



Séries FMCF, FMCFE, FMCFEC,
MJCF, MJCFE, MJCFEC, KJ3FC,
JCFX, J3F et J65X.

Friteuses à gaz série CF

Guide d'installation et d'utilisation

 **Frymaster**[®]

NON-CE &


CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

Frymaster, un membre de la *Commercial Food Equipment Service Association*, recommande l'utilisation de techniciens certifiés CFESA.

IMPRIMÉ AUX
Etats-Unis

Permanence téléphonique
24 h/24 au 1-800-551-8633

* 8196273 *

Français

www.frymaster.com

Courriel : service@frymaster.com

AVRIL 2005

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

This digital apparatus does not exceed the Class A or B limits for radio noise emissions as set out by the ICES-003 standard of the Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits 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 maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur ce matériel. Seul un personnel de maintenance qualifié a le droit de convertir cet appareil à l'utilisation d'un autre gaz que celui pour lequel il était configuré à l'origine.



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/Dean au 1-800-551-8633.

 **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**

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

 **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 RECYCLÉE 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.

Friteuses à gaz série CF

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
CHAPITRE 1 : Informations générales	
1.1 Applicabilité et validité.....	1-1
1.2 Commande de pièces et réparations.....	1-1
1.3 Consignes de sécurité.....	1-2
1.4 Informations relatives à l'Union Européenne	1-2
1.5 Description du matériel.....	1-3
1.6 Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance.....	1-4
1.7 Définitions	1-4
1.8 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport.....	1-5
CHAPITRE 2 : Instructions d'installation	
2.1 Exigences générales d'installation	2-1
2.2 Installation des roulettes ou des pieds.....	2-4
2.3 Préparatifs avant raccordement.....	2-4
2.4 Connexion au réseau de gaz.....	2-6
2.5 Conversion à un autre type de gaz	2-8
CHAPITRE 3 : Mode d'emploi	
3.1 Procédure de mise en service	3-1
3.2 Procédure d'ébullition.....	3-4
3.3 Arrêt de la friteuse	3-6
3.4 Mode d'emploi et programmation du contrôleur	3-6
CHAPITRE 4 : Instructions de filtrage	
4.1 Vidange et filtrage manuel.....	4-1
4.2 Mode d'emploi du système de filtrage Filter Magic II	4-3
Préparation du système de filtrage à l'emploi et/ou remplacement du papier-filtre	4-3
Mode d'emploi du système de filtrage.....	4-6
CHAPITRE 5 : Maintenance préventive	
5.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse.....	5-1
Contrôles et maintenance quotidiens	5-1
Contrôles et maintenance hebdomadaires	5-2
Contrôles et maintenance trimestriels	5-2
Contrôles et maintenance semestriels	5-5
5.2 Contrôles de maintenance préventive et maintenance du système de filtrage Filter Magic II.....	5-5
5.3 Inspection périodique ou annuelle du système.....	5-6
CHAPITRE 6 : Dépannage réalisable par l'opérateur	
6.1 Introduction.....	6-1
6.2 Dépannage des friteuses à contrôleurs à semi-conducteurs (analogiques), numériques ou CM III.5	6-2
6.3 Dépannage des friteuses à thermostat	6-4
6.4 Dépannage du système de filtrage intégré	6-4
6.5 Dépannage du fonctionnement anormal des brûleurs	6-7
6.6 Remplacement du contrôleur ou du faisceau de câbles du contrôleur	6-8

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.1 Applicabilité et validité

La gamme de friteuses à gaz série CF a été approuvée par l'Union Européenne pour la vente et l'installation dans les pays suivants de l'UE : AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT et SE.

Ce manuel est uniquement applicable et valable pour toutes les friteuses à gaz série CF vendues dans les pays anglophones, y compris ceux de l'Union Européenne. En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié, comme indiqué à la section 1.7.

1.2 Commande de pièces et réparations

Pour vous aider le plus rapidement possible, le centre de SAV ou le Service technique Frymaster vous demandera certaines informations sur votre matériel. La plupart de ces informations sont imprimées sur une plaque signalétique située derrière la porte de la friteuse.

Passez vos commandes de pièces directement auprès de votre centre de service après-vente ou de votre distributeur. Les friteuses sont fournies avec la liste des centres de SAV Frymaster. Si vous n'avez pas accès à cette liste, contactez le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711.

Vous devrez fournir les informations suivantes pour commander des pièces :

Numéro de modèle : _____
Numéro de série : _____
Type de gaz ou tension : _____
Numéro de pièce : _____
Quantité nécessaire : _____

Votre Centre de service après-vente vous fournira les informations nécessaires concernant toute réparation. Vous pouvez également obtenir ces informations en contactant le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 (É.-U/Canada) ou au 1-318-865-1711 (monde entier).

Lors d'une demande de réparation, soyez prêt à fournir les informations suivantes :

Numéro de modèle : _____
Numéro de série : _____
Type de gaz : _____

Outre le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz, soyez prêt à décrire la nature du problème et à fournir toute information susceptible d'être utile à la résolution du problème.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.3 Consignes de sécurité

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

Votre friteuse est équipée de deux sécurités automatiques :

- La détection d'une haute température coupe l'arrivée de gaz aux brûleurs en cas de panne du thermostat de commande.
- Un interrupteur de sécurité intégré au robinet de vidange des friteuses à système de filtrage intégré empêche l'allumage des brûleurs avec le robinet vidange ouvert, même partiellement.

Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations encadrées dans une double bordure, similaires à celles qui figurent ci-dessous.

ATTENTION

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

AVERTISSEMENT

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

DANGER

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

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.

Norme CE pour pressions d'arrivée de gaz				
Gaz	Pression (mbar) ⁽¹⁾	Diamètre de l'orifice	Pression du régulateur	Consommation
G20	20	21 x 1,40 mm	7,5 mbar	3,41 m ³ /h
G25	20 - 25	21 x 1,40 mm	10 mbar	3,94 m ³ /h
G31	37 - 50	21 x 0,95 mm	14,9 mbar	2,21 kg/h

(1)mbar = 10,2 mm H²O

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.5 Description du matériel

Les friteuses à gaz de la série CF sont des friteuses spécialement conçues pour la friture de gros volumes, plus spécialement du poulet, du poisson et d'autres produits panés. Les modèles de cette série incluent les suivants : FMCF, FMCFE, FMCFEC, MJCF, MJCFE, MJCFEC, KJ3FC et J65X. (La variante J65X est une friteuse encastrée sans armoire.) Les friteuses de cette série pourront être équipées de systèmes de filtrage intégrés Filter Magic (variantes FMCF) ou être configurées pour un filtrage manuel (variantes MJCF). Tous les modèles peuvent être configurés pour des alimentations électriques comprises entre 120 et 240 V (~).

Les modèles FMCF, MJCF et J65X utilisent un robinet de gaz pour la régulation du brûleur, mais ils n'exigent pas d'alimentation c.a externe. Une alimentation c.a est requise pour ces modèles lorsqu'ils sont équipés d'un système de filtrage intégré.

Les modèles FMCFE, KJ3FC et MJCFE utilisent un robinet de gaz pour la régulation du brûleur et ils exigent une alimentation c.a externe. L'alimentation électrique du robinet de gaz est régulée par une commande thermostatique manuelle et/ou un ordinateur/contrôleur. Les modèles FMCFEC et MJCFEC sont équipés d'ordinateurs Computer Magic III.5. Les variantes KJ3FC sont équipées d'un ordinateur KFC-1 ou fourni par l'utilisateur.

Tous les modèles sont sans couvercle et sans tubes et ils ont une ouverture de la taille de la main donnant accès à la zone de froid profond, ce qui facilite le nettoyage de la cuve en acier inoxydable.

Les friteuses équipées d'un système de filtrage intégré sont expédiées entièrement assemblées. Les friteuses sans filtrage intégré exigent l'installation de pieds ou de roulettes en option au point d'utilisation. Toutes les friteuses sont expédiées avec un sachet d'accessoires standard. Chaque friteuse est réglée, testée et inspectée à l'usine avant sa mise en caisse pour l'expédition.

Les cuves sont faites d'acier inoxydable épais et soudé. Le chauffage est assuré par un ensemble de brûleurs dotés de jets de gaz multiples, qui sont concentrés sur des cibles en céramique situées autour de la base de la cuve. Le brûleur peut être configuré pour du gaz naturel, du propane (LP) ou du gaz manufacturé, à la demande du client. Un trou de vidange équipé d'un clapet à bille manuel commandé par l'avant est percé au centre de la cuve.

Chaque friteuse est équipée d'une sonde de thermostat permettant le contrôle et la régulation précis de la température. La sonde se situe au centre de la cuve pour une réponse rapide aux variations de charge afin de fournir la mesure de température la plus précise.

Les friteuses de la série CF peuvent être équipées d'une fonction de cycle de fonte proposée en option, qui alterne entre l'allumage et l'extinction des brûleurs à une fréquence prédéfinie. La fonction de cycle de fonte permet d'empêcher la surcuisson et le chauffage non uniforme de la cuve lorsque vous utilisez une graisse végétale solide.

Les commandes des friteuses varient d'un modèle et d'une configuration à l'autre. Les commandes en option peuvent inclure des commandes thermostatiques, des contrôleurs à semi-conducteurs (analogiques), des contrôleurs numériques ou des ordinateurs KFC-1, Fastron ou Computer Magic III.5. Chaque type de commande est traité dans un manuel séparé fourni avec votre matériel.

1.6 Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance

Le mode d'emploi du matériel Frymaster a été préparé pour une utilisation exclusive par un personnel qualifié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.7.

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, comme indiqué à la section 1.7.

1.7 Définitions

OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

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

PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ

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

PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ

Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Frymaster et ont été autorisées par Frymaster, L.L.C. à exécuter la maintenance sur le matériel Frymaster. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces et avoir en stock un nombre minimum prescrit de pièces destinées aux appareils Frymaster.

La liste des centres de SAV agréés Frymaster est fourni avec la friteuse expédiée de l'usine. ***Utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre matériel.***

1.8 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Votre matériel Frymaster a été minutieusement inspecté et emballé 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.

Que faire si votre matériel arrive endommagé :

- 1. Soumettez immédiatement une réclamation en dommages-intérêts**, indépendamment de l'ampleur des dégâts.
- 2. Inspectez le matériel pour vérifier l'absence de signe visible de perte ou dommages** et 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. Les pertes ou dommages non apparents** qui n'étaient pas visibles avant le déballage du matériel doivent être relevés et signalés **immédiatement** au transporteur dès leur dépistage. Une réclamation en dommages-intérêts non apparents doit être soumise dans les 15 jours qui suivent la date de livraison. Gardez le carton d'expédition pour inspection.

**FRYMASTER L.L.C. N'ENDOSSE
AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES
DOMMAGES OU PERTES ENCOURUS EN
COURS DE TRANSPORT.**

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

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation

Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel, doit effectuer l'ensemble de l'installation et de la maintenance sur le matériel Frymaster.

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel.

Respectez cette consigne concernant l'installation, la conversion à un autre type de gaz ou une autre maintenance sur cet appareil sous peine d'annuler la garantie de Frymaster et d'endommager le matériel ou blesser le personnel.

En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes et réglementations locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et le mode d'emploi devront se conformer en priorité à ces codes et réglementations.

 **DANGER**

Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse sans couvercle sur sa cuve d'huile chaude à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de grill et de cuisinière à gaz.

À sa livraison, inspectez minutieusement la friteuse pour vous assurer qu'elle ne présente pas de signes visibles ou non apparents de dommages. (Reportez-vous à **Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport** au chapitre 1.)

 **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.

UNE INSTALLATION CORRECTE EST ESSENTIELLE AU FONCTIONNEMENT EFFICACE ET SANS PROBLÈME DE VOTRE FRITEUSE. TOUTE ALTÉRATION NON AUTORISÉE DE CET ÉQUIPEMENT ANNULERA LA GARANTIE FRYMASTER.

À sa livraison, inspectez minutieusement la friteuse pour vous assurer qu'elle ne présente pas de signes visibles ou non apparents de dommages. (Reportez-vous à **Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport** au chapitre 1.)

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

DÉGAGEMENT ET VENTILATION

⚠ 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/Dean au 1-800-551-8633.

⚠ DANGER

Cet appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher l'occurrence de concentrations inacceptables de substances nocives à la santé du personnel présent dans la pièce où il est installé.

La ou les friteuses doivent être installées en prévoyant un dégagement de 15 cm des deux côtés et à l'arrière quand elles sont installées à côté d'une construction combustible ; aucun dégagement n'est obligatoire lors d'une installation à côté d'une construction non combustible. Un dégagement minimum de 60 cm doit être prévu sur l'avant de la friteuse.

L'une des considérations les plus importantes pour le fonctionnement efficace de la friteuse est la ventilation. Assurez-vous que la friteuse est installée de sorte que les produits de combustion soient efficacement éliminés et que le système de ventilation de la cuisine ne produise pas de courants d'air qui interfèrent avec le fonctionnement des brûleurs.

L'ouverture du conduit de fumée ne doit pas être placée près de l'admission du ventilateur d'évacuation et la friteuse ne doit jamais voir son conduit de fumée prolongé à la manière d'une « cheminée ». Un conduit de fumée à rallonge modifiera les caractéristiques de combustion de la friteuse, entraînant un temps de reprise plus long. Très souvent, il cause par ailleurs un retard de l'allumage. Pour fournir la circulation d'air nécessaire à une bonne combustion et au bon fonctionnement des brûleurs, les zones avoisinant l'avant, les côtés et l'arrière de la friteuse doivent être dégagées.

Les friteuses doivent être installées à un endroit doté d'une alimentation en air et d'une ventilation adéquates. Des distances adéquates doivent être maintenues de la sortie du conduit de fumée de la friteuse au bord inférieur de la série de filtres de ventilation. Les filtres doivent être installés à 45°. Placez un plateau perforé sous le bord le plus bas du filtre. Pour une installation aux États-Unis, la norme NFPA No. 96 indique que « une distance minimum de 45 cm doit être maintenue entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre à graisse. » Frymaster *recommande une distance minimale de 60 cm de la sortie du conduit de fumée au bord inférieur du filtre quand l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.*

Des informations concernant la construction et l'installation de hottes aspirantes figurent dans la norme NFPA citée plus haut. Un exemplaire de la norme est disponible auprès de la National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

EXIGENCES DES CODES NATIONAUX

Le type de gaz pour lequel la friteuse est configurée est estampillé sur la plaque signalétique attachée derrière la porte de la friteuse. Connectez une friteuse estampillée « NAT » uniquement à du gaz naturel, « PRO » à du propane et « MFG » à du gaz manufacturé.

L'installation doit être effectuée avec un connecteur à gaz conforme aux codes nationaux et locaux et, le cas échéant, aux codes CE. Les raccords démontables, le cas échéant, doivent également être conformes aux codes nationaux, locaux et, le cas échéant, aux codes CE.

EXIGENCES EN AUSTRALIE

L'installation devra être conforme aux normes AS 5601/AG 601, réglementations locales en matière de gaz et électricité et toute autre réglementation pertinente.

EXIGENCES DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre conformément à tous les codes nationaux et locaux en vigueur et, le cas échéant, aux codes CE. Un diagramme des câblages se trouve derrière la porte de la friteuse. Pour les tensions correctes, reportez-vous à la plaque des valeurs nominales derrière la porte de la friteuse.

 **DANGER**

Si cet appareil est équipé d'une fiche à trois lames (terre) qui protège contre les décharges électriques, il devra être branchée directement sur une prise de terre. Ne coupez pas, ni ne supprimez ou contournez la lame de mise à la terre de cette fiche !

 **DANGER**

Pour fonctionner, cet appareil exige une alimentation électrique. Fermez le robinet de gaz (OFF) en cas de panne de courant prolongée. N'essayez pas d'utiliser l'appareil durant une panne de courant.

CONFORMITÉ FCC

L'utilisateur est prévenu que toute modification apportée aux ordinateurs Frymaster non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'opérateur. Les ordinateurs Frymaster ont été testés et se sont avérés conformes aux limites d'un appareil numérique de classe A dans le cadre de la partie 15 des règles de la FCC. Même s'ils sont répertoriés comme appartenant à la classe A, ils ont montré qu'ils pouvaient 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.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

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

L'utilisateur pourra trouver utile le livret « How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems ». Il a été préparé par la Federal Communications Commission et est disponible auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

2.2 Installation des roulettes ou des pieds

 **DANGER**
N'INSTALLEZ PAS cet appareil sans pieds ou roulettes.

Selon la configuration commandée, la friteuse pourra être expédiée sans les roulettes ou les pieds installés. Si les roulettes ou les pieds sont installés, vous pourrez ignorer cette section et passer à la section 2.3, Préparatifs avant raccordement.

Si la friteuse demande l'installation de roulettes ou de pieds, installez-les conformément aux instructions fournies dans votre paquet d'accessoires.

2.3 Préparatifs avant raccordement

 **DANGER**
NE connectez PAS cet appareil au réseau de gaz avant de réaliser chaque étape de cette section.

Une fois la friteuse placée sous la hotte aspirante de la station de friteuse, assurez-vous que les opérations suivantes ont été réalisées :

1. Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. Si vous utilisez un flexible à gaz, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue quand vous utilisez la friteuse. Le câble de retenue et les instructions d'installation sont emballés avec le flexible dans le sachet d'accessoires qui a été expédié avec la friteuse.
2. *Les friteuses simples* doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue (friteuses à roulettes) ou des sangles d'ancrage (friteuses à pieds). Suivez les instructions expédiées avec les roulettes et les pieds pour installer correctement les chaînes ou les sangles.

 **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.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

3. Calez les friteuses équipées de pieds en les dévissant à 2,5 cm de hauteur, avant de les ajuster pour que la friteuse ne bouge pas et soit à la bonne hauteur sous la hotte aspirante. Frymaster recommande une distance minimale de 60 cm de la sortie du conduit de fumée au bord inférieur du filtre quand l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.

Les friteuses équipées de roulettes n'ont pas de dispositif intégré de mise à niveau. Le sol sur lequel sont installées les friteuses doit être uniformément plat.

4. Testez le système électrique de la friteuse :
- a. Branchez le ou les cordons électriques de la ou des friteuses sur une prise électrique de terre.
 - b. Placez l'interrupteur d'alimentation sur position **ON (Marche)**.
 - Sur les friteuses équipées d'un thermostat, assurez-vous que les voyants d'alimentation et de chauffe sont allumés.
 - Sur les friteuses à ordinateur ou affichages numériques, assurez-vous que l'affichage indique
 - c. Placez l'interrupteur d'alimentation de la friteuse sur position **OFF (Arrêt)**. Assurez-vous que les voyants d'alimentation et de chauffe s'éteignent ou que l'affichage se vide.
5. Reportez-vous à la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse pour vérifier si le brûleur de la friteuse est configuré pour le type correct de gaz avant de connecter le raccord démontable ou le tuyau de la friteuse au réseau de gaz.
6. Assurez-vous que les pressions minimale et maximale du réseau de gaz correspondant au type de gaz à utiliser sont conformes aux tableaux ci-joints.

Norme non-CE pour pressions d'arrivée de gaz		
Gaz	Minimum	Maximum
Naturel	15.2 cm C.E	35.5 cm C.E
	1.49 kPa	3.48 kPa
	14.93 mbar	34.84 mbar
Propane	27.9 cm C.E	35.5 cm C.E
	2.74 kPa	3.48 kPa
	27.37 mbar	34.84 mbar

Norme CE pour pressions d'arrivée de gaz				
Gaz	Pression de gaz (mbar)	Diamètre de l'orifice	Pression du régulateur	Consommation
G20	20	21 x 1,40 mm	7,5 mbar	3,41 m ³ /h
G25	20 - 25	21 x 1,40 mm	10 mbar	3,94 m ³ /h
G31	37 - 50	21 x 0,95 mm	14,9 mbar	2,21 m ³ /h

¹(mbar) = 10,2 mm CE

7. Sur les friteuses équipées d'un système de filtrage intégré et/ou de paniers automatiques, branchez les cordons électriques sur une prise secteur située derrière la friteuse.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.4 Connexion au réseau de gaz

⚠ DANGER

Avant de connecter un nouveau tuyau à cet appareil, il faut insuffler de l'air à l'intérieur pour éliminer toutes les matières étrangères. La présence de matières étrangères dans les commandes des brûleurs ou de gaz compromettront le fonctionnement du système et risquent de le rendre dangereux.

⚠ DANGER

Pour tester la pression des conduites d'arrivée de gaz réseau, déconnectez la friteuse de la conduite de gaz si la pression de test sera supérieure à ½ PSIG (3,45 kPa 35 cm C.E.) pour éviter d'endommager les tubes et robinets de gaz de la friteuse.

La série CF a reçu la marque CE pour les pays et catégories de gaz indiqués dans le tableau ci-dessous.

Catégories de gaz CE			
Pays	Catégorie	Gaz	Pression (m bar)
BE	I2E+(S)	G20/G25	20/25
	I3P	G31	37
DE	I2 ELL	G20/G25	20
	I3P	G31	50
DK-GR-IT	I2 H	G20	20
FR	I12Esi3P	G20/G25	20/25
		G31	37 ET 50
LU	I2E	G20/G25	20/25
ES	I12H3P	G20	20
		G31	37 ET 50
NL	I12L3P	G25	25
		G31	50
IE-PT-GB	I12H3P	G20	20
		G31	37

Le diamètre de la conduite de gaz utilisée pour l'installation est très importante. Si elle est trop étroite, la pression de gaz à la rampe de brûleurs sera faible. Ceci risque de ralentir la reprise et de retarder l'allumage. La conduite d'arrivée de gaz réseau doit mesurer au moins 38 mm de diamètre. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour les diamètres minimums des tuyaux de raccordement.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Tailles de tuyau à gaz (Taille de tuyau entrant minimum : 38 mm)			
Gaz	Une friteuse	2 - 3 friteuses	4 friteuses ou plus*
Naturel	19 mm	25 mm	33 mm
Propane	13 mm	19 mm	25 mm
Manufacturé	25 mm	33 mm	38 mm

* Pour les distances de plus de 6 m et/ou plus de 4 raccords ou coudes, augmentez la connexion d'une taille de tuyau.

Norme CE

Les réglementations CE exigent un apport d'air de combustion de 2m³/h par kW par friteuse. (Pour la valeur nominale de kW, reportez-vous à la plaque des valeurs nominales fixée sur la porte.)

1. Connectez le tuyau à démontage rapide au raccord à démontage rapide de la friteuse, sous l'avant de la friteuse, et à la conduite de réseau de gaz du bâtiment.

REMARQUE : Certaines friteuses sont configurées pour une connexion rigide à la conduite de réseau de gaz. Ces appareils se connectent au réseau de gaz par l'arrière.

Si vous utilisez une graisse pour filetage, utilisez de très petites quantités sur les filets mâles uniquement. Utilisez une graisse pour filetage qui ne soit pas affectée par l'action chimique des gaz GPL (la graisse pour filetage Loctite PST567 en est une). N'appliquez PAS de graisse aux deux premiers filets sous peine de boucher les orifices des brûleurs et le robinet de sécurité.

2. Ouvrez le robinet d'arrivée de gaz de la friteuse et assurez-vous que les tuyaux et raccords ne fuient pas. Pour cela, utilisez une solution de savon et d'eau.

⚠ DANGER

Toutes les connexions doivent être rendues étanches avec de la pâte à joint adaptée au gaz utilisé et toutes les connexions doivent être testées avec une solution d'eau savonneuse avant d'allumer les veilleuses.

N'utilisez jamais d'allumettes, de bougies ou une autre source d'allumage pour vérifier les fuites. Si vous détectez des odeurs de gaz, coupez l'arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz du réseau et contactez immédiatement la compagnie de gaz locale ou une agence de maintenance agréée.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

3. Fermez la vanne de vidange de la friteuse et remplissez la cuve d'eau et de solution d'ébullition jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur à l'arrière de la cuve. Allumez la friteuse et effectuez les procédures d'ébullition décrites sous « Instructions d'allumage » et « Procédure d'ébullition », dans le chapitre 3 de ce manuel. (lieux comarqués non-KFC uniquement)

 **DANGER**

L'allumage à vide de votre appareil causera des dommages à la cuve et risque de causer un incendie. Assurez-vous toujours que de la graisse végétale fondue, de l'huile de cuisson ou de l'eau se trouve dans la cuve avant d'allumer l'appareil. (Dans les lieux comarqués KFC, de l'huile DOIT être utilisée plutôt que de l'eau.)

4. À ce moment-là, vous devez faire vérifier la pression à la rampe de brûleurs par la compagnie de gaz locale ou un agent de maintenance agréé. Les tableaux ci-dessous indiquent les pressions adéquates à la rampe de brûleurs.

Norme non-CE	
Pressions de gaz à la rampe de brûleurs	
Gaz	Pression
Naturel	8.9 cm C.E. 0.85 kPa
Propane	21 cm C.E. 2.05 kPa

Norme CE	
Pressions de gaz à la rampe de brûleurs	
Gaz	Pression (mbar)
Gaz naturel de Lacq (G20) à moins de 20 mbars	7,5
Gaz naturel Gronique * (G25) à moins de 25 mbars	10
Gaz naturel Gronique (G20) à moins de 20 mbars	10
Propane (G31) à moins de 37 ou 50 mbars	14.9

* Belgian G25 = 7,0 mbar

5. Vérifiez le calibrage du thermostat ou la température programmée dans l'ordinateur.
- Pour les appareils équipés d'un thermostat, reportez-vous aux instructions de calibrage du thermostat (Chapitre 5).
 - Pour les appareils équipés d'autres types de contrôleurs, reportez-vous à la section appropriée du document séparé Contrôleurs de friteuse Frymaster - Manuel de l'utilisateur, fourni avec votre friteuse, décrivant les instructions de programmation et d'utilisation de votre contrôleur.

2.5 Conversion à un autre type de gaz

Votre friteuse est configurée en usine pour du gaz naturel ou du propane.

Si vous désirez changer de type de gaz, un kit de conversion devra être installé par un technicien d'un centre de SAV Frymaster.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

 **DANGER**

Cet appareil a été configuré à l'usine pour un type spécifique de gaz. La conversion d'un type de gaz à un autre exige l'installation de composants de conversion spécifiques au gaz.

 **DANGER**

La conversion à un autre type de gaz sans installer le kit de conversion adéquat risque de provoquer un incendie ou une explosion. NE RACCORDEZ JAMAIS CET APPAREIL À UN RÉSEAU DE GAZ POUR LEQUEL IL N'A PAS ÉTÉ CONFIGURÉ !

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel.

Instructions de conversion à un gaz non-CE

Pour déterminer le kit de conversion approprié pour votre configuration et votre altitude, appelez le service technique Frymaster (1-800-551-8633). Contactez le centre de SAV Frymaster le plus proche pour commander le kit et prendre rendez-vous pour l'installation.

Instructions de conversion à un gaz CE

1. Entre les gaz naturels du type G20 et G25, ajustez la pression de gaz au régulateur. (Reportez-vous au tableau des pressions de gaz de rampe de brûleurs standard CE.) Ne modifiez pas l'orifice ou la veilleuse.
2. Entre un gaz 2^{ème} famille (G20 ou G25) et un gaz 3^{ème} famille (propane G31) :
 - a. Changez les orifices.
 - b. Changez la veilleuse.
 - c. Changez le régulateur du robinet de gaz.
 - d. Ajustez la pression de la rampe de brûleurs.
3. Collez la nouvelle étiquette indiquant la conversion du type de gaz (fournie avec le kit de conversion) à côté de la plaque de valeurs nominales. Éliminez de la plaque de valeurs nominales existante toute référence au gaz qui était préalablement utilisé.
4. Si la langue de destination change, remplacez les étiquettes. Appelez votre agent de maintenance local ou fournisseur d'équipements de cuisine pour obtenir un kit d'étiquettes. La langue de référence apparaît au coin de l'étiquette.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Les composants et kit de conversion suivants sont disponibles auprès de votre centre de SAV Frymaster :

CE uniquement :

Propane (G31) à gaz naturel (G20/G25)
Régulateur uniquement : N° de réf. 810-1292
Kit de veilleuse, régulateur et orifices : N° de réf. 826-1478

Gaz naturel (G20/G25) à propane (G31)
Régulateur uniquement : N° de réf. 810-1292
Kit de veilleuse, régulateur et orifices : N° de réf. 826-1204

Non-CE uniquement :

Propane (G31) à gaz naturel (G20/G25)
Kit de conversion pour régulateur : N° de réf. 807-1849
Veilleuse, kit de conversion de régulateur et kit d'orifices : N° de réf. 826-1748

Propane (G31) à gaz naturel (G20/G25)
Kit de conversion pour régulateur : N° de réf. 807-1846
Veilleuse, kit de conversion de régulateur et kit d'orifices : N° de réf. 826-1747

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

3.1 Procédure de mise en service

⚠ DANGER

N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d'eau, d'huile ou de graisse végétale avant l'allumage des brûleurs sous peine d'endommager la cuve et de causer un incendie.

⚠ 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.

⚠ ATTENTION

Les friteuses de la série CF peuvent contenir 43 litres d'huile ou de graisse végétale à 21 °C.

Avant d'allumer la friteuse, assurez-vous qu'elle est éteinte et que le robinet de vidange de la cuve est fermé. Retirez le support du panier, le cas échéant, et remplissez la cuve jusqu'au repère OIL-LEVEL inférieur.

Si vous utilisez de la graisse végétale solide, assurez-vous qu'elle est bien tassée au fond de la cuve.

Robinet de gaz non-CE

Les appareils configurés pour une utilisation dans des pays non-CE sont équipés de robinets Honeywell non-CE.

Robinet de gaz CE

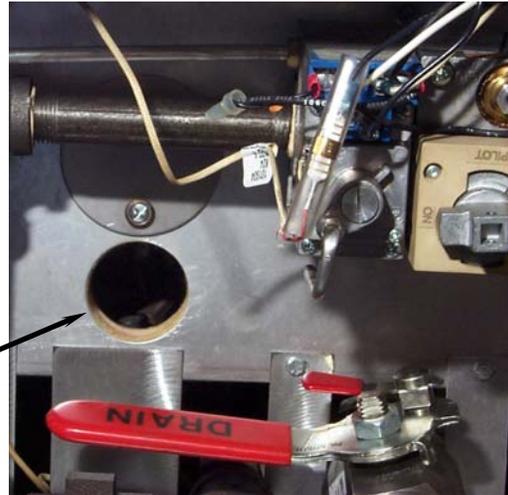
Les appareils configurés pour une utilisation dans des pays CE sont équipés de robinets Honeywell CE.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

ACCÈS À LA VEILLEUSE

La veilleuse est montée sur le côté gauche de la rampe de brûleurs et accessible par une ouverture dans l'isolation avant de la cuve. Ouvrez le couvercle rond et insérez une longue allumette ou une mèche dans le trou (cf. photo) pour allumer la veilleuse.

Insérez une allumette dans ce trou pour allumer la veilleuse.



ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE SUR LES FRITEUSES NON-CE

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension, puis fermez le robinet de gaz. Attendez au moins 5 minutes, puis tournez le bouton du robinet de gaz à la position PILOT (cf. Figure 1).

Allumage de la veilleuse

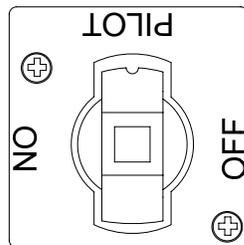


Figure 1

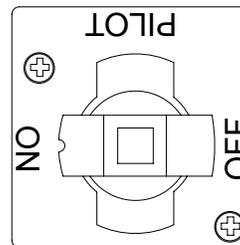


Figure 2

2. Appuyez sur le bouton du robinet de gaz et allumez la veilleuse. (Si la friteuse est équipée d'un allumeur piézoélectrique, appuyez à plusieurs reprises sur le bouton de l'allumeur tout en appuyant sur le bouton du robinet de gaz jusqu'à ce que la veilleuse s'allume.) Continuez à appuyer sur le bouton du robinet pendant 60 secondes environ après l'allumage de la veilleuse. Relâchez le bouton. La veilleuse doit rester allumée.

⚠ ATTENTION

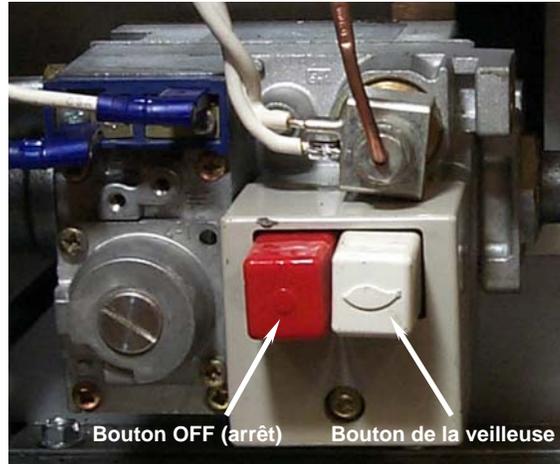
Si la veilleuse ne reste pas allumée, fermez le robinet de gaz et attendez au moins cinq minutes avant d'essayer de la rallumer.

3. Après avoir allumé la veilleuse, appuyez sur le bouton et tournez-le lentement à la position ON (marche) (Figure 2).

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE SUR LES FRITEUSES À ROBINET DE GAZ CE HONEYWELL

1. Assurez-vous que l'appareil est hors tension, puis appuyez sur le bouton d'arrêt (rouge). Attendez 5 minutes.



2. Placez une flamme près de la veilleuse, appuyez sans relâche sur le bouton PILOT (blanc), allumez la veilleuse et continuez à appuyer sur le bouton pendant au moins 60 secondes après l'allumage de la veilleuse. Si vous ne maintenez pas le bouton enfoncé suffisamment longtemps, la veilleuse s'éteindra dès son relâchement. Si la veilleuse s'éteint au relâchement du bouton, attendez 5 minutes minimum, puis reprenez la procédure.

MISE EN MARCHÉ DE LA FRITEUSE

⚠ ATTENTION

Si c'est la première fois que vous utilisez la friteuse après son installation, reportez-vous à la section 3.2, Procédure d'ébullition. (lieux comarqués non-KFC)

Pour les modèles équipés d'une commande thermostatique (lieux comarqués non-KFC)

Le cas échéant, placez l'interrupteur du cycle de fonte (Melt Cycle) sur position ON (Marche). Tournez le thermostat à la température de cuisson souhaitée. Le brûleur en U doit s'allumer et brûler en produisant une flamme bleue puissante.

⚠ ATTENTION

Les friteuses à thermostat équipées d'un interrupteur Melt Cycle demeurent en mode Cycle de fonte jusqu'à ce que l'interrupteur soit placé sur OFF (Arrêt).

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

Pour les modèles non équipés d'une commande thermostatique (lieux comarqués non-KFC)

Placez l'interrupteur de marche/arrêt de l'ordinateur ou du contrôleur sur position ON (Marche) et réglez le contrôleur – ou programmez l'ordinateur – à la température de cuisson désirée, appelée *point de consigne*. Le brûleur en U doit s'allumer et brûler en produisant une flamme bleue puissante. L'appareil passe automatiquement en mode Cycle de fonte si la température de la cuve est inférieure à 82 °C. (**REMARQUE** : Durant le cycle de fonte, le brûleur s'allume plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteint un peu plus longtemps.) Quand la température de la cuve atteint 82 °C, l'appareil passe automatiquement au mode Chauffe. Le brûleur reste allumé jusqu'à ce que la température de la cuve atteigne la température de cuisson programmée.

REMARQUE : Dans les lieux comarqués KFC, une ébullition est INTERDITE. Utilisez la procédure approuvée par KFC.

3.2 Procédure d'ébullition

Pour vous assurer que la friteuse est dépourvue de toute contamination résultant de sa fabrication, son expédition et sa manipulation durant l'installation, vous devez faire bouillir un mélange d'eau/détergent dans la cuve avant sa première utilisation. Frymaster recommande cette procédure à chaque changement de bain d'huile ou de graisse végétale. **Une ébullition est interdite dans les lieux comarqués KFC.**

DANGER

Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance durant la procédure d'ébullition. Si la solution déborde, éteignez immédiatement la friteuse et laissez refroidir la solution pendant quelques minutes avant de reprendre la procédure. Pour diminuer le risque de débordement, tournez de temps en temps le robinet de gaz de la friteuse sur position PILOT.

1. Avant d'allumer le brûleur, fermez le ou les robinets de vidange de la cuve et remplissez la cuve jusqu'au trait OIL-LEVEL inférieur avec un mélange d'eau froide et de détergent à vaisselle.
2. Pour les appareils équipés d'un *thermostat ou d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogiques)* :

Réglez le thermostat au plus bas. Allumez la friteuse comme indiqué à la section 3.1. Laissez la solution arriver à ébullition, puis tournez le bouton du robinet de gaz sur PILOT. Laissez reposer la solution pendant 30 minutes. Rallumez la friteuse et attendez que la solution arrive à ébullition. Tournez le bouton du robinet de gaz sur OFF (Arrêt) et laissez reposer la solution pendant 30 minutes. Passez à l'étape 8 de cette section.

3. Sur les appareils équipés d'un *contrôleur numérique*, réglez le point de consigne à 91 °C.
4. Sur les appareils équipés d'une *minuterie de panier automatique*, appuyez sur le bouton Mode ébullition  pour lancer la procédure.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

5. Sur les appareils équipés d'un ordinateur *Computer Magic III.5* :

- Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt , puis sur l'interrupteur Mode de programmation . **Code** apparaît dans l'affichage de gauche.
 - Entrez le numéro de code     (1653). L'affichage de droite indique **boil**. La température est automatiquement réglée à 91 °C. La friteuse atteint cette température et y reste jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'interrupteur de marche/arrêt , ce qui annule le mode d'ébullition.
6. Mettez la friteuse en marche conformément à la procédure de la section 3.1 [sauf *Thermostat ou contrôleur à semi-conducteurs (analogique)* - cf. étape 2].
7. Faites mijoter la solution pendant une heure [sauf *Thermostat ou contrôleur à semi-conducteurs (analogique)* - cf. étape 2].
8. Une fois que la solution a mijoté pendant une heure [sauf *Thermostat ou contrôleur à semi-conducteurs (analogique)* - cf. étape 2], éteignez la friteuse, laissez refroidir la solution, puis ajoutez 8 litres d'eau froide et mélangez. Videz la solution dans un récipient adapté et nettoyez minutieusement la cuve.



AVERTISSEMENT

Ne videz pas la solution dans un récipient de mise au rebut de graisse végétale ou un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils n'ont pas cette fonction et seront endommagés par la solution.

Rincez au moins deux fois la cuve en la remplissant d'eau propre avant de la vider. Essayez minutieusement la cuve avec un torchon propre et sec.



DANGER

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans la cuve avant que vous ne le remplissiez d'huile ou de graisse végétale. Respectez cette consigne sous peine d'engendrer la projection de liquide chaud lors du cycle de chauffe à la température de cuisson, ce qui risque de causer des blessures au personnel se trouvant à côté.

3.3 Arrêt de la friteuse

Pour un arrêt de courte durée durant votre journée de travail, placez l'interrupteur de marche/arrêt de la friteuse sur Arrêt (OFF) et mettez les couvercles sur les cuve (le cas échéant).

Lorsque vous éteignez les friteuses en fin de journée, placez l'interrupteur de marche/arrêt de la friteuse sur position Arrêt (OFF), fermez le robinet de gaz et mettez les couvercles sur les cuves (le cas échéant).

3.4 Mode d'emploi et programmation du contrôleur

Les friteuses de la série CF peuvent être équipées d'un ordinateur Computer Magic (CMIII.5), d'un ordinateur KFC-1, d'une minuterie de panier automatique, d'un contrôleur numérique, d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique) ou d'un contrôleur de thermostat. Un mode d'emploi est fourni avec les friteuses CF équipées d'un ordinateur ou d'un contrôleur.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.1 Vidange et filtrage manuel

 **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.

 **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 tous les tuyaux sont correctement connectés et que les poignées de vidanges sont dans la bonne position avant de manipuler des boutons ou des robinets. 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 le brûleur allumé sous peine de provoquer une inflammation instantanée si de l'huile est projetée sur le brûleur. L'application de la chaleur du brûleur à une cuve vide endommagera fortement la cuve et annulera les garanties.

 **DANGER**

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

Si la friteuse n'est pas équipée d'un filtrage intégré, l'huile devra être vidée dans un autre récipient adapté. Pour vider et mettre au rebut l'huile usagée facilement et en toute sécurité, Frymaster L.L.C. recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut de la graisse végétale (SDU) Frymaster. Le SDU est disponible chez votre distributeur.

 **DANGER**

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

1. Arrêtez la friteuse en plaçant son interrupteur de marche/arrêt sur OFF (Arrêt). Vissez le tuyau de vidange (fourni avec votre friteuse) dans le robinet de vidange. Assurez-vous que le tuyau de vidange est fermement vissé sur le robinet de vidange et que l'ouverture pointe vers le bas.
2. Placez un récipient métallique à couvercle étanche sous le tuyau de vidange. Le récipient métallique doit pouvoir résister à la chaleur de l'huile et contenir des liquides chauds. Si vous avez l'intention de réutiliser l'huile, utilisez un porte-filtre conique et un filtre conique Frymaster quand une machine filtrante n'est pas disponible. Si vous utilisez un porte-filtre conique Frymaster, veillez à ce qu'il repose en toute sécurité sur le récipient métallique.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF
CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

3. Ouvrez lentement le robinet de vidange pour éviter les projections. S'il se bouche (particules d'aliments), utilisez l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour la déboucher.

 **DANGER**

N'insérez RIEN dans le robinet de vidange par l'avant pour le déboucher. L'huile chaude sortira d'un coup, ce qui présente un danger extrême.

 **AVERTISSEMENT**

Ne tapez PAS sur le robinet de vidange avec le Fryer's Friend sous peine d'endommager sa bille et de compromettre son étanchéité, ce qui provoquera des fuites.

4. Après la vidange d'huile, éliminez toutes les particules d'aliments et le reste d'huile de la cuve. Si la friteuse est équipée d'un interrupteur à flotteur, nettoyez-le. L'interrupteur à flotteur empêche l'endommagement de la cuve au cas où l'alimentation n'ait pas été coupée via l'interrupteur de marche/arrêt durant la vidange d'huile. L'interrupteur à flotteur doit être régulièrement nettoyé pour garantir un bon fonctionnement. Soyez prudent car la cuve peut causer des brûlures graves en cas de contact avec la peau nue.
5. Fermez bien le robinet de vidange et remplissez la cuve d'huile ou de graisse végétale solide fraîche ou filtrée jusqu'au trait OIL-LEVEL inférieur.

 **DANGER**

Quand vous utilisez de la graisse végétale solide, tassez-la dans la zone de froid et au fond de la cuve. N'utilisez PAS la friteuse avec un bloc solide de graisse végétale dans la partie supérieure de la cuve. Risque de dommages irréparables pour la cuve et d'inflammation instantanée !

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF
CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.2 Mode d'emploi du système de filtrage Filter Magic II

Le système de filtrage Filter Magic II permet le filtrage de l'huile de cuisson dans une cuve tandis que les autres cuves continuent à fonctionner.

La mise en place incorrecte du tamis du porte-filtre ou du papier-filtre et l'utilisation incorrecte de la poudre à filtre sont les causes principales de dysfonctionnement du système. Suivez attentivement les instructions détaillées ci-dessous pour être sûr que votre système fonctionnera comme prévu.

⚠ 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.

PRÉPARATION DU FILTRE À L'UTILISATION ET/OU REMPLACEMENT DU PAPIER-FILTRE

1. Glissez le filtre hors de l'armoire et retirez le plateau ramasse-miettes et l'anneau de maintien du papier. Retirez tout papier-filtre utilisé pouvant se trouver dans le bac.



2. Retirez le tamis du porte-filtre.



⚠ ATTENTION

Assurez-vous que l'intérieur du bac est dépourvu de particules d'aliments et de chapelure qui risqueraient d'empêcher le papier de bien adhérer au fond du bac.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF
CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.2 Mode d'emploi du système de filtrage Filter Magic II (suite)

3. Essuyez les particules et l'excédent d'huile du fond du bac. Le papier doit être posé à plat et bien coller aux bords pour un filtrage correct. Remettez le tamis du porte-filtre retiré à l'étape 2.

REMARQUE : La remise en place du tamis du porte-filtre avant l'installation du papier provoquera le dysfonctionnement du système de filtrage.



4. Posez une feuille de papier-filtre par-dessus le bac du filtre, en la faisant déborder sur tous les côtés.

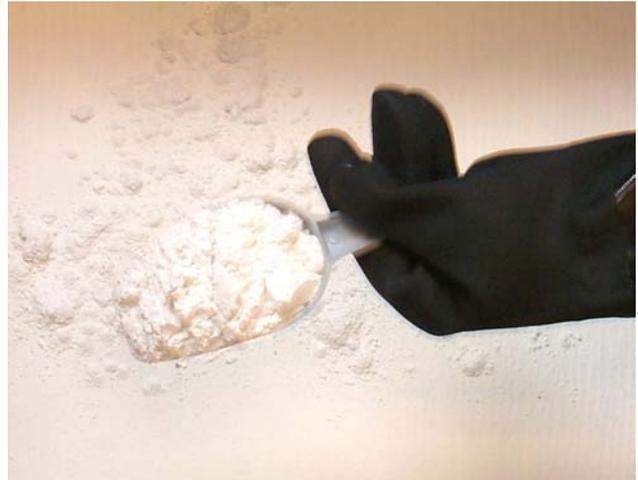


5. Positionnez l'anneau de maintien sur le filtre en papier et abaissez-le dans le bac pour permettre au papier de se replier autour lorsqu'il est poussé au fond du bac.

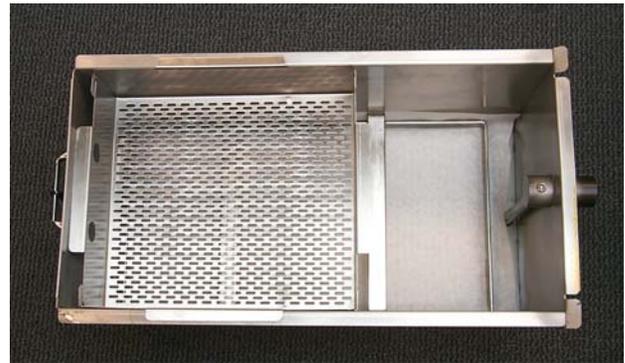


4.2 Mode d'emploi du système de filtrage Filter Magic II (suite)

6. Saupoudrez de la poudre à filtre sur le filtre en papier. Pour la quantité de poudre à utiliser, reportez-vous aux instructions du fabricant.



7. Remettez le plateau ramasse-miettes dans le bac du filtre.



8. Installez le filtre dans l'armoire. Assurez-vous que le connecteur du bac est solidement raccordé à celui de l'armoire. Le système est prêt au filtrage.



FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

MODE D'EMPLOI DU SYSTÈME DE FILTRAGE

ATTENTION

N'utilisez JAMAIS le système de filtrage tant que l'huile ne se trouve pas à la température de cuisson (~177 °C).

1. Pour filtrer l'huile, amenez-la à température d'exploitation, puis allumez la friteuse. Ensuite, ouvrez le robinet de vidange sur la friteuse que vous avez choisi de filtrer. Si nécessaire, utilisez la tige de nettoyage en acier *Fryer's Friend* pour déboucher l'évacuation depuis l'intérieur de la cuve.



DANGER

Filtrez **UNIQUEMENT** une cuve à la fois. Le bac du filtre est conçu pour recevoir le contenu d'une seule cuve.

N'essayez JAMAIS de déboucher un robinet 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 le robinet de vidange avec la tige de nettoyage ou d'autres objets sous peine d'endommager la bille intérieure, ce qui produirait des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

2. Quand la cuve est vide, utilisez une brosse à soies dure et manche long pour éliminer les sédiments des parois de la cuve. En nettoyant l'intérieur de la cuve, évitez de frapper le thermostat de protection surchauffe et la sonde de température ou le thermostat de commande (flèches).



FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE



DANGER

N'UTILISEZ PAS le filtre sans avoir installé la Power Shower. De l'huile chaude sera expulsée de la friteuse et risque de causer des blessures.

3. Enclenchez la Power Shower dans la cuve. Assurez-vous que les bouchons de nettoyage sont en place avant d'activer la pompe du filtre. Une fois qu'il ne reste plus d'huile dans la cuve, **TIREZ** sur la poignée du filtre (flèche) pour démarrer la pompe et commencer le filtrage. Vous pourrez constater un léger retard d'activation de la pompe.



4. L'huile circule à travers la Power Shower, éliminant les particules de la cuve. Continuez à faire circuler l'huile à travers le filtre pendant 5 minutes.



5. Une fois l'huile filtrée, fermez le robinet de vidange et laissez la friteuse se remplir. Lorsque des bulles apparaissent dans l'huile, laissez fonctionner le filtre pendant 10 à 12 secondes de plus pour déboucher les conduites et empêcher la graisse de durcir à l'intérieur, puis **POUSSEZ** la poignée du filtre sur position Arrêt (flèche).

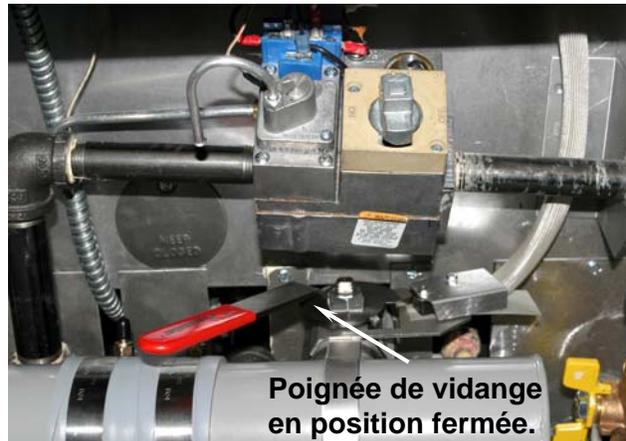


FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

5. Retirez la Power Shower et laissez-la s'égoutter. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé (flèche). Mettez la friteuse sous tension et laissez l'huile atteindre son point de consigne.

REMARQUE : Assurez-vous que le robinet de vidange de la friteuse est fermé à fond avant de mettre la friteuse sous tension. Si le robinet de vidange n'est pas complètement fermé, le contrôleur affichera un message d'erreur ou allumera un voyant d'erreur et la friteuse ne fonctionnera pas.



⚠ AVERTISSEMENT

La pompe est équipée d'un commutateur de réarmement manuel 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 à 45 minutes avant de tenter de le réarmer.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse

CONTRÔLES ET MAINTENANCE QUOTIDIENS

Inspection de la friteuse et des accessoires

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

Inspectez les cibles de brûleur en céramique. Assurez-vous que les cibles sont en position au-dessus de chaque orifice et que la flamme s'allume à 60 mm environ au-dessus de l'orifice. La flamme doit frapper le centre de la cible et être d'un bleu profond. En cas de problème, appelez votre centre de SAV Frymaster.

Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse



DANGER

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



AVERTISSEMENT

Utilisez un nettoyant commercial spécialement formulé pour le nettoyage et la désinfection efficaces des surfaces en contact avec les aliments. 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.

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 accumulées.

Nettoyez l'extérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre saturé de détergent à vaisselle, en retirant l'huile, la poussière et les peluches.

Filtrage de l'huile

L'huile utilisée dans la friteuse doit être filtrée au moins une fois par jour (plus souvent si la friteuse est constamment utilisée). Pour des détails, reportez-vous au chapitre 4, Instructions de filtrage.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

Contrôle de la durée de remontée à la température de consigne

La durée de remontée correspond au temps nécessaire à la friteuse pour augmenter la température dans la cuve de 135 à 163 °C. C'est une mesure de l'efficacité de la friteuse qui ne doit pas dépasser 3 minutes et 30 secondes. Si la durée de remontée est supérieure à 3 minutes 30 secondes, appelez votre centre SAV agréé ou la permanence téléphonique Frymaster.

La durée de remontée sur les modèles équipés d'un ordinateur CM III.5 est automatiquement mesurée par l'ordinateur. Sur les friteuses équipées d'un autre type de contrôleur, la durée de remontée doit être manuellement mesurée.

Pour vérifier la durée de remontée sur les modèles équipés de l'ordinateur CM III.5, appuyez sur le bouton Mode de programmation  **Code** apparaît dans l'affichage de gauche. Entrez le numéro de code     (1652) via les touches numériques. La dernière durée de remontée apparaît dans les deux affichages pendant 5 secondes.

Pour vérifier la durée de remontée sur les friteuses non équipées d'un ordinateur CM III.5, un chronomètre (ou un montre à trotteuse) et un thermomètre ou pyromètre de bonne qualité est requis.

Allumez la friteuse et réglez le contrôleur à la température de cuisson. Placez le thermomètre ou le pyromètre dans la cuve. Quand la cuve atteint 135 °C, démarrez le chronomètre ou notez l'heure. Quand la température atteint 163 °C, arrêtez le chronomètre ou notez l'heure.

Nettoyage de l'interrupteur à flotteur et de la tige

Si la friteuse est équipée d'un interrupteur à flotteur, cet interrupteur devra être régulièrement nettoyé pour garantir un fonctionnement correct.

REMARQUE : Marquez la position du haut du flotteur pour le repositionner correctement lors du remontage.

Avec une pince à jonc d'arrêt, retirez le jonc d'arrêt et le flotteur. Utilisez une petite brosse ronde pour nettoyer l'ouverture du flotteur. Utilisez un tampon Scotch Brite ou un équivalent adapté pour nettoyer la tige du flotteur. Manipulez les pièces avec précaution. Pour remonter, procéder dans l'ordre inverse.

CONTRÔLES ET MAINTENANCE TRIMESTRIELS

Vidange et nettoyage de la cuve

Durant l'utilisation normale de votre friteuse, un dépôt d'huile carbonisée se formera progressivement à l'intérieur de la cuve. Ce dépôt doit être périodiquement éliminé pour maintenir l'efficacité de la friteuse.



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

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Si votre friteuse n'est pas équipée d'un système de filtrage intégré Filter Magic II, l'huile devra être vidée dans un autre récipient adapté. Pour vider et mettre au rebut l'huile usagée facilement et en toute sécurité, Frymaster recommande l'utilisation de son récipient de mise au rebut de la graisse végétale (SDU). Le SDU est disponible chez votre distributeur.

Nettoyage des composants et accessoires détachables

Comme pour la cuve, un dépôt d'huile carbonisée s'accumulera sur les composants et accessoires détachables comme les paniers, les plateaux à sédiments ou les éclisses.

Passez sur tous les composants et accessoires détachables un chiffon propre humecté de solution détergente. Rincez et essuyez minutieusement chaque composant.

Vérification du calibrage du bouton de commande de température du thermostat ou du contrôleur à semi-conducteurs (analogique)

(REMARQUE : Ce contrôle s'applique uniquement aux appareils équipés d'un thermostat ou d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique).]

1. Assurez-vous que la cuve est remplie d'huile ou de graisse végétale.
2. Réglez le bouton de commande de température à la température de friture.
3. Laissez le brûleur faire trois cycles automatiques d'allumage et d'extinction pour que la température de l'huile soit homogène. Remuez au besoin pour que l'ensemble de l'huile ou de la graisse végétale fonde au fond de la cuve.
4. Insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans l'huile, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.
5. Quand le brûleur s'allume pour la quatrième fois, le relevé du thermomètre ou du pyromètre doit se trouver compris à ± 2 °C du réglage sélectionné avec le bouton. Dans le cas contraire, calibrez comme suit :
 - a. Desserrez la vis du bouton de commande de température jusqu'à ce que le bouton tourne librement sur l'axe.
 - b. Tournez le thermostat jusqu'à ce que son trait d'index s'aligne sur le repère correspondant au relevé du thermomètre ou pyromètre.
 - c. Tenez le sélecteur et serrez la vis.
 - d. Revérifiez le relevé du thermomètre ou du pyromètre en le comparant au réglage du bouton au prochain allumage du brûleur.
 - e. Reprenez les étapes 4.a. à 4.d. jusqu'à ce que le relevé du thermomètre ou du pyromètre et le réglage du bouton correspondent à ± 2 °C.

Si un calibrage est impossible, contactez un centre de SAV agréé pour assistance.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Contrôle du calibrage du thermostat

(Ce contrôle s'applique uniquement aux friteuses équipées d'un thermostat.)

1. Assurez-vous que la cuve est remplie d'huile ou de graisse végétale.
2. Réglez le bouton de commande de température sur 162 °C et insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans la cuve de manière à ce qu'il touche protection de la sonde de température.
3. Lorsque le brûleur s'éteint, réglez le bouton de commande de température sur 170 °C. Lorsque le relevé du thermomètre ou du pyromètre avoisine le réglage du bouton de commande, mais avant que le brûleur s'éteigne, ramenez le bouton à 162 °C. Juste au moment où le relevé du thermomètre ou du pyromètre chute en dessous de 162 °C, le brûleur doit se rallumer. Dans le cas contraire, un calibrage est obligatoire. Contactez un centre de SAV agréé pour une maintenance.

Contrôle de la précision du point de consigne du contrôleur Computer Magic III

(REMARQUE : Ce contrôle s'applique uniquement aux friteuses équipées d'un contrôleur Computer Magic III.5.

1. Insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans l'huile, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.
2. Quand l'ordinateur affiche **— — — —** sans point entre le premier et le deuxième tirets (indiquant que le contenu de la cuve se trouve dans l'intervalle de cuisson), appuyez une fois sur le bouton  pour afficher la température de l'huile ou de la graisse végétale de cuisson telle qu'elle a été détectée par la sonde de température.
3. Appuyez deux fois sur le bouton  pour afficher le point de consigne.
4. Notez la température sur le thermomètre ou le pyromètre. Les trois relevés doivent se trouver à ± 2 °C les uns des autres. Dans le cas contraire, contactez un centre de SAV agréé pour assistance.

Nettoyage de la buse d'aéragage du robinet de gaz

1. Dévissez avec précaution la buse d'aéragage du robinet de gaz. **(REMARQUE :** La buse d'aéragage peut être redressée.)
2. Enfilez un morceau de fil de fer ordinaire (1,3 mm de diamètre) dans la buse pour la nettoyer.
3. Retirez le fil de fer et soufflez dans la buse pour vous assurer qu'elle est propre.
4. Réinstallez la buse et courbez-la de sorte que son ouverture pointe vers le bas.

CONTRÔLES ET MAINTENANCE SEMESTRIELS

Contrôle de la pression de la rampe des brûleurs



**Cette tâche doit être confiée exclusivement à un personnel de maintenance qualifié.
Contactez votre centre de SAV Frymaster pour prendre rendez-vous.**

5.2 Contrôles de maintenance préventive et maintenance du système de filtrage Filter Magic II

Le système de filtrage Filter Magic II exige le nettoyage quotidien des bacs extérieur et intérieur du filtre avec une solution d'eau chaude et de détergent. **Retournez le bac du filtre et soulevez-le légèrement d'un côté pour laisser l'eau s'évacuer complètement du tube de succion.**



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.

Si vous remarquez que le système pompe lentement voire pas du tout, assurez-vous que le tamis du bac se trouve au fond du bac et le papier par-dessus le tamis. Si le tamis du filtre et le papier-filtre sont correctement installés, changez le papier-filtre et vérifiez si les joints toriques du raccord (à l'intérieur de l'armoire, au dos) sont présents et en bon état. **REMARQUE** : Une fois le papier neuf et les joints toriques correctement installés, le système doit remplir la friteuse en 2 à 3 minutes.

Immédiatement après chaque utilisation, videz complètement la Power Shower. Si vous suspectez un blocage, dévissez les bouchons des orifices de nettoyage dans chaque coin du châssis. Placez le châssis dans un bac d'eau chaude pendant quelques minutes pour faire fondre l'huile solidifiée. Utilisez un long goupillon étroit, de l'eau chaude et du détergent pour nettoyer l'intérieur des tubes. Si nécessaire, insérez un trombone redressé ou un instrument similaire dans les trous du cadre pour déboucher. Rincez, essuyez bien et réinstallez les bouchons avant utilisation.



Réinstallez le bouchons de nettoyage de la Power Shower sous peine de projection d'huile brûlante à partir de la cuve durant le filtrage et par conséquent, de risque de brûlure pour le personnel.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

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 l'ouverture du conduit de fumée n'est pas bouchée par des particules ou l'accumulation d'huile solidifiée.
- Assurez-vous que les brûleurs et les composants associés (robinets de gaz, veilleuse, allumeurs, etc.) sont en bon état et fonctionnent correctement. Inspectez tous les raccords à gaz pour vous assurer qu'ils ne fuient pas et qu'ils sont bien serrés.
- Assurez-vous que la pression de la rampe des brûleurs correspond à celle spécifiée 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 les protège-sondes sont présents et correctement installés.
- Assurez-vous que les composants du boîtier des composants (à savoir, ordinateur/contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, 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 sont sûrs et que les fils sont en bon état.
- Assurez-vous que toutes les sécurités (à savoir, 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 les diffuseurs du tube de la cuve sont présents et en bon état (pas de signe visible de détérioration ou d'endommagement).
- Assurez-vous que les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Système 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 tous les joints toriques et les joints d'étanchéité (y compris ceux de la Power Shower et des raccords rapidement démontables) sont présents et en bon état. Remplacez les joints toriques et les joints d'étanchéité 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 (ou que vous entendez des gargouillements au niveau de l'orifice de la Power Shower) de la cuve associée.
 - Fermez tous les robinets de retour d'huile (en plaçant toutes les poignées de retour d'huile sur position OFF). Vérifiez le fonctionnement correct de chaque robinet 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 de friture (et vous ne devez pas entendre de gargouillements au niveau des orifices de la Power Shower).
 - Assurez-vous que le bac du filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis versez l'huile chauffée à 177 °C de la cuve de friture dans le bac et refermez le robinet de vidange de la cuve. Placez la poignée de retour d'huile sur position ON (Marche). Laissez retourner la totalité de l'huile dans la cuve de friture (ceci est indiqué par des bulles dans l'huile ou, sur les modèles à Power Showers, l'arrêt du débit d'huile depuis la Power Shower). Placez la poignée de retour d'huile sur position OFF (Arrêt). La cuve doit se remplir sous 2 minutes 30 secondes.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF

CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.1 Introduction

Ce chapitre sert de guide de référence rapide à certains problèmes courants qui sont susceptibles de se produire durant le fonctionnement de l'appareil. Les guides de dépannage de ce chapitre 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 des 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 allant 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 de mettre un morceau de papier-filtre dans le bac du filtre. Vous ne faites pas exception à la règle.

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.

En cas de doute sur la mesure correcte à prendre, n'hésitez pas à appeler le service technique Frymaster ou votre centre de SAV agréé Frymaster pour assistance.



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



Ce matériel doit être débranché en cas de dépannage, sauf en cas de tests des circuits électriques obligatoires. Utilisez d'une extrême prudence quand vous exécutez 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.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.2 Dépannage des friteuses à contrôleur à semi-conducteurs (analogique), numérique ou CM III.5

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le brûleur ne s'allume pas.	A. La veilleuse n'est pas allumée.	A. Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 3 de ce manuel.
	B. Le robinet de vidange est ouvert.	B. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé.
	C. La friteuse n'est pas alimentée en électricité.	C. Assurez-vous que la friteuse est branchée sur secteur et que le disjoncteur n'a pas sauté.
	D. La friteuse n'est pas alimentée en gaz.	D. Assurez-vous que les raccordements au réseau de gaz ont été correctement effectués, que tous les robinets de sécurité entre la friteuse et le réseau de gaz sont ouverts et que le robinet de gaz principal est ouvert.
	E. Contrôleur en panne.	E. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement. Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de SAV.
Les voyants d'alimentation et d'erreur du contrôleur à semi-conducteurs (analogique) sont allumés, mais pas le voyant de chauffe, OU Prob s'affiche sur le CM III.5.	Contrôleur en panne.	Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement. Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de SAV.
La friteuse est continuellement en mode Cycle de fonte.	La sonde de température ou le contrôleur sont défectueux.	Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement. Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange. Si le changement de contrôleur ne résout pas le problème, la cause la plus probable est une sonde de température défectueuse.
CM III.5 ne peut pas accéder au mode de programmation.	A. Dysfonctionnement temporaire du contrôleur causé par une surtension.	A. Débranchez de la prise secteur, attendez au moins une minute, rebranchez l'appareil sur secteur et mettez le contrôleur sous tension.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.2 Dépannage des friteuses à contrôleur à semi-conducteurs (analogique), numérique ou CM III.5 (suite)

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
CM III.5 ne peut pas accéder au mode de programmation. (suite)	B. Contrôleur en panne.	B. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement (cf. Section 6.6). Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de SAV.
H I s'affiche sur le CM III.5 en fin de cycle de fonte OU Le voyant du mode de chauffe ne s'allume pas du tout.	A. Point de consigne incorrect.	A. Assurez-vous que le point de consigne a été correctement entré.
	B. Dysfonctionnement temporaire du contrôleur causé par une surtension.	B. Débranchez de la prise secteur, attendez au moins une minute, puis rebranchez l'appareil sur secteur.
	C. Contrôleur en panne.	C. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement (cf. Section 6.6). Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de SAV.
Le voyant du mode de chauffe s'allume, mais la friteuse ne chauffe pas correctement.	A. Le brûleur n'est pas allumé.	A. Reportez-vous au problème Le brûleur ne s'allume pas , à la section 6.3, page suivante.
	B. Contrôleur en panne.	B. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement (cf. Section 6.6). Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de SAV.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.3 Dépannage des friteuses à thermostat

PROBLÈME	Causes probables	Mesure corrective
Le brûleur ne s'allume pas.	A. La veilleuse n'est pas allumée.	A. Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 3 de ce manuel.
	B. Le robinet de vidange n'est pas complètement fermé.	B. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé.
	C. La friteuse n'est pas alimentée en électricité.	C. Assurez-vous que la friteuse est correctement branchée sur secteur et que le disjoncteur n'a pas sauté.
	D. La friteuse n'est pas alimentée en gaz.	D. Assurez-vous que les raccordements au réseau de gaz ont été correctement effectués, que tous les robinets de sécurité entre la friteuse et le réseau de gaz sont ouverts et que le robinet de gaz principal est ouvert.

6.4 Dépannage du système de filtrage intégré

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
La friteuse n'accède pas au mode Cycle de fonte ou y reste en permanence.	Interrupteur du cycle de fonte en panne.	L'interrupteur du cycle de fonte doit être remplacé. Appelez le Centre de SAV Frymaster.
La friteuse n'atteint jamais la température de friture.	Panne de thermostat ou thermostat nécessitant un calibrage.	Le dépiantage du problème exact exige d'autres opérations qui dépassent le cadre de l'intervention de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster.
La pompe ne démarre pas. OU La pompe s'arrête durant le filtrage.	A. L'interrupteur de surchauffe a disjoncté suite à la surchauffe du moteur. <i>Test</i> : Si la pompe s'est arrêtée subitement durant la procédure de filtrage, surtout si c'est après plusieurs cycles de filtrage, le moteur de la pompe a probablement surchauffé. Placez la poignée du filtre sur position OFF, laissez refroidir la pompe pendant au moins 45 minutes, puis appuyez sur le bouton de réarmement du moteur de la pompe. Essayez d'activer la pompe.	A. Si la pompe fonctionne normalement après avoir réarmé l'interrupteur de surchauffe, la pompe a surchauffé. Filtrez toujours l'huile ou la graisse végétale à la température de cuisson ou quasiment. Laissez refroidir le moteur de la pompe pendant dix minutes environ après avoir filtré deux cuves complètes l'une après l'autre. Vérifiez le papier-filtre après le filtrage de chaque cuve. Remplacez le papier si beaucoup de sédiments se sont accumulés.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.4 Dépannage du système de filtrage intégré (suite)

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
<p style="text-align: center;">La pompe ne démarre pas.</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p style="text-align: center;">La pompe s'arrête durant le filtrage. (suite)</p>	<p>B. Microcommutateur de la poignée du filtre en panne.</p> <p><i>Test</i> : S'il s'agit d'une friteuse à cuves multiples, essayez d'utiliser la pompe en actionnant une autre poignée. Si la pompe démarre, le microcommutateur de la poignée est mal aligné ou en panne.</p> <p>Quand la poignée est placée sur position ON, le levier du microcommutateur doit être fermement appuyé contre le commutateur. Si c'est le cas, le commutateur est en panne. Dans le cas contraire, le commutateur est desserré et/ou mal aligné.</p>	<p>B. Si le commutateur est desserré, serrez les vis qui le maintiennent en place, en vous assurant qu'en plaçant la poignée sur ON, le levier du microcommutateur est appuyé fermement contre le commutateur.</p> <p>Si le commutateur est en panne, appelez votre centre de SAV Frymaster.</p>
	<p>C. Blocage de la pompe.</p> <p><i>Test</i> : Fermez le robinet de vidange. Placez la poignée du filtre sur position OFF, laissez refroidir la pompe pendant au moins 45 minutes, puis appuyez sur le bouton de réarmement du moteur de la pompe. Sortez le bac du filtre de l'appareil, puis activez la pompe. Si le moteur de la pompe ronfle puis s'arrête, la pompe est bloquée.</p>	<p>C. Les blocages de pompe sont généralement causés par l'accumulation de sédiments dans la pompe en raison de papier filtre de la mauvaise dimension ou mal installé et de l'absence d'utilisation du tamis à miettes. Appelez votre centre de SAV Frymaster pour faire débloquer la pompe.</p> <p>Assurez-vous que le filtre en papier est de la bonne dimension et installé correctement, et que le tamis à miettes est en place.</p>
<p style="text-align: center;">La pompe démarre, mais aucun transfert n'a lieu ou le transfert est très lent.</p>	<p>A. L'huile est trop froide pour le filtrage.</p>	<p>A. Pour filtrer correctement, l'huile doit être à 177 °C ou quasiment. À des températures inférieures, l'huile devient trop épaisse pour passer facilement au travers du filtre, ce qui ralentit son retour et entraîne la surchauffe du moteur de la pompe du filtre. Assurez-vous que l'huile se trouve quasiment à température de cuisson avant de la vider dans le bac du filtre.</p>

FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.4 Dépannage du système de filtrage intégré (suite)

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
<p>La pompe démarre, mais aucun transfert n'a lieu ou le transfert est très lent. (suite)</p>	<p>B. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés.</p> <p><i>Test</i> : Fermez le robinet de vidange. Placez la poignée du filtre sur OFF, sortez le bac du filtre (et la Power Shower, le cas échéant) de l'appareil. Remettez la poignée du filtre sur ON.</p> <p>Si un courant d'air puissant sort de l'orifice de retour d'huile (ou de l'orifice de la Power Shower), le problème se situe au niveau des composants du bac du filtre.</p>	<p>B. Retirez l'huile du bac du filtre et remplacez le filtre en papier, en vous assurant que le tamis est en place <i>sous</i> le papier.</p> <p>Si ceci ne suffit pas à corriger le problème, le tube de succion du filtre est probablement bouché. Pour le déboucher, utilisez un fil de fer fin et souple. Si vous n'y arrivez pas, appelez votre centre de SAV Frymaster.</p>
	<p>C. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés.</p>	<p>C. Assurez-vous que le ou les joints toriques sont présents sur le raccord du filtre et en bon état.</p> <p>Remplacez le filtre en papier, en vous assurant que le tamis du porte-filtre est correctement positionné <i>sous</i> le papier.</p>
<p>La Power Shower ne vaporise pas correctement.</p>	<p>A. Ouvertures bouchées ou graisse végétale solidifiée dans la Power Shower.</p> <p><i>Test</i> : Regardez si de l'huile est projetée autour du joint de la Power Shower. Si c'est le cas, la Power Shower est bouchée.</p>	<p>A. Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel.</p>
	<p>B. Joints toriques et joint d'étanchéité usés ou manquants sur la Power Shower.</p>	<p>B. Assurez-vous que les joints toriques et le joint d'étanchéité sont présents et en bon état.</p>
	<p>C. Papier manquant dans le bac du filtre. (Ceci cause une trop forte pression dans les conduites de retour d'huile, ce qui produit un débit puissant via la Power Shower, mais aussi la projection d'huile autour du joint d'étanchéité.)</p>	<p>C. Assurez-vous que le filtre en papier est correctement installé dans le bac.</p>

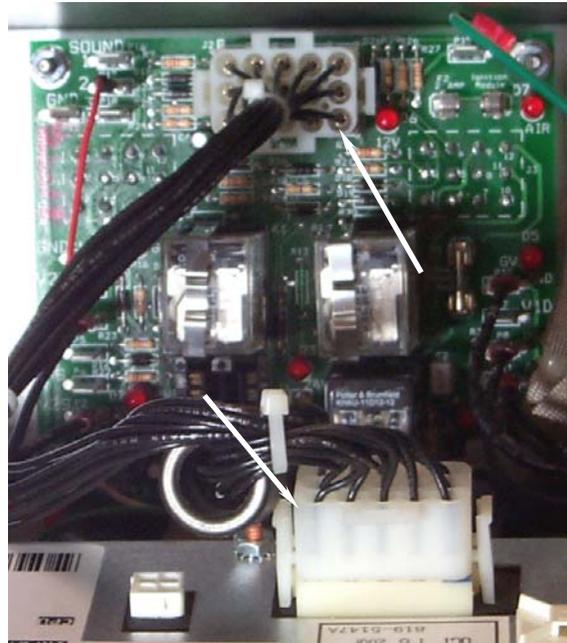
FRITEUSES À GAZ SÉRIE CF
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.5 Dépannage du fonctionnement anormal des brûleurs

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
La flamme est visible au-dessus de l'ouverture du conduit de fumée et le brûleur est excessivement bruyant.	A. Pression de gaz du brûleur trop élevée. B. Buse d'aéragé du robinet de gaz bouchée. C. Régulateur du robinet de gaz défectueux.	A. Appelez le SAV Frymaster pour régler la pression à la valeur recommandée. B. Retirez et nettoyez la buse d'aéragé et Réinstallez-la. C. Appelez le SAV Frymaster pour remplacer le robinet de gaz.
La friteuse fonctionne normalement, mais les flammes dépassent sur l'avant du brûleur.	Buse d'aéragé du robinet de gaz bouchée.	Éteignez la friteuse et nettoyez la buse conformément aux instructions de la page 5-5 de ce manuel.

6.6 Remplacement du contrôleur ou du faisceau de câbles du contrôleur

1. Débranchez la friteuse du secteur.
2. L'encadrement du contrôleur est maintenu en place par des onglets en haut et en bas. Remontez l'encadrement pour dégager les onglets inférieurs. Ensuite, abaissez-le pour dégager les onglets supérieurs.
3. Retirez les deux vis des coins supérieurs du panneau de commande et ouvrez le panneau en le basculant à partir du haut, pour lui permettre de prendre appui sur ses pattes de charnière.
4. Débranchez le faisceau de câbles de l'arrière du contrôleur et, si vous remplacez le faisceau, débranchez-le de la carte d'interface (flèches).
5. Si vous remplacez le contrôleur, débranchez le fil de terre et le connecteur à 15 broches (flèches), puis retirez le contrôleur en le soulevant des fentes des charnières du châssis du panneau de commande.
6. Procédez inversement pour installer un nouveau contrôleur ou un faisceau de câbles.



Si vous remplacez le faisceau de câbles, débranchez-le du contrôleur et de la carte d'interface (flèches).



Si vous remplacez le contrôleur, débranchez le fil de terre et le connecteur à 15 broches (flèches).

CE BLANC INTENTIONNELLEMENT LAISSÉ DE PAGE.



Enodis[®]
One Company, Countless Solutions

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

TEL 1-318-865-1711 FAX (pièces) 1-318-219-7140 FAX (assistance technique) 1-318-219-7135

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS
Français

PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE
1-800-551-8633

Prix : 12 \$
819-6273
AVRIL 2005