



Friteuse à conservation d'huile (OCF30)TM
Friteuses série électrique
Guide d'installation et mode d'emploi

 **Frymaster**[®]



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

**Permanence téléphonique 24 h sur 24 au
1-800-551-8633**

www.frymaster.com

E-mail:
service@frymaster.com



FRANÇAIS / FRENCH

AVIS

Si durant la période de garantie, le client utilise une pièce pour cet équipement MANITOWOC FOOD SERVICE autre qu'une pièce non modifiée neuve ou recyclée achetée directement auprès de Frymaster Dean ou de l'un de ses services d'assistance agréés, et/ou que la pièce utilisée est modifiée et ne correspond plus à sa configuration d'origine, cette garantie sera annulée. EN OUTRE, FRYMASTER DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES DE TOUTE RÉCLAMATION, DOMMAGE OU DÉPENSE SURVENANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET/OU PIÈCE REÇUE D'UN CENTRE D'ASSISTANCE NON-AGRÉÉ.

AVIS

Cet appareil est destiné à une utilisation professionnelle uniquement et doit seulement être utilisé par un personnel qualifié. L'installation, la maintenance et les réparations doivent être confiées à un centre de SAV ou autre professionnel qualifié agréé Frymaster Dean. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par du personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant. Pour les définitions du « 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 OBLIGATIONS DES CODES NATIONAUX dans le chapitre 2 de ce manuel.

AVIS AUX CLIENTS ÉTATS-UNIENS

Ce matériel doit être installé conformément au code standard de plomberie BOCA (Building Official and Code Administrators International, Inc.) et du manuel d'assainissement des services alimentaires 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 techniques et ne peuvent pas correspondre exactement aux procédures d'exploitation de gestion sur site.

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES D'APPAREILS ÉQUIPÉS DE CONTRÔLEURS

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 un appareil vérifié de classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B.

CANADA

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

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 le mode d'emploi ainsi que les instructions d'installation et de maintenance avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

⚠ DANGER

Le rebord avant de l'appareil n'est pas une marche! Ne montez pas sur l'appareil. Des blessures graves peuvent survenir en cas de glissade ou de contact avec l'huile chaude de cuisson.

⚠ DANGER

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

⚠ 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 alimentaires peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ DANGER

Il faut prévoir de limiter le mouvement de l'appareil sans reposer sur le conduit électrique ni transmettre de contraintes à ce dernier. Un kit de fixation est fourni avec la friteuse. Si le kit de fixation manque, contactez votre fournisseur local d'équipement de cuisine.

⚠ DANGER

Avant de déplacer, de tester, d'entretenir ou de réparer votre friteuse Frymaster, débranchez TOUS les cordons électriques de la friteuse.

AVIS

Les instructions d'utilisation d'un système d'huile de réserve pour le réapprovisionnement et la mise au rebut d'huile concernent dans le présent manuel un système RTI et Frontline. Les présentes instructions peuvent ne pas être applicables à d'autres systèmes d'huile de réserve.



Friteuses électriques série OCF30™
Manuels d'installation et d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : Introduction

1.1	Général	1-1
1.2	Consignes de sécurité	1-1
1.3	Informations sur l'ordinateur	1-2
1.4	Informations relatives à l'Union Européenne	1-2
1.5	Installation, utilisation et personnel de maintenance	1-2
1.6	Définitions	1-2
1.7	Procédure de réclamation en cas de dommage durant le transport	1-3
1.8	Informations de service	1-3

CHAPITRE 2 : Instructions d'installation

2.1	Spécifications générales d'installation	2-1
2.1.1	Dégagement et ventilation	2-2
2.1.2	Spécifications de mise à la terre électrique	2-2
2.1.3	Spécifications pour l'Australie	2-3
2.2	Spécifications d'alimentation	2-4
2.3	Positionnement de la friteuse	2-4
2.4	L'installation du support JIB	2-4

CHAPITRE 3 : Mode d'emploi

3.1	Configuration de l'équipement et procédures de démarrage	3-2
3.2	Utilisation	3-2
3.3	Système automatique de remplissage et de surveillance de l'huile	3-3
3.3.1	Installation du bidon d'huile	3-3
3.3.2	Vidange d'huile	3-3
3.3.3	Systèmes d'huile de réserve	3-4

CHAPITRE 4 : Instructions de filtrage

4.1	Préparation du système de filtrage intégré à l'utilisation	4-1
4.1.1	Préparation à l'utilisation avec papier filtre ou tampon filtrant	4-1
4.1.2	Préparation à l'utilisation avec filtre Magnasol	4-2
4.2	Filtrage	4-3
4.2.1	Utilisation du système de filtrage	4-3
4.3	Démontage et remontage du filtre Magnasol	4-5
4.4	Vidange et mise au rebut de l'huile usagée	4-6

CHAPITRE 5 : Maintenance préventive

5.1	Nettoyage de la friteuse	5-1
5.2	Contrôles et maintenance quotidiens	5-1
5.2.1	Examen de l'endommagement de la friteuse	5-1
5.2.2	Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse	5-1
5.2.3	Nettoyage du système de filtrage intégré	5-1
5.3	Contrôles et maintenance hebdomadaires	5-2
5.3.1	Nettoyage de la cuve et des éléments chauffants	5-2
5.3.2	Nettoyage de la cuve	5-2
5.3.3	Nettoyage des composants et accessoires détachables	5-3

5.4	Contrôles et maintenance mensuels	5-3
5.4.1	Contrôle de la précision du point de consigne	5-3
5.5	Inspection périodique du système	5-3
5.5.1	Friteuse	5-3
5.5.2	Système de filtrage intégré	5-4
CHAPITRE 6 : Dépannage par l'opérateur		
6.1	Introduction	6-1
6.2	Dépannage	
6.2.1	Problèmes de contrôle et de chauffe	6-2
6.2.2	Messages d'erreur et problèmes d'affichage	6-2
6.2.3	Problèmes de levage de panier	6-3
6.2.4	Problèmes de filtrage	6-4
6.2.5	Problèmes de remplissage automatique	6-4
6.2.6	Codes de journal d'erreur	6-5
ADDENDUM A : Mode d'emploi pour graisses végétales JIB		
ADDENDUM B : Mode d'emploi pour l'utilisation de fonte de graisses végétales		
ADDENDUM C : Mode d'emploi d'huile de réserve		

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE OCF30™

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.1 Généralités

Lisez attentivement les instructions de ce manuel avant de commencer à utiliser cet appareil. Ce manuel couvre toutes les configurations FPEL14 et FPEL17. Les friteuses de cette série de modèles ont de nombreux composants en commun et, abordées comme un groupe, sont désignées sous le nom de friteuses "Électriques série OCF30™".

Bien que similaires en apparence à la série électrique RE de friteuses, les friteuses électriques série OCF30™ à technologie SMART4U® disposent d'une cuve à faible niveau d'huile avec un système optionnel de remplissage automatique. La conception européenne inclut un couvercle arrondi et un grand orifice de vidange, qui garantissent l'évacuation des frites et d'autres particules dans le bac de filtrage. D'autres fonctions, telles que la rotation des éléments et le système de filtration restent essentiellement inchangés. Les friteuses de la série OCF30™ sont commandées par un contrôleur 3000 ou CM3.5. Les friteuses de cette série sont proposées dans deux configurations - cuve simple ou double, et sont proposées à l'achat comme friteuses à deux, trois ou quatre bacs de cuisson.

1.2 Consignes de sécurité

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

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

DANGER

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

 Les encadrés **ATTENTION** contiennent des informations sur des actions ou des conditions *qui risquent de causer ou de résulter en des dysfonctionnements*.

 Les encadrés **AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur des actions ou des conditions *qui risquent de causer ou de résulter en dommages* pour votre système et d'entraîner des dysfonctionnements.

 Les encadrés **DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions *qui risquent de causer ou d'entraîner des blessures du personnel* ainsi que des dégâts sur votre système et/ou causer des dysfonctionnements.

La série OCF30™ incorpore une fonction de détection de haute température qui coupe l'alimentation des éléments en cas de dysfonctionnement des commandes de température.

1.3 Informations relatives au contrôleur

Ce matériel a été testé et reconnu conforme aux limites d'un appareil numérique de classe A conformément à la partie 15 des règles FCC. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a été reconnu conforme aux limites de la 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 génère, utilise et peut irradier une énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au mode d'emploi, 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 sera tenu de corriger ces interférences à ses propres frais.

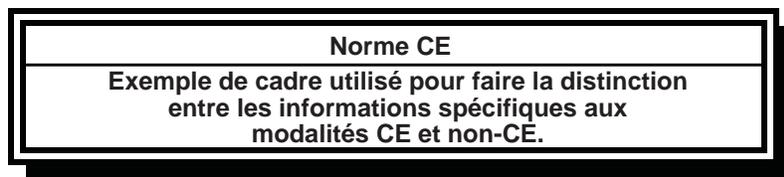
L'utilisateur est averti que toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité peut annuler l'éligibilité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Le cas échéant, l'utilisateur doit consulter le revendeur ou un technicien radio/TV compétent pour des suggestions supplémentaire.

L'utilisateur peut trouver utile le livret suivant préparé par la Federal Communications Commission : « Comment identifier et résoudre les problèmes d'interférence Radio/TV ». Ce livret est disponible auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informations spécifiques à la Communauté européenne (CE)

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



1.5 Personnel d'installation, d'exploitation et de maintenance

Le mode d'emploi du matériel Frymaster a été préparé pour une utilisation exclusive par un personnel qualifié et/ou agréé, comme indiqué à la Section 1.6. **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 agréé, comme indiqué à la section 1.6.**

1.6 Définitions

PERSONNELS D'EXPLOITATION QUALIFIÉS ET / OU AGRÉÉS

Les opérateurs qualifiés/agrées sont ceux qui ont lu attentivement les informations de ce manuel et qui se sont familiarisés avec les fonctions du matériel ou qui ont une expérience de l'exploitation du matériel traité dans ce manuel.

PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ

Le personnel d'installation qualifié regroupe les individus, entreprises et/ou sociétés qui, en personne ou par l'intermédiaire d'un représentant, se consacrent à l'installation d'appareils électriques et en assument la responsabilité. Le personnel qualifié doit avoir l'expérience d'un tel travail, bien connaître toutes les précautions électriques 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 qui ont été agréées par Frymaster, L.L.C. pour assurer la maintenance de l'équipement. L'ensemble du personnel de maintenance agréé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces détachées et avoir en stock un nombre minimum de pièces détachées destinées aux appareils Frymaster. Une liste de réparateurs agréés par les fabricants (FAS) se trouve sur le site Internet de Frymaster sur www.frymaster.com. *Ne pas faire appel au personnel de maintenance qualifié annule la garantie Frymaster de votre équipement.*

1.7 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Que faire si votre matériel arrive endommagé :

Veillez noter que ce matériel a été minutieusement inspecté et emballé par un personnel qualifié avant sa sortie d'usine. **Frymaster n'assume aucune responsabilité quant aux dommages ou pertes survenus en cours de transport.** L'entreprise de fret assume l'entière responsabilité de la livraison à bon port sur acceptation du matériel.

1. Déposez immédiatement une réclamation pour dommages—quelque soit l'ampleur du sinistre.
2. Dommage ou perte visibles—Veillez à ce soit dûment noté sur la facture de transport ou le reçu express et que le livreur appose sa signature.
3. Avarie ou perte non apparente—Si le dommage est découvert seulement après déballage de l'équipement, prévenez immédiatement l'entreprise de fret ou le transporteur et remplissez une réclamation pour dommage non apparent. Ceci doit être effectué dans les 15 jours qui suivent la date de livraison. Veillez à conserver le carton d'emballage pour inspection.

1.8 Informations de maintenance

Pour toute maintenance non routinière ou réparation, ou pour des informations de maintenance, contactez votre centre de SAV agréé Frymaster. Vous pouvez également obtenir des informations de maintenance en contactant le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711 ou par courriel à service@frymaster.com. Les informations suivantes seront nécessaires pour vous assister efficacement :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Tension _____

Nature du problème _____

CONSERVEZ ET RANGEZ CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR UTILISATION ULTÉRIEURE.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE OCF30™

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Consignes générales d'installation

Une installation appropriée est essentielle au fonctionnement sûr, efficace et sans problème de cet appareil.

Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.6 de ce manuel, doit effectuer l'ensemble de l'installation et de la maintenance sur le matériel Frymaster.

Ne pas faire appel à un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou agréé (tel que défini à la section 1.6 de ce manuel) pour installer ou maintenir autrement cet équipement annulera la garantie de Frymaster et peut 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, l'installation et l'exploitation devront se conformer à ces codes et réglementations en vigueur dans le pays où le matériel est installé.

Pour toute maintenance, contactez votre réparateur agréé Frymaster local.

AVIS

Toutes les friteuses sont expédiées sans cordon d'alimentation d'usine et les fiches doivent être branchées en utilisant une conduite de câble souple sur le bloc de jonction situé à l'arrière de la friteuse. Ces friteuses doivent être câblées selon les spécifications NEC. Les appareils câblés doivent inclure l'installation de dispositifs de fixation.

DANGER

Des moyens adéquats doivent être prévus afin de limiter le mouvement de l'appareil sans reposer sur le conduit électrique ni lui transmettre des tensions. Un kit de fixation est fourni avec la friteuse. Si le kit de fixation manque, contactez votre fournisseur local d'équipement de cuisine.

AVIS

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

AVIS

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

AVIS

Si cet appareil est connecté de manière permanente à un câblage fixe, il doit être connecté par des fils de cuivre pouvant résister à une température d'au moins 75°C.

AVIS

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, vous devrez le faire remplacer par un technicien d'un centre de SAV agréé Frymaster Dean ou par une personne qualifiée similaire pour éviter tout risque.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

N'attachez pas d'égouttoir-tablier à une friteuse simple. La friteuse peut devenir instable, basculer et causer des blessures. La zone de l'appareil doit rester à tout moment à l'écart de matériaux combustibles.

⚠ DANGER

Le code du bâtiment interdit l'installation d'une friteuse avec réservoir d'huile chaude ouvert à côté d'une flamme vive quelconque, y compris la flamme d'un gril et d'une cuisinière à gaz.

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

2.1.1 Espace et ventilation

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

2.1.2 Spécifications de raccordement électrique à la terre

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. Toutes les unités (connectées par cordon électrique ou connectées de façon permanente) doivent être connectés à un système d'alimentation raccordé à la terre. Un diagramme des câblages se trouve derrière la porte de la friteuse. Pour les tensions correctes, reportez-vous à la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse.

2.1.3 Spécifications pour l'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.

2.2 Spécifications d'alimentation

Spécifications triphasées				
MODÈLE	TENSION	CÂBLE MAINTENANCE	CÂBLE MINIMUM TAILLE AWG (mm)	AMPS (par jambe)
FPEL14	208	3	6 (4,11)	39
FPEL14	240	3	6 (4,11)	34
FPEL14	480	3	8 (2,59)	17
FPEL14	220/380	4	6 (4,11)	21
FPEL14	240/415	4	6 (4,11)	20
FPEL14	230/400	4	6 (4,11)	21
FPEL17	208	3	6 (4,11)	48
FPEL17	240	3	6 (4,11)	41
FPEL17	480	3	6 (4,11)	21
FPEL17	220/380	4	6 (4,11)	26
FPEL17	240/415	4	6 (4,11)	24
FPEL17	230/400	4	6 (4,11)	25

AVIS

Si cet appareil est connecté de manière permanente à un câblage fixe, il doit être connecté par des fils de cuivre pouvant résister à une température d'au moins 75°C.

DANGER

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

DANGER

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

2.3 Placement de la friteuse

⚠ 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.

1. Une fois la friteuse placée sur le poste de friture, utilisez un niveau placé sur le dessus de la cuve pour vérifier que l'appareil est à niveau, tant d'un côté à l'autre que de l'avant vers l'arrière.

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

Lorsque la friteuse est calée dans sa position finale, installez les dispositifs de fixation fournis par le fournisseur d'équipement de cuisine pour limiter son mouvement de façon à ne pas reposer sur le conduit électrique ni transmettre de contraintes sur ce dernier. Installez les dispositifs de fixation conformément aux instructions fournies. Si les dispositifs de fixation sont déconnectés pour maintenance ou d'autres motifs, ils devront être reconnectés avant que la friteuse soit utilisée.

⚠ DANGER

Des moyens adéquats doivent être prévus afin de limiter le mouvement de l'appareil sans reposer sur le conduit électrique ni lui transmettre des tensions. Un kit de fixation est fourni avec la friteuse. Si le kit de fixation manque, contactez votre fournisseur local d'équipement de cuisine.

⚠ DANGER

L'huile chaude peut causer de graves brûlures. Évitez tout contact. En toutes circonstances, l'huile doit être vidée de la friteuse avant de tenter de la déplacer pour éviter des éclaboussures d'huile, des chutes et des brûlures graves. Cette friteuse peut se renverser et occasionner des dommages corporels si elle n'est pas sécurisée en position fixe.

2. Fermez le(s) robinet(s) de vidange.
3. Nettoyez et remplissez la ou les cuve(s) jusqu'à la ligne de niveau d'huile inférieure avec de l'huile de cuisson. (Voir *Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt* au chapitre 3.)

2.4 L'installation du support JIB

Ouvrez la porte de la friteuse (généralement la porte à l'extrême droite) et retirez le support en croix utilisée pour soutenir l'expédition en enlevant les quatre vis (voir figure 1). Installez le berceau JIB livré dans le pack d'accessoires avec les vis qui ont été enlevés dans l'étape d'élimination entretoise (voir Figure 2). Si vous utilisez l'option shortening solide voir l'annexe A à l'arrière de ce manuel pour les instructions d'installation.

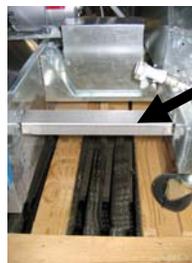


Figure 1

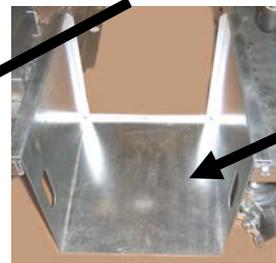
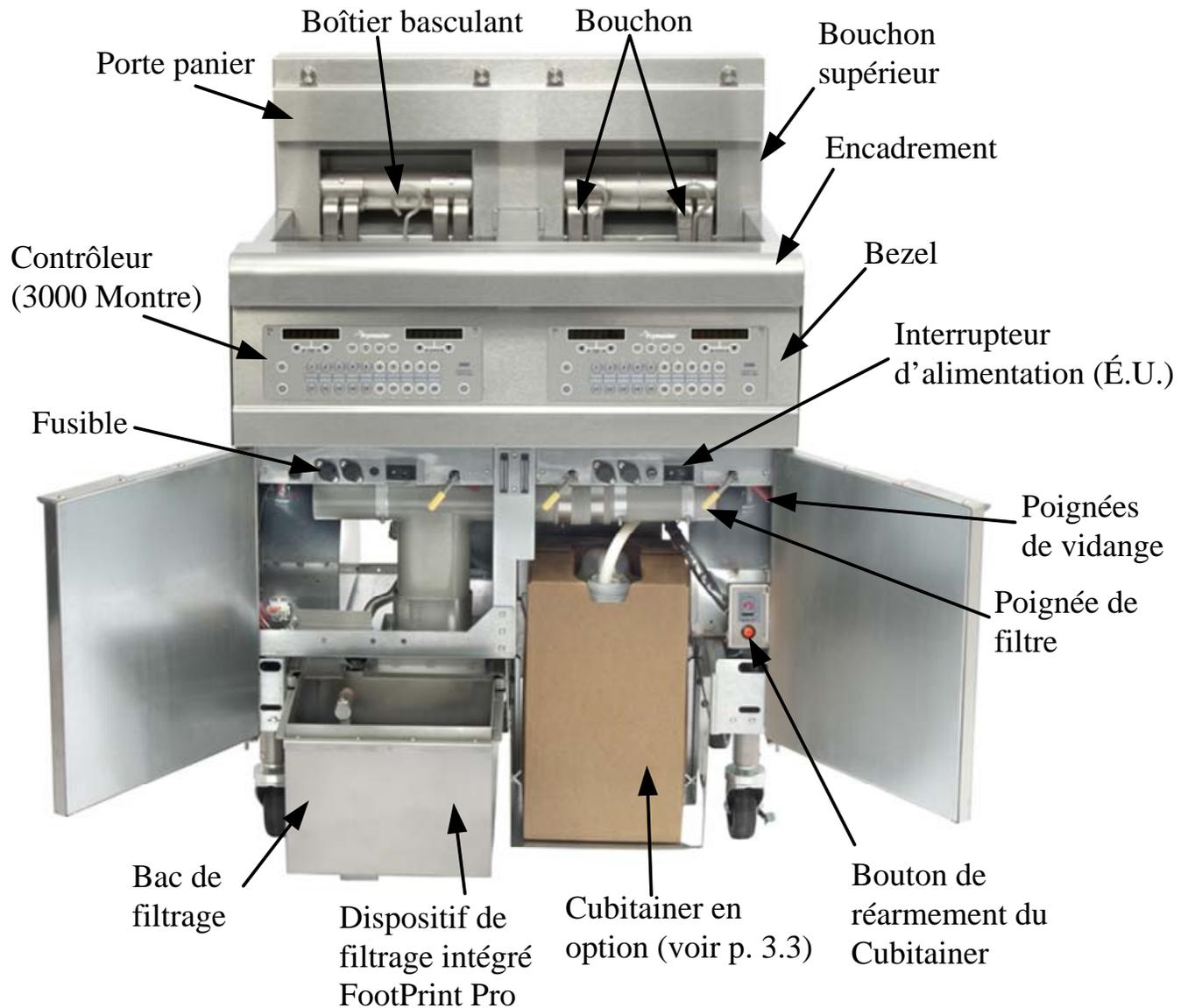


Figure 2

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE OCF30™

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

COMPOSANTS DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE OCF30™



CONFIGURATION TYPE (AVEC FPEL214)

REMARQUE : L'aspect de votre friteuse peut légèrement différer de celle montrée en photo, selon la configuration et la date de fabrication.

3.1 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

Configuration

 **DANGER**

N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d'eau ou d'huile jusqu'au trait de remplissage avant de mettre sous tension les éléments chauffants. Faute de quoi des dommages irréparables de ces éléments peuvent se produire et causer un incendie.

 **DANGER**

Il ne doit plus rester une goutte d'eau dans la cuve avant son remplissage avec de l'huile. Faute de quoi des projections de liquide chaud peuvent se produire quand l'huile sera chauffée à la température de cuisson.

 **AVERTISSEMENT**

La friteuse OCF30™ avec le remplissage automatique n'est pas conçue pour utiliser de la graisse végétale solide. Utilisez uniquement de la graisse végétale liquide avec cette friteuse. L'utilisation de graisse végétale solide boucherait les conduites d'huile. La contenance d'huile de cuisson de la friteuse électrique série OCF30™ est de 14 kg. (14 litres à 21°C).

 **DANGER**

Quand vous utilisez de la graisse végétale solide, tassez-la au fond de la cuve. N'utilisez PAS la friteuse avec un bloc solide de graisse végétale dans la partie supérieure de la cuve. Ceci endommagera la cuve et peut causer un incendie.

Avant de remplir les cuves d'huile, assurez-vous que toutes les vidanges sont fermées.

1. Remplissez la cuve d'huile de cuisson jusqu'au repère inférieur de NIVEAU D'HUILE situé à l'arrière de la cuve. Ceci permet l'expansion de l'huile à mesure qu'elle chauffe. Ne remplissez pas d'huile froide au-delà du trait inférieur, un débordement peut se produire car la chaleur va augmenter le volume d'huile.
2. Assurez-vous que le ou les cordons d'alimentation sont branchés sur les prises secteur appropriées. Vérifiez que la face de la fiche est contre la plaque de la prise, sans qu'aucune partie des lames ne soit visible.
3. Assurez-vous que l'alimentation est connectée. Certains modèles sont équipés d'un interrupteur général situé derrière la porte de l'armoire de la friteuse, sur le panneau avant du boîtier des composants, à côté du fusible. **Arrêt** s'affiche sur le contrôleur.
4. Assurez-vous que le contrôleur est sous tension. Lorsque le contrôleur est mis sous tension, la friteuse commence à chauffer et affiche **PLÉ-CYCL** en alternance avec la température et le point de consigne jusqu'à ce que la température atteigne 82°C. Sur les friteuses équipées de CM 3.5 l'affichage change pour **TEMP BASSE** jusqu'à 9,5°C du point de consigne. Puis l'affichage change pour l'aliment ou des lignes pointillées. Sur le contrôleur 3000, une fois que la friteuse atteint le point de consigne, l'affichage du contrôleur change pour **Prêt** et la friteuse est prête à l'emploi. Pour quitter le cycle de fonte sur le contrôleur 3000, pressez le bouton QUITTER VEILLE. Répondre OUI pour QUITTER LA FONTE ?
5. Assurez-vous que l'huile atteint le niveau du repère NIVEAU D'HUILE *supérieur* lorsque l'huile est à sa température de cuisson.

Arrêt

1. Filtrez l'huile et nettoyez les friteuses (cf. chapitres 5 et 6). Si vous utilisez un contrôleur CM3.5 inversez les étapes 1 et 2.
2. Éteignez la friteuse.
3. Placez les couvercles sur les cuves.

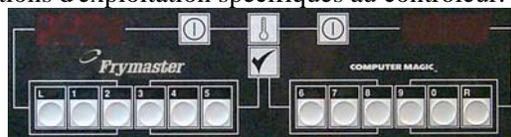
3.2 Exploitation

La friteuse est équipée d'un contrôleur 3000 ou CM3.5 (illustrés sur les pages suivantes). Pour les friteuses avec contrôleur 3000, se reporter au *Manuel du contrôleur 3000 819-6872* pour la programmation du contrôleur et la procédure d'exploitation. Pour les contrôleurs CM3.5, se reporter au *Manuel d'utilisateur de contrôleur de friteuse Frymaster* séparé fourni avec votre friteuse pour les instructions d'exploitation spécifiques au contrôleur.

procédure d'exploitation. Pour les contrôleurs CM3.5, se reporter au *Manuel d'utilisateur de contrôleur de friteuse Frymaster* séparé fourni avec votre friteuse pour les instructions d'exploitation spécifiques au contrôleur.



CONTRÔLEUR 3000



CM3.5

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

3.3 Remplissage automatique Oil Attendant® optionnel

Lorsque le système de remplissage automatique d'huile Oil Attendant® est en place sur la friteuse, de l'huile est continuellement ajoutée aux cuves depuis un réservoir dans l'armoire. Le réservoir contient un bidon de 16 kg d'huile. Dans une installation typique, ce bidon durera deux jours environ avant de nécessiter un remplacement. Les composants du système sont annotés à droite (Figure 1).

REMARQUE : Le système est conçu pour approvisionner les cuves, pas pour les remplir. Les cuves exigent un remplissage manuel au démarrage et après une mise au rebut.

Capuchon spécial : Tuyau raccordé pour permettre le prélèvement d'huile du réservoir jusqu'aux bacs de friture.

JIB : Le JIB est le réservoir d'huile pour l'huile.



Figure 1

3.3.1 Installation du réservoir d'huile

Retirez le bouchon original du bidon d'huile et la pellicule de papier aluminium. Remplacez par le capuchon fourni, auquel est connecté le matériel d'aspiration. Assurez-vous que le tube d'alimentation du capuchon atteint le fond du bidon d'huile.

Placez le bidon d'huile dans l'armoire et glissez-le en position (comme illustré à la page suivante). Évitez de coincer le matériel d'aspiration à l'intérieur de l'armoire durant la mise en place du bidon dans la friteuse.

Le système est désormais prêt à fonctionner. Lorsque la friteuse chauffe aux températures programmées, le système se met sous tension, puis ajoute progressivement de l'huile dans la cuve ainsi que nécessaire, jusqu'à ce que l'huile atteigne un niveau optimal.

3.3.2 Changements d'huile routiniers

Lorsque le niveau du réservoir d'huile est bas, le contrôleur affiche **HUILE DE REMPLISSAGE ÉPUISS** dans l'affichage gauche, et **CONFIRMER** dans l'affichage droit. Pressez ▲ (CONFIRMER). Certaines procédures peuvent différer des photos montrées. Suivez les instructions du fabricant pour le changement du JIB. En cas d'utilisation d'huile végétale solide, consulter l'annexe B à la fin de ce manuel pour des instructions.

1. Ouvrez l'armoire et glissez le JIB hors de l'armoire (Figure 4).
2. Retirez le bouchon et versez l'huile du récipient en la répartissant de manière égale entre toutes les cuves (Figure 5).



Figure 4



Figure 5

3. En tenant le bidon à la verticale, retirez le bouchon et la pellicule en papier aluminium (Figure 6).
4. Placez le tube dans le nouveau bidon plein (Figure 7).



Figure 6



Figure 7

5. Glissez le bidon d'huile sur l'étagère à l'intérieur de l'armoire de la friteuse (comme indiqué sur la Figure 4).
6. Appuyez **trois (3)** secondes sur le commutateur orange de réinitialisation du JIB pour réinitialiser le système de remplissage. (voir Figure 8).

AVERTISSEMENT :
N'ajoutez pas d'huile
CHAUDE ou USAGÉE
dans le JIB.

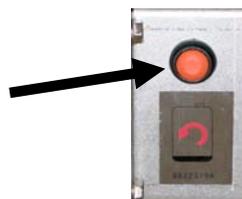


Figure 8

L'image et l'emplacement peuvent différer de la photo.

3.3.3 Systèmes d'huile de réserve

Les instructions d'installation et d'utilisation des systèmes d'huile de réserve se trouvent à l'annexe C à la fin de ce manuel.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE OCF30™

CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

⚠ 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 du point de vue des procédures de filtrage, de vidange et de nettoyage.

4.1 Préparation du système de filtrage intégré à l'utilisation

Le système de filtrage FootPrint Pro permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson d'une cuve tandis que les autres cuves continuent à fonctionner. Le système de filtrage FootPrint Pro est disponible dans trois configurations différentes :

- Papier filtrage – avec plateau ramasse-miettes, grand anneau de maintien et tamis métallique.
- Tampon filtrage – avec plateau ramasse-miettes, petit anneau de maintien et tamis métallique.
- Filtre Magnasol – avec plateau ramasse-miettes et assemblage de filtrage Magnasol.

La section 4.1.1 décrit la préparation de la configuration d'utilisation du papier filtrage et du tampon filtrage. Référez-vous à la Section 4.1.2 pour les instructions de préparation de la configuration d'utilisation du filtrage Magnasol. Le fonctionnement des trois configurations est similaire et décrit à la section 4.3. Le démontage et le remontage du filtrage Magnasol est décrit à la section 4.4.

4.1.1 Préparation du système de filtrage intégré pour utilisation avec filtrage papier et filtrage tampon

Le système de filtrage FootPrint Pro permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson d'une cuve tandis que les autres cuves continuent à fonctionner. Le système de filtrage FootPrint Pro utilise une configuration de filtrage papier qui inclut un plateau ramasse-miettes, un grand anneau de maintien, et un tamis métallique.

1. Retirez le bac de filtrage de l'armoire et retirez le plateau ramasse-miettes, l'anneau de maintien, le filtrage papier et le tamis métallique. (voir Figure1). Nettoyez tous les composants avec une solution de détergent et d'eau chaude, puis essuyez soigneusement.

Le couvercle du bac ne doit pas être retiré, sauf pour nettoyer, pour accéder à l'intérieur ou pour positionner un récipient de mise au rebut de graisse végétale (SDU), fabriqué avant janvier 2004, sous la vidange Les instructions de mise au rebut se trouvent aux pages 1-6 du manuel du contrôleur 819-6872.

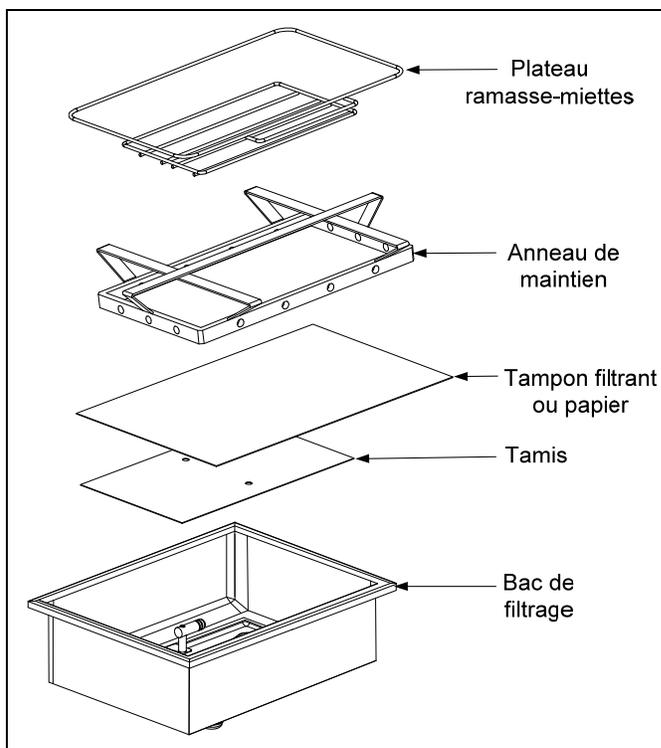


Figure 1

2. Inspectez le raccord du bac de filtrage pour vous assurer que les deux joints toriques sont en bon état. (voir Figure 2).
3. Ensuite, procédez inversement: placez le tamis métallique centré au fond du bac, puis posez une feuille de filtrage papier dessus, en la faisant déborder sur tous les cotés. (voir Figure1). Si vous utilisez un filtrage tampon, assurez-vous que la partie rugueuse du tampon est tournée vers le haut puis posez le tampon sur le tamis en vous assurant que le tampon filtrant se trouve entre les bosselures du bac de filtrage.
4. Positionnez l'anneau de maintien sur le filtrage papier et abaissez-le dans le bac pour permettre au papier de se replier autour du bac de filtrage (voir Figure 3).
5. Une fois l'anneau de maintien en position, saupoudrez un paquet de poudre a filtrage uniformément sur le papier. (voir Figure 4).
6. Repositionnez le plateau ramasse-miettes dans le bac a filtrage et poussez le bac de filtrage dans la friteuse en le positionnant sous l'orifice de vidange

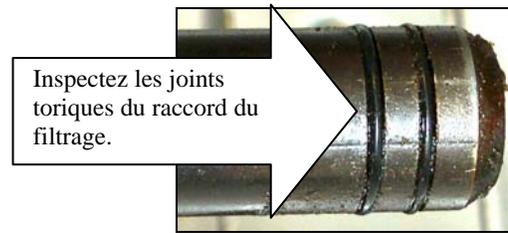


Figure 2



Figure 3

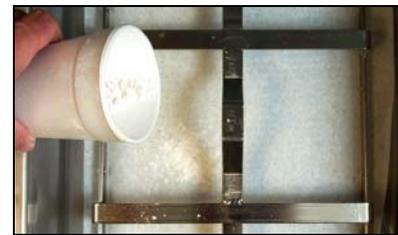


Figure 4

4.1.2 Préparation pour utilisation avec ensemble de Filtre Magnasol

1. Retirez le bac de filtrage de l'armoire et retirez le plateau ramasse-miettes et le filtrage Magnasol. (voir Figure 5). Nettoyez comme indiqué à la section 4.4

Le couvercle du bac ne doit pas être retiré, sauf pour nettoyer, accéder à l'intérieur ou positionner un récipient de mise au rebut de la graisse végétale (SDU) sous l'orifice de vidange.

REMARQUE : Référez vous à la Section 4.4 pour les instructions de démontage et de remontage de l'ensemble filtrage tamis Magnasol.

2. Inspectez le raccord au fond du filtrage Magnasol pour vous assurer que le joint torique est présent et en bon état. (voir Figure 6).
3. Inspectez le raccord du bac de filtrage pour vous assurer que les deux joints toriques soient présents et en bon état. (Figure 2).
4. Repositionnez l'assemblage du filtrage Magnasol dans le bac de filtrage, en vous assurant que le raccord au fond de l'assemblage est solidement fixé au fond du

bac. Saupoudrez un paquet de poudre à filtrage Magnasol XL uniformément sur le tamis.

5. Repositionnez le plateau ramasse-miettes, puis poussez le bac de filtrage au fond de la friteuse, en le plaçant entièrement à l'arrière de l'armoire.



Figure 5

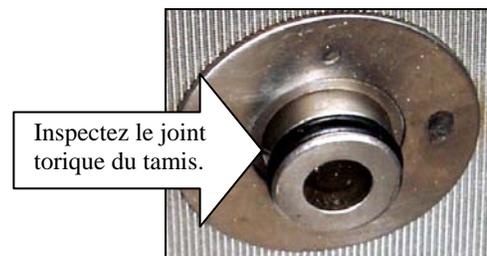


Figure 6

4.2 Filtrage

Le contrôleur 3000 informe l'utilisateur quand il est nécessaire de filtrer la friteuse OCF30™. Après un nombre prédéfini de cycles de cuisson le contrôleur affiche **FILTRER PAR INTÉRIEUR ?** en alternance avec **OUI NON**. Suivez les instructions à la page 1-12 du manuel du contrôleur 3000 (819-6872). Si vous sélectionnez NON ou qu'un cycle de cuisson démarre, le contrôleur va rapidement afficher à nouveau l'invite de filtrage de l'huile.

Le filtrage sur demande s'utilise pour démarrer manuellement un filtrage. Consulter la page 1-11 du manuel du contrôleur 3000 (819-6872) pour le menu filtrage.

La température de la friteuse **DOIT** être au point de consigne avant de démarrer toute opération de filtrage.

Remarque : Ne JAMAIS filtrer plusieurs cuves simultanément.

4.2.1 Mode d'emploi du filtrage

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

N'essayez JAMAIS de vider l'huile de la friteuse avec les éléments chauffants sous tension ! Vous risquez de causer des dommages irréparables à la cuve, voire un feu à inflammation instantanée, Faute de quoi la garantie Frymaster serait annulée.

1. S'assurer que le filtre est prêt. Voir section 4.1.
2. Assurez-vous que l'huile est à la température d'utilisation.
3. Quand invité à le faire, vidangez l'huile de la cuve dans le bac de filtrage en tournant les poignées du robinet de vidange à 90° (voir Figure 7). Si nécessaire, utilisez la tige de nettoyage *Fryer's Friend* pour déboucher l'évacuation depuis l'intérieur de la cuve.

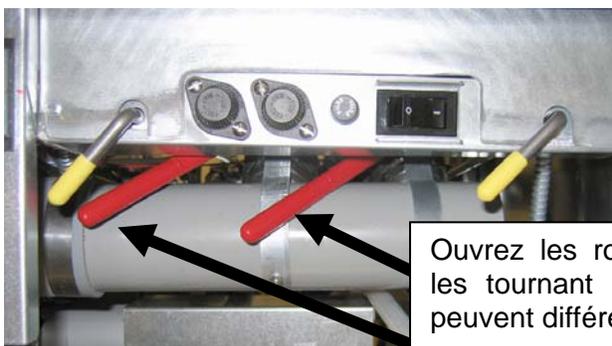


Figure 7

⚠ DANGER

Ne vidangez pas plus d'une cuve à la fois dans l'unité de filtrage intégrée pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude susceptible de causer de graves brûlures, des glissades et des chutes.

⚠ DANGER

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.

⚠ DANGER

Ne tapez **PAS** sur le robinet de vidange avec la tige de nettoyage ou d'autres objets. Cela peut endommager la bille intérieure, ce qui produirait des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

4. Une fois qu'il ne reste plus d'huile dans la cuve et sur invite, tournez la poignée de filtrage en direction du "I" pour démarrer la pompe et commencer le processus de filtrage. Un léger retard peut se produire avant d'activation de la pompe. (voir Figure 8).

Tournez la poignée de filtrage sur la position "I" pour démarrer la pompe (La position de la poignée peut différer de la photo)

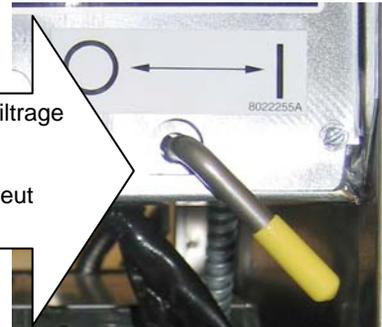


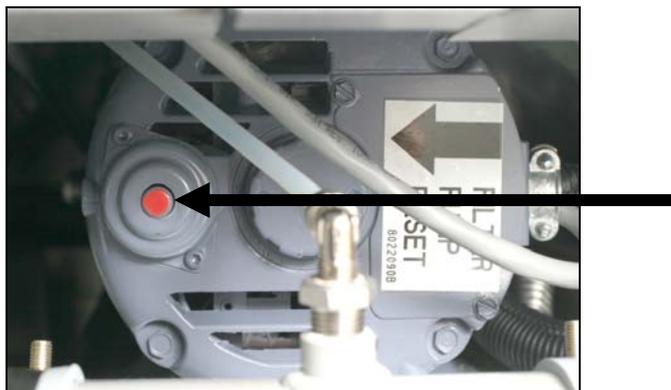
Figure 8

5. La pompe aspire l'huile à travers le système de filtrage et la remet en circulation dans la cuve au cours du filtrage.
6. Une fois l'huile filtrée, fermez le robinet de vidange à l'invite et laissez la friteuse se remplir. Laissez fonctionner la pompe pendant 10 à 12 secondes après l'apparition de bulles. Désactivez le filtre.
7. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé. (Si la robinet de vidange n'est pas complètement fermé, la friteuse ne fonctionnera pas.)
8. Désactivez le filtre à l'invite.

Le contrôleur affiche **Arrêt** lorsque terminé.

⚠ AVERTISSEMENT

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



Commutateur de réarmement de la pompe du filtrage

⚠ AVERTISSEMENT

Faites attention et portez un équipement de sécurité approprié lors du réarmement du commutateur de la pompe du filtrage. La réinitialisation du commutateur doit être effectuée avec précaution afin d'écartier tout risque de brûlure grave résultant d'une mauvaise manœuvre autour du tuyau de vidange et de la cuve.

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

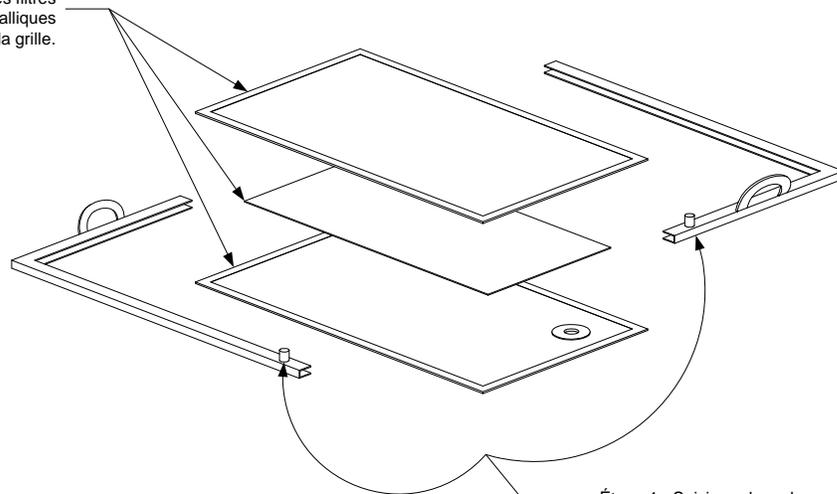
Ne pas cogner les paniers à friture ou d'autres ustensiles sur la bande de jointure de la friteuse. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les unités de friture. Si vous cognez les paniers sur cette bande afin de déloger la graisse végétale, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité.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

4.3 Démontage et remontage du filtrage Magnasol

Démontage

1. Attrapez l'encadrement avec vos pouces sur les poignées au coin de l'assemblage et tirez vers l'extérieur dans des directions opposées pour séparer le cadre à l'angle. Continuez à ouvrir l'encadrement (il va pivoter au coin opposé) jusqu'à ce que les filtres et la grille externes puissent être enlevés du cadre.

Étape 2 - Séparez les filtres métalliques externes et la grille.



Étape 1 - Saisissez le cadre en plaçant les pouces sur les poignées et démontez le cadre à un coin.

2. Séparez les filtres et la grille externes.

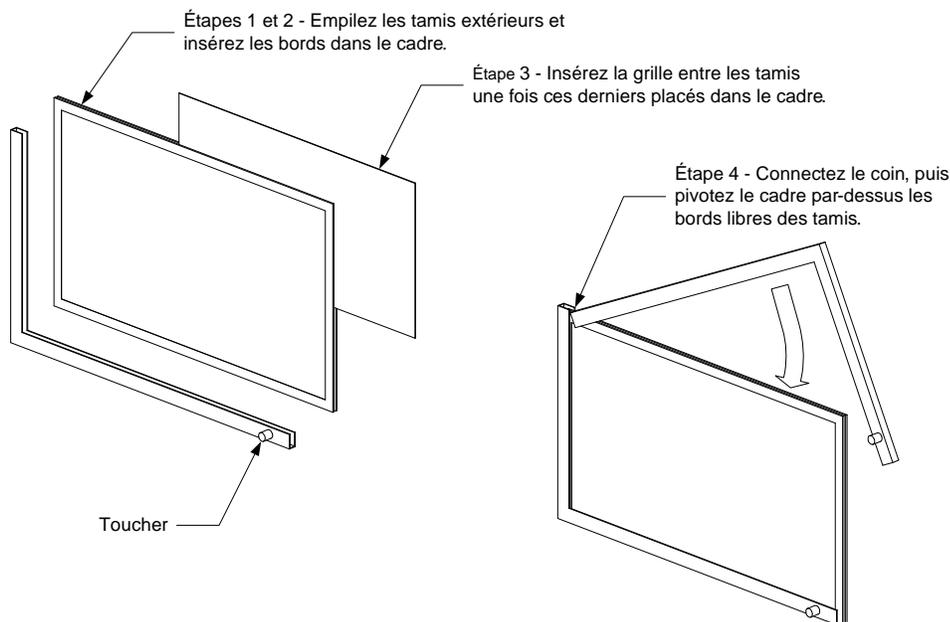
Nettoyage

1. Nettoyez les deux pièces d'encadrement, les tamis et la grille externes en utilisant une solution dégraissante de bonne qualité ainsi que de l'eau chaude dans un pulvérisateur. La rainure des pièces du cadre scellé peut être nettoyé avec le bord d'un tampon Scotch-Brite™ ou similaire.

- À chaque nettoyage programmé, démonter l'assemblage de filtre à cadres et placer dans la cuve en cours de nettoyage. Suivez la procédure de nettoyage de la Section 5.3.2 de ce mode d'emploi
- Laissez les composants de l'assemblage sécher à l'air ou séchez-les soigneusement avec un chiffon propre avant de remonter.

Remontage

- Assemblez les deux tamis externes et alignez leurs bords (voir l'illustration ci-dessous).
- Insérez les tamis dans l'une des moitiés du cadre (quelle qu'elle soit). Assurez-vous que le raccord dans le tamis du fond est du côté opposé à la poignée.
- Glissez la grille entre les tamis, en veillant à ce que la grille soit centrée entre les bords des tamis.
- Fixez l'autre moitié du cadre au coin opposé des poignées et faites pivoter le cadre sur les bords libres du tamis.



4.4 Vidange et mise au rebut de l'huile usagée

Lorsque l'huile de cuisson est usagée, elle doit être vidangée dans le bac filtrage, le SDU ou un autre récipient en MÉTAL approprié pour être transportée à la citerne de mise au rebut ; ou si un système d'huile de réserve est installé, utilisez ce système en sélectionnant **RISE AU REBUT** depuis le menu filtrage si la friteuse est équipée d'un contrôleur 3000 (voir la page 1-13 du mode d'emploi 819-6872 du contrôleur 3000) et suivez les invites et instructions de mise au rebut d'huile vers le système d'huile de réserve. (Pour vider et mettre au rebut l'huile ou la graisse végétale usagée facilement et en toute sécurité, Frymaster recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut de la graisse végétale (SDU) Frymaster, pour systèmes cubiténaires™. Le SDU est disponible auprès de votre distributeur local.) **REMARQUE** : Si vous utilisez un SDU fabriqué avant janvier 2004, vous devrez retirer le couvercle du bac de filtrage pour permettre le positionnement du récipient sous la vidange. Pour retirer le couvercle, soulevez le bord avant et extrayez-le directement de l'armoire. Pour les instructions spécifiques, consultez la documentation fournie avec votre récipient de mise au rebut. En l'absence d'un tel récipient, laissez refroidir l'huile à 38°C, puis videz l'huile dans un faitout ou d'un récipient similaire en MÉTAL.

⚠ DANGER

La vidange et le filtrage de l'huile de cuisson doivent être accomplis avec précaution pour éviter le risque de brûlure grave causée par une manipulation imprudente. La température de l'huile à filtrer est d'environ 177 °C. Assurez-vous que tous les tuyaux sont correctement branchés et que les poignées de vidange sont dans la bonne position avant d'utiliser un commutateur ou robinet quelconque. Portez tout l'équipement de sécurité approprié durant la vidange et le filtrage de l'huile.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

1. Placez le bouton d'alimentation du contrôleur sur **ARRÊT**.
2. Placez un récipient en MÉTAL à couvercle étanche sous le tuyau de vidange. Le récipient en MÉTAL doit pouvoir résister à la chaleur de l'huile et doit pouvoir contenir des liquides chauds.
3. Suivez les instructions de mise au rebut de l'huile à la page 1-13 du mode d'emploi 819-6872, si la friteuse est équipée d'un contrôleur 3000. Ouvrez lentement le robinet de vidange pour éviter les projections. Si le robinet de vidange se bouche avec des particules alimentaires, utilisez l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour déboucher.

⚠ DANGER

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.

⚠ DANGER

Ne tapez **PAS** sur le robinet de vidange avec la tige de nettoyage ou d'autres objets. Cela peut endommager la bille intérieure, ce qui produirait des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

4. Après la vidange d'huile, nettoyez toutes les particules alimentaires et l'huile résiduelle dans la cuve. **SOYEZ PRUDENT**, ce matériel peut encore causer des brûlures en cas de contact avec la peau.
5. Fermez bien le robinet de vidange et remplissez le bassin de friture avec de l'huile de cuisson fraîche ou filtré jusqu'au trait de **NIVEAU D'HUILE** au fond.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE OCF30™

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.1 Nettoyage de la friteuse

 **DANGER**

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

 **DANGER**

N'essayez jamais de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand la cuve est remplie d'huile chaude. Si de l'eau entre en contact avec l'huile chauffée à la température de cuisson, ceci provoquera des projections d'huile, 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.

5.2 CONTRÔLES ET MAINTENANCE QUOTIDIENS

5.2.1 Inspectez la friteuse et les accessoires à la recherche de défauts – quotidiennement.

Prêtez une attention particulière aux câbles et cordons usés, aux fuites, aux 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.

5.2.2 Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse – quotidiennement

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

Nettoyez l'extérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre humecté de détergent. Essuyez avec un chiffon propre et légèrement humide.

Nettoyage du système de filtrage intégré - quotidiennement

 **AVERTISSEMENT**

N'utilisez jamais le système de filtrage sans huile dans le système.

 **AVERTISSEMENT**

N'utilisez jamais le bac de filtrage pour transporter l'huile usagée jusqu'à la zone de mise au rebut.

 **AVERTISSEMENT**

Ne videz jamais d'eau dans le bac de filtrage. L'eau endommagerait la pompe de filtrage.

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

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 l'appareil est équipé d'un filtre Magnasol à la place du système standard de tamis métallique et papier, assurez-vous que le joint torique du raccord intérieur du filtre est présent et en bon état.) Assurez-vous que les deux joints toriques du raccord sur l'avant droit du bac de filtrage sont présents et en bon état.

5.3 CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

5.3.1 Nettoyage des cuves de friture et des éléments chauffants

DANGER

N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d'eau ou d'huile jusqu'au trait de remplissage avant la mise sous tension des éléments chauffants. Faute de quoi les éléments chauffants peuvent subir des dommages irréparables et déclencher un incendie.

5.3.2 Procédure de nettoyage de la cuve

Après utilisation de la friteuse pendant un certain temps, un film dur d'huile de cuisson caramélisé se forme à l'intérieur de la cuve. Ce film doit être périodiquement éliminé en suivant la procédure de nettoyage qui suit :

1. Avant de mettre la friteuse sous tension, fermez la ou les vannes de vidange du bassin de friture et remplissez le bassin vide d'un mélange d'eau froide et de détergent. Suivez les instructions du fabricant de détergeant pour mélanger.
2. Pour les friteuses équipées de contrôleur 3000, programmez le contrôleur comme indiqué page 4-14 pour le nettoyage. Pour les friteuses équipées de contrôleur CM 3.5, programmez le contrôleur comme indiqué dans le manuel utilisateur de contrôleurs de friteuses Frymaster pour le nettoyage.
3. Faites mijoter la solution durant 30 minutes à une heure. Ne laissez pas chuter le niveau d'eau en dessous du trait inférieur de niveau d'huile dans le bassin de friture durant la procédure de nettoyage.

DANGER

Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance au cours du processus de nettoyage. Si la solution de nettoyage déborde, éteignez immédiatement la friteuse et laissez la solution refroidir pendant quelques minutes avant de reprendre la procédure.

4. Placez le bouton de MARCHE/ARRÊT de la friteuse sur position ARRÊT.
5. Ajoutez 7,6 litres d'eau. Vidangez la solution et nettoyez complètement le ou les bassins de friture.

AVERTISSEMENT

Ne vidangez pas la solution de nettoyage dans un récipient de mise au rebut de graisse végétale (SDU), dans une unité de filtrage intégrée ou dans une unité de filtrage portable. Ces récipients ne sont pas conçus à cette fin et seront endommagés par la solution.

6. Remplissez le ou les bassins de friture d'eau propre. Rincez le ou les bassins de friture deux fois, vidangez et nettoyez avec un chiffon propre. Il ne doit plus rester une seule goutte d'eau dans le bassin de friture et sur les éléments chauffants avant le remplissage du bassin de friture avec de l'huile.

⚠ DANGER

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

5.3.3 Nettoyage des composants et des accessoires détachables - Chaque semaine

Passez un chiffon sec et propre sur tous les composants et accessoires détachables. Utilisez un chiffon propre saturé de détergent pour éliminer l'accumulation d'huile carbonisée sur les composants et accessoires détachables. Rincez minutieusement les composants et accessoires détachables à l'eau propre et essuyez complètement avant de réinstaller.

5.4 CONTRÔLES ET MAINTENANCE MENSUELS

5.4.1 Contrôle de la précision du point de consigne du contrôleur

(Ce contrôle s'applique uniquement aux friteuses équipées d'un contrôleur 3000 ou CM3.5)

1. Insérez un thermomètre de bonne qualité ou une sonde pyrométrique dans l'huile, en laissant son extrémité toucher la sonde de température de la friteuse.
2. Quand le contrôleur affiche « PLONGER » (DROP) ou un nom d'aliment ou une série de 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 détectée par la sonde de température. Le point de consigne est la température suivie d'un point.
3. Notez la température sur le thermomètre ou le pyromètre. Les trois relevés doivent se trouver à moins de 2°C les uns des autres. Dans le cas contraire, contactez une agence SAV agréée pour obtenir de l'assistance.

5.5 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 de cuisine standard.

Frymaster recommande une inspection au minimum annuelle de l'appareil par un réparateur agréé.

5.5.1 Friteuse

- Inspectez l'armoire intérieur, extérieur, avant et arrière pour vous assurer qu'il n'y a pas de coulures d'huile.
- Assurez-vous que les câbles des éléments chauffants sont en bon état, qu'ils ne portent aucun signe d'usure ou d'endommagement sur leur gaine et aucune trace d'huile.
- Assurez-vous que les éléments chauffants sont en bon état sans dépôt d'huile carbonisée ou caramélisée. Inspectez les éléments chauffants pour vous assurer qu'ils ne portent pas de signes de combustion.
- Vérifiez que le mécanisme de basculement fonctionne correctement quand vous soulevez et abaissez les éléments chauffants et que les fils conducteurs des éléments ne frottent pas.
- Vérifiez que la consommation d'énergie des éléments chauffants se trouve dans l'intervalle autorisé indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Vérifiez que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement connectées et fixées, qu'elles fonctionnent correctement, et que la visserie de fixation et les protège-sondes sont présents et correctement installés.
- Vérifiez que les composants du boîtier de composants et du boîtier des contacteurs (i.e. contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, etc.) sont en bon état et ne portent aucune trace de d'huile ou d'autres salissures.
- Vérifiez que les branchements des fils conducteurs du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs sont serrés et que les fils sont en bon état.
- Vérifiez que tous les dispositifs de sécurité (i.e. contacteurs, commutateurs de sécurité de vidange et de réinitialisation, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.
- Vérifiez que la cuve est en bon état, qu'elle ne fuit pas et que la matière isolante est en bon état de service.
- Vérifiez que tous les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont serrés et en bon état.

5.5.2 Problèmes de filtration intégrée

- Inspectez toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuite et vérifiez que toutes les connexions sont serrées.
- Inspectez le bac de filtrage à la recherche de fuites et vérifiez sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le plateau ramasse-miettes, avisez l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.
- Vérifiez que les joints toriques et les joints d'étanchéité (y compris les raccords à démontage rapide) 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 :
- Vérifiez que le bac de filtrage est présent et correctement installé.
- Après avoir vidé le bac de filtrage, placez chaque poignée de filtrage, l'une après l'autre, en position MARCHE. Vérifiez que la pompe démarre et que des bulles apparaissent dans l'huile de la cuve associée.
- Fermez tous les robinets de retour d'huile (i.e., placez toutes les poignées de retour d'huile en position FERMÉE). Vérifiez le fonctionnement correct de chaque robinet de retour d'huile en activant la pompe de filtrage en utilisant le levier de l'un des micro commutateurs de poignée de retour d'huile. Aucune bulle d'air ne doit être visible dans la cuve.
- Assurez-vous que le bac de filtrage est correctement préparé pour le filtrage, puis versez l'huile chauffée à 177 °C de la cuve de friture dans le bac de filtrage et fermez le robinet de vidange de la cuve. Placez la poignée de retour d'huile sur position MARCHE. Laissez toute l'huile retourner dans la cuve, indiqué par des bulles dans l'huile. Placez la poignée de retour d'huile sur position FERME. La cuve doit se remplir en moins de 2 minutes et 30 secondes.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE OCF30™

CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.1 Introduction

Ce chapitre vous servira de guide de référence rapide pour certains problèmes courants qui peuvent survenir durant le fonctionnement de l'appareil. Les guides de dépannage qui suivent permettent de corriger ou au moins de diagnostiquer précisément les problèmes rencontrés avec cet appareil. Même si ce chapitre couvre l'essentiel des problèmes les 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 mieux pour vous aider à identifier et à 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 le plus évident - n'importe qui peut oublier de brancher un cordon d'alimentation ou de fermer à fond un robinet. 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 la panne potentielle ou le fonctionnement incorrect d'un composant ou d'un système plus important.

Avant d'appeler un réparateur ou la permanence téléphonique Frymaster (1-800-24-FRYER) :

- Assurez-vous que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs sont opérationnels.
- Assurez-vous que les robinets de vidange de la cuve sont bien fermés.
- Soyez prêt à communiquer les numéros de modèle et de série de votre friteuse au technicien qui vous aide.

 **DANGER**

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.

 **DANGER**

Ce matériel doit être débranché en cas de dépannage, sauf lorsque des tests des circuits électriques sont requis. Soyez extrêmement prudent quand vous exécutez de tels tests.

Cet appareil peut avoir plus d'une prise sur secteur. Débranchez tous les cordons d'alimentation avant une maintenance quelconque.

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

6.2 Dépannage

6.2.1 Problèmes de contrôleur et de chauffe

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Aucun affichage sur le contrôleur.	A. Le contrôleur est éteint. B. La friteuse n'est pas alimentée. C. Panne du contrôleur ou d'un autre composant	A. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour mettre le contrôleur sous tension. B. Assurez-vous que le cordon d'alimentation du contrôleur est branché et que le disjoncteur n'a pas sauté. C. Appelez votre SAV pour obtenir de l'aide.
Le contrôleur affiche BAC DE CUISSON PLEIN P OUI NON après un filtrage.	A. Il s'agit d'une opération normale après un filtrage B. L'huile peut être dans le bac de cuisson	A. Appuyez sur ▲ (OUI) si le bac de cuisson est plein, sinon appuyez sur ▼ (NON). B. Suivez les instructions du contrôleur pour effacer le message Si le problème persiste, contactez votre SAV.
Le contrôleur affiche REEMPLACER FILTRE PAPIER	L'invite de changement quotidien du papier du filtre s'est produite	Pressez ▲ (OUI), suivez les invites et changez le papier du filtre.
La friteuse ne cesse de s'allumer et de s'éteindre au premier allumage	La friteuse est en cycle de fonte	Il s'agit d'un fonctionnement normal. Cela va continuer jusqu'à ce que la température atteigne 82°C.
La friteuse ne chauffe pas.	A. Le cordon d'alimentation secteur n'est pas branché. B. Le robinet de vidange est ouvert. C. Le contrôleur est en panne. D. Un ou plusieurs autres composants sont défectueux	A. Assurez-vous que tous les cordons d'alimentation secteur sont insérés à fond dans les prises et que le disjoncteur ne s'est pas déclenché B. Fermez le robinet de vidange C. Appelez votre SAV pour obtenir de l'aide D. Appelez votre SAV pour obtenir de l'aide.
La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection de surchauffe disjoncte avec le voyant de chauffe allumé.	La sonde de température ou le contrôleur est en panne.	Éteignez la friteuse et appelez votre SAV pour assistance.
La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection de surchauffe se déclenche sans que le voyant de chauffe s'allume.	Le contacteur ou le contrôleur est en panne.	Appelez votre SAV pour obtenir de l'aide.

Messages d'erreur et problèmes d'affichage

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Le contrôleur affiche une température dans la mauvaise unité (Celsius ou Fahrenheit).	Option d'affichage mal programmée.	Les friteuses utilisant le contrôleur 3000 peuvent basculer entre F° to C° en appuyant sur le bouton ✓. Appuyez sur ► pour faire défiler le Mode Tech et appuyez sur ✓. Entrez 1658. Appuyez sur le bouton parcourir (scan); L'ordinateur affiche ARRÊT . Allumez le contrôleur pour vérifier la température. Si l'échelle de température souhaitée n'est pas listée, reprenez la procédure. Pour les friteuses utilisant CM3.5, reportez vous au mode d'emploi du contrôleur Fryer approprié.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Le contrôleur affiche PANNE DE SURCHAUFFE.	Ordinateur en panne, carte d'interface en panne, thermostat de protection de surchauffe ouvert.	Éteignez et rallumez la friteuse. Si le problème persiste, contactez votre SAV pour obtenir de l'aide.
L'ordinateur affiche BAS or BAS TEMP.	La température du bassin de friture a chuté de plus de 12 °C pour le contrôleur CM3.5, ou de plus de 17°C pour le contrôleur 3000 en dessous du point de consigne en mode inactif, ou de 25°C en mode cuisson.	Cet affichage est normal momentanément si un lot volumineux d'aliment congelé est plongé dans le bassin de friture ou si la friteuse ne chauffe pas correctement. Si le problème persiste, contactez votre SAV pour obtenir de l'aide
Le contrôleur affiche CHAUD ou HAUTE TEMP.	La température dans la cuve est supérieure à 210 °C ou, dans les pays de l'UE, à 202 °C.	Arrêtez la friteuse immédiatement et appelez votre SAV pour obtenir de l'aide.
Le contrôleur affiche HAUTE TEMP.	La température dans la cuve est dépassée de 4°C.	Appuyez sur le bouton de marche / arrêt pour éteindre la friteuse et laissez refroidir avant de rallumer la friteuse. Si le problème persiste, contactez votre SAV pour obtenir de l'aide
Le contrôleur CM III.5 affiche HAUTE.	La friteuse dépasse de 12°C la température de consigne.	Il s'agit d'un affichage normal si le point de consigne de la friteuse a été réglé à une température plus basse. L'affichage devrait revenir à une série de quatre tirets quand la température de la cuve de cuisson revient au point de consigne. Si le point de consigne n'a pas été changé, cela indique un problème avec les circuits de contrôle de température. Arrêtez la friteuse et appelez le Centre de SAV.
Le contrôleur affiche AIDE HI-2 ou ÉCHEC DE SURCHAUFFE.	A. Ouvrez le robinet de vidange. B. Surchauffe	A. Fermez le robinet de vidange. B. Arrêtez la friteuse immédiatement et appelez votre SAV pour obtenir de l'aide.
Le contrôleur affiche PANNE SONDE TEMP ou PROB.	Problème au niveau du circuit de mesure de la température, y compris sonde ou faisceau de câbles ou connecteur endommagé.	Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez votre SAV pour obtenir de l'aide.
Le voyant de chauffe est allumé, mais la friteuse ne chauffe pas.	Le cordon d'alimentation triphasé est débranché ou disjoncteur déclenché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation secteur et 120 V est inséré à fond dans la prise et que le disjoncteur ne s'est pas déclenché. Si le problème persiste, appelez votre SAV pour obtenir de l'aide.
Le contrôleur indique ERREUR DE REPRISE [OUI] et l'alarme retentit.	La durée de reprise a dépassé le temps limite maximum.	Effacez l'erreur et inhibez l'alarme en appuyant sur le bouton ▲ (OUI) Le temps de reprise maximum pour une friteuse électrique est de 1:40. Si l'erreur persiste contactez votre SAV pour obtenir de l'aide
Le contrôleur affiche REPARATION NECESSAIRE. suivi d'un message d'erreur.	Une erreur s'est produite et exige l'intervention d'un réparateur.	Appuyez sur le bouton ▲ (OUI) si le problème est résolu ou appuyez sur le bouton ▼ (NON) pour continuer la cuisson et contactez votre SAV pour obtenir de l'aide. Dans certains cas, la cuisson ne sera peut-être pas possible.

6.2.3 Problèmes de levage de panier

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le levage du panier se fait par saccade et/ou est bruyant.	Les tiges du panier automatique doivent être lubrifiées.	Appliquez une légère couche de Lubriplate™ ou de graisse blanche similaire sur les tiges et buses.

6.2.4 Problèmes de filtration

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La friteuse filtre l'huile après chaque cycle de cuisson.	Paramétrage d'invite de filtrage incorrect.	Changer l'installation de filtrage.
Les fonctions du menu de filtrage ne démarrent pas	Température trop basse.	Assurez-vous que la friteuse est au point de consigne avant de commencer ; assurez vous que le contrôleur est allumé.
Le contrôleur affiche ATTENDEZ POUR FILTRAGEAIT FOR FILTER.	Une autre fonction est en cours d'exécution.	Attendez la fin du cycle de filtrage en cours avant d'en lancer un autre.
La pompe du filtre ne démarre pas ou s'arrête en cours de filtrage.	<ul style="list-style-type: none"> A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur le secteur ou le disjoncteur a sauté. B. Le moteur de la pompe a surchauffé, ce qui a causé la disjonction du commutateur de surchauffe. C. Obstruction de la pompe de filtrage. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché à fond et que le disjoncteur ne s'est pas déclenché. B. Si le moteur est trop chaud pour être touché plus de quelques secondes, le commutateur de surchauffe a probablement disjoncté. Laissez refroidir le moteur pendant au moins 45 minutes, puis appuyez sur le commutateur de réarmement de la pompe. (Voir la page 5-4.) C. Appelez votre SAV pour obtenir de l'aide.
La pompe du filtre tourne, mais le retour d'huile se fait très lentement.	Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés ou huile froide.	Retirez l'huile du bac de filtrage et remplacez le filtre en papier, en vous assurant que le tamis est en place <i>sous</i> le papier. Assurez-vous que les joints toriques du raccord du bac sont présents et en bon état sur le raccord de connexion du bac de filtrage
Le contrôleur affiche HUILE DANS BAC DE VIDANGE /CONFIRMEZ	Robinet de vidange ouvert ou possibilité de présence d'huile dans le bac de vidange.	Appuyez sur ▲ (CONFIRMER) et suivez les instructions REPLIR LE BAC DE CUISSON DEPUIS LE BAC DE VIDANGE.

6.2.5 Problèmes de remplissage automatique

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Remplissage des cuves froid.	Point de consigne incorrect.	Assurez-vous que le point de consigne est correct.
Les cuves ne se remplissent pas.	<ul style="list-style-type: none"> A. Température trop basse dans la friteuse. B. L'huile est trop froide. C. Cubitenaire d'huile épuisé. D. Une réparation est nécessaire si l'erreur persiste. 	<ul style="list-style-type: none"> A. La friteuse doit être à la température de consigne. B. Assurez-vous que l'huile dans le Cubitenaire est à plus de 21 °C. C. Assurez-vous que le Cubitenaire n'est pas à court d'huile et que l'unité d'alimentation est dans le Cubitenaire Remplacez le Cubitenaire et appuyez sur le bouton ▲. Si le problème persiste, contactez votre réparateur. D. Appelez votre agence SAV pour obtenir de l'aide.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Un bac de cuisson ne se remplit pas.	A. Erreur de filtre. B. Une réparation est nécessaire si l'erreur persiste. C. Solénoïde, pompe, problème de broche, RTD ou ATO.	A. Effacez correctement l'erreur de filtre. Si le problème persiste, contactez votre réparateur. B. Appelez votre SAV pour obtenir de l'aide. C. Appelez votre SAV pour obtenir de l'aide.
Le contrôleur affiche HUILE DE REPLISSAGE AUTOMATIQUE ÉPUISSÉ CONFIRMEZ	Système de remplissage à court d'huile	Remplir d'huile le système de remplissage et appuyez sur le bouton ▲ (CONFIRMER)

Codes de journal d'erreur (Uniquement pour contrôleur 3000)

Code	MESSAGE D'ERREUR	EXPLICATION
E03	ERREUR PANNE DE LA SONDÉ TEMP	La lecture de la sonde TEMP est hors limite
E04	HI 2 INCORECT	La lecture de la protection surchauffe est hors limite.
E05	HI 1 TROP CHAUD	La température est supérieure à 210°C ou 202°C pour les pays de la CE.
E06	PANNE DE SURCHAUFFE	Un composant est en panne dans le circuit de protection de surchauffe tel que le contrôleur, la carte d'interface, le contacteur ou la protection contre la surchauffe.
E07	ERREUR LOGICIELLE DE LA CARTE MIB	Erreur logicielle de la carte MIB interne
E08	ERREUR DE LA CARTE ATO	Perte de connexion avec la carte ATO ; panne de la carte ATO.
E15	ERREUR DE LA CARTE MIB	L'ordinateur gérant la cuisson détecte une perte des connexions avec la carte MIB ; vérifiez la version logicielle sur chaque contrôleur. Si des versions sont manquantes, vérifiez les connexions CAN entre chaque contrôleur ; panne de la carte MIB.
E17	ERREUR SONDÉ ATO	La lecture ATO RTD est hors limite
E20	EMPLACEMENT DE CODE NON VALIDE	La carte SD a été retirée lors de la mise à jour.
E21	CHANGER PAPIER FILTRE	25 heures se sont écoulées Changez le papier du filtre et suivez les invites.
E22	ERREUR - HUILE DANS LE BAC	De l'huile peut se trouver dans le bac de filtrage
E25	ANOMALIE DE REPRISE	La durée de reprise a dépassé le temps limite maximum. Le temps de reprise maximum ne doit pas dépasser 1:40 pour les friteuses électriques
E27	ALARME DE TEMPÉRATURE BASSE	La température de l'huile est descendue de 17°C en dessous du point de consigne en mode inactif ou de 25°C en mode cuisson. (Ce message peut apparaître si un aliment est plongé et que le bouton de démarrage de cuisson n'est pas pressé immédiatement ou si des chargement de cuisson trop importants sont plongés.)

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE OCF30™

Annexe A : Préparation du JIB avec option graisse végétale solide

1. Ouvrez la porte droite de la friteuse et retirez le croisillon dans l'armoire du JIB.
2. Placez le bac de fusion face de l'armoire. Désserrez le support sur le côté gauche du bac de fusion, si nécessaire, pour faciliter le placement dans l'armoire.
3. Utilisez les vis fournies pour fixer le bac de fusion aux trous existants sur les rails intérieurs de l'armoire de la friteuse des deux côtés. Voir les figures 1 et 2.
4. Sur la face arrière du bac de fusion, fixez les connecteurs blancs à deux broches et branchez le connecteur noir au coffret de prise de courant montré dans la figure 3.
5. Placez le réservoir d'huile dans le bac de fusion, en faisant glisser le tuyau d'huile plongeur dans le réceptacle femelle. Juxtaposez le couvercle frontal et l'avant du bac de fusion. Voir la figure 4.



Figure 1 : Placez le bac de fusion dans l'armoire et fixez-le avec les vis fournies à l'intérieur de l'armoire.



Figure 2 : Placez le bac de fusion.



Figure 3 : Fixez les connecteurs blancs à deux broches et branchez le connecteur noir au coffret de prise de courant ainsi que montré.



Figure 4 : Le bac de fusion monté présenté en position.

Le bouton orange réinitialise le système après l'affichage d'un bas niveau d'huile.

Soulevez avec précaution pour ajouter de la graisse végétale.

Interrupteur de marche/arrêt du bac de fusion.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE OCF30™

ANNEXE B : Utilisation du bac de fonte de graisse végétale solide

Réinitialisez le système de réservoir d'huile

Assurez-vous que le bac de fonte de graisse végétale est allumé.

Remplissez le bac de fonte de graisse végétale.

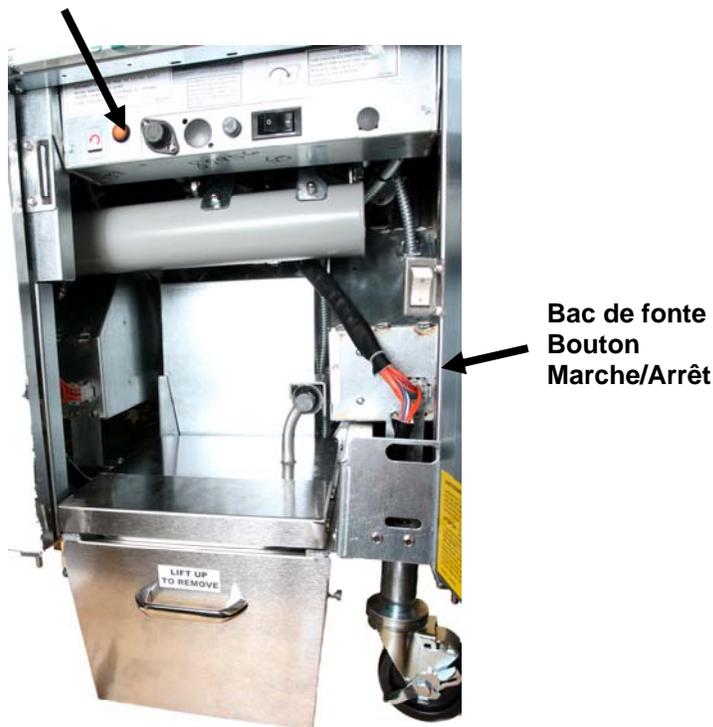
Laissez 2 à 3 heures pour que la graisse végétale solide fonde. **N'ESSAYEZ PAS** d'utiliser le système de remplissage avec de l'huile non fondue. L'affichage de bas réservoir d'huile apparaîtra si la friteuse demande de l'huile avant que la graisse végétale dans le bac de fonte ne se soit liquéfiée.

Une fois que la graisse végétale a entièrement fondu, pressez et maintenez enfoncé le bouton orange de réinitialisation et réinitialisez le système de remplissage.

N'AJOUTEZ PAS d'huile chaude au bac de fonte de graisse végétale. La température du réservoir d'huile ne doit pas dépasser 60°C. Ajoutez de petites quantités de graisse végétale solide afin qu'il se trouve suffisamment d'huile pour le fonctionnement du système de remplissage.

Pour un meilleur résultat, **n'éteignez pas** le bac de fonte de graisse végétale solide pour la nuit.

Le commutateur de marche/arrêt du bac de fonte s'utilise également comme un commutateur de réinitialisation si la température haute du système est atteinte.



FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE OCF30™

ANNEXE C : Utilisation d'huile de reserve

C.1.1 Systèmes d'huile de réserve

Les systèmes d'huile de réserve disposent de grandes citernes de stockage d'huile, généralement placées à l'arrière du restaurant, lesquelles sont raccordées à un collecteur à l'arrière de la friteuse. Certains sont des systèmes de rebut seulement, tandis que d'autres sont des systèmes de rebut et d'huile fraîche. L'huile usagée est pompée de la friteuse, via le raccord situé au fond, vers les réservoirs de mise au rebut, et de l'huile fraîche est pompée des réservoirs, via le raccord situé en haut, vers la friteuse. (Figure 1). Le faisceau de câbles à 4 broches permet la connexion à différents systèmes d'huile de réserve. Connectez les broches 1 et 4 au commutateur de réservoir plein pour prévenir un débordement du réservoir de rebut. Connectez les broches 2 et 3 à la pompe d'huile fraîche. Paramétrez la friteuse sur réserve via le mode de configuration du bac de cuisson sur le contrôleur le plus à gauche. Consulter la section 1.4 à la page 1-3 du mode d'emploi du contrôleur 3000. **Il est impératif que le système de la friteuse soit coupé puis remis sous tension après un changement de la configuration de JIB à réserve.**

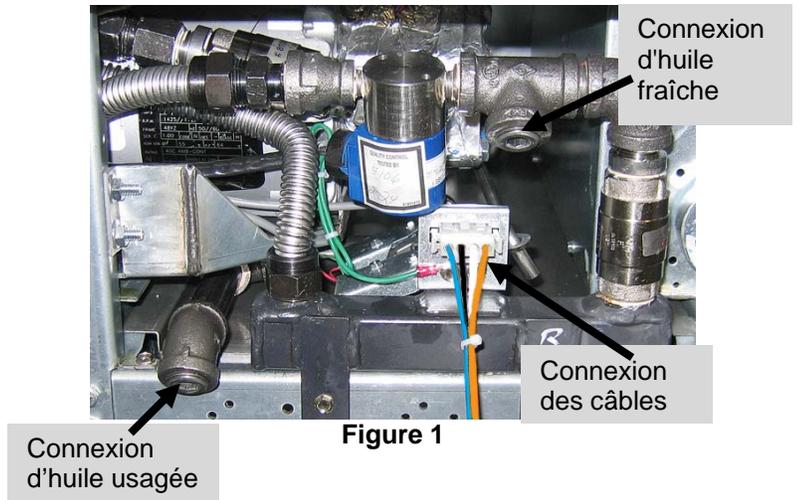


Figure 1

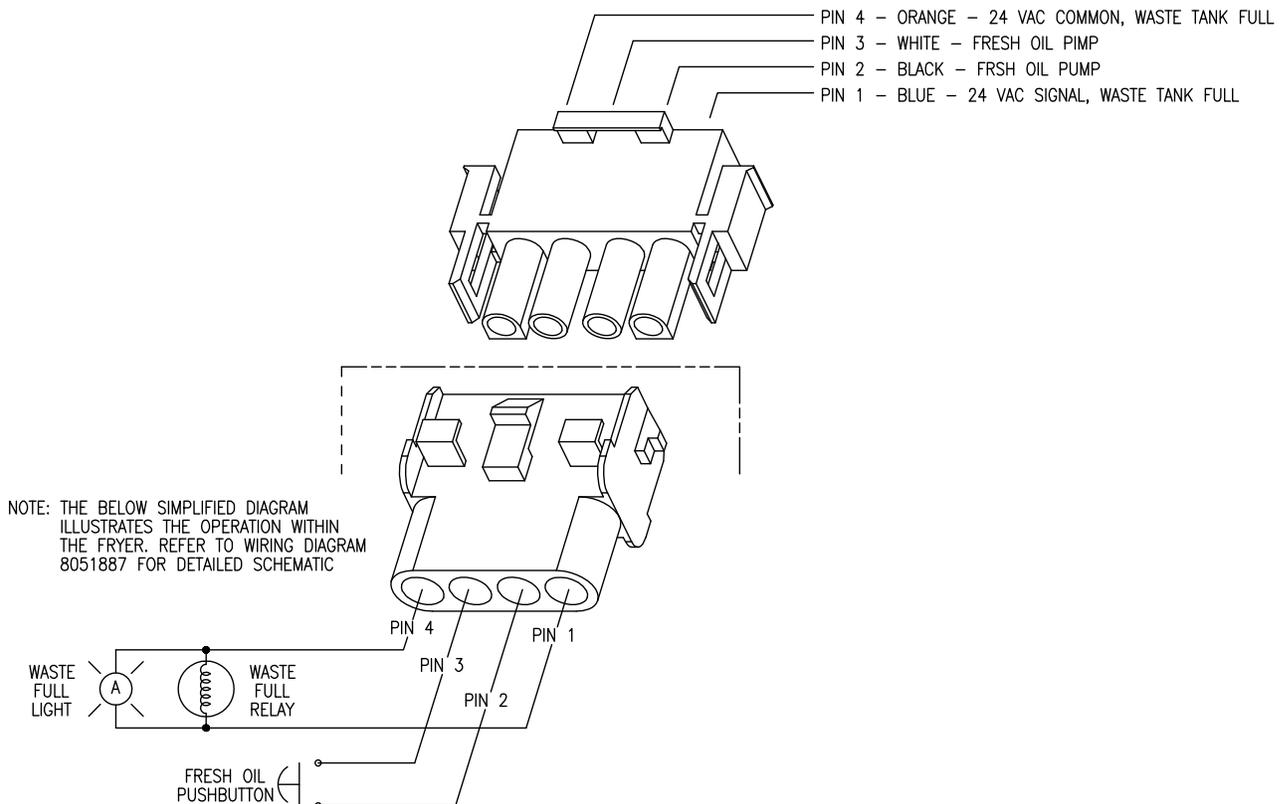


Figure 2

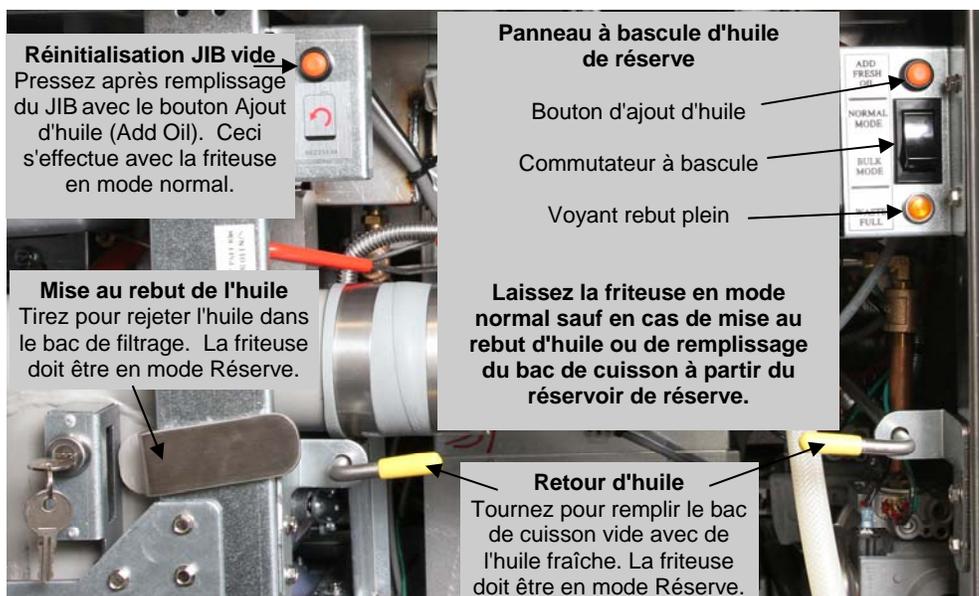
Les friteuses OCF™, équipées pour l'utilisation de systèmes d'huile de réserve, utilisent un cubitenaire d'huile fraîche embarqué généralement fourni par le fournisseur d'huile de réserve. Enlevez le couvercle et insérez le raccord standard dans le cubitenaire, le couvercle en métal reposant sur le bord du cubitenaire. L'huile est pompée à l'intérieur et hors du cubitenaire par le même raccord (voir Figure 3).



Figure 3

⚠ AVERTISSEMENT
N'ajoutez pas d'huile CHAUDE ou USAGÉE
dans le cubitenaire.

Utilisation de la friteuse équipée d'huile de réserve



REMARQUE : L'apparence de votre friteuse peut légèrement différer de celle indiquée selon la configuration, le type de friteuse et la date de fabrication.

C.1.2 Remplissage du JIB

1. Le message "HUILE DE REMPLISSAGE ÉPUISÉE" (TOPOFF OIL EMPTY) apparaît sur le contrôleur.
2. Assurez-vous que le commutateur à bascule est en mode normal.
3. Pressez et maintenez enfoncé le bouton orange au dessus du commutateur à bascule pour remplir le JIB.
4. Une fois que le JIB est plein, relâchez le bouton.
5. Pressez le bouton orange de réinitialisation du JIB pour supprimer le message d'huile de remplissage épuisée et revenir au fonctionnement normal.

***REMARQUE :** Il faut environ 10 secondes depuis le moment où le bouton est pressé pour que le pompage d'huile fraîche démarre. Il peut falloir jusqu'à 15 secondes avant que le niveau dans le JIB commence à monter. Il faut environ quatre minutes pour remplir le cubitenaire.

C.1.3 Mise au rebut de l'huile usagée

1. Assurez-vous que le bac de filtrage est prêt à servir.
2. Vidangez le bac de cuisson dans le bac de filtrage.
3. Sur le panneau à bascule, passez au mode Réserve.
4. Déverrouillez la poignée du robinet d'évacuation.
5. Tirez le robinet d'évacuation, la pompe s'engagera et videra le bac de filtrage dans le réservoir d'huile usagée. Le voyant Rebut plein sur le panneau à bascule s'allumera si le réservoir est plein.
6. Remplir avec de l'huile fraîche ? Voir Remplir le bac de cuisson avec de l'huile de réserve ci-dessous. Autrement, passez au mode Normal au niveau du panneau à bascule.

C.1.4 Remplir le bac de cuisson avec le réservoir de réserve

1. Assurez-vous que le bac de cuisson est vide et que le robinet de vidange est fermé.
2. Au niveau du panneau à bascule, passez au mode Réserve.
3. Ouvrez le robinet de retour sur le réservoir vide. Pressez le bouton Ajout d'huile fraîche. Remplissez la cuve jusqu'à la ligne inférieure.
4. Fermez le robinet de retour.
5. Assurez-vous que le bac de filtrage est vide.
6. Au niveau du panneau à bascule, passez au mode Normal.

***REMARQUE :** Il faut environ quinze secondes depuis le moment où le bouton Ajout d'huile fraîche est pressé pour que l'huile fraîche de la réserve arrive. Il peut falloir jusqu'à 25 secondes avant que le niveau du bac de cuisson ne commence à monter. Il faut environ une minute pour remplir une cuve séparée et deux minutes pour remplir une cuve simple.



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711

FAX (Pièces) 1-318-688-2200

FAX (Assistance technique)
1-318-219-7135

IMPRIMÉ AUX ETATS-UNIS

PERMANENCE
TÉLÉPHONIQUE
1-800-551-8633

819-6897
05/2015