Friteuses électriques de la série High Production RE (HPRE) E4

Manuel d' installation et de fonctionnement

FRYMASTER®

NON-CE &

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

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

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

E-mail: service@frymaster.com

www.frymaster.com

06/2022

819665 1

Veuillez lire toutes les sections de ce manuel et le conserver pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

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 D'ASSISTANCE 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 D'ASSISTANCE NON AGRÉÉ.

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 d'assistance 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. Pour la définition d'un« 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.

AVIS

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

AVIS AUX UTILISATEURS D'APPAREILS ÉQUIPÉS D'UN ORDINATEUR

ÉTATS-UNIS

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne risque pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de la classe B.

CANADA

This digital apparatus does not exceed the Class A or B limits for radio noise emissions as set out by the ICES-003 standard of the Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

⚠ 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. Pour la définition d'un personnel qualifié, reportez-vous au chapitre 1 de ce manuel.

⚠ 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

Les friteuses simples équipées de pieds doivent être stabilisées en installant des sangles d'ancrage. Toutes les friteuses équipées de roulettes doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales. Des informations complémentaires peuvent être obtenues dans le manuel de filtrage inclus à ce système.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ DANGER

Il faut prévoir de limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du conduit électrique ou transmettre de contraintes à celui-ci. Un petit kit (numéro de série 826-0900) est fourni avec la friteuse. Si le petit kit est absent, contactez votre centre d'assistance agréé Frymaster.

⚠ DANGER

Cette friteuse peut comporter deux cordons d'alimentation et avant tout déplacement, test, entretien et toute réparation sur votre friteuse Frymaster ; déconnectez les DEUX cordons d'alimentation du secteur.

FRYMASTER®

FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE LA SÉRIE HIGH PRODUCTION RE (HPRE) E4
GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

TABLE DES MATIÈRES

No. de page

1. INTRODUCTION 1-1
1.1 Généralités 1-1
1.2 Consignes de sécurité 1-1
1.3 Informations sur l'ordinateur 1-2
1.4 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport 1-2
1.5 Informations de maintenance 1-3
1.6 Après l'achat 1-3
1.7 Personnel de maintenance 1-4

2. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 2-1
2.1 Généralités 2-2
2.2 Installation de la friteuse 2-4
2.3 Exigences d'alimentation 2-5
2.4 Dégraissage de la friteuse 2-6
2.5 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt 2-7

3. MAINTENANCE PRÉVENTIVE 3-1
3.1 Nettoyage de la friteuse 3-1
3.2 Maintenance périodique/annuelle 3-3
3.3 Sphères captives en acier inoxydable 3-4

4. FILTRAGE UFF (UNDER FRYER FILTER) 4-1
4.1 Préparation du filtre 4-1
4.2 Fonctionnement de filtration quotidien 4-2
4.3 Fonctionnement du filtre 4-3

5. DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR 5-1
5.1 Introduction 5-1
5.2 Dépannage 5-2
5.3 Pièces de rechange recommandées 5-5

1.1 Généralités

Lisez attentivement les instructions de ce manuel avant de commencer à utiliser l'appareil. Ce manuel couvre tout ce qui concerne les friteuses électriques de la série High Production RE (HPRE) E^4.

Les friteuses électriques de la série High Production RE (HPRE) E^4offrent des bassins de friture pourvus d'éléments rotatifs faciles à nettoyer. Les friteuses sont contrôlées par des ordinateurs de cuisson multi-produits et sont pourvues de configurations plein-bassin.

1.2 Consignes de sécurité

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

Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations 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 de produire l'endommagement de votre système*** et entraînent 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 entraîner l'endommagement de votre système et/ou causer des défauts de fonctionnement.

Les friteuses de cette série sont équipées de sécurités automatiques :

1. Deux fonctions de détection de haute température coupent l 'alimentation des éléments chauffants en cas de panne des commandes de température.

2. Un disjoncteur de circuit interrompt la tension du moteur de la pompe de filtrage (s'il en est équipé si le moteur s'obstrue ou surchauffe.

1.3 Informations relatives à l'ordinateur

Ce matériel a été testé et s'est avéré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe A dans le cadre de la partie 15 des règles de la FCC. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand le matériel fonctionne dans un environnement commercial. Ce matériel 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.

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

Si nécessaire, l'opérateur devra consulter le revendeur ou un technicien radio/TV compétent pour toute suggestion supplémentaire.

L'opérateur pourra trouver utile le livret suivant rédigé par la Federal Communications Commission : « Comment identifier et résoudre les problèmes d'interférence Radio/TV ». Ce livret est disponible auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Que faire si votre matériel arrive endommagé :

Veuillez noter que ce matériel a été minutieusement inspecté et emballé par un personnel qualifié 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. Déposez immédiatement une plainte pour dommages - quelque soit l'ampleur du dommage.

2. Dommage ou perte visibles - Assurez-vous que c'est dûment noté sur la facture d'expédition ou le reçu express et que le livreur appose sa signature.

3. Dommage ou perte non visibles - Si le dommage est remarqué seulement après le déballage de l'équipement prévenez immédiatement la compagnie de transport ou le transporteur et remplissez une réclamation pour dommage non visible de l'extérieur. Ceci doit être fait dans les 15 jours qui suivent la date de réception. Veillez à conserver le carton d'emballage pour inspection.

1.5 Informations de service

Pour toute maintenance non préventive ou réparation, ou pour obtenir des informations de maintenance, contactez votre centre de SAV agréé Frymaster. Les informations de ce service peuvent également être obtenues en contactant le département des services techniques de Frymaster (1-800-551-8633). Vous devrez fournir les informations suivantes pour accélérer la démarche :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Tension _____

Nature du problème_____

_____

_____

1.6 Après l'achat

Pour un meilleur service, demandez à l'agent de maintenance agréé Frymaster qui a installé le matériel de remplir le formulaire ci-dessous.

Agent de maintenance agréé/ASA	
Adresse	
Téléphone/Fax	
Numéro de modèle	
Numéro de série	
Tension	

1.7 PERSONNEL D'ENTRETIEN

1.7.1 Définitions

A. Opérateurs qualifiés et/ou autorisés

1. 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 une expérience passée avec le mode d'emploi du matériel traité dans ce manuel.

B. Personnel d'installation qualifié

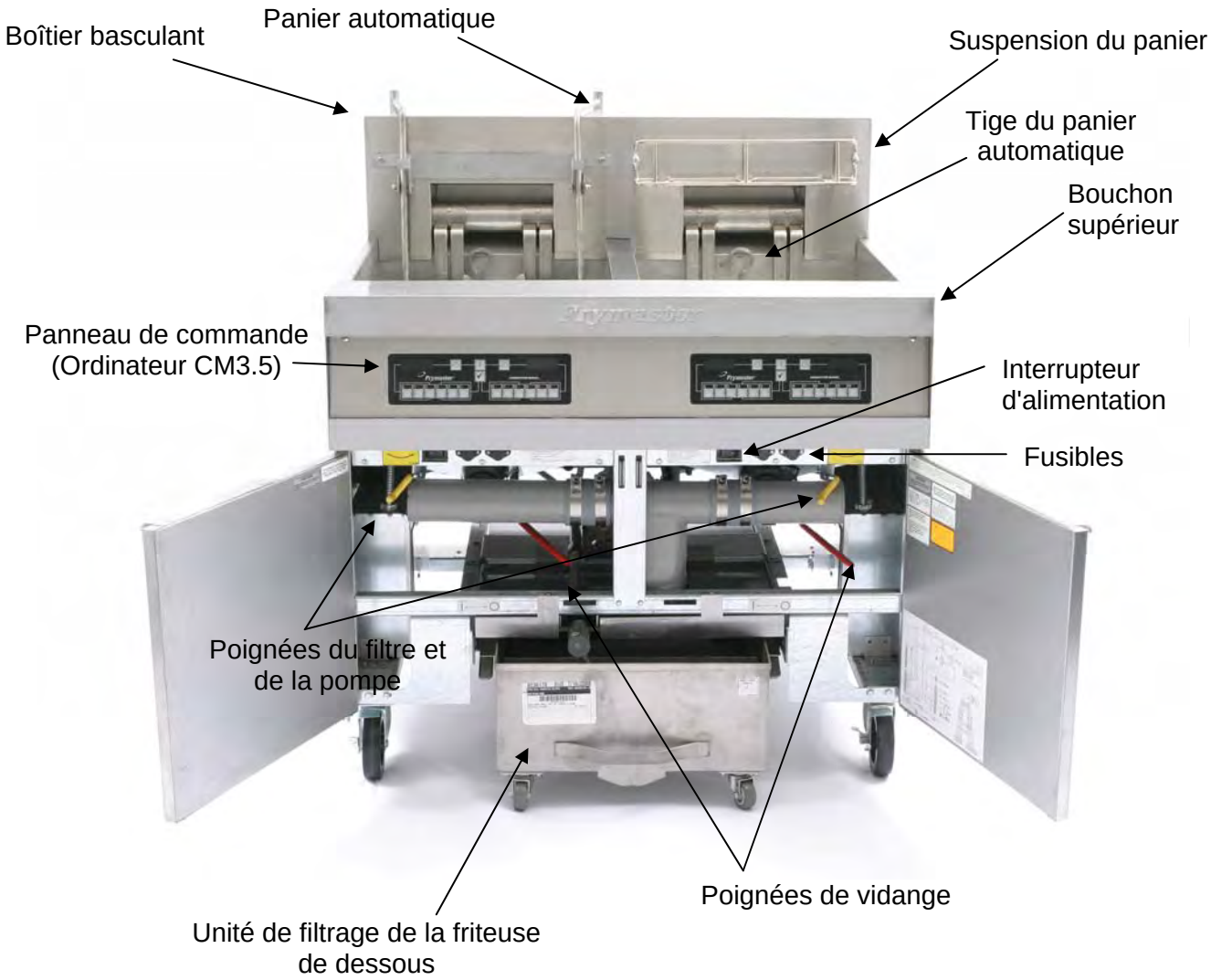
1. Le personnel d'installation qualifié regroupe les personnes, firmes, entreprises ou sociétés qui, soit en personne, soit par l'intermédiaire d'un représentant, se consacrent à l'installation d'appareils électriques et en assument la responsabilité. Le personnel qualifié doit avoir l'expérience d'un tel travail, bien connaître toutes les précautions électriques et se conformer à toutes les exigences des codes nationaux et locaux en vigueur.

C. Personnel de maintenance qualifié

1. Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel et ont été autorisées par Frymaster à exécuter la maintenance sur le matériel Frymaster. 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. La liste des centres de SAV agréés Frymaster est fournie avec la friteuse expédiée de l'usine. ***Utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster/Dean relative à votre matériel.***

CONSERVEZ ET RANGEZ CE MANUEL EN LIEU SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

COMPRENDRE DE LA FONCTIONNEMENT DES FRITEUSE ÉLECTRIQUES DE LA SÉRIE HIGH PRODUCTION RE (HPRE) E4



CONFIGURATION DE HIGH PRODUCTION RE (HPRE) E4

REMARQUE : L'apparence de votre friteuse peut légèrement différer de celle indiquée selon la configuration et la date de fabrication.

2.1 Généralités

Une installation correcte est essentielle au fonctionnement sûr, efficace et sans problème de cet appareil.

Un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel, doit effectuer l'ensemble de l'installation et de la maintenance sur le matériel Frymaster.

Respectez cette consigne concernant l'installation ou une autre maintenance sur cet appareil (telle qu'elle a été définie dans la section 1.7 de ce manuel) 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.

Pour obtenir de l'entretien vous pouvez contacter votre centre de SAV agréé Frymaster.

AVIS
Toutes les friteuses sont expédiées sans cordon et les fiches doivent être branchées via le conduit flexible sur le bornier situé à l'arrière de la friteuse. Ces friteuses doivent être câblées selon les spécifications NEC. Les appareils câblés doivent inclure l'installation de dispositifs de fixation.

⚠ DANGER
Il faut prévoir de limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du conduit électrique ou transmettre de contraintes à celui-ci. Un petit kit (numéro de série 826-0900) est fourni avec la friteuse. Si le kit de fixation est absent, contactez votre centre de SAV agréé Frymaster local.

AVIS
Si ce matériel est câblé directement sur l'alimentation électrique, il faut incorporer un moyen de coupure de l'alimentation avec séparation des contacts d'au moins 3 mm pour tous les pôles.

AVIS
Ce matériel doit être positionné de manière à ce que sa fiche soit accessible sauf s'il existe un autre moyen de coupure de l'alimentation (disjoncteur, par ex.).

⚠ DANGER
L'alimentation électrique de cet appareil DOIT être identique à celle indiquée sur la plaque signalétique située derrière la porte de la friteuse et le numéro de série.

AVIS
Si cet appareil est connecté de manière permanente à un câblage fixe, il DOIT être connecté par des fils de cuivre pouvant résister à pas moins de 75 °C (valeur nominale).

AVIS
Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien Frymaster du service agréé ou une personne aux qualifications similaires en vue d'éviter tout danger.

⚠ DANGER
Cet appareil doit être connecté à une alimentation de mêmes tension et fréquence que celles spécifiées sur la plaque des valeurs nominales située derrière la porte de l'appareil.

⚠ DANGER
Tous les câblages de cet appareil doivent être réalisés conformément aux diagrammes fournis. Reportez-vous aux diagrammes de câblage qui figurent derrière la porte de l'appareil lors de l'installation ou de la maintenance du matériel.

⚠ AVERTISSEMENT
N'attachez pas d'égouttoir-tablier à une friteuse simple La friteuse peut devenir instable, basculer et causer des blessures. L'appareil doit rester à tout moment à l'écart de matériaux combustibles.

En cas de panne de courant, la friteuse s'arrêtera automatiquement. Dans ce cas, placez l'interrupteur sur Arrêt (OFF). N'essayez pas de mettre la friteuse en marche avant le rétablissement de l'alimentation.

Cet appareil doit être maintenu à l'écart de tout matériau combustible, mais il peut être installé sur des sols combustibles.

Un dégagement de 15 cm par rapport la structure combustible doit être prévu des deux côtés et sur l'arrière. Il faut fournir au moins 61 cm sur l'avant du matériel pour la maintenance et un bon fonctionnement.

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

2.1.2 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 et, le cas échéant, aux codes CE. Un diagramme des câblages se trouve derrière la porte de la friteuse. Pour les tensions correctes, reportez-vous à la plaque des valeurs nominales derrière la porte de la friteuse.

2.1.3 Exigences pour l'Australie

L'installation devra être conforme aux normes AS 5601/AG 601, réglementations locales en matière de gaz et électricité et toute autre réglementation pertinente.

2.2 Installation de la friteuse

⚠ AVERTISSEMENT

Les friteuses Frymaster équipées de pieds sont destinées à des installations permanentes. Les friteuses équipées de pieds doivent être soulevées avant tout déplacement pour éviter les dommages et les blessures. Dans le cas d'une installation amovible ou portable, des roulettes Frymaster proposées en option doivent être utilisées. Des questions ? Appelez le 1-800-551-8633.

1. Pour bien caler les friteuses équipées de pieds, la base des pieds peut être vissée de 25 mm maximum Les pieds doivent être réglés de sorte que la friteuse soient à la bonne hauteur de la station de friture. En ce qui concerne les friteuses équipées de roulettes, il n'y a pas de dispositif de rehaussement intégré. Le sol sur lequel sont installées les friteuses doit être uniformément plat.

   REMARQUE : Avant de déplacer une friteuse équipée de pieds, retirez le poids de chaque pied. Si un pied d'avère endommagé, contactez votre agent de service pour une réparation ou un remplacement immédiat.

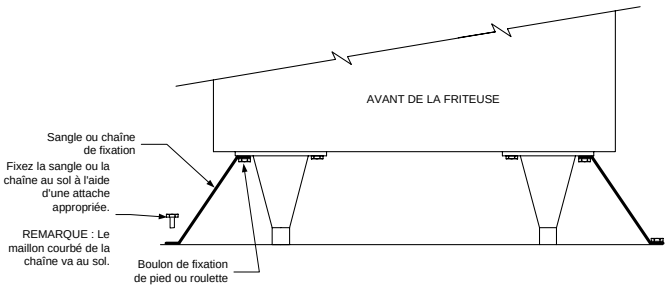
⚠ AVERTISSEMENT

L'huile bouillante peut causer de sévères brûlures. Évitez tout contact. L'huile doit toujours être retirée de la friteuse avant de tenter de la déplacer pour éviter de la déverser et de vous brûler. Cette friteuse peut se renverser et occasionner des blessures si elle n'est pas fixée dans une position stationnaire.

2. Lorsque la friteuse est calée à sa position finale, installez les dispositifs de fixation fournis pour limiter son mouvement de sorte qu'elle ne dépende pas du raccord pour cela et qu'elle ne lui transmette pas de contraintes. Installez les dispositifs de fixation conformément aux instructions fournies (voir l'illustration ci-dessous). Si les dispositifs de fixation sont déconnectés pour maintenance ou d'autres motifs, ils DEVRONT être reconnectés avant que la friteuse soit utilisée.

⚠ DANGER

Il faut prévoir de limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du conduit électrique ou transmettre de contraintes à celui-ci. Un petit kit (numéro de série 826-0900) est fourni avec la friteuse. Si le petit kit est absent, contactez votre centre de SAV agréé Frymaster.



3. Fermez la vanne de vidange et remplissez la cuve d'eau jusqu'au repère NIV D'HUILE.

4. Faites un essai du bassin de cuisson avec huile à niveau avant la première utilisation. Voir les instructions correspondantes dans la Section 2.4.

5. Videz, nettoyez et remplissez les cuves d'huile de cuisson. Voir la section 2.5, Installation de l'équipement et procédures d'arrêt.

2.3 Exigences d'alimentation

⚠ DANGER
Un fil conducteur en cuivre résistant à 75 °C minimum DOIT être utilisé pour les branchements d'alimentation.

MODEL	TENSION	FRÉQ.	NOMBRE DE CONDUCTEURS	CAL. MIN.	AWG (mm^2)	AMPÈRES/CONDUCTEUR L1	L2	L3
17 kW	208	3	3	6	(16)	48	48	48
17 kW	240	3	3	6	(16)	41	41	41
17 kW	480	3	3	6	(16)	21	21	21
17 kW	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
17 kW	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
17 kW	230/400	3	4	6	(16)	25	25	25
21 kW	208	3	3	4	(25)	58	58	58
21 kW	240	3	3	4	(25)	51	51	51
21 kW	480	3	3	6	(16)	25	25	25
21 kW	220/380	3	4	6	(16)	32	32	32
21 kW	240/415	3	4	6	(16)	29	29	29
21 kW	230/400	3	4	6	(16)	30	30	30

⚠ DANGER
L'alimentation électrique de cet appareil DOIT être identique à celle indiquée sur la plaque signalétique située derrière la porte de la friteuse.

⚠ DANGER
L'appareil DOIT être connecté conformément à la tension et à la phase spécifiées sur la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse

⚠ DANGER
Tous les branchements de câbles de cet appareil DOIVENT être réalisés conformément aux diagrammes fournis avec la friteuse. Les diagrammes de câblage se trouvent à l'intérieur de la porte de la friteuse.

2.4 Dégraissage du bassin de friture

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, vous devrez effectuer la procédure de dégraissage pour vous assurer qu'il ne reste aucun résidu résultant de la fabrication.

En outre, quand vous aurez utilisé la friteuse pendant un certain temps, un dépôt dur d'huile de cuisson caramélisé se formera à l'intérieur de la cuve. Ce film doit être périodiquement éliminé en procédant comme suit.

Nettoyez le ou les cuves avant des remplir d'huile la première fois et au moins un mois plus tard :

1. Avant de mettre la friteuse sous tension (ON), fermez la vanne de vidange du bassin de friture, et remplissez le bassin vide d'un mélange d'eau froide et de détergent. Suivez les instructions du fabricant de détergeant avant de procéder.

2. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (ON/OFF) de l'ordinateur.

3. Programmez l'ordinateur pour les opérations de dégraissage comme il est indiqué dans le manuel de l'ordinateur qui accompagne la friteuse.

4. Faites mijoter la solution pendant 45 mn à 1 heure. Ne laissez pas chuter le niveau d'eau en dessous du trait inférieur NIV D'HUILE dans le bassin de friture durant la procédure de dégraissage.

⚠ ATTENTION
Ne pas laisser la friteuse sans surveillance. La solution de dégraissage peut s'écumer et s'écouler. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (ON/OFF) pour contrôle le problème.

⚠ ATTENTION
Il ne doit plus rester AUCUNE **goutte d'eau dans le bassin de friture avant que de la remplir d'huile.**

⚠ ATTENTION
L'eau et la solution de dégraissage NE DOIVENT PAS **s'écouler dans le bac du filtre ou le filtre du système. Cela risque de provoquer des dommages irréversibles et l''annulation de toutes les garanties applicables.**

5. Placez le bouton de marche/arrêt (ON/OFF) de la friteuse sur position Arrêt (OFF).

6. Ajoutez 8 litres d'eau. Vidangez la solution et nettoyez complètement le ou les bassins de friture.

7. Remplissez le ou les bassins de friture d'eau propre. Rincez le ou les bassins de friture deux fois, vidangez et nettoyez avec un chiffon propre. Veillez à ce qu'il ne reste aucune trace d'eau avant de la remplir d'huile.

En ce qui concerne les procédures de fonctionnement de l'ordinateur et de contrôleur, consultez le manuel qui accompagne l'équipement.

2.5 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

Configuration

⚠ AVERTISSEMENT
Remplissez la cuve jusqu'à la ligne inférieure NIV D'HUILE en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (ON/OFF) ⏻ sur la position arrêt. Dans le cas contraire, la cuve et des éléments pourraient être endommagés.

1. Remplissez d'huile le bassin de friture jusqu'au repère NIV D'HUILE inférieur, à l'arrière du bassin de friture. Ce niveau tient compte de l'expansion de l'huile chauffée. Ne remplissez pas d'huile froide au-delà du trait inférieur sous peine d'entraîner un débordement suite à l'expansion de l'huile. Si vous utilisez de la graisse végétale solide, commencez par rehausser les éléments chauffants, puis tassez la graisse végétale solide au fond du bassin de friture. Abaissez les éléments, puis tassez la graisse végétale solide autour de ceux-ci. **Ne jamais** insérer un bloc solide de graisse végétale dans le bassin de friture au-dessus des éléments. Des points dangereux et des dommages se produiront, et le risque d'une inflammation instantanée augmente.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne placez JAMAIS un bloc entier de graisse végétale sur les éléments chauffants sous peine d'endommager les éléments, d'augmenter le risque de chauffe de la graisse végétale à une température proche du point d'éclair et de déclencher un incendie.

2. Assurez-vous que le ou les cordons d'alimentation sont branchés sur les prises secteur appropriées. Vérifiez si la face de la fiche est contre la plaque de la prise, sans qu'aucune partie des lames ne soit visible.

3. Assurez-vous que l'huile atteint le niveau du repère NIV D'HUILE supérieur lorsque l'huile *est à sa température de cuisson programmée*. Il est possible que vous deviez ajouter de l'huile pour monter le niveau jusqu'au repère *après que l'huile aura atteint la température de cuisson*. Si de la graisse végétale solide est utilisé, le cycle de fonte **DOIT** être utilisé pour le faire fondre. Il est possible que vous deviez ajouter de la graisse végétale solide pour augmenter le niveau jusqu'au repère après que la graisse végétale tassée a fondu. NE PAS DÉSACTIVER OU ANNULER LE CYCLE DE FONTE

Arrêt

1. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt (ON/OFF) ⏻ de l'ordinateur pour l'arrêter (OFF). (L'affichage indiquera Arrêt (OFF) si l'ordinateur CM4-S est utilisé. Si vous utilisez un CMIII5, l'affichage sera vide).

2. Le cas échéant, filtrez l'huile et nettoyez les friteuses (Voir Chapitre 3).

3. Placez les couvercles des friteuses sur les bassins.

3.1 Nettoyage de la friteuse

3.1.1 Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse - Quotidiennement

1. Nettoyez l'intérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre et sec. Passez le chiffon sur toutes les surfaces et composants métalliques accessibles pour retirer l'huile et la poussière qui se sont accumulés.

2. Nettoyez l'extérieur de l'armoire des friteuses avec un chiffon propre humecté de détergent vaisselle. Essuyez avec un chiffon propre et légèrement humide.

3.1.2 Nettoyage des bassins de friture et des éléments chauffant - Chaque semaine

⚠ AVERTISSEMENT
N'utilisez JAMAIS le ou les friteuses avec une cuve vide. Il en résulterait un dommage irréparable des éléments chauffants.

Procédure de dégraissage :

Voir la section 2.4 de la procédure de dégraissage. En ce qui concerne les procédures de fonctionnement de l'ordinateur et de contrôleur, consultez le manuel qui accompagne l'équipement.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne laissez PAS la friteuse sans surveillance durant la procédure de dégraissage. Si la solution mousse trop et déborde, appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt (ON/OFF) pour arrêter immédiatement le fonctionnement de la friteuse. Laissez reposer la solution, puis reprenez la procédure de dégraissage.

⚠ AVERTISSEMENT
Veillez à ce que l'eau et la solution de dégraissage ne s'écoulent pas dans le système de filtrage. Cela provoquerait un dommage irréparable de la pompe et toute garantie serait nulle et non avenue.

3.1.3 Nettoyage des composants et des accessoires détachables - Chaque semaine

Passez un chiffon sec et propre sur tous les composants et accessoires détachables. Utilisez un chiffon propre saturé de détergent pour éliminer l'accumulation d'huile carbonisée sur les composants et accessoires détachables. Rincez minutieusement les composants et accessoires détachables à l'eau propre et essuyez complètement avant de réinstaller.

3.1.4 Vidange et filtrage manuel : Friteuses sans fonction de filtrage

⚠ DANGER
Laissez refroidir l'huile à 38 ºC ou moins avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

Si votre friteuse n'est pas équipée d'un système de filtrage intégré, l'huile devra être vidée dans un autre récipient adapté. (Pour vider et mettre au rebut l'huile ou la graisse végétale usagée facilement et en toute sécurité, Frymaster recommande l'utilisation du *Récipient de mise au rebut de la graisse végétale* (SDU) Frymaster, disponible chez votre distributeur local.

1. Arrêtez la friteuse en plaçant son interrupteur de marche/arrêt sur "OFF". Vissez le tuyau de vidange (fourni avec votre friteuse) dans le robinet de vidange. Assurez-vous que le tuyau de vidange est fermement vissé sur le robinet de vidange et que l'ouverture pointe vers le bas.

2. Positionnez un récipient métallique sous le tuyau de vidange. Le récipient métallique doit pouvoir résister à la chaleur de l'huile et disposer d'un couvercle se fermement hermétiquement. Si vous avez l'intention de réutiliser l'huile, Frymaster recommande l'utilisation d'un porte-filtre conique et d'un filtre Frymaster quand une machine filtrante n'est pas disponible. Si vous utilisez un porte-filtre conique Frymaster, veillez à ce qu'il repose en toute sécurité sur le récipient métallique.

3. Ouvrez lentement le robinet de vidange pour éviter les projections. Si elle se bouche, utilisez la tige de nettoyage Fryer's Friend pour la déboucher.

⚠ DANGER
N'insérez RIEN dans le robinet de vidange par l'avant pour le déboucher. L'huile brûlante sortira d'un coup, ce qui présente un danger extrême.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne tapez PAS sur le robinet de vidange avec le Fryer's Friend sous peine d'endommager sa bille et de compromettre son étanchéité, ce qui provoquera des fuites.

4. Après la vidange d'huile, éliminez toutes les particules d'aliments et le reste d'huile de la cuve. SOYEZ PRUDENT, ce produit risque toujours de causer des brûlures en cas de contact avec la peau nue.

5. Fermez bien le robinet de vidange et remplissez la cuve avec de l'huile propre, filtrée et fraîche ou de la graisse végétale jusqu'au trait NIV D'HUILE inférieur.

En ce qui concerne les systèmes de friture avec filtration intégrée, voir le Chapitre 4 pour les procédures de fonctionnement détaillées.

3.2 Maintenance périodique/annuelle

Frymaster recommande une inspection annuelle de la friteuse par un technicien agréé par l'usine pour les contrôles et réglages suivants :

- Inspecter l'armoire intérieure, extérieure, avant et arrière pour vous assurer qu'il n'y a pas d'accumulation excessive.
- Assurer que les fils conducteurs des éléments chauffants sont en bon état, qu'ils ne portent aucun signe d'usure ou d'endommagement sur leur gaine et aucune accumulation d'huile.
- Assurer que les éléments chauffants sont en bon état sans dépôt d'huile carbonisée ou caramélisée. Inspecter les éléments chauffants pour vous assurer qu'ils ne portent pas de signes d'allumage à vide.
- Assurer que le mécanisme de basculement fonctionne correctement quand vous soulevez et abaissez les éléments chauffants et que les fils conducteurs des éléments ne frottent pas.
- Assurer que la consommation d'énergie des éléments chauffants se trouve dans l'intervalle autorisé indiqué sur la plaque des valeurs nominales de l'appareil.
- Assurer que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement connectées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que la visserie de fixation et le protège-sonde sont présents et correctement installés.
- Assurer que les composants du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs (c.à.d. ordinateur/contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, etc.) sont en bon état et ne portent aucune trace d'autres salissures.
- Assurer que les branchements des fils conducteurs du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs sont sûrs et que les fils sont en bon état.
- Vérifier que tous les dispositifs de sécurité (c.à.d. contacteurs, commutateurs de sécurité de vidange et de réinitialisation) sont présents et fonctionnent correctement.
- Assurer que la cuve est en bon état, qu'elle ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état de service.
- Assurer que tous les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

Filtrage intégré :

- Inspecter toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifier la sûreté de tous les raccords.
- Inspecter le bac du filtre pour s'assurer de l'absence de fuites et vérifier sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le plateau à miettes, avisez l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.
- Assurer que les joints toriques et les joints d'étanchéité (y compris les raccords à démontage rapide) sont présents et en bon état. Remplacer les joints toriques et les joints d'étanchéité s'ils sont usés ou endommagés.

- Vérifiez comme suit l'intégrité du système de filtrage :

– Après avoir vidé le bac du filtre, placez chaque poignée de retour d'huile, l'une après l'autre, sur position Marche (ON). Assurez-vous que la pompe s'active et que des bulles apparaissent dans l'huile de la cuve associée.

– Fermez tous les robinets de retour d'huile (en plaçant toutes les poignées de retour d'huile sur position OFF). Vérifiez le fonctionnement correct de chaque robinet de retour d'huile en activant la pompe de filtrage en utilisant le levier de l'un des microcommutateurs de poignée de retour d'huile. Aucune bulle d'air ne doit être visible dans la cuve.

– Assurez-vous que le bac du filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis versez l'huile chauffée à 177 °C de la cuve de friture dans le bac. Fermez le robinet de vidange de la cuve. Placez la poignée de retour d'huile sur position ON (Marche). Laissez toute l'huile retourner dans la cuve (retour indiqué par des bulles dans l'huile). Placez la poignée de retour d'huile sur position Arrêt (OFF). La cuve doit se remplir sous 2 minutes 30 secondes.

Pour garantir le bon entretien de la friteuse et un environnement sûr, la friteuse doit être vérifiée et réglée périodiquement par un agent de maintenance qualifié dans le cadre d'un programme de maintenance préventive en cuisine.

3.3 Sphères captives en acier inoxydable

Toutes les pièces extérieures en acier inoxydable de la friteuse doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau savonneuse et chaude, et avec un produit nettoyant pour acier inoxydable en fin de journée.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, racloirs, tampons en acier.

N'utilisez pas de couteau en métal, de spatule ou d'autres outils métalliques. Les rayures sont très difficiles à éliminer.

S'il est nécessaire de racler l'acier inoxydable pour retirer des particules incrustées, faites tremper pour décoller, puis frottez avec une raclette en bois ou en nylon uniquement.

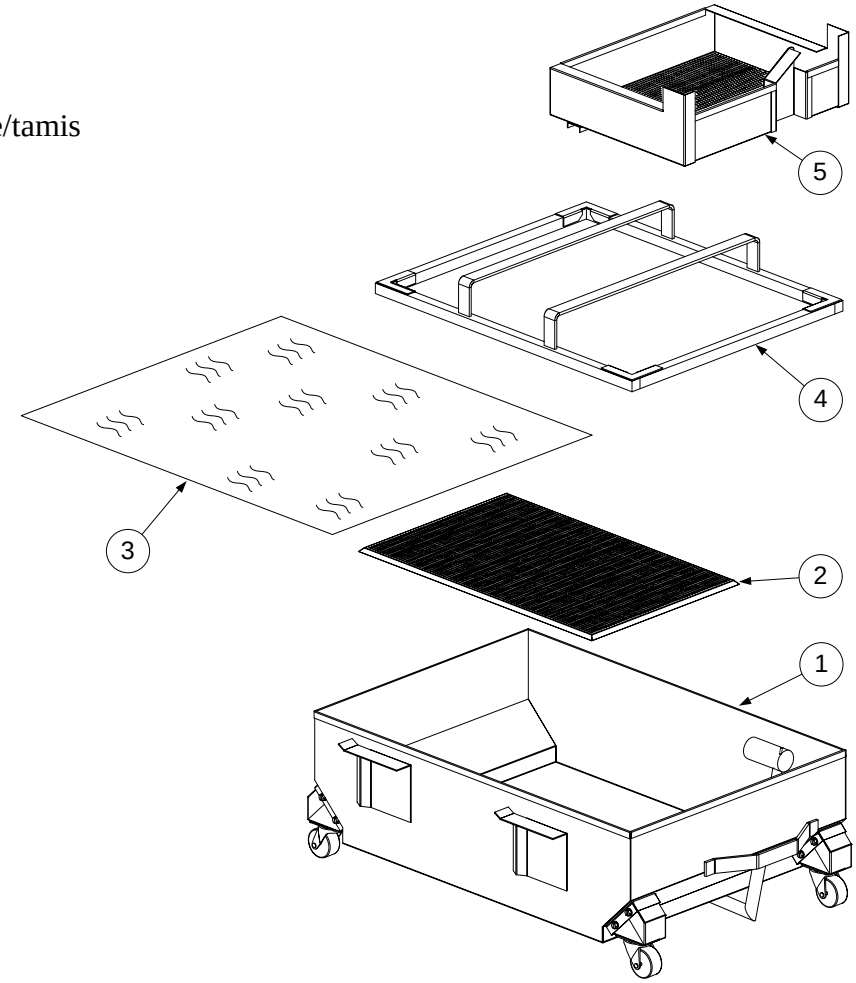
4.1 Préparation de la filtration

Lors de l'installation initiale et avant chaque utilisation, retirez toutes les parties amovibles du filtre, nettoyez le bac du filtre et tous les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse, puis séchez complètement.

4.1.1 Assemblage du filtre

Le bac du filtre utilise du papier filtre tenu en place par un anneau de maintien pour filtrer les impuretés et débris dues à la cuisson. Le bac du filtre est assemblé avec les composants suivants (voir illustration ci-dessous) :

1. Bac du filtre.
2. Grille de support du filtre/tamis intérieur.
3. Papier-filtre.
4. Anneau de maintien.
5. Tamis à miettes.



4.2 Fonctionnement de filtration quotidien

4.2.1 Vue d'ensemble

La pompe du filtre est uniquement activée après que l'huile a atteint sa température d'utilisation et qu'elle est vidée dans le bac de filtre préparé. Le moteur du filtre est ensuite activé et l'huile est aspirée à travers le papier-filtre et à nouveau pompée dans la cuve. Le robinet de vidange de la friteuse reste ouvert durant le processus de filtrage. Laissez l'huile circuler à travers le papier filtre pendant environ 5 mn. Après quoi, refermez le robinet de vidange et laissez la pompe remplir la cuve. Laissez tourner la pompe pendant 10 à 15 secondes après l'apparition de bulles dans la cuve pour garantir le pompage intégral de l'huile du bac de vidange et des conduites.

⚠ AVERTISSEMENT
Soyez attentifs et porter des vêtements de protection adéquats. La température de l'huile à filtrer est d'environ 177 ºC (350 °F). Assurez-vous que tous les tuyaux sont correctement connectés et que les poignées de vidanges sont dans la bonne position avant de manipuler des boutons ou des robinets. Le non respect de cette consigne peut résulter en des brûlures sévères.

4.2.2 Outils de filtrage

Assemblez les outils à utiliser pour le filtrage. Ils sont fournis dans le kit de démarrage du filtre compris dans le système friteuse/filtre :

- Brosse de cuve/filtre - utilisé pour nettoyer les parois et le bas des cuves, les éléments chauffants et pour déloger les sédiments durant le filtrage ou un changement d'huile.
- Tige de nettoyage - utilisée (au besoin) pour déloger les particules réfractaires du tube de vidange.
- Poudre à filtre.
- Papier-filtre.

⚠ AVERTISSEMENT
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.

Les outils suivant ne sont pas requis, mais sont recommandés pour faciliter le filtrage.

- Tasse de mesure - utilisée pour mesurer la poudre à filtre.
- Ramasse-miettes en acier inoxydable - pour retirer les résidus importants.

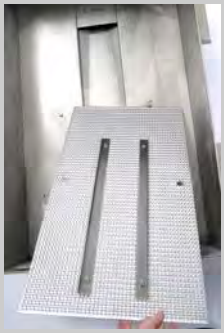
4.3 Fonctionnement du filtre

Tirez le bac du filtre vers l'extérieur jusqu'à ce que le raccord se déconnecte. Laissez toute huile résiduelle dans les garnitures s'écouler dans le bac. Retirez le bac du filtre de l'armoire de la friteuse. Soyez attentifs et porter des vêtements de protection adéquats.

Retirez le bac du filtre de l'armoire de la friteuse.

Retirez les composants du bac du filtre : ramasse-miettes, anneau de maintien, papier filtre et tamis intérieur.

Nettoyez le bac et remettez les composants en place. Le tamis intérieur est supporté par des rails de maintien en bas, ce qui permet de l'aligner avec le bassin collecteur. Voir la photo ci-dessous. Insérez les composants dans cet ordre :



1

2

3

4

1. Tamis intérieur - assurez-vous qu'il est aligné avec les broches et rondelles.
2. Appliquez le papier filtre au-dessus du bac du filtre.
3. Appuyez le papier filtre dans le bac avec l'anneau de maintien. L'encoche est dirigée vers le tube de prélèvement. Saupoudrez de la poudre à filtre sur le filtre en papier.
4. Mettez en place le panier ramasse-miettes.
5. Assurez-vous que les joints toriques sur le tube de prélèvement sont intacts.

Faites glisser le bac de filtre fermement en position.

5 Assurez-vous que les joints toriques sur le tube de prélèvement sont intacts.

Filtration

Assurez-vous que le bac de filtrage est prêt à servir. Assurez-vous que la friteuse est à la température de fonctionnement et éteignez-la avant de suivre les étapes suivantes :

Remarque : Portez toujours des gants isolés résistants à l'huile et/ou un équipement de protection lorsque vous travaillez avec de l'huile brûlante.

1. Retirez les gros résidus de la friteuse.
2. Ouvrez le robinet de vidange. Filtrez uniquement un bassin de friture à la fois.
3. Activez la pompe de filtrage. Laissez le robinet ouvert.
4. L'huile s'écoule du bac du filtre vers la friteuse puis de nouveau vers le robinet de vidange ouvert. Laissez l'huile s'écouler pendant 5 minutes pour retirer les particules de suspension dans l'huile.
5. Fermez le robinet de vidange. Laissez la pompe de filtrage activée.
6. L'huile s'élève dans le bassin de friture, formant des bulles tandis que le bac de filtre se vide. Laissez les bulles se former pendant 10 à 15 secondes, ce qui nettoie les conduites de retour d'huile
7. Désactivez la pompe de filtrage. Ajoutez de l'huile si nécessaire pour qu'elle atteigne la ligne supérieure de la friteuse.
8. Retirez les résidus du ramasse-miettes. Le plateau ramasse-miettes DOIT être vidé dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture CHAQUE jour.

6 Laissez les bulles se reformer pendant 10 à 15 secondes, ce qui nettoie les conduites de retour d'huile.

8 Retirez les résidus du ramasse-miettes. Le plateau ramasse-miettes DOIT être vidé dans un récipient ignifuge à la fin des opérations chaque jour.

AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS le système de filtrage tant que l'huile de friture ne se trouve pas à la température de cuisson ~ 177 °C.

DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certaines graisses végétales.

Utilisation du système de mise au rebut/bras flexible

Connectez le bras flexible de mise au rebut par le biais de la déconnexion rapide à l'avant de la friteuse.

Les plus gros systèmes peuvent être en option équipé d'un bras flexible de mise au rebut. Suivez les étapes suivantes pour utiliser le bras flexible.

L'huile se trouvant dans le bac de filtre et la pompe de filtre désactivée, connectez le jet d'eau par le biais de la déconnexion rapide situé à l'avant de la friteuse. (Voir la photo ci-dessus.)

Dirigez le bras flexible dans la cuve ou un élément adapté de mise au rebut pour contenir l'huile bouillante.

Mettez la pompe en marche à l'aide de l'interrupteur à bascule situé à l'avant de la friteuse, L'huile s'écoule depuis le bac de filtre dans le bras flexible vers la cuve ou le dispositif de mise au rebut. Laissez le robinet de vidange de la friteuse ouvert en utilisant le bras flexible pour éliminer les miettes et les résidus.

Avec le bras flexible dirigé dans la cuve, mettez la pompe en marche à l'aide de l'interrupteur situé à l'avant.

Utilisation du système de chasse de vidange

Les systèmes à trois bassins et les plus gros systèmes peuvent être équipés en option d'un système de chasse de vidange. Pour utiliser le système :

- Après avoir filtré le bassin de friture n° 3 (celui le plus éloigné du filtre) pendant 5 minutes, fermez le robinet de retour d'huile pour arrêter le processus de filtrage. Ne pas réemplir la cuve.
- Fermez le robinet de vidange (poignée rouge) de la cuve en cours de filtrage. Assurez-vous que les autres robinets (poignées rouge et jaune) sont fermés.
- Tirez sur la poignée bleue pour ouvrir le robinet de chasse. Après que drain est débarrassé de tout sédiment (environ 2 mn), poussez la poignée bleue pour refermer le robinet de chasse.

Ouvrez le robinet de retour d'huile (poignée jaune) pour remplir la cuve.

AVERTISSEMENT

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

5.1 Introduction

Ce chapitre vous servira de guide de référence rapide à certains problèmes courants qui peuvent survenir durant le fonctionnement de l'appareil. Les guides de dépannage qui suivent permettent de corriger ou, pour le moins, de diagnostiquer précisément, les problèmes rencontrés avec cet appareil. Même si ce chapitre couvre l'essentiel des problèmes le plus souvent signalés, il est possible que vous rencontriez des problèmes non traités ici. Dans ce cas, le personnel d'assistance technique de Frymaster fera de son possible pour vous aider à identifier et résoudre le problème.

Pour solutionner un problème, procédez toujours par élimination en allant de la solution la plus simple à la plus complexe. Ne négligez jamais les évidences - n'importe qui peut oublier de brancher un cordon d'alimentation ou oublier de fermer à fond un robinet. Le plus important est de toujours essayer de cerner la cause d'un problème. Toute procédure corrective inclut des mesures visant à garantir la non-récurrence du problème. Si un contrôleur fonctionne mal en raison d'une connexion défectueuse, vérifiez toutes les autres connexions par la même occasion. Si un fusible continue à griller, cherchez à savoir pourquoi. Gardez toujours à l'esprit que la panne d'un petit composant peut souvent indiquer une panne potentielle ou le fonctionnement incorrect d'un composant ou d'un système plus important.

Avant de faire appel à un agent de maintenance ou la permanence téléphonique Frymaster (1-800-551-8633) :

- **Assurez-vous que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs n'ont pas sauté.**
- **Assurez-vous que les robinets de vidange de la cuve sont fermés à fond.**

⚠ DANGER
L'huile chaude cause des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer cet appareil contenant de l'huile chaude, ni de transférer de l'huile chaude d'un récipient à un autre.

⚠ DANGER
Ce matériel doit être débranché en cas de dépannage, sauf en cas de tests des circuits électriques obligatoires. Usez d'une extrême prudence quand vous exécutez de tels tests.

Cet appareil peut avoir plus d'un point de branchement sur secteur. Débranchez tous les cordons d'alimentation avant toute maintenance.

L'inspection, les tests et la réparation des composants électriques doivent être confiés à un agent de maintenance agréé.

5.2 Dépannage

5.2.1 Problèmes de contrôle et de chauffe

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Le contrôleur ne s'active pas.	A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur le secteur ou le disjoncteur a sauté.	A. Branchez le cordon d'alimentation et vérifiez que le disjoncteur n'a pas sauté.
	B. Le contrôleur est en panne.	B. Contactez ASA.
	C. Le composant de bloc d'alimentation ou la carte d'interface est en panne.	C. Contactez ASA.
La friteuse ne chauffe pas.	A. Le robinet de vidange est ouvert.	A. Vérifiez que le robinet de vidange est bien fermé.
	B. Le contrôleur est en panne.	B. Contactez ASA.
	C. Un ou plusieurs autres composants sont défectueux.	C. Contactez ASA.
La friteuse ne cesse de s'allumer et de s'éteindre au premier allumage.	La friteuse est en mode de cycle de fonte.	Ceci est normal pour les friteuses équipées ***d'ordinateurs et de contrôleurs numériques.*** Consultez *le manuel intitulé Contrôleurs de friteuse Frymaster ou le manuel CM4-S* fournis séparément pour cesser le cycle de fonte. Dans les friteuses équipées de contrôleur ***à semi-conducteurs (analogique)***, le cycle de fonte est contrôlé manuellement par le biais de l'interrupteur à bascule situé à droite du bouton de contrôle de température. *Si vous n'utilisez pas de graisse végétale solide,* arrêtez le cycle de fonte par le biais de l'interrupteur à bascule.
La friteuse ne chauffe pas après le filtrage.	Le robinet de vidange est ouvert.	Vérifiez que le robinet de vidange est bien fermé.
La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection de surchauffe disjoncte avec le voyant de chauffe allumé.	La sonde de température ou le contrôleur est en panne.	Contactez ASA.
La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection surchauffe se déclenche sans que le voyant de chauffe s'allume.	Le contacteur ou le contrôleur est en panne.	Contactez ASA.
La friteuse cesse de chauffer avec l'indicateur de chauffe allumé.	Le thermostat de protection surchauffe ou le contacteur est en panne.	Contactez ASA.

5.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La température n'apparaît pas dans l'unité choisie (Celsius ou Fahrenheit).	Option d'affichage mal programmée.	Consultez le manuel de l'ordinateur joint à la friteuse pour voir comment changer d'unité.
CM III.5 ou Le contrôleur numérique Affiche AIDE L'affichage CM4-S et KFC-1 indique VIDANGE OUVERTE	Robinet de vidange ouvert ou problème avec les circuits de verrouillage.	Vérifiez que le robinet de vidange est bien fermé. Si cela ne résout pas le problème, contactez ASA.
L'affichage indique HI.	La friteuse est supérieure de 12 °C point de consigne.	Le point de consigne a été réglé artificiellement bas ou il y a un problème avec les circuits de contrôle de température. Vérifiez la configuration du point de consigne. S'il est correct, éteignez la friteuse et contactez ASA.
CM III.5 ou L'affichage du contrôleur numérique indique HOT. L'affichage CM4-S et KFC-1 display indique HI-TEMP or PANNE DE SONDE HI-TEMP.	La température est supérieure à 210 °C ou, dans les pays de la CE, 202 °C.	Ceci indique un dysfonctionnement des circuits de commande de la température, y compris une panne de thermostat de protection de surchauffe. Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez ASA.
CM III.5 ou L'affichage du contrôleur numérique indique Digital LO.	La température de la friteuse est supérieure de 12 °C au-dessous du point de consigne.	Cet affichage est normal à la mise sous tension de la friteuse et peut s'afficher momentanément si un lot volumineux de produit congelé est plongé dans le bassin de friture. Si ce message ne finit pas par s'effacer, la friteuse ne chauffe pas. Arrêtez la friteuse et appelez ASA.

5.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage (Suite)

Problème	Causes probables	Mesure corrective
L'affichage CM4-S et KFC-1 indique LOW.	La température de la friteuse est au-dessous de 124 °F (255 °C).	Cet affichage est normal lorsque la friteuse est allumée. Si ce message ne finit pas par s'effacer, la friteuse ne chauffe pas et peut ne pas fonctionner correctement. Arrêtez la friteuse et appelez ASA.
L'affichage CM4-S et KFC-1 indique ALLUMAGE PANNE.	Le module d'allumage de la friteuse est défectueux. La friteuse ne va pas démarrer ou chauffer.	Arrêtez la friteuse et appelez ASA.
L'affichage CM III.5 ou du contrôleur numérique affiche Prob. L'affichage CM4-S et KFC-1 indique SONDE PANNE.	Problème au niveau du circuit de mesure de la température, sonde y compris.	Arrêtez la friteuse et appelez ASA.
La température CM III.5 s'affiche constamment.	L'ordinateur est programmé pour un affichage constant de la température.	Consultez le *manuel intitulé Contrôleurs de friteuse Frymaster* joint pour les instructions permettant de basculer entre ces deux options d'affichage.

5.2.3 Problèmes de panier automatique

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Le mouvement de panier automatique est bruyant, saccadé ou erratique.	Manque de lubrifiant sur les tiges du panier automatique.	Appliquez une légère couche de Lubriplate ou de graisse blanche similaire aux tiges et buses.

5.2.4 Problèmes de filtration intégrée

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La pompe du filtre ne démarre pas.	A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur le secteur ou le disjoncteur a sauté.	A. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché à fond et que le disjoncteur ne s'est pas déclenché.
	B. Le moteur de la pompe a surchauffé, ce qui a causé la disjonction du commutateur de surchauffe.	B. Laissez refroidir le moteur pendant au moins 45 minutes, puis appuyez sur le commutateur de réarmement de la pompe.
	C. Obstruction dans la pompe. **Test :** Fermez le robinet de vidange et sortez le bac du filtre de la friteuse. Activez la pompe. Si le moteur de la pompe ronronne un bref intervalle de temps, la cause probable est le blocage de la pompe.	C. Les blocages de la pompe sont habituellement causés par un excès de résidus dans la pompe dus à un papier filtre de taille incorrecte ou son installation et donc la défaillance de son utilisation pour le tamis à miettes. Contactez ASA. **Remarque :** Ce type de blocage n'est pas couvert par la garantie.

5.3 Pièces de rechange recommandées

Vous trouverez ci-dessous une liste de pièces de rechange recommandées pour les friteuses électriques de la série HPRE E^4.

ÉLÉMENTS : Déterminez quelles pièces sont requises et commandez-les conformément à la liste fournie ci-dessous.	
Numéro de pièce	**Description**
807-4656	Élément - 208 V 8,5 kW
807-4714	Élément - 480 V 10,25 kW
807-4711	Élément - 240 V 8,5 kW
807-4687	Élément - 230 V 10,25 kW
807-4713	Élément - 240 V 8,5 kW **(UTILISER POUR 220 V 7 kW)**
807-4707	Sonde de température 1721RE
826-2456	Kit de protection de surchauffe 224 °C - Toutes les unités non CE
826-2455	Protection de surchauffe 213 °C - Toutes les unités CE uniquement
826-2457	Protection de surchauffe 207 °C - Toutes les unités CE uniquement
807-2191	Transformateur, 208-240 V, 50/60 Hz -12 V 20 VA
807-2180	Transformateur, 208-240 V, 50/60 Hz -24 V 20 VA
807-2284	Contacteur, mécanique - 240 VCA 50 A (unités 17 kW)
807-2283	Contacteur, mécanique - 240 VCA 63 A (unités 21 kW)
810-1202	Contacteur, verrouillage - 40 A, 3 pôles
826-2256	Kit de carte d'interface

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8196651 06/2022