



Series SR42, SR52 & SR62

Friteuses à gaz Super Runner

Guide d'installation et d'utilisation

DEAN[®]

NON-CE &



Pour un dépannage, appelez le (318) 865-1711

IMPRIMÉ AUX
ÉTATS-UNIS

Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiane
71135-1000 - États-Unis

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

DEC 2025



8 1 9 6 0 2 3

AVIS

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. L'installation, la maintenance et les réparations doivent être confiées à un centre de SAV agréé FRYMASTER DEAN ou à un autre professionnel qualifié. 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

Ce matériel doit être installé conformément au code standard de plomberie de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et du guide Food Service Sanitation Manual de la FDA (U.S. Food and Drug Administration).

⚠ 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 pouvoir tirer sur les 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.

⚠ DANGER

Instructions to be followed in the event the operator smells gas or otherwise detects a gas leak must be posted in a prominent location. This information can be obtained from the local gas company or gas supplier.

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT FRYMASTER DEAN AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER DEAN OU DE SES CENTRES DE SAV AGRÉÉS ET/OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. QUI PLUS EST, FRYMASTER DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES DE TOUTES LES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU DÉPENSES ENCOURUES PAR LE CLIENT RÉSULTANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET/OU PIÈCE REÇUE D'UN CENTRE DE SAV NON AGRÉÉ.

FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

1.1 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel. Vous y trouverez tout au long des annotations encadrées d'une double bordure, accompagnées du symbole ⚠. Les informations figurant dans ces encadrés concernent des actions ou des conditions susceptibles de causer des blessures au personnel ou d'endommager votre système et/ou de causer son dysfonctionnement.

1.2 Instructions générales d'installation

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

À l'installation, les friteuses simples doivent être fixées en place pour ne pas basculer et éviter la projection de liquide brûlant. Le moyen de fixation utilisé peut être la méthode d'installation - comme le raccordement à une batterie d'appareils ou l'installation de la friteuse dans une alcôve - ou d'autres moyens, comme l'utilisation de sangles ou de chaînes.

⚠ DANGER

N'attachez pas d'égouttoir-tablier à une friteuse simple sous peine de la rendre instable, de la faire basculer et de causer des blessures. L'appareil doit toujours se trouver à l'écart de matériaux combustibles.

AVIS

Cet appareil est réservé à un usage professionnel et devra être utilisé exclusivement par un personnel qualifié.

DÉGAGEMENT ET VENTILATION

Cette friteuse doit être installée en prévoyant un dégagement de 150 mm des deux côtés et à l'arrière, lorsqu'elle est installée à côté d'une construction combustible. Aucun dégagement n'est nécessaire si l'installation est adjacente à une construction non combustible. Un dégagement minimum de 600 mm doit être prévu sur l'avant de la friteuse.

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 prolongé modifiera 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 à un endroit doté d'une alimentation en air et d'une ventilation adéquates. Des distances adéquates doivent être maintenues de la sortie du conduit de fumée de la friteuse au bord inférieur de la série de filtres de ventilation. Les filtres doivent être installés à 45°. Placez un plateau perforé sous le bord le plus bas du filtre. Pour une installation aux États-Unis, la norme NFPA No. 96 indique que « une distance minimum de 18 pouces (450 mm) doit être maintenue entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre à graisse. » Frymaster recommande une distance minimum de 600 mm entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre.

INSTALLATION

REMARQUE : Sauf commande spéciale, cette friteuse est prévue pour un fonctionnement à 610 mètres d'altitude maximum. L'appareil doit être modifié pour un fonctionnement à plus de 610 mètres d'altitude.

FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Pour les friteuses équipées de pieds : Soulevez la friteuse et amenez-la à sa position finale. Ne traînez pas la friteuse et ne la poussez pas jusqu'à sa position finale sous peine d'en endommager les pieds. Calez la friteuse en la mettant à niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre. Si la friteuse n'est pas bien calée, elle ne fonctionnera pas de manière efficace. Les friteuses à gaz Super Runner ne peuvent pas être installées sans les pieds ou roulettes fournies.

A. Réglez la hauteur des pieds avec une clé anglaise ou une clé à fourche de 27 mm en tournant le bouton hexagonal en bas du pied.
REMARQUE : Le bouton hexagonal permet uniquement des réglages de faible amplitude. **N'opérez aucun réglage de plus de 19 mm vers l'extérieur.**

B. Lors de la mise à niveau de la friteuse, le pied doit être maintenu fermement pour l'empêcher de plier ou de se tordre en tournant le bouton hexagonal à la hauteur souhaitée.

Pour les friteuses équipées de roulettes : Poussez la friteuse jusqu'à sa position finale et bloquez les roulettes avant.

1.3 Préparatifs avant raccordement

MODÈLES CE UNIQUEMENT :

Les friteuses à gaz Super Runner ont obtenu la marque CE pour les pays et les catégories de gaz ci-dessous :

Pays	Pressions et gaz (mbar)	Catégories d'appareil
BE Belgique	G20 20/25 G31 37	IIE(R)B3P
DE Allemagne	G20 20 G31 50	I2E I3P
DK Danemark	G20 20	I2H
ES Espagne	G20 20 G31 37 et 50	I12H3P
FR France	G20 et G25 20/25 G31 37 et 50	I12ESI3P
GB Grande-Bretagne	G20 20 G31 37	I12H3P
GR Grèce	G20 20 G31 37 et 50	I12H3P
IR Irlande	G20 20 G31 37	I12H3P
IT Italie	G20 20	I2H
LU Luxembourg	G20 et G25 20/25 G31 50	I12E3P
NL Pays-Bas	G25 25 G31 50	I12L3P
PT Portugal	G20 20 G31 37	I12H3P

MODÈLES NON-CE UNIQUEMENT :

EXIGENCES DES CODES NATIONAUX :

Ce matériel doit être installé conformément au code standard de plomberie de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et du guide Food Service Sanitation Manual de la FDA (U.S. Food and Drug Administration).

Cet équipement est conçu pour utiliser le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique de la porte. Raccordez l'équipement étiqueté « NAT » uniquement à du gaz naturel et l'équipement étiqueté « PRO » uniquement à du propane (LP).

FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

MODÈLES CE UNIQUEMENT :

L'apport de chaleur nominal (Qn), le type de gaz, la taille de l'orifice, les pressions et réglages, la quantité/couleur des orifices, les marquages des brûleurs et des veilleuses sont répertoriés ci-dessous :

MODÈLE*	APPORT DE CHALEUR NOMINAL - Qn (kW)	TYPE DE GAZ	TAILLE DE L'ORIFICE (MM)	PRESSION DE GAZ AU RÉGULATEUR		QTÉ/COULEUR DE L'ORIFICE	MARQUAGE DU BRÛLEUR	MARQUAGE DE LA VEILLEUSE
				MBARS	POUCES (COLONNE D'EAU)			
SR 62 GM	37,5	G20	2,4	12	4,8	5/BLEU	Bleu	26N
		G25	2,4	17,5	7	5/BLEU	Bleu	26N
		G31	1,51	22,0	8,8	5/ROUGE	Rouge	16LP
SR 52 GM	30	G20	2,4	12	4,8	4/BLEU	Bleu	26N
		G25	2,4	17,5	7	4/BLEU	Bleu	26N
		G31	1,51	22	8,8	4/ROUGE	Rouge	16LP
SR 42 GM	26	G20	2,4	12	4,8	3/BLEU	Bleu	26N
		G25	2,4	17,5	7	3/BLEU	Bleu	26N
		G31	1,51	22	8,8	3/ROUGE	Rouge	16LP

*Préfixe SM - série Super Marathon

*Suffixe GM - système à gaz millivolts, aucune source d'alimentation n'est requise

MODÈLES NON-CE UNIQUEMENT :

L'apport de chaleur nominal (Qn), le type de gaz, la taille de l'orifice, les pressions et réglages, la quantité d'orifices et les marquages des veilleuses sont répertoriés ci-dessous :

MODÈLE*	APPORT DE CHALEUR NOMINAL - Qn (BTU)	TYPE DE GAZ	TAILLE DE L'ORIFICE (MM)	PRESSION DE GAZ AU RÉGULATEUR (POUCES - COLONNE D'EAU)	QUANTITÉ D'ORIFICES	MARQUAGE DE LA VEILLEUSE
SR 62 GM	150	NAT	2,53(#39)	4	5	26N
		LP	1,51(#53)	11	5	16LP
SR 52 GM	120	NAT	2,53(#39)	4	4	26N
		LP	1,51(#53)	11	4	16LP
SR 42 GM	105	NAT	2,8(#35)	4	3	26N
		LP	1,7(#51)	11	3	16LP

*Préfixe SM - série Super Marathon

*Suffixe GM - système à gaz millivolts, aucune source d'alimentation n'est requise

REMARQUE : La pression du gaz doit être ajustée strictement selon les exigences ci-dessus 5 à 10 minutes après la mise en marche de l'appareil.

1.4 Raccordement au réseau de gaz

REMARQUE : La conduite d'arrivée de gaz (réseau) doit être de même diamètre ou de diamètre supérieur à la conduite d'entrée de gaz de la friteuse. Cet appareil est équipé d'une arrivée de 15 mm. Le diamètre de la conduite d'arrivée de gaz doit pouvoir accommoder tout appareil à gaz qui doit lui être connecté. Consultez votre fournisseur de gaz pour connaître les exigences minimums concernant les conduites de gaz.

REMARQUE : Si vous utilisez des flexibles ou des conduites d'alimentation démontables, augmentez le diamètre de la conduite à 22 mm ou plus.



DANGER

Un robinet d'arrêt manuel doit être installé sur la conduite d'arrivée de gaz (réseau) de cet appareil et à un endroit facilement accessible en cas d'urgence.

FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

DANGER

La friteuse doit être connectée au réseau de gaz spécifié sur la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse. **NE RACCORDEZ JAMAIS CET APPAREIL À UN RÉSEAU DE GAZ POUR LEQUEL IL N'A PAS ÉTÉ CONFIGURÉ !**

DANGER

Avant de connecter un nouveau tuyau à cet appareil, il faut insuffler de l'air à l'intérieur pour éliminer toutes les particules étrangères. La présence de particules étrangères dans le brûleur ou le robinet de gaz compromettront le fonctionnement et risquent de le rendre dangereux.

DANGER

Tous les raccords doivent être rendus étanches avec de la pâte à joint adaptée au gaz utilisé et leur étanchéité vérifiée avec une solution d'eau savonneuse avant d'allumer les veilleuses. N'utilisez jamais d'allumettes, de bougies ou une autre source d'allumage pour vérifier les fuites. Si vous détectez des odeurs de gaz, coupez l'arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz du réseau et contactez immédiatement la compagnie de gaz locale ou une agence de maintenance agréée.

Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans pouvoir tirer sur les 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 inspectée après avoir été effectuée pour assurer sa conformité aux instructions fournies. Le superviseur du site et/ou les opérateurs doivent être informés que l'appareil est installé avec des moyens de fixation. Si les moyens de fixation sont retirés pour déplacer la friteuse (en nettoyant dessous ou derrière, lors d'un déplacement, etc.), assurez-vous de leur réinstallation une fois la friteuse de nouveau en place.**

1.5 Procédures de conversion 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.

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.

MODÈLES CE UNIQUEMENT :

Consultez l'illustration du robinet de gaz et l'emplacement du robinet de gaz, du brûleur et des orifices en effectuant les conversions suivantes.

Lors de la conversion du gaz G20 à G25, les procédures suivantes s'appliquent :

- ◆ Le remplacement de matériel n'est pas requis.
- ◆ Ajustez la pression de gaz aux orifices selon la valeur appropriée indiquée dans le tableau de la page 3-10 en tournant la « vis de réglage » du robinet de gaz.
- ◆ Après le réglage, remettez en place le couvercle du réglage de la veilleuse.

FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Lors de la conversion du gaz G20 (ou G25) à du propane G31 (ou vice versa), les procédures suivantes s'appliquent :

- ◆ Les orifices du brûleur et l'orifice de la veilleuse **DOIVENT** être remplacés.
- ◆ Ajustez la pression de gaz aux orifices selon la valeur appropriée indiquée dans le tableau de la page 3-10 en tournant la vis de réglage du robinet de gaz.
- ◆ Après le réglage, remettez en place le couvercle du réglage de la veilleuse.
- ◆ L'usine **DOIT** être avertie afin que la conversion puisse être documentée et qu'une nouvelle plaque signalétique puisse être envoyée.

Lors de la conversion du gaz G20 (20 millibars) à G25 (25 millibars) ou vice versa, ou du gaz G31 (37 millibars) à G31 (50 mbars), les procédures suivantes s'appliquent :

- ◆ Vérifiez le réglage de la veilleuse et réglez-la si nécessaire.
- ◆ Aucun autre réglage n'est nécessaire.

La conversion d'un type de gaz à un autre (par exemple, du gaz naturel ou propane) exige des composants spéciaux. Utilisez les composants nécessaires en vous référant à la section 1.6, Composants de conversion de gaz.

Les conversions peuvent uniquement être exécutées par un personnel qualifié et autorisé par l'usine.

MODÈLES NON-CE UNIQUEMENT :

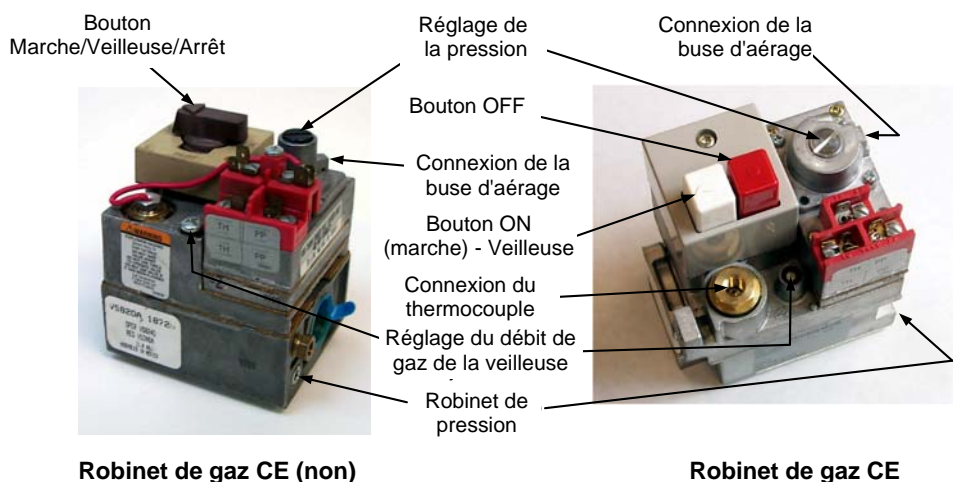
Consultez l'illustration du robinet de gaz et l'emplacement du robinet de gaz, du brûleur et des orifices (page 3-15) en effectuant les conversions suivantes.

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

- ◆ Les orifices du brûleur et l'orifice de la veilleuse **DOIVENT** être remplacés (pour les numéros de référence des composants requis, voir page 3-11).
- ◆ Ajustez la pression de gaz aux orifices en tournant la vis de réglage du robinet de gaz (pour les types et pressions de gaz, voir page 3-11).
- ◆ Après le réglage, remettez en place le couvercle du réglage de la veilleuse.
- ◆ L'usine **DOIT** être avertie afin que la conversion puisse être documentée et qu'une nouvelle plaque signalétique puisse être envoyée.

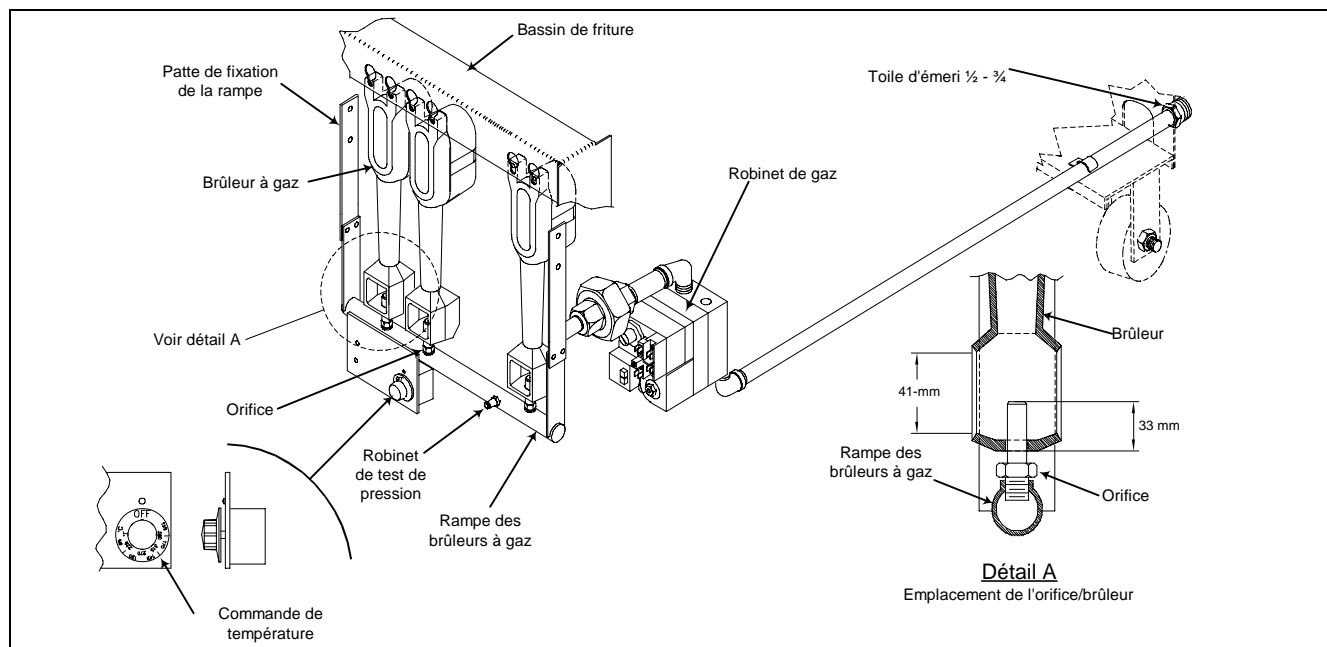
La conversion d'un type de gaz à l'autre (par exemple, du gaz naturel ou propane) exige des composants spéciaux. Procurez-vous les composants nécessaires en vous reportant aux tableaux de la page 3-11.

Les conversions peuvent uniquement être exécutées par un personnel qualifié et autorisé par l'usine.



FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



Emplacements typiques du robinet de gaz, des brûleurs et des orifices (SR42 illustré ci-dessus).

1.6 Composants de conversion de gaz

Utilisez les informations du tableau suivant pour la conversion du gaz naturel au propane et vice versa. Voir la section 1.5 pour les quantités d'orifices requis pour la conversion.

Équipement du gaz naturel à propane, 826-1817	Équipement du propane à gaz naturel, 826-2017
Douille, NPT Plat, Série SR42 uniquement	Douille, NPT Plat, Série SR42 uniquement
Orifice de veilleuse (16LP) CE & Non-CE	Orifice de veilleuse (26N) CE & Non-CE
Orifice de brûleur, 1,51mm - CE UNIQUEMENT : Toute la série des Super Runner	Orifice de brûleur, 2,4 mm - CE UNIQUEMENT : Toute la série des Super Runner
Orifice de brûleur, 1,51 mm (#53) - NON-CE UNIQUEMENT : Séries SR52 & SR62 uniquement	Orifice de brûleur, 2,53 mm (#39) - NON-CE UNIQUEMENT : Séries SR52 & SR62 uniquement
Orifice de brûleur, 1,7 mm (#51) - NON-CE UNIQUEMENT : Série SR42 uniquement	Orifice de brûleur, 2,8 mm (#35) - NON-CE UNIQUEMENT : Série S42 uniquement
Plaque signalétique, contactez l'usine au moment de la conversion.	Plaque signalétique, contactez l'usine au moment de la conversion.

* Les orifices de brûleur indiqués ci-dessus sont destinés aux friteuses fonctionnant à 610 mètres d'altitude maximum. Pour les altitudes supérieures à 610 mètres, contactez l'usine pour vous renseigner sur la taille d'orifice correcte.

FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

CHAPITRE 2 : MODE D'EMPLOI

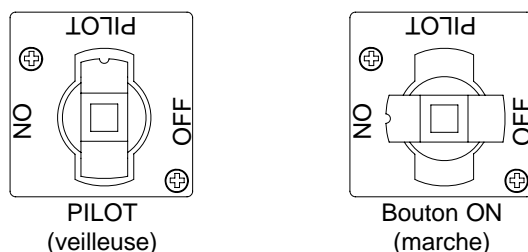
2.1 Mise en marche initiale

Lavez minutieusement la friteuse et ses accessoires avec de l'eau savonneuse chaude pour retirer les résidus de film, les poussières et autres particules. Rincez et essuyez. Fermez à fond la vanne de vidange. Assurez-vous que les bulbes thermostatiques du thermostat de régulation et du thermostat de protection surchauffe à l'intérieur de la cuve sont solidement fixés par la pince de maintien.

2.1.1 Mode d'emploi du robinet de gaz

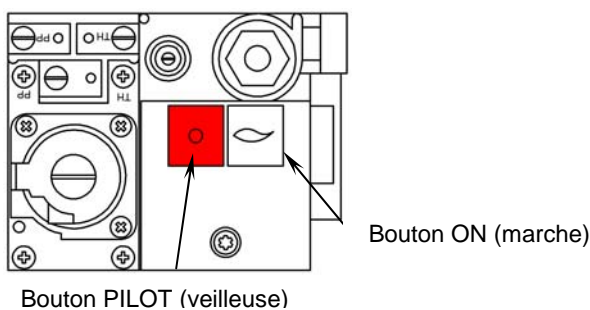
MODÈLES NON-CE UNIQUEMENT :

Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position **ON** (marche) ou **PILOT** (veilleuse). Pour le fermer, appuyez sur le bouton puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.



MODÈLES CE UNIQUEMENT :

Appuyez sur le bouton blanc pour allumer la veilleuse et ouvrir le robinet de gaz. Appuyez sur le bouton rouge pour fermer le robinet de gaz.



2.1.2 Procédures d'allumage de la veilleuse

REMARQUE : Cette friteuse a été testée, réglée et calibrée dans les conditions du niveau de la mer avant de quitter l'usine. Des ajustements pourront s'avérer nécessaires aux fins de conformité aux conditions locales et ils devront être confiés à un personnel de maintenance qualifié. Les ajustements sont la responsabilité du client ou du revendeur et ils ne sont pas couverts par la garantie.

La veilleuse se trouve placée haut au centre de l'armoire, à la base de la friteuse. Utilisez une longue allumette ou une mèche pour allumer la veilleuse. Procédez comme suit et dans l'ordre indiqué avant d'allumer la veilleuse :

MODÈLES NON-CE UNIQUEMENT :

1. Fermez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée de gaz (réseau).
2. Tournez le thermostat de régulation à la position **OFF** (arrêt).
3. Appuyez sur le robinet de gaz et tournez-le à la position **OFF**.
4. Attendez au moins 5 minutes pour que se dissipe le gaz accumulé.

FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

CHAPITRE 2 : MODE D'EMPLOI

5. Remplissez d'huile la cuve jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, à l'arrière de la cuve. Assurez-vous que les tubes chauffants sont recouverts de liquide avant d'allumer les brûleurs.
6. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée de gaz (réseau) et tournez le bouton du robinet de gaz à la position PILOT.
7. Appuyez sur le bouton et, sans le relâcher, amenez une allumette ou une mèche allumée à la tête de combustion de la veilleuse. Continuez à appuyer sur le bouton du robinet pendant 60 secondes environ après l'allumage de la veilleuse. Relâchez le bouton. La veilleuse doit rester allumée.

DANGER

Si la veilleuse s'éteint, fermez le robinet de gaz et attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer.

MODÈLES CE UNIQUEMENT :

1. Assurez-vous que les étapes suivantes sont effectuées dans l'ordre indiqué avant d'allumer ou de rallumer la veilleuse :
2. Fermez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée.
3. Mettez le thermostat de commande sur OFF.
4. Appuyez sur le bouton d'arrêt rouge du robinet de sécurité pour le fermer.
5. Attendez au moins 5 minutes pour que se dissipe le gaz accumulé.
6. Remplissez d'huile la cuve jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, à l'arrière de la cuve. Assurez-vous que les tubes chauffants sont recouverts de liquide avant d'allumer les brûleurs.
7. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée.
8. Amenez une allumette ou une mèche allumée à la tête de combustion de la veilleuse. (Si la friteuse est équipée d'un allumeur piézoélectrique, passez à l'étape 9.)
9. Appuyez sur le bouton blanc du robinet de gaz et maintenez-le enfoncé pendant 45 secondes jusqu'à ce que la veilleuse reste allumée. (Si la friteuse est équipée d'un allumeur piézoélectrique, appuyez sans relâche sur le bouton blanc, puis appuyez à plusieurs reprises sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Relâchez le bouton blanc après 45 à 60 secondes.)
10. Si la veilleuse ne reste pas allumée, appuyez sur le bouton blanc et rallumez la veilleuse, en maintenant le bouton enfoncé plus longtemps avant de le relâcher. La présence d'air dans le tuyau peut nécessiter le rallumage de la veilleuse à plusieurs reprises jusqu'à obtention d'un flux de gaz constant.
11. Lorsque la veilleuse reste allumée, relâchez le bouton blanc.

2.1.3 Allumage des brûleurs

AVERTISSEMENT

NE PLACEZ JAMAIS un bloc entier de graisse végétale solide par-dessus les tubes chauffants sous peine d'endommager les tubes chauffants et la friteuse et d'annuler la garantie.

1. Assurez-vous que la cuve est remplie d'huile de cuisson jusqu'au plus bas des deux repères d'huile gravés sur la paroi arrière de la cuve. **REMARQUE :** Si vous utilisez de la graisse végétale solide, tassez-la dans la cuve, en vous assurant qu'elle est tassée sous, entre et sur les tubes avant d'allumer la friteuse.

FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

CHAPITRE 2 : MODE D'EMPLOI

DANGER

L'allumage à vide de la friteuse endommagera la cuve et risquera de causer un incendie. Assurez-vous toujours que de la graisse, de l'huile de cuisson ou de l'eau recouvre les tubes des brûleurs avant d'allumer ces derniers.

2. Après avoir allumé la veilleuse, appuyez sur le bouton du robinet de gaz et tournez-le lentement à la position ON (marche).
3. Tournez le bouton du thermostat de régulation sur le réglage de température de friture désiré. Le brûleur doit s'allumer et brûler en produisant une flamme bleue puissante.

DANGER

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

2.2 Arrêt de la friteuse

Pour un arrêt temporaire, tournez le thermostat de régulation à la position OFF et couvrez la cuve.

Pour un arrêt complet, tournez le thermostat de régulation à la position OFF, fermez le robinet de gaz (position OFF, modèles non-CE) ou appuyez sur le bouton rouge (modèles CE) et couvrez la cuve.

2.3 Utilisation quotidienne

1. Ne laissez pas la graisse s'accumuler ni durcir sur le cadre, le corps ou le conduit de fumée de la friteuse. Nettoyez chaque jour l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec une solution de détergent et d'eau chaude.
2. Filtrez l'huile de cuisson en vidant le contenu de la cuve à travers un filtre conique au moins une fois par jour. Une fois la cuve vidée de son huile, retirez tous les résidus qui restent à l'intérieur, avec une raclette au besoin.
3. Nettoyez la cuve au moins une fois par semaine en la remplissant d'eau, juste en dessous du repère supérieur de niveau d'huile. Ajoutez un verre de détergent et portez à ébullition. Laissez mijoter la solution pendant 10 à 15 minutes, puis videz et rincez deux fois la cuve à l'eau propre. Ajoutez ¼ de verre de vinaigre blanc au dernier rinçage pour neutraliser l'alcalinité laissée par le détergent. Essuyez les surfaces de la cuve avec un torchon sec avant de la remplir d'huile de cuisson. Si la friteuse ne doit pas être utilisée juste après le nettoyage, nous vous conseillons d'appliquer avec un chiffon une légère pellicule d'huile de cuisson à l'intérieur de la cuve pour empêcher la formation de rouille.

2.4 Pièces détachées recommandées

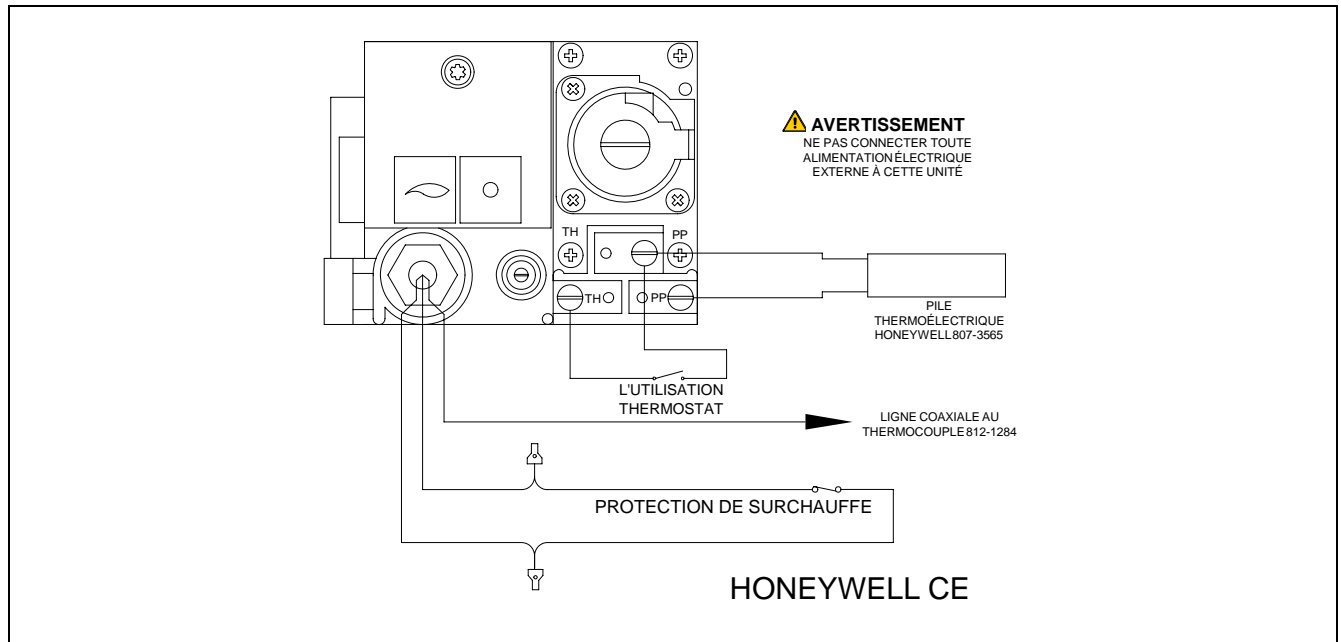
DESCRIPTION	N° DE PIÈCE SR42 - NON-CE	No DE PIÈCE SR42 - CE	No DE PIÈCE SR52/SR62 - NON-CE	No DE PIÈCE SR52/SR62 - CE
Thermostat de régulation :	807-3515	807-1692	807-3515	807-1692
Thermostat de protection surchauffe	807-3516	807-3560	807-3680	807-3560
Pile thermoélectrique	810-2033	807-3565	810-2033	807-3565
Thermocouple	Sans objet	812-1284	Sans objet	812-1284
Tête de combustion de la veilleuse, gaz naturel	810-2032	810-2032	810-2032	810-2032
Tête de combustion de la veilleuse, propane	810-2155	810-2155	810-2155	810-2155
Support de veilleuse, AGA	Sans objet	200-2905	Sans objet	200-2905
Support de pile thermoélectrique de la veilleuse	Sans objet	810-2401	Sans objet	810-2401
Déclencheur d'allumeur piézoélectrique	Sans objet	810-1001	Sans objet	810-1001
Support d'allumeur piézoélectrique	Sans objet	200-1868	Sans objet	200-1868
Électrode d'allumeur piézoélectrique	Sans objet	807-3540	Sans objet	807-3540
Orifice, gaz naturel	810-2040	810-2060	810-2048	810-2060
Orifice, gaz naturel, construit avant 4/07	810-3097	810-3101	Sans objet	Sans objet
Orifice, propane	810-2040	810-2060	810-2048	810-2060
Orifice, propane, construit avant 4/07	810-3099	810-3102	Sans objet	Sans objet
Robinet de gaz, gaz naturel	807-1603	807-2122	807-1603	807-2122
Robinet de gaz, propane	807-1604	807-2121	807-1604	807-2121
Pied	810-2053	810-2053	810-2053	810-2053
Roulette, 12,7 cm sans frein	810-0356	810-0356	810-0356	810-0356
Roulette, 12,7 cm avec frein	810-0357	810-0357	810-0357	810-0357

FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

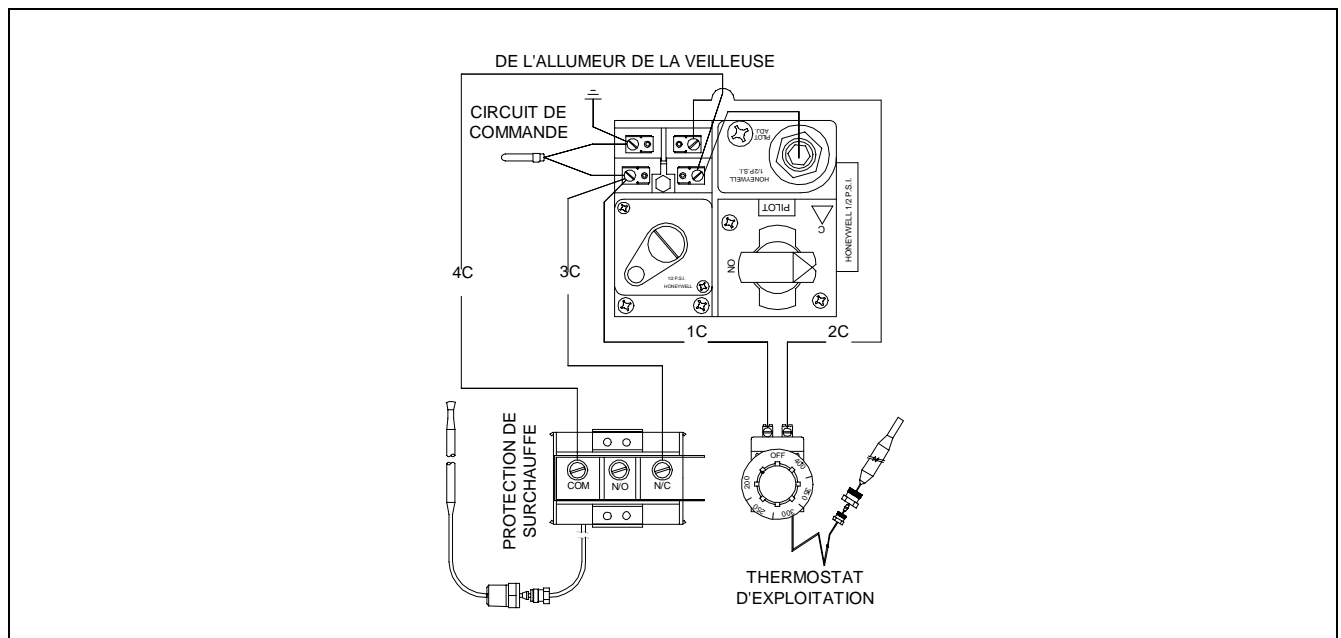
CHAPITRE 2 : MODE D'EMPLOI

2.5 Diagramme de câblage

MODÈLES CE UNIQUEMENT :



MODÈLES NON-CE UNIQUEMENT :



CE BLANC INTENTIONNELLEMENT LAISSÉ DE PAGE.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633

318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

EMAIL: FRYSERVICE@FRYMASTER.COM

©2025 Frymaster LLC. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number DEA_IOM_8196023 12/2025

