DEAN®
A Frymaster Brand

Your Growth Is Our Goal

Des series GF14 et GF40

Friteuse au gaz

Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Ce manuel est mis à jour dès que de nouvelles informations et des modèles sont présentés. Visiter notre site Web pour les derniers manuels.

POUR VOTRE SÉCURITÉ
Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ MISE EN GARDE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE

Lisez attentivement ces instructions d'utilisation afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le connecter à son alimentation en gaz.

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

8 1 9 6 8 1 4 H

Numéro de pièce : FRY_IOM_8196814H 11/2023
Instructions de traduction originales Français / French

WELBILT®

FRITEUSES À GAZ DES SÉRIES GF14 et GF40
TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : Informations générales
1.1 Commande de pièces et réparations 1-1
1.2 Consignes de sécurité 1-2
1.3 Description du matériel 1-2
1.4 Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance 1-3
1.5 Définitions 1-3
1.6 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport 1-4

CHAPITRE 2 : Instructions d'installation
2.1 Exigences générales d'installation 2-1
2.2 Installation des roulettes ou des pieds 2-2
2.3 Préparatifs avant raccordement 2-2
2.4 Connexion au réseau de gaz 2-3
2.5 Conversion à un autre type de gaz 2-4

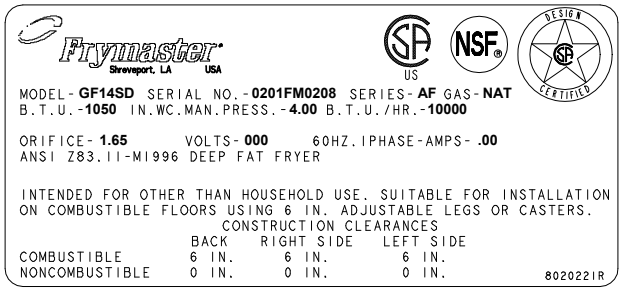
CHAPITRE 3 : Mode d'emploi
3.1 Procédures de démarrage 3-1
3.2 Dégraissage de la cuve 3-2
3.3 Remplissage d'huile de cuisson ou d'huile végétale 3-3
3.4 Arrêt de la friteuse 3-3
3.5 Fonctionnement du thermostat 3-3
3.6 Vidange et filtrage 3-4

CHAPITRE 4 : Maintenance preventive et dépannage réalisable par l'opérateur
4.1 Contrôles et maintenance quotidiens 4-1
4.2 Contrôles et maintenance trimestriels 4-1
4.3 Contrôles et maintenance semestriels 4-2
4.4 Dépannage réalisable par l'opérateur 4-4

FRITEUSES À GAZ SÉRIES GF14 et GF40
CHAPITRE 1 : INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Commande de pièces et réparations

Pour vous aider, le représentant du centre de SAV ou du Service technique vous demandera certaines informations sur votre matériel. La plupart de ces informations sont imprimées sur une plaque signalétique dans la porte de la friteuse. Une plaque signalétique type est illustrée ci-dessous.



Passez vos commandes de pièces directement auprès de votre centre de service après-vente ou de votre distributeur local. Lorsqu'elles sont expédiées depuis l'usine, les friteuses sont accompagnées d'une liste de centre de SAV Frymaster. Si vous n'avez pas accès à cette liste, contactez le service technique de Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711.

Vous devrez fournir les informations suivantes pour commander des pièces :

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

Contactez votre centre de SAV pour des informations sur les services. Vous pouvez également appeler le service technique de Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711 pour des informations.

Lors d'une demande de réparation, soyez prêt à fournir les informations suivantes :

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

Outre le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz, soyez prêt à décrire la nature du problème.

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

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 dysfonctionnement de votre système.

⚠ AVERTISSEMENT
Les encadrés AVERTISSEMENT contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui risquent de causer ou de produire des dommages sur votre système et entraîner des dysfonctionnements.

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.

⚠ DANGER
Les encadrés danger contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui risquent de causer ou de produire des blessures pour le personnel et qui peuvent entraîner des dommages sur votre système et/ou causer des dysfonctionnements.

1.3 Description du matériel

Les friteuses à gaz des séries GF14 et GF40 sont conçues pour une friture tout usage. En dehors de la capacité de la cuve, les deux friteuses sont pratiquement identiques. Le modèle GF14 contient jusqu'à 18 kg. (20 litres) d'huile de cuisson ou de graisse végétale. Les friteuses GF40 contiennent jusqu'à 23 kg. (25 litres). Les deux modèles doivent être filtrés à la main ou à l'aide d'un appareil de filtrage transportable comme le filtre transportable Frymaster PF50.

Ces friteuses utilisent un circuit de contrôle millivolt des températures, qui ne nécessite aucune alimentation électrique externe.

Les deux modèles utilisent une conception sans couvercle et sont dotés d'une ouverture de la taille de la main donnant accès à la zone froide au fond de la cuve, ce qui facilite et accélère le nettoyage de la cuve.

Les friteuses nécessitent l'installation de pieds ou de roulettes en option. Toutes les friteuses sont expédiées avec un sachet d'accessoires standard. Chaque friteuse est réglée, testée et inspectée à l'usine avant sa mise en caisse pour l'expédition.

Les cuves sont faites d'acier inoxydable épais et soudé. Le chauffage est assuré par un ensemble de brûleurs dotés de jets de gaz multiples, qui sont concentrés sur des déflecteurs situés autour de la base de la cuve. Les déflecteurs concentrent la chaleur des brûleurs sur la base de la cuve.

Il est possible de configurer l'ensemble de brûleurs pour du gaz naturel, du propane ou du gaz manufacturé, à la demande du client. Un drain est taraudé au centre de la cuve, avec un clapet à bille manuel à commande frontale.

Chaque friteuse est équipée d'un thermostat pour contrôler la température. Le thermostat se trouve à proximité de la ligne centrale de la cuve pour une bonne réactivité et une mesure précise des températures.

Un thermostat de haute température (limite supérieure) coupe l'arrivée de gaz à l'ensemble de brûleurs en cas de panne du thermostat de commande.

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

Le mode d'emploi du matériel Frymaster a été préparé pour une utilisation exclusive par un personnel qualifié et/ou autorisé, comme indiqué à la Section 1.5.

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

1.5 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 D'INSTALLATION QUALIFIÉ

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 à gaz et en assument la responsabilité. Le personnel qualifié doit avoir l'expérience d'un tel travail, bien connaître toutes les précautions liées au gaz et se conformer à toutes les exigences des codes nationaux et locaux en vigueur.

PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ

Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Frymater 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 prescrit de pièces destinées aux appareils Frymaster.

Utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre matériel.

1.6 Procédure de réclamation à suivre pour dommage lors de l'expédition

Votre équipement Frymaster a été vérifié et emballé avant de quitter l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité pour une livraison sûre lors de l'acception de l'équipement pour son transport.

Que faire si l'équipement arrive endommagé :

1. **Remplir immédiatement une réclamation quelle** que soit l'étendue des dommages.

2. **Vérifier et noter toute perte ou tout dommage visible et assurez-vous** que cette information soit mentionnée sur le bordereau de livraison ou la facture du fret et que cela soit signé par la personne effectuant la livraison.

3. **Les pertes et dommages cachés** qui n'étaient pas remarqués jusqu'à ce que l'équipement soit déballé devra être signalé et enregistré auprès de la société de transport **immédiatement** dès leur découverte. Une réclamation pour dommage caché doit être envoyée dans les 5 jours à partir de la date de livraison. Assurez-vous de conserver le paquet de l'envoi pour toute vérification éventuelle.

Frymaster **N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR TOUT DOMMAGE OU PERTE QUI SE SERAIT PRODUIT AU COURS DU TRANSPORT.**

FRITEUSES À GAZ SÉRIES GF14 et GF40
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation

UNE INSTALLATION CORRECTE CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS QUI SUIVENT EST ESSENTIELLE AU FONCTIONNEMENT EFFICACE ET SANS PROBLÈME DE VOTRE FRITEUSE. TOUTE ALTÉRATION NON AUTORISÉE DE CET ÉQUIPEMENT ANNULERA LA GARANTIE FRYMASTER.

À sa livraison, inspectez minutieusement la friteuse pour vous assurer qu'elle ne présente pas de signes visibles ou non apparents de dommages. (Reportez-vous à la **Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport** au chapitre 1.)

DÉGAGEMENT ET VENTILATION

La ou les friteuses doivent être installées en prévoyant un dégagement de 150 mm des deux côtés et à l'arrière quand elles sont installées à côté d'une construction inflammable ; aucun dégagement n'est obligatoire lors d'une installation à côté d'une construction ininflammable. Un dégagement minimum de 600 mm doit être prévu sur l'avant de la friteuse.

Une ventilation est importante. Assurez-vous que la friteuse est installée de sorte que les gaz de combustion soient efficacement éliminés et que le système de ventilation de la cuisine ne produise pas de courants d'air qui interfèrent avec le fonctionnement des brûleurs.

L'ouverture du conduit de fumée 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 à rallonge modifiera les caractéristiques de combustion de la friteuse, entraînant un temps de reprise plus long. Très souvent, il cause par ailleurs un retard de l'allumage. Pour fournir la circulation d'air nécessaire à une bonne combustion, les zones avoisinant l'avant, les côtés et l'arrière de la friteuse doivent être dégagées.

Les friteuses doivent être installées 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 45º. 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 450 mm doit être maintenue entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre à graisse. » *Frymaster recommande une distance minimale de 600 mm (24 po.) entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre.*

⚠ DANGER

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

Des informations concernant la construction et l'installation de hottes aspirantes figurent dans la norme NFPA citée plus haut. Un exemplaire de la norme est disponible auprès de la National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

⚠ 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 rester à tout moment à l'écart de matériaux combustibles.

EXIGENCES DES CODES NATIONAUX

Le type de gaz de la friteuse figure sur la plaque signalétique dans la porte de la friteuse. Connectez une friteuse estampillée « NAT » uniquement à du gaz naturel, « PRO » à du propane et « MFG » à du gaz manufacturé.

Les installations aux ETATS-UNIS doivent être conformes à la dernière édition du code national sur les gaz combustibles (ANSI Z223.1). Au CANADA, l'installation doit être conforme à la dernière édition de la norme CAN-/GCA-B149.1 ou .2, « Codes d'installation pour les appareils et équipements alimentés au gaz ». En plus du code ou de la norme en vigueur au niveau national, l'installation doit également être conforme aux codes locaux pour la région dans laquelle l'équipement est installé.

En AUSTRALIE, cet appareil doit être installé par une personne agréée, conformément aux instructions du fabricant, aux réglementations locales en matière de gaz et aux normes AS 5601/AG 601, réglementations locales en matière de gaz et électricité et toute autre réglementation pertinente.

L'installation doit être effectuée avec un connecteur à gaz conforme aux codes nationaux et locaux. Aux ÉTATS-UNIS, le code en vigueur est ANSI Z21.69 avec l'addenda, « Norme pour les connecteurs destinés aux appareils à gaz mobiles ». Les raccords à démontage rapide, le cas échéant, doivent également être conformes aux codes nationaux et locaux. Aux ÉTATS-UNIS, le code est ANSI Z21.41, « Norme pour les raccords à démontage rapide destinés à une utilisation avec du combustible gazeux ».

2.2 Installation des roulettes ou des pieds

Votre friteuse peut être expédiée sans les roulettes ou les pieds installés. Si les roulettes ou les pieds sont installés, vous pourrez ignorer cette section et passer à la section 2.3, Préparatifs avant raccordement. Les friteuses doivent avoir des roulettes ou des pieds. **Les friteuses ne peuvent pas être installées dans une courbe.**

Installez les roulettes/pieds conformément aux instructions fournies dans votre paquet d'accessoires.

2.3 Préparatifs avant raccordement

⚠ DANGER
Ne connectez pas cet appareil au réseau de gaz avant de réaliser chaque étape de cette section.

Une fois la friteuse placée sous la hotte aspirante, vérifiez ce qui suit :

1. Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. Si vous utilisez un flexible à gaz, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue quand vous utilisez la friteuse. Le câble de retenue et les instructions d'installation sont emballés avec le flexible dans la boîte d'accessoires qui a été expédiée avec votre appareil.

2. Les friteuses simples doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue (friteuses à roulettes) ou des sangles d'ancrage (friteuses à pieds). Suivez les instructions expédiées avec les roulettes et les pieds pour installer correctement les chaînes ou les sangles.

3. Nivelez les friteuses équipées de pieds en étendant la portion réglable du pied à environ 2,5 cm, avant de les ajuster pour que la friteuse soit nivelée et à la bonne hauteur sous la hotte aspirante. Frymaster recommande une distance minimale de 600 mm entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre.

   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.

4. Reportez-vous à la plaque signalétique dans la porte de la friteuse pour déterminer si le brûleur de la friteuse est configuré pour le type correct de gaz avant de connecter le raccord à démontage rapide ou le tuyau de la friteuse au réseau de gaz.

5. Assurez-vous que les pressions minimale et maximale du réseau de gaz correspondant au type de gaz à utiliser sont conformes au tableau ci-dessous.

Norme pour l'arrivée de gaz Pression		
Gaz	**Minimum**	**Maximum**
Naturel	6 po. WC 1,49 kPa 14,94 mBars	14 po. WC 3,49 kPa 34,87 mBars
Propane	11 po. WC 2,74 kPa 27,37 mBars	14 po. WC 3,49 kPa 34,87 mBars

2.4 Connexion au réseau de gaz

La taille de la conduite de gaz utilisée pour l'installation est importante. Si elle est trop étroite, la pression de gaz à la rampe de brûleurs sera faible. Ceci entraînera une panne de la veilleuse, un ralentissement de la reprise et un retardement de l'allumage. La conduite d'arrivée de gaz réseau doit mesurer au moins 38 mm de diamètre. Toutes les friteuses simples GF14/GF40 utilisant du gaz naturel nécessitent un raccord de 1,905 cm. Les batteries de deux et trois friteuses nécessitent un raccord de 2,54 cm. Pour les friteuses qui utilisent du gaz de pétrole liquéfié, une taille de conduite réduite peut être utilisée. En cas de doute sur la taille de conduite appropriée, consultez la compagnie gazière locale.

REMARQUE : Pour les distances de plus de 6 m et avec plus de 4 raccords ou coudes, augmentez la taille d'une conduite, c.à.d. de 1,905 cm à 2,54 cm ou de 2,54 cm à 3,175 cm.

Avant de raccorder une nouvelle conduite à votre appareil, il faut insuffler de l'air à l'intérieur pour éliminer toutes les matières étrangères, qui pourraient entraîner un fonctionnement inapproprié et parfois dangereux.

1. Raccordez le tuyau à démontage rapide au raccord à démontage rapide au dos de la friteuse et à la conduite de réseau de gaz du bâtiment.

   REMARQUE : Certaines friteuses sont configurées pour une connexion rigide à la conduite de réseau de gaz. Ces appareils sont directement raccordés à l'unité de l'alimentation en gaz.

Si vous utilisez une graisse pour filetage, utilisez de très petites quantités sur les filets mâles uniquement. Utilisez une graisse pour filetage qui ne soit pas affectée par l'action chimique des gaz GPL (la graisse pour filetage Loctite™ PST56765 en est une). N'appliquez PAS de graisse aux deux premiers filets Ceci assurera que les orifices des brûleurs et le robinet de sécurité ne sont pas encombrés.

2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la friteuse et assurez-vous que les tuyaux et raccords ne fuient pas. Pour cela, utilisez une solution de savon et d'eau.

⚠ DANGER
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 à la friteuse en fermant le robinet de gaz du réseau et contactez immédiatement la compagnie gazière locale ou une agence de maintenance agréée.

REMARQUE : La friteuse doit être déconnectée du réseau de gaz en cours d'essai de pression de la tuyauterie à des pressions d'essai supérieures ou égales à ½ psig (3 kPa ou 35,15 cm en W.C.).

3. Fermez la vanne de vidange de la friteuse et remplissez la cuve d'eau et de solution dégraissante jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur au dos de la cuve. Allumez la friteuse et effectuez les procédures d'ébullition décrites sous « Procédure de démarrage » et « Dégraissage de la cuve » dans le Chapitre 3.

⚠ AVERTISSEMENT
L'allumage à vide de votre appareil causera des dommages à la cuve. Assurez-vous toujours que de la graisse végétale fondue, de l'huile de cuisson ou de l'eau se trouve dans la cuve avant d'allumer l'appareil.

4. Il est conseillé de faire vérifier la pression à la rampe de brûleurs par la compagnie gazière locale ou un agent de maintenance agréé. Référez-vous à « Vérifier la pression de la rampe de brûleurs » de la Section 4.3 de ce manuel pour la procédure appropriée.

5. Vérifiez le calibrage du thermostat conformément aux instructions de la Section 4.3 de ce manuel.

2.5 Conversion à un autre type de gaz

⚠ DANGER
La conversion à un autre type de gaz sans installer le kit de conversion adéquat risque de provoquer un incendie ou une explosion.
NE RACCORDEZ JAMAIS VOTRE FRITEUSE À UN RÉSEAU DE GAZ POUR LEQUEL ELLE N'A PAS ÉTÉ CONFIGURÉE !

Votre friteuse est configurée en usine pour du gaz naturel ou du propane. ***Si vous souhaitez changer de type de gaz, un kit de conversion devra être installé par un technicien d'un centre de SAV.***

Appelez le service Frymaster (1-800-551-8633) pour déterminer quel est le kit de conversion approprié pour votre configuration et votre altitude. Contactez votre centre de SAV local pour commander le kit et organiser l'installation.

FRITEUSES À GAZ SÉRIES GF14 et GF40
CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

3.1 Procédure de mise en service

⚠ ATTENTION
Si c'est la première fois que vous utilisez la friteuse après son installation, reportez-vous à la section 3.2, Procédure d'ébullition.

⚠ ATTENTION
Les friteuses de la série GF14 peuvent contenir 40 lb d'huile de cuisson ou de graisse végétale (20 litres) à 21°C.

Les friteuses de la série GF40 peuvent contenir 50 lb d'huile de cuisson ou de graisse végétale (25 litres) à 21°C.

Avant d'allumer la friteuse, assurez-vous qu'elle est éteinte et que le robinet de vidange du bassin de friture est fermé. Retirez le support du panier, le cas échéant, et remplissez le bassin de friture jusqu'au repère OIL-LEVEL inférieur.

Pour éviter une surcuisson, si vous utilisez de la graisse végétale solide, assurez-vous qu'elle est tassée au fond de la cuve.

Fonctionnement du robinet de gaz :

Le bouton sur le robinet de gaz Honeywell se place en position PILOT ou ON en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour remplacer le bouton en position OFF, il faut appuyer légèrement dessus pour désengager son onglet supérieur, puis le faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

Allumage de la veilleuse et du brûleur :

⚠ AVERTISSEMENT
La cuve doit être remplie d'eau, d'huile de cuisson ou de graisse végétale avant l'allumage.

1. Ouvrez la porte et faites tourner le bouton du thermostat sur la température de friture souhaitée (ou 275°F/135°C si vous dégraissez la cuve).

2. Faites tourner le bouton du robinet de gaz sur la position PILOT (consulter la Figure 1).

Allumez la veilleuse et le brûleur

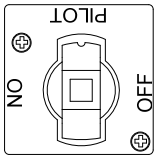


Figure 1

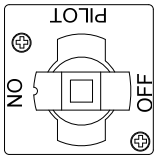


Figure 2

3. Appuyez sur le bouton du robinet de gaz et allumez la veilleuse. Continuez d'appuyer sur le bouton du robinet pendant 60 secondes environ après l'allumage de la veilleuse. Relâchez le bouton. La veilleuse doit rester allumée.

⚠ ATTENTION
Si la veilleuse s'éteint, patientez 5 minutes avant d'essayer de rallumer.

4. Après avoir allumé la veilleuse, appuyez sur le bouton et tournez-le lentement à la position ON (marche) (consulter la Figure 2 page 3-1).

5. Le brûleur doit s'allumer et brûler en produisant une flamme bleue puissante. Une fois que le brûleur est allumé, il est commandé par le thermostat.

⚠ ATTENTION
Si la veilleuse et le brûleur principal s'éteignent, arrêtez complètement la ou les friteuses pendant au moins cinq minutes avant de rallumer.

3.2 Dégraissage de la cuve

Pour vous assurer que la friteuse est dépourvue de toute contamination résultant de sa fabrication, son expédition et sa manipulation durant l'installation, vous devez faire bouillir un mélange d'eau/détergent dans la cuve avant sa première utilisation. Frymaster recommande cette procédure à chaque changement de bain d'huile ou de graisse végétale.

1. Avant d'allumer le brûleur, fermez la vanne de vidange de la cuve et remplissez la cuve d'un mélange d'eau froide et de solution de dégraissage ou de détergent. Remplissez la cuve jusqu'au repère de niveau d'huile inférieur.

2. Allumez la friteuse conformément aux instructions d'allumage de la Section 3.1.

3. Faites mijoter la solution pendant une heure.

⚠ DANGER
Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance au cours du processus de dégraissage. Si la solution de dégraissage déborde, éteignez immédiatement la friteuse et laissez la solution refroidir pendant quelques minutes avant de reprendre la procédure. Pour diminuer le risque de débordement, tournez de temps en temps le bouton du robinet de gaz de la friteuse sur position PILOT.

4. Après avoir laissé mijoter la solution pendant une heure, mettez le bouton du robinet de gaz en position PILOT et laissez refroidir la solution.

5. Ajoutez 3,8 litres d'eau froide et mélangez. Videz la solution dans un récipient adapté et nettoyez minutieusement la cuve.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne vidangez pas la solution de dégraissage dans un récipient de mise au rebut de la graisse végétale ou dans un filtre transportable. Ces récipients ne sont pas conçus à cette fin et ils seront endommagés par la solution.

6. Rincez au moins deux fois la cuve en la remplissant d'eau propre avant de la vider. Essuyez minutieusement la cuve avec un torchon propre et sec.

⚠ DANGER
Éliminez toutes les gouttes d'eau de la cuve avant de la remplir d'huile de cuisson ou de graisse végétale. Sinon, cela peut entraîner des projections de liquide brûlant lors du chauffage de l'huile de cuisson ou de la graisse végétale à une température de cuisson.

3.3 Remplissage d'huile de cuisson ou de graisse végétale

La friteuse de la série GF14 peut contenir un minimum de 15 litres. La friteuse de la série GF14 peut contenir un minimum de 20 litres d'huile de cuisson ou de graisse végétale à 21°C.

La friteuse de la série GF40 peut contenir un minimum de 20 litres et un maximum de 25 litres d'huile de cuisson ou de graisse végétale à 21°C.

1. Veillez à fermer le robinet de gaz de la friteuse ou à le placer en position PILOT.

2. Fermez le robinet de vidange de la cuve ; retirez le support du panier si nécessaire.

3. Remplissez la cuve jusqu'au repère de niveau d'huile inférieur. **Si vous utilisez de la graisse végétale solide, tassez-la au fond de la cuve au niveau de la zone froide.**

4. Pour faire fondre la graisse végétale solide sans surcuisson, il faut faire tourner le bouton du robinet de gaz en position OK pendant environ trois secondes, puis en position PILOT pendant environ 10 secondes à plusieurs reprises jusqu'à ce que la graisse végétale soit totalement fondue. Si vous voyez de la fumée au cours de ce processus, cela signifie que l'huile chauffe trop rapidement et qu'il y a surcuisson. Ce processus de fusion n'est pas nécessaire avec de la graisse végétale liquide.

3.4 Arrêt de la friteuse

Pour un arrêt de courte durée durant votre journée de travail, faites tourner le bouton du robinet de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre en position PILOT (consulter la Figure 1 en page 3-1) et placez les couvercles des cuves en place (si la friteuse en est équipée).

Après avoir arrêté les friteuses, faites tourner le bouton du robinet de gaz en position PILOT (consulter la Figure 1 en page 3-1). Appuyez sur le bouton du robinet de gaz et faites-le tourner légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre. Relâchez le bouton et continuez de le faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF (consulter la Figure 2 en page 3-1). Mettez les couvercles sur les cuves en place (si la friteuse en est équipée).

3.5 Fonctionnement du thermostat

Le thermostat sur les friteuses GF14/GF40 est connecté à un bouton gradué situé dans la porte de la friteuse. Sur les modèles GF14, le bouton est à gauche ; sur les modèles GF40, le bouton est à droite. Faites tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée (point de réglage) pour régler directement le thermostat à cette température. Le thermostat commande la température de la friteuse en régulant l'alimentation en gaz vers le brûleur via le robinet de gaz.

Le thermostat est en position totale OFF lorsque le mot OFF se trouve au-dessus du bouton. Un déclic sera émis lorsque le bouton est tourné depuis la position OFF vers une température ou lorsqu'on le renvoie à la position OFF.

Le thermostat peut nécessiter un calibrage de temps en temps. Pour déterminer si un calibrage est nécessaire, référez-vous à Vérifier le calibrage du thermostat dans la Section 4.2 de ce manuel.

3.6 Vidange et filtrage

⚠ DANGER
La vidange et le filtrage de l'huile de cuisson ou de la graisse végétale doivent être accomplis avec soin pour éviter les risques de brûlures graves dues à une manipulation imprudente. Frymaster conseille de porter des gants en caoutchouc résistant à la chaleur et montant jusqu'aux coudes lors de la vidange et du filtrage de l'huile de cuisson ou de la graisse végétale.

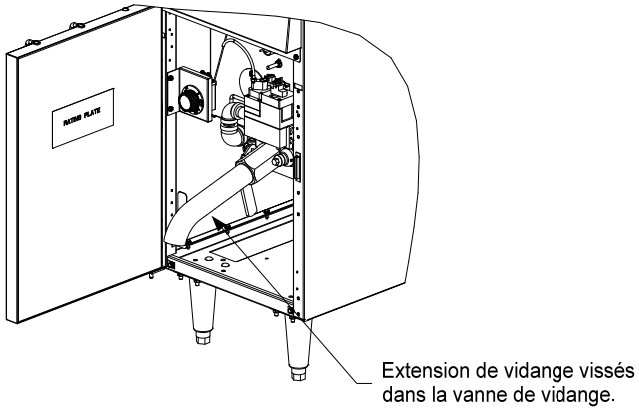
L'huile de cuisson ou la graisse végétale doit être filtrée au moins deux fois par jour et plus souvent si un gros volume de produits panés est frit. Le filtrage prolongera considérablement la durée de vie de l'huile de cuisson ou de la graisse végétale et permettra d'obtenir un produit de qualité supérieure. Frymaster conseille d'utiliser le filtre transportable Frymaster PF50.

REMARQUE : Si vous utilisez un filtre transportable, référez-vous au mode d'emploi du fabricant de l'appareil pour les procédures de filtrage appropriées.

La procédure suivante est recommandée pour vidanger et filtrer votre huile de cuisson ou graisse végétale si un filtre transportable n'est pas disponible.

⚠ DANGER
N'essayez JAMAIS de vider l'huile de cuisson ou la graisse végétale de la friteuse avec le brûleur allumé ! Sinon, cela peut entraîner une inflammation instantanée en cas d'éclaboussures d'huile de cuisson ou d'huile végétale sur le brûleur. De plus, l'application de la chaleur du brûleur pour vider la cuve endommagera gravement la cuve et annulera la garantie Frymaster.

1. Faites tourner le bouton du robinet de gaz sur la position PILOT ou OFF. Vissez fermement la rallonge de vidange fournie avec la friteuse dans le robinet de vidange, en vous assurant que l'ouverture est orientée vers le bas (voir l'illustration ci-dessous).



REMARQUE : Si vous vidangez la friteuse pour mettre l'huile au rebut, Frymaster conseille d'utiliser un récipient de mise au rebut à roues équipé d'une pompe, comme le Frymaster SDU 50. Si vous utilisez un récipient de mise au rebut, suivez les instructions du fabricant du récipient.

2. Positionnez un récipient métallique équipé d'un couvercle étanche sous la rallonge de vidange. Le récipient métallique doit pouvoir résister à la chaleur de l'huile de cuisson ou de la graisse végétale sans fuite. Frymaster recommande l'utilisation d'un porte-filtre conique et d'un filtre conique Frymaster quand un filtre n'est pas disponible. Si vous utilisez un porte-filtre conique Frymaster et un filtre conique, veillez à ce que le porte-filtre conique repose en toute sécurité sur le récipient métallique.

3. Ouvrez lentement le robinet de vidange pour éviter les projections.

4. S'il se bouche (particules d'aliments), utilisez une tige de nettoyage disponible auprès de Frymaster pour nettoyer le robinet en l'insérant dans l'ouverture de vidange depuis l'INTÉRIEUR de la cuve.

⚠ DANGER

NE JAMAIS tenter de nettoyer un robinet bouché depuis l'avant du robinet ! De l'huile ou de la graisse végétale chaude risque de sortir d'un coup et de vous brûler sérieusement.

Ne tapez PAS sur le robinet de vidange avec la tige ou d'autres objets. Cela peut endommager la bille intérieure, ce qui produirait des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

5. Laissez refroidir la graisse végétale vidangée à 38°C ou moins avant de transporter le récipient et de la vider dans la rallonge de vidange. L'huile de cuisson ou la graisse végétale à une température de 60°C ou plus entraînera de graves brûlures si elle touche votre peau.

6. Après avoir vidangé l'huile de cuisson ou la graisse végétale, éliminez toutes les particules d'aliments et le reste d'huile de cuisson ou de graisse végétale de la cuve avant de remplir à nouveau. Faites attention ! L'huile de cuisson ou la graisse végétale résiduelle reste suffisamment chaude pour entraîner de graves brûlures si elle touche votre peau.

7. Fermez le robinet de vidange et remplissez à nouveau la cuve d'huile de cuisson ou de graisse végétale propre et filtré jusqu'au repère de niveau d'huile inférieur.

FRITEUSES À GAZ SÉRIES GF14 et GF40
CHAPITRE 4 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE ET DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

4.1 Contrôles et maintenance quotidiens

Inspection de la friteuse et des accessoires

Prêtez une attention particulière au dépistage des fils et cordons usés, des fuites, des matières étrangères dans la cuve et à l'intérieur de l'armoire, et à tout autre symptôme indiquant que la friteuse et les accessoires ne sont pas prêts pour un fonctionnement sûr.

Assurez-vous que les déflecteurs ou cibles des brûleurs sont en position au-dessus de chaque orifice et que la flamme s'allume à environ 60 mm au-dessus de l'orifice. La flamme doit frapper le centre du déflecteur et être d'un bleu profond. En cas de problème, appelez votre centre de SAV Frymaster.

Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse

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 ou la graisse végétale et la poussière qui se sont accumulés.

Nettoyez l'extérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre saturé de détergent à vaisselle, en retirant l'huile ou la graisse végétale, la poussière et les peluches.

⚠ DANGER
N'essayez jamais de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand la cuve est remplie d'huile de cuisson ou de graisse végétale chaude. Si de l'eau entre en contact avec l'huile de cuisson ou la graisse végétale chauffée à la température de cuisson, elle causera des projections d'huile de cuisson ou de graisse végétale, qui peuvent brûler gravement le personnel se trouvant à proximité.

Filtrage de l'huile de cuisson ou de graisse végétale

L'huile de cuisson ou la graisse végétale utilisée dans votre friteuse doit être filtrée au moins deux fois par jour (plus souvent si la friteuse est constamment utilisée). Pour des détails, reportez-vous à la Section 3.6, « Vidange et filtrage ».

4.2 Contrôles et maintenance trimestriels

Vidange et nettoyage du bassin de friture

Durant l'utilisation normale de votre friteuse, un dépôt d'huile de cuisson ou de graisse végétale carbonisée se formera progressivement à l'intérieur de la cuve. Ce dépôt doit être périodiquement éliminé pour maintenir l'efficacité de votre friteuse.

Suivez les procédures pour vidanger la cuve dans la Section 3.6, puis les procédures pour « Dégraisser la cuve » dans la Section 3.2.

Nettoyage des composants et accessoires détachables

Comme avec la cuve, un dépôt d'huile de cuisson ou de graisse végétale carbonisée s'accumulera sur les composants et accessoires détachables comme les paniers et les plateaux à sédiments.

Passez sur tous les composants et accessoires détachables un chiffon propre humecté de solution détergente. (Pour de meilleurs résultats, Frymaster recommande d'utiliser le nettoyant pour gril de friteuse Frymaster 'N', disponible auprès de votre distributeur local.) Rincez et essuyez minutieusement chaque composant.

Vérifier le thermostat

1. Réglez le bouton de commande de température à 191°C, c.à.d. dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Laissez le brûleur faire trois cycles automatiques d'allumage et d'arrêt pour que la température de l'huile soit uniforme. Remuez au besoin pour que l'ensemble de la graisse végétale fonde au fond de la cuve.
3. Insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans l'huile, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse, qui est fondue dans la cuve. Sur les friteuses GF14, la sonde est à gauche de la cuve ; sur les modèles GF40, elle est à droite.
4. Quand le brûleur s'allume pour la quatrième fois, le relevé du thermomètre ou du pyromètre doit se trouver dans la plage de 185 à 196°C. **La bande de tolérance du thermostat Sunne est de +6°C et –11°C.**

Nettoyage de la buse d'aérage du robinet de gaz

1. Dévissez avec précaution la buse d'aération du robinet de gaz. **REMARQUE :** La buse d'aération peut être redressée pour en faciliter le retrait.
2. Enfilez un morceau de fil de fer ordinaire (1,3 mm de diamètre) dans la buse pour la déboucher le cas échéant.
3. Retirez le fil de fer et soufflez dans la buse pour vous assurer qu'elle fonctionne.
4. Réinstallez la buse et courbez-la de sorte que son ouverture pointe vers le bas.

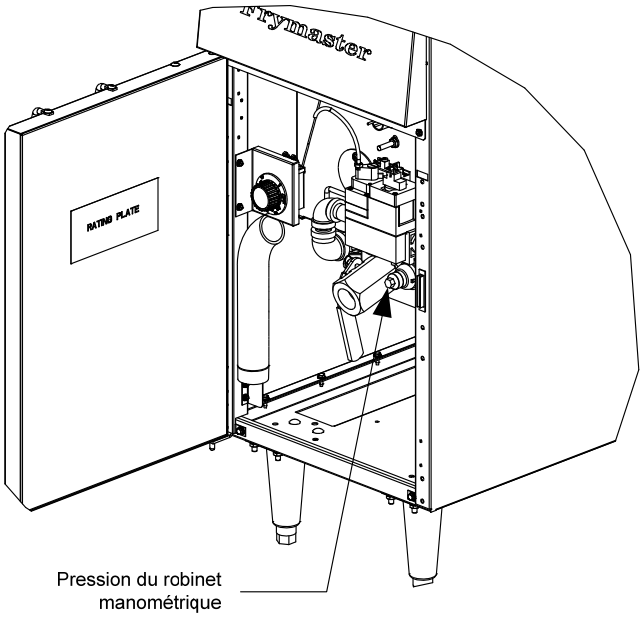
4.3 Contrôles et maintenance semi-annuels

Contrôle de la pression de la rampe des brûleurs

⚠ AVERTISSEMENT
Cette tâche doit être confiée exclusivement à un personnel de maintenance qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT
La cuve doit être remplie d'eau ou d'huile de cuisson ou végétale au cours de cette procédure.

1. Veillez à positionner le bouton du robinet de gaz en position OFF.
2. Retirez la fiche du robinet manométrique de la rampe de brûleurs.



3. Insérez le raccord pour un manomètre dans l'orifice du robinet manométrique.

4. Placez le robinet de gaz en position PILOT et allumez la veilleuse. Lorsque la veilleuse s'allume et continue de brûler, augmentez le réglage du bouton du thermostat jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Comparez la mesure du manomètre par rapport au tableau approprié ci-dessous.

Norme GF14 pour la pression de la rampe de brûleurs	
Type de gaz	Pression
Naturel	4,0 po. WC (1,00 kPa ou 9,96 mbar)
Propane	10,0 po. W.C (2,49 kPa ou 24,91 mbar)

Norme GF40 pour la pression de la rampe de brûleurs	
Type de gaz	Pression
Naturel	3,0 po. WC (0,75 kPa ou 7,46 mbar)
Propane	8,25 po. W.C. (2,06 kPa ou 20,55 mbar)

5. Si la pression de la rampe de brûleur ne correspond pas aux spécifications des tableaux de l'Étape 4, dévissez le bouchon fendu du sommet du régulateur du robinet de gaz (à côté du tuyau d'aération du robinet de gaz) et faites tourner la vis de réglage pour obtenir la pression correcte. Faites tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression, et dans le sens contraire, pour la réduire.

6. Après avoir réglé la pression de la rampe à la valeur correcte, réinstallez le couvercle de détendeur et faites tourner le bouton du robinet de gaz en position OFF.

7. Retirez le raccord du manomètre de l'orifice du robinet manométrique et réinstallez la fiche du robinet.

8. Placez le robinet de gaz en position PILOT et contrôlez les éventuelles fuites de gaz. S'il n'y en a pas, rallumez la veilleuse et remettez l'appareil en marche.

4.4 Dépannage réalisable par l'opérateur

Les tableaux qui suivent fournissent aux opérateurs une liste de dysfonctionnements possibles, les causes probables des dysfonctionnements et les mesures correctives à prendre pour les corriger.

Dans certains cas, il se peut que l'opérateur ne soit pas en mesure de corriger le problème, mais il pourra au moins diagnostiquer précisément le problème et cela assistera un technicien qualifié pour remettre l'équipement en marche dans des délais aussi courts que possible.

Problème	Cause probable	Mesure corrective
Le brûleur ne s'allume pas.	A. La veilleuse n'est pas allumée.	A. Allumez la veilleuse.
	B. Bornes desserrées, sales ou corrodées sur le robinet de gaz.	B. Nettoyez et serrez les bornes sur le robinet de gaz.
	C. Bornes desserrées, sales ou corrodées sur le thermostat.	C. Nettoyez et serrez les bornes sur le thermostat.
	D. Câbles du thermostat, du robinet de gaz ou de la limite supérieure cassés ou court-circuités.	D. Vérifiez que les câbles ne présentent pas des signes d'abrasion, des coupures, des entortillements, etc. Si les câbles sont nettement endommagés, il faut probablement remplacer le composant associé. Contactez le SAV.
	E. Le thermostat est mal calibré.	E. Vérifiez le calibrage du thermostat conformément aux procédures de la Section 4.2 de ce manuel.
	F. Si les causes ci-dessus ont toutes été écartées, les causes probables sont un thermostat ou un robinet de gaz défectueux.	F. Contactez le SAV.
Le brûleur ne s'allume pas complètement.	A. Un ou plusieurs orifices de brûleur sont bouchés.	A. Faites tourner le bouton du robinet de gaz en position OFF. Utilisez un fil métallique fin pour le débouchage.
	B. Conduit de fumée bloqué.	B. Débouchez le conduit de fumée.
	C. Le conduit de fumée de la friteuse est directement raccordé à la hotte d'aspiration avec une conduite de type cheminée.	C. Retirez la conduite de type cheminée et prévoyez au moins 45,7 cm (18 po.) entre la sortie du conduit de fumée et les filtres de la hotte d'aspiration.
	D. Si les causes ci-dessus ont toutes été écartées, les causes probables sont un déflecteur de flamme tordu ou manquant ou une pression de gaz de brûleur inappropriée.	D. Contactez le SAV.

Problème	Cause probable	Mesure corrective
Retard d'allumage dans le brûleur.	A. Air d'appoint trop faible dans la cuisine.	A. Régler le système de ventilation de la cuisine pour augmenter l'air d'appoint.
	B. La flamme de la veilleuse est éloignée du premier orifice du brûleur.	B. Repositionner le chapeau de la veilleuse pour diriger la flamme vers le premier orifice du brûleur.
	C. Un ou plusieurs orifices de brûleur sont bouchés.	C. Utilisez un fil fin pour déboucher les orifices.
	D. Si les causes ci-dessus ont toutes été écartées, les causes probables sont une flamme de veilleuse faible (moins de 2,54 cm), une pression d'arrivée de gaz faible ou une conduite d'arrivée de gaz trop petite.	D. Contactez ASA.
Flamme qui s'échappe de dessous la friteuse.	A. Conduit de fumée bouché.	A. Débouchez le conduit de fumée.
	B. Air d'appoint trop faible dans la cuisine.	B. Régler le système de ventilation de la cuisine pour augmenter l'air d'appoint.
La veilleuse s'éteint systématiquement.	A. Orifice de veilleuse bouché.	A. Utilisez un petit fil pour déboucher l'orifice de la veilleuse.
	B. La flamme de la veilleuse s'écarte du générateur de la veilleuse (tirage excessif dans la cuisine).	B. Éliminez le tirage dans la cuisine.
	C. Le générateur de la veilleuse n'est pas entièrement inséré dans le brûleur de la veilleuse.	C. Réinsérez le générateur de la veilleuse dans le brûleur de la veilleuse jusqu'à ce que la flamme entoure l'extrémité.
	D. Raccord corrodé au point de raccord entre le générateur de la veilleuse et le robinet de gaz.	D. Nettoyez le raccord du générateur de la veilleuse au niveau du robinet de gaz.
	E. Si les causes ci-dessus ont toutes été écartées, les causes probables sont une flamme de veilleuse faible, une sortie millivolt faible du générateur de la veilleuse, une résistance élevée dans les contacts du thermostat à limite supérieure ou un aimant de veilleuse défectueux dans le robinet de gaz.	E. Contactez ASA.

Problème	Cause probable	Mesure corrective
La veilleuse reste allumée quand on appuie sur le bouton du robinet de gaz, mais elle s'éteint quand on le relâche.	A. Fils de limite supérieure desserrés, sales ou corrodés.	A. Nettoyez/Serrez les fils de limite supérieure sur le robinet de gaz.
	B. Si les causes ci-dessus ne corrigent pas le problème, les causes probables sont un aimant faible de veilleuse de robinet de gaz, une sortie millivolt faible du générateur de la veilleuse ou un thermostat de limite supérieure bloqué en position ouverte.	B. Contactez ASA.
Le thermostat n'effectue pas de contrôle au point de réglage.*	A. Thermostat défectueux.	A. Contactez ASA.

***REMARQUE :** La bande de tolérance du thermostat Sunne est de +6°C et de –11°C.

A Frymaster Brand

Welbilt (Hangzhou) Foodservice Co., Ltd
#1 Plant, 800 BinKang Road, Bingjiang District
Hangzhou, Zhenjiang, 310052 China
800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Manufactured at Welbilt (Hangzhou) Foodservice Co., Ltd
#1 Plant, 800 BinKang Road, Bingjiang District
Hangzhou, Zhenjiang, 310052 China

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crystal Tips®, Dean®, Delfield®, Fabristeel®, Frymaster®, Garland®, Inducs®, Koldtech®, Kolpak®, Lincoln®, McCann's™, Merco®, Merrychef®, Multiplex®, RDI®, SerVend™, SunFire®, U.S. Range™, and WMaxx™. Supported by service brands: FitKitchen®, kitchen systems; and KitchenConnect®, cloud-based open platform.

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

©2023 Frymaster LLC. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number: 040008608 Rev 00 (FRY_IOM_8196814H) 11/2023