



Cuiseur d'eau au gaz

« Pasta Magic »

Guide d'installation et d'utilisation



ATTENTION
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE CUISEUR

Frymaster



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

Ligne directe 24 heures
1-800-551-8633

www.frymaster.com Courriel : service@frymaster.com

Traduction des instructions originales

CANADIEN FRANÇAIS / FRENCH CANADIAN

MARS 2014



8 1 9 7 1 3 3

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

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. Un réparateur agréé de Frymaster (FAS) ou un autre professionnel qualifié devrait 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. Pour la définition de « personnel qualifié », reportez-vous au chapitre 1 de ce manuel.

AVIS

Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays et/ou de la région d'installation. Reportez-vous aux EXIGENCES DES CODES NATIONAUX dans le chapitre 2 de ce manuel.

AVIS AUX CLIENTS DES ÉTATS-UNIS

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.

AVIS

Les dessins et les photos utilisés dans ce manuel visent à illustrer les procédures d'utilisation, de nettoyage et technique et peuvent ne pas correspondre exactement aux procédures d'utilisation sur site édictées par la direction.

AVIS

Cet appareil est conçu pour être utilisé avec des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et dans les entreprises commerciales telles que les boulangeries, boucheries, etc., mais non pour la production continue en série de nourriture.

⚠ 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. Lire 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 gaz autre que celui pour lequel il était configuré à l'origine.

⚠ DANGER

Aucune structure du cuiseur ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions ? Veuillez appeler la Ligne Directe Frymaster au 1-800-551-8633.

⚠ AVERTISSEMENT

Après installation d'un cuiseur au gaz et après n'importe quel entretien au système de gaz d'un cuiseur-collecteur, valve, brûleur, etc. - veuillez vérifier pour toute fuite de gaz sur tous les raccords. Appliquer une solution savonneuse épaisse sur tous les raccords et s'assurer qu'il n'y a aucune bulle. Il ne devrait y avoir aucune odeur de gaz.

AVIS

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

⚠ DANGER

Il faut prévoir limiter le mouvement de cet appareil sans dépendre des raccords des tuyaux à gaz. Les cuiseurs simples équipés de pieds doivent être stabilisés en installant des sangles d'ancrage. Tous les cuiseurs équipés de roulettes doivent être stabilisés en installant des chaînes de retenue. Si vous utilisez un boyau à gaz, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue supplémentaire quand vous utilisez le cuiseur.

⚠ ATTENTION

Aucune garantie n'est fournie pour tout cuiseur de Frymaster utilisé dans une installation ou une concession mobile ou marine. La protection de garantie est seulement offerte pour des cuiseurs installés conformément aux procédures décrites dans ce manuel. Les conditions de concession mobile ou marine de ce cuiseur devraient être évitées afin de s'assurer d'un rendement optimal.

 **DANGER**

Le rebord avant du cuiseur n'est pas une marche! Ne pas se tenir debout sur ce cuiseur. Vous risquez d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'eau chaude.

 **DANGER**

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

 **DANGER**

Ne pas vaporiser d'aérosols à proximité de cet appareil tandis qu'il est en fonction.

 **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. Se procurer ces informations auprès de l'entreprise de gaz locale ou au fournisseur de gaz.

 **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. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur ce matériel.

 **DANGER**

Avant de déplacer, tester, effectuer la maintenance ou toute réparation sur votre cuiseur Frymaster, veuillez débrancher TOUS les cordons électriques de l'alimentation électrique.

 **AVERTISSEMENT**

Faire attention et utiliser le dispositif de protection approprié pour éviter le contact avec de l'eau chaude ou les surfaces qui peuvent causer des brûlures graves ou des blessures.

 **AVERTISSEMENT**

Ne pas utiliser de solution de détartrage pour nettoyer les unités de bain d'eau. L'utilisation de solution de détartrage endommagera toutes les pièces d'acier inoxydable.

CUISEUR D'EAU AU GAZ DE PASTA MAGIC

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : Informations générales

1.1	Commande de pièces et informations de réparation	1-1
1.2	Informations de sécurité.....	1-2
1.3	Description du matériel.....	1-2
1.4	Installation, fonctionnement et personnel d'entretien.	1-3
1.5	Définitions.....	1-3
1.6	Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport	1-4

CHAPITRE 2 : Instructions d'installation

2.1	Exigences générales d'installation.....	2-1
2.2	Installation des roulettes/pieds.....	2-3
2.3	Préparatifs avant raccordement.....	2-4
2.4	Connexion à la ligne de gaz.....	2-5
2.5	Conversion à un autre type de gaz	2-7

CHAPITRE 3 : Mode d'emploi

3.1	Utilisation du cuiseur Pasta.....	3-1
3.2	Fonctions de base.....	3-2
3.3	Consignes d'utilisation	3-2
	3.3.1 Procédures de démarrage	3-3
	3.3.2 Fonctionnement normal	3-4
	3.3.3 Ébullition de la casserole de cuisson	3-4
3.4	Fermeture du cuiseur.....	3-4

CHAPITRE 4 : Maintenance préventive

4.1	Maintenance préventive quotidienne	4-1
4.2	Nettoyage du tube d'aération de la soupape de gaz.....	4-2
4.3	Nettoyage et ajustement du ventilateur de combustion	4-2
4.4	Ajustement de la pression du gaz du brûleur	4-4
4.5	Mesure de l'intensité de la flamme.....	4-5
4.6	Ajustement du mode « Mijoter »	4-5

CHAPITRE 5 : Dépannage réalisable par l'opérateur

5.1	Introduction.....	5-1
5.2	Guides de dépannage d'opérateur.....	5-2

CUISEURS D'EAU AU GAZ DE PASTA MAGIC

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

CHAPITRE 1 : INFORMATIONS GÉNÉRALES

VEUILLEZ CONSERVER ET RANGER CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel et doit uniquement être utilisé par du personnel qualifié, comme indiqué à la section 1.5.

1.1 Commande de pièces et informations de réparation

Pour vous aider rapidement, le centre de service après-vente ou le service technique de Frymaster vous demandera certaines informations sur votre matériel. La plupart de ces informations sont imprimées sur une plaque signalétique située derrière la porte du cuiseur. Les numéros de référence des pièces se trouvent dans le manuel des pièces et d'entretien. Veuillez passer vos commandes de pièces directement auprès de votre centre de service après-vente (FAS) ou votre distributeur. Une liste de centres de services autorisés de Frymaster (FAS) est située sur le site Web de Frymaster à www.frymaster.com. Si vous n'avez pas accès à cette liste, veuillez contacter le service technique de Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711.

Vous devrez fournir les informations suivantes pour commander des pièces :

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

Votre centre de service après-vente (FAS) ou votre distributeur vous fournira les informations nécessaires concernant toute réparation. Le service peut également être obtenu en appelant le service après-vente de Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711 ou par courriel à service@frymaster.com. Lors d'une demande de réparation, soyez prêt à fournir les informations suivantes :

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

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

VEUILLEZ CONSERVER ET RANGER CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

1.2 Informations de sécurité

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

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

ATTENTION

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

AVERTISSEMENT

Les encadrés AVERTISSEMENT contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui risquent de causer ou endommager votre système et entraîner des défauts de fonctionnement.

DANGER

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

Vous trouverez également des encadrés d'information comme celle ci-dessous contenant des informations importantes concernant l'exploitation sécuritaire de l'unité. Ce qui suit est un exemple :

Norme pour pressions d'arrivée de gaz		
Gaz	Minimum	Maximum
Naturel	6,0 po WC 1,62 kPa 16,19 mbar	14 po WC 3,48 kPa 34,87 mbar
Propane	11 po WC 2,74 kPa 27,37 mbar	14 po WC 3,48 kPa 34,87 mbar

1.3 Description du matériel

Les cuiseurs d'eau au gaz Pasta Magic de **Frymaster** sont spécifiquement conçus pour offrir de grands volumes de nourriture cuite ou blanchie automatiquement. Tous les modèles comportent un système unique de brûleur infrarouge qui offre 23,4 kilowatts - 84,4, megajoules pour faire cuire 7,22 livres (3.25kg) de pâtes sèches par panier en vrac. L'unité peut faire cuire 30 livres de pâtes sèches par heure, l'équivalent de 136 portions de huit-onces. Elle peut également rethermaliser 12 différentes portions de pâtes, ou d'autres nourritures fermées sous vide, à la fois. La casserole de cuisson mesure 457 x 610 x 203 mm et contient 48-litres d'eau.

Comparaison de modèle :

GWCR : Le « système au gaz Pasta Magic » se compose d'une combinaison de cuiseur au gaz et de réservoir de rinçage. L'unité est équipée d'un thermostat manuel Fenwall, qui contrôle la température de l'eau. Un commutateur de flotteur s'assure que le réservoir ne bouillira pas à sec. Un robinet d'eau escamotable est standard. La casserole de cuisson est protégée contre le remplissage et la surébullition par un grand drain de débordement. « SD » suivant la désignation du modèle indique une casserole de cuisson et une porte en acier inoxydable, et un cabinet émaillé. « SC » suivant la désignation du modèle indique que tous les composants sont en acier inoxydable.

GWC : Ces cuiseurs autonomes sont essentiellement identiques aux GWCR, mais sans le réservoir intégré de rinçage. La casserole de cuisson est également protégée contre le remplissage et la surébullition par un grand drain de débordement. « SD » suivant la désignation du modèle indique une casserole de cuisson et une porte en acier inoxydable, et un cabinet émaillé. « SC » suivant la désignation du modèle indique que tous les composants sont en acier inoxydable.

Tous les modèles : Toutes les unités sont équipées de remplissage manuel d'eau.

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

L'ensemble de l'installation et de la maintenance du matériel Frymaster doit être confié à un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, certifié, licencié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.5.

1.5 Définitions

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 exigences des codes nationaux et locaux en vigueur.

OPÉRATEUR QUALIFIÉ

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

PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ

Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Frymaster et ont été autorisées par Frymaster, L.L.C. à exécuter la maintenance sur le matériel. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces et avoir en stock un nombre minimum de pièces destinées aux appareils Frymaster. Une liste de centres de services autorisés de Frymaster (FAS) est située sur le site Web de Frymaster à www.frymaster.com. *Veillez faire appel à du personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre matériel.*

1.6 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Votre matériel Frymaster a été minutieusement inspecté et emballé avant sa sortie d'usine. Le transporteur endosse la pleine responsabilité d'une livraison à bon port et en état dès son acceptation du matériel.

Que faire si votre matériel arrive endommagé :

- 1. Veuillez soumettre immédiatement une réclamation en dommages-intérêts, indépendamment de l'ampleur des dégâts.**
- 2. Veuillez inspecter le matériel pour vérifier l'absence de signe visible de perte ou dommages** et s'assurer que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.
- 3. Les pertes ou dommages non apparents** qui n'étaient pas visibles avant le déballage du matériel doivent être relevés et signalés immédiatement au transporteur dès leur dépistage. Une réclamation en dommages-intérêts non apparents doit être soumise dans les 15 jours qui suivent la date de livraison. Veuillez conserver le carton d'expédition pour inspection.

FRYMASTER N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES OU PERTES SUBIS EN COURS DE TRANSPORT.

CUISEURS D'EAU AU GAZ DE PASTA MAGIC

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation

Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.5 de ce manuel, doit effectuer l'ensemble de l'installation et de la maintenance sur le matériel Frymaster.

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.5 de ce manuel.

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

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

À la livraison, veuillez inspecter minutieusement le cuiseur pour vous assurer qu'il ne présente pas de signes visibles ou non apparents de dommages. (Se référer à **Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport** au chapitre 1.)

DÉGAGEMENT ET VENTILATION

Les cuiseurs doivent être installés en prévoyant un dégagement de 150 mm des deux côtés et à l'arrière quand ils sont installés à côté d'une construction combustible ; aucun dégagement n'est obligatoire lors d'une installation à côté d'une construction non combustible. Un dégagement minimum de 600 mm doit être prévu sur l'avant du cuiseur. 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 du cuiseur doivent être dégagées.

 **DANGER**

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

L'une des considérations les plus importantes pour le fonctionnement efficace du cuiseur est la ventilation. Les cuiseurs doivent être installés à un endroit doté d'une alimentation en air et d'une ventilation adéquates. S'assurer que le cuiseur est installé 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 du cuiseur ne doit pas être placée près de l'admission du ventilateur d'évacuation et le cuiseur 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 du cuiseur, entraînant un temps de reprise plus long. Très souvent, il cause par ailleurs un retard de l'allumage.

Des distances adéquates doivent être maintenues de la sortie du conduit de fumée du cuiseur au bord inférieur de la série de filtres de ventilation. Les filtres devraient être installés à un angle de 45 ° avec un plateau égouttoir placé au-dessous du bord inférieur du filtre. Pour une installation aux États-Unis, la norme NFPA No. 96 indique que « une distance minimum de 450 mm doit être maintenue entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre à graisse. »

Pour des installations autres que les États-Unis, les installateurs devraient contacter l'agence locale ou nationale compétente pour des informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation.

 **ATTENTION**

NE PAS installer cet appareil directement au-dessus d'une ouverture de drain.

EXIGENCES DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Tous les appareils électriques doivent être mis à la terre conformément à tous les codes nationaux et locaux en vigueur. Un diagramme des câblages se trouve derrière la porte du cuiseur. Pour les tensions adéquates, se référer à la plaque signalétique derrière la porte du cuiseur.

 **DANGER**

**Si cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches (terre) qui protège contre les décharges électriques, il devra être branchée directement sur une prise de terre.
NE PAS couper ni enlever la broche de terre de cette fiche.**

 **DANGER**

**Pour fonctionner, cet appareil exige une alimentation électrique.
Placer la soupape de gaz à la position ARRÊT en cas de panne de courant prolongée.**

Ne pas essayer d'utiliser l'appareil durant une panne de courant.

EXIGENCES DES CODES NATIONAUX

Les cuiseurs Pasta Magic sont conçus pour utiliser le type de gaz spécifique sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est fixée à l'intérieur de la porte du cuiseur. Brancher un cuiseur seulement au type de gaz indiqué de la plaque signalétique.

L'installation doit être effectuée avec un connecteur de gaz qui est conforme aux codes locaux et nationaux ou aux règlements en vigueur dans le pays dans lequel l'appareil est installé. Les tuyaux à démontage rapide, si utilisés, doivent également se conformer aux codes locaux et nationaux ou aux règlements en vigueur dans le pays dans lequel l'appareil est installé.

Lors de l'installation des cuiseurs Pasta Magic aux **ÉTATS-UNIS**, l'installation doit être conforme à la dernière édition du National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1. En outre, l'installation doit être conforme à tous les codes locaux. Au **CANADA**, l'installation doit être conforme à la norme CAN/CGA B149.1 ou CAN/CGA-B149.2, *Codes d'installation pour les appareils et équipements de combustion au gaz*. En outre, l'installation doit être conforme à tous les codes locaux. En **AUSTRALIE**, cet appareil doit être installé par une personne autorisée, conformément aux codes légaux et nationaux et électriques, et aux exigences de AA601, *Conditions d'utilisation pour les appareils de combustion au gaz*.

Pour les pays non spécifiquement énumérés ci-dessus, l'installation sera conforme aux codes ou aux règlements nationaux et locaux en vigueur dans le pays dans lequel l'appareil est installé.

CONFORMITÉ FCC

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

Les contrôleurs Frymaster ont été testés et se sont avérés conformes aux limites d'un appareil numérique de classe A dans le cadre de la partie 15 des règles de la FCC. Même s'ils sont répertoriés comme appartenant à la classe A, ils ont montré qu'ils pouvaient se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand le matériel fonctionne dans un environnement commercial. Ce matériel produit, utilise et peut rayonner une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Le fonctionnement du matériel dans une zone résidentielle causera probablement des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger ces interférences à ses propres frais. Si nécessaire, l'utilisateur devra consulter le revendeur ou un technicien radio/TV compétent pour toute suggestion supplémentaire. L'utilisateur pourra trouver utile le livret « Comment identifier et résoudre des problèmes d'interférence Radio-TV (How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems) ». Il a été préparé par la Federal Communications Commission et est disponible auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

2.2 Installation des roulettes ou des pieds

Selon la configuration commandée, votre cuiseur peut être expédié sans les roulettes ou les pieds installés. Si les roulettes ou les pieds sont installés, vous pourrez ignorer cette section et passer à la section 2.3, *Préparatifs avant raccordement*.

Si le cuiseur requiert l'installation de roulettes ou de pieds, veuillez les installer conformément aux instructions fournies dans votre kit d'accessoires.

2.3 Préparatifs avant raccordement

 **DANGER**

Ne pas brancher cet appareil à l'approvisionnement en gaz avant de réaliser chaque étape de cette section.

Une fois le cuiseur placé sous la hotte aspirante, s'assurer que les opérations suivantes ont été effectuées :

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

 **DANGER**

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

3. Veuillez caler les cuiseurs équipés de pieds en les dévissant à environ 1 po de hauteur, avant de les ajuster pour que le cuiseur ne bouge pas et soit à la bonne hauteur sous la hotte aspirante.

REMARQUE : Les cuiseurs équipés de roulettes n'ont pas de dispositif intégré de mise à niveau. Le plancher sur lequel sont installés les cuiseurs doit être uniformément plat.

4. Pour les unités équipées de panier ascenseurs, installer le bras de levage du panier sur les tiges (situées sur la partie supérieure arrière du cabinet) pour s'assurer que les bras de levage sont guidés par les roulettes de panier ascenseur.
5. Brancher l'alimentation en eau au robinet et, sur les unités équipées de l'option de remplissage automatique, l'électrovanne. (La soupape est située sur la partie inférieure du châssis, derrière la porte.)

 **ATTENTION**

Avant de relier l'alimentation en eau pour les unités équipées avec des électrovannes, purger la conduite d'eau pour s'assurer qu'il n'y ait aucun déchet dans la ligne.

 **DANGER**

La pression d'eau entrante maximale permise au régulateur pour toutes les unités est 56,3 kg/cm².

La température de l'eau entrante maximale permise pour toutes les unités est 82 °C.

REMARQUE : Des approvisionnements d'eau chaude ou froide peuvent être reliés à l'électrovanne. Toutefois, le raccordement à une alimentation en eau chaude permettra de réduire au minimum la quantité de temps nécessaire pour atteindre la température de fonctionnement lors du remplissage du cuiseur avec de l'eau fraîche.

REMARQUE : Pour que les sondes de niveau de l'eau fonctionnent correctement, une teneur en minéraux est nécessaire dans l'eau. Pour cette raison, l'eau épurée, désionisée, ou fortement filtrée ne devrait pas être employée.

6. Brancher la tuyauterie de vidange appropriée à la soupape de vidange de 32 mm.
7. Tester le système électrique du cuiseur :
 - a. Brancher le cordon électrique du cuiseur sur une prise électrique mise à la terre de tension appropriée. (Vérifier la plaque signalétique sur la porte du cuiseur afin de déterminer la tension appropriée).
 - b. Placer le commutateur d'alimentation à la position **MARCHE** et vérifier que l'affichage indique **LO**.
 - c. Placer l'interrupteur d'alimentation du cuiseur en position **ARRÊT**. Vérifier que l'affichage est vide.
8. Se référer à la plaque signalétique derrière la porte du cuiseur pour vérifier si le cuiseur est configuré pour le type de gaz fourni avant de connecter le tuyau à démontage rapide ou le tuyau de la ligne d'alimentation de gaz.
9. Se référer à la table ci-dessous pour vérifier les pressions minimum et maximum d'approvisionnement en gaz pour le type de gaz étant employé.

Norme pour pressions d'arrivée de gaz		
Gaz	Minimum	Maximum
Naturel	6,0 po WC	14 po WC
	1,62 kPa	3,48 kPa
	16,19 mbar	34,87 mbar
Propane	11 po WC	14 po WC
	2,74 kPa	3,48 kPa
	27,37 mbar	34,87 mbar

2.4 Raccordement à la conduite d'alimentation en gaz

La gamme de cuiseurs au gaz Pasta Magic a été approuvée pour usage au gaz naturel et au propane (LP).

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. Selon Frymaster, la conduite d'arrivée du gaz doit mesurer au moins 38 mm de diamètre. Se référer au tableau ci-dessous pour les diamètres minimums des tuyaux de raccordement.

Tailles de tuyau à gaz (Taille de tuyau entrant minimum devrait être 1½ po (38 mm))		
Gaz	Unité simple	2 ou 3 unités
Naturel	¾ po (19 mm)	1 po (25 mm)
Propane	½ po (13 mm)	¾ po (19 mm)

Remarque : Pour des distances de plus de 20 pieds (6m) et/ou de plus de quatre embouts ou coudes, augmenter la connexion par une taille de tuyau.

Avant de relier un nouveau tuyau à cet appareil, il faut insuffler de l'air à l'intérieur pour éliminer toutes les matières étrangères. Si ces particules étrangères entrent dans le brûleur et les commandes, elles causeront un fonctionnement erratique et parfois dangereux.

1. Relier le tuyau à démontage rapide au raccord à démontage rapide du cuiseur, à l'arrière du cuiseur et à la ligne d'alimentation en gaz du bâtiment.

REMARQUE : Certains cuiseurs sont configurés pour une connexion rigide à la conduite d'alimentation de gaz. Ces unités doivent être reliés à la ligne d'alimentation en gaz à l'arrière de l'unité en utilisant les embouts approuvés à cette fin par l'organisme de réglementation approprié du pays dans lequel l'appareil est installé.

REMARQUE : 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 LP (ex. propane, G31) (la graisse pour filetage Loctite™ PST56765 en est une). **NE PAS** appliquer de graisse sur les deux premiers filets. Cela permettra de s'assurer que les orifices du brûleur et les soupapes de contrôles ne se bouchent pas.

2. Ouvrir l'arrivée de gaz du cuiseur et s'assurer que les tuyaux et raccords ne fuient pas. Pour cela, veuillez utiliser une solution savonneuse.

 **DANGER**

Ne jamais utiliser d'allumettes, de bougies ou autre source d'allumage pour vérifier les fuites. Si vous détectez des odeurs de gaz, veuillez couper l'arrivée de gaz en fermant la soupape d'arrêt principale et contacter immédiatement l'entreprise de gaz locale ou une agence de maintenance agréée.

3. Fermer la soupape de vidange du cuiseur et remplir la casserole de cuisson d'eau et de détergent. Allumer le cuiseur et effectuer les procédures d'ébullition décrites sous « Instructions d'allumage » et « Procédure d'ébullition », dans le chapitre 3 de ce manuel.

 **AVERTISSEMENT**

La « mise à feu à sec » cet équipement endommagera la casserole de cuisson. Toujours s'assurer qu'il y a de l'eau dans la casserole de cuisson avant d'allumer votre unité.

4. On recommande de faire vérifier la pression à la rampe de brûleurs par l'entreprise de gaz locale ou un agent de maintenance agréé. Se référer à « Vérification de la pression de brûleur » au chapitre 4 de ce manuel pour la procédure appropriée. Les tableaux ci-dessous répertorient les pressions de gaz de la rampe de brûleurs pour les divers types de gaz utilisables avec ce matériel.

Norme pour pressions d'arrivée de gaz	
Pression	Gaz
Naturel	3 po WC
	0,87 kPa
	8,718 mbar
Propane	8,25 po WC
	2,05 kPa
	20,55 mbar

2.5 Conversion à un autre type de gaz

DANGER

Cet appareil a été configuré à l'usine pour un type spécifique de gaz. Si vous avez envie de passer d'un type de gaz à un autre, des composants spécifiques de conversion de gaz doivent être installés.

La conversion à un autre type de gaz sans l'installation des composants adéquats de conversion risque de provoquer un incendie ou une explosion. **NE JAMAIS** raccorder cet appareil à une alimentation en gaz pour laquelle il n'est pas configuré.

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par du personnel d'installation ou de maintenance qualifié, et/ou autorisé, défini à la section 1.5 de ce manuel.

Composants de conversion du gaz	
Gaz naturel à propane :	Propane à gaz naturel :
Orifice : 810-0386 (2 requis) Kit d'allumage : 826-0386 (2 requis) Régulateur : 807-1848 (1 requis) Fiche signalétique de conversion 802-2144.	Orifice : 810-0403 (2 requis) Kit d'allumage : 826-0981 (2 requis) Régulateur : 807-1847 (1 requis) Fiche signalétique de conversion 802-2144.

Instructions de conversion de gaz

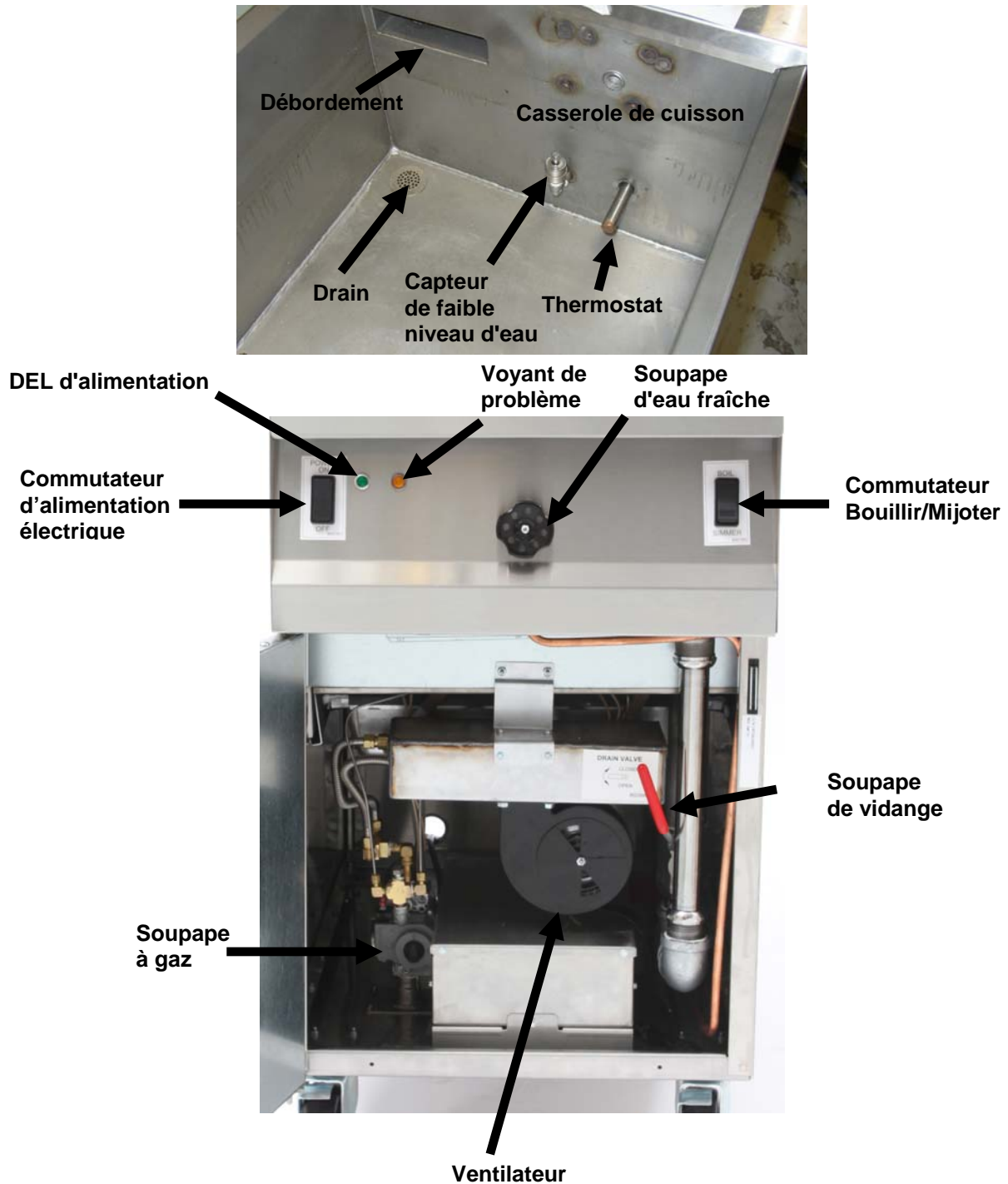
1. Changer les orifices.
2. Changer les allumeurs.
3. Installer le kit de régulateur dans la soupape de gaz conformément aux instructions fournies avec le kit.
4. Ajuster la pression de gaz entrante au nouveau gaz. (Se référer au tableau de la *Norme pour la pression de gaz entrante* à la page 2-5.)
5. Régler la pression du gaz au régulateur de soupape du gaz. (Se référer au tableau de la *Norme de pression de gaz de brûleur* à la page 2-6 et les procédures de réglage dans le chapitre 4.)
6. 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. Étiquette PN 802-2144
7. Si la langue de destination change, remplacer les étiquettes. (Appelez votre agent de maintenance local ou KES pour obtenir un kit d'étiquettes. La langue de référence apparaît au coin de l'étiquette).

CUISEURS D'EAU AU GAZ DE PASTA MAGIC

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

3.1 Utilisation du cuiseur Pasta



Thermostat
(non montré)



3.2 Fonctions de base

Lorsque les brûleurs sont en mode **BOUILLIR (BOIL)**, ils sont allumés en tout temps. Ce mode est utilisé pour la cuisson de pâtes.

Le mode **MIJOTER (SIMMER)** maintient la température de l'eau juste au-dessous de l'ébullition, ce qui conserve l'énergie et l'eau. Cette caractéristique est conçue pour rethermaliser les produits emballés précédemment cuits et pour maintenir le cuiseur en attente.

La fonction **ÉCRÉMER (SKIM)** sur ce cuiseur est manuelle. Le but est de faire déborder l'eau de la casserole de cuisson dans le drain, y amenant l'amidon flottant avec l'eau. (Une accumulation d'amidon réduit l'efficacité du cuiseur et peut causer la détection incorrecte de niveau de température et d'eau.) **REMARQUE** : Ne pas utiliser de solution de détartrage pour nettoyer ces unités. L'utilisation de solution de détartrage endommagera toutes les pièces d'acier inoxydable.) Pour écrémer, ajouter assez d'eau après la cuisson pour faire déborder dans le drain pendant environ 10 secondes.

Le CAPTEUR DE FAIBLE NIVEAU D'EAU ferme automatiquement la soupape de gaz (éteignant par le fait même la flamme du brûleur) si l'eau dans la casserole de cuisson baisse de façon trop importante. Lorsque le niveau d'eau dans la casserole de cuisson est au-dessous du capteur de faible niveau d'eau, par exemple lors de la vidange et le nettoyage de la casserole de cuisson, le voyant de problème s'allumera.

Le NIVEAU D'EAU NORMAL se situe lorsque l'eau est au fond du trop plein.

3.3 Mode d'emploi

Avant de mettre le cuiseur en marche, s'assurer que :

- l'unité est reliée à l'approvisionnement en eau.
- l'approvisionnement en eau est en marche
- l'unité est branchée à une prise appropriée.
- l'alimentation électrique est en marche
- l'approvisionnement en gaz est en marche.

3.3.1 Procédure de démarrage

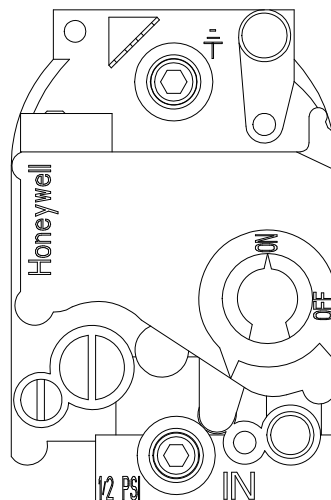
⚠ ATTENTION

Si c'est la première fois que vous utilisez le cuiseur après son installation, reportez-vous à la section 3.3.3, Procédure d'ébullition.

1. S'assurer que la soupape de vidange est complètement fermée.
2. Remplir manuellement la casserole de cuisson avec de l'eau jusqu'à ce que le niveau soit au fond du trop plein.
3. S'assurer que le thermostat est réglé approximativement à 88 °C.
4. Tourner le bouton de soupape de gaz à la position (**MARCHE**) (voir l'illustration ci-dessous.)
5. Faire basculer le commutateur bouillir/mijoter à la position Mijoter.
6. Mettre l'interrupteur principal à la position **MARCHE**.

Les brûleurs devraient s'allumer. Sinon, le module d'allumage essayer de les allumer pour un total de huit (8) essais. Si les brûleurs ne s'allument pas, et le voyant de problème s'allume, appuyer sur le commutateur d'alimentation électrique et le mettre à la position **ARRÊT**, attendre 60 secondes, puis répéter cette étape.

Si le voyant de problème s'allume après quatre (4) minutes, s'assurer que la soupape de gaz est à la position **MARCHE**. Mettre l'alimentation et vérifier l'allumage.



7. Après que les brûleurs aient été allumés sans interruption pendant au moins 90 secondes, observez les brûleurs par les vitres de brûleur. Ils devraient être d'une lueur rouge-orange lumineuse. 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, tel qu'expliqué ci-dessous.

REMARQUE : Ajustement du mélange air/gaz :

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

3.3.2 Fonctionnement normal

1. Allumer le contrôleur en appuyant sur le commutateur d'alimentation électrique et en le mettant à la position **MARCHE**.

2. Faire basculer le commutateur bouillir/mijoter à la position Bouillir, le mode d'ébullition est approximativement de 100 °C. Si vous n'avez pas l'intention de commencer immédiatement à faire la cuisson, faire basculer le commutateur Bouillir/Mijoter à Mijoter qui est 88 °C. Pour sélectionner de nouveau le mode d'ébullition, appuyer sur le commutateur Bouillir/Mijoter à Bouillir.
3. Vous devriez ajouter de l'eau de temps à la casserole de cuisson en ouvrant la soupape d'eau fraîche, sur l'avant du cuiseur, pour garder le niveau de la casserole de cuisson.
4. Pour écrémer, tourner la soupape d'eau jusqu'à ce que l'eau s'écoule dans le trop plein pendant 10 secondes.

3.3.3 Procédure d'ébullition

Pour vous assurer que le cuiseur est dépourvu de toute contamination résultant de sa fabrication, son expédition et sa manipulation durant l'installation, vous devez faire bouillir la casserole de cuisson avant sa première utilisation.

1. Fermer la soupape de vidange et remplir la casserole de cuisson avec un mélange d'eau froide et de 1 tasse de détergent.
2. Mettre l'unité en marche (voir les sections 3.3.1 et 3.3.2).
3. S'assurer que le commutateur Bouillir/Mijoter est réglé à Mijoter et laisser la solution mijoter pendant au moins 1 heure.
4. Après que la solution ait mijotée pendant 1 heure, arrêter l'unité et ajouter de l'eau froide jusqu'à ce que la solution soit refroidie. Vidanger la solution et nettoyer la casserole de cuisson complètement avec une solution de détergent de vaisselle et d'eau chaude.
5. Rincer au moins deux fois la casserole de cuisson en la remplissant d'eau propre avant de la vider. Essuyez minutieusement la casserole de cuisson avec un torchon propre et sec.
6. Pour les unités équipées d'un réservoir de rinçage, nettoyer le réservoir avec une solution de détergent de vaisselle et d'eau chaude. Vidanger le réservoir et le sécher complètement avec un torchon propre et sec.

3.4 Arrêt du cuiseur

Arrêter l'unité en appuyant sur le commutateur d'alimentation électrique et en le mettant à la position **MARCHE**. Si vous l'arrêtez à la fin de la journée, placer la soupape du gaz à la position **ARRÊT**, vidanger et nettoyer la casserole de cuisson (et rincer le réservoir, s'il en est équipé), et mettre les couvercles de la casserole de cuisson et du réservoir de rinçage.

CUISEURS D'EAU AU GAZ DE PASTA MAGIC

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

CHAPITRE 4 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

4.1 Maintenance préventive quotidienne

Il est normal qu'un revêtement d'amidon se forme sur les capteurs et les sondes de température durant le fonctionnement. Si on permet l'accumulation du revêtement, cela compromettra le fonctionnement de l'équipement. Les routines de maintenance préventive ci-dessous devraient être exécutées quotidiennement afin que votre équipement continue de fonctionner de manière maximale. La casserole de cuisson et le réservoir de rinçage - particulièrement les capteurs de niveau d'eau et la sonde de température - peuvent demander un nettoyage plus fréquent, selon le volume de produit.

REMARQUE : Ne pas utiliser de solution de détartrage pour nettoyer ces unités. L'utilisation de solution de détartrage endommagera toutes les pièces d'acier inoxydable.

Inspection du cuiseur et des accessoires pour tout dommage

Veillez prêter une attention particulière au dépistage des fils et cordons usés, des fuites, des matières étrangères dans la casserole de cuisson et à l'intérieur du cabinet, et à tout autre symptôme indiquant que le cuiseur et les accessoires ne sont pas prêts pour un fonctionnement sécuritaire.

Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur du cabinet

Veillez nettoyer l'intérieur du cabinet du cuiseur avec un chiffon propre et sec. Veillez passer le chiffon sur toutes les surfaces et composants métalliques accessibles pour retirer l'huile et la poussière qui se sont accumulées.

Veillez nettoyer l'extérieur du cabinet avec un tissu propre humecté de détergent de vaisselle, enlevant l'huile, la poussière, ou faisant cuire les résidus.

DANGER

Ne jamais essayer de nettoyer le cuiseur en cours de cuisson ou quand la casserole de cuisson est remplie d'eau chaude et/ou de produit alimentaire.

Veillez nettoyer le commutateur de flotteur, la casserole de cuisson et le réservoir de rinçage.

1. Veillez éteindre l'équipement et vidanger la casserole de cuisson (et rincer le réservoir, s'il en est équipé).
2. Veillez enlever le couvercle de la sonde et nettoyer le commutateur de flotteur en une solution de détergent et d'eau.
3. Utilisant un Scotchbrite™ ou une protection abrasive semblable et une solution de détergent et d'eau, nettoyer l'intérieur de la casserole de cuisson (et rincer le réservoir, s'il en est équipé).
4. Veillez rincer la casserole de cuisson (et rincer le réservoir, s'il en est équipé) complètement avec de l'eau propre au moins à deux reprises.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de solution de détartrage pour nettoyer ces unités. L'utilisation de solution de détartrage endommagera toutes les pièces d'acier inoxydable.

Entretien préventif annuel

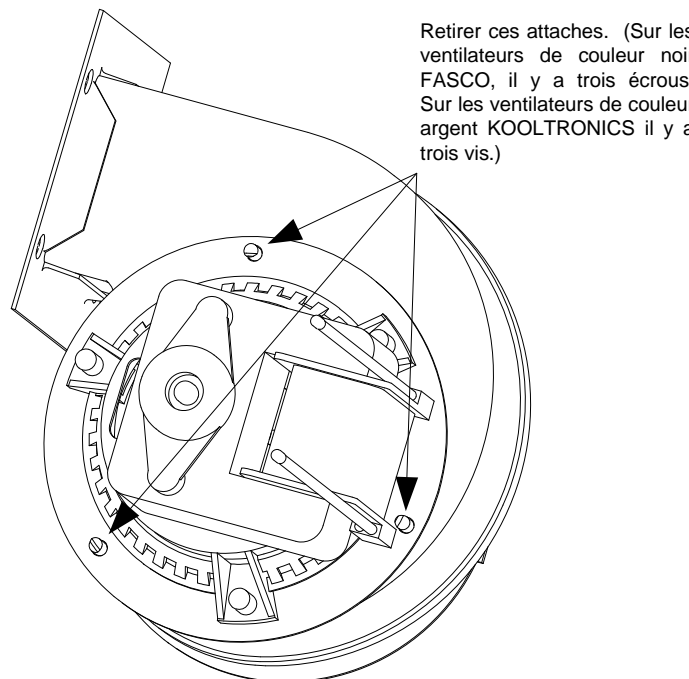
Les procédures suivantes devraient être exécutées annuellement.

4.2 Nettoyage du tube d'aération de la soupape de gaz

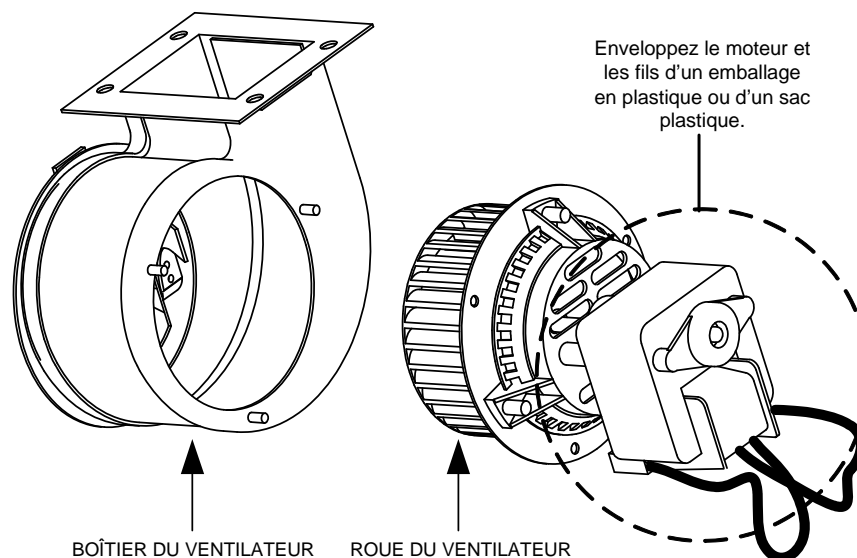
1. Veuillez arrêter le cuiseur (interrupteur à la position ARRÊT) et fermer la soupape de gaz (ARRÊT).
2. Veuillez dévisser avec précaution le tube d'aération de la soupape de gaz. REMARQUE : Le tube d'aération peut être redressé pour en faciliter le retrait.
3. Veuillez enfiler un morceau de fil de fer dans le tube pour le nettoyer.
4. Veuillez retirer le fil de fer et souffler dans le tube pour vous assurer qu'il est propre.
5. Veuillez réinstaller le tube et le courber de sorte que son ouverture pointe vers le bas.

4.3 Nettoyage et ajustement du ventilateur de combustion

1. Veuillez débrancher le cuiseur. Veuillez marquer et déconnecter les quatre fils allant du moteur aux connecteurs alignés.
2. Veuillez enlever les quatre écrous et boulons fixant le ventilateur au support de fixation. Veuillez retirer le ventilateur du cuiseur.
3. Veuillez retirer les trois attaches qui fixent l'ensemble du moteur du ventilateur sur son boîtier et séparer les deux composants.

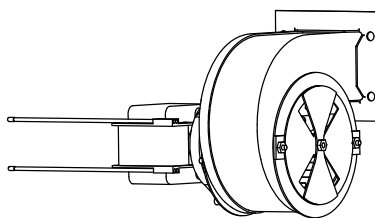


4. Veuillez envelopper le moteur d'un emballage plastique pour empêcher l'eau d'y pénétrer. Veuillez vaporiser un produit dégraissant ou du détergent sur la roue et le boîtier du ventilateur. Laissez agir pendant cinq minutes. Veuillez rincer la roue et le boîtier à l'eau chaude du robinet, puis essuyer avec un chiffon propre.



5. Veuillez retirer l'emballage plastique de l'ensemble du moteur de ventilateur. Veuillez remonter l'ensemble du moteur et le boîtier du ventilateur. Veuillez réinstaller l'ensemble du ventilateur dans le cuiseur et rebrancher les fils débranchés à l'étape 1.
4. Veuillez réinstaller le bouclier de ventilateur ou l'ensemble de bouclier.
5. Veuillez allumer le cuiseur conformément à la procédure du chapitre 3, section 3.3.
6. Après que les brûleurs aient été allumés pendant au moins 90 secondes, observer les brûleurs par les vitres de brûleur. Le mélange air/gaz est correctement réglé quand la pression dans la rampe des brûleurs correspond au tableau applicable de la page 4-4 et que les brûleurs émettent une lueur orange-rouge vif. 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 du ventilateur à l'opposé du moteur se trouve une plaque comptant un ou deux contre-écrous. Desserrer suffisamment les contre-écrous pour pouvoir bouger la plaque, puis ajuster 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. Maintenir la plaque en position et resserrer les contre-écrous.



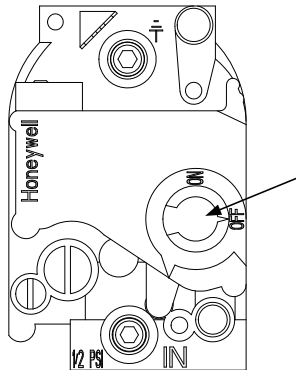
ENSEMBLE DE VENTILATEUR TYPIQUE

4.4 Ajustement de la pression du gaz du brûleur

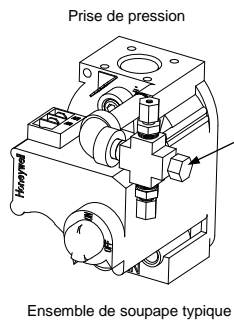
! DANGER

Frymaster recommande que **SEUL un technicien qualifié** puisse effectuer cette tâche.

1. S'assurer que la soupape à gaz est à la position **ARRÊT**.



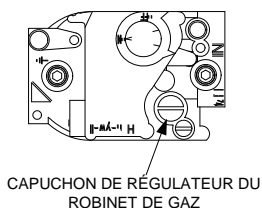
2. Retirer le bouchon de prise de pression de l'ensemble de soupape de gaz.



3. Insérer l'embout pour un dispositif de mesure de pression de gaz dans le trou de prise de pression
4. Placer la soupape de gaz à la position **MARCHE**.
5. Placer l'interrupteur d'alimentation à la position **MARCHE**. Lorsque le brûleur s'est allumé et a fonctionné de manière constante pendant au moins une minute, comparer la lecture de pression de gaz à la pression du gaz correspondant dans la table appropriée ci-dessous.

Pression de gaz de brûleur	
Gaz	Pression
Naturel	3 po WC
	0,087 kPa
	8,718 mbar
Propane	8,25 po WC
	2,05 kPa
	20,55 mbar

6. Pour régler la pression du gaz de brûleur, retirer le bouchon du régulateur de soupape de gaz et utiliser un tournevis à tête plate pour régler le régulateur afin d'obtenir la bonne pression.



7. Placer le commutateur d'alimentation et la soupape de gaz à la position **ARRÊT**. Retirer l'embout du trou de prise de pression et réinstaller le bouchon de prise de pression.

4.5 Mesure de l'intensité de la flamme

Lorsque la flamme du brûleur est correctement réglé, elle produira un courant entre 2,5 μA et 3,5 μA . Le courant de la flamme est mesuré en plaçant un multimètre de microampère (non milliampère) en série avec le fil de détection blanc sur un des allumeurs. Ceci est accompli comme suit :

1. Placer l'interrupteur d'alimentation en position **ARRÊT**.
2. Débrancher le fil de détection de l'un des allumeurs du brûleur et le brancher sur le fil positif du multimètre. Brancher le câble négatif du multimètre à la borne du fil de détection qui a été retiré.
3. Placer l'interrupteur d'alimentation en position **ARRÊT** pour allumer les brûleurs. Après que la température de la casserole de cuisson ait atteint 88 $^{\circ}\text{C}$, attendre au moins une minute avant de vérifier la lecture. **REMARQUE** : Plus l'unité est à la température de fonctionnement normale, plus la lecture sera précise.

4.6 Ajustement du mode « Mijoter »

REMARQUE : La température du mode « Mijoter » est réglable de 54 $^{\circ}\text{C}$ à 96 $^{\circ}\text{C}$ en utilisant le cadran de thermostat. Elle est réglé à 88 $^{\circ}\text{C}$ à l'usine. Il est recommandé de la maintenir à 88 $^{\circ}\text{C}$ pour un rendement adéquat.

CUISEURS D'EAU AU GAZ DE PASTA MAGIC

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

CHAPITRE 5 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

5.1 Introduction

Ce chapitre sert de guide de référence à certains problèmes courants qui sont susceptibles de se produire durant le fonctionnement de l'appareil. Les guides de dépannage de ce chapitre permettent de corriger ou, pour le moins, de diagnostiquer précisément, les problèmes rencontrés avec cet appareil.

En cas de doute sur la mesure correcte à prendre, ne pas hésiter à appeler le service technique Frymaster ou votre centre de service après-vente agréé Frymaster pour assistance.

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

- **S'assurer que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs ne sont pas déclenchés.**
- **Vérifier que les valves d'approvisionnement en eau sont ouvertes et que les soupapes de vidange sont entièrement fermées.**
- **S'assurer que la valve principale d'approvisionnement en gaz est ouverte.**

 **DANGER**

L'eau chaude peut causer des brûlures graves. Ne jamais essayer de déplacer un cuiseur contenant de l'eau chaude, ni de transférer de l'eau chaude d'un récipient à un autre.

 **DANGER**

Faites preuve d'une extrême prudence quand vous exécutez des tests de circuit électrique. Les circuits sous tension seront exposés.

 **DANGER**

L'inspection, les tests et la réparation des composants électriques doivent être confiés à un technicien agréé. Ce matériel devrait être débranché lors de réparation, sauf en cas de tests de circuit électrique obligatoires.

5.2 Guides de dépannage d'opérateur

Problème	Causes probables	Mesure corrective
<p>LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS (La valve principale d'approvisionnement en gaz est ouverte, la valve du gaz est à la position MARCHE, et le commutateur électrique est à la position MARCHE.)</p>	<p>A. Verrouillage du module d'allumage (les brûleurs ne se sont pas allumés dans un délai de 4 minutes).</p> <p>Indicateur: Le voyant ambre sur le panneau de commande est allumé.</p>	<p>A. Mettre l'appareil hors tension (position ARRÊT). Attendre 60 secondes et mettre sous tension (position MARCHE). Attendre au moins 4 minutes.</p>
	<p>B. Le commutateur de flotteur de niveau d'eau est coincé. (Si le commutateur de flotteur n'indique pas suffisamment d'eau dans la casserole de cuisson, il ne permettra pas aux brûleurs de s'allumer.)</p>	<p>B. Retirer le couvercle du capteur et nettoyer le commutateur de flotteur avec une solution de détergent et d'eau. REMARQUE : Ne pas utiliser de solution de détartrage.</p>
	<p>C. Commutateur d'alimentation défaillant.</p>	<p>C. Appeler FAS.</p>
	<p>D. Module d'allumage ou valve du gaz défaillants, ou câblage cassé ou lâche.</p>	<p>C. Appeler FAS.</p>
<p>LA CASSEROLE DE CUISSON NE S'EST PAS REMPLIE LORSQUE LA VALVE S'EST OUVERTE (L'approvisionnement en eau à l'unité est à la position MARCHE.)</p>	<p>A. Valve d'eau défaillante.</p>	<p>A. Appeler FAS.</p>

Problème	Causes probables	Mesure corrective
L'ARRIVÉE D'EAU NE S'EST PAS ARRÊTÉE LORSQUE LA CASSEROLE DE CUISSON ÉTAIT PLEINE ET QUE LA VALVE ÉTAIT ÉTEINTE	A. Valve d'eau fraîche défaillante.	A. Appeler FAS.
L'EAU NE BOUILLE PAS (La casserole de cuisson est pleine d'eau et le mode Ébullition est sélectionné, c.-à-dire les brûleurs sont allumés.)	A. Thermostat défaillant.	A. Appeler FAS.
L'EAU BOUILLE EN MODE MIJOTER	A. Le thermostat est dérégulé.	A. Ajuster le thermostat conformément à la procédure en chapitre 4.
	A. Thermostat défaillant.	B. Appeler FAS.
	B. Thermostat défaillant/ court-circuité.	C. Appeler FAS.
LA TEMPÉRATURE DE L'EAU EST TROP BASSE EN MODE MIJOTER.	A. Le thermostat est dérégulé.	A. Ajuster le thermostat conformément à la procédure en chapitre 4.
	B. Thermostat ouvert ou fil lâche.	B. Appeler FAS.



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

TÉL 1-318-865-1711

(Assistance technique) 1-318-219-7135

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

SERVICE D'ASSISTANCE
1-800-551-8633

Prix : 8,00 \$
819-7133
MARS 2014

CANADIEN FRANÇAIS / FRENCH CANADIAN