

**MANUEL DE L'UTILISATEUR  
FRYMASTER SÉRIES BIPH/MPH14  
FRITEUSE ÉLECTRIQUE**



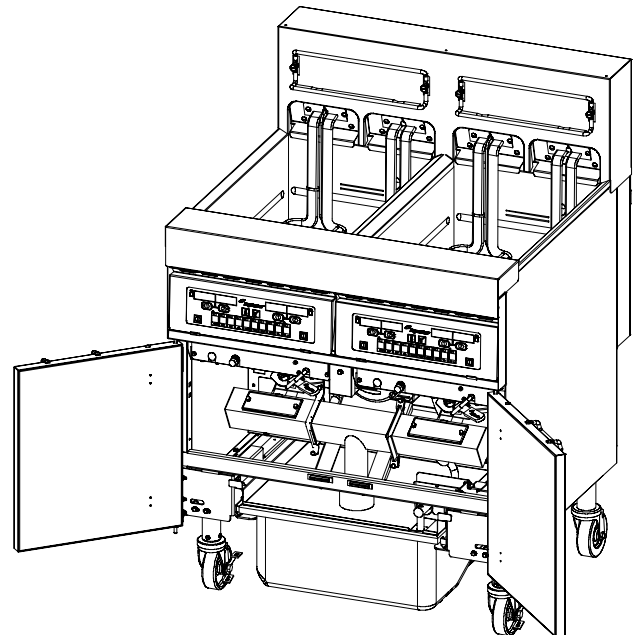
Ce chapitre doit être installé à la section « Friteuse » du *Manuel de l'équipement*.

**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

SEP 2003

CANADIEN FRANÇAIS

\* 8196185 \*

**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.

**⚠ DANGER**

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.

**⚠ DANGER**

Ne pas entreposer ni utiliser d'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.

 **DANGER**

Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. Les friteuses simples équipées de pieds doivent être stabilisées en installant des sangles d'ancrage. Toutes les friteuses équipées de roulettes doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue. Si vous utilisez un flexible à gaz, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue supplémentaire quand vous utilisez la friteuse.

 **DANGER**

Le rebord avant de la friteuse 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 chaude.

 **DANGER**

Les instructions à suivre si l'opérateur détecte une odeur de gaz ou une fuite de gaz doivent être affichées à un endroit visible. Procurez-vous ces informations auprès de la compagnie de gaz locale ou au fournisseur de gaz.

 **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.

**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.

 **AVERTISSEMENT**

Une trousse de conversion doit être installée par un service d'entretien qualifié, selon les instructions du fabricant et selon toutes les exigences et tous les codes pertinents de l'autorité compétente. Assurez-vous de bien suivre les instructions dans cette notice pour réduire au minimum le risqué d'incendie, d'explosion ou la production de monoxyde de carbone pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Le service d'entretien qualifié est responsable de l'installation de cette trousse. L'installation n'est pas adéquate ni complète tant que le bon fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié selon les instructions du fabricant fournies avec la trousse.

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

### 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.

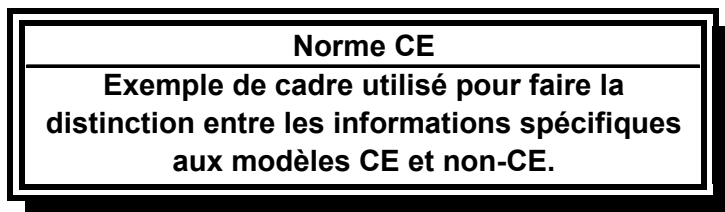
L'utilisateur est prévenu que toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'opérateur.

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 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.**

## CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### 2.1 Généralités

Une installation correcte est essentielle au fonctionnement sûr, efficace et sans problème de cet appareil. Toute altération non autorisée de ce matériel annulera la garantie Frymaster.

#### 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.

L'ensemble de l'installation et de la maintenance du matériel Frymaster doit être confié à un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, certifié, licencié et/ou autorisé.

Pour toute maintenance, contactez votre centre de SAV agréé.

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.**

## 2.2 Exigences d'alimentation

TENSION	PHASE	CONDUCTEURS	CALIBRE MIN.	AWG (mm <sup>2</sup> )	AMPÈRES PAR CONDUCTEUR		
					L1		
208	3	3	6	(16)	39	208	3
240	3	3	6	(16)	34	240	3
480	3	3	8	(10)	17	480	3
220/380	3	4	6	(16)	21	220/380	3
240/415	3	4	6	(16)	20	240/415	3
230/400	3	4	6	(16)	21	230/400	3

**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 Dean 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.



**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.)



# CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

## 3.1 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

### Configuration



**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.**



**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.



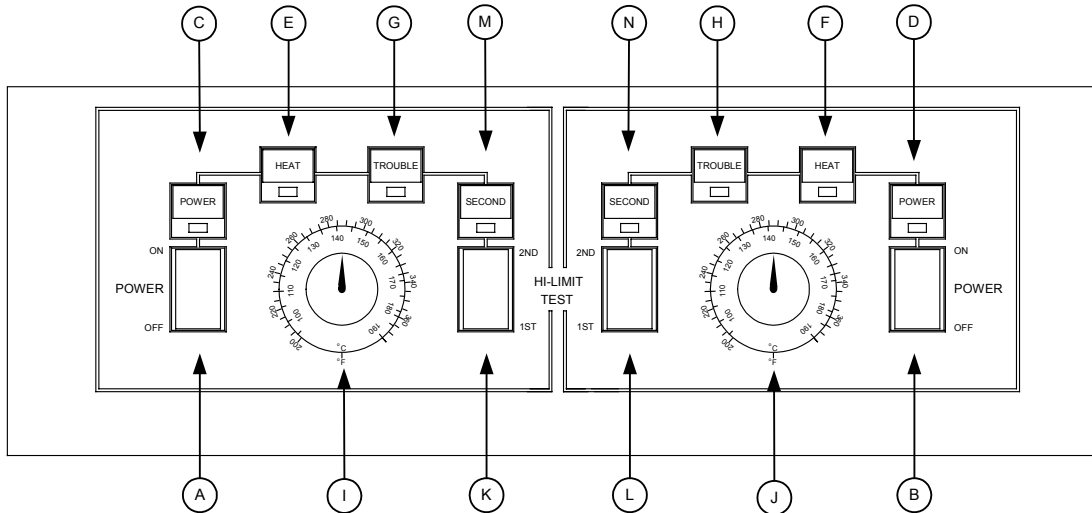
ORDINATEUR M2000

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

## Mode d'emploi du contrôleur à semi-conducteurs (analogique)

Le contrôleur à semi-conducteurs, illustré ci-dessous, permet de régler et de maintenir l'huile à la température indiquée par le bouton du thermostat. La friteuse possède deux protections surchauffe intégrées. Si la température de la cuve atteint 210 °C (410 °F) environ, l'ordinateur ouvre le circuit du relais de chauffe, ce qui éteint les éléments chauffants. Si la température du bassin de friture atteint 232 °C (450 °F), un contact mécanique bascule et coupe l'alimentation électrique des éléments chauffants. L'opérateur doit périodiquement vérifier chaque protection surchauffe pour s'assurer de leur fonctionnement correct. Pour la procédure de contrôle, reportez-vous à la Carte de maintenance obligatoire (MRC) n° 15.

Le contrôleur à semi-conducteurs n'a pas de minuterie. Les délais de secouage, de sortie du bain et de maintien (AQ) doivent être surveillés par l'opérateur.



LÉGENDE	DESCRIPTION
A	Interrupteur d'alimentation, bac gauche ou grand bac - Commande l'alimentation électrique de la friteuse.
B.	Interrupteur d'alimentation, bac droit - Commande l'alimentation électrique de la friteuse.
C.	Voyant Marche, bac gauche ou grand bac - Indique que la friteuse est sous tension.
D	Voyant Marche, bac gauche ou grand bac - Indique que la friteuse est sous tension.
E	Voyant de chauffe, bac gauche ou grand bac - Indique que l'élément chauffant est sous tension.
F	Voyant de chauffe, bac gauche ou grand bac - Indique que l'élément chauffant est sous tension.
G	Voyant d'erreur, bac gauche ou grand bac - Indique une surchauffe ou un problème au niveau du circuit de commande de chauffe.
H	Voyant d'erreur, bac gauche ou grand bac - Indique une surchauffe ou un problème au niveau du circuit de commande de chauffe.
I	Bouton du thermostat, bac gauche ou grand bac - Définition de la température de friture souhaitée.
J	Bouton du thermostat, bac gauche ou grand bac - Définition de la température de friture souhaitée.
K	Voyant de test de protection surchauffe, bac gauche ou grand bac - Contrôle le thermostat de protection surchauffe pour bac gauche (ou grand bac).
L	Voyant de test de protection surchauffe, bac droit - Contrôle le thermostat de protection surchauffe pour bac droit.
M	Second voyant de test de protection surchauffe, bac gauche ou grand bac - Indique que la friteuse se trouve dans le second mode de test de protection surchauffe.
N	Second voyant de test de protection surchauffe, bac gauche ou grand bac - Indique que la friteuse se trouve dans le second mode de test de protection surchauffe.

1. Assurez-vous que le bouton du thermostat est réglé à la température correcte de cuisson. Pour les modèles à double bac, réglez les deux boutons.
2. Placez l'interrupteur d'alimentation sur position ON. Le voyant d'alimentation s'allume. Sur les modèles à double bac, les deux interrupteurs d'alimentation doivent être placés sur position ON si vous voulez utiliser les deux bacs.



#### **AVERTISSEMENT**

**Avant d'appuyer sur l'interrupteur d'alimentation pour le mettre sur position ON, assurez-vous que la cuve est correctement remplie d'huile. Voir la section 3.1.**

3. Si la température de la cuve est inférieure à 82 °C (180 °F), le contrôleur amorce automatiquement un cycle de préchauffage (souvent appelé « cycle de fonte »). Les éléments chauffants effectuent des cycles répétés de marche/arrêt, ce qui permet à l'huile de chauffer progressivement, sans brûler. Durant le cycle de préchauffage, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint en alternance pour indiquer l'activation et la désactivation des éléments chauffants de la friteuse. En l'espace de 45 minutes environ, le contrôleur termine le cycle de chauffe et le voyant de chauffe reste allumé en continu.
4. Une fois que la température de l'huile atteint celle indiquée par le bouton du thermostat, les éléments et le voyant de chauffe s'éteignent, indiquant que la friteuse est prête à commencer le cycle de cuisson.

# 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.

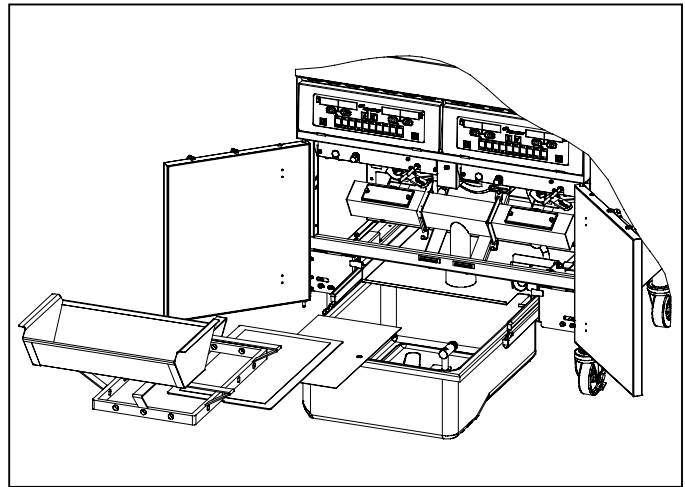
### AVERTISSEMENT

**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

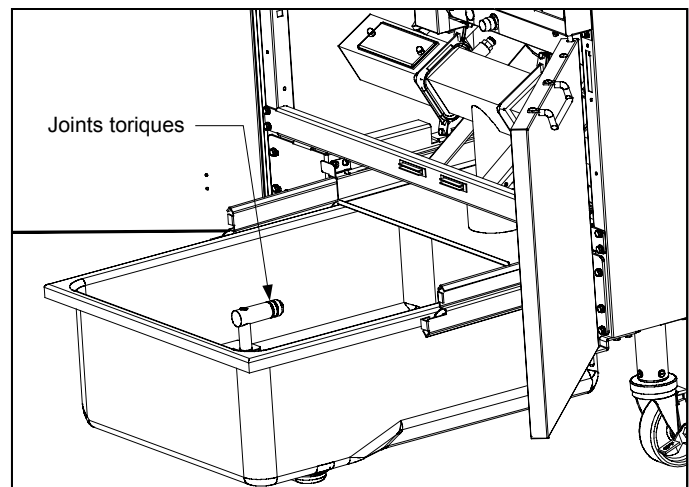
1. Retirez le bac du filtre de l'armoire et retirez le plateau ramasse-miettes, l'anneau de maintien, le tampon filtrant et le tamis métallique.

Le bac du filtre est équipé de roulettes sur rails, un peu comme un tiroir de cuisine. Le bac peut être retiré de l'armoire pour nettoyage en le soulevant sur l'avant pour dégager les roulettes de devant, avant de le tirer vers soi jusqu'à ce que les roulettes arrière se dégagent des rails.

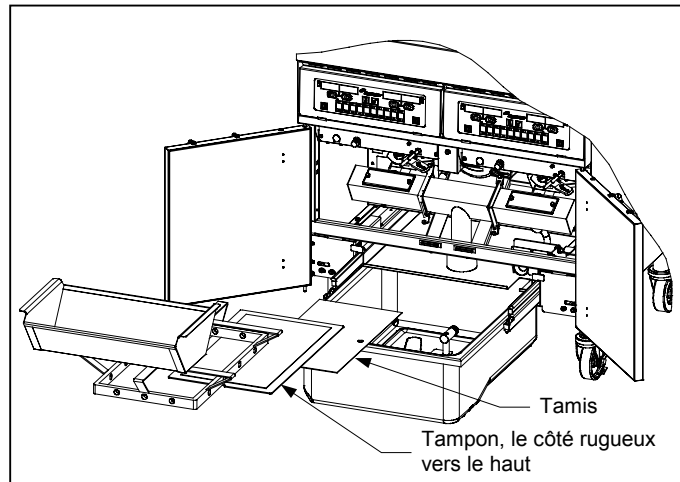


**Retirez le plateau ramasse-miettes, l'anneau de maintien, le tampon filtrant et le tamis métallique du bac. Nettoyez tous les composants avec une solution de concentré tout usage et d'eau chaude, puis essuyez bien.**

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



- Placez le tamis métallique centré au fond du bac, puis posez le tampon filtrant par-dessus, le côté rugueux vers le haut. Placez l'anneau de maintien sur le tampon, puis réinstallez le plateau ramasse-miettes au fond du bac.



**Assurez-vous que le tamis métallique se trouve au fond, que le tampon est par-dessus le tamis et que la partie rugueuse du tampon est tournée vers le haut. N'UTILISEZ PAS DE POUDRE À FILTRE AVEC LE TAMPON !**

- Poussez le bac à fond dans la friteuse. Le système de filtrage est désormais prêt à l'emploi.

#### 4.3 Mode d'emploi du filtre

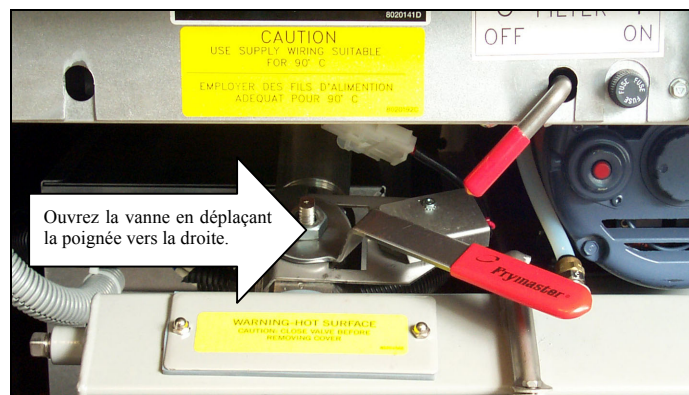
##### **⚠ DANGER**

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.



**Ouvrez la vanne de vidange de la cuve concernée et videz l'huile dans le bac du filtre.**

**⚠ DANGER**

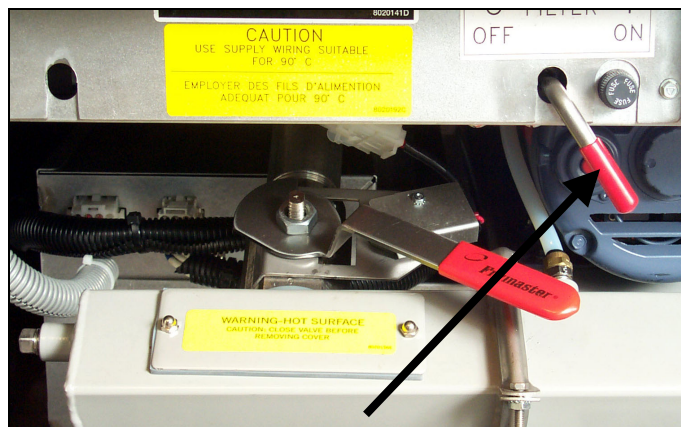
Ne faites pas la vidange de plus d'une cuve à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude.

**⚠ 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.

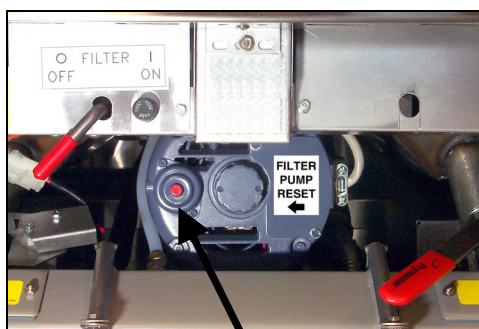


**Remettez la poignée du filtre sur ON.**

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.**

# 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.



#### 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.

# 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 (1-800-24-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
<b>Le contrôleur ne s'active pas.</b>	A. Le cordon d'alimentation du contrôleur n'est pas branché sur le secteur ou le disjoncteur a sauté.	A. Cette friteuse a deux cordons : un cordon d'alimentation du contrôleur et un cordon d'alimentation secteur. Si le cordon du contrôleur n'est pas branché, le contrôleur ne s'activera pas. Assurez-vous que le cordon d'alimentation du contrôleur est branché et que le disjoncteur n'a pas sauté.
	B. Le contrôleur est en panne.	B. Remplacez-le par un contrôleur en état de marche, si vous en avez un. Si le contrôleur de rechange fonctionne correctement, commandez-en un neuf auprès du centre de SAV Frymaster.
	C. Le composant alimentation ou la carte d'interface est en panne.	C. 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.
<b>La friteuse ne chauffe pas.</b>	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. Le contrôleur est en panne.	B. Remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de marche. Si le contrôleur de rechange fonctionne correctement, commandez-en un neuf auprès du 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
<b>Suite de la page précédente</b>	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.
<b>La friteuse ne chauffe pas après le filtrage.</b>	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.
<b>La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection surchauffe disjoncte avec le voyant de chauffe allumé.</b>	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.
<b>La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection surchauffe disjoncte sans que le voyant de chauffe s'allume.</b>	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.

<b>Problème</b>	<b>Causes probables</b>	<b>Mesure corrective</b>
<b>La friteuse arrête de chauffer avec le voyant de chauffe allumé.</b>	Le thermostat de protection surchauffé 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

<b>Problème</b>	<b>Causes probables</b>	<b>Mesure corrective</b>
<b>La température n'apparaît pas dans l'unité choisie dans l'affichage du M2000 (Fahrenheit ou Celsius).</b>	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).
<b>L'affichage du M2000 indique HI.</b>	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.
<b>L'affichage du M2000 indique HOT.</b>	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.

<b>Problème</b>	<b>Causes probables</b>	<b>Mesure corrective</b>
<b>L'affichage du M2000 indique LOW TEMP.</b>	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.
<b>L'affichage du M2000 indique PROBE FAILURE.</b>	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.
<b>L'affichage du M2000 indique IGNITION FAILURE.</b>	Vanne de vidange ouverte, ordinateur en panne, transformateur en panne, thermostat de protection surchauffe ouvert.	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.
<b>L'affichage du M2000 indique HI-LIMIT.</b>	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.
<b>L'affichage du M2000 indique HI 2 BAD.</b>	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. <b>N'UTILISEZ PAS LA FRITEUSE !</b> Appelez le Centre de SAV Frymaster.
<b>Le voyant d'erreur du contrôleur à semi-conducteurs s'allume.</b>	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.

<b>Problème</b>	<b>Causes probables</b>	<b>Mesure corrective</b>
<b>Le voyant d'erreur du contrôleur à semi-conducteurs et le voyant de chauffe s'allument.</b>	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

<b>Problème</b>	<b>Causes probables</b>	<b>Mesure corrective</b>
<b>La pompe ne démarre pas.</b>	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.  <b>Test :</b> 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.
<b>La pompe du filtre tourne, mais elle ne retourne pas l'huile dans la cuve.</b>	Le tube de succion du bac du filtre est bouché.  <b>Test :</b> 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 align="center"><b>La pompe du filtre tourne, mais le retour d'huile se fait très lentement.</b></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>

### 6.3 Remplacement du contrôleur ou du faisceau de câbles du contrôleur

1. Débranchez la friteuse du secteur, retirez les deux vis dans les coins supérieurs gauches du panneau de commande et basculez le panneau pour l'ouvrir par le haut, en le posant sur les onglets de ses charnières.
2. Débranchez le faisceau de câbles de l'arrière du contrôleur. *Si vous remplacez le faisceau de câbles*, débranchez-le de la carte d'interface (cf. photo de la page suivante). *Si vous remplacez le contrôleur*, débranchez le fil de terre et retirez le contrôleur en le soulevant des fentes des charnières du châssis du panneau de commande.
3. Procédez inversement pour installer un nouveau contrôleur ou un faisceau de câbles.

