

**MANUEL DE L'UTILISATEUR
FRYMASTER SÉRIES BIRE14/MRE14
FRITEUSE ÉLECTRIQUE**



Ce chapitre doit être installé à la section « Friteuse » du *Manuel de l'équipement*.

POUR VOTRE SÉCURITÉ
Ne stockez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.

**FABRIQUÉ
PAR**



**P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000
TÉLÉPHONE : 1-318-865-1711
NUMÉRO VERT : 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAX : 1-318-219-7135**



TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----------|
| GARANTIE..... | Page i |
| INTRODUCTION..... | Page 1-1 |
| INSTRUCTIONS D'INSTALLATION | Page 2-1 |
| MODE D'EMPLOI | Page 3-1 |
| MODE D'EMPLOI DU SYSTÈME DE FILTRAGE INTÉGRÉ..... | Page 4-1 |
| MAINTENANCE PRÉVENTIVE | Page 5-1 |
| DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR | Page 6-1 |

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
TÉLÉPHONE 318-865-1711 FAX 318-219-7135
PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE 1-318-865-1711

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

NOVEMBRE 2005

*** 8196172 ***

AVIS

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

AVIS

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

AVIS

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

AVIS AUX CLIENTS DES ÉTATS-UNIS

Ce matériel doit être installé conformément au code standard de plomberie de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et du guide Food Service Sanitation Manual de la FDA (U.S. Food and Drug Administration).

AVIS

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

AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS D'UN ORDINATEUR

ÉTATS-UNIS

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

CANADA

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



AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.



DANGER

Le rebord avant de l'appareil n'est pas une marche ! Ne montez pas sur la friteuse sous peine d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile ou la graisse végétale de cuisson chaudes.



ESURE DE SÉCURITÉ

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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

FRYMASTER SÉRIES BIRE14/MRE14

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.1 Généralités

Lisez attentivement les instructions de ce manuel avant de commencer à utiliser l'appareil. Ce manuel couvre toutes les configurations des modèles RE14 de McDonald's. Les friteuses de cette série de modèles ont de nombreux composants en commun et, quand elles seront traitées globalement, nous les désignerons sous le nom de friteuses « RE14 ».

Même si elles ressemblent beaucoup aux friteuses électriques BIPH14 de McDonald's, les friteuses RE14 comportent un élément tournant sensiblement différent avec une conception augmentée. La conception de euro-look incorpore un topcap arrondi et un grand drain rond, qui s'assure que des fritures et d'autres débris, sera lavé dans la casserole de filtre. D'autres dispositifs, y compris les froid-zones profondes et facile à nettoyer, les frypots ouverts demeurent essentiellement inchangés. Les friteuses RE14 sont commandées avec l'ordinateur M2000. Les friteuses de cette série entrent des arrangements complètement ou de dédoubler-cuve, et peuvent être achetées comme éléments séparés ou dans des batteries de jusqu'à cinq friteuses.

1.2 Consignes de sécurité

Avant d'essayer d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel.

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

DANGER

L'huile de cuisson chaude cause des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer une friteuse qui contient de l'huile de cuisson chaude, ni de transférer de l'huile de cuisson chaude d'un récipient à un autre.

 Les encadrés **ATTENTION** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de générer un défaut de fonctionnement*.

 Les encadrés **AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de générer l'endommagement de votre système et pouvant entraîner* des défauts de fonctionnement.

 Les encadrés **DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de générer des blessures et pouvant entraîner* l'endommagement de votre système et/ou causer des défauts de fonctionnement.

Les friteuses de cette série sont équipées des sécurités automatiques suivantes :

1. Deux fonctions de détection de haute température coupent l'alimentation des éléments chauffants en cas de panne des commandes de température.
2. Un interrupteur de sécurité intégré à la vanne de vidange empêche les éléments de chauffer avec la vanne de vidange même partiellement ouverte.

1.3 Friteuses équipées d'un ordinateur M2000

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

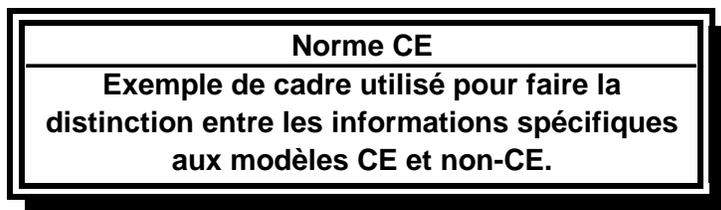
L'utilisateur est prévenu que toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'opérateur.

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

L'opérateur pourra trouver utile le livret suivant rédigé par la *Federal Communications Commission* : How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems. Ce livret est disponible auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informations relatives à l'Union Européenne

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



1.5 Installation, opération, et personnel de service

L'information de fonctionnement pour l'équipement de Frymaster a été préparée à l'usage du personnel qualifié et/ou autorisé seulement, comme défini dans la section 1.6. **Tous les installation et l'équipement de Frymaster doivent être dépannés par le personnel qualifié, certifié, autorisé, et/ou autorisé d'installation ou de service, comme défini dans la section 1.6.**

1.6 Définitions

PERSONNELS EXPLOITANTS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

Les personnels exploitants de Qualified/authorized sont ceux qui ont soigneusement lu l'information en ce manuel et se sont familiarisés avec les fonctions d'équipement, ou qui ont eu une expérience précédente avec le fonctionnement de l'équipement couvert en ce manuel.

PERSONNEL QUALIFIÉ D'INSTALLATION

Le personnel qualifié d'installation est des individus, des sociétés, des sociétés, et/ou des compagnies qui, chez la personne ou par un représentant, sont engagées dedans et sont responsables de l'installation des appareils électriques. Le personnel qualifié doit être expérimenté dans un tel travail, être au courant de toutes les précautions électriques impliquées, et s'être conformé à toutes les conditions des codes nationaux et locaux applicables.

PERSONNEL DE SERVICE QUALIFIÉ

Le personnel de service qualifié est ceux qui sont familier avec l'équipement de Frymaster et qui ont été autorisés par Frymaster, L.L.C. pour dépanner l'équipement. Tout le personnel de service autorisé est requis d'être équipé d'un ensemble complet de service et partie des manuels, et de stocker une quantité minimum de pièces pour l'équipement de Frymaster. Une liste des centres commerciaux autorisés par usine de Frymaster (FASC) est incluse avec la friteuse une fois transportée de l'usine. **Le manque d'employer le personnel de service qualifié videra la garantie de Frymaster sur votre équipement.**

1.7 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Que faire si votre matériel arrive endommagé :

Veillez noter que ce matériel a été minutieusement inspecté et emballé par un personnel qualifié avant sa sortie d'usine. Le transporteur endosse la pleine responsabilité d'une livraison à bon port et en état dès son acceptation du matériel.

1. Soumettez immédiatement une réclamation en dommages-intérêts – Indépendamment de l'ampleur des dégâts.
2. Perte ou dommages visibles – Assurez-vous que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.
3. Perte ou dommages non apparents – Si les dégâts ne sont pas visibles au moment du déballage, avisez immédiatement le transporteur et soumettez une réclamation pour dommages non apparents. Vous devez soumettre cette réclamation sous 15 jours à partir de la date de livraison. Veillez à conserver le carton d'emballage pour inspection.

1.6 Informations de maintenance

Pour toute maintenance non préventive ou réparation, ou pour obtenir des informations de maintenance, contactez votre centre de SAV agréé Frymaster. Vous pouvez vous procurer des informations de maintenance en appelant le service technique Frymaster (1-800-24FRYER). Vous devrez fournir les informations suivantes pour accélérer la démarche :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Tension _____

Nature du problème _____

CONSERVEZ ET RANGEZ CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

FRYMASTER SÉRIES BIRE14F/MRE14

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Généralités

Le personnel qualifié, autorisé, et/ou autorisé d'installation ou de service, comme défini dans la section 1.6 de ce manuel, devrait dépanner tous les installation et l'équipement de Frymaster.

L'échec à l'utilisation a qualifié, a autorisé, et/ou le personnel autorisé d'installation ou de service (comme défini dans section 1.6 de ce manuel) pour installer ou entretenir autrement cet équipement videra la garantie de Frymaster et peut avoir comme conséquence les dommages à l'équipement ou les dommages au personnel.

Là où les conflits existent entre les instructions et l'information dans ces codes ou règlements manuels et locaux ou nationaux, l'installation et l'opération seront conformes aux codes ou aux règlements en vigueur dans le pays dans lequel l'équipement est installé.

Le service peut être obtenu en entrant en contact avec votre centre commercial autorisé par usine locale.

AVIS

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

AVIS

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

AVIS

Si cet appareil est connecté de manière permanente à un câblage fixe, il doit être connecté par des fils de cuivre pouvant résister à pas moins de 75 °C (167 °F) (valeur nominale).

AVIS

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, vous devrez le faire remplacer par un technicien d'un Centre de SAV agréé Frymaster ou une personne qualifiée du même ordre pour écarter tout danger.

DANGER

Cet appareil doit être connecté à une alimentation de mêmes tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque des valeurs nominales située derrière la porte de l'appareil.

DANGER

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

⚠ DANGER

Les appareils Frymaster équipés de pieds sont destinés à des installations fixes. Les appareils équipés de pieds doivent être soulevés avant tout déplacement pour éviter les dommages et les blessures. Pour les installations amovibles, vous devez utiliser des roulettes en option. Des questions ? Appelez 1-800-551-8633.

⚠ DANGER

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

En cas de panne de courant, la friteuse s'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, placez l'interrupteur sur Arrêt. N'essayez pas de mettre la friteuse en marche avant le rétablissement de l'alimentation.

Cet appareil doit être maintenu à l'écart de tout matériau combustible, mais il peut être installé sur des sols combustibles.

Un dégagement de 15 cm par rapport la structure combustible doit être prévu des deux côtés et sur l'arrière. Il faut fournir au moins 61 cm sur l'avant du matériel pour la maintenance et un bon fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne bloquez pas la zone autour de la base ou en-dessous des friteuses.

2.1.2 Conditions Au sol Électriques

Tous les appareils électriquement actionnés doivent être fondus selon tous les codes applicables nationaux et locaux des codes, et, où applicables, de la CE. Un diagramme de câblage est situé sur l'intérieur de la porte de friteuse. Référez-vous à la plaque de contrôle sur l'intérieur de la porte de friteuse pour des tensions appropriées.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour assurer le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et du capot, la prise électrique pour la ligne 120-volt, qui actionne le capot, doit être entièrement engagée et fermée à clef dans sa douille de goupille et de douille.

2.1.3 Conditions Australiennes

Être installé selon EN TANT QUE 5601/AG 601, autorité locale, gaz, électricité, et tous autres règlements statutaires appropriés.

2.2 Exigences d'alimentation

| TENSION | PHASE | CONDUCTEURS | CALIBRE MIN. | AWG (mm ²) | AMPÈRES PAR CONDUCTEUR | | |
|--|----------|-------------|--------------|------------------------|------------------------|-----------|-----------|
| | | | | | L1 | L2 | L3 |
| 208 | 3 | 3 | 6 | (16) | 39 | 39 | 39 |
| 240 | 3 | 3 | 6 | (16) | 34 | 34 | 34 |
| 480 | 3 | 3 | 8 | (10) | 17 | 17 | 17 |
| 220/380 | 3 | 4 | 6 | (16) | 21 | 21 | 21 |
| 240/415 | 3 | 4 | 6 | (16) | 20 | 20 | 21 |
| 230/400 | 3 | 4 | 6 | (16) | 21 | 21 | 21 |
| 230/400 LA FRANCE SEULEMENT | 3 | 4 | 6 | (16) | 25 | 25 | 25 |

AVIS

Si cet appareil est connecté de manière permanente à un câblage fixe, il doit être connecté par des fils de cuivre pouvant résister à pas moins de 75 °C (167 °F) (valeur nominale).

DANGER

Cet appareil doit être connecté à une alimentation de mêmes tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque des valeurs nominales située derrière la porte de l'appareil.

DANGER

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

2.3 Après la mise en place des friteuses à la station de friture

DANGER

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

1. Une fois la friteuse positionnée à la station de friture, utilisez un niveau de charpentier placé sur le dessus de la cuve pour vérifier si l'appareil est de niveau, sur la largeur et sur la longueur.

Pour bien caler les friteuses, réglez les roulettes en vous assurant que la ou les friteuses sont à la bonne hauteur dans la station de friture.

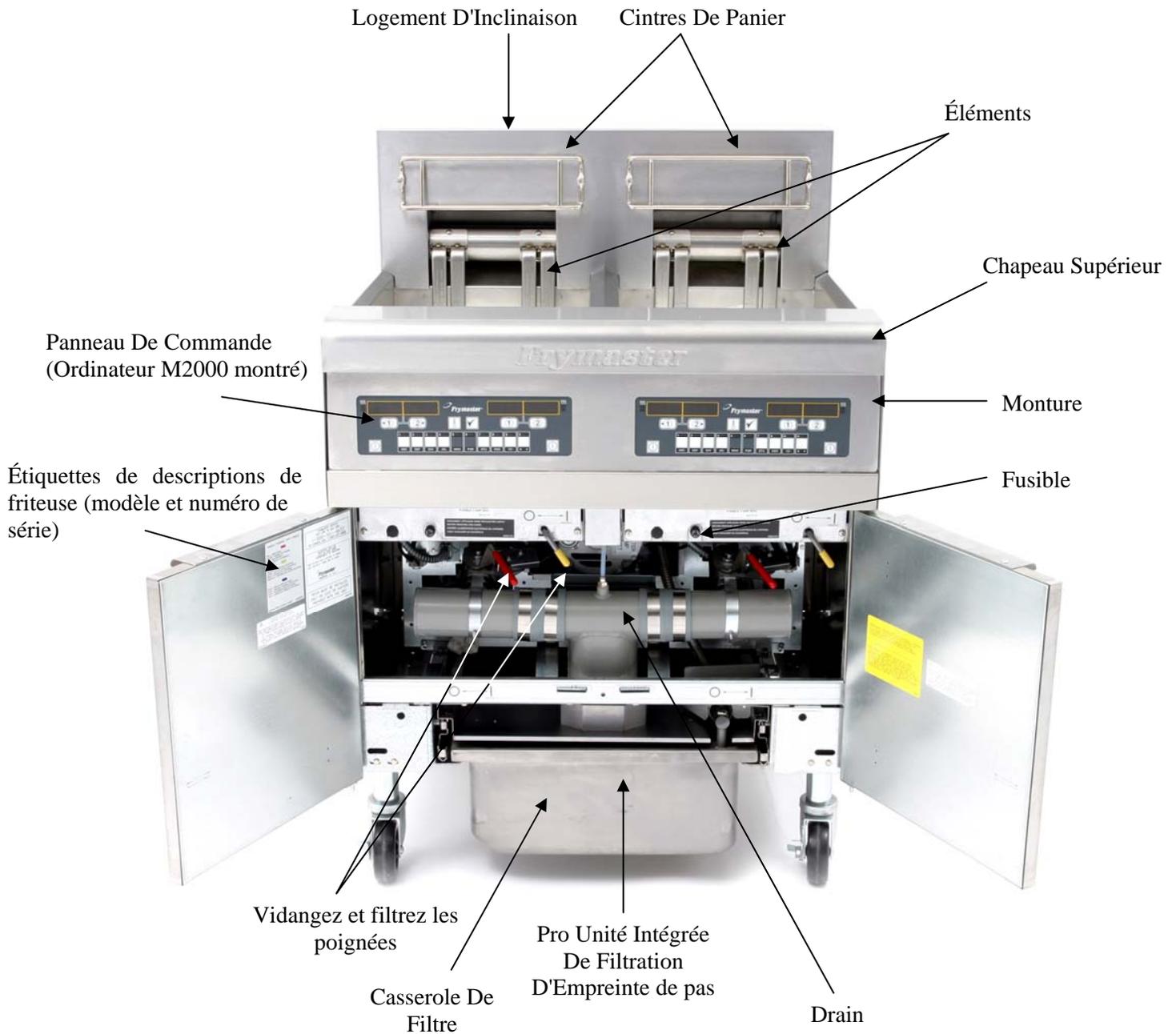
DANGER

L'huile chaude cause des brûlures graves. Évitez le contact. L'huile doit toujours être retirée de la friteuse avant toute tentative de déplacement pour éviter de la déverser et de vous brûler. Les friteuses peuvent basculer et causer des blessures si elles ne sont pas en position fixe.

2. Fermez la ou les vannes de vidange et remplissez la cuve d'eau jusqu'au repère d'huile inférieur.
3. Faites bouillir conformément aux instructions de la section 5.1.3 de ce manuel.
4. Videz, nettoyez et remplissez les cuves d'huile de cuisson. (Reportez-vous à *Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt* au chapitre 3.)

FRYMASTER SÉRIES BIRE14/MRE14 FRITEUSE ÉLECTRIQUE CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

TROUVER VOTRE CHEMIN AUTOUR DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE SÉRIE BIRE14



CONFIGURATION TYPIQUE (BIRE214 MONTRÉ)

NOTE : L'aspect de votre friteuse peut différer légèrement de cela dépendre montré de la configuration et de la date de la fabrication.

3.1 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

Configuration

⚠ DANGER

N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d'eau ou d'huile avant la mise sous tension des éléments sous peine de causer des dommages irréparables à ceux-ci et de déclencher un incendie.

⚠ DANGER

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans la cuve avant son remplissage avec de l'huile végétale. Respectez cette consigne sous peine de vous exposer à des projections de liquide chaud quand l'huile sera chauffée à la température de cuisson.

1. Remplissez la cuve avec de l'huile végétale jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, à l'arrière de la cuve. Ce niveau tient compte de l'expansion de l'huile chauffée. Ne remplissez pas d'huile froide au-delà du trait inférieur sous peine d'entraîner un débordement suite à l'expansion de l'huile.
2. Assurez-vous que le ou les cordons d'alimentation sont branchés sur les prises secteur appropriées. Vérifiez si la face de la fiche est contre la plaque de la prise, sans qu'aucune partie des lames ne soit visible.
3. Assurez-vous que l'huile atteigne le niveau du repère OIL LEVEL supérieur lorsque l'huile est à sa température de cuisson. Il est possible que vous deviez rajouter de l'huile pour monter le niveau jusqu'au repère après que l'huile ait atteint la température de cuisson.

Arrêt

1. Éteignez la friteuse.
2. Filtrez l'huile végétale de cuisson et nettoyez les friteuses (cf. chapitres 4 et 5).
3. Placez les couvercles sur les cuves.

3.2 Mode d'emploi

S'il s'agit de la première utilisation de la friteuse, reportez-vous à la procédure d'ébullition, page 5-2.

Cette friteuse pourra être équipée d'ordinateurs M2000 (illustrés ci-dessous) ou de contrôleurs à semi-conducteurs (analogiques). Pour les modèles équipés de l'ordinateur M2000, reportez-vous au *Mode d'emploi de l'ordinateur M2000* fourni avec la friteuse.



ORDINATEUR M2000

Pour le mode d'emploi du système de filtrage intégré, reportez-vous au chapitre 4 de ce manuel.

FRYMASTER SÉRIES BIRE14/MRE14

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.1 Introduction

Le système de filtrage FootPrint Pro permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson d'une cuve tandis que les autres cuves continuent à fonctionner.

La section 4.2 décrit la préparation du système de filtrage à l'utilisation. Le mode d'emploi du système est décrit à la section 4.3.

AVERTISSEMENT

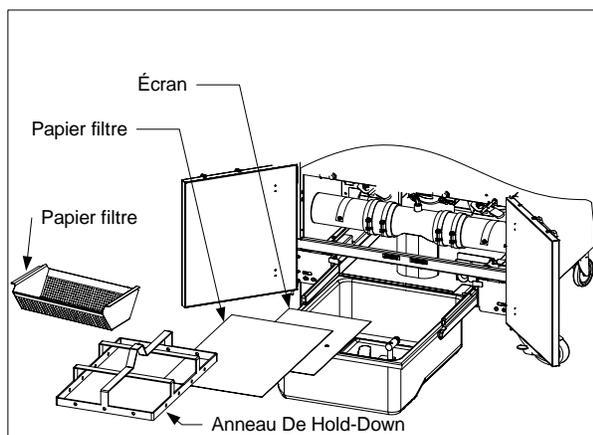
Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.

4.2 Préparation du filtre à l'utilisation

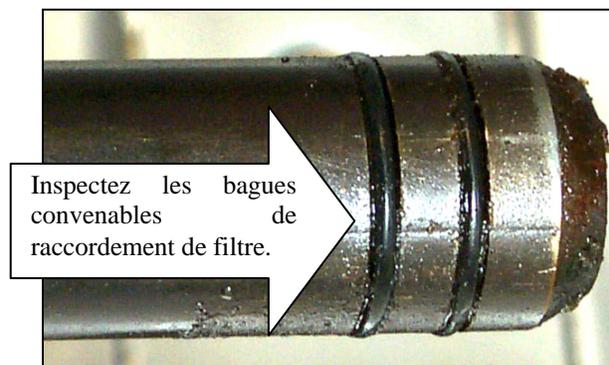
1. Tirez la casserole de filtre dehors du coffret et enlevez le plateau de miette, l'anneau de écrou de serrage, la cartouche filtrante (ou le papier), et le tamis filtrant.
(voir le schéma 1) propre toutes les pièces en métal avec une solution de concentré polyvalent et d'eau chaude puis secs complètement.

La casserole de filtre est équipée des rouleaux dans des rails, tout comme un tiroir de cuisine. La casserole peut être enlevée du coffret pour nettoyer en soulevant l'avant de la casserole pour désengager les rouleaux avant, le tirant alors en avant jusqu'aux rouleaux arrière clairement les rails. La couverture de casserole ne doit pas être enlevée excepté le nettoyage, accès intérieur, ou permettre à une unité de disposition de rapetissement (MSDU) d'être placée sous le drain. Si en utilisant un MSDU construit avant janvier 2004 voir les instructions à la page 4-4.

2. Inspectez le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont en bon état. (voir le schéma 2)



Le schéma 1



Le schéma 2

- Alors à l'envers l'ordre, placez le tamis filtrant en métal au centre du fond de la casserole, étendez alors une cartouche filtrante au-dessus de l'écran, en s'assurant que le côté approximatif de la garniture est en hausse. Assurez-vous que la garniture est entre les arêtes de relief de la casserole de filtre. Placez alors l'anneau de maintenir sur la garniture. Si en utilisant le papier filtre, étendez une feuille de papier filtre au-dessus du dessus de la casserole recouvrant de tous les côtés. Placez l'anneau de maintenir au-dessus du papier filtre et abaissez l'anneau dans la casserole, en permettant au papier de plier et autour de l'anneau comme il est poussé au fond de la casserole. Arrosez alors 1 paquet (8-ounces) de poudre de filtre au-dessus du papier filtre.
- Réinstallez le plateau de miette à l'avant de la casserole. (Voir Le Schéma 1)

N'EMPLOYEZ PAS LA POUDRE DE FILTRE AVEC LA GARNITURE !

- Poussez la casserole de filtre de nouveau dans la friteuse, la plaçant toute la manière au dos du coffret. Le système de filtration est maintenant opérationnel.

4.3 Mode d'emploi du filtre

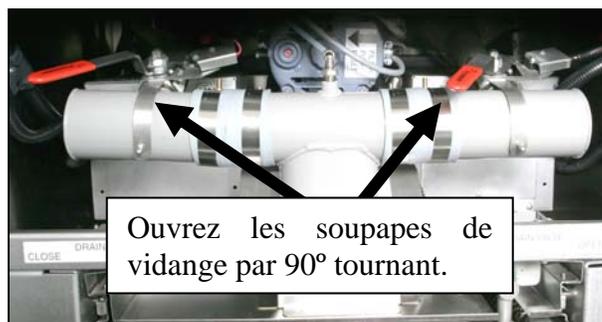
⚠ DANGER

La vidange et le filtrage de l'huile de cuisson doivent être accomplis avec précaution pour éviter le risque de brûlures graves causées par une manipulation imprudente. La température de l'huile à filtrer est d'environ 177 °C. Assurez-vous que les poignées de vidange sont dans la bonne position avant d'activer des interrupteurs ou des vannes. Portez tout l'équipement de sécurité approprié durant la vidange et le filtrage de l'huile.

⚠ DANGER

N'essayez JAMAIS de vider l'huile de la friteuse avec les éléments chauffants sous tension ! Vous risquez d'endommager les éléments chauffants et de causer un feu à inflammation instantanée, ce qui entraînerait l'annulation de la garantie Frymaster.

- Éteignez la friteuse. Videz la cuve dans le bac du filtre Si nécessaire, utilisez la tige de nettoyage *Fryer's Friend* pour déboucher l'évacuation depuis l'intérieur de la cuve.



⚠ DANGER

Ne faites pas la vidange de plus d'une cuve à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude.

⚠ DANGER

N'essayez JAMAIS de déboucher une vanne de vidange par l'avant ! De l'huile chaude risque de sortir d'un coup et de causer des brûlures graves.

Ne tapez PAS sur la vanne de vidange avec la tige de nettoyage ou d'autres objets sous peine d'endommager la bille à l'intérieur, ce qui produirait des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

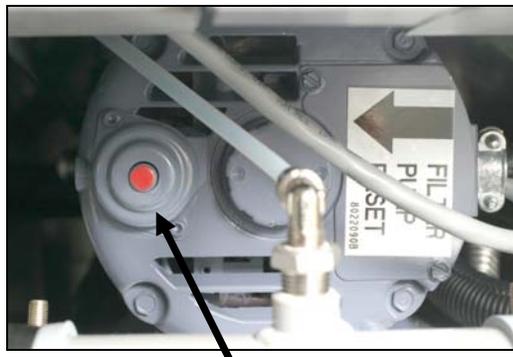
2. Une fois qu'il ne reste plus d'huile dans la cuve, placez la poignée du filtre sur Marche (ON) pour démarrer la pompe et commencer le filtrage. Vous pourrez constater un léger retard d'activation de la pompe.



3. La pompe aspire l'huile à travers le tampon filtrant et le tamis métallique et la remet en circulation jusqu'à la cuve au cours d'un processus de 5 minutes appelé polissage. Le polissage nettoie l'huile en piégeant les particules solides dans le tampon filtrant.
4. Une fois l'huile filtrée (au bout de 5 minutes environ), fermez la vanne de vidange et laissez la friteuse se remplir. Laissez fonctionner la pompe du filtre pendant 10 à 12 secondes après l'apparition de bulles dans l'huile de la cuve, puis éteignez le filtre.

⚠ AVERTISSEMENT

La pompe est équipée d'un commutateur de réarmement manuel (voir photo ci-dessous) utile en cas de surchauffe du moteur du système de filtrage ou de panne électrique. Si ce commutateur disjoncte, mettez le système de filtrage hors tension et laissez refroidir le moteur de la pompe pendant 20 minutes avant de tenter de réarmer le commutateur.



Commutateur de réarmement de la pompe du filtre

5. Abaissez les éléments chauffants dans la cuve et réinstallez le support du panier.
6. Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée. (Si la vanne de vidange n'est pas complètement fermée, la friteuse ne fonctionnera pas.) Mettez la friteuse sous tension et laissez l'huile atteindre son point de consigne.

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

4.4 Vidange et mise au rebut de l'huile usagée

Une fois que l'huile/la graisse végétale de cuisson a atteint la fin de sa vie utile, videz l'huile/la graisse végétale dans un récipient approprié pour le transport jusqu'au récipient de mise au rebut. Frymaster recommande l'utilisation de l'unité de disposition du rapetissement de McDonald (MSDU). **NOTE** : Si en utilisant un MSDU construit avant janvier 2004 la couverture de casserole de filtre doit être enlevée pour permettre à l'unité d'être placée sous le drain. Pour enlever le couvercle, soulevez vers le haut sur le bord plan et tirez-le directement hors du coffret. Reportez-vous à la documentation fournie avec votre récipient de mise au rebut pour y lire son mode d'emploi. En l'absence d'un tel récipient, laissez refroidir l'huile/la graisse végétale à 38 °C (100 °F), puis videz l'huile ou la graisse végétale dans un faitout métallique ou d'un récipient métallique similaire. Une fois la vidange terminée, fermez bien le vanne de vidange de la friteuse.

 **DANGER**

Laissez refroidir l'huile ou la graisse végétale à 38 °C avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

Quand vous videz l'huile ou la graisse végétale dans un récipient de mise au rebut, ne remplissez pas au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

FRYMASTER SÉRIES BIRE14/MRE14

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.1 Nettoyage de la friteuse

 **DANGER**

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

 **DANGER**

N'essayez jamais de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand la cuve est remplie d'huile chaude. Si de l'eau entre en contact avec l'huile chauffée à la température de cuisson, elle causera des projections d'huile, qui peuvent brûler gravement le personnel se trouvant à proximité.

 **AVERTISSEMENT**

Utilisez le concentré tout usage de McDonald's. Lisez le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêtez une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

5.1.1 Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse – Tous les jours

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

Nettoyez l'extérieur de l'armoire des friteuses avec un chiffon propre humecté de concentré tout usage de McDonald's. Essuyez avec un chiffon propre et légèrement humide.

5.1.2 Nettoyage du système de filtrage intégré – Tous les jours

 **AVERTISSEMENT**

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

Il n'existe aucun contrôle de maintenance préventive requis pour votre système de filtrage FootPrint Pro autre qu'un nettoyage quotidien du bac du filtre avec une solution d'eau chaude et de concentré tout usage de McDonald's.

5.1.3 Nettoyage derrière les friteuses – Hebdomadaire

Nettoyez derrière les friteuses conformément à la procédure décrite sur la carte de maintenance obligatoire (MRC) 14A.

 **AVERTISSEMENT**

Pour assurer le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et du capot, la prise électrique pour la ligne 120-volt, qui actionne le capot, doit être entièrement engagée et fermée à clef dans sa douille de goupille et de douille.

5.1.4 Nettoyage de la cuve et des éléments chauffants – Une fois par semaine



N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d'eau ou d'huile avant la mise sous tension des éléments sous peine de causer des dommages irréparables à ceux-ci et de déclencher un incendie.

Procédure d'ébullition

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, vous devrez effectuer la procédure d'ébullition pour vous assurer qu'il ne reste aucun résidu résultant de la fabrication. En outre, quand vous aurez utilisé la friteuse pendant un certain temps, un dépôt dur d'huile végétale caramélisée se formera à l'intérieur de la cuve. Ce dépôt doit être périodiquement retiré en suivant la procédure d'ébullition indiquée sur la carte de maintenance obligatoire (MRC) 14A. *Reportez-vous au Mode d'emploi du M2000 (séparé) fourni avec la friteuse pour plus de détails sur la configuration de l'ordinateur pour l'opération d'ébullition.*

5.1.5 Nettoyage des composants et des accessoires détachables – Une fois par semaine

Passez un chiffon sec et propre sur tous les composants et accessoires détachables. Utilisez un chiffon propre imbibé de solution de concentré tout usage de McDonald's pour retirer l'huile carbonisée accumulée sur les composants détachables et les accessoires. Rincez minutieusement les composants et accessoires détachables à l'eau propre et essuyez complètement avant de réinstaller.

5.2 Vérification du calibrage du contrôleur à semi-conducteurs (analogique) – Tous les deux mois

REMARQUE : Obligatoire uniquement sur les friteuses équipées d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique).

Suivez la procédure de la carte de maintenance obligatoire (MRC) n° 14.

5.3 Inspection périodique ou annuelle du système

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

Frymaster recommande comme suit l'inspection annuelle (ou plus fréquente) de l'appareil par un agent de maintenance agréé :

Friteuse

- Inspectez l'armoire (intérieur et extérieur, avant et arrière) pour vous assurer de l'absence d'un dépôt excessif ou d'une infiltration d'huile.
- Assurez-vous que les fils conducteurs des éléments chauffants sont en bon état, qu'ils ne portent aucun signe d'usure ou d'endommagement sur leur gaine et que de l'huile ne s'est pas accumulée dessus.
- Assurez-vous que les éléments chauffants sont en bon état sans dépôt de d'huile carbonisée ou caramélisée. Inspectez les éléments chauffants pour vous assurer qu'ils ne portent pas de signes d'allumage à vide.
- Assurez-vous que le mécanisme de basculement fonctionne correctement quand vous soulevez et abaissez les éléments chauffants et que les fils conducteurs des éléments ne frottent pas.

- Assurez-vous que la consommation d'énergie des éléments chauffants se trouve dans l'intervalle autorisé indiqué sur la plaque des valeurs nominales de l'appareil.
- Assurez-vous que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement connectées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que la visserie de fixation et les protège-sondes sont présents et correctement installés.
- Assurez-vous que les composants du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs (à savoir, ordinateur/contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, etc.) sont en bon état et ne portent aucune trace de dépôt d'huile ou d'autres salissures.
- Assurez-vous que les branchements des fils conducteurs du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs sont sûrs et que les fils sont en bon état.
- Assurez-vous que toutes les sécurités (à savoir, blindage des contacteurs, commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réarmement, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.
- Assurez-vous que la cuve est en bon état, qu'elle ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état de service.
- Assurez-vous que tous les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

Systeme de filtrage intégré

- Inspectez toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifiez la sûreté de tous les raccords.
- Inspectez le bac du filtre pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifier sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le plateau à miettes, avisez l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.
- Assurez-vous que les joints toriques et les joints d'étanchéité sont présents et en bon état. Remplacez les joints toriques et les joints s'ils sont usés ou endommagés.
- Vérifiez comme suit l'intégrité du système de filtrage :
 - Après avoir vidé le bac du filtre, placez chaque poignée de retour d'huile, l'une après l'autre, sur position Marche (ON). Assurez-vous que la pompe s'active et que des bulles apparaissent dans l'huile végétale.
 - Fermez toutes les vannes de retour d'huile (en plaçant toutes les poignées de retour d'huile sur position OFF). Vérifiez le fonctionnement correct de chaque vanne de retour d'huile en activant la pompe du filtre à l'aide du levier sur l'un des micro-commutateurs de la poignée de retour d'huile. Aucune bulle d'air ne doit être visible dans la cuve.
 - Assurez-vous que le bac du filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis versez l'huile chauffée à 335°F (168°C) de la cuve dans le bac et refermez la vanne de vidange de la cuve. Placez la poignée de retour d'huile sur position ON (Marche). Laissez toute l'huile végétale retourner dans la cuve (retour indiqué par des bulles dans l'huile végétale). Placez la poignée de retour d'huile sur position OFF (Arrêt). La cuve doit se remplir en moins de 2 minutes 30 secondes.

FRYMASTER SÉRIES BIRE14/MRE14

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.1 Introduction

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

Pour solutionner un problème, procédez toujours par élimination en partant de la solution la plus simple à la plus complexe. Ne négligez jamais les évidences – n'importe qui peut oublier de brancher un cordon d'alimentation ou oublier de fermer à fond une vanne. Le plus important est de toujours essayer de cerner la cause d'un problème. Toute procédure corrective inclut des mesures visant à garantir la non-réurrence du problème. Si un contrôleur fonctionne mal en raison d'une connexion défectueuse, vérifiez toutes les autres connexions par la même occasion. Si un fusible continue à griller, cherchez à savoir pourquoi. Gardez toujours à l'esprit que la panne d'un petit composant peut souvent indiquer une panne potentielle ou le fonctionnement incorrect d'un composant ou d'un système plus important.

Avant d'appeler un réparateur ou la permanence téléphonique Frymaster (+ 800-24-FRYER) :

- Assurez-vous que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs n'ont pas sauté.
- Assurez-vous que la vanne de vidange de la cuve est fermée à fond.
- Tenez-vous prêt à communiquer les numéros de modèle et de série de votre friteuse au technicien qui vous aide.

 **DANGER**

L'huile végétale chaude cause des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer une friteuse qui contient de l'huile végétale chaude, ni de transférer de l'huile végétale chaude d'un récipient à un autre.

 **DANGER**

Ce matériel doit être débranché en cas de dépannage, sauf en cas de tests des circuits électriques obligatoires. Soyez extrêmement prudents quand vous effectuez de tels tests.

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

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

6.2 Dépannage

6.2.1 Problèmes de commande et de chauffe

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---------------------------------------|--|--|
| Le contrôleur ne s'active pas. | A. Ordinateur non mis en marche. | A. Maintenez Outre du commutateur pour mettre l'ordinateur en marche. |
| | B. Aucune puissance à la friteuse. | B. Cette friteuse a deux cordes : un cordon de secteur d'ordinateur et un cordon de secteur principal. Si la corde d'ordinateur n'est pas branchée, l'ordinateur n'activera pas. Vérifiez que cordon de secteur d'ordinateur est branché et ce disjoncteur n'est pas déclenché. |
| | C. L'ordinateur a échoué. | C. Appelez le Centre de SAV Frymaster. |
| | D. Harnais de câblage endommagé d'ordinateur. | D. Appelez le Centre de SAV Frymaster. |
| | E. Le la carte d'interface est en panne. | E. Si l'un des composants du système d'alimentation (y compris le transformateur et la carte d'interface) tombe en panne, le contrôleur ne sera plus alimenté et il ne fonctionnera plus. La détermination du composant défectueux dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster. |
| La friteuse ne chauffe pas. | A. La vanne de vidange est ouverte. | A. Un interrupteur de sécurité de vidange empêche la mise sous tension de l'élément chauffant si la vanne de vidange n'est pas entièrement fermée. Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée. |
| | B. L'ordinateur a échoué. | B. Appelez le Centre de SAV Frymaster |
| | C. Le cordon d'alimentation secteur n'est pas branché. | C. Cette friteuse a deux cordons : un cordon d'alimentation du contrôleur et un cordon d'alimentation secteur triphasé. Si le cordon d'alimentation du contrôleur est branché, mais que le cordon d'alimentation secteur ne l'est pas, le contrôleur semblera fonctionner normalement, mais la friteuse ne chauffera pas. Assurez-vous que le cordon d'alimentation secteur est inséré à fond dans la prise et que le disjoncteur n'a pas sauté. |

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|--|---|--|
| Suite de la page précédente | D. Un ou plusieurs autres composants sont défectueux. | D. Si le circuit du système de commande de la friteuse ne peut pas déterminer la température dans le bassin de friture, le système empêche l'activation de l'élément chauffant ou le désactive s'il est déjà activé. Si le contacteur, l'élément ou les fils conducteurs associés sont défectueux, l'élément ne pourra pas s'activer. La détermination du composant défectueux en cause dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster. |
| La friteuse ne chauffe pas après le filtrage. | La vanne de vidange est ouverte. | Cette friteuse est équipée d'un interrupteur de sécurité de vidange qui empêche l'activation de l'élément chauffant si la vanne de vidange n'est pas complètement fermée. Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée. |
| La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection surchauffe disjoncte avec le voyant de chauffe allumé. | La sonde de température ou le contrôleur sont défectueux. | Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre dont vous savez qu'il fonctionne. Si le contrôleur de rechange fonctionne correctement, commandez-en un neuf auprès du centre de SAV Frymaster. Si le changement de contrôleur ne résout pas le problème, la cause la plus probable est une sonde de température défectueuse. Appelez le Centre de SAV Frymaster. |
| La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection surchauffe disjoncte sans que le voyant de chauffe s'allume. | Le contacteur ou le contrôleur est en panne. | Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre dont vous savez qu'il fonctionne. Si le contrôleur de rechange fonctionne correctement, commandez-en un neuf auprès du centre de SAV Frymaster. Si le changement de contrôleur ne résout pas le problème, la cause la plus probable est un contacteur en panne en position fermée. Appelez le Centre de SAV Frymaster. |

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| La friteuse arrête de chauffer avec le voyant de chauffe allumé. | Le thermostat de protection surchauffe ou le contacteur est en panne. | Le fait que le voyant de chauffe soit allumé indique que le contrôleur fonctionne correctement et demande un apport calorifique. Le thermostat de protection surchauffe fonctionne comme un interrupteur normalement fermé. Si le thermostat est en panne, l'interrupteur s'ouvre et les éléments ne sont plus alimentés. Si le contacteur ne se referme pas, les éléments ne sont pas alimentés. La détermination du composant défectueux dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster. |

6.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|--|---|--|
| La température n'apparaît pas dans l'unité choisie dans l'affichage du M2000 (Fahrenheit ou Celsius). | Option d'affichage mal programmée. | Les ordinateurs M2000 peuvent être programmés pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Pour les instructions de modification de l'affichage, reportez-vous au <i>Mode d'emploi de l'ordinateur M2000</i> (fourni séparément). |
| L'affichage du M2000 indique HI. | La friteuse est à 8 °C (15 °F) au-dessus du point de consigne. | Cet affichage n'apparaît que si la friteuse est en mode <i>non dédié</i> et que la température du bassin de friture dépasse d'au moins 8 °C (15 °F) le point de consigne programmé. Ceci indique un problème au niveau du circuit de commande de température. Arrêtez la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster. |
| L'affichage du M2000 indique HOT. | La température dans le bassin de friture est supérieure à 210 °C (410 °F) ou, dans les pays de l'UE, à 202 °C (395 °F). | Ceci indique un dysfonctionnement du circuit de commande de la température, y compris une panne de thermostat de protection surchauffe. Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster. |

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|--|---|---|
| L'affichage du M2000 indique LOW TEMP. | La température du bassin de friture se situe entre 82 °C (180 °F) et 157 °C (315 °F). | Cet affichage est normal à la mise sous tension de la friteuse et peut s'afficher momentanément si un lot volumineux de produit congelé est plongé dans le bain de friture. Si ce message ne finit pas par s'effacer, la friteuse ne chauffe pas. Si possible, remplacez l'ordinateur suspect par un autre en état de marche. Si la friteuse fonctionne correctement avec l'ordinateur de remplacement, commandez-en un neuf auprès de votre Centre de SAV Frymaster. |
| L'affichage du M2000 indique PROBE FAILURE. | Problème au niveau du circuit de mesure de la température, sonde y compris. | Ceci indique un problème au niveau du circuit de commande de la température qui dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Arrêtez la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster. |
| L'affichage du M2000 indique IGNITION FAILURE. | Ouvrez la soupape de vidange, ordinateur défaillant, panneau défaillant d'interface, ouvrez le thermostat de haut-limite. | Ceci indique que la friteuse ne chauffe pas. Ce message s'affiche si la friteuse n'est plus en mesure de chauffer l'huile. Il s'affiche également lorsque la température de l'huile est supérieure à 232 °C (450 °F) et que le thermostat de protection surchauffe s'est ouvert, interrompant la chauffe de l'huile. Assurez-vous que les vannes de vidange sont fermées à fond. Si ceci ne permet pas de corriger le problème, appelez le Centre de SAV Frymaster. |
| L'affichage du M2000 indique HI-LIMIT. | L'ordinateur est en mode de test de protection surchauffe. | Ce message s'affiche uniquement durant un test du circuit de protection surchauffe et indique que le contact correspondant s'est correctement ouvert. |
| L'affichage du M2000 indique HI 2 BAD. | L'ordinateur est en mode de test de protection surchauffe. | Ce message s'affiche uniquement durant un test du circuit de protection surchauffe et indique que le contact correspondant est défectueux. N'UTILISEZ PAS LA FRITEUSE ! Appelez le Centre de SAV Frymaster. |
| Le voyant d'erreur du contrôleur à semi-conducteurs s'allume. | La température de l'huile a dépassé le niveau acceptable ou problème au niveau du circuit de mesure de la température. | Ceci indique un dysfonctionnement du circuit de commande ou de mesure de la température, y compris une panne de thermostat de protection surchauffe. La détermination du problème spécifique dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster. |

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|--|---|---|
| Le voyant d'erreur du contrôleur à semi-conducteurs et le voyant de chauffe s'allument. | Vanne de vidange ouverte ou problème de circuit de verrouillage | Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée. La friteuse ne fonctionne pas si la vanne de vidange n'est pas fermée à fond. Si la vanne de vidange est complètement fermée, le problème se situe au niveau du circuit de verrouillage et dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster. |

6.2.3 Problèmes de filtrage

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| La pompe ne démarre pas. | A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur le secteur ou le disjoncteur a sauté. | A. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché. Si c'est le cas, vérifiez si le disjoncteur n'a pas sauté. |
| | B. Le moteur de la pompe a surchauffé, ce qui a causé la disjonction du commutateur de surchauffe. | B. Si le moteur est trop chaud pendant plus de quelques secondes, le commutateur de surchauffe a probablement disjoncté. Laissez refroidir le moteur pendant au moins 45 minutes, puis appuyez sur le commutateur de réarmement de la pompe. |
| | C. Obstruction dans la pompe. Test : Fermez la vanne de vidange et sortez le bac du filtre de la friteuse. Activez la pompe. Si le moteur de la pompe ronfle un court instant puis s'arrête, la cause probable est le blocage de la pompe elle-même. | C. Les blocages de pompe sont généralement causés par l'accumulation de sédiments dans la pompe en raison de composants du filtre de la mauvaise dimension ou mal installés et de l'absence d'utilisation du tamis à miettes. Appelez le Centre de SAV Frymaster. |
| La pompe du filtre tourne, mais elle ne retourne pas l'huile dans la cuve. | Le tube de succion du bac du filtre est bouché. Test : Fermez la vanne de vidange et sortez le bac du filtre de la friteuse. Activez la pompe. Si de l'air ou de l'huile contenant des bulles sort de l'orifice de rinçage arrière, le tube de succion du bac du filtre est bouché. | Le blocage est peut-être causé par l'accumulation de sédiments ou, si vous utilisez de la graisse végétale solide, de la graisse végétale s'est solidifiée dans le tube. Utilisez un fil métallique souple et fin pour déboucher le tube. Si vous n'arrivez pas à le déboucher, appelez le Centre de SAV Frymaster. |

| Problème | Causes probables | Mesure corrective |
|---|---|---|
| <p>La pompe du filtre tourne, mais le retour d'huile se fait très lentement.</p> | <p>A. Composants du bac du filtre mal installés.</p> | <p>A. Si vous utilisez un filtre en papier ou un tampon, assurez-vous que le filtre métallique se trouve au fond du bac avec le papier ou le tampon sur le dessus.</p> <p>Assurez-vous que les joints toriques du raccord du bac sont présents et en bon état.</p> <p>Si vous utilisez un filtre Magnasol, assurez-vous que le joint torique est présent et en bon état sur le raccord du tamis du filtre.</p> |
| | <p>B. Tentative de filtrage avec de l'huile ou de la graisse végétale qui n'est pas assez chaude.</p> | <p>B. Pour filtrer correctement, l'huile ou la graisse végétale doit être à quasiment 177 °C (350 °F). À des températures inférieures, l'huile ou la graisse végétale devient trop épaisse pour passer facilement au travers du filtre, ce qui ralentit son retour et entraîne la surchauffe du moteur de la pompe. Assurez-vous que l'huile ou la graisse végétale se trouve quasiment à température de cuisson avant de la vider dans le bac du filtre.</p> |



Enodis®
One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000 Etats-Unis
Adresse d'expédition : 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TÉL. 1-318-865-1711

FAX (pièces) 1-318-688-2200

(Assistance technique) 1-318-219-7135

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE
RÉPARATIONS 1-318-865-1711

NOVEMBRE 2005