



**ESG35T**  
Manuel d'installation et d'utilisation



**Pour le service à la clientèle,  
composer le (318) 865-1711**

**Prix : 6,00 \$**

IMPRIMÉ AUX  
ÉTATS-UNIS

Adresse d'expédition :  
8700 Line Avenue,  
Shreveport, Louisiana 71106

French Canadian



**OCTOBRE 2013**

**AVIS**

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. Un réparateur agréé de Frymaster ou un autre professionnel qualifié doit effectuer l'installation, l'entretien et les réparations. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant.

**AVIS**

Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays et/ou de la région d'installation.

**AVIS AUX CLIENTS DES ÉTATS-UNIS**

Cet équipement doit être installé conformément au code de plomberie de base de la Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et au manuel d'assainissement relatif aux services alimentaires de la Food and Drug Administration des États-Unis.

**⚠ DANGER**

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ DANGER**

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

**AVIS**

SI, AU COURS DE LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT MANITOWOC FOOD SERVICE AUTRE QU'UNE PIÈCE NOUVELLE OU RECYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER OU DE L'UN DE SES RÉPARATEURS AGRÉÉS ET / OU SI LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE PAR RAPPORT À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA NULLE. EN OUTRE, FRYMASTER ET SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES RÉCLAMATIONS, LES DOMMAGES OU LES FRAIS ENGAGÉS PAR LE CLIENT, QUI DÉCOULENT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU EN PARTIE, EN RAISON DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET / OU DE TOUTE PIÈCE PROVENANT D'UN RÉPARATEUR NON AGRÉÉ.

**AVIS**

Le Commonwealth du Massachusetts exige que tous les produits à gaz soient installés par un plombier ou un tuyauteur agréé.

# ESG35T

## CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### 1.1 Informations de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel. Tout au long de ce manuel, vous trouverez des notations contenues dans des boîtes à double bordure avec le symbole . Les informations contenues dans la boîte concernent des actions ou des conditions qui peuvent causer ou entraîner des blessures au personnel ou endommager votre système et / ou causer des dysfonctionnements.

### 1.2 Instructions d'installation générales

 **DANGER**

**Les codes du bâtiment interdisent qu'une friteuse avec sa marmite ouverte d'huile chaude soit installée à côté d'une flamme nue de tout type, y compris celles des grils et des fourneaux de cuisine.**

 **DANGER**

**Cet appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour prévenir l'apparition de concentrations inacceptables de substances nocives pour la santé du personnel dans la salle où il est installé.**

 **DANGER**

**Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante.**

 **DANGER**

**Les friteuses simples doivent être retenues pour empêcher le basculement lors de l'installation afin d'éviter les éclaboussures de liquide chaud. Les moyens de retenue peuvent être la manière d'installation, telle que le raccordement à une batterie d'appareils ou l'installation de la friteuse dans une alcôve, ou par des moyens distincts, tels que des sangles ou des chaînes.**

 **DANGER**

**Ne pas attacher un égouttoir tablier à un appareil simple. L'appareil peut devenir instable, basculer et causer des blessures. La zone de l'appareil doit être libre de matériaux combustibles en permanence.**

**AVIS**

**Cet appareil est uniquement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.**

### DÉGAGEMENT ET VENTILATION

Cette friteuse doit être installée avec un dégagement de 150 mm de chaque côté et à l'arrière lorsqu'il est installé à proximité de matériaux combustibles. Aucun dégagement n'est nécessaire lorsqu'il est installé à proximité de matériaux non combustibles. Un dégagement minimal de 600 mm doit être prévu à l'avant de la friteuse.

L'ouverture du conduit de fumée de la friteuse ne doit pas être placée à proximité de l'orifice d'admission d'un ventilateur d'extraction et la friteuse ne doit jamais avoir son conduit de fumée prolongé en « cheminée ». Un conduit de fumée prolongé changera les caractéristiques de combustion de la friteuse. 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.

La friteuse doit être installée dans un endroit avec une alimentation en air et 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 un angle de 45°. Placez un plateau perforé sous le bord le plus bas du filtre. Pour l'installation aux États-Unis, la norme no 96 de la NFPA mentionne qu'« une distance minimale 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 entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre.*

# ESG35T

## CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### INSTALLATION

**REMARQUE :** À l'exception des commandes spéciales, cette friteuse est conçue pour fonctionner à une altitude inférieure ou égale à 610 mètres. L'appareil doit être modifié pour fonctionner au-dessus de 610 mètres.

Pour les appareils équipés de pieds : Soulever l'appareil et le placer dans sa position définitive. Ne pas traîner ou pousser la friteuse en position. Cela pourrait endommager les pieds. Nivelier l'appareil de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre. Si la friteuse n'est pas de niveau, l'appareil ne fonctionnera pas efficacement. Les friteuses à gaz de la série ESG ne peuvent pas être montées sur cadre et doivent être équipées des pieds ou des roulettes fourni(e)s.

- A. Ajuster la hauteur des pieds avec une clé à fourche réglable ou de 27 mm en tournant le patin hexagonal au bout du pied. **REMARQUE :** Le patin sert à apporter des réglages mineurs à la hauteur des pieds seulement. **Ne pas ajuster vers l'extérieur au-delà de 19 mm.**
- B. Lorsque l'appareil est mis de niveau, le corps du pied doit être tenu fermement pour empêcher la flexion ou la rotation du pied pendant que vous tournez le patin jusqu'à la hauteur désirée.

Pour les appareils équipés de roulettes : Rouler l'appareil dans sa position définitive et bloquer les roulettes avant.

### 1.3 Préparation des branchements préliminaires

#### AVERTISSEMENT

**Si la pression du gaz entrant est supérieure à 3,45 kPa / 35 mbar, un régulateur abaisseur sera nécessaire.**

### EXIGENCES DU CODE NATIONAL :

Cet équipement doit être installé conformément au Code de plomberie de base de la Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et au manuel d'assainissement relatif aux services alimentaires de la Food and Drug Administration des États-Unis.

Cet équipement est fabriqué pour utiliser le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique fixée à la porte. Raccorder l'équipement estampillé « NAT » seulement au gaz naturel et l'équipement estampillé « PRO » seulement au gaz de pétrole liquéfié (propane).

### Apports de chaleur

Débits calorifiques nominaux (Qn), Type de gaz, Taille de l'orifice, Pressions et ajustements, Nombre d'orifices sont répertoriés dans le tableau ci-dessous :

MODÈLE *	DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL- Qn (BTU)	TYPE DE GAZ	TAILLE DE L'ORIFICE (MM)	PRESSION DU GAZ DANS LE COLLECTEUR (POUCES COLONNE D'EAU (W.C.))	ORIFICE NOMBRE
ESG35T	70	NAT	2,18 (cal. 44)	3,8	3
	67	Propane	1,40 (cal. 54)	10	3

# ESG35T

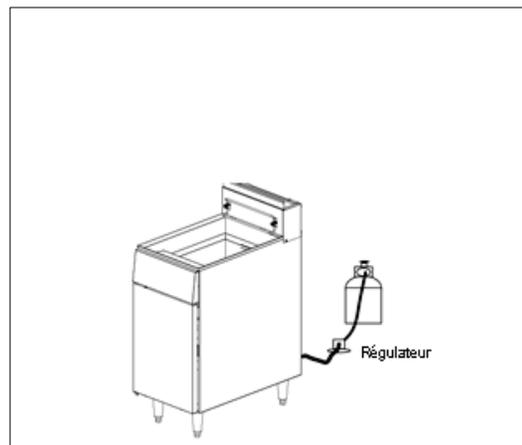
## CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

**REMARQUE :** La pression du gaz sortant doit être réglée strictement dans les limites ci-dessus 5 à 10 minutes après la mise en marche de l'appareil.

### 1.4 Raccordement à la conduite d'alimentation en gaz

**REMARQUE :** La conduite d'alimentation en gaz (de service) doit être de la même taille ou plus grande que la conduite d'entrée de la friteuse. Cet appareil est équipé d'une entrée de 15 mm. La conduite d'alimentation en gaz doit être dimensionnée pour accueillir tous les équipements alimentés au gaz qui sont reliés à la conduite. Consulter la compagnie ou le fournisseur de gaz local ou votre entrepreneur local pour les exigences minimales de la conduite d'alimentation.

**REMARQUE :** Si des conduites d'alimentation à déconnexion rapide ou des flexibles sont utilisés, augmenter la taille de la conduite d'alimentation à 22 mm ou plus.



#### **⚠ DANGER**

Un robinet d'arrêt manuel doit être installé dans la conduite d'alimentation en gaz (de service) en amont de cet appareil, dans une position où il peut être atteint rapidement en cas d'urgence.

#### **⚠ DANGER**

La friteuse doit être raccordée à l'alimentation en gaz indiquée sur la plaque signalétique et la plaque d'identification portant le numéro de série situées à l'intérieur de la porte de l'appareil. **NE PAS RACCORDER CET APPAREIL À UNE ALIMENTATION EN GAZ POUR LAQUELLE IL N'EST PAS CONFIGURÉ !**

#### **⚠ DANGER**

Avant de connecter un nouveau tuyau à cet appareil, il faut insuffler de l'air à l'intérieur pour éliminer toutes les matières étrangères. Les matières étrangères dans le brûleur et la valve à gaz causeront un dysfonctionnement potentiellement dangereux.

#### **⚠ DANGER**

Tous les raccords doivent être étanchés avec un composé de joints adapté au gaz utilisé et l'étanchéité de tous les raccords doit être vérifiée à l'aide d'une solution d'eau savonneuse avant d'allumer les veilleuses. **N'utilisez jamais d'allumettes, de bougies ou une autre source d'allumage pour vérifier les fuites. Si vous détectez des odeurs de gaz, coupez l'arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz du réseau et contactez immédiatement la compagnie de gaz locale ou une agence de maintenance agréée.**

Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. Si vous utilisez un flexible à gaz, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue quand vous utilisez la friteuse. **REMARQUE :** L'installation doit être contrôlée après avoir été finalisée pour vérifier qu'elle respecte l'intention de ces instructions. Le superviseur sur place et / ou les exploitants devraient être informés que l'appareil est installé avec des dispositifs de retenue. Si les dispositifs de retenue sont enlevés pour déplacer la friteuse (nettoyer le dessous et l'arrière, déménagement, etc.), s'assurer qu'ils sont réinstallés lorsque la friteuse est remise à sa position d'installation permanente.

# ESG35T

## CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### 1.5 Procédures de conversion du gaz



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

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 autorisé, défini à la section 1.5 de ce manuel.

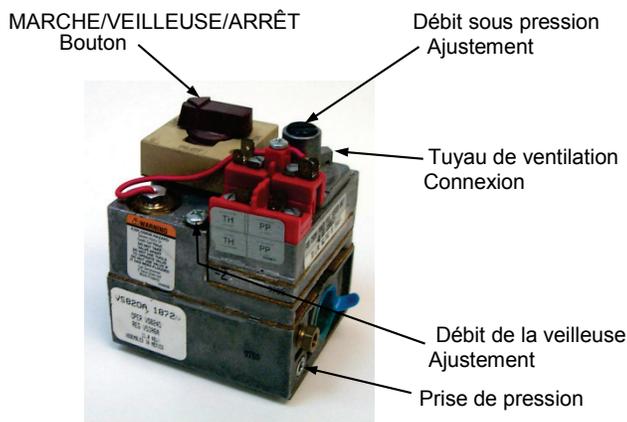
Voir l'illustration de la valve à gaz ci-dessous et l'emplacement de la valve à gaz, du brûleur et de l'orifice à la page 1-5 lors des conversions suivantes.

Lors de la conversion du gaz naturel au propane (ou inversement), les procédures suivantes s'appliquent :

- ◆ Les orifices du brûleur et l'orifice de la veilleuse **DOIVENT** être remplacés (voir la page 1-5 pour les numéros de référence).
- ◆ Ajuster la pression du gaz à l'orifice en tournant la vis de réglage de la valve à gaz (voir la page 1-2 pour les types de gaz et les pressions du gaz).
- ◆ Après l'ajustement, remplacer le couvercle de la vis d'ajustement.
- ◆ Apposer la nouvelle étiquette incluse avec le kit de conversion à côté de la plaque signalétique existante, indiquant que le type de gaz a été converti. Supprimer toute référence au gaz utilisé précédemment de la plaque signalétique existante.

La conversion d'un type de gaz à un autre (c'est-à-dire le passage du gaz naturel au propane) nécessite des composants spéciaux. Se procurer les composants nécessaires à l'aide du tableau à la page 1-6.

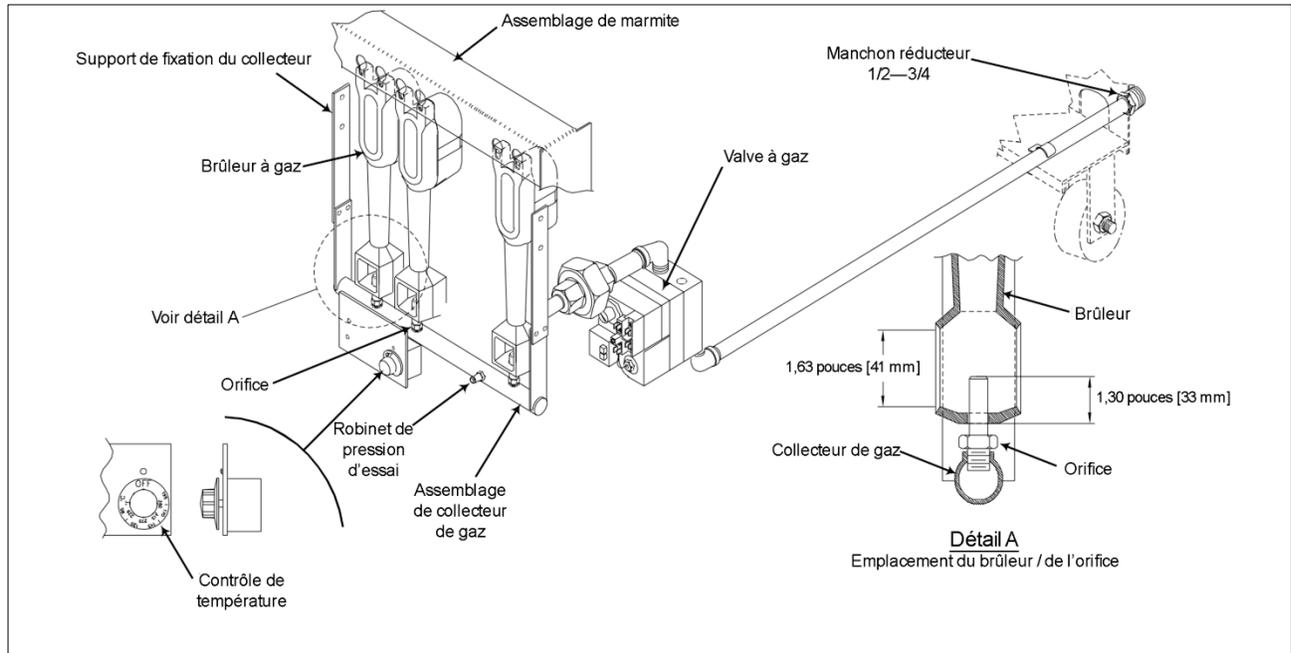
**Les conversions ne peuvent être réalisées que par du personnel qualifié et agréé par l'usine.**



Valve à gaz typique

# ESG35T

## CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

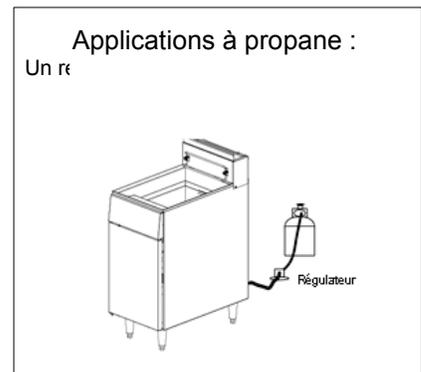


Emplacements typiques de la valve à gaz, du brûleur et de l'orifice

### 1.6 Composants de conversion du gaz

Utiliser les composants suivants pour passer du gaz naturel au propane et inversement. Voir la Section 1.5 pour le nombre d'orifices nécessaires à la conversion.

- Du naturel au propane : 826-3174
- Du propane au naturel : 826-3175



# ESG35T

## CHAPITRE 2 : FONCTIONNEMENT

### 2.1 Première mise en service

Laver soigneusement l'appareil et les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever tout résidu de film, de poussière ou de débris. Rincer et essuyer. Fermer complètement le robinet de vidange. S'assurer que les ampoules de détection du thermostat de fonctionnement et du thermostat haute limite à l'intérieur de la marmite sont bien fixées dans la bride de maintien.

#### 2.1.1 Fonctionnement de la valve à gaz

Tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position MARCHÉ ou PILOT. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens jusqu'à la position ARRÊT pour fermer la valve.



#### 2.1.2 Procédures d'allumage de la veilleuse

**REMARQUE :** Cette friteuse a été testée, réglée et calibrée aux conditions du niveau de la mer avant de quitter l'usine. Des ajustements peuvent être nécessaires pour satisfaire les conditions locales et ne doivent être effectués que par un technicien qualifié. Les ajustements sont la responsabilité du client ou du concessionnaire et ne sont pas couverts par la garantie Frymaster.

La veilleuse se trouve en haut, dans le centre de l'armoire, à la base de la marmite. Utiliser une allumette longue pour allumer la veilleuse. Effectuer les opérations suivantes dans l'ordre avant d'allumer la veilleuse :

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel sur la conduite d'alimentation en gaz entrant.
  2. Tourner le thermostat de fonctionnement à la position ARRÊT.
  3. Enfoncer et tourner le bouton de la valve à gaz sur la position ARRÊT.
  4. Attendre au moins 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe.
  5. Remplir la marmite avec de l'huile, de la matière grasse ou de l'eau jusqu'à la ligne inférieure de niveau d'huile (OIL LEVEL) à l'arrière de la marmite. S'assurer que les tubes de chauffage sont couverts de liquide avant d'allumer les brûleurs.
- REMARQUE :** Si de la matière grasse solide est utilisée, introduire la matière grasse dans la marmite, en s'assurant que la matière grasse est tassée au-dessous, entre et au-dessus des tubes avant d'utiliser la friteuse.
6. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la conduite d'alimentation en gaz entrant et tourner le bouton de la valve à gaz sur la position PILOT.
  7. Pousser et maintenir le bouton enfoncé et appliquer une allumette enflammée à la tête de la veilleuse. Continuer à appuyer sur le bouton du robinet pendant 60 secondes environ après l'allumage de la veilleuse. Relâcher le bouton. La veilleuse doit rester allumée.

**⚠ DANGER**  
**Si la veilleuse ne parvient pas à rester allumée, fermer la valve à gaz et attendre 5 minutes avant d'essayer de rallumer.**

# ESG35T

## CHAPITRE 2 : FONCTIONNEMENT

### 2.1.3 Allumages des brûleurs

#### AVERTISSEMENT

**NE JAMAIS mettre un bloc complet de matière grasse solide au-dessus des tubes de chauffage. Cela endommagera les tubes de chauffage et la marmite et annulera la garantie.**

1. S'assurer que la marmite est remplie d'huile ou de matière grasse jusqu'à la ligne inférieure des deux lignes de niveau d'huile en relief sur la paroi arrière de la marmite. **REMARQUE** : Si de la matière grasse solide est utilisée, introduire la matière grasse dans la marmite, en s'assurant que la matière grasse est tassée au-dessous, entre et au-dessus des tubes avant d'utiliser la friteuse.

#### DANGER

**« Tirer à vide » la friteuse endommagera la marmite et peut provoquer un incendie. Toujours s'assurer que la matière grasse, l'huile de cuisson ou l'eau couvre les tubes du brûleur avant d'allumer les brûleurs.**

2. Avec la veilleuse allumée, appuyer et tourner lentement le bouton de la valve à gaz sur la position MARCHE.
3. Tourner le bouton du thermostat de fonctionnement à la température de cuisson désirée. Le brûleur doit s'allumer et brûler avec une flamme bleue vive.

#### DANGER

**Si la veilleuse et les brûleurs s'éteignent, la friteuse doit être éteinte complètement pendant au moins cinq minutes avant de rallumer.**

### 2.2 Arrêt de la friteuse

En cas d'arrêt temporaire, tourner le thermostat de fonctionnement à la position ARRÊT et couvrir la marmite. S'assurer que l'huile reste dans la marmite si la veilleuse est allumée.

En cas d'arrêt complet, tourner le thermostat de fonctionnement à la position ARRÊT, tourner le bouton de la valve à gaz sur la position ARRÊT et couvrir la marmite.

### 2.3 Fonctionnement quotidien

1. Ne pas laisser la graisse s'accumuler ou se durcir sur le cadre, le corps ou le conduit de fumée de la friteuse. Nettoyer quotidiennement l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec une solution à base de détergent et d'eau chaude.
2. Filtrer l'huile de cuisson en égouttant la marmite à travers un entonnoir à filtrer au moins une fois par jour. Après avoir évacué l'huile de la marmite, enlever tout résidu de la marmite, à l'aide d'un grattoir non abrasif si nécessaire.
3. Nettoyer la marmite au moins une fois par semaine en la remplissant juste en dessous de la ligne supérieure de niveau d'huile avec de l'eau. Ajouter une tasse de détergent et porter la solution à ébullition. Laisser la solution mijoter pendant 10-15 minutes, puis égoutter et rincer deux fois la marmite à l'eau. Ajouter 1/4 de tasse de vinaigre blanc au dernier rinçage pour neutraliser l'alcalinité restante du détergent. Essuyer les surfaces de la marmite avec un torchon sec avant de la remplir avec de l'huile de cuisson. Si la friteuse ne sera pas utilisée immédiatement après le nettoyage, essuyer l'intérieur de la marmite avec une fine couche d'huile pour éviter la rouille.

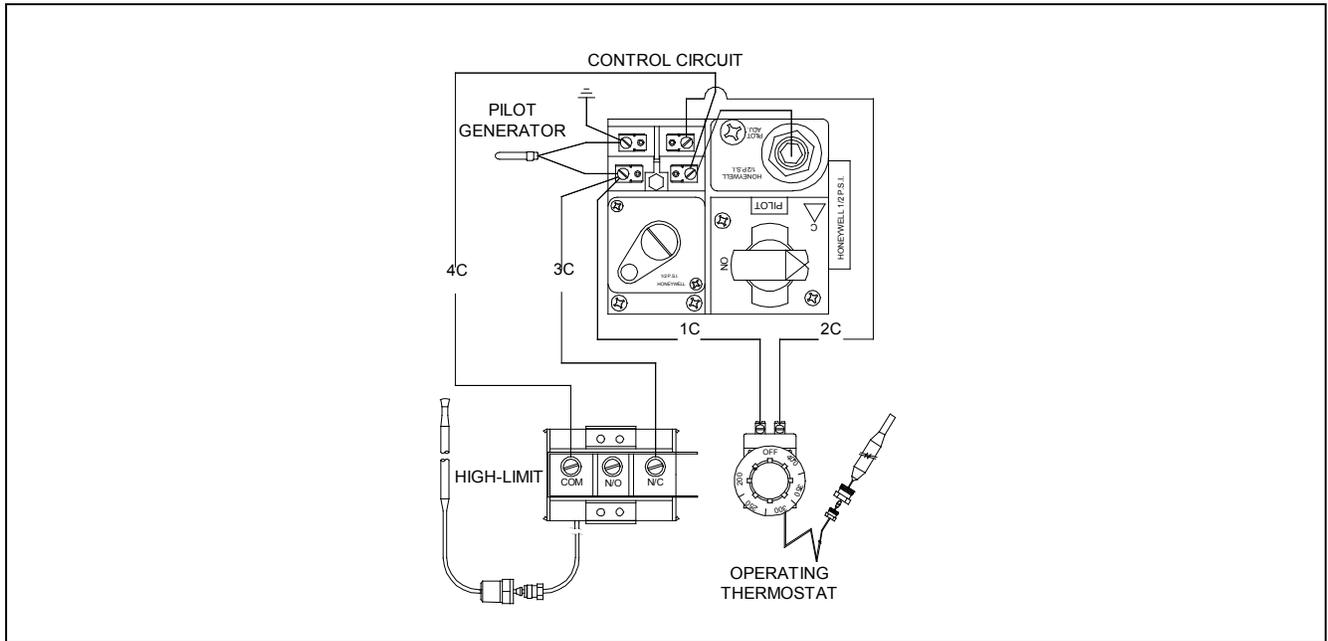
### 2.4 Pièces de rechange recommandées

DESCRIPTION	NUMÉRO DE RÉFÉRENCE ESG35T
Thermostat de fonctionnement	826-2013
Thermostat haute limite	807-3516
Thermopile	807-3485
Veilleuse, gaz naturel	810-2032
Veilleuse, gaz propane	810-2155
Orifice, naturel	810-4389
Orifice, propane	810-3529
Valve à gaz naturel	807-1603
Valve à gaz propane	807-1604
Jambe	810-3168
Roulette, 5 pouces sans frein	810-0356
Roulette, 5 pouces avec frein	810-0357

# ESG35T

## CHAPITRE 2 : FONCTIONNEMENT

### 2.5 Schéma de câblage







Adresse d'expédition : 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106 - États-Unis

TÉL 1-318-865-1711

TÉLÉCOPIEUR (pièces)  
1-318-219-7140

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

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

Prix : 6,00 \$  
819-7102  
OCTOBRE 2013