



**Friteuse à conservation d'huile
(OCF30)TM
FRITTEUSES À GAZ**

Guide d'installation et mode d'emploi



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**

OCT 2011

*** 8196907 ***

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com

AVIS

SI DURANT LA PERIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIECE POUR CET EQUIPEMENT MANITOWOC FOOD SERVICE AUTRE QU'UNE PIECE NON MODIFIEE NEUVE OU RECYCLEE ACHETEE DIRECTEMENT AUPRES DE FRYMASTER DEAN OU DE L'UN DE SES SERVICES D'ASSISTANCE AGREES, ET/OU QUE LA PIECE UTILISEE EST MODIFIEE ET NE CORRESPOND PLUS A SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULEE. EN OUTRE, FRYMASTER DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ETRE TENUS RESPONSABLES DE TOUTE RECLAMATION, DOMMAGE OU DEPENSE SURVENANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIECE MODIFIEE ET/OU PIECE OBTENUE AUPRES D'UN CENTRE D'ASSISTANCE NON-AGREE.

AVIS

Cet appareil est destiné à une utilisation professionnelle uniquement et doit seulement être utilisé par du personnel qualifié. L'installation, la maintenance et les réparations doivent être confiées à un centre de SAV agréé Frymaster DEAN ou à un autre professionnel qualifié. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par du personnel non qualifié peut 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 SPÉCIFICATIONS 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 service alimentaire 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 Ministère des Communications du Canada.

AVERTISSEMENT

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

DANGER

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

AVERTISSEMENT

Après l'installation de la friteuse à gaz et après toute maintenance du système à gaz d'une rampe de brûleurs, d'un robinet, des brûleurs, etc., vérifiez toute fuite d'huile éventuelle sur tous les branchements. Appliquez une épaisse solution savonneuse sur toutes les connexions et assurez-vous qu'il n'y a pas de formation de bulles. Il ne doit pas y avoir d'odeur de gaz.

AVIS

L'État du Massachusetts exige que tous les produits à gaz soient installés par un plombier ou un tuyauteur qualifié.

⚠ DANGER

Des moyens adéquats doivent être utilisés pour limiter le mouvement des friteuses sans reposer sur les tuyaux de raccordement de gaz. Les friteuses uniques sur pieds doivent être stabilisées en installant des sangles de fixation. Toutes les friteuses équipées de roulettes doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue. Si un tuyau à gaz flexible est utilisé, un câble de retenue doit être raccordé en permanence lorsque la friteuse est en cours d'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

Aucune garantie n'est apportée aux friteuses Frymaster utilisées dans une installation ou une concession mobile ou marine. La garantie de protection est seulement offerte conformément avec la procédure décrite dans le présent manuel. Éviter les conditions d'utilisation en concession mobile ou marine pour assurer des performances optimum.

⚠ 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

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

⚠ DANGER

Ne pas pulvériser d'aérosols à proximité de cet appareil lors de l'utilisation.

⚠ 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

Ce produit contient des produits chimiques connus dans l'État de Californie comme causant le cancer et/ou des malformations à la naissance ou d'autres problèmes de reproduction.

L'utilisation, l'installation et la maintenance de ce produit risquent de vous exposer à des particules de laine de verre ou fibres de céramiques, silice cristalline et/ou d'oxyde de carbone. L'inhalation de particules de laine de verre ou de fibres de céramique est connue dans l'État de Californie comme causant le cancer. L'inhalation d'oxyde de carbone est connue dans l'État de Californie comme causant des malformations à la naissance ou d'autre problème de reproduction.

⚠ 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, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un fin ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.



Friteuses à gaz série OCF30™
Manuels d'installation et d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : Informations générales

1.1	Applicabilité et validité.....	1-1
1.2	Consignes de sécurité.....	1-1
1.3	Informations du contrôleur.....	1-2
1.4	Informations relatives à l'Union Européenne.....	1-2
1.5	Description de l'équipement.....	1-3
1.6	Installation, utilisation et personnel de maintenance	1-3
1.7	Définitions.....	1-3
1.8	Procédure de réclamation en cas de dommage durant le transport	1-4
1.9	Commande de pièces et réparations.....	1-4

CHAPITRE 2 : Instructions d'installation

2.1	Spécifications générales d'installation.....	2-1
2.1.1	Dégagement et ventilation	2-1
2.1.2	Spécifications de code national.....	2-2
2.1.3	Spécifications de mise à la terre.....	2-3
2.1.4	Spécifications pour l'Australie.....	2-3
2.2	Installation des roulettes ou des pieds.....	2-3
2.3	Préparatifs avant raccordement	2-3
2.4	Connexion au réseau de gaz.....	2-5
2.5	Conversion à un autre type de gaz	2-8
2.6	Positionnement de la friteuse	2-9
2.7	L'installation du support JIB	2-10

CHAPITRE 3 : Mode d'emploi

3.1	Mode d'emploi et programmation du contrôleur.....	3-2
3.2	Configuration de l'équipement et procédures de démarrage	3-2
3.2.1	Installation.....	3-2
3.2.2	Allumage de la friteuse	3-3
3.3	Extinction de la friteuse	3-4
3.4	Système automatique de remplissage et de surveillance de l'huile	3-5
3.4.1	Installation du bidon d'huile	3-5
3.4.2	Vidange d'huile.....	3-5
3.4.3	Systèmes d'huile de réserve.....	3-6

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	Contrôles de maintenance préventive 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 quotidien du système de filtrage intégré.....	5-1
5.2.4	Nettoyage quotidien du bac du filtre, des composants détachables et des accessoires	5-2
5.3	Contrôles et maintenance hebdomadaires.....	5-2
5.3.1	Vidange et nettoyage de la cuve.....	5-2
5.3.2	Nettoyage de la cuve	5-2
5.4	Contrôles et maintenance mensuels	5-4
5.4.1	Contrôle de la précision du point de consigne du contrôleur 3000.....	5-4
5.5	Contrôles et maintenance trimestriels	5-4
5.5.1	Nettoyage de la soufflerie d'air de combustion	5-4
5.6	Contrôles et maintenance semestriels	5-6
5.6.1	Nettoyage du tube de retour d'air du robinet à gaz.....	5-6
5.6.2	Vérification de la pression de la rampe de brûleurs	5-7
5.7	Inspection périodique du système	5-7
5.7.1	Friteuse.....	5-7
5.7.2	Système de filtrage intégré.....	5-8

CHAPITRE 6 : Dépannage par l'opérateur

6.1	Introduction.....	6-1
6.2	Dépannage.....	6-2
6.2.1	Problèmes de contrôle et de chauffe	6-2
6.2.2	Messages d'erreur et problèmes d'affichage.....	6-3
6.2.3	Problèmes de levage de panier	6-4
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 : Instructions de préparation du JIB de graisse végétale solide

ADDENDUM B : Instructions de fonte de graisse végétale

ADDENDUM C : Instructions pour l'huile de réserve

FRITEUSE À GAZ SÉRIE OCF30™

CHAPITRE 1 : INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Applicabilité et validité

La friteuse à gaz série OFR30™, avec technologie SMART4U®, a été agréée 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 applicable et valable pour toutes les friteuses à gaz série OCF30™ vendues dans les pays anglophones, y compris ceux de l'Union Européenne. En cas de contradiction entre les instructions et informations du présent manuel et les codes locaux et nationaux en vigueur dans le pays d'installation du matériel, l'installation et l'utilisation devront se conformer en priorité à ces codes.

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

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 doublement encadrées similaires à celles qui suivent.

ATTENTION

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

AVERTISSEMENT

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.

DANGER

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.

Votre friteuse est équipée de fonctions de sécurités automatiques :

1. La détection d'une température élevée coupe l'arrivée de gaz dans les brûleurs en cas de panne du thermostat de commande.
2. Un interrupteur de sécurité en option intégré à la vanne de vidange empêche l'allumage des brûleurs avec la vanne de vidange même partiellement ouverte.

1.3 Informations relatives au contrôleur

CONFORMITÉ FCC

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 un un appareil vérifié de classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand le matériel fonctionne dans un environnement commercial. Ce matériel 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 supplémentaires.

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 (en anglais - "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems") est disponible auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock N° 004-000-00345-4.

1.4 Informations spécifiques à la Communauté européenne (CE)

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

Norme non-CE pour pressions d'arrivée de gaz		
Type	Minimum	Maximum
Naturel	6" W.C.	14" W.C.
	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
Propane	11" W.C.	14" W.C.
	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

1.5 Description de l'équipement

Les friteuses à gaz à haut rendement série OCF30™ utilisent un système unique de brûleurs infrarouges qui consomme jusqu'à 43 % d'énergie en moins pour faire cuire le même volume que les friteuses conventionnelles. Les modèles de cette série comprennent des variantes FGPL. Ces modèles ont un système de filtrage FootPrint Pro intégré situé sous la friteuse la plus à gauche dans une batterie.

Toutes les friteuses à gaz de la série Pro sont sans couvercle et sans tube et ont une ouverture de la taille de la main donnant accès à la zone froide au fond de la cuve, ce qui facilite le nettoyage de la friteuse en acier inoxydable.

La chaleur est fournie par une paire de brûleurs infrarouges montés de part et d'autre de la cuve. L'air de combustion pour les brûleurs est alimenté par une soufflerie montée sur l'avant de la cuve. Les friteuses à gaz de la série OCF30™ peuvent être configurées pour du gaz naturel, du propane (LP) ou du gaz manufacturé selon les besoins du client.

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

Toutes les friteuses à gaz de la série OCF30™ sont livrées en standard avec l'allumage électronique et le mode cycle de fonte. 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 vendues avec deux, trois ou quatre bacs de cuisson.

Toutes les friteuses de cette série exigent une source d'alimentation électrique externe CA. Les appareils peuvent être configurés pour des tensions allant de 100 à 240 VCA.

Les friteuses à gaz de la série OCF30™ sont expédiées entièrement assemblées. Toutes les friteuses sont expédiées avec un forfait d'accessoires standard. Chaque friteuse est réglée, testée et inspectée à l'usine avant sa mise en caisse pour expédition.

1.6 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 1.7. **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 agréé, comme indiqué à la section 1.7.**

1.7 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 personnes, firmes, entreprises et/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 spécifications 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.*

1.8 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 bon 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 et notez tout signe visible de perte ou de dommage**, assurez-vous que ces informations sont consignées sur la facture de transport ou le reçu de livraison, et que le livreur a apposé sa signature.
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 découverte. 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* N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGE OU PERTE
ENCOURUS DURANT LE TRANSPORT.**

1.9 Commande de pièces et informations de maintenance

Afin de vous assister, le représentant du centre de SAV ou du Service technique agréé 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. Les numéros de référence des pièces détachées se trouvent dans le manuel de maintenance et de pièces détachées. Passez vos commandes de pièces détachées directement auprès de votre centre de service après-vente ou de votre distributeur. Lorsqu'elles sont expédiées depuis l'usine, les friteuses sont accompagnées d'une liste de centre de SAV Frymaster. Si vous n'avez pas accès à cette liste, contactez le service technique de Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711. service@frymaster.com.

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 : _____

Contactez votre centre de SAV pour des informations de maintenance. Pour toute assistance vous pouvez également contacter le Service maintenance de Frymaster au 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711 ou par e-mail : service@frymaster.com. Lors d'une demande d'assistance, veuillez disposer des 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.

CONSERVEZ ET RANGEZ CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR FUTURE RÉFÉRENCE

FRITEUSE À GAZ SÉRIE OCF30™

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Conditions générales d'installation

Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou agréé, ainsi que défini à la section 1.7 du présent manuel, doit effectuer toute l'installation et la maintenance du 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 agréé, ainsi que défini à la section 1.7 du présent manuel.

Ne pas faire appel au personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou agréé (ainsi que défini à la section 1.7 du présent manuel) pour l'installation, la conversion à un autre type de gaz ou une autre prestation de maintenance sur cet appareil annule la garantie de Frymaster, peut endommager l'équipement et blesser le personnel.

En cas de contradiction entre les instructions et 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.

⚠ 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.

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

2.1.1 Espace et ventilation

La ou les friteuses doivent être installées avec un dégagement de 150 mm des deux côtés et à l'arrière quand elles sont installées à côté d'une construction inflammable ; aucun dégagement n'est requis en cas d'installation à côté d'une construction incombustible. Un dégagement minimum de 600 mm doit être prévu sur l'avant de la friteuse.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ DANGER

Aucun matériau structurel de la friteuse ne doit être modifié ou enlevé pour faciliter son placement sous une hotte. Des questions ? Appelez la permanence téléphonique Frymaster Dean au 1-800-551-8633.

L'un des aspects les plus importants pour le bon fonctionnement de la friteuse est la ventilation. Assurez-vous que la friteuse est installée de sorte que les gaz 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.

⚠ DANGER

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

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 qu'« une distance minimum de 450 mm doit être maintenue entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre à graisse. » *Frymaster recommande une distance minimale de 600 mm de la sortie du conduit de fumée au bord inférieur du filtre quand l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.*

Pour les installations aux États-Unis, les informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation se trouvent dans la norme NFPA citée ci-dessus. Un exemplaire de la norme est disponible auprès de la National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

Spécifications de code national

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 à démontage rapide, le cas échéant, doivent également être conformes aux codes nationaux, locaux et, le cas échéant, aux codes CE. En l'absence de codes locaux, l'installation devra être conforme au code national sur les gaz combustibles (ANSI Z223.1/NFPA 54) ou au code sur les installations au propane et au gaz naturel (CSA B149.1), et inclure le cas échéant :

1. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés de la tuyauterie du réseau de gaz durant tout essai de pression du système à des pressions d'essai supérieures à 3,5 kPa.
2. L'appareil doit être isolé de la tuyauterie du réseau de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt individuel durant tout essai de pression de la tuyauterie à des pressions d'essai supérieures à 3,5 kPa.

2.1.3 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. En l'absence de codes locaux, l'appareil devra être mis à la terre conformément au code électrique national (ANSI/NFPA 70) ou au code électrique canadien (CSA C22.2), selon le cas. Tous les appareils (reliés par cordon électrique ou branchés 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 appropriées, reportez-vous à la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse.

 **DANGER**

Cet appareil est pourvu d'une fiche à trois broches dont une mise à la terre assurant une protection contre les chocs électriques. La prise dans laquelle elle est branchée doit être correctement mise à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de la fiche.

 **DANGER**

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

2.1.4 Spécifications pour l'Australie

L'installation doit se conformer aux normes AS 5601, aux réglementations locales en matière de gaz et d'électricité ainsi qu'à toute autre réglementation applicable.

Si des roulettes sont pourvues, l'installation doit se conformer aux spécifications AS5601 et AS1869.

2.2 Installation des roulettes ou des pieds

Selon la configuration commandée, votre friteuse peut être expédiée avec les roulettes ou les pieds non posés. **N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL SANS ROULETTES OU PIEDS. Si l'appareil requiert l'installation de roulettes ou de pieds, installez-les conformément aux instructions incluses avec votre jeu d'accessoires.**

AVIS: Les appareils sur roulettes doivent être pourvus des roulettes fournies, d'un tuyau de raccordement conforme à la norme ANSI Z21.69 ou CAN/CGA-6.16 et d'un raccord à débranchement rapide satisfaisant les exigences de la norme ANSI Z21.41 ou CAN/CGA 6.9. Ils doivent aussi être munis d'un dispositif de retenue pour empêcher toute transmission de tension au tuyau de raccordement conformément aux instructions du fabricant.

2.3 Préparatifs avant raccordement

 **DANGER**

NE RELIEZ PAS cet appareil au réseau de gaz avant d'avoir suivi chaque étape de cette section.

Une fois la friteuse placée sous la hotte aspirante, assurez-vous que ce qui suit a été effectué :

1. Des moyens adéquats doivent être utilisés pour limiter le mouvement des friteuses sans reposer sur les raccordements des tuyaux de gaz. Si un tuyau à gaz flexible est utilisé, un câble de retenue doit être raccordé en permanence lorsque la friteuse est en cours d'utilisation. 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.



DANGER

Ne fixez pas d'égouttoir-tablier sur une friteuse unique. La friteuse peut devenir instable, basculer et causer des blessures. La zone de l'appareil doit tout le temps rester à l'écart de matériaux combustibles.

2. Calez les friteuses équipées de pieds en les dévissant à environ 2,5 cm de hauteur, avant de les ajuster pour que la friteuse soit à niveau ainsi qu'à la bonne hauteur sous la hotte aspirante. Frymaster recommande une distance minimale de 600 mm entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur de la hotte quand l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.

REMARQUE : 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.
3. Testez le système électrique de la friteuse :
 - a. Branchez le ou les cordons électriques de la ou des friteuses sur une prise électrique reliée à la terre.
 - b. Placez l'interrupteur d'alimentation sur la position **Marche**. Vérifiez que l'affichage indique bien **MLT-CYCL**.
 - c. Placez l'interrupteur d'alimentation de la friteuse sur la position **ARRÊT**. Vérifiez que l'affichage indique bien **ARRÊT**.
4. Reportez-vous à la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse pour déterminer si le brûleur de la friteuse est configuré pour le type correct de gaz avant de connecter le raccord à démontage rapide ou le tuyau de la friteuse au réseau de gaz.
5. Assurez-vous que les pressions minimale et maximale du réseau de gaz correspondant au type de gaz à utiliser sont conformes aux tableaux d'accompagnement.

Norme CE pour pressions d'arrivée de gaz sur les friteuses fabriquées après avril 1999					
Gaz	Pression (mbar) ⁽¹⁾	Diamètre de l'orifice		Pression du régulateur	
		Cuve simple	Cuve double	Cuve simple	Cuve double
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbar	8 mbar
G25	20 or 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbar	11,2 mbar
G30	28/30 or 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbar	17 mbar
G31	37 or 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20,6 mbar	20,6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Norme non-CE pour pressions d'arrivée de gaz		
Gaz	Minimum	Maximum
Naturel	6" W.C.	14" W.C.
	1,49 kPa 14,93 mbar	3,48 kPa 34,84 mbar
Propane	11" W.C.	14" W.C.
	2,74 kPa 27,37 mbar	3,48 kPa 34,84 mbar

6. Sur les friteuses équipées d'un système FootPrint Pro ou de paniers automatiques, branchez le ou les cordons électriques sur une prise secteur située derrière la friteuse.

2.4 Connexion au réseau de gaz

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés de la tuyauterie du réseau de gaz durant tout essai de pression du système à des pressions d'essai supérieures à 3,45 kPa pour éviter d'endommager les tubes et les robinets de gaz de la friteuse.

⚠ DANGER

L'appareil doit être isolé de la tuyauterie du réseau de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt individuel durant tout essai de pression de la tuyauterie à des pressions d'essai supérieures à 3,45 kPa.

⚠ DANGER

L'allumage "à sec" de votre appareil causera des dommages à la cuve et risque de provoquer un incendie. Assurez-vous toujours que de l'huile de cuisson ou de l'eau se trouve dans la cuve avant d'allumer l'appareil.

⚠ 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 la moindre veilleuse.

N'utilisez jamais d'allumettes, de bougies ou d'autres sources de combustion pour rechercher des 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.

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 le diamètre minimum des tuyaux de raccordement.

Tailles des tuyaux de raccordement au réseau de gaz (taille minimum de tuyau d'arrivée : 41 mm)			
Gaz	Unité simple	2 à 3 unités	4 unités ou plus*
Naturel	22 mm	28 mm	36 mm
Propane	15 mm	22 mm	28 mm
Manufacturé	28 mm	36 mm	41 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.

La série OCF30™ a reçu le l'étiquette CE pour les pays et types de gaz indiqués dans le tableau ci-dessous. **REMARQUE** : L'apport de chaleur nominal (QN) est de 21 kW, à l'exception de AT, DE, LU et de la catégorie 3P/B, pour lesquels il est de 23 kW.

AVIS - seulement pour l'Australie
L'interrupteur de pression d'air sur la soufflerie d'air doit indiquer : 122pa pour les unités à cuve simple et 180pa pour celles à double cuves.

Catégories de gaz approuvées CE par pays			
PAYS	CATÉGORIES	GAZ	PRESSION (MBAR)
AUTRICHE (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIQUE (BE)	I2E(R)B	G20 et G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DANEMARK (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCE (FR)	II2Esi3+	G20 et G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20 et G25	20, 25
FINLANDE (FI)	II2H3B/P	G31	50
		G20	20
		G30, G31	30
ALLEMAGNE (DE)	II2ELL3B/P	G20 et G25	20
		G30, G31	50
		I3P	G31
GRÈCE (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIE (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLANDE (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBOURG (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
PAYS-BAS (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORVÈGE (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ESPAGNE (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
SUÈDE (SE)	II2H3B/P	G31	37, 50
		G20	20
		G30, G31	30
ROYAUME-UNI (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

Norme CE

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

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 gaz du bâtiment.

REMARQUE : Certaines friteuses sont configurées pour une connexion rigide à la conduite de distribution 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™ PST56765 en est une). N'appliquez PAS de graisse aux deux premiers filets. Elle risque de s'infiltrer dans le flux de gaz, ce qui provoquera l'obturation des orifices des brûleurs et/ou du robinet.

2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la friteuse et assurez-vous que les tuyaux et raccords ne fuient pas. Pour cela, utilisez une solution de savon.
3. Fermez la vanne de vidange de la friteuse et remplissez la cuve d'eau ou d'huile jusqu'au repère NIVEAU D'HUILE (OIL LEVEL) inférieur à l'arrière de la cuve. Allumez la friteuse et effectuez les procédures décrites sous « Instructions d'allumage » dans le chapitre 3 de ce manuel.



DANGER

L'allumage "à sec" de votre appareil causera des dommages à la cuve et risque de provoquer un incendie. Assurez-vous toujours que de l'huile de cuisson ou de l'eau se trouve dans la cuve avant d'allumer l'appareil.

4. La pression de la rampe de brûleurs doit alors être vérifiée par la compagnie de gaz locale ou un agent de maintenance agréé. Les tableaux ci-dessous et de la page suivante répertorient les pressions de gaz de la rampe de brûleurs pour les divers types de gaz utilisables avec ce matériel.

Norme CE pour pressions d'arrivée de gaz sur les friteuses fabriquées après avril 1999	Pression (mbar)	
	Cuve simple	Cuve double
Gaz naturel de Lacq (G20) à moins de 20 mBar	7	8
Gaz naturel Gronique * (G25) à moins de 25 mBar	10	11.2
Gaz naturel Gronique (G25) à moins de 20 mBar	10	11.2
Butane/propane (G30) à 28/30 ou 50 mBar	17	17
Propane (G31) à moins de 37 ou 50 mBar	20.6	20.6

Norme non-CE De pressions de gaz à la rampe de brûleurs	
Gaz	Pression
Naturel	3" W.C. 0,73 kPa
Propane	8,25" W.C. 2,5 kPa

5. Vérifiez le réglage de température programmée du thermostat. (Pour les instructions de programmation du point de consigne de votre contrôleur, reportez-vous au chapitre 4 *Instructions d'utilisation* du contrôleur K3000.)

2.5 Conversion à un autre type de gaz

⚠ 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. Les instructions de conversion sont fournies avec les kits de conversion.

La conversion à un autre type de gaz sans installer les composants adéquats de conversion 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 agréé, ainsi que défini à la section 1.7 de ce manuel.

Les friteuses à gaz de la série OCF30™ à destination de pays non-CE utilisent des brûleurs différents pour chaque type de gaz. Les brûleurs des friteuses conçues pour gaz propane ont un revêtement gris spécial sur les carreaux de brûleur qui leur permet de résister à la valeur calorifique plus élevée du propane. Les brûleurs conçus pour une utilisation sur des friteuses à propane peuvent être utilisés sur les friteuses à gaz naturel, mais le contraire n'est pas vrai.

Kits de conversion de gaz non-UE

De gaz naturel à gaz propane (LP)

Cuve simple avant 09/10 : PN 826-2527
Cuve double avant 09/10 : PN 826-2529
Cuve simple après 09/10 : PN 826-2965
Cuve double après 09/10 : PN 826-2966

Gaz propane (LP) à gaz naturel

Cuve simple avant 09/10 : PN 826-2528
Cuve double avant 09/10 : PN 826-2530
Cuve simple après 09/10 : PN 826-2967
Cuve double après 09/10 : PN 826-2968

Kits de conversion de gaz non-CE pour l'Australie

De gaz naturel à gaz propane (LP)

Cuve simple avant 09/10 : PN 826-2745
Cuve double avant 09/10 : PN 826-2746
Cuve simple après 09/10 : PN 826-2969
Cuve double après 09/10 : PN 826-2970

Gaz propane (LP) à gaz naturel

Cuve simple avant 09/10 : PN 826-2747
Cuve double avant 09/10 : PN 826-2748
Cuve simple après 09/10 : PN 826-2971
Cuve double après 09/10 : PN 826-2972

Les appareils fabriqués pour l'exportation vers les pays de l'UE sont équipés de brûleurs « universels » utilisables avec du gaz naturel (G20, G25) ou du butane (G30) et du propane (G31).

Kits de conversion de gaz CE pour robinet de gaz 810-1715	
G20 ou G25 (naturel) à gaz G30 ou G31 :	G30 ou G31 à G20 ou G25 (naturel) :
avant 09/10 PN 826-2973	avant 09/10 PN 826-2974
après 09/10 PN 826-2975	après 09/10 PN 826-2976

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE GAZ CE

1. Entre les gaz naturels du type G20 et G25, réglez la pression de gaz au niveau du régulateur. (Reportez-vous au tableau des pressions de gaz de rampe de brûleurs standard CE.) Ne modifiez pas l'orifice.
2. Entre un gaz de 2ème famille (G20 ou G25) et un gaz de 3ème famille (butane G30 ou propane G31) :
Changez les orifices.
Réglez la pression de la rampe de brûleurs.
3. Retirez l'ancienne plaque signalétique et renvoyez-la à Frymaster. Fixez la nouvelle plaque fournie avec le kit de conversion à la place de l'ancienne plaque pour signaler la conversion du gaz.
4. Si la langue de destination change, remplacez la plaque signalétique. Appelez votre agent de maintenance local ou KES pour obtenir un kit d'étiquettes. La langue de référence apparaît dans le coin de l'étiquette.

2.6 Placement de la friteuse

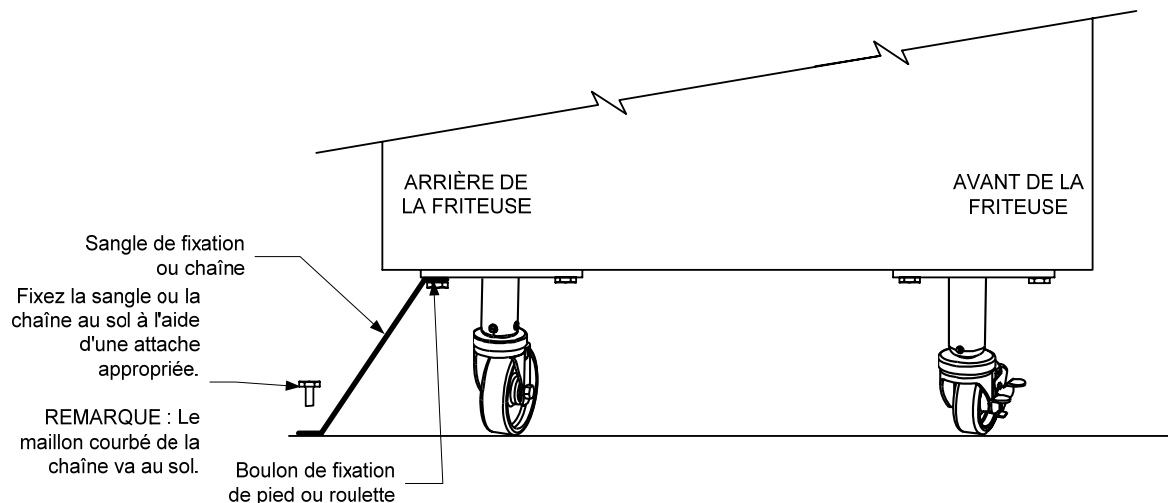
1. Une fois la friteuse placée sur le poste de friture, utilisez un niveau placé sur le dessus de la cuve pour vérifier que l'appareil est à niveau, tant d'un côté à l'autre que de l'avant vers l'arrière.

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 raccordement ni transmettre de tension. 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 ne soit utilisée.

DANGER

L'huile chaude peut causer de graves brûlures. Évitez tout contact. L'huile doit toujours être retirée de la friteuse avant déplacement pour éviter tout déversement, renversement et brûlure grave. Les friteuses peuvent basculer et causer des blessures si elles ne sont pas solidement fixées.



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.)

2.7 L'installation du support JIB

Ouvrez la porte de la friteuse (généralement la porte à l'extrême droite) et retirez le support en croix utilisé 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

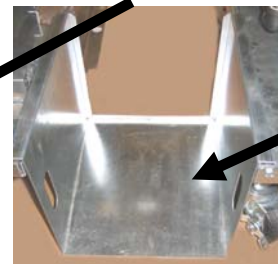
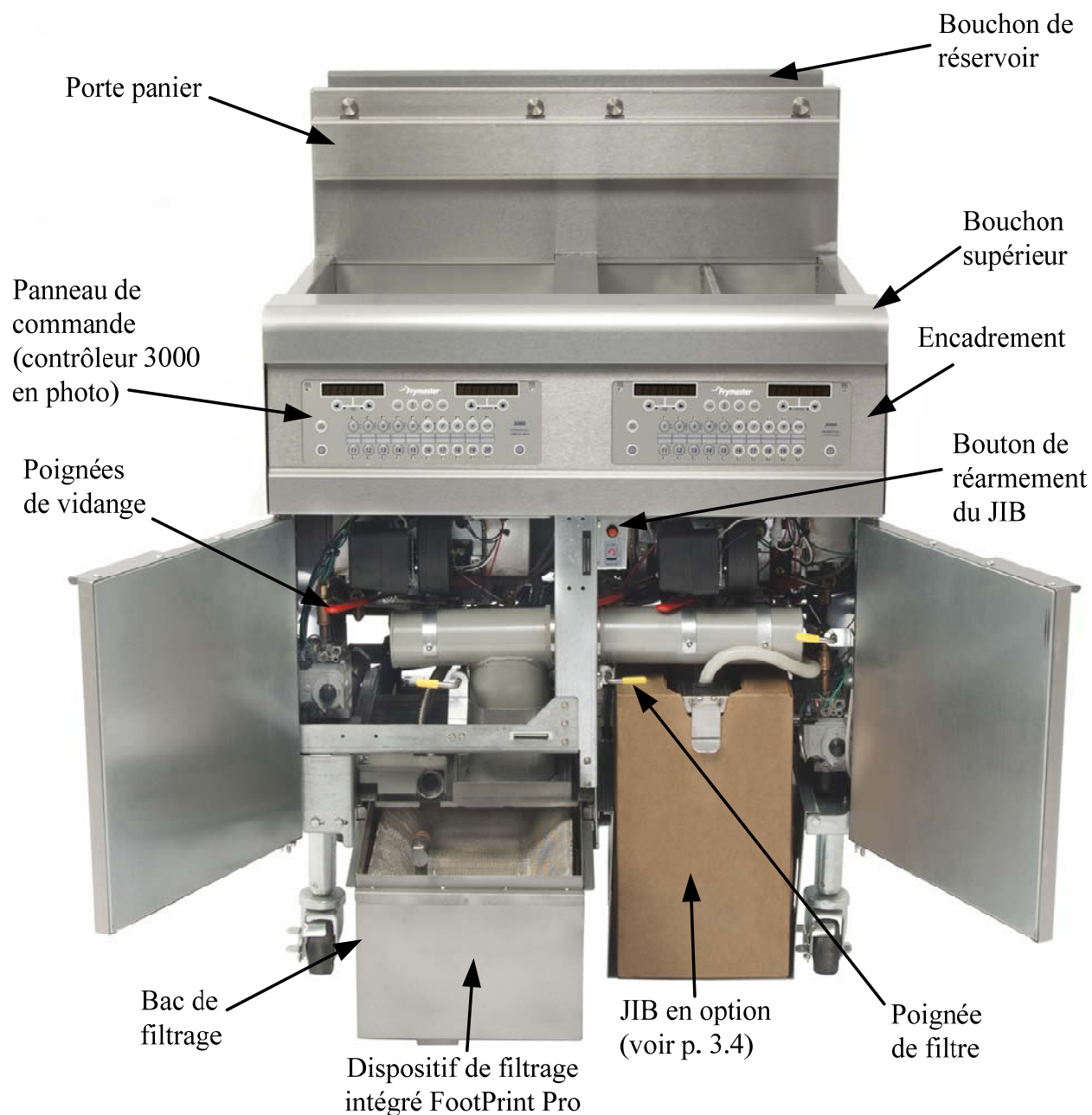


Figure 2

FRITEUSE À GAZ SÉRIE OCF30™

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

COMPOSANTS DE LA FRITEUSE À GAZ SÉRIE OFC30™



CONFIGURATION NORMALE (FPGL230 en illustration)

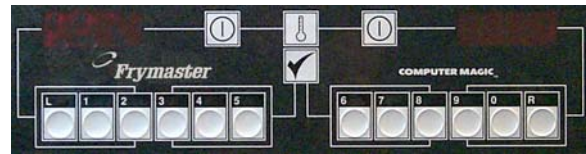
REMARQUE : L'aspect de votre friteuse peut légèrement différer de celle montrée en photo, selon la configuration et la date de fabrication.

3.1 Mode d'emploi et programmation du contrôleur

La friteuse est équipée d'un contrôleur 3000 ou CM3.5 (illustrés ci-dessous). 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.



CONTRÔLEUR 3000



CM3.5

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

3.2 Configuration de l'équipement et procédures de mise en marche

⚠ 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.

⚠ ATTENTION

La contenance en huile de cuisson de la friteuse à gaz série OCF30™ est de 14,5 kg. (14,5 litres) à 21 °C pour une cuve simple.

Avant d'allumer la friteuse, assurez-vous qu'elle est sur ARRÊT et que le ou les robinet(s) de vidange de la cuve sont fermés. Retirez le support du panier, le cas échéant, et remplissez la cuve jusqu'au repère NIVEAU D'HUILE inférieur.

3.2.1 Préparation

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ 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.

⚠ AVERTISSEMENT

La friteuse à gaz série OCF30™ **N'EST PAS** conçue pour utiliser de la graisse végétale solide. Utilisez uniquement de la graisse végétale liquide avec cette friteuse. L'emploi de graisse végétale solide bouchera les conduites d'approvisionnement en huile.

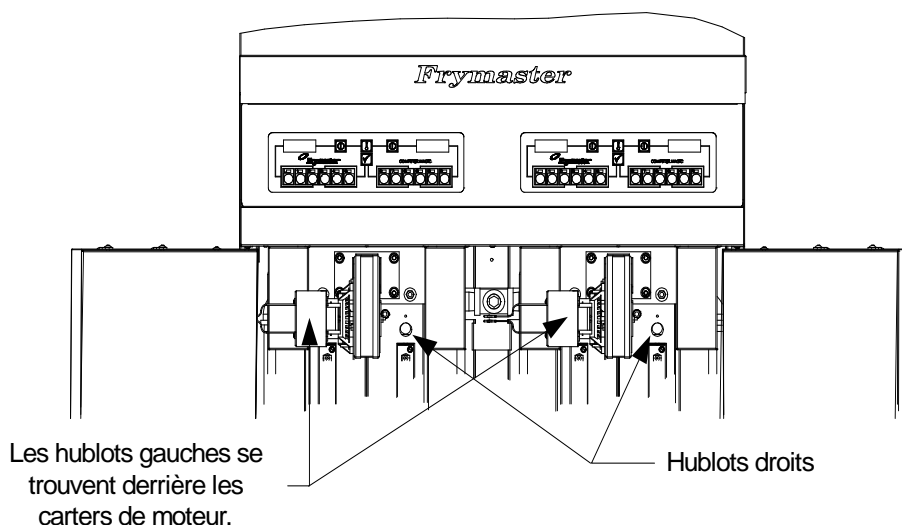
1. Remplissez la cuve d'huile de cuisson jusqu'au repère NIVEAU D'HUILE inférieur, à l'arrière de la cuve. Ceci permet l'expansion de l'huile à mesure qu'elle chauffe. Ne remplissez pas d'huile froide au-delà du trait inférieur, sinon un débordement peut se produire car la chaleur va augmenter le volume d'huile.
2. Assurez-vous que le ou les cordons d'alimentation sont branchés sur les prises secteur appropriées. Vérifiez que la fiche est fermement enfoncée dans la prise, sans qu'aucune partie des broches ne soit visible.
3. Assurez-vous que l'huile atteint le niveau du repère NIVEAU D'HUILE supérieur lorsque l'huile est à sa température de cuisson.

3.2.2 Allumage de la friteuse

1. Appuyez sur l'interrupteur de MARCHE/ARRÊT du contrôleur pour le mettre en position d'arrêt (OFF).

Pour les friteuses CE	Pour les friteuses non CE
<p>La mise sur ARRÊT de l'interrupteur de marche/arrêt ferme également le robinet de gaz. Attendez cinq minutes avant de passer à l'étape 2, qui ferme également le robinet de gaz. REMARQUE : Il n'y a pas de bouton Marche/Arrêt physique sur les robinets de gaz CE.</p>	<p>Après avoir mis l'interrupteur de marche/arrêt sur ARRÊT, fermez le robinet de gaz. Attendez 5 minutes, puis rouvrez le robinet et passez à l'étape 2.</p>

2. Appuyez sur l'interrupteur de MARCHE/ARRÊT du contrôleur pour le mettre en position de MARCHE et programmez la température normale de cuisson sur le contrôleur.
3. Si les brûleurs ne s'allument pas, arrêtez en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt (position OFF) et attendez 60 secondes. Reprenez l'étape 2.
4. La friteuse passe automatiquement en mode Cycle de fonte lente si la température de la cuve est inférieure à 82 °C. (**REMARQUE :** Durant le cycle de fonte lente, les brûleurs s'allument plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteignent pour une durée plus longue.) Quand la température du bassin de friture atteint 82 °C, l'appareil passe automatiquement au mode plein feu. Les brûleurs resteront allumés jusqu'à ce que la température de la cuve atteigne la température de cuisson programmée. 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 (**droP**) et la friteuse est prête à l'emploi. Pour quitter le cycle de fonte sur le contrôleur 3000, pressez le bouton QUITTER VEILLE (EXIT COOL). Répondre OUI au message QUITTER LA FONTE (EXIT MELT) ?
5. Une fois les brûleurs allumés pendant au moins 90 secondes, observez les flammes à travers les hublots situés de part et d'autre de la soufflerie d'air de combustion.



Une flamme optimale a une lueur orange-rouge vif. Si la flamme est bleue ou s'il y a des taches sombres sur la face d'un brûleur, ajustez comme suit le mélange air/gaz : Sur le côté du boîtier de la soufflerie à l'opposé du moteur se trouve une plaque avec un contre-écrou. Desserrez suffisamment le contre-écrou pour pouvoir bouger la plaque, puis ajustez la position de la plaque pour ouvrir ou fermer l'ouverture d'admission d'air jusqu'à ce que vous obteniez une lueur orange-rouge vif. Maintenez avec soin la plaque en position et resserrez le contre-écrou.

3.3 Arrêt de la friteuse

Pour un arrêt de courte durée durant votre journée de travail, placez l'interrupteur de MARCHE/ARRÊT du contrôleur sur **ARRÊT** et placez les couvercles sur les cuves (si la friteuse en dispose).

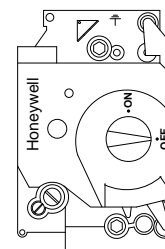
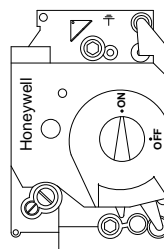
Lors de l'arrêt des friteuses à l'heure de fermeture, filtrez l'huile et nettoyez les friteuses. Placez l'interrupteur de marche/arrêt de la friteuse sur la position **ARRÊT**. Puis placez le robinet de gaz en position fermée. Voir l'illustration ci-dessous.

Pour les friteuses de l'UE

La mise sur Arrêt (OFF) de l'interrupteur de marche/arrêt ferme également le robinet de gaz.
REMARQUE : Il n'y a pas de bouton Marche/Arrêt physique sur les robinets de gaz CE.

Pour les friteuses hors de l'UE

Après avoir mis l'interrupteur de marche/arrêt sur Arrêt (OFF), fermez le robinet de gaz.



Placez les couvercles sur les cuves (si la friteuse en est équipée).

3.4 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 remplacement. Les composants du système sont annotés sur la 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.

Interrupteur de réinitialisation du JIB :
Réinitialisez la fonction ATO après changement du JIB.

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

Le JIB : est le réservoir pour l'huile.

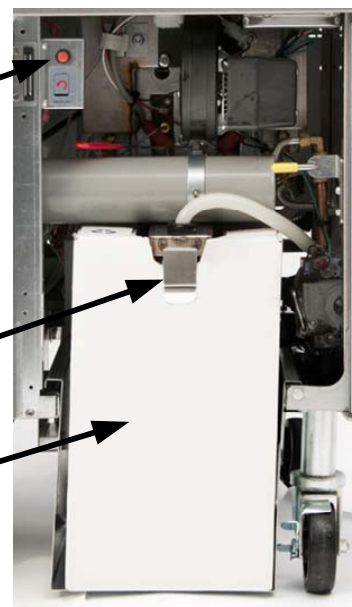


Figure 1

3.4.2 Installation du réservoir d'huile

Retirez le bouchon original du bidon d'huile et la pellicule de papier d'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. À mesure que la friteuse chauffe aux températures programmées, le système se charge puis ajoute progressivement de l'huile dans la cuve ainsi que nécessaire, jusqu'à ce que l'huile atteigne un niveau optimal.

3.4.3 Changements d'huile routiniers

Lorsque le niveau du réservoir d'huile est bas, le contrôleur affiche **APPROVISIONNEMENT EN HUILE PUISÉ** 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 les instructions.

1. Ouvrez l'armoire et glissez le JIB hors de l'armoire (Figure 3).
2. Retirez le bouchon et versez l'éventuelle huile restant à l'intérieur du récipient en la répartissant de manière égale entre toutes les cuves (voir la Figure 4).



Figure 3



Figure 4

3. En tenant le bidon à la verticale, retirez le bouchon et la pellicule en papier d'aluminium (voir la Figure 5).
4. Placez le tuyau dans le nouveau bidon plein (Figure 6).



Figure 5



Figure 6

5. Glissez le bidon d'huile sur l'étagère à l'intérieur de l'armoire de la friteuse (comme indiqué sur la Figure 3).
6. Appuyez **trois (3) secondes** sur le commutateur orange de réinitialisation du JIB pour réinitialiser le système de remplissage. (voir la Figure 7).

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

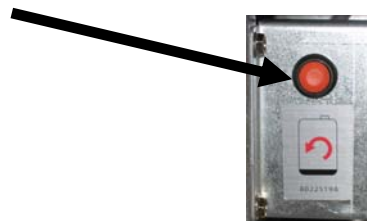


Figure 7

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

3.4.4 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 À GAZ 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 de filtrage - avec plateau ramasse-miettes, grand anneau de maintien et tamis métallique.
- Tampon de filtrage – avec plateau ramasse-miettes, petits anneau de maintien et tamis métallique.
- Filtre Magnasol – avec plateau ramasse-miettes et dispositif de filtrage Magnasol.

La section 4.1.1 décrit la préparation du papier de filtrage et des configurations de tampon de filtrage pour l'utilisation. 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 est décrit à la section 4.3. Le démontage et le remontage du dispositif de 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 Figure 1). 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 à la page 1-6 du manuel du contrôleur.

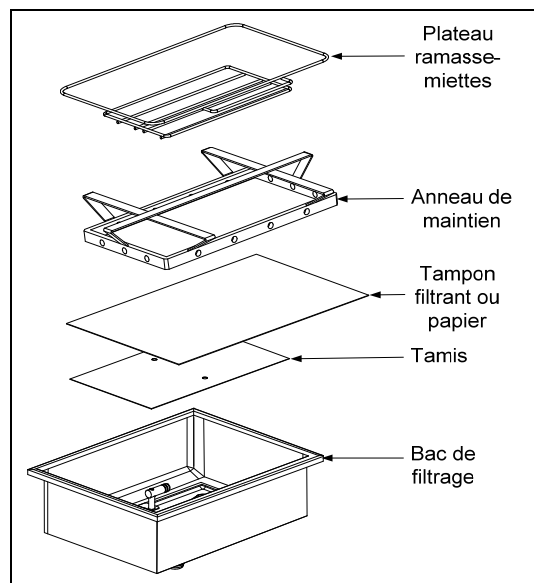


Figure 1

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 au dessus, en la faisant déborder sur tous les cotés. (voir Figure 1). 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 reposer sur les côtés du bac de filtrage (voir Figure 3).
5. Une fois l'anneau de maintien en position, saupoudrez un paquet de poudre à filtrer uniformément sur le papier. (voir Figure 4).
6. Repositionnez le plateau ramasse-miettes dans le bac de filtrage et poussez le bac de filtrage dans la friteuse en le positionnant sous l'orifice de vidange.

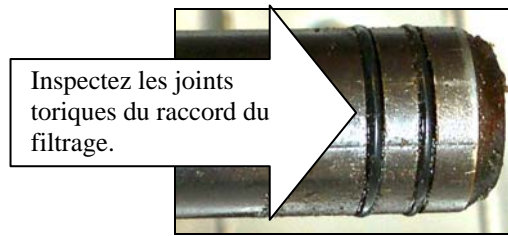


Figure 2



Figure 3

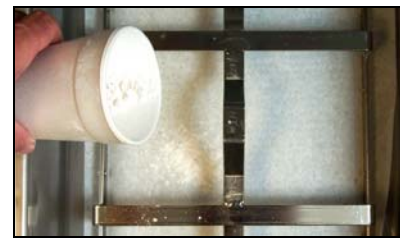


Figure 4

4.1.2 Préparation pour utilisation avec dispositif de filtrage Magnasol

1. Retirez le bac de filtrage de l'armoire, enlevez le plateau ramasse-miettes et le dispositif 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 du dispositif de tamis de filtre Magnasol

2. Inspectez le raccord au fond du dispositif de 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 sont présents et en bon état. (voir la Figure 2 ci-dessus).
4. Repositionnez le dispositif de filtrage Magnasol dans le bac de filtrage, en vous

assurant que le raccord au fond de l'assemblage est solidement fixé au port au fond du bac. Saupoudrez un paquet de poudre à filtrer 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 au fond de l'armoire.



Figure 5

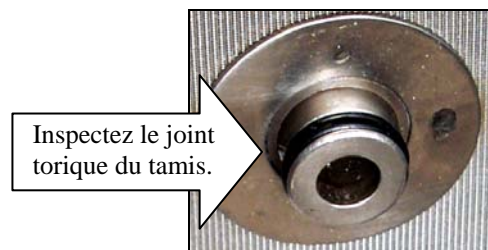


Figure 6

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 l'Intérieur ?** en alternance avec **OUI non**. Suivez les instructions à la page 1-12 du manuel du contrôleur 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 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 Réalisation 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 brûleurs allumés ! Vous risquez de causer des dommages irréparables à la cuve et de provoquer un incendie à inflammation instantanée. Procéder ainsi annulerait la garantie Frymaster.

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 du filtre pour activer la pompe.
(La position de la poignée peut différer de la photo)



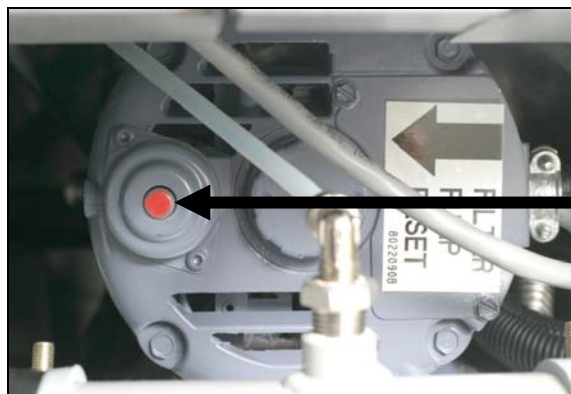
Figure 8

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 le 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

Soyez prudent et portez un équipement de sécurité approprié lors du réarmement du commutateur de la pompe de 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 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

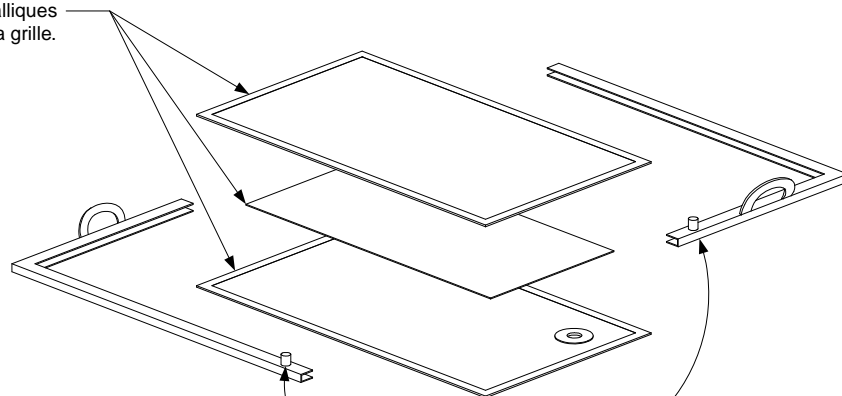
Ne pas cogner les paniers à friture ou d'autres ustensiles sur la bande de jointure de la friteuse. Cette bande assure l'étanchéité du joint entre les cuves de friture. Si vous cognez les paniers contre cette bande afin de déloger de la graisse, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité.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

4.3 Démontage et remontage du filtre 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 au niveau de l'angle. Continuez à ouvrir l'encadrement (qui va pivoter au coin opposé) jusqu'à ce que les filtres et la grille externes puissent être retirés 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.

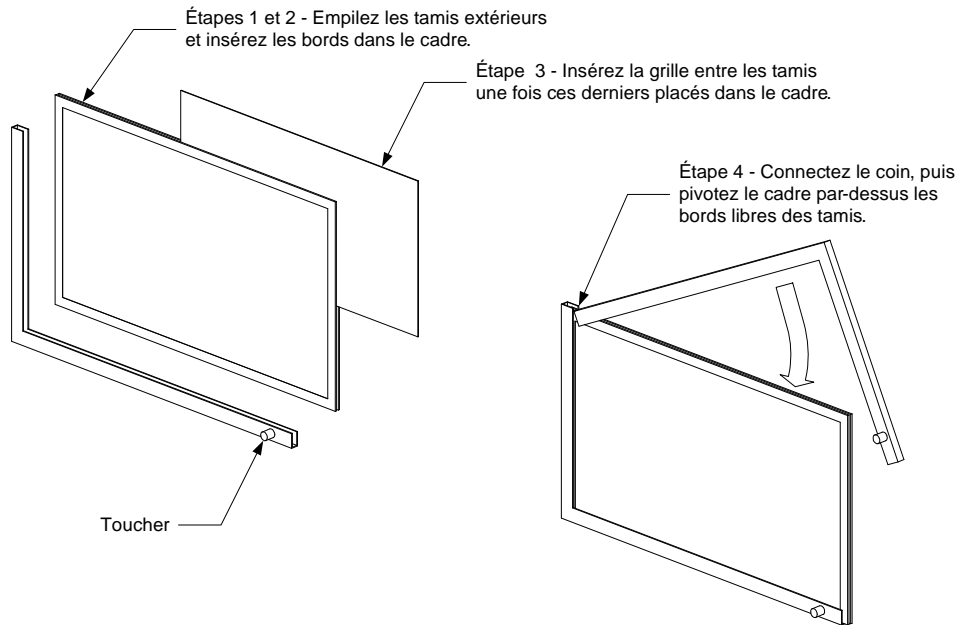
Nettoyage

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 nettoyée avec le bord d'un tampon Scotch-Brite™ ou similaire.

2. 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 à la Section 5.3.2 de ce mode d'emploi
3. Laissez les composants de l'assemblage sécher à l'air ou séchez-les soigneusement avec un chiffon propre avant de remonter.

Remontage

1. Assemblez les deux tamis externes et alignez leurs bords (voir l'illustration ci-dessous).
2. 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.
3. Glissez la grille entre les tamis, en veillant à ce que la grille soit centrée entre les bords des tamis.
4. 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 **MISE AU REBUT** depuis le menu filtrage si la friteuse est équipée d'un contrôleur 3000 (voir la page 1-13 du manuel du contrôleur) 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 graisse végétale (SDU) Frymaster, pour systèmes JIB. 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 une marmite ou 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 un 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 manuel du contrôleur 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, retirez toutes les particules alimentaires et l'huile résiduelle de la cuve. SOYEZ PRUDENT, ces matériaux peuvent 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 filtrée jusqu'au trait de NIVEAU D'HUILE au fond.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE OCF30™

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.1 CONTRÔLES ET MAINTENANCE PRÉVENTIVE DE LA FRITEUSE

 **DANGER**

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules alimentaires 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, des projections d'huile peuvent se produire, et gravement brûler 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 Vérifiez quotidiennement l'état de bon fonctionnement de la friteuse et des accessoires.

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

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 saturé de détergent à vaisselle, en retirant l'huile ou la graisse végétale, la poussière et les peluches.

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 périodique de maintenance préventive requis pour votre système de filtrage FootPrint Pro autre qu'un nettoyage quotidien du bac du filtre avec une solution d'eau chaude et de 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. Assurez-vous que les deux joints toriques du raccord sur l'avant droite du bac de filtrage sont présents et en bon état.

5.2.4 Nettoyage du bac du filtre, des composants détachables et des accessoires

Un dépôt d'huile carbonisée va s'accumuler sur le bac du filtre, les composants et les accessoires détachables tels que paniers, plateaux à sédiments ou éclisses.

Passez un chiffon propre humecté d'une solution détergente sur le bac du filtre ainsi que tous les composants et accessoires détachables (ou nettoyez les pièces dans un lave-vaisselle). Rincez et essuyez minutieusement chaque composant. **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier ni de tampons abrasifs pour nettoyer ces composants. Les rayures résultantes rendront les nettoyages suivants plus difficiles.

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.

5.3 CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

5.3.1 Vidange et nettoyage de la cuve

DANGER

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

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 dépôt doit être périodiquement éliminé pour maintenir l'efficacité de votre friteuse.

Consultez les instructions de la procédure Nettoyage et filtrage à page 1-13 du manuel du contrôleur 819-6872 pour nettoyer la cuve.

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 pour le nettoyage ainsi qu'indiqué à la page 1-14 du manuel du contrôleur 819-6872. 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 seraient 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.


5.1.5 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.

CONTRÔLES ET MAINTENANCE MENSUELS

Contrôle de la précision du point de consigne du contrôleur 3000

(Ce contrôle s'applique uniquement aux friteuses équipées d'un contrôleur 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 « PRÊT » ou un nom d'aliment ou une série de tirets (indiquant que le contenu de la cuve se trouve dans la plage 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 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ les uns des autres. Dans le cas contraire, contactez une agence SAV agréée pour obtenir de l'assistance.

5.5 CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

Nettoyage de la soufflerie d'air de combustion

1. Déconnectez le faisceau de câbles de la soufflerie et retirez les quatre écrous de fixation de la soufflerie (voir la Figure 1 ci-dessous). Dans certaines positions, le module doit être enlevé avant de retirer la soufflerie.

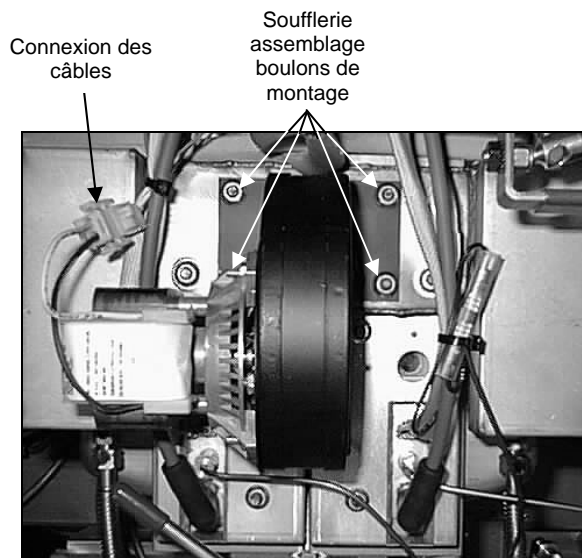


Figure 1

2. Retirez les trois attaches qui fixent le moteur de la soufflerie sur son boîtier et séparez les deux composants.

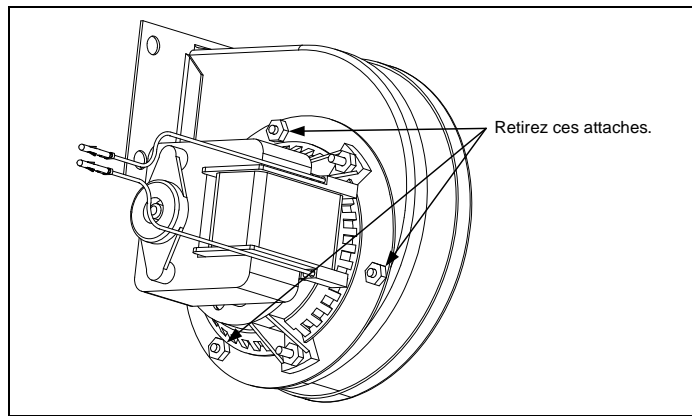


Figure 2

3. Enveloppez le moteur d'un emballage plastique pour empêcher l'eau d'y pénétrer. Vaporisez du produit dégraissant ou du détergent sur la roue et le boîtier de la soufflerie. Laissez agir pendant cinq minutes. Rincez la roue et le boîtier à l'eau chaude du robinet, puis essuyez avec un chiffon propre (voir la Figure 3).

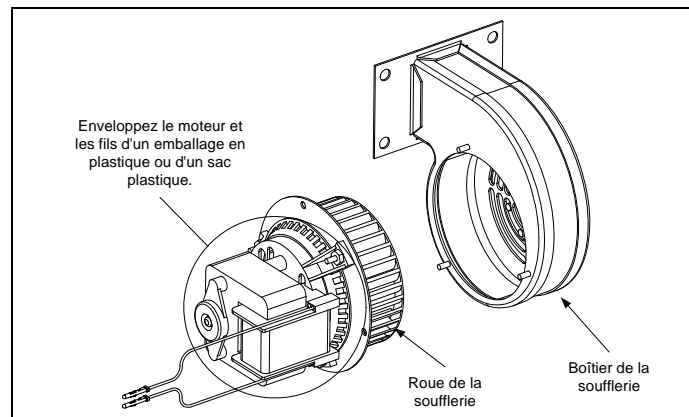
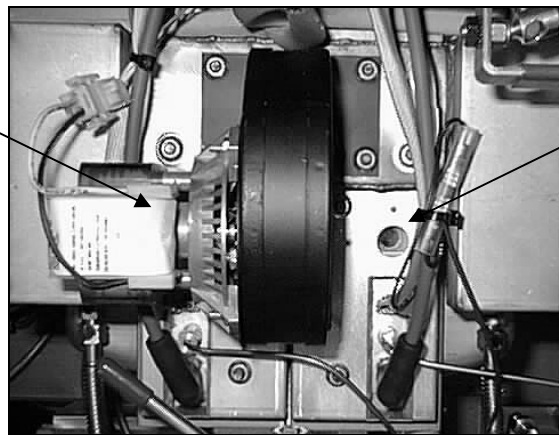


Figure 3

4. Retirez l'emballage plastique du moteur de la soufflerie. Remontez le moteur et le boîtier de la soufflerie. Réinstallez le tout dans la friteuse.
5. Réinstallez l'écran de la soufflerie.
6. Allumez la friteuse conformément à la procédure du chapitre 3, section 3.2.2.
7. Une fois les brûleurs allumés pendant au moins 90 secondes, observez les flammes à travers les fenêtres situées de part et d'autre de la soufflerie d'air de combustion (voir la Figure 4 sur la page suivante).

Armoire vue de gauche
Le port est derrière
Moteur
(REMARQUE : Écran de
la soufflerie omis à des
fins de clarté.)

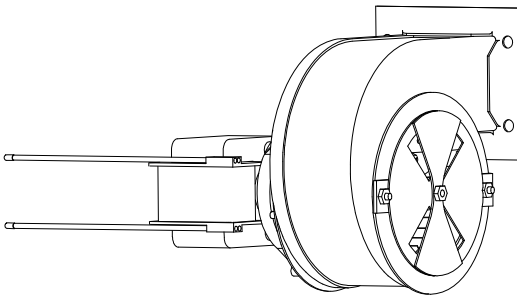


Droite
Affichage
Port

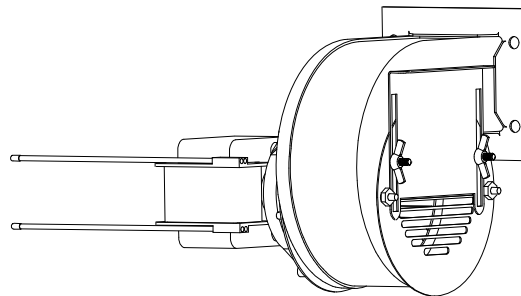
Figure 4

Le mélange air/gaz est correctement réglé quand la pression dans la rampe des brûleurs correspond au tableau applicable de la page 2-7 et que les brûleurs émettent une lueur vive orange-rouge. Si la flamme est bleue ou s'il y a des taches sombres sur la face d'un brûleur, vous devrez ajuster le mélange air/gaz.

Sur le côté du boîtier de la soufflerie à l'opposé du moteur se trouve une plaque comptant un ou deux contre-écrous. Desserrez suffisamment les contre-écrous pour pouvoir bouger la plaque, puis ajustez la position de la plaque pour ouvrir ou fermer l'ouverture d'admission d'air jusqu'à ce que vous obteniez une lueur orange-rouge vif. Maintenez la plaque en position et resserrez le ou les contre-écrous.



SOUFFLERIE COURANTE



CERTAINES SOUFFLERIES CE
PEUVENT ÊTRE AINSI CONFIGURÉES

5.6 CONTRÔLES ET MAINTENANCE SEMESTRIELS

5.6.1 Nettoyage du tube de retour d'air du robinet à gaz

REMARQUE : Cette procédure n'est pas requise pour les friteuses configurées pour l'exportation vers les pays de l'UE.

1. Mettez la friteuse et le robinet de gaz sur la position ARRÊT.
2. Dévissez avec précaution la buse d'aération du robinet de gaz. **REMARQUE :** La buse d'aération peut être redressée pour en faciliter le retrait.

3. Enfilez un morceau de fil de fer ordinaire (1,3 mm de diamètre) dans la buse pour la déboucher le cas échéant.
4. Retirez le fil de fer et soufflez dans la buse pour vous assurer qu'elle fonctionne.
5. Réinstallez la buse et courbez-la de sorte que son ouverture pointe vers le bas.

5.6.2 Vérification de la pression de la rampe de brûleurs



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

5.7 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 de faire inspecter cet appareil par un agent de maintenance agréé au moins une fois par an comme suit :

5.7.1 Friteuse

- Inspectez l'armoire (intérieur, extérieur, avant et arrière) pour vérifier l'absence d'huile.
- Assurez-vous que l'ouverture du conduit n'est pas bouchée par des particules ou par une 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 (i.e. contrôleur, transformateurs, relais, cartes d'interface, etc.) sont en bon état et libres de tout débris ou huile. 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 tous les dispositifs de sécurité (i.e. commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réarmement, 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.
- Assurez-vous que les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

5.7.2 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 à miettes, avisez l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.
- Assurez-vous que les joints toriques et les joints d'étanchéité sont présents et en bon état. Remplacez les joints toriques et les joints 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 du filtre, placez chaque poignée de retour d'huile, l'une après l'autre, sur 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 (en plaçant toutes les poignées de retour d'huile sur position ARRÊT). Vérifiez le bon fonctionnement de chaque vanne de retour d'huile en activant la pompe du filtre à l'aide du levier sur l'un des micro-commutateurs de 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 (retour indiqué par des bulles dans l'huile). Placez la poignée de retour d'huile sur position ARRÊT. La cuve doit se remplir en moins de 2 minutes et 30 secondes.

FRITEUSES À GAZ SÉRIE OCF30™

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 qui suivent permettent de corriger ou, pour le moins, de diagnostiquer précisément, les problèmes rencontrés avec cet appareil. Même si ce chapitre couvre l'essentiel des problèmes 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. 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.

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

Avant d'appeler un réparateur ou la permanence téléphonique Frymaster (1-800-551-8633) :

- Assurez-vous que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs sont opérationnels.
- Assurez-vous que les raccords de gaz à démontage rapide sont correctement connectés.
- Assurez-vous que tous les robinets à gaz sont ouverts.
- 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 une friteuse qui contient de l'huile végétale chaude, ni de transférer de l'huile de cuisson 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 des friteuses

6.2.1 Problèmes de contrôleur et de chauffe

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Rien ne s'affiche sur le contrôleur.	A. Le contrôleur n'est pas sous tension. B. La friteuse n'est pas alimentée. C. Panne de contrôleur ou d'un autre composant	A. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour mettre le contrôleur sous tension. B. Assurez-vous que la friteuse est branchée sur secteur et que le disjoncteur n'a pas sauté. C. Appelez votre agence SAV pour obtenir de l'assistance.
Le contrôleur affiche bAc dE cU ISSon PLE in ? OUI non après un filtrage.	A. Normal après 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 rEPPLAcEr F ILtRE PAP IEr	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 robinet de vidange est ouvert. B. Le robinet à gaz n'est pas ouvert. C. Le robinet d'arrêt manuel de gaz est fermé. D. Raccord à démontage rapide mal connecté sur la conduite de gaz. E. Soufflerie d'air de combustion bouchée ou en panne.	A. Fermez le robinet de vidange. B. Ouvrez le robinet de gaz (ON). C. Assurez-vous que tout robinet d'arrêt manuel intégré est ouvert, ainsi que le robinet de gaz. D. Assurez-vous que le raccord à démontage rapide sur le flexible à gaz est fermement connecté à la friteuse. E. Assurez-vous que la soufflerie d'air de combustion fonctionne. Dans le cas contraire, appelez le centre de SAV Frymaster pour un dépannage. Si la soufflerie d'air de combustion fonctionne, nettoyez et réglez-la conformément aux instructions du chapitre 6 de ce manuel.
La friteuse fonctionne normalement, mais la reprise est lente en cours de cuisson.	Soufflerie d'air de combustion sale ou bouchée.	Nettoyez et réglez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel.
Le voyant de chauffe est allumé et la soufflerie fonctionne, mais le brûleur ne s'allume pas.	Fusible grillé sur la carte d'interface ou le module d'allumage.	Contactez votre SAV agréé
La friteuse fonctionne normalement, mais elle fait du bruit quand les brûleurs s'allument.	A. Soufflerie d'air de combustion sale ou bouchée. B. Buse d'aération du robinet de gaz sale ou bouchée (friteuses non-CE uniquement). C. Mauvais fonctionnement de la soufflerie d'air de combustion.	A. Nettoyez et réglez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel. B. Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 6 de ce manuel. C. Si la soufflerie est lente à atteindre la vitesse de fonctionnement, contactez le centre de SAV pour un dépannage.
Le contrôleur affiche HEAt ING PANnE.	Robinet de gaz fermé, ordinateur en panne, transformateur en panne, thermostat de protection surchauffe ouvert.	Il est normal que ce message s'affiche au démarrage si les conduites ne sont pas exemptes d'air. Assurez-vous que le robinet de gaz est ouvert. Si le problème persiste, arrêtez immédiatement la friteuse et appelez votre agence SAV pour obtenir de l'aide.

Messages d'erreur et problèmes d'affichage

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le contrôleur affiche TEMP BASSE ou BAS .	La température de l'huile est descendue de plus 17°C 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 HOT HI-L .	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 RECOVERY FAILURE YES et une 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 est de 02:25. Si l'erreur continue appelez votre réparateur agréé pour assistance.
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 le contrôleur CM3.5, reportez vous au mode d'emploi séparé du contrôleur de friteuse approprié.
Le contrôleur affiche High Limit Check of CPU of the RL Inlet Air ou AIDE .	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 Probe Temp or 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 contrôleur affiche PA Interence REQU IrEd 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

PROBLEME	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	La température est trop basse ou le contrôleur affiche Arrêt.	Assurez-vous que la friteuse est au point de consigne avant de commencer; assurez vous que le contrôleur est allumé.
Le contrôleur affiche LA IL For F ILTrAGE.	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 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 solidement branché et que le disjoncteur n'a pas sauté. 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 page 4-3). C. Appelez votre agence SAV pour obtenir de l'assistance.
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 hU ILE dAnS bAc dE u IdAnGE r' conf IrPEE?	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 cU ISSon dEPU IS LE bAc dE u IdAnGE

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. JIB 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 JIB est à plus de 21 °C. C. Assurez-vous que le JIB n'est pas à court d'huile et que le tuyau d'alimentation est dans le JIB Remplacez le JIB et appuyez sur le bouton ▲. Si le problème persiste, appelez votre agence SAV pour obtenir de l'assistance. D. Appelez votre agence SAV pour assistance.

<p>Un bac de cuisson ne se remplit pas.</p>	<p>A. Erreur de filtre. B. Une réparation est nécessaire si l'erreur persiste. C. Solénoïde, pompe, problème de broche, de RTD (capteur de température à résistance) ou d'ATO.</p>	<p>A. Résolvez l'erreur de filtre. Si le problème persiste, appelez votre agence SAV pour obtenir de l'assistance. B. Appelez votre agence SAV pour obtenir de l'aide. C. Appelez votre agence SAV pour obtenir de l'assistance.</p>
<p>Le contrôleur affiche HUILE DE REMPLISSAGE AUTOPRECHUVE PUISS CONFIRMEZ</p>	<p>Système de remplissage à court d'huile</p>	<p>Remplir d'huile le système de remplissage et appuyez sur le bouton ▲ (CONFIRMER)</p>

6.2.6 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 est hors limite.
E04	HI 2 INCORRECT	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	Panne d'un composant tel que contrôleur, carte d'interface, robinet de gaz, module d'allumage ou 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	ERREUR DE PROCEDURE DU TAMPON DE FILTRE (changez le tampon du filtre).	La minuterie de 25 heures a expiré ou un filtre sale peut provoquer un filtrage incomplet.
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 2:25 pour les friteuses à gaz.
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 des ingrédients sont plongés sans appuyer immédiatement sur le bouton de démarrage de cuisson ou si la charge d'ingrédients est trop grosse).

FRITEUSE À GAZ 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 à l'armoire. Désérrez 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.

Interrupteur de marche/arrêt du bac de fusion.

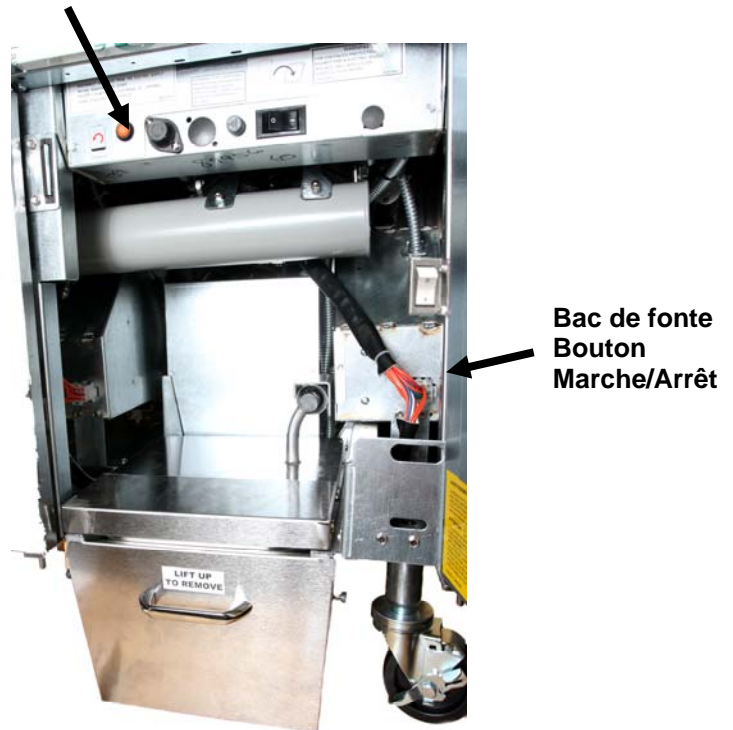
Soulevez avec précaution lors d'ajout de la graisse végétale.

FRITEUSE À GAZ 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 niveau du réservoir d'huile apparaîtra si la friteuse sollicite 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 dans le 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.



FRITEUSE À GAZ SÉRIE OCF30™

ANNEXE C : UTILISATION D'HUILE DE RÉSERVE

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 système 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. Réglez la friteuse sur la réserve via le mode de configuration du bac de cuisson sur le contrôleur de gauche. Consulter la section 1.4 à la page 1-3 du manuel 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.**

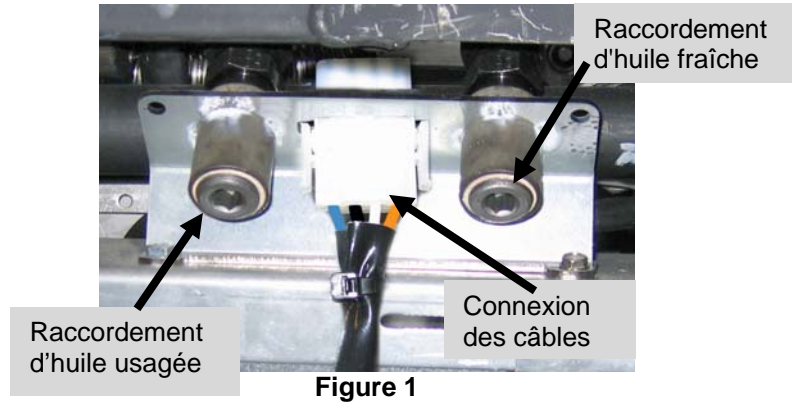


Figure 1

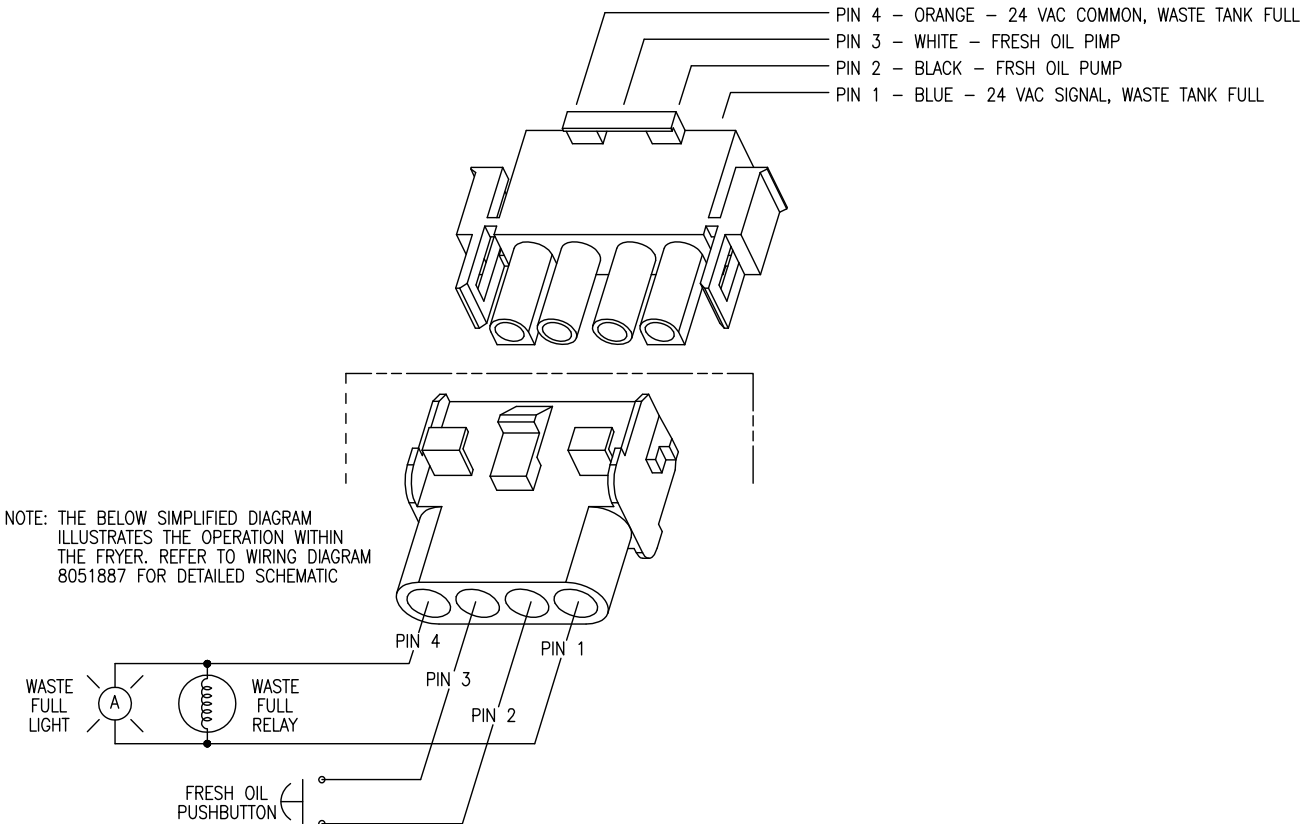


Figure 2

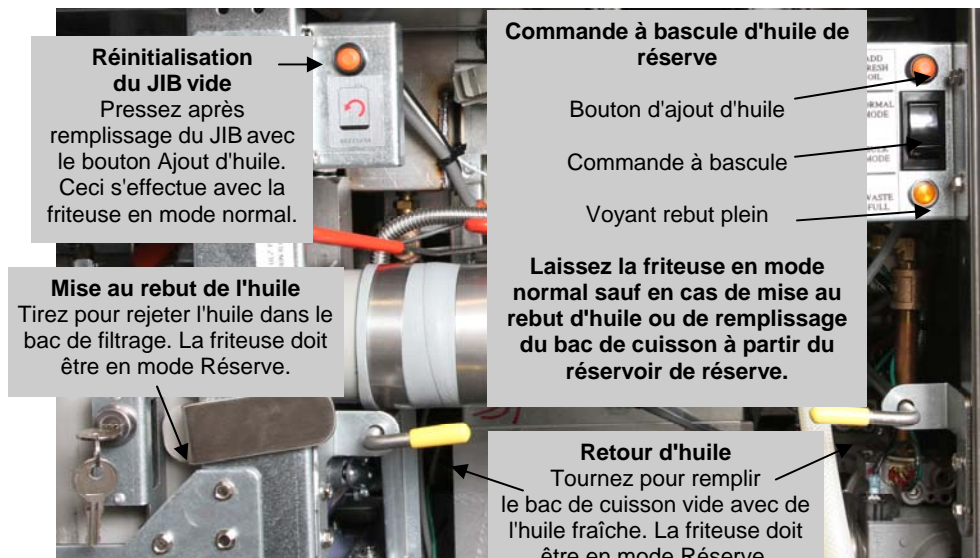
Les friteuses OCF™, équipées pour l'utilisation de systèmes d'huile de réserve, utilisent un JIB d'huile fraîche embarqué généralement fourni par le fournisseur d'huile de réserve. Enlevez le couvercle et insérez le raccord standard dans le JIB, le couvercle en métal reposant sur le bord du JIB. L'huile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



Figure 3

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

Utilisation de la friteuse équipée d'huile de réserve



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

C.1.2 Remplissage du JIB

1. Le message "APPROVISIONNEMENT EN HUILE ÉPUISE" (TOPOFF OIL EMPTY) apparaît sur le contrôleur.
2. Assurez-vous que la commande à bascule est en mode normal.
3. Pressez et maintenez enfoncé le bouton orange au dessus de la commande 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'approvisionnement en huile épuisé et revenir au fonctionnement normal.

***REMARQUE :** Il faut environ 10 secondes à partir de l'instant où le bouton est pressé pour que le pompage d'huile fraîche démarre. Jusqu'à 15 secondes peuvent se passer avant que le niveau dans le JIB commence à monter. Il faut environ quatre minutes pour remplir le JIB.

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 la commande 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 la commande 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. Sinon, passez au mode Normal au niveau de la commande 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 de la commande 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 de la commande à bascule, passez au mode Normal.

***REMARQUE :** Il faut environ quinze secondes à partir de l'instant où le bouton Ajout d'huile fraîche est pressé pour que le pompage d'huile fraîche de la réserve démarre. Il peut s'écouler jusqu'à 25 secondes avant que le niveau du bac de cuisson ne commence à monter. Il faut environ une minute pour remplir une double cuve et deux minutes pour remplir une cuve simple.



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

TÉL. 1.318-865-1711 FAX (pièces) 1-318-219-7140 FAX (support technique) 1-318-219-7135

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE
1-800-551-8633

819-6907
OCT 2011

CANADIEN FRANÇAIS / FRENCH CANADIAN