressions, tous les brûleurs doivent fonctionner simultanément à pleine puissance.

Norme non CE pour la pression d'alimentation en gaz		
Modèle de friteuse	MIG30/FQIG30U	
Type de gaz	Nat (Naturel)	LP (Propane)
Pression d'alimentation minimale inH ₂ O	6	11
Pression d'alimentation maximale inH ₂ O	20,0	20,0
Diamètre de l'orifice (mm)	3,10	2,37
Nombre d'orifices	2	2
Pression du régulateur inH ₂ O	3,20	3,80

Norme coréenne relative à la pression d'alimentation en gaz		
Modèle de friteuse	MIG30/FQIG30U	
Type de gaz	GNL (Naturel)	GPL (Propane)
Pression d'alimentation minimale kPa	1,5	2,8
Pression d'alimentation maximale kPa	5,0	5,0
Diamètre de l'orifice (mm)	3,10	2,37
Nombre d'orifices	2	2
Pression du régulateur kPa	0,80	0,95

Norme CE pour la pression du gaz (brûleurs céramique)

Modèle de friteuse	MIG30/FQIG30U			
Type de gaz	G20 Gaz naturel Lacq	G25 Gaz naturel Gro-ningue	G30 Bu-tane/pr opane	G31 Propane
Pression d'alimentation minimale (mbar)	15	15	28	28
Pression d'alimentation maximale (mbar)	50	50	50	50
Diamètre de l'orifice (mm)	3,10	3,10	2,37	2,37
Nombre d'orifices	2	2	2	2
Pression du régulateur (mbar)	8	10	7,7	9,5

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Norme CE pour la pression d'alimentation en gaz (brûleurs à fibres métalliques)

Modèle de friteuse	MIG30/FQIG30U			
Type de gaz	G20 Gaz naturel Lacq	G25 Gaz naturel Gro-ningue	G30 Bu-tane/pr opane	G31 Propane
Pression d'alimentation minimale (mbar)	15	15	28	28
Pression d'alimentation maximale (mbar)	50	50	50	50
Diamètre de l'orifice (mm)	3,10	3,10	1,78	2,37
Nombre d'orifices	2	2	2	2
Pression du régulateur (mbar)	8,00	10,00	22,40	9,50

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Norme australienne relative à la pression d'alimentation en gaz

Modèle de friteuse	MIG30/FQIG30U	
Type de gaz	Nat (Naturel)	LP (Propane)
Pression d'alimentation minimale kPa	1,13	2,75
Pression d'alimentation maximale kPa	5,0	5,0
Diamètre de l'orifice (mm)	3,10	1,95
Nombre d'orifices	2	2
Pression du régulateur kPa	0,80	2,05
Débit MJ/h (cuve unique)	73,8	79,5

2.5 Raccordement à la conduite de gaz

DANGER

Avant le raccordement à l'appareil, tout nouveau tuyau doit être soigneusement purgé, afin d'éliminer tout corps étranger. La présence de corps étrangers dans le brûleur et les commandes de gaz peut entraîner un dysfonctionnement et peut être dangereuse.

MISE EN GARDE

Les conduites ou flexibles d'alimentation en gaz doivent être conformes aux exigences nationales en vigueur et doivent faire l'objet d'un contrôle périodique et être remplacés si nécessaire.

DANGER

L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression du système à des pressions d'essai supérieures à ½ PSI (3,45 kPa, 13,84 inH₂O), afin d'éviter d'endommager les tuyaux de gaz et la ou les vannes de gaz de la friteuse.

⚠ DANGER

L'appareil doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout essai de pression du réseau d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à ½ PSI (3,45 kPa, 13,84 inH₂O).

⚠ DANGER

Faire fonctionner l'appareil lorsque la cuve est vide endommagera la friteuse et peut provoquer un incendie. Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que cuve est remplie d'eau ou d'huile.

⚠ DANGER

Tous les raccords doivent être scellés à l'aide d'un mastic adapté au gaz utilisé, et tous les raccords doivent être soumis à une recherche de fuite à l'aide d'une solution d'eau savonneuse avant l'allumage.

Ne jamais utiliser d'allumettes, de bougies ou toute autre source d'inflammation pour vérifier l'absence de fuites. Si une odeur de gaz est détectée, couper l'alimentation en gaz de l'appareil au niveau de la vanne d'arrêt principale et contacter immédiatement le fournisseur de gaz local ou un agent de maintenance agréé.

MISE EN GARDE

Ces instructions ne sont valables que si le code pays figure sur l'appareil. Si le code n'apparaît pas sur l'appareil, consulter les instructions techniques pour adapter l'appareil aux conditions d'utilisation dans le pays concerné.

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'installation de la friteuse, vérifier que son réglage est compatible avec les conditions locales de distribution, la nature du gaz et la pression.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas raccorder la friteuse à un réseau contenant des gaz renfermant du monoxyde de carbone ou d'autres composants toxiques.

Le diamètre du tuyau de gaz utilisé pour l'installation est très important. Si le diamètre du tuyau est trop petit, la pression de gaz au niveau du collecteur du brûleur sera faible. Cela peut allonger le temps de récupération et provoquer un retard d'allumage. Le tuyau d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre minimal de 1½ pouce (38 mm). Se reporter au tableau (à droite) qui indique les dimensions minimales des tuyaux de raccordement.

La friteuse à gaz MIG30/FQIG30 possède un marquage CE pour les pays et les catégories de gaz indiqués dans les tableaux de la page suivante. **REMARQUE** : La puissance thermique nominale (QN) est indiquée dans la rubrique 2.2.1, page 2-2.

**Dimensions des tuyaux de
raccordement au gaz**

Gaz	Unité individuelle	2-3 unités	4 unités ou plus*
Naturel	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)	1,25" (36 mm)
Propane	1/2" (15 mm)	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)
Synthèse	1" (28 mm)	1,25" (36 mm)	1,5" (41 mm)

* Pour les distances supérieures à 20 pieds (6 m) ou plus de 4 raccords ou coudes, augmenter le diamètre du tuyau de raccordement d'une taille.

Catégories de gaz homologuées CE par pays

CATÉGORIE ET PRESSION	PAYS
II _{2H3B/P} (20, 30/37/50) II _{2HY203B/P} (20, 30/37/50)	AT, BG, CY, HR, CZ, DK, EE, FI, GR, IT, LT, NO, RO, SK, SI, SE, CH, LI, TR
II _{2H3+} (20, 30/37/50) II _{2HY203+} (20, 30/37/50)	GB, CY, CZ, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, ES, CH, LI, TR
II _{2H3P} (20, 30/37/50) II _{2HY203P} (20, 30/37/50)	GB, AT, HR, CZ, FR, GR, IE, IT, LT, PT, RO, SK, SI, ES, CH, LI
II _{2L3B/P} (25, 30/37/50)	RO
II _{2L3P} (25, 30/37/50)	FR, RO
II _{2EK3+} (20/25, 30/37/50)	NL
II _{2EK3B/P} (20/25, 30/37/50)	NL
II _{2R3R} (20/25, 29/30/37/50)	CZ, EE, FR, DE, GR, IT, NO, PT, SI, ES
II _{2E3B/P} (20, 30/37/50) II _{2EY203B/P} (20, 30/37/50)	DE, LU, PL
II _{2E+3B/P} (20/25, 30/37/50) II _{2E+Y203B/P} (20/25, 30/37/50)	FR
II _{2E+3+} (20/25, 28-30/37) II _{2E+Y203+} (20/25, 28-30/37)	BE, FR
II _{2E+3P} (20/25, 30/37/50) II _{2EY20+3P} (20/25, 30/37/50)	BE, FR
I _{2H} (20), I _{2HY20} (20)	AL, HU, IS, LV, MK.
I _{2E} (20/25), I _{2EY20} (20/25)	RO
I ₃₊ (28-30/37)	LV, LU
I _{3B/P} (30)	AL, BE, HU, IS, MT, MK
I _{3P} (30)	FI, NL
I _{3P} (37)	NL
I _{3P} (50)	DE, LU, NL

Norme CE

Le débit d'air requis pour l'admission d'air de combustion est de 2m³/h par kW.

AVERTISSEMENT

Le tuyau flexible utilisé pour l'alimentation en gaz ne doit pas dépasser 6'6" (2 m) de longueur.

1. Raccorder le tuyau à déconnexion rapide au raccord rapide de la friteuse et à la conduite de gaz de l'établissement. **REMARQUE : les tuyaux à raccord rapide ne sont pas fournis avec les friteuses portant le marquage CE.**

REMARQUE : certaines friteuses sont conçues pour un raccordement rigide à la conduite d'alimentation en gaz. Ces appareils sont raccordés à la conduite d'alimentation en gaz à l'arrière de l'appareil.

Si un produit d'étanchéité pour filetages est utilisé, en appliquer une très petite quantité uniquement sur les filetages mâles. Utiliser un produit d'étanchéité pour filetage de tuyau qui ne soit pas altéré par l'action chimique des gaz de pétrole liquéfiés (le mastic Loctite™ PST56765 est un exemple de ce type de produit). **Ne PAS appliquer** de produit d'étanchéité sur les deux premiers tours de filetage. Une partie du produit pourrait pénétrer dans le flux de gaz, entraînant l'obstruction des orifices du brûleur ou de la vanne de régulation.

2. Ouvrir l'arrivée de gaz de la friteuse et vérifier l'étanchéité de tous les tuyaux, raccords et connexions de gaz. Il convient d'utiliser une solution savonneuse.
3. Allumer la friteuse en suivant les procédures décrites dans la rubrique Instructions d'allumage du chapitre 3 de ce manuel.

DANGER

Faire fonctionner l'appareil lorsque la cuve est vide endommagera la friteuse et peut provoquer un incendie. Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que cuve est remplie d'eau ou d'huile.

4. La pression du collecteur du brûleur doit être vérifiée à ce moment-là par la compagnie de gaz locale ou un agent de maintenance agréé. Les tableaux des pages 2-7 et 2-8 répertorient les pressions de gaz du collecteur du brûleur pour les différents types de gaz pouvant être utilisés avec cet appareil. Vérifier également les pressions indiquées sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de la porte de la friteuse. Lors du réglage de la pression du régulateur, **TOUS** les brûleurs doivent fonctionner simultanément à pleine puissance.
5. Vérifier le réglage du thermostat programmé en appuyant sur la touche de température.

2.6 Conversion pour un autre type de gaz

DANGER

Cet appareil a été configuré en usine pour un type de gaz spécifique. Le passage d'un type de gaz à un autre nécessite l'installation de composants spécifiques de conversion de gaz. Les instructions de conversion sont incluses dans les kits de conversion.

Passer à un autre type de gaz sans installer les composants de conversion appropriés peut entraîner un incendie ou une explosion. **NE JAMAIS RACCORDER CET APPAREIL À UNE ALIMENTATION EN GAZ POUR LAQUELLE IL N'EST PAS CONFIGURÉ !**

La conversion de cet appareil pour l'utilisation d'un autre type de gaz ne doit être effectuée que par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, agréé ou autorisé, tel que défini dans la rubrique 1.6 de ce manuel.

Kits de conversion au gaz Intuition

Conversion du gaz naturel au gaz propane (GPL)
Cuve entière/divisée : PN 8263933

Conversion du gaz propane (GPL) au gaz naturel
Cuve entière/divisée : PN 8263934

Gaz naturel ou propane (GPL)
Mélange de propane/butane
Cuve entière/divisée : PN 8263935

Mélange propane/butane au gaz naturel
Cuve entière/divisée : PN 8263938

Mélange de gaz propane/butane
Gaz propane (GPL)
Aucun kit de conversion n'est nécessaire.
Augmenter uniquement la pression du gaz.

Kits de conversion au gaz Intuition pour l'Australie

Conversion du gaz naturel au gaz propane (GPL)
Cuve entière/divisée : PN 8263936

Conversion du gaz propane (GPL) au gaz naturel
Cuve entière/divisée : PN 8263937

Toutes les friteuses sont équipées de brûleurs « universels » qui peuvent être utilisés avec du gaz naturel (G20, G25) ou du gaz butane (G30) et propane (G31).

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE GAZ CE

1. Entre le gaz naturel de type G20 et G25, régler la pression du gaz au niveau du régulateur. (Se référer au tableau des pressions de gaz des brûleurs normalisés CE.) Ne pas modifier l'orifice.
2. Entre un gaz de 2^e famille (G20 ou G25) et un gaz de 3^e famille (G30 Butane ou G31 Propane) :
 - a. Modifier les orifices.
 - b. Régler la pression de la vanne/du collecteur de gaz.
3. Conversion d'un mélange propane/butane en G20, G25 ou G31 :
 - a. Modifier les orifices.
 - b. Remplacer les allumeurs.
 - c. Ajouter des tubes d'enrichissement du gaz.
 - d. Remplacer les ressorts de la vanne de gaz.
 - e. Régler la pression de la vanne/du collecteur de gaz.
4. Retirer l'ancienne plaque signalétique et la renvoyer à Frymaster. Apposer la nouvelle plaque signalétique fournie avec le kit de conversion indiquant que le gaz a été converti.
5. Si la langue de destination est différente, remplacer la plaque signalétique. Appeler l'agent de maintenance local ou le fournisseur de matériel de restauration (FMR) pour obtenir un kit d'étiquettes. La langue de référence figurera dans l'angle de l'étiquette.

2.7 Une fois les friteuses installées 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.

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 conduite. 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

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.



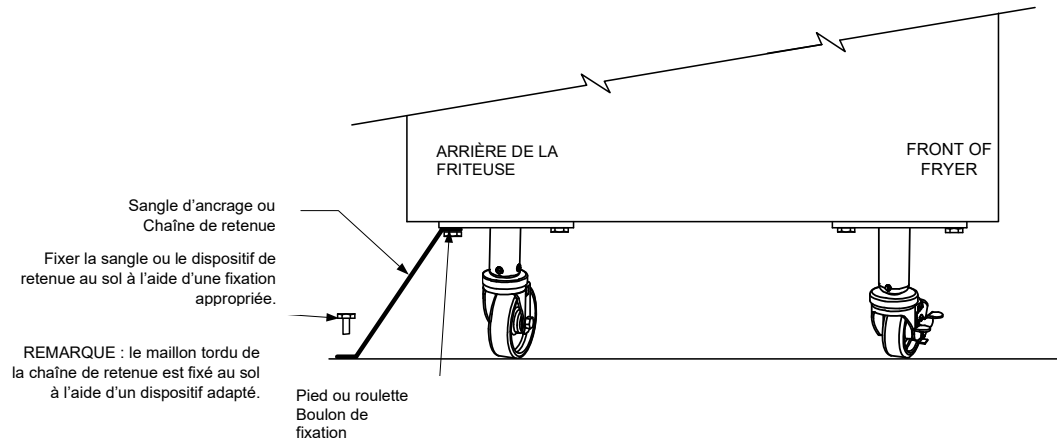
DANGER

Des moyens appropriés doivent être prévus pour limiter le mouvement de l'appareil par rapport à la conduite de gaz, au dispositif de déconnexion rapide ou à la tuyauterie associée pour restreindre les mouvements de l'appareil.

⚠ DANGER

Lorsqu'un appareil est équipé de roulettes et doit être raccordé à une alimentation en gaz fixe au moyen d'un tuyau flexible, une sangle de retenue d'une résistance suffisante doit être fixée à l'appareil et pouvoir être fixée au mur à moins de 2 pouces (50 mm) du point de raccordement. La longueur de la sangle ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du tuyau.

REMARQUE : Le dispositif de retenue permet d'éviter que le flexible ne subisse des contraintes lorsque l'appareil est déplacé.



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.)

2.8 Installation du logement du réservoir de remplissage d'huile

Ouvrir la porte de droite et installer le logement du réservoir d'huile de remplissage, dont l'apparence peut être différente de celle montrée sur l'illustration, livré dans le paquet d'accessoires avec vis incluses (voir Figure 6). Dans certaines configurations, le logement est optionnel. Installer le pare-éclaboussures du JIB en option pour protéger le fond du JIB (voir Figure 7). Pour les friteuses à graisse végétale, consulter les annexes B et C à la fin de ce manuel pour les instructions d'installation.

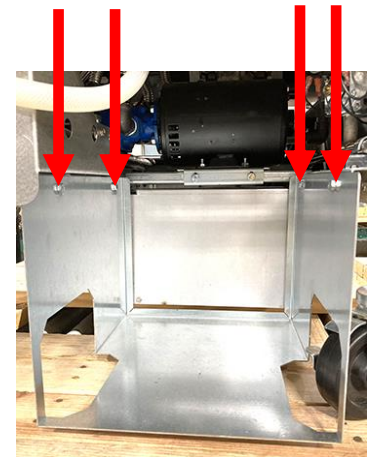


Figure 6

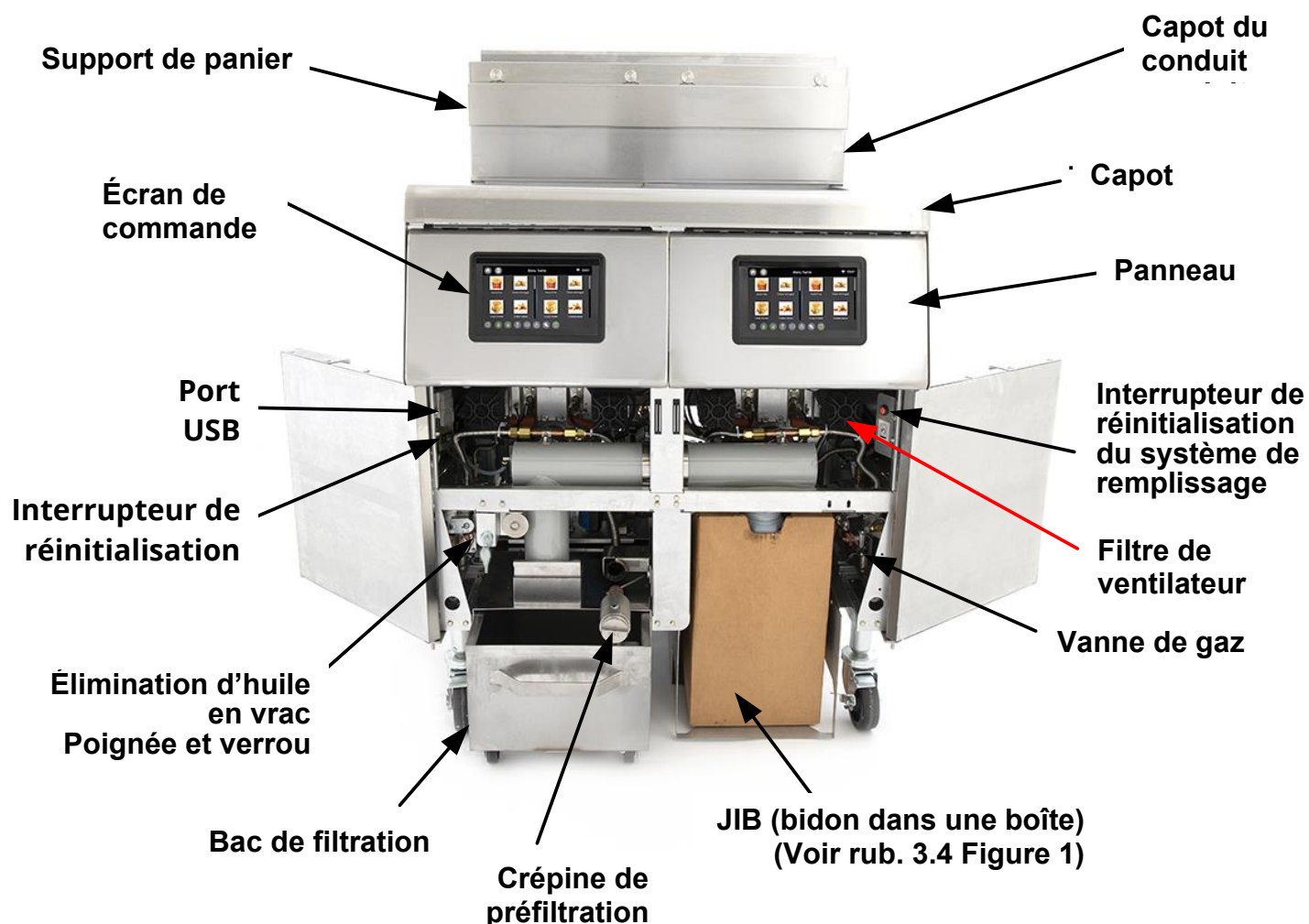


Figure 7

FRITEUSE À GAZ INTUITION MIG30/FQIG30

CHAPITRE 3 : INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ÉLÉMENTS DE LA FRITEUSE À GAZ INTUITION GAMME MIGUITION



CONFIGURATION TYPIQUE (ILLUSTRATIONS : 2MIG30/2FQIG30U)

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 d'allumer la friteuse, vérifier qu'elle est éteinte (OFF) et 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



AVERTISSEMENT

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.



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 MIG30/FQIG30 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 à gaz MIG30/FQIG30 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'huile atteint le **niveau du repère SUPÉRIEUR (ou du repère MÉDIAN, le cas échéant)** lorsque l'huile **est à la température de cuisson**.
4. La charge maximale par lot de frites dans l'huile ou la graisse ne doit pas dépasser 1,5 lb ou 0,7 kilogramme.

3.1.2 Utilisation

Cette friteuse est équipée d'un écran tactile de commande (voir Figure 1). Consulter le manuel de l'écran de commande pour connaître les procédures de programmation et d'utilisation.

3.1.3 Allumer la friteuse

1. Vérifier que l'écran de commande est en position **OFF** (voir Figure 1).
2. Tourner la vanne de gaz en position ON (voir Figure 2).
3. Appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée 3 secondes pour allumer la friteuse (voir Figure 1).
4. La friteuse essaie d'allumer les brûleurs. La friteuse peut tenter de s'allumer à plusieurs reprises pendant qu'elle purge l'air du collecteur de gaz. Si les brûleurs ne s'allument pas après plusieurs tentatives, appuyer sur la touche  pour mettre l'écran de commande en position **OFF** (voir Figure 1) et attendre 60 secondes. Répéter l'étape 3.
5. La friteuse effectuera automatiquement une vérification et l'écran affiche **Checking fan system** (vérification du système de ventilation).
6. 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 brûleurs s'allument à plusieurs reprises 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 brûleurs restent allumés jusqu'à ce que la température de la cuve atteigne la température de cuisson programmée. Une fois que la friteuse a atteint la température de consigne, l'écran de commande affiche les options de produit et la friteuse est prête à l'emploi.
7. Une fois les brûleurs allumés depuis au moins 90 secondes, observer les flammes à travers les orifices situés de part et d'autre de la cuve (voir Figure 3). Une combustion optimale produit une lueur rouge orangé vif.

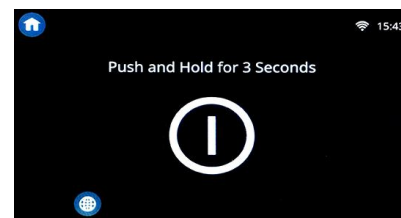


Figure 1



Figure 2

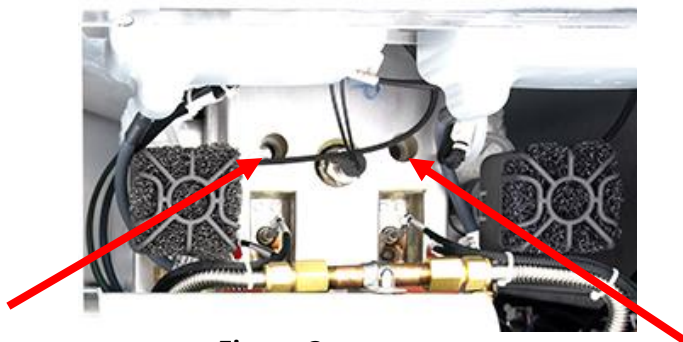


Figure 3

3.1.4 Éteindre

Pour un arrêt de courte durée pendant la journée de travail :

1. Appuyer sur la touche  pour éteindre la friteuse (voir Figure 4) et placer les couvercles sur les cuves.

Pour l'arrêt des friteuses à la fermeture :

1. Appuyer sur la touche  pour éteindre la friteuse (voir Figure 4).
2. Tourner la vanne de gaz en position OFF (voir Figure 5).
3. Filtrer l'huile et nettoyer les friteuses (voir chapitres 4 et 2 du manuel d'utilisation de l'écran de commande FilterQuick Intuition).
4. 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.
5. Placer les couvercles sur les cuves.

3.3 Remplissage automatique des cuves à faible volume d'huile

La friteuse peut être configurée pour un remplissage automatique, 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 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) maximum. Le réservoir dure en moyenne deux jours.

Les composants du système sont indiqués à droite (voir Figure 7).

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.

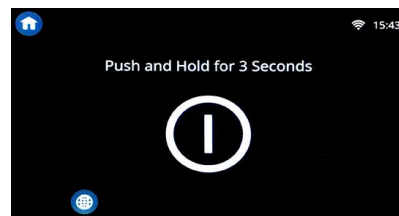


Figure 4



Figure 5

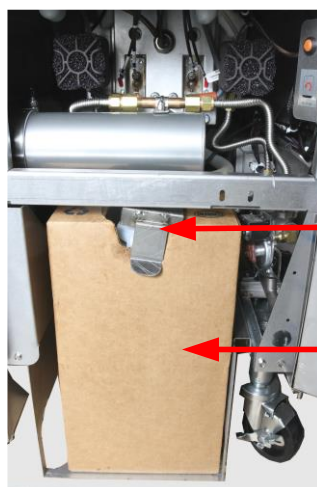


Figure 7

Réinitialisation du JIB

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.

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 8). Pour le système de remplissage d'huile en vrac, voir l'annexe A.

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.

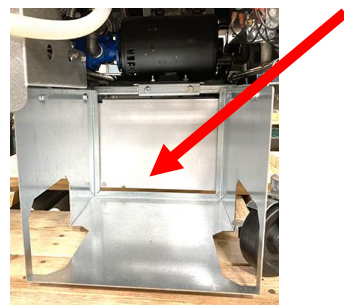


Figure 8

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 9). 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 les annexes B et C.



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



Figure 9

1. Ouvrir l'armoire et faire glisser le JIB à l'extérieur (voir Figure 10).
2. Retirer le bouchon et répartir l'huile restant dans le réservoir dans toutes les cuves de friture (voir Figure 11).



Figure 10



Figure 11

3. Placer le nouveau JIB en position verticale et retirer le bouchon et l'opercule en aluminium (voir Figure 12).
4. Placer le tube dans le nouveau réservoir (voir Figure 13).



Figure 12

5. Faire glisser le JIB sans son logement, à l'intérieur de l'armoire de la friteuse (voir Figure 10).
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 14).



Figure 13

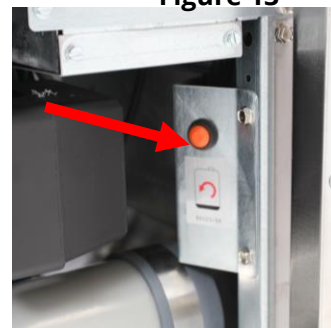


Figure 14



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/tissu, 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 15). Nettoyer tous les éléments avec une solution de nettoyant superconcentré multi-usages ou de détergent et d'eau chaude, puis sécher soigneusement.

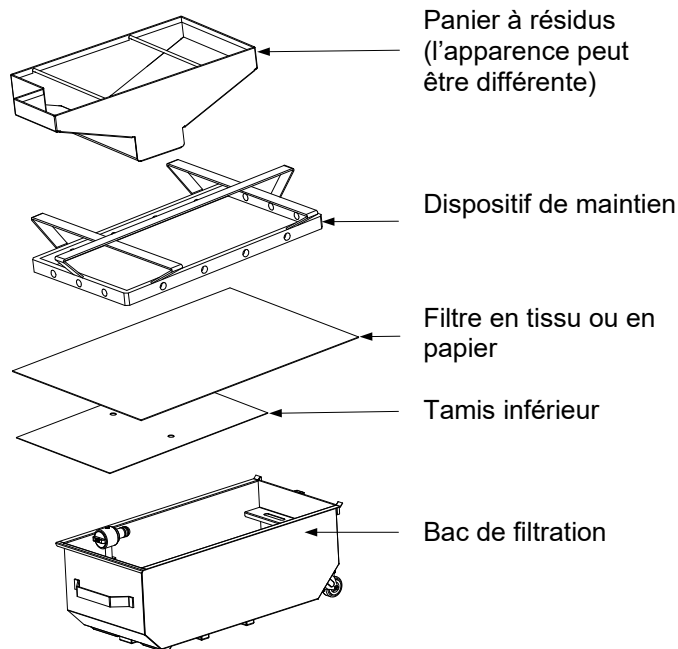


Figure 15

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 16).
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 15).. 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 17).
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 18). **NE PAS UTILISER DE POUDRE FILTRANTE AVEC UN FILTRE EN TISSU !**



Figure 16



Figure 18

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 de commande. Le système de filtration est prêt à l'emploi.

 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.

FRITEUSE À GAZ INTUITION MIG30/FQIG30

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 (8263841) 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, essuyer les tiges à l'aide d'un chiffon sec et propre pour éliminer les dépôts d'huile et de poussière.

4.2.7 Nettoyage du capteur de niveau d'huile – Quotidien

Cette opération peut être effectuée dans le cadre de l'entretien quotidien du filtre ou de la procédure de nettoyage et de remplacement du filtre (voir le manuel d'utilisation de l'écran de commande Intuition), ou en suivant les instructions ci-dessous.

1. Vidanger l'huile en utilisant l'option de vidange vers le bac de filtration du menu Filtre.
2. Utiliser l'écouvillon (8263841) pour nettoyer l'huile carbonisée du capteur (voir Figure 1A).
3. Remplir la cuve en utilisant l'option de remplissage depuis le bac de filtration dans le menu Filtre.



Figure 1A

4.2.8 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. Fermer et débrancher l'arrivée de gaz. Utiliser la vanne d'arrêt manuelle pour couper l'alimentation en gaz. La vanne d'arrêt manuelle de gaz est située sur la conduite d'alimentation, en amont des raccords rapides. Débrancher ensuite la conduite de gaz de la friteuse à l'aide du raccord rapide.



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.

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.

4.5.2 Vérification de la précision de la température de consigne de l'écran de commande FilterQuick Intuition – Mensuelle

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.

4.6 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 Nettoyage des filtres du ventilateur d'air de combustion –

Trimestriel ou selon votre programme d'entretien.

1. Mettre l'écran de commande en position OFF.
2. Appuyer sur la touche HOME (accueil).
3. Sélectionner Entretien.
4. Sélectionner Clean Fan Filter (nettoyer le filtre du ventilateur) et suivre les étapes indiquées sur l'écran et ci-dessous pour nettoyer et réétalonner le filtre.
5. Chaque friteuse possède deux (2) ventilateurs. Chaque ventilateur possède un support de filtre avec un filtre en mousse (voir Figure 4).
6. Retirer le support du filtre en appuyant doucement sur les attaches clipsées situées de part et d'autre du support (voir Figure 5), puis en tirant doucement sur ce dernier (voir Figure 6).
7. Retirer le filtre en mousse de son support (voir Figure 7).
8. Pulvériser du dégraissant ou du détergent sur le filtre en mousse et son support. Laisser reposer cinq minutes. Rincer le filtre et son support à l'eau chaude, puis sécher le support à l'aide d'un chiffon propre, et laisser le filtre en mousse sécher à l'air libre.
5. Remonter le bloc filtre.
6. Réinstaller le bloc filtre dans la friteuse.
7. Allumer la friteuse selon la procédure décrite au chapitre 3, rubrique 3.1.2.
8. Une fois les brûleurs allumés depuis au moins 90 secondes, observer les flammes à travers les orifices situés de part et d'autre de la cuve (voir Figure 8).

Le mélange air/gaz est correctement réglé lorsque la pression du collecteur du brûleur est conforme à la valeur applicable du tableau des pages 2-6 et 2-7 et que les brûleurs présentent une lueur orange-rouge vif.



Figure 4



Figure 5

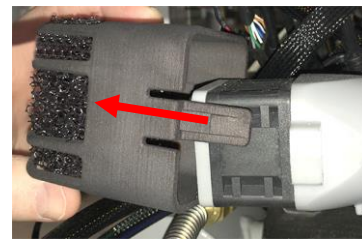


Figure 6



Figure 7

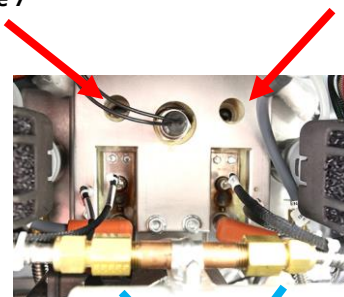


Figure 8

4.6.3 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 9). 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 10). 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 11). Lubrifier les joints toriques du tube d'aspiration avec de l'huile neuve froide.



Figure 9

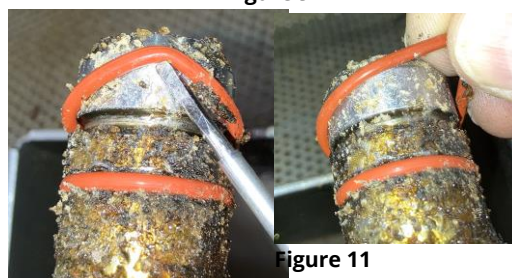


Figure 10



Figure 11

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 des débris ou des dépôts d'huile solidifiée n'obstruent pas l'ouverture du conduit d'évacuation des fumées.
- Vérifier que les brûleurs et les composants associés (vannes de gaz, ensembles de veilleuses, allumeurs, etc.) sont en bon état et fonctionnent correctement. Inspecter tous les raccords de gaz pour détecter les fuites et vérifier que tous les raccords sont correctement serrés.
- Vérifier que la pression du collecteur du brûleur est conforme à celle 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 (écran de commande, relais, cartes d'interface, transformateurs, etc.) sont en bon état et exempts d'huile et autres débris. Vérifier que les raccordements électriques du boîtier des composants sont bien serrés et que les câbles sont en bon état.
- Vérifier que tous les dispositifs de sécurité (interrupteurs 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 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, 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.

FRITEUSE À GAZ INTUITION MIG30/FQIG30

CHAPITRE 5 : DÉPANNAGE PAR L'OPÉRATEUR

5.1 Introduction

Ce chapitre 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. 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.

En cas de doute sur la marche à suivre, n'hésitez pas à contacter le service technique de Frymaster ou votre agent de maintenance agréé par Frymaster pour obtenir une assistance.

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 raccords rapides des conduites de gaz sont correctement raccordés.
- Vérifier que toutes les vannes d'arrêt des conduites de gaz sont ouvertes.
- 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 des friteuses

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 OIL SENSOR CLEAN? (le capteur de niveau d'huile est-il propre ?) CONFIRMER pendant la cuisson ou en mode veille, et émet une alarme sonore.	A. Le capteur de niveau d'huile peut être recouvert d'huile carbonisée. B. Problèmes de communication CAN, problèmes de défaillance des composants.	A. Nettoyer le capteur à l'aide d'une éponge abrasive. B. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
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? (remplacer le filtre ?)	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. La vanne de gaz n'est pas ouverte. C. Vanne d'arrêt manuel du gaz fermée. D. Raccord rapide mal branché sur la conduite de gaz. E. Ventilateur d'air de combustion obstrué ou défectueux.	A. Consulter le journal des erreurs. Vérifier que le code E133 ne s'affiche pas. B. Tourner la vanne de gaz en position ON . C. Vérifier que la vanne d'arrêt manuelle et la vanne principale d'alimentation en gaz sont ouvertes. D. Vérifier que le raccord rapide du tuyau de gaz flexible est correctement branché sur la friteuse. E. Vérifier que le ventilateur fonctionne. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
La friteuse fonctionne normalement, mais la récupération est lente pendant la cuisson.	Ventilateur d'air de combustion encrassé ou obstrué.	Nettoyer le filtre du ventilateur et effectuer l'étalonnage automatique du ventilateur conformément aux instructions du chapitre 4 de ce manuel.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURES CORRECTIVES
La friteuse fonctionne normalement, mais produit un claquement lorsque les brûleurs s'allument.	A. Ventilateur d'air de combustion encrassé ou obstrué. B. Ventilateur d'air de combustion défectueux.	A. Nettoyer le filtre du ventilateur et effectuer l'étalonnage automatique du ventilateur conformément aux instructions du chapitre 4 de ce manuel. B. Contacter le FAS pour obtenir une assistance.
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.
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.

5.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURES CORRECTIVES
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche E119 ou E128 HEATING FAILURE (DÉFAILLANCE DU SYSTÈME CHAUFFANT)	Vanne de gaz fermée, écran de commande défectueux, alimentation électrique défectueuse, contacteur défectueux ou thermostat de sécurité déclenché.	Il est normal que ce message apparaisse au démarrage si les conduites contiennent de l'air. Vérifier que la vanne de gaz est ouverte. Allumer et éteindre l'écran de commande plusieurs fois. Si le gaz est allumé et que le problème persiste, éteindre la friteuse et contacter le FAS pour obtenir une assistance.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (thermostat de sécurité 2 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 une friteuse à gaz est de 3 min 15 s. Si l'erreur persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURES CORRECTIVES
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 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.
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 autorisée. 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 commande du système n'a pas validé le contrôle du système. 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 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.	Contacter le FAS pour obtenir une assistance.
L'ÉCRAN DE COMMANDE affiche E143 – OIL SENSOR ERROR (erreur du capteur de niveau d'huile)	Le capteur d'huile peut être recouvert de résidus ou être défectueux.	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.
La pompe de filtration ne démarre pas ou s'arrête pendant la filtration.	A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché. 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.
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 médian (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 4.4.2) 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 écoulee 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.
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 droite 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 remplit lentement.	Problèmes de pompe ou de conduite dépassant les possibilités de dépannage par l'opérateur.	Contacteur le fournisseur d'huile en vrac.

5.6 Codes du journal des événements (erreurs)

Pour accéder au journal des événements (erreurs) :

- Appuyer sur la touche  home (accueil).
- Appuyer sur la touche  diagnostics (diagnostic).
- Sélectionner Event Log (journal des événements).
- Sélectionner le type de journal à consulter ou sélectionner All (tous) pour afficher tous les journaux d'événements (erreurs).
- Sélectionner les journaux des 7, 14 ou 30 derniers jours pour les afficher.
- 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 contacter le FAS.

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
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.
E124R, E124L	FAN FAILURE – XXX F ou XXX C – SERVICE REQUIRED (défaillance du ventilateur, intervention requise)	Problème de ventilateur. Vérifier que le filtre du ventilateur est propre. 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.
E125R, E125L	ERREUR DE PRESSOSTAT	Le ou les pressostats pneumatiques ne se sont pas fermés. Vérifier que le filtre du ventilateur est propre. 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.
E127R, E127L	PRESSURE SWITCH FAILURE – XXX F ou XXX C – SERVICE REQUIRED (défaillance du pressostat, intervention requise)	Le pressostat d'air ne s'est pas fermé ou ne s'est pas ouvert. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. Contacter le FAS.
E128R, E128L	VERROUILLAGE DE L'ALLUMAGE – XXX F ou XXX C	La friteuse n'a pas réussi à s'allumer et a bloqué le module d'allumage. Éteindre la friteuse et la rallumer. Il peut être nécessaire de répéter cette opération plusieurs fois si de l'air est présent dans les conduites. Le système effectue un étalonnage automatique du ventilateur. Vérifier que la vanne de gaz et la vanne d'alimentation sont ouvertes. Vérifier que le filtre du ventilateur est propre. 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,	Tentative d'ouverture de la vanne de retour, position inconnue. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
	intervention requise)	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.
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

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
		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 la friteuse est bien raccordée à l'alimentation en gaz. Vérifier que la vanne d'arrivée de gaz est ouverte. Vérifier que le raccord rapide est correctement branché. Vérifier que le filtre du ventilateur est propre.
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

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
		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 vérifier/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.
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.
E186R, E186L	FAN FILTER IS DIRTY – CLEAN FAN FILTER (filtre du ventilateur encrassé, nettoyer le filtre)	Retirer et nettoyer le filtre du ventilateur. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes.

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
E187R, E187L	FAN FILTER IS CLOGGED – CLEAN FAN FILTER NOW (filtre du ventilateur obstrué, nettoyer le filtre maintenant)	Retirer et nettoyer le filtre du ventilateur. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes.
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.
E192R, E192L	FAN LIFE WARNING – REPLACE FAN SOON (avertissement durée de vie ventilateur, remplacer)	Remplacer le ventilateur d'air de combustion.
E193R, E193L	FAN LIFE FAILURE – REPLACE FAN (défaillance du ventilateur, remplacer)	Remplacer le ventilateur d'air de combustion.
E194R, E194L	IGNITION MODULE NOT DETECTED – SERVICE REQUIRED (module d'allumage non détecté, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E195	HCB NOT DETECTED – SERVICE REQUIRED (HCB non détectée, intervention requise)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E196	SCB NOT DETECTED (SCB non détectée)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E197R, E197L	FLAME SENSE ERROR – SERVICE REQUIRED (erreur de détecteur de flamme, intervention requise)	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.
E201	VFD AIR DETECTION (détection d'air par le variateur de fréquence)	Vérifier que les joints toriques sont présents et en bon état.
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, 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

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
		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.
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

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
		persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E219	LOW GAS PRESSURE – XX.XX inches of WC (pression de gaz faible, XX,XX inH ₂ O)	Vérifier que la conduite de gaz est bien raccordée. Vérifier que la vanne d'alimentation en gaz est ouverte. Si le problème persiste, contacter le fournisseur de gaz. Vérifier la pression du gaz.
E220	HIGH GAS PRESSURE – XX.XX inches of WC (pression de gaz élevée, XX,XX inH ₂ O)	Éteindre les écrans de commande. Fermer l'arrivée de gaz. Contacter le FAS.
E221	DÉFAILLANCE DU CAPTEUR DE PRESSION DE GAZ DU SYSTÈME	Le capteur de pression de gaz du système est défectueux. Contacter le FAS.
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.
E236R, E236L	ERREUR D'ÉTALONNAGE DU VENTILATEUR GAUCHE ERREUR D'ÉTALONNAGE DU VENTILATEUR DROIT	Le système ne parvient pas à déterminer la vitesse de rotation du commutateur du ventilateur. Relancer l'étalonnage du ventilateur. Vérifier que le filtre du ventilateur est propre.
E237R,	IGNITION MODULE HARDWARE ERROR – SERVICE	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
E237L	REQUIRED (erreur matérielle du module d'allumage)	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)	Redémarrer toute la batterie de friteuse. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
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.

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
		une assistance.
E249	ABSENCE DE PRESSION DE GAZ	1. Vérifier que la conduite de gaz est bien raccordée. 2. Vérifier que la vanne d'alimentation en gaz est ouverte. 3. Redémarrer la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation principal pendant 60 secondes. 4. Allumer l'écran de commande et laisser la friteuse chauffer. 5. 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.
E257	AVERTISSEMENT CONCERNANT L'ABSENCE DE PRESSION DE GAZ	La friteuse n'a détecté aucune pression de gaz ou une pression extrêmement faible. Vérifier que la conduite de gaz est bien raccordée. Vérifier que la vanne d'alimentation en gaz est ouverte. Vérifier que l'interrupteur de gaz est allumé. Si le problème persiste, contacter le FAS pour obtenir une assistance.
E258	AVERTISSEMENT CONCERNANT UNE PRESSION DE GAZ FAIBLE	La friteuse a détecté une pression de gaz faible. Vérifier que la conduite de gaz est bien raccordée. Vérifier que la vanne d'alimentation en gaz est ouverte. Alimentation en gaz insuffisante. Contacter le fournisseur de gaz.
E259	AVERTISSEMENT CONCERNANT UNE PRESSION DE GAZ ÉLEVÉE	La friteuse a détecté une pression de gaz élevée. Éteindre les écrans de commande. Fermer l'arrivée de gaz. Contacter le fournisseur de gaz.
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.
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 droite 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,

Code	MESSAGE D'INCIDENT	EXPLICATION
		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 À GAZ INTUITION MIG30/FQIG30

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

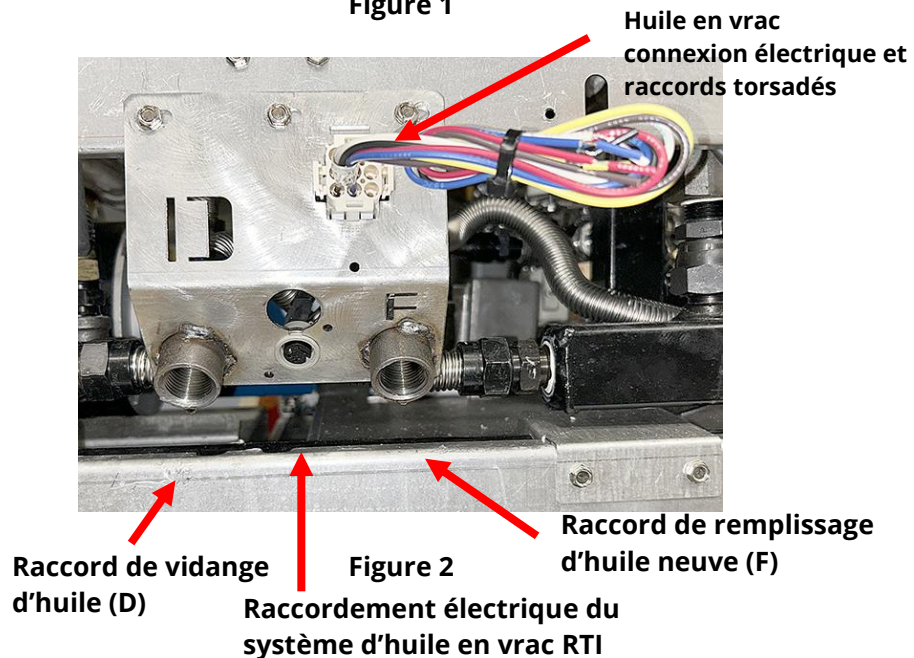
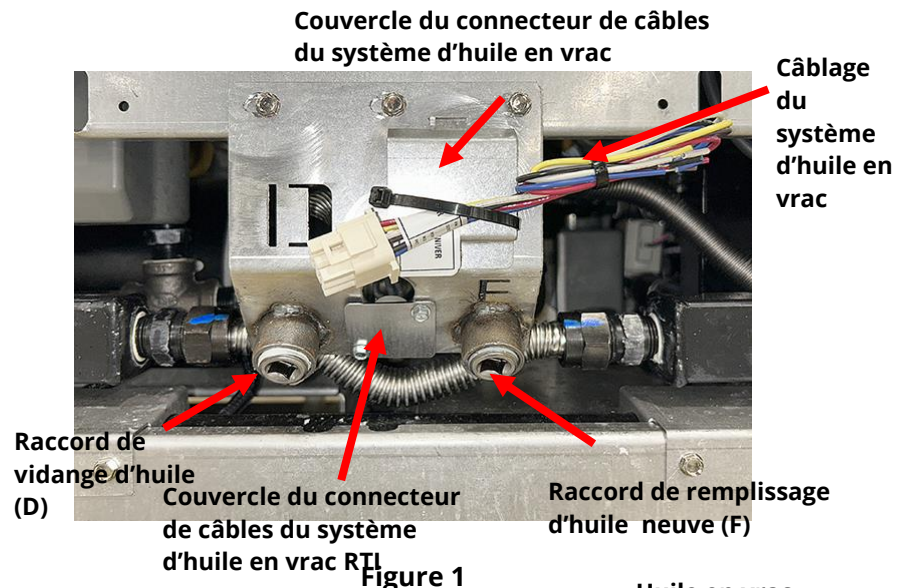
REMARQUE : les instructions de ce manuel relatives à l'utilisation d'un système de remplissage et de vidange d'huile en vrac concernent spécifiquement un système d'huile en vrac. Elles

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).



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

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.

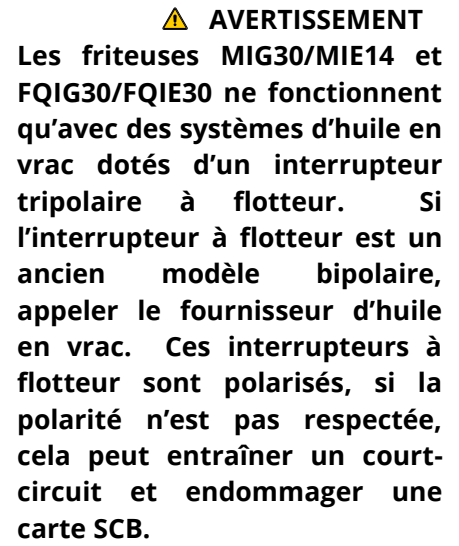
Pour obtenir des instructions sur le remplissage de la cuve à partir du système d'huile en vrac, consulter le manuel de l'écran de commande Intuition. Pour l'élimination de l'huile en vrac, consulter le manuel de l'écran de commande Intuition.



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



**CETTE PAGE A ÉTÉ LAISSÉE PAGE
BLANCHE INTENTIONNELLEMENT.**



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

+1 800-551-8633
+1 318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

ADRESSE ÉLECTRONIQUE : FRYSERVICE@FRYMASTER.COM

©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_8197967FR 07/2026

