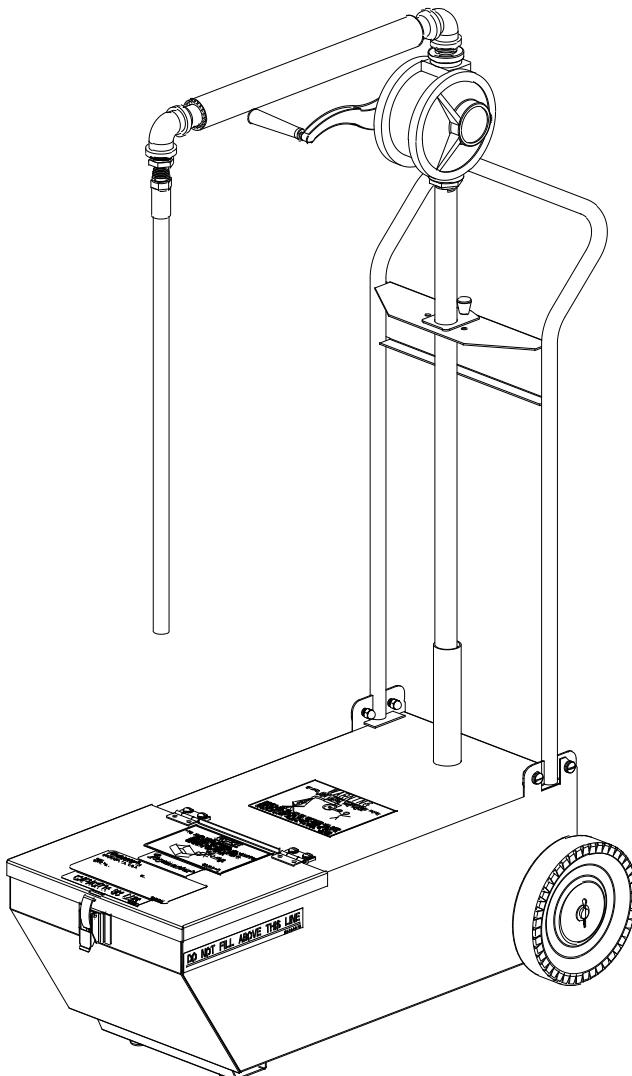


Unité de mise au rebut de graisse végétale (SDU 50, SDU 90 et BKSDU)

Manuel d' installation, d' utilisation, de maintenance et de pièces



French

Frymaster®



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

Permanence téléphonique 24 h/24 au
1-800-551-8633

12/2025

www.frymaster.com

Courriel : service@frymaster.com



AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT FRYMASTER DEAN AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU REYCLÉE 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.

AVIS

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



AVERTISSEMENT

Une installation, un réglage, une altération, une maintenance ou une réparation impropre 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.



DANGER

L'huile végétale chaude cause des brûlures graves. Laissez refroidir l'huile végétale à 38 °C avant de la transporter au site de mise au rebut. Faites extrêmement attention lors du transport et de la mise au rebut d'huile végétale usagée.



DANGER

Avant chaque utilisation, inspectez le couvercle pour vous assurer que le joint du couvercle est présent et correctement installé. N'utilisez PAS l'unité de mise au rebut si ce joint est endommagé ou manquant.

Frymaster®

Unité de mise au rebut de graisse végétale (SDU) Manuel d'installation, d'utilisation, de maintenance et de pièces

TABLE DES MATIÈRES

	Page
1. INTRODUCTION.....	1
1.1 Commande de pièces et réparations.....	1
1.2 Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance.....	1
1.3 Définitions.....	1
1.4 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport.....	2
1.4 Que faire si votre matériel arrive endommagé.....	2
2. ASSEMBLAGE ET UTILISATION.....	2
2.1 Description du matériel.....	2
2.2 Assemblage du matériel.....	3
2.3 Fonctionnement du matériel.....	3
2.4 Nettoyage	5
3. PROCÉDURES DE MAINTENANCE	5
3.1 Généralités.....	5
3.2 Remplacement de joints toriques usés ou endommagés	5
3.3 Remplacement de palettes de pompe et/ou joint d'arbre de pompe usés	5
4. LISTE DES PIÈCES	7

**UNITE DE MISE AU REBUT DE GRAISSE VÉGÉTALE
(SDU 50, SDU 90 ET BKSDU)**
MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION, DE MAINTENANCE ET DE PIÈCES

1. INTRODUCTION

1.1 Commande de pièces et réparations

La liste des Centre de service après-vente agréés est fournie avec l'appareil expédié de l'usine. Reportez-vous à cette liste pour trouver le centre le plus proche. Si vous n'avez pas accès à cette liste, contactez le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711.

Votre Centre de service après-vente vous fournira les informations nécessaires concernant toute réparation. Vous pouvez également obtenir ces informations en contactant le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 (É.-U/Canada) ou au 1-318-865-1711 (monde entier) ou par courriel à : service@frymaster.com. Pour vous aider le plus vite possible, le centre de SAV ou le Service technique vous demandera certaines informations sur votre matériel. Les information sont imprimées sur une plaque de données située sur le couvercle du réservoir. Lors d'une demande de réparation, soyez prêt à fournir les informations suivantes :

Numéro de modèle : _____
Numéro de série : _____

Outre le numéro de modèle et le numéro de série, soyez prêt à décrire la nature du problème et à fournir toute information susceptible d'être utile à la résolution du problème. Passez vos commandes de pièces détachées directement auprès de votre centre de service après-vente ou de votre distributeur. Vous devrez fournir les informations suivantes pour commander des pièces :

Numéro de modèle : _____
Numéro de série : _____
Numéro de pièce : _____
Quantité nécessaire : _____

**CONSERVEZ ET RANGEZ CES INSTRUCTIONS EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y
RÉFÉRER ULTÉRIEURMENT.**

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

Les informations d'installation, d'utilisation et de maintenance de ce matériel ont été préparées pour une utilisation exclusive par un personnel qualifié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.3.

1.3 Définitions

OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS

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 ce matériel et ont été autorisées par Frymaster L.L.C. à exécuter la maintenance sur du matériel fabriqué par Frymaster. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces détachées et avoir en stock un nombre minimum de pièces détachées destinées aux appareils Frymaster. La liste des centres de SAV agréés est fournie avec ce matériel à son expédition de

l'usine. *Sauf indication contraire dans ce manuel, utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à ce matériel.*

1.4 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Ce matériel 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.

1.5 Que faire si votre matériel arrive endommagé

1. **Soumettez immédiatement une réclamation en dommages-intérêts**, indépendamment de l'ampleur des dégâts.
2. **Inspectez le matériel pour vérifier l'absence de signe visible de perte ou dommages** et assurez-vous 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. Gardez le carton d'expédition pour inspection.

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

2. ASSEMBLAGE ET UTILISATION

2.1 Description du matériel

L'unité de mise au rebut de graisse végétale (SDU) permet le transport sûr d'huile végétale ou de cuisson usagée de la cuisine à une poubelle. Elle est proposée en deux tailles – le SDU 50 (qui contient jusqu'à 23 kg) et le SDU 90 (qui contient jusqu'à 41 kg) d'huile végétale. Les deux tailles sont de construction et d'utilisation identiques, la seule exception étant la différence de volume. Les unités comprennent un réservoir dans lequel vous déversez l'huile végétale/de cuisson d'une friteuse et une pompe manuelle ultra-robuste pour le transfert du produit jusqu'à une poubelle. Les deux modèles sont équipés de roulettes de 178 mm et de poignées pliables. La pompe est installée à une hauteur commode qui permet sa manipulation par l'utilisateur debout. La hauteur du tuyau de décharge permet le pompage direct dans un bidon standard de 214 litres.

Le BKSDU est équipé d'un élément chauffant de réservoir de 120 V (~) ou 240 V (~) pour empêcher l'huile végétale de se solidifier avant sa mise au rebut. Le BKSDU est équipé d'une prise pour le branchement d'une fiche triphasée (à broche de terre) pour assurer la protection contre les décharges électriques. Le cordon d'alimentation doit être branché directement sur une prise triphasée correctement mise à la terre (murale ou au sol). Ne coupez, ne supprimez ou contournez pas la lame de mise à la terre de la fiche du cordon. **ATTENTION : Risque d'incendie et d'électrocution. Remplacez uniquement par un cordon du fabricant (numéro de réf. 8071224 pour le modèle 120 V ou 106-4697 pour le modèle 240 V).**

Avec le couvercle ouvert, le haut du réservoir se situe à 248 mm au-dessus du sol, ce qui permet son positionnement juste sous l'orifice de vidange de la plupart des friteuses. (**REMARQUE** : Les réservoirs des SDU créés avant janvier 2004 mesurent 292 mm de hauteur.) Si vous utilisez un SDU créé avant janvier 2004, vous devrez retirer le couvercle du bac du filtre sur les friteuses à gaz et électriques Frymaster série PRO pour permettre le positionnement de l'unité sous l'orifice de vidange.

Variante du SDU 50, le BKSDU est équipé d'un élément chauffant de 120 V ou 240 V pour empêcher la solidification de l'huile végétale dans le réservoir.

2.2 Assemblage du matériel

L'assemblage de l'unité se fait en quatre temps :

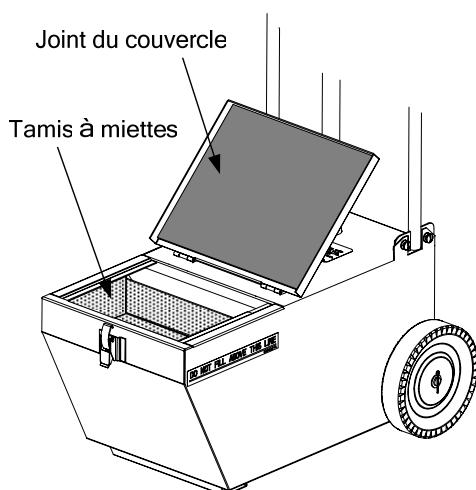
1. Retirez les deux verrous (ou goupilles d'arrêt précédent à Mai 2006) de support de montage de la poignée et remontez la poignée à la verticale. Réinstallez les verrous (ou les goupilles d'arrêt) dans le support.
2. Assurez-vous que les joints toriques et les derniers 5 cm en bas du tube de succion sont lubrifiés à l'*Accrolube avec Teflon* ou une huile ou graisse légère équivalente.
3. Retournez la pompe et le tube de succion et versez avec précaution pas plus d'une tasse d'huile de cuisson dans le tube. Tournez lentement la poignée de la pompe trois ou quatre fois pour amorcer la pompe.
4. Insérez le tube de succion dans le support de la poignée réservé à cet effet et dans le tube de prélèvement en haut du réservoir. Appuyez sur la pompe et assurez-vous que le tube de succion est bien calé.

2.3 Fonctionnement du matériel

AVERTISSEMENT

N'utilisez PAS cet appareil pour rejeter de l'eau ou une solution d'ébullition. L'introduction d'eau ou de solvants dans l'appareil endommagera la pompe de manière irréversible.

1. Éteignez la friteuse avant d'en vider le contenu dans le SDU. Le cas échéant, assurez-vous que le tuyau de vidange de la friteuse est fermement vissé dans le robinet de vidange de la cuve.
2. Ouvrez le couvercle, assurez-vous que le tamis à miettes et le joint en caoutchouc sous le couvercle sont en place, puis placez l'appareil de sorte que l'ouverture soit directement sous le tuyau de vidange de la cuve.



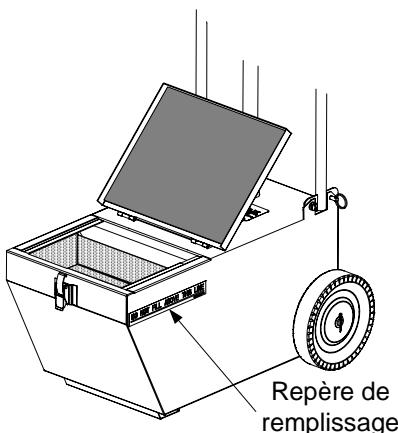
⚠ DANGER

Avant chaque utilisation, inspectez le couvercle pour vous assurer que le joint du couvercle est présent et correctement installé. N'utilisez PAS l'unité de mise au rebut si ce joint est endommagé ou manquant.

3. Ouvrez *doucement* le robinet de vidange. Réglez le débit via le robinet de vidange pour éviter les projections.

⚠ DANGER

NE REMPLISSEZ PAS TROP ! Ne remplissez pas le réservoir au-delà des traits de remplissage sur les parois du réservoir. Le déplacement du SDU avec un réservoir trop rempli risque de se solder par un déversement et des blessures pour le personnel qui entre en contact avec l'huile végétale projetée.



4. Éloignez l'appareil avec précaution, juste assez pour permettre la fermeture du couvercle. Verrouillez le couvercle en position fermée. À l'aide de la poignée, basculez légèrement l'appareil avec précaution vers l'arrière pour faciliter son déplacement jusqu'au site de mise au rebut.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez PAS la pompe ou le tuyau de décharge en guise de poignée !

⚠ DANGER

Pour minimiser le risque de brûlures, laissez toujours refroidir l'huile végétale/huile de cuisson à 38 °C avant de la transvaser dans le SDU et de la transporter jusqu'au point de mise au rebut. Toutefois, ne laissez PAS l'huile végétale se solidifier dans le SDU.

L'appareil a été conçu pour être déplacé, lorsqu'il est rempli dans les normes, à la vitesse d'une personne qui marche sur une surface plane. *Faites toujours attention lorsque vous déplacez de l'huile chaude. Un sol accidenté ou des arrêts et démarrage brutaux risquent d'entraîner des projections d'huile et de causer des blessures graves au personnel. Assurez-vous de fermer et verrouiller le couvercle avant de commencer à déplacer l'appareil.*

5. Au point de mise au rebut, soulevez la goupille d'arrêt de la pompe et tournez le tuyau de décharge au besoin pour positionner le mamelon de décharge au-dessus de l'ouverture de la poubelle. Relâchez la goupille d'arrêt pour fixer la pompe en position. Tournez la poignée de la pompe dans le sens horaire. La pompe doit commencer à décharger l'huile après quelques tours. Continuez à tourner la poignée jusqu'à ce que le réservoir du SDU soit vide. **REMARQUE :** La pompe n'est PAS auto-amorçante. Si elle n'a pas été utilisée depuis plusieurs jours, il est possible que vous deviez la réamorcer en suivant l'étape 3 de la section 2.2.

- Sur les modèles BKSDU, l'élément chauffant intégré pourra être branché sur une prise de terre de 120 V (~) ou 240 V (~) pour éviter la solidification de l'huile végétale dans le réservoir lorsqu'un transfert immédiat dans une poubelle est impossible.

2.4 Nettoyage

Nettoyez le tamis à miettes avec une solution de détergent et d'eau. Nettoyez les *surfaces extérieures* du SDU avec un chiffon doux et une solution de détergent et d'eau. Il est inutile de nettoyer l'intérieur du réservoir, mais si vous le souhaitez vous pourrez l'essuyer avec un essuie-tout propre pour éliminer les résidus d'huile végétale.

AVERTISSEMENT

Ne nettoyez PAS l'intérieur du réservoir avec de l'eau ou un détergent. L'introduction d'eau ou de détergent dans l'appareil endommagera la pompe de manière irréversible.

3. PROCÉDURES DE MAINTENANCE

3.1 Introduction

Mis à par un nettoyage standard et le remplacement des joints toriques du tube de succion, le SDU n'exige aucune maintenance. Après une longue utilisation, il est possible que vous deviez remplacer les palettes et le joint de l'arbre de pompe usés. Frymaster vous recommande de confier ce remplacement à un centre de SAV Frymaster, mais le personnel du restaurant pourra le faire sans risque d'annulation de la garantie.

3.2 Remplacement de joints toriques usés ou endommagés

Si l'efficacité de la pompe diminue, les joints toriques du tube de succion sont probablement usés ou endommagés. Pour remplacer les joints toriques, procédez comme suit :

- Soulevez droit la pompe et dégagerez-la de la poignée.
- Retirez les joints toriques usés ou endommagés des rainures qui se trouvent en bas du tube de succion et remplacez-les par des joints neufs. Appliquez de la graisse *Accrolube avec Teflon* ou un équivalent au 5 derniers centimètres en bas du tube de succion.
- Insérez le tube de succion dans le support de la poignée réservé à cet effet et dans le récepteur en haut du réservoir. Appuyez sur la pompe et assurez-vous que le tube de succion est bien calé.

3.3 Remplacement de palettes de pompe et/ou joint d'arbre de pompe usés

Selon le degré d'utilisation, les palettes de la pompe finiront par s'user et par réduire son efficacité. Le joint de l'arbre de pompe peut également s'user et entraîner des fuites. Un kit de remplacement des palettes et du joint est proposé. Le joint de l'arbre de pompe pourra également être acheté séparément. Pour remplacer les palettes et/ou le joint d'arbre de pompe, procédez comme suit (reportez-vous également à l'illustration de la page 6).

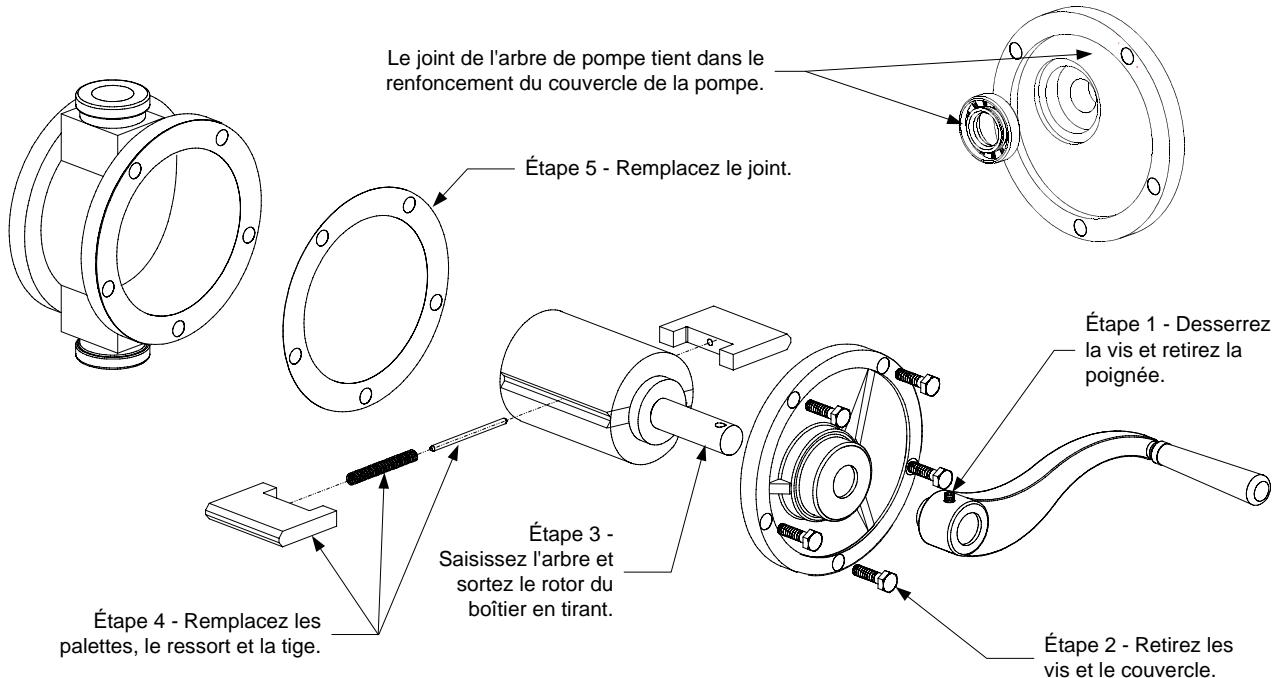
- Desserrez la vis qui fixe la poignée sur l'arbre de pompe et glissez la poignée pour la retirer de l'arbre. S'il s'agit d'un BKSDU, retirez les huit vis qui fixent le capot de pompe en position et retirez le capot.

- Retirez les cinq vis qui fixent le capot avant et retirez-le.

Si vous remplacez seulement le joint de l'arbre de pompe, retirez le joint usagé et installez le joint de rechange comme indiqué sur l'illustration ci-dessous, puis passez à l'étape 5.

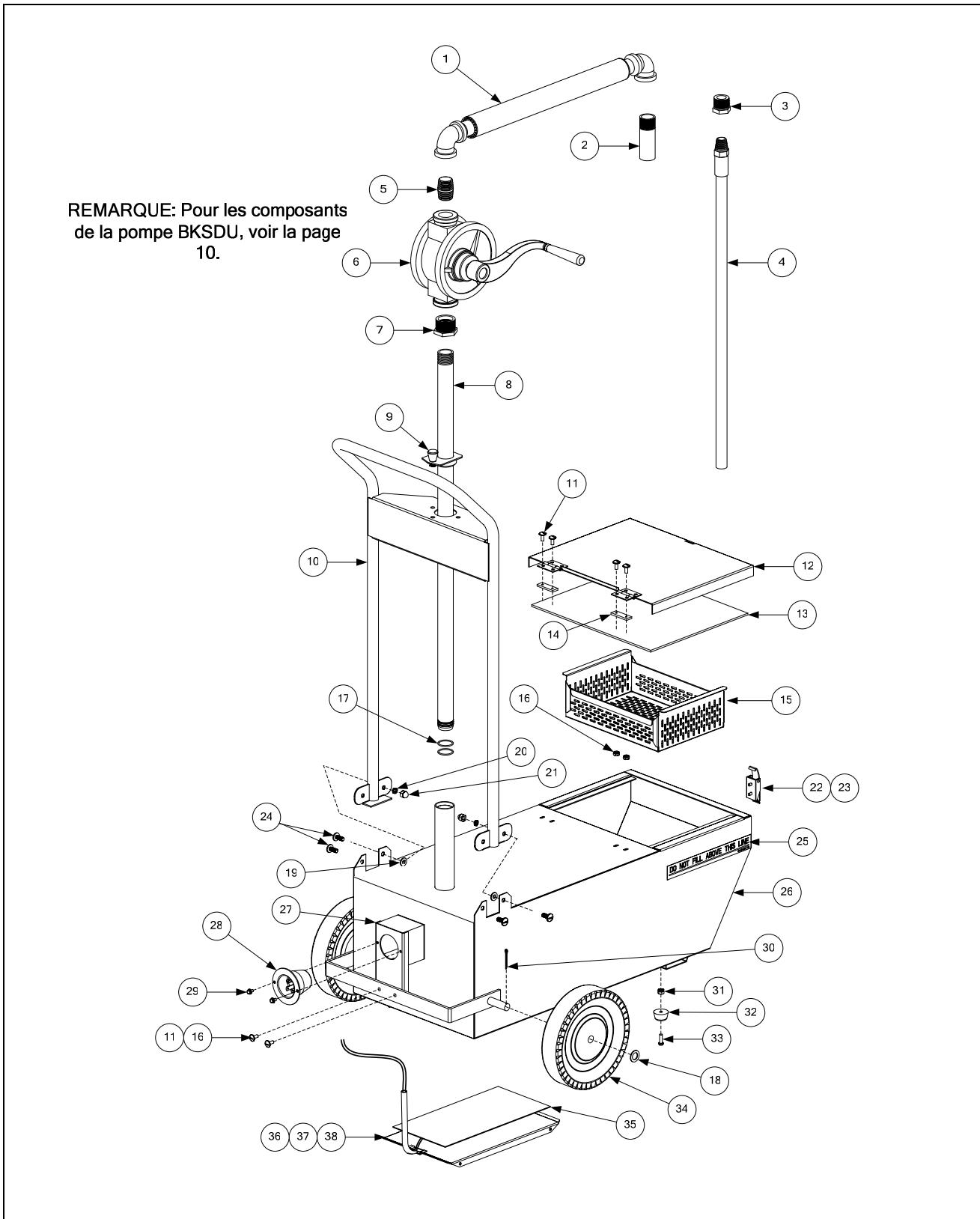
Si vous remplacez les palettes de pompe, passez à l'étape 3.

- Saisissez l'arbre de pompe et tirez droit sur le rotor pour l'extraire du corps de pompe assez loin pour exposer les palettes. **IMPORTANT** : Les palettes sont montées sur ressort. Tenez-les d'une main tout en tirant sur le rotor pour finir de le sortir du corps de pompe. Desserrez les palettes usées et jetez-les, ainsi que les ressorts et les tiges.



- Montez les palettes, ressorts et tiges de rechange dans le rotor. Compressez le ressort de palette et réinsérez avec précaution le rotor dans le corps de pompe.
- Installez le joint de rechange sur le corps de pompe, glissez le capot sur l'arbre et alignez les goupilles du capot sur les trous du corps de pompe. Réinstallez les cinq vis retirées à l'étape 2 et serrez bien (à 6,7 N/m environ).
- Remettez la poignée de pompe sur l'arbre et alignez le trou de vis de la poignée sur celui de l'arbre. Serrez bien la vis desserrée à l'étape 1.

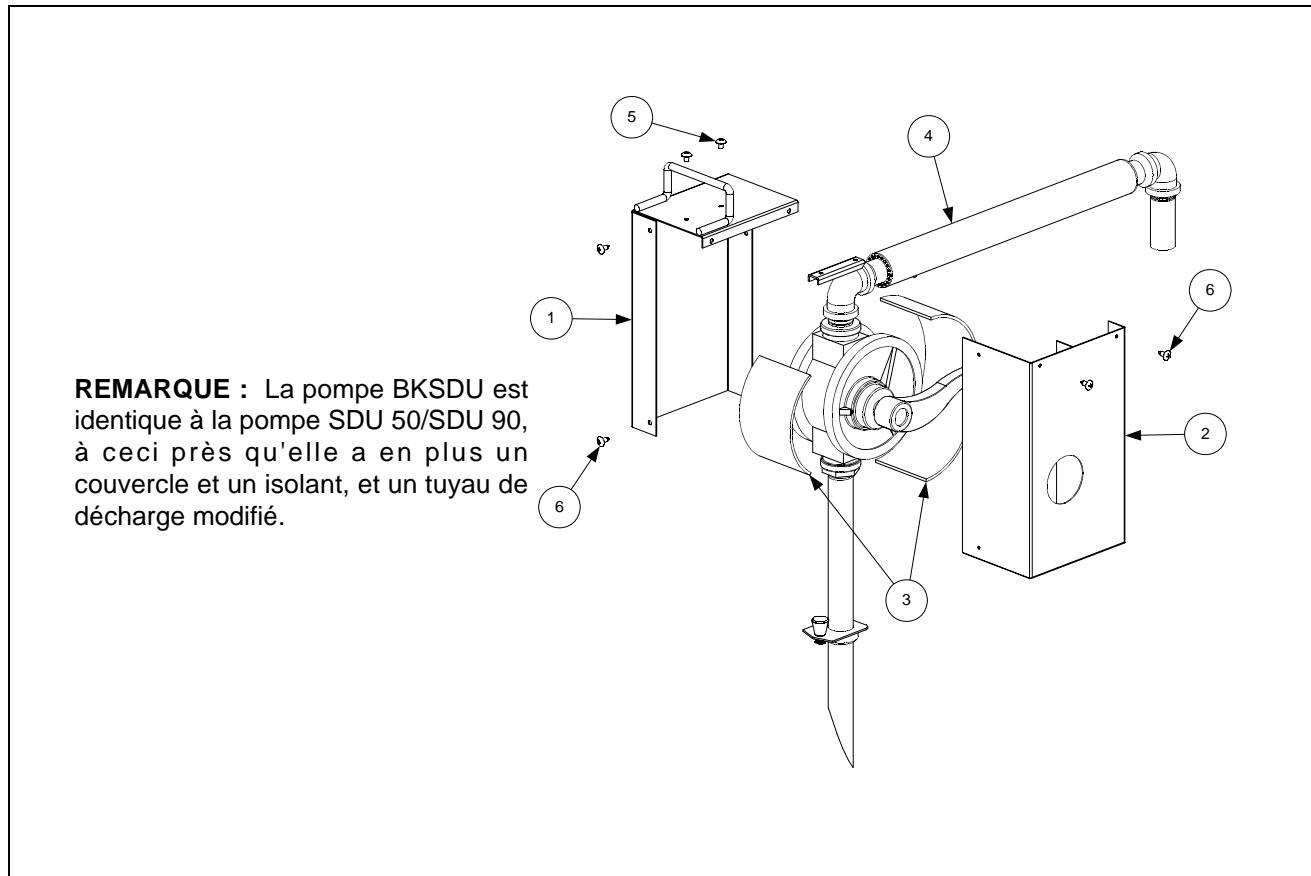
4. LISTE DES PIÈCES



Légende	N° de pièce	Composant
1		Tuyau, décharge
	823-4600	Standard (inclus l'article 2 (utiliser 823-4617 pour BKSDU))
	823-4598	À utiliser avec l'article 4 (décharge de tuyau) (inclus l'article 3)
2	813-0115	Mamelon, 1,9 cm x 7,5 cm
3	813-0031	Douille, 1,9 cm x 1,2 cm
4	810-1845	Tuyau, décharge, 61 cm (facultatif (utiliser 810-2797 pour un tuyau de 121 cm))
5	813-0109	Mamelon, 1,9 cm
6	810-0784	Pompe (inclus la poignée 810-0657, qui peut être commandée séparément)
*	826-1053	Kit, réparation de la pompe (inclus deux palettes, un ressort, une tige, un joint)
*	816-0401	Joint, arbre de pompe
7	813-0032	Douille, 2,5 cm x 1,9 cm, six pans
8	823-4581	Tuyau, succion
9	810-0777	Goupille, piston-plongeur
10		Poignée
	823-2038	SDU50 et BKSDU
	823-2421	SDU90
11	809-0119	Vis, 10-32 x 1,2 cm, tête fendue
12		Couvercle et charnière
	823-1683SP	SDU50 et BKSDU (n'inclus pas le joint (article 13))
	823-2422SP	SDU90 (n'inclus pas le joint (article 13))
13		Joint, couvercle (attacher avec de la colle 3M 1300L ou un équivalent)
	816-0134	SDU50 et BKSDU
	816-0264	SDU90
14	816-0133	Joint, charnière de couvercle
15		Tamis, miettes
	824-0438	SDU50 et BKSDU
	824-0615	SDU90
16	826-1376	Écrou, Keps10-32 six pans (pqt de 10)
17	816-0132	Joint torique, tuyau de succion (2 obligatoires)
18	809-0200	Rondelle, roue 12 mm SAE
19	809-0193	Rondelle, nylon, plate, 6 mm
20	809-0191	Rondelle d'arrêt, 6 mm
21	809-0047	Écrou, ¼-20, acier inoxydable
22	810-0742	Clenche, couvercle du réservoir
23	809-0359	Vis, #8 x 6 mm
24	809-0129	Vis, ¼-20 x 1,6 cm, tête fendue
25	802-0227	Étiquette, trait de remplissage
26		Réservoir et axe
	823-4580SP	SDU50 et BKSDU
	826-2103	Kit de rattrapage SDU50 pour les SDU fabriqués avant janvier 2004.
	823-4583	SDU90 Si vous remplacez un réservoir fabriqué avant janvier 2004, 823-4581 sera également nécessaire.
27	823-1911	Boîtier, prise 120 V (~) (BKSDU uniquement) (utiliser 823-5060 pour 240 V (~))
28	807-1219	Prise trifilaire 120 V (~) (BKSDU uniquement) (utiliser 807-4108 pour 240 V (~))
29	809-0266	Vis, #10 x 12 mm curciforme, tête bombée (utiliser 809-0396 pour prise 240 V (~))
30	810-0783	Goupille cylindrique fendue, roue
31	809-0054	Écrou, 10-32 élastique (BKSDU uniquement)
32	814-0051	Caoutchouc antichocs (BKSDU uniquement)
33	809-0122	Vis, 10-32 x 1,5 cm, tête ronde fendue (BKSDU uniquement)
34	810-1112	Roue, 17,7 cm x 3,8 cm
35	807-1577	Élément chauffant, 120 V 50 W 12,7 cm x 25,4 cm (BKSDU uniquement)
*	807-1224	Cordon, alimentation, 120 V (~) (BKSDU uniquement) ** (utiliser 106-4697 pour 240 V (~))
36	823-1915	Écran, élément chauffant (BKSDU uniquement)
37	809-0104	Vis, 8-32 x 1,2 cm, tête ronde fendue (BKSDU uniquement)
38	809-0247	Écrou, 8-32 six pans Keps (BKSDU uniquement)
*	815-0661	Colle, 3M 1300L

* Non illustré

** ATTENTION : Risque d'incendie et d'électrocution. Remplacez uniquement par un cordon du fabricant, réf. 8071224 pour 120 V.



REMARQUE : La pompe BKSDU est identique à la pompe SDU 50/SDU 90, à ceci près qu'elle a en plus un couvercle et un isolant, et un tuyau de décharge modifié.

LEGENDE	N° DE PIECE	COMPOSANT
1	823-1847	Couvercle et poignée, BKSDU
2	900-4429	Boîtier, pompe BKSDU
3	811-0861	Isolant, mousse à support adhésif 7,5 cm x 15 m
4	823-4617	Tuyau, décharge, BKSDU
5	809-0477	Vis, #10 x 6 mm cruciforme, tête bombée
6	809-0266	Vis, #10 x 12 mm cruciforme, tête bombée

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 FRY_IOSP_8196196 12/2025

