FRYMASTER®

Friteuses à gaz

de la série Performance - Modèles MJ40-MJ50

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

8 1 9 7 4 1 3
Numéro de pièce : FRY_IOM_8197413 09/2022
Français / French

Non CE et

CE WELBILT®

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT DE FRYMASTER DEAN AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER DEAN OU DE SES CENTRES DE SERVICE AGRÉÉS 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 OU PIÈCE REÇUE D'UN CENTRE DE PRESTATAIRE DE SERVICE NON AGRÉÉ.

AVIS

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. Un réparateur agréé de Frymaster/DEAN ou un autre professionnel qualifié devrait effectuer l'installation, l'entretien et les réparations. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant. Pour la définition de « personnel qualifié », reportez-vous au chapitre 1 de ce manuel.

AVIS

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

AVIS AUX CLIENTS DES É.-U.

Cet équipement doit être installé conformément au Code de plomberie de base de la Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et au manuel d'assainissement relatif aux services alimentaires de la U.S. Food and Drug Administration (FDA).

AVIS

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

AVIS

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

AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES 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 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 radio-électriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

Il faut prévoir limiter le mouvement de cet appareil sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. 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. Si vous utilisez une conduite flexible à gaz, vous devez raccorder à tout moment un câble de retenue supplémentaire quand vous utilisez la friteuse.

⚠ DANGER

Le rebord avant de la friteuse n'est pas une marche ! Ne pas monter sur la friteuse Vous risquez d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile chaude.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

Les instructions à suivre si l'opérateur détecte une odeur de gaz ou une fuite de gaz doivent être affichées à un endroit visible. Se procurer ces informations auprès de l'entreprise de gaz locale ou au fournisseur de gaz.

⚠ DANGER

Ce produit contient des produits chimiques connus dans l'État de Californie comme causant le cancer et/ou des malformations à la naissance ou d'autres problèmes de reproduction.

L'utilisation, l'installation et la maintenance de ce produit risquent de vous exposer à des particules de laine de verre ou fibres de céramiques, silice cristalline et/ou d'oxyde de carbone. L'inhalation de particules de laine de verre ou de fibres de céramique est connue dans l'État de Californie comme causant le cancer. L'inhalation d'oxyde de carbone est connue dans l'État de Californie comme causant des malformations à la naissance ou d'autre problème de reproduction.

⚠ DANGER

Le plateau ramasse-miettes des friteuses munies 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.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas taper la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. 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 allez déformer la bande et compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

AVIS

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

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 16 ans ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une surveillance concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ DANGER

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

AVIS

Aucune garantie n'est fournie pour toute friteuse Frymaster utilisée dans une installation ou une concession mobile ou marine. La protection de garantie est seulement offerte pour des friteuses installées conformément aux procédures décrites dans ce manuel. Les conditions de concession mobile ou marine de cette friteuse devraient être évitées afin de s'assurer d'un rendement optimal.

AVIS

L'appareil doit être installé et utilisé de telle manière que toute l'eau ne puisse pas entrer en contact avec la graisse ou l'huile.

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, vous devrez le faire remplacer par un technicien d'un centre de service agréé Frymaster ou une personne qualifiée de même compétence afin d'écarter tout danger.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS vider la solution bouillante ou de nettoyage dans une unité de mise au rebut (SDU) de shortening, un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils ne sont pas conçus pour ces utilisations et seront endommagés par la solution, annulant par le fait même la garantie.

Friteuses au gaz de la série Performance - Modèles MJ40 et MJ50 Guide d'installation et d'utilisation

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Chapitre 1 : Introduction	1-1
Chapitre 2 : Instructions d'installation	2-1
Chapitre 3 : Mode d'emploi	3-1
Chapitre 4 : Instructions de filtrage	4-1
Chapitre 5 : Maintenance préventive	5-1
Chapitre 6 : Dépannage de l'opérateur	6-1

FRITEUSES AU GAZ DE LA SÉRIE PERFORMANCE - MODÈLES MJ40 ET MJ50
CHAPITRE 1 : INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Applicabilité et validité

La friteuse à gaz de la série Performance a été approuvée par l'Union Européenne pour la vente et l'installation dans tous les pays de l'UE.

Ce manuel est uniquement applicable et valable pour toutes les friteuses à gaz atmosphérique de la série Performance vendues dans les pays francophones, y compris ceux de l'Union Européenne. En cas de contradiction entre les instructions et les informations de ce manuel et les codes 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.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié, comme indiqué à la section 1.7.

1.2 Commande de pièces et réparations

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

Vous devrez fournir les informations suivantes pour commander des pièces :

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

Votre centre de service après-vente (FAS) ou votre distributeur vous fournira les informations nécessaires concernant toute réparation. Vous pouvez également obtenir du service en contactant le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711. Lors d'une demande de réparation, soyez prêt à fournir les informations suivantes :

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

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

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

1.3 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement les instructions de ce manuel. Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations à bordure double, semblables à celles qui suivent.

⚠ MISE EN GARDE

Les encadrés **MISE EN GARDE** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui **risquent de causer ou de produire un défaut de fonctionnement 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 à votre système** et qui pourraient 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 au personnel**, et qui pourraient causer des dommages ou une défaillance de votre système.

Votre friteuse est équipée de systèmes de sécurité :

1 La détection d'une haute température coupe l'arrivée de gaz aux brûleurs en cas de panne du thermostat de commande.

2. Un interrupteur de sécurité intégré à la vanne de vidange empêche l'allumage des brûleurs avec la vanne de vidange même partiellement ouverte.

1.4 Informations relatives à l'Union Européenne

L'Union Européenne (UE) a défini certaines normes spécifiques concernant le matériel de ce type. Chaque fois qu'il existe une différence entre des normes de l'UE et des normes non UE, les informations ou instructions concernées sont identifiées dans les tableaux.

1.5 Description du matériel

Toutes les friteuses à gaz de la série Performance comportent un bassin de friture ouvert et sans tubes et ont une ouverture de la taille de la main donnant accès à la zone de froid profond, ce qui facilite le nettoyage du bassin de friture.

Les cuves de friture sont fabriquées en acier inoxydable épais et soudé. Le chauffage est assuré par un ensemble de brûleurs dotés de jets de gaz multiples concentrés sur des cibles en céramique situées autour de la base du bassin de friture. L'ensemble des brûleurs peut être configuré pour du gaz naturel ou du gaz propane. Le bassin de friture se vidange au moyen d'un clapet à bille manuel.

Les friteuses de la série Performance sont équipées d'une sonde thermostatique pour une régulation précise de la température. La sonde se situe au centre de la cuve pour une réponse rapide aux variations de charge afin de fournir la mesure de température la plus précise. Les friteuses de la gamme du modèle 50 peuvent comporter un bassin de friture à bac double (bassin séparé en deux). Chaque moitié du bassin séparé double comporte sa propre sonde de température.

Les commandes des friteuses de la série Performance varient d'un modèle et d'une configuration à l'autre. Les commandes en option peuvent inclure des commandes de thermostats, des contrôleurs numériques ou des contrôleurs Computer Magic 3.5. Les modèles ne sont pas tous disponibles avec tous les contrôleurs proposés en option. Chaque contrôleur est traité en détail dans le manuel intitulé Contrôleurs de friteuse Frymaster – Manuel de l'utilisateur, fourni avec votre équipement.

Les friteuses de la série Performance peuvent être équipées d'une fonction de cycle de fusion proposée en option, qui alterne entre l'allumage et l'extinction des brûleurs à une fréquence prédéfinie. La fonction de cycle de fusion permet d'empêcher la surcuisson et le chauffage non uniforme du bassin de friture lorsque vous utilisez du shortening solide.

Les friteuses de cette série peuvent être configurées pour utiliser un allumage à veilleuse ou un allumage électronique. Les friteuses munies d'un allumage électronique et/ou de commandes électriques ainsi que toutes les friteuses avec système de filtrage intégré nécessitent une source d'alimentation c.a. externe. Les appareils peuvent être configurés pour des tensions allant de 100 à 240 V c.a.

Les friteuses équipées d'un système de filtrage intégré sont expédiées entièrement assemblées. Les friteuses sans filtrage intégré exigent l'installation de pieds ou de roulettes en option au point d'utilisation. 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.

Codes de désignation des modèles

La principale différence entre les modèles de friteuse dans cette série est la capacité du bassin de friture.

- Les modèles **40** ont une capacité de 30-40 lb d'huile de cuisson ou de shortening et sont conçus pour une cuisson tout usage à faible volume.
- Les modèles **50** ont une capacité de 40-50 lb d'huile de cuisson ou de shortening et sont conçus pour une cuisson à volume élevé de produits non panés.

Les friteuses de la série Performance peuvent être munies de paniers automatiques (***B*** dans le numéro de modèle) ainsi qu'un système de filtrage intégré. Un modèle désigné ***MJ*** ne comporte

pas de filtrage intégré. Le modèle Garland GF16FR et le Frymaster AGF14 sont représentés par le modèle MJ40. Un modèle désigné ***FMJ*** comporte un filtrage intégré sous les deux ***friteuses*** de gauche. Ceux désignés ***FMJ##OS*** comportent un filtrage intégré sous les deux ***stations*** de gauche ainsi qu'une station de maintien. La station de maintien peut être à n'importe quel endroit dans la batterie de friteuses.

Famille des modèles 40		
Modèle	**Filtrage intégré**	**Contrôles (Remarque : Les commandes millivolts n'exigent aucune alimentation extérieure.)**
MJ*40†/GF16FR/A GF14	Non	Millivolts. Bouton du thermostat à l'intérieur de la porte.
FMJ*40 ou FPP*35	Oui	Millivolts. Bouton du thermostat à l'intérieur de la porte. (Nécessite une source d'alimentation externe pour le filtre.)

*** Insérer le nombre de friteuses dans la batterie (p. ex., le MJ140 comporte une friteuse, le MJ240 ou FMJ240 ont deux friteuses; le FMJ240S comporte deux friteuses et une station de maintien et le FMJ240, deux friteuses et pas de station de maintien. Il n'y a pas de modèle FMJ140).**

† Offert avec allumage à veilleuse seulement.

Famille des modèles 50		
Modèle	**Filtrage intégré**	**Contrôles (Remarque : Les commandes millivolts n'exigent aucune alimentation extérieure.)**
MJ*50†	Non	Millivolts. Bouton du thermostat à l'intérieur de la porte.
MJ*50E	Non	Électrique. Contrôleur numérique ou CM III.5.
MJ*50EC	Non	Électrique. Ordinateur CM III.5.
MJ*50EBLC	Non	Électrique. Ordinateur CM III.
FMJ*50	Oui	Millivolts. Bouton de thermostat derrière la porte. (Nécessite une source d'alimentation externe pour le filtre.)
FMJ*50EC	Oui	Électrique. Ordinateur CM III.5.
FMJ*50EBLC	Oui	Électrique. Ordinateur CM III.5.
FMJ*50EBLM	Oui	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec bouton de commande du panier automatique, interrupteur marche/arrêt et interrupteurs du cycle de fusion.
FMJ*50EM	Oui	Électrique. Bouton du thermostat sur le panneau de commande avec interrupteur marche/arrêt et interrupteurs du cycle de fusion.

*** Insérer le nombre de friteuses dans la batterie (p. ex., le MJ150 comporte une friteuse, le MJ250 ou FMJ250 ont deux friteuses; le FMJ250S comporte deux friteuses et une station de maintien. Il n'y a pas de modèle FMJ150).**

† Offert avec allumage à veilleuse seulement.

1.6 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 1.7. **L'ensemble de l'installation et de la maintenance du matériel Frymaster doit être confié à un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, certifié, licencié et/ou autorisé, comme indiqué à la section 1.7.**

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

PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ

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

1.8 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

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

Que faire si votre matériel arrive endommagé :

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

Frymaster **N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES OU PERTES ENCOURUS PENDANT LE TRANSPORT.**

FRITEUSES AU GAZ DE LA SÉRIE PERFORMANCE - MODÈLES MJ40 ET MJ50
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation

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

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et/ou autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel.

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

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

⚠ DANGER
Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse sans couvercle sur son bassin d'huile ou de shortening chaud à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de gril et de cuisinière à gaz.

À sa livraison, retirer la friteuse de son emballage et inspecter minutieusement la friteuse pour vous assurer qu'elle ne présente pas de signes visibles ou non apparents de dommages. (Se référer à **Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport** au chapitre 1.) S'il n'y a pas de dommages, retirer la friteuse de la palette. Jeter la boîte et la palette.

⚠ DANGER
Les appareils Frymaster équipés de pieds sont destinés à des installations fixes. Les appareils équipés de pieds doivent être soulevés avant tout déplacement pour éviter les dommages et les blessures. Pour les installations amovibles, vous devez utiliser des roulettes en option. Questions? Contactez nous au 1-800-551-8633.

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

DÉGAGEMENT ET VENTILATION

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

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

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 combustible ; aucun dégagement n'est obligatoire lors d'une installation à côté d'une construction non combustible. Si un tube-foyer est inclus avec la friteuse, s'assurer qu'il est installé selon la feuille d'instructions fournie. Il est recommandé d'utiliser un tube-foyer pour les friteuses installées près d'une cavité murale qui contient du matériel combustible. Un dégagement minimum de 600 mm doit être prévu sur l'avant de la friteuse.

L'une des considérations les plus importantes pour le fonctionnement efficace de la friteuse est la ventilation. Assurez-vous que la friteuse est installée de sorte que les produits 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 et au bon fonctionnement des brûleurs, 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 45°. Placez un plateau perforé sous le bord le plus bas du filtre. Pour l'installation aux États-Unis, la norme no 96 de la NFPA mentionne qu'« une distance minimale de 18 pouces (450 mm) doit être maintenue entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre à graisse ». Frymaster *recommande une distance minimale de 24 po (600 mm) de la sortie du conduit de fumée au bord inférieur du filtre quand l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.*

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.

EXIGENCES DES CODES NATIONAUX

Le type de gaz pour lequel la friteuse est configurée est estampillé sur la plaque signalétique attachée derrière la porte de la friteuse. Connectez une friteuse estampillée « NAT » uniquement à du gaz naturel, une friteuse estampillée « PRO » à du propane.

L'installation doit être effectuée avec un connecteur à gaz conforme aux codes nationaux et locaux et, le cas échéant, aux codes CE. Les raccords démontables, le cas échéant, doivent également être conformes aux codes nationaux, locaux et, le cas échéant, aux codes CE.

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 adéquates, se référer à la plaque des valeurs nominales derrière la porte de la friteuse.

⚠ DANGER
Si cet appareil est équipé d'une fiche à trois lames (terre) qui protège contre les décharges électriques, il devra être branchée directement sur une prise de terre. Ne coupez pas, ni ne supprimez ou contournez la lame de mise à la terre de cette fiche !

⚠ DANGER
Pour fonctionner, cet appareil exige une alimentation électrique. Fermer la soupape de gaz (OFF) en cas de panne de courant prolongée. Ne pas essayer d'utiliser l'appareil durant une panne de courant.

EXIGENCES EN 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.

EXIGENCES EN AFRIQUE DU SUD

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATEUR
Cet appareil doit uniquement être installé par un installateur de gaz certifié SAQCC Tous les installateurs certifiés disposent d'une carte indiquant leur numéro d'enregistrement. Demandez-leur de vous montrer cette carte avant d'autoriser tout travail d'installation et prendre en note le numéro d'enregistrement de l'installateur. Lors de l'achèvement de l'installation, l'installateur doit vous expliquer le fonctionnement de l'appareil ainsi que les consignes de sécurité. Vous aurez à signer un formulaire d'acceptation de l'installation et il vous sera remis un certificat d'achèvement. Vous ne devriez signer le formulaire d'acceptation seulement si l'installation est à votre satisfaction.
Veuillez prendre note que votre facture est requise pour toute réclamation de garantie.

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATEUR.
Cet appareil ne peur être installé que par un installateur de gaz certifié par le comité de certification et de qualification d'Afrique du Sud (SAQCC). Cet appareil doit être installé conformément avec les exigences SANS 10087-1 pour le gaz propane (LPG), SANS 827 pour le gaz naturel (NG) et toute réglementation du service des incendies ou les lois locales s'appliquant à la région. En cas de doute, vérifier avec les autorités pertinentes avant de commencer l'installation. Lors de l'achèvement de l'installation, vous devez expliquer en détail à l'utilisateur le fonctionnement et les consignes de sécurité s'appliquant à l'appareil et à l'installation.

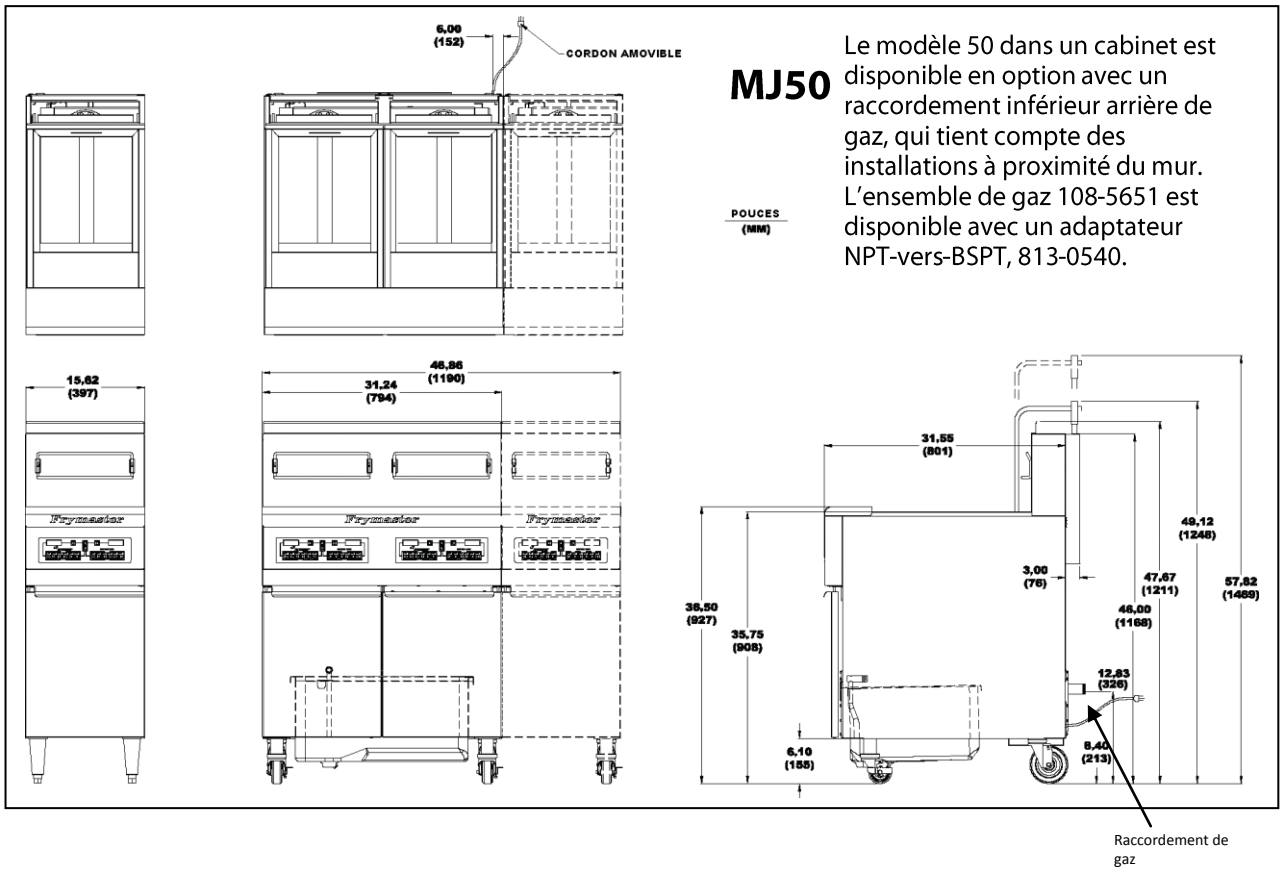
CONFORMITÉ FCC

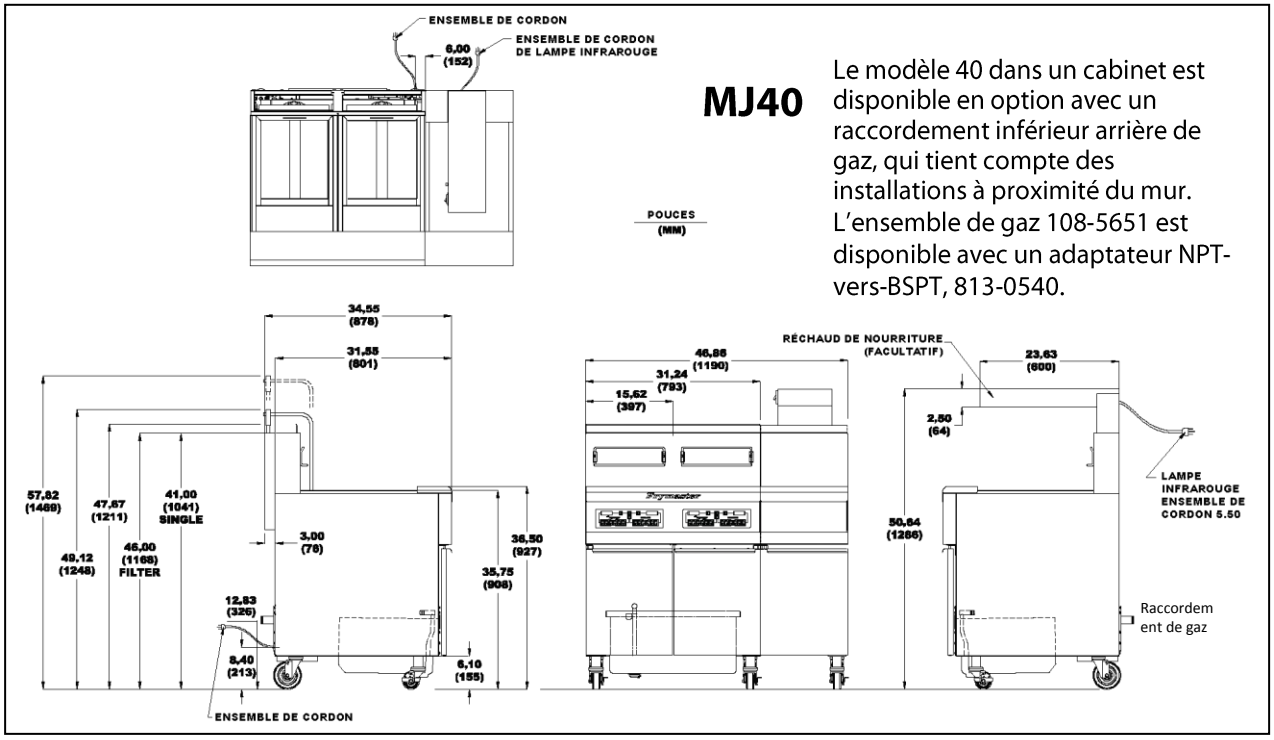
L'utilisateur est prévenu que toute modification apportée aux ordinateurs Frymaster non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'opérateur. Les ordinateurs Frymaster ont été testés et se sont avérés conformes aux limites d'un appareil numérique de classe A dans le cadre de la partie 15 des règles de la FCC. Même s'ils sont répertoriés comme appartenant à la classe A, ils ont montré qu'ils pouvaient se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand le matériel fonctionne dans un environnement commercial. Ce matériel produit, utilise et peut rayonner une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Le fonctionnement du matériel dans une zone résidentielle causera probablement des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger ces interférences à ses propres frais.

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

L'utilisateur pourra trouver utile le livret « How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems ». Il a été préparé par la Federal Communications Commission et est disponible auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

2.2 Dimensions





Le modèle 40 dans un cabinet est disponible en option avec un raccordement inférieur arrière de gaz, qui tient compte des installations à proximité du mur. L'ensemble de gaz 108-5651 est disponible avec un adaptateur NPT-vers-BSPT, 813-0540.

2.3 Installation des roulettes ou des pieds

⚠ DANGER
N'INSTALLEZ PAS cet appareil sans pieds ou roulettes.

Selon la configuration commandée, la friteuse pourra 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 2.4, Préparatifs avant raccordement.

Si la friteuse demande l'installation de roulettes ou de pieds, installez-les conformément aux instructions fournies dans votre paquet d'accessoires.

2.4 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 de la station de friteuse, assurez-vous que les opérations suivantes ont été réalisées :

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 boyau dans le kit d'accessoires qui a été expédié avec le cuiseur.

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

⚠ 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.

Calez les friteuses équipées de pieds en les dévissant à 2,5 cm de hauteur, avant de les ajuster pour que la friteuse ne bouge pas et soit à la bonne hauteur sous la hotte aspirante. Frymaster recommande une distance minimale de 600 mm de la sortie du conduit de fumée au bord inférieur du filtre quand l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.

3. Les friteuses équipées de roulettes n'ont pas de dispositif intégré de mise à niveau. Le sol sur lequel sont installées les friteuses doit être uniformément plat.

4. Testez le système électrique de la friteuse : Vérifiez la tension et raccordez selon les codes nationaux.

   a. Branchez le ou les cordons électriques de la ou des friteuses sur une prise électrique de terre.
   b. Placer l'interrupteur d'alimentation à la position **ON**.
      - Sur les friteuses équipées d'un thermostat, assurez-vous que les voyants d'alimentation et de chauffe sont allumés.
      - Sur les friteuses à ordinateur ou affichages numériques, assurez-vous que l'affichage indique
   c. Placez l'interrupteur d'alimentation de la friteuse sur position **OFF** (Arrêt). Assurez-vous que les voyants d'alimentation et de chauffe s'éteignent ou que l'affichage se vide.
5. Reportez-vous à la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse pour vérifier si le brûleur de la friteuse est configuré pour le type correct de gaz avant de connecter le raccord démontable ou le tuyau de la friteuse au réseau de gaz.

REMARQUE : Les caractéristiques du gaz sont situées sur la plaque signalétique de l'appareil à l'intérieur de la porte.

6. Assurez-vous que les pressions minimale et maximale du réseau de gaz correspondant au type de gaz à utiliser sont conformes aux tableaux ci-joints :

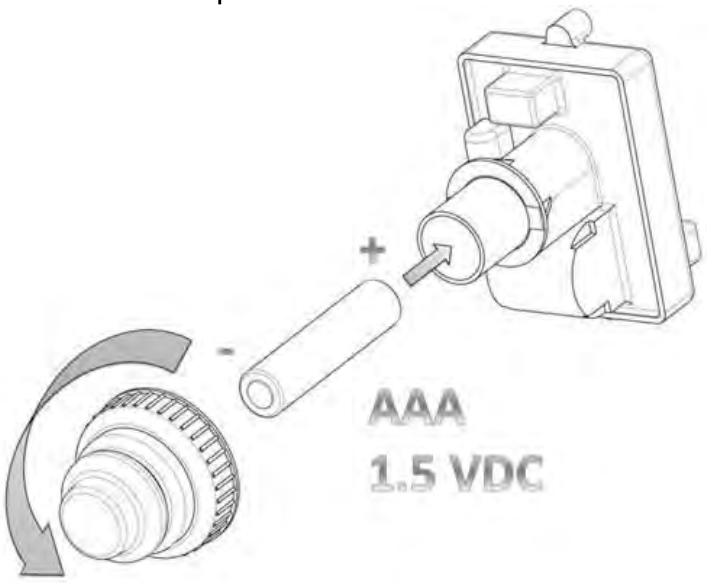
7. Sur les friteuses équipées d'un système de filtrage intégré et/ou de paniers automatiques, branchez les cordons électriques sur une prise secteur située derrière la friteuse.

Norme pour pressions d'arrivée de gaz - non CE				
	Modèle 40/GF16FR		**Modèle 50**	
Type de gaz	**Nat**	**Propane**	**Nat**	**Propane**
Pression min. colonne d'eau (WC)/kpa/mbar	6/1,49/14,93	11/2,74/27,37	6/1,49/14,93	11/2,74/27,37
Pression max. colonne d'eau (WC)/kpa/mbar	14/3,48/34,84	14/3,48/34,84	14/3,48/34,84	14/3,48/34,84
Taille de l'orifice (mm)	1,7	1,05	1,45	0,86
Nombre d'orifices	9	9	18	18
Pression du collecteur (WC)	4	8,25	3,5	8,25

Norme pour pressions d'arrivée de gaz - CE			
	Modèle 50		
Type de gaz	**G20**	**G25**	**G31**
Pression (mbar)	20	20-25	37-50
Taille de l'orifice (mm)	1,40	1,40	0,86
Nombre d'orifices	18	18	18
Pression du collecteur (mbar)	7,5	10	20,6

Norme pour pressions d'arrivée de gaz - Australie				
	Modèle 40/GF16FR/AGF14		**Modèle 50**	
Type de gaz	**Nat**	**Propane**	**Nat**	**Propane**
Pression min.	1,13kpa	2,75 kPa	1,13kpa	2,75 kPa
Pression max.	5,0 kPa	7,0 kPa	5,0 kPa	7,0 kPa
Taille de l'orifice (mm)	1,7	1,05	1.20	0.81
Nombre d'orifices	9	9	18	18
Pression du collecteur	0,80 kPa	2,5 kPa	0,96 kPa	2,2 kPa
Consommation de gaz (par heure)	107Mj	107Mj	110Mj	110Mj

7. Retirer le couvercle du bouton d'allumage du EZSpark™ alimenté par pile, et insérer une pile AA en pointant l'extrémité positive vers l'arrière de la friteuse (voir illustration ci-dessous). Replacer le couvercle en s'assurant qu'il soit bien fixé.



2.5 Connexion au réseau de gaz

⚠ DANGER

Avant de connecter un nouveau tuyau à cet appareil, il faut insuffler de l'air à l'intérieur pour éliminer toutes les matières étrangères. La présence de matières étrangères dans les commandes des brûleurs ou de gaz compromettront le fonctionnement du système et risquent de le rendre dangereux.

⚠ DANGER

Pour tester la pression des conduites d'arrivée de gaz réseau, déconnectez la friteuse de la conduite de gaz si la pression de test sera supérieure à ½ PSIG (3,45 kPa) pour éviter d'endommager les tubes et robinets de gaz de la friteuse.

La série de friteuses à gaz atmosphérique Performance a reçu la marque CE pour les pays et catégories de gaz indiqués dans le tableau 3 ci-dessous.

Tableau 3 : Catégories de gaz CE			
Pays	Catégorie	Pression	Pression (mbar)
BE	I2E+(S) I3P	G20/G25 G31	20/25 37
DE	I2 ELL 13P	G20/G25 G31	20 50
DK-GR-IT	I2 H	G20	20
FR	II2Esi3P	G20/G25 G31	20/25 37 ET 50
LU	I2E	G20/G25	20/25
ES	II2H3P	G20 G31	20 37 ET 50
NL	II2L3P	G25 G31	25 50
IE-PT-GB	II2H3P	G20 G31	20 37

Le diamètre de la conduite de gaz utilisée pour l'installation est très importante. Si elle est trop étroite, la pression de gaz à la rampe de brûleurs sera faible. Ceci risque de ralentir la reprise et de retarder l'allumage. La conduite d'arrivée de gaz réseau doit mesurer au moins 38 mm de diamètre. Reportez-vous au tableau 4 ci-dessous pour les diamètres minimums des tuyaux de raccordement.

Tableau 4 : Tailles de tuyau à gaz (La taille minimum du tuyau d'arrivée doit être de 38 mm (1 ½ po))			
Pression	Unité simple	2 ou 3 unités	4 unités*
Naturel	3/4 po (19 mm)	1 po (25 mm)	1-1/4 po (33 mm)
Propane	1/2 po (13 mm)	3/4 po (19 mm)	1 po (25 mm)
* Pour les distances de plus de 20 pi (6 m) ou plus de 4 raccords ou coudes, augmentez la connexion d'une taille de tuyau.			

Norme CE

Les réglementations CE exigent un apport d'air de combustion de 2m³/h par kW par friteuse. (Pour la valeur nominale de kW, reportez-vous à la plaque des valeurs nominales fixée sur la porte.)

EXIGENCES POUR L'AFRIQUE DU SUD (FRITEUSES LPG SEULEMENT)

Cet appareil requiert une pression de fonctionnement de 2,8 kPa. Un régulateur LPG approprié conforme à la norme SANS 1237 doit être installé.

1. Connectez le tuyau à démontage rapide au raccord à démontage rapide de la friteuse, sous l'avant de la friteuse, et à la conduite de réseau de gaz du bâtiment. Le raccordement d'alimentation en gaz doit être de 1,5 po NPT (38,1 mm), selon le nombre de friteuses dans la

batterie. Le point de raccordement du gaz doit être à environ 13 po (326 mm) du plancher. La position gauche-à-droite variera en fonction du nombre de friteuses dans la batterie.

REMARQUE : Certaines friteuses sont configurées pour une connexion rigide à la conduite de réseau de gaz. Ces appareils se connectent au réseau de gaz par l'arrière.

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 PST567 en est une). NE PAS appliquer de graisse sur les deux premiers filets sous peine de boucher les orifices des brûleurs et le robinet de sécurité.

2. Ouvrez le robinet d'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

Toutes les connexions doivent être rendues étanches avec de la pâte à joint adaptée au gaz utilisé et toutes les connexions doivent être testées avec une solution d'eau savonneuse avant d'allumer les veilleuses.

⚠ DANGER

Ne jamais utiliser d'allumettes, de bougies ou autre source d'ignition pour vérifier les fuites. S'il y a des odeurs de gaz :

- **Fermer l'alimentation en gaz de l'appareil à la soupape d'arrêt principale ou la bouteille.**
- **Éteindre toutes les flammes nues.**
- **Ne pas faire fonctionner d'appareils électriques dans le secteur.**
- **Ventiler le secteur.**
- **Détecter toute trace de fuite tel qu'indiqué dans le manuel en utilisant une solution savonneuse.**
- **Contacter immédiatement la compagnie de gaz locale ou une agence de service autorisée.**

Si l'odeur persiste, contacter immédiatement le concessionnaire ou le fournisseur de gaz.

⚠ DANGER

Dans le cas d'un retour de flamme, où la flamme brûle vers le jet, fermer immédiatement l'alimentation en gaz à la soupape de contrôle sur le panneau. Après s'être assuré que la flamme est éteinte, attendre 1 minute et allumer de nouveau l'appareil. S'il y a toujours un retour de flamme, fermer la soupape de contrôle et appeler un technicien d'entretien. Ne pas utiliser l'appareil tant que le technicien n'a pas déclaré que l'appareil est sécuritaire.

3. Fermez la vanne de vidange de la friteuse et remplissez la cuve d'eau et de solution d'ébullition jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur à l'arrière de la cuve. Allumez la friteuse et effectuez les procédures d'ébullition décrites sous « Instructions d'allumage » et « Procédure d'ébullition », dans le chapitre 3 de ce manuel.

⚠ DANGER

L'allumage à vide de votre appareil causera des dommages au bassin de friture et risquera de causer un incendie. 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. À ce moment-là, vous devez faire vérifier la pression à la rampe de brûleurs par la compagnie de gaz locale ou un agent de maintenance agréé. Les tableaux aux pages 2-6 à 2-7 indiquent les pressions adéquates à la rampe de brûleurs.

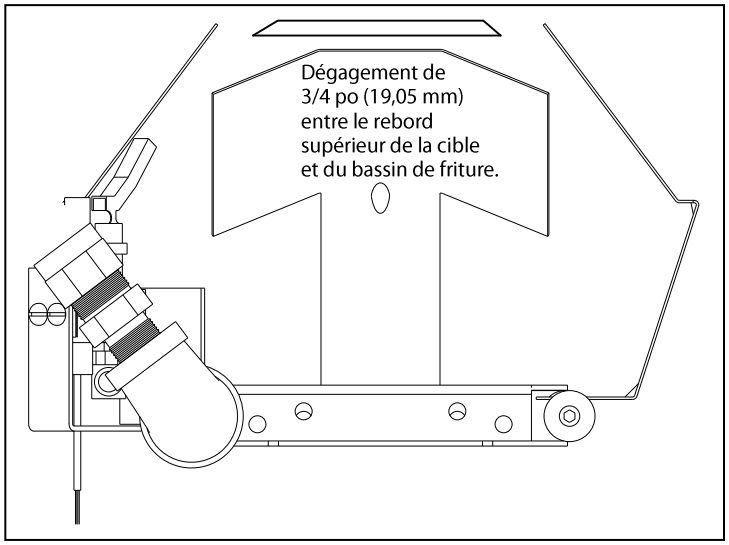
5. Vérifiez le calibrage du thermostat ou la température programmée dans l'ordinateur.

   - Pour les appareils équipés d'un thermostat, reportez-vous aux instructions de calibrage du thermostat (Chapitre 5).

   - Pour les appareils équipés d'autres types de contrôleurs, reportez-vous à la section appropriée du document *Contrôleurs de friteuse Frymaster - Manuel de l'utilisateur*, fourni avec votre friteuse, décrivant les instructions de programmation et d'utilisation de votre contrôleur.

2.6 S'assurer que les cibles des brûleurs sont espacées adéquatement

Le rebord supérieur de la cible métallique du brûleur devrait être à 3/4 po (19,05 mm) du côté du bassin de friture. Plier le support de la cible vers l'avant ou l'arrière au besoin afin d'obtenir un dégagement uniforme.



2.7 Conversion à un autre type de gaz

Votre friteuse est configurée en usine pour du gaz naturel ou du propane.

Si vous désirez changer de type de gaz, un kit de conversion devra être installé par un technicien d'un centre de SAV.

⚠ DANGER
Cet appareil a été configuré à l'usine pour un type spécifique de gaz. La conversion d'un type de gaz à un autre exige l'installation de composants de conversion spécifiques au gaz.

⚠ 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 JAMAIS RACCORDER CET APPAREIL À UN RÉSEAU DE GAZ POUR LEQUEL IL N'A PAS ÉTÉ CONFIGURÉ!

⚠ DANGER
La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit uniquement être effectuée par un personnel d'installation ou de maintenance qualifié, licencié et autorisé, défini à la section 1.7 de ce manuel.

Instructions de conversion à un gaz CE

1. Entre les gaz naturels du type G20 et G25, ajustez la pression de gaz au régulateur. (Reportez-vous au tableau des pressions de gaz de rampe de brûleurs standard CE.) Ne modifiez pas l'orifice ou la veilleuse.

2. Entre un gaz 2e famille (G20 ou G25) et un gaz 3e famille (propane G31) :

   a. Changer les orifices.
   b. Changez la veilleuse.
   c. Changez le régulateur ou le robinet de gaz.
   d. Ajustez la pression de la rampe de brûleurs.

3. Apposer la nouvelle étiquette incluse avec le kit de conversion à côté de la plaque signalétique existante, indiquant que le type de gaz a été converti. Supprimer toute référence au gaz utilisé précédemment de la plaque signalétique existante.
4. Si la langue de destination change, remplacer les étiquettes. Appelez votre agent de maintenance local ou fournisseur d'équipements de cuisine pour obtenir un kit d'étiquettes. La langue de référence apparaît au coin de l'étiquette.

Les composants et kits de conversion suivants CE sont disponibles auprès de votre centre de service après-vente Frymaster :

Les soupapes de gaz Honeywell G31 (propane) peuvent être ajustés pour les gaz G20 et G25 (naturel), mais les soupapes de gaz G20 et G25 ne peuvent pas être ajustés pour G31. Par conséquent, en cas de conversion d'un gaz G20 ou G25 au gaz G31, outre la veilleuse et les orifices, le robinet de gaz devra être changé. Le tableau ci-dessous identifie les pièces requises pour une conversion d'une famille de gaz à une autre :

Propane (G31) à gaz naturel (G20/G25)
Régulateur uniquement : No de réf. 810-1292
Kit de veilleuse, régulateur et orifices :
No de réf. 826-1201 (**modèle 50**)

Gaz naturel (G20/G25) à propane (G31)
Régulateur uniquement : No de réf. 810-1292
Kit de veilleuse, régulateur et orifices :
No de réf. 826-1202 (**modèle 50**)

2e famille (G20/G25) à la 3e famille (G31)	3e famille (G31) à la 2e famille (G20/G25)
810-0427 orifices de veilleuse (2 requis)*	810-0426 orifices de veilleuse (2 requis)*
807-2121 Robinet de gaz CE (millivolts)	Robinet de gaz réglable (aucun remplacement nécessaire)*
*Quantité requise : **un**, sauf indication contraire. Fiche signalétique de conversion 802-2144.	

Instructions de conversion à un gaz non-CE

Pour les friteuses situées à 1524 m (5000 pi) d'altitude ou plus, appelez le service autorisé Frymaster (1-800-551-8633) pour déterminer les composants appropriés pour votre configuration et l'altitude. Contactez le centre de service après-vente Frymaster le plus proche pour commander les composants et prendre rendez-vous pour l'installation. Pour les friteuses à moins de 1 524 m, reportez-vous aux kits ci-dessous pour la conversion.

Gaz naturel (G20/G25) à propane (G31)
Kit de conversion pour régulateur : No de réf. 807-1846
Veilleuse, kit de conversion de régulateur et kit d'orifices :
No de réf. 826-1139 (**modèle 40**)
No de réf. 826-1143 (**modèle 50**)

Propane (G31) à gaz naturel (G20/G25)
Kit de conversion pour régulateur : No de réf. 807-1849
Veilleuse, kit de conversion de régulateur et kit d'orifices :
No de réf. 826-1158 (**modèle 40**)
No de réf. 826-1144 (**modèle 50**)

Propane (G31) à gaz naturel (G20/G25) - Australie
Kit de conversion pour régulateur : No de réf. 807-1849
Veilleuse, kit de conversion de régulateur et kit d'orifices :
No de réf. 826-1144 (**modèle 50**)

FRITEUSES AU GAZ DE LA SÉRIE PERFORMANCE - MODÈLES MJ40 ET MJ50
CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

3.1 Procédure de mise en service

⚠ DANGER
Ne jamais utiliser l'appareil avec une cuve vide. Le bassin doit être rempli d'eau, d'huile ou de shortening avant l'allumage des brûleurs, Le non-respect de cette consigne pourrait endommager la cuve et causer un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT
Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.

⚠ MISE EN GARDE
Les friteuses à gaz de la série 40 peuvent contenir 40 lb (20 litres) d'huile ou de shortening à 70 ˚F (21 ˚C). Pour les friteuses de la série 50, la capacité est de 50 lb (25 litres) pour un bac de cuisson plein et 22,5 lb. (12 litres) pour chaque moitié d'une double cuve. Avant de mettre la friteuse en marche, assurez-vous qu'elle est éteinte et que le robinet de vidange du bassin de friture est fermé. Retirez le(s) support(s) du panier, le cas échéant, et remplissez le bassin de friture jusqu'au repère OIL-LEVEL inférieur. Si vous utilisez du shortening solide, assurez-vous qu'il est tassé au fond du bassin de friture.

REMARQUE : La veilleuse doit être allumée manuellement avant que la friteuse soit mise en opération. Pour les friteuses avec ignition électronique, la veilleuse est allumée automatiquement lorsque l'unité est mise sous tension.

S'assurer que les étapes suivantes sont effectuées en séquence avant d'allumer ou de rallumer la veilleuse :

1. Mettre le thermostat au plus bas réglage possible, ou mettre le contrôleur hors tension.
2. S'il en est équipé, fermer la soupape d'arrêt manuelle sur la conduite d'alimentation en gaz entrant.
3. Remplir la marmite avec de l'huile, du shortening liquide ou de l'eau jusqu'à la ligne inférieure de niveau d'huile (OIL LEVEL) à l'arrière de la marmite. *Si vous utilisez du shortening solide,* faire fondre le shortening avant de remplir la marmite.
4. *Non-CE :* Mettre la soupape de gaz à la position (OFF). *CE :* Appuyer sur le bouton OFF (rouge) sur la soupape d'arrêt sécuritaire afin de mettre la soupape hors fonction.
5. Attendre au moins 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe.
6. S'il en est équipé, mettre en fonction la soupape d'arrêt manuelle sur la conduite d'alimentation en gaz entrant.

ACCÈS À LA VEILLEUSE

Dans les unités de pleine cuve, la veilleuse est montée sur le côté gauche de la rampe de brûleurs et accessible par une ouverture dans l'isolation avant de la cuve. Dans les unités de cuve double, il y a une veilleuse sur la moitié gauche et droite de la rampe de brûleur.

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE SUR LES FRITEUSES À SOUPAPE DE GAZ STANDARD HONEYWELL

1. Assurez-vous que l'appareil est hors tension, puis fermez la soupape de gaz. Attendez au moins 5 minutes, puis tournez le bouton de la soupape de gaz à la position PILOT (cf. Figure 1).

Allumage de la veilleuse

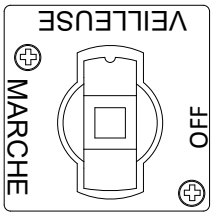


Figure 1

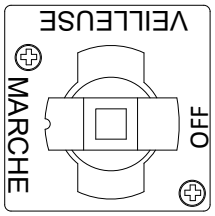


Figure 2

2. Tout en appuyant sur la soupape de gaz, appuyez sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuer à appuyer sur le bouton du robinet pendant 60 secondes environ après l'allumage de la veilleuse. Relâcher le bouton. La veilleuse devrait rester allumée.

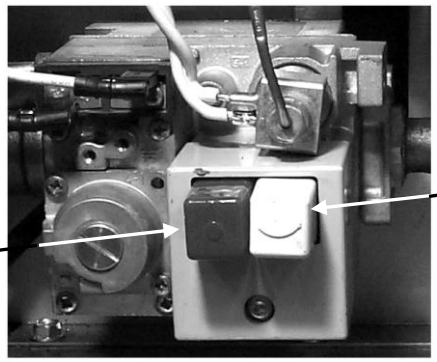
⚠ MISE EN GARDE

Si la veilleuse ne reste pas allumée, fermez le robinet de gaz et attendez au moins cinq minutes avant d'essayer de la rallumer.

3. Après avoir allumé la veilleuse, appuyez sur le bouton et tournez-le lentement à la position ON (marche) (Figure 2 ci-dessus). Dès que la veilleuse est allumée, le brûleur s'allumera automatiquement dès que le thermostat est réglé au-dessus du plus bas réglage ou si le contrôleur demande de la chaleur.

ALLUMAGE DE VEILLEUSE SUR LES FRITEUSES DISPOSANT DE SOUPAPES DE GAZ HOMOLOGUÉES CE

1. Assurez-vous que l'appareil est hors tension (OFF), puis appuyez sur le bouton d'arrêt OFF (rouge) sur la soupape de gaz (voir photo ci-dessous). Attendre au moins 5 minutes.



2. Appuyer et maintenir le bouton (blanc) de la veilleuse, puis appuyer plusieurs fois le bouton d'allumage jusqu'à ce que la veilleuse s'allume.

3. Si vous ne maintenez pas le bouton enfoncé suffisamment longtemps, la veilleuse s'éteindra dès son relâchement. Si la veilleuse s'éteint au relâchement du bouton, attendez 5 minutes minimum, puis reprenez la procédure.

REMARQUES À PROPOS DES FRITEUSES DISPOSANT DES SYSTÈMES D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

⚠ AVERTISSEMENT
Ne jamais utiliser une allumette pour allumer la veilleuse sur les systèmes d'allumage électronique.

Lorsque l'interrupteur d'alimentation du contrôleur est placé sur (ON), le module d'allumage activera l'alimentation en gaz de la veilleuse et fournira une étincelle d'allumage. L'étincelle allumera la veilleuse. Un détecteur de flamme vérifie la présence de flamme de veilleuse. À moins qu'une flamme de veilleuse soit détectée, le module d'allumage ne permettra pas à la soupape de gaz d'alimenter en gaz les brûleurs. Le contrôleur commande l'allumage des brûleurs dès que la veilleuse s'allume.

Si la flamme de la veilleuse s'éteint, le module d'allumage va s'arrêter et verrouiller le système. Pour redémarrer le système, mettre le contrôleur à « OFF », attendre environ 5 minutes pour que le système se recycle, et mettre le contrôleur à « ON » de nouveau.

⚠ AVERTISSEMENT
Dans le cas d'une longue panne d'alimentation, le module d'allumage va s'arrêter et verrouiller le système. Mettre le contrôleur sur « OFF» puis sur « ON » après que l'alimentation ait été rétablie.

MISE EN MARCHE DE LA FRITEUSE

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

Pour les unités disposant de commandes de thermostat :

Tournez le thermostat à la température de cuisson souhaitée. Le brûleur en U doit s'allumer et brûler en produisant une flamme bleue puissante.

Pour les appareils disposant de contrôleur autre qu'une commande thermostatique :

Placez l'interrupteur de marche/arrêt du contrôleur à la position ON (Marche) et réglez le contrôleur – ou programmez le contrôleur – à la température de cuisson désirée, appelée point de consigne. Le brûleur en U s'allumera et brûlera en produisant une flamme bleue puissante. L'appareil passe automatiquement en mode Cycle de fonte si la température de la cuve de friture est inférieure à 82 °C (180 °F). **(REMARQUE :** Durant le cycle de fonte, le brûleur s'allume plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteint un peu plus longtemps.) Quand la température de la cuve de friture atteint 82 °C (180 °F), l'appareil passe automatiquement au mode Chauffe. Le brûleur reste allumé jusqu'à ce que la température de la cuve atteigne la température de cuisson programmée.

3.2 Procédure d'ébullition

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.

⚠ DANGER

Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant l'ébullition. Si la solution déborde, éteindre immédiatement la friteuse et laisser refroidir la solution pendant quelques minutes avant de reprendre la procédure. Pour diminuer le risque de débordement, tourner de temps en temps la soupape de gaz de la friteuse à la position PILOT.

1. Avant d'allumer le brûleur, fermez le ou les soupapes de vidange de la cuve de friture et remplissez la cuve jusqu'au trait OIL-LEVEL inférieur avec un mélange d'eau froide et de détergent à vaisselle.

2. Pour les appareils disposant d'un ***Thermostat***, réglez le thermostat à 91 ˚C (195 ˚F).

   Sur les appareils disposant d'un ***contrôleur numérique***, réglez le point de consigne à 91 ˚C (195 ˚F).

   Sur les appareils disposant d'un ***contrôleur Computer Magic III.5,***

   - Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt ⓘ, puis sur l'interrupteur Mode de programmation ☑. Code apparaît dans l'affichage de gauche.

   - Entrez le numéro de code (1653). L'affichage de droite indique ÉBOU (Boil). La température est automatiquement réglée à 91 ˚C (195 ˚F). La friteuse atteint cette température et y reste jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'interrupteur de marche/arrêt ⓘ, ce qui annule le mode d'ébullition.

3. Mettre en marche la friteuse conformément à la Section 3.1.

4. Faire mijoter la solution pendant une heure.

5. Dès que la solution a mijoté pendant une heure , éteindre la friteuse, laisser refroidir la solution, puis ajouter 8 litres (2 gallons) d'eau froide et mélanger. Videz la solution dans un récipient adapté et nettoyez minutieusement la cuve.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas vider la solution dans une unité de mise au rebut (SDU) ou un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils ne sont pas conçus pour ces utilisations et seront endommagés par la solution, annulant par le fait même la garantie.

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

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans la cuve avant que vous ne la remplissiez d'huile ou de graisse végétale. Le non-respect de cette consigne pourrait engendrer la projection de liquide chaud lors du cycle de chauffage à la température de cuisson, ce qui risque de causer des blessures au personnel se trouvant à côté.

3.3 Arrêt de la friteuse

Pour un arrêt de courte durée durant votre journée de travail, placez l'interrupteur de marche/arrêt de la friteuse sur Arrêt (OFF) et mettez les couvercles sur les cuve (le cas échéant).

Lorsque vous éteignez les friteuses en fin de journée, placez l'interrupteur de marche/arrêt de la friteuse sur position Arrêt (OFF), fermez la soupape de gaz (position OFF) et mettez les couvercles sur les cuves (le cas échéant).

3.4 Mode d'emploi et programmation du contrôleur

Les friteuses de la série Performance peuvent être équipées du contrôleur Computer Magic III.5 (CM III.5), de contrôleurs numériques ou de contrôleurs de thermostat. Chaque contrôleur est traité en détail dans le manuel intitulé *Contrôleurs de friteuse Frymaster – Manuel de l'utilisateur*, fourni avec votre appareil.

FRITEUSES AU GAZ DE LA SÉRIE PERFORMANCE - MODÈLES MJ40 ET MJ50
CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

⚠ AVERTISSEMENT
Le superviseur du site a pour responsabilité de s'assurer que les opérateurs sont informés des risques inhérents à l'utilisation d'un système de filtrage d'huile chaude, en particulier ceux liés aux procédures de filtrage, vidange et nettoyage.

4.1 Vidange et filtrage manuel

⚠ DANGER
La vidange et le filtrage de l'huile de cuisson ou du shortening doivent être accomplis avec précaution pour éviter le risque de brûlures graves causées par une manipulation imprudente. La température de l'huile à filtrer est d'environ 177 °C (350 °C). S'assurer 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. Portez l'équipement de sécurité approprié au complet durant la vidange et le filtrage d'huile ou de shortening.

⚠ DANGER
Laissez refroidir l'huile ou le shortening à 100 °F (38 °C) avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

⚠ DANGER
Ne faites pas la vidange de plus d'un bassin de friture à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile ou de shortening chauds.

⚠ DANGER
Quand vous videz l'huile ou le shortening dans un récipient de mise au rebut ou un filtre portable, ne remplissez pas au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

Si votre friteuse n'est pas équipée d'un système de filtrage intégré, l'huile de cuisson ou le shortening doit être vidé dans un autre récipient adapté. (Pour vider et mettre au rebut l'huile ou le shortening usagé facilement et en toute sécurité, Frymaster recommande l'utilisation du Récipient de mise au rebut du shortening (SDU) Frymaster. Le SDU est disponible chez votre distributeur.)

1 Arrêtez la friteuse en plaçant son interrupteur de marche/arrêt sur **OFF** (Arrêt). 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. Placez un récipient métallique à couvercle étanche sous le tuyau de vidange. Le récipient métallique doit pouvoir résister à la chaleur de l'huile ou du shortening et contenir des liquides chauds. Si vous avez l'intention de réutiliser l'huile ou le shortening, Frymaster recommande l'utilisation d'un porte-filtre conique et d'un filtre *Frymaster* lorsqu'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 la soupape de vidange se bouche avec des particules d'aliments, utiliser l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour la déboucher.

⚠ DANGER

Ne JAMAIS essayer de déboucher une soupape de vidange par l'avant! De l'huile ou du shortening chaud risque de sortir d'un coup et de vous brûler sérieusement.

NE PAS taper sur la soupape de vidange avec la tige de nettoyage ou d'autres objets Des dommages à la bille intérieure produiraient des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

4. Après avoir vidangé l'huile ou le shortening, éliminez toutes les particules d'aliments et le reste d'huile/de shortening du bassin de friture. 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 d'huile ou de graisse végétale solide fraîche ou filtrée jusqu'au trait OIL-LEVEL inférieur.

⚠ DANGER

Quand vous utilisez du shortening solide, le tasser au fond du bassin de friture. Ne PAS utiliser la friteuse avec un bloc solide de shortening sur la partie supérieure du bassin de friture. Cela pourrait endommager le bassin de friture et provoquer un embrasement éclair.

4.2 Préparation du système de filtrage intégré à l'utilisation

Le système de filtrage intégré permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson ou du shortening dans un bassin de friture tandis que les autres bassins continuent à fonctionner. Le système de filtrage intégré est disponible dans trois configurations différentes :

- Papier filtre – inclut tamis à miettes, gros anneau de maintien et tamis métallique.
- Tampon filtrant – inclut tamis à miettes, gros anneau de maintien et filtre métallique.
- Filtre Magnesol – inclut tamis à miettes et ensemble de filtre Magnesol.

La section 4.2.1 décrit la préparation des configurations Filtre en papier et Tampon filtrant. Pour les instructions de préparation du filtre Magnesol à l'utilisation, reportez-vous à la section 4.2.2. Le fonctionnement est le même pour les trois configurations et il est traité à la section 4.3. Le démontage et le remontage du filtre Magnesol est traité à la section 4.4.

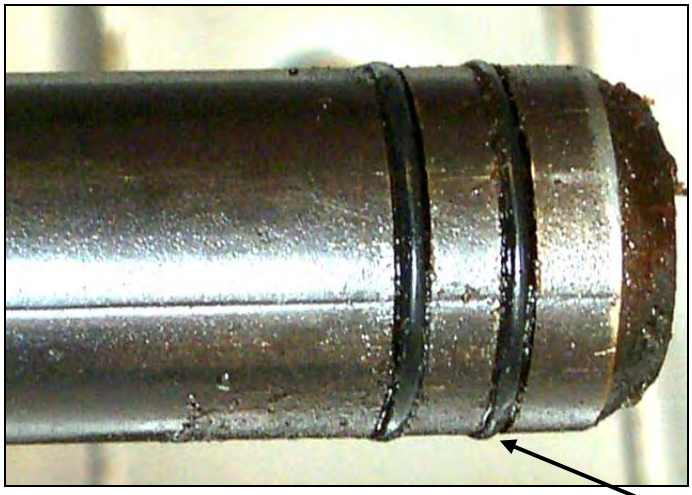
4.2.1 Préparation à l'utilisation du filtre en papier ou du tampon filtrant

1. Retirez le bac du filtre de l'armoire et retirez le tamis à miettes, l'anneau de maintien et le tamis métallique.

   Le bac du filtre est équipé de roulettes sur rails, un peu comme un tiroir de cuisine. Le bac peut être retiré pour nettoyage ou pour accès aux composants intérieurs en le soulevant sur l'avant pour dégager les roulettes de devant, avant de le tirer vers soi jusqu'à ce que les roulettes arrière se dégagent des rails. Le couvercle ne doit pas être enlevé, sauf pour le nettoyage ou l'accès à l'intérieur ou pour permettre à un récipient de mise au rebut du shortening (SDU) d'être placé sous le robinet.

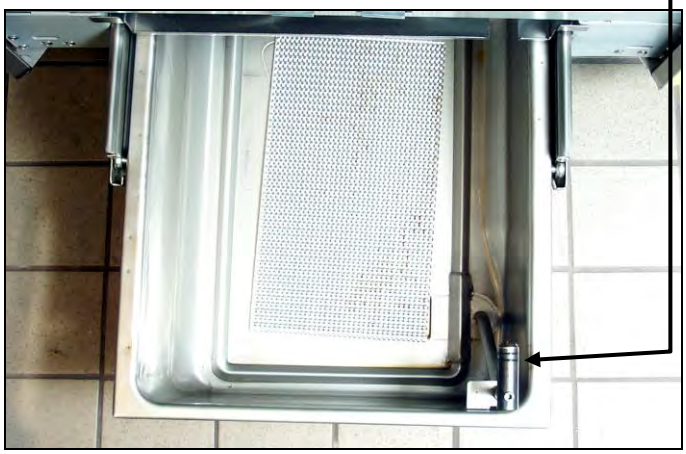
Retirez le tamis à miettes, l'anneau de maintien et le tamis métallique du bac. Nettoyez tous les composants avec une solution de détergent et d'eau chaude, puis essuyez bien.

2. Inspectez le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont en bon état.



Inspectez les joints toriques du raccord du filtre.

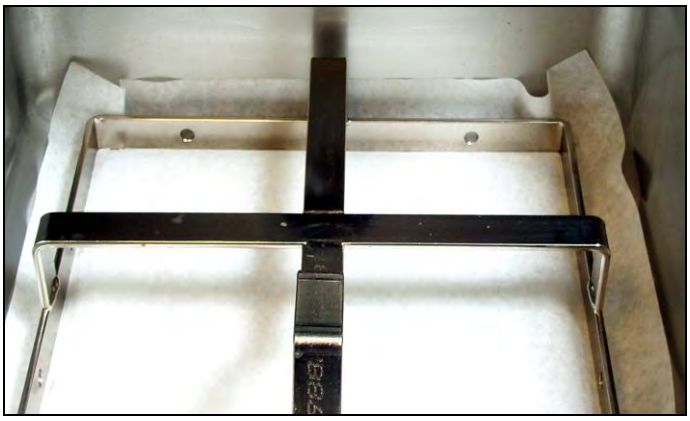
3. Installez le tamis métallique du filtre en le centrant au fond du bac.



Placez le tamis métallique au fond du bac du filtre.

4. Placez une feuille de papier-filtre par-dessus le tamis métallique, en débordant sur tous les côtés ou bien, si vous utilisez un tampon filtrant, posez le tampon sur le tamis métallique.

Posez une feuille de papier-filtre ou le tampon filtrant sur le tamis. *Si vous utilisez le TAMPON, assurez-vous que sa face rugueuse est sur le dessus.*



5. Installez l'anneau de maintien sur le papier ou le tampon.

Si vous utilisez le papier-filtre, placez l'anneau de maintien sur le papier-filtre et abaissez l'anneau dans le bac pour permettre au papier de se replier autour de l'anneau lorsqu'il est poussé au fond du bac. Une fois l'anneau de maintien en position, saupoudrez une tasse de poudre à filtre uniformément sur le papier.

Si vous utilisez un tampon filtrant, placez l'anneau de maintien sur le dessus du tampon. *NE PAS utiliser de poudre à filtre avec le tampon.*

6. Remettez le tamis à miettes dans le bac du filtre, puis rentrez le bac du filtre dans la friteuse, à fond dans l'armoire.

4.2.2 Préparation à l'utilisation avec l'ensemble de filtre Magnesol

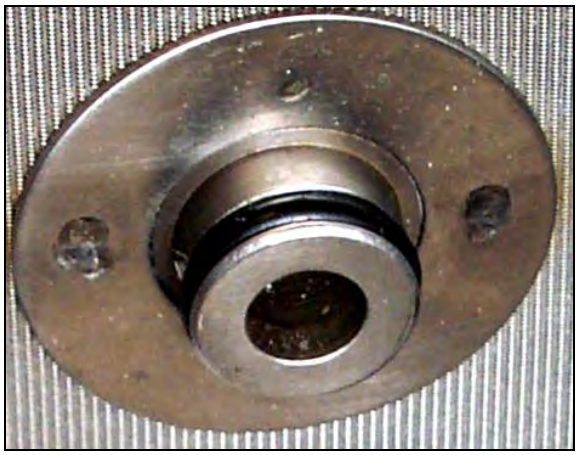
1. Retirez le bac du filtre de l'armoire et retirez le tamis à miettes et l'ensemble de filtre Magnesol.

   Le bac du filtre est équipé de roulettes sur rails, un peu comme un tiroir de cuisine. Le bac peut être retiré pour nettoyage ou pour accès aux composants intérieurs en le soulevant sur l'avant pour dégager les roulettes de devant, avant de le tirer vers soi jusqu'à ce que les roulettes arrière se dégagent des rails. Le couvercle ne doit pas être enlevé, sauf pour le nettoyage ou l'accès à l'intérieur ou pour permettre à un récipient de mise au rebut du shortening (SDU) d'être placé sous le robinet.

   REMARQUE : Pour les instructions de démontage et de remontage de l'ensemble de filtre Magnesol, reportez-vous à la section 4.4.

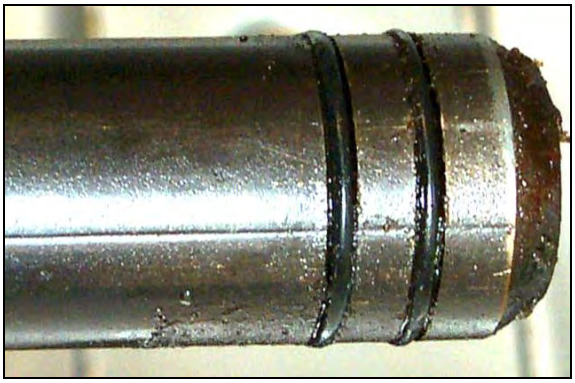
Retirez le tamis à miettes et le filtre du bac. Nettoyez tous les composants avec une solution de détergent et d'eau chaude, puis essuyez bien.

2. Inspectez le raccord au fond du filtre Magnesol pour vous assurer que le joint torique est présent et en bon état.



Inspectez le joint torique du tamis du filtre.

3. Inspectez le raccord du bac du filtre pour vous assurer que les deux joints toriques sont présents et en bon état.



Inspectez les joints toriques du raccord du filtre.

4. Remettez l'ensemble due filtre Magnesol dans le bac du filtre.

Remettez l'ensemble du filtre dans le bac, en vous assurant que le raccord situé en bas est solidement calé dans l'orifice au fond du bac. Saupoudrez uniformément une tasse de poudre à filtre Magnesol XL sur le filtre.

5. Remettez le tamis à miettes, puis rentrez le bac du filtre dans la friteuse, à fond dans l'armoire.

4.3 Mode d'emploi du filtre

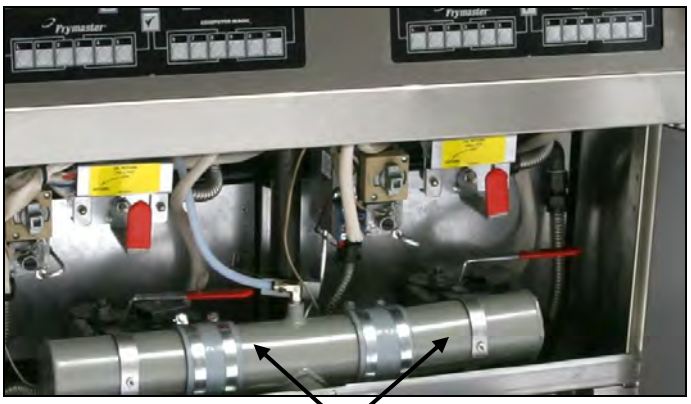
⚠ DANGER

La vidange et le filtrage de l'huile de cuisson ou du shortening doivent être accomplis avec précaution pour éviter le risque de brûlures graves causées par une manipulation imprudente. La température de l'huile à filtrer est d'environ 177 °C (350 °C). Assurez-vous que les poignées de vidange sont dans la bonne position avant d'activer des interrupteurs ou des vannes. Portez l'équipement de sécurité approprié au complet durant la vidange et le filtrage d'huile ou de shortening.

⚠ DANGER

N'essayez JAMAIS de vider l'huile ou le shortening de cuisson de la friteuse avec les éléments chauffants allumés! Vous risquez de causer des dommages irréparables au bassin de friture, voire un feu à inflammation instantanée, ce qui entraînerait aussi l'annulation de la garantie Frymaster.

1. Éteignez la friteuse. Videz ***UN*** des bassins dans le bac du filtre Si nécessaire, utilisez la tige de nettoyage ***Fryer's Friend*** pour déboucher l'évacuation depuis l'**intérieur** du bassin de friture.



Tournez la poignée de l'UNE des vannes de vidange vers la gauche pour ouvrir la vanne.

⚠ DANGER

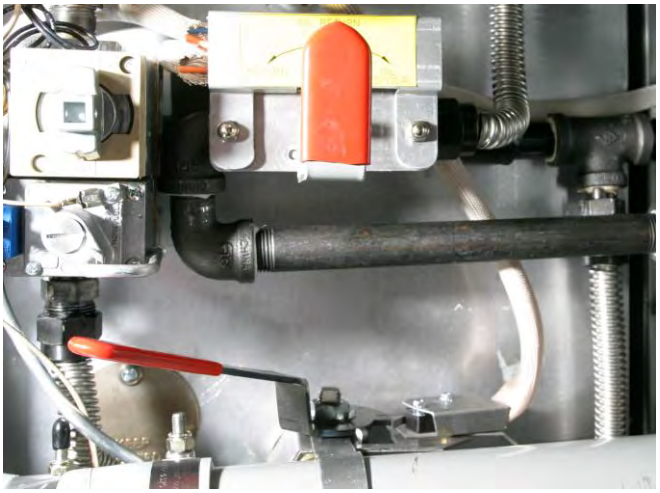
Ne faites pas la vidange de plus d'un bassin de friture à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile ou de shortening chauds.

⚠ DANGER

Ne JAMAIS essayer de déboucher une soupape de vidange par l'avant! De l'huile ou du shortening chaud risque de sortir d'un coup et de vous brûler sérieusement.

NE PAS taper sur la soupape de vidange avec la tige de nettoyage ou d'autres objets Des dommages à la bille intérieure produiraient des fuites et annulerait la garantie Frymaster.

2. Dès qu'il ne reste plus d'huile de cuisson dans le bassin de friture, tournez la poignée du robinet de retour d'huile à la position RETURN pour démarrer la pompe et commencer le filtrage. Vous pourrez constater un léger retard d'activation de la pompe. Sur les friteuses équipées d'un système de décharge-arrière facultatif (voir la section 4.6), en faisant pivoter la poignée vers la droite afin de vidanger l'huile.



Faire pivoter la poignée vers la gauche afin de remettre l'huile dans le bassin de friture. Faire pivoter vers la droite sur les friteuses avec la décharge-arrière facultative afin d'éliminer l'huile.

3. La pompe aspire l'huile ou le shortening à travers le filtre et le renvoie jusqu'au bassin de friture au cours d'un processus de 5 minutes appelé polissage. Le polissage nettoie l'huile en piégeant les particules solides dans le filtre.

4. Une fois l'huile filtrée (au bout de 5 minutes environ), fermez la vanne de vidange et laissez la friteuse se remplir. Laisser fonctionner la pompe du filtre de 10 à 12 secondes après que l'huile commence à faire des bulles. Mettre le filtre hors tension.

⚠ AVERTISSEMENT

La pompe est équipée d'un commutateur de réarmement manuel utile en cas de surchauffe du moteur du système de filtrage ou de panne électrique. Si ce commutateur disjoncte, mettez le système de filtrage hors tension et laissez refroidir le moteur de la pompe pendant 20 minutes avant de tenter de réarmer le commutateur (voir photo ci-dessous). Pour accéder au commutateur, passez par l'avant de la friteuse.

Commutateur de réarmement de la pompe du filtre (flèche)

7. Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée. (Si la vanne de vidange n'est pas complètement fermée, la friteuse ne fonctionnera pas.) Mettez la friteuse sous tension et laissez l'huile de cuisson atteindre son point de consigne.

⚠ DANGER

Le tamis à 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.

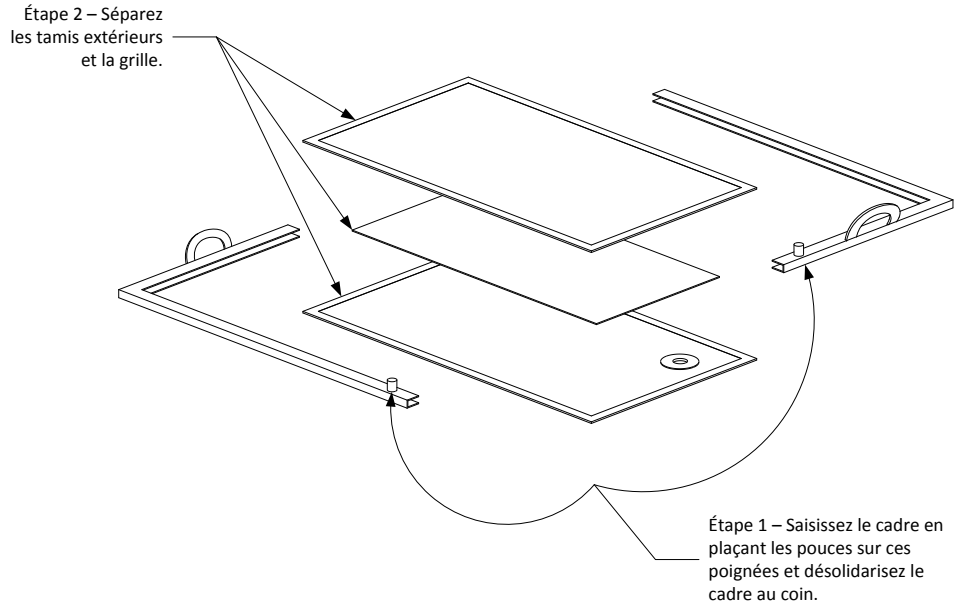
⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas taper la bande d'assemblage de la friteuse avec les paniers ou d'autres ustensiles. 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 allez déformer la bande et compromettre son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

4.4 Démontage et remontage du filtre Magnesol

Démontage

1. Saisissez le cadre avec les pouces au niveau des poignées au coin de l'ensemble et tirez vers l'extérieur dans des directions opposées pour séparer le cadre au coin. Continuez à ouvrir le cadre (il pivotera au coin opposé) jusqu'à ce que les tamis extérieurs et la grille puissent être désolidarisés du cadre.



2. Séparez les tamis extérieurs et la grille.

Nettoyage

1. Chaque jour – Nettoyez les tamis extérieurs, la grille et le cadre en utilisant un dégraissant de bonne qualité et de l'eau chaude avec un vaporisateur. La rainure des morceaux de cadre peut être nettoyée avec la tranche d'un tampon Scotch-Brite™ ou d'un tampon à récurer similaire.

   Laissez sécher tous les composants du filtre à l'air ou essuyer minutieusement avec des chiffons propres avant de remonter.

2. De plus, à chaque procédure d'ébullition, démontez le filtre à feuilles et placez-le dans le bassin de friture faisant l'objet de la procédure. Suivez la procédure d'ébullition de la section 5.1.2 de ce manuel.

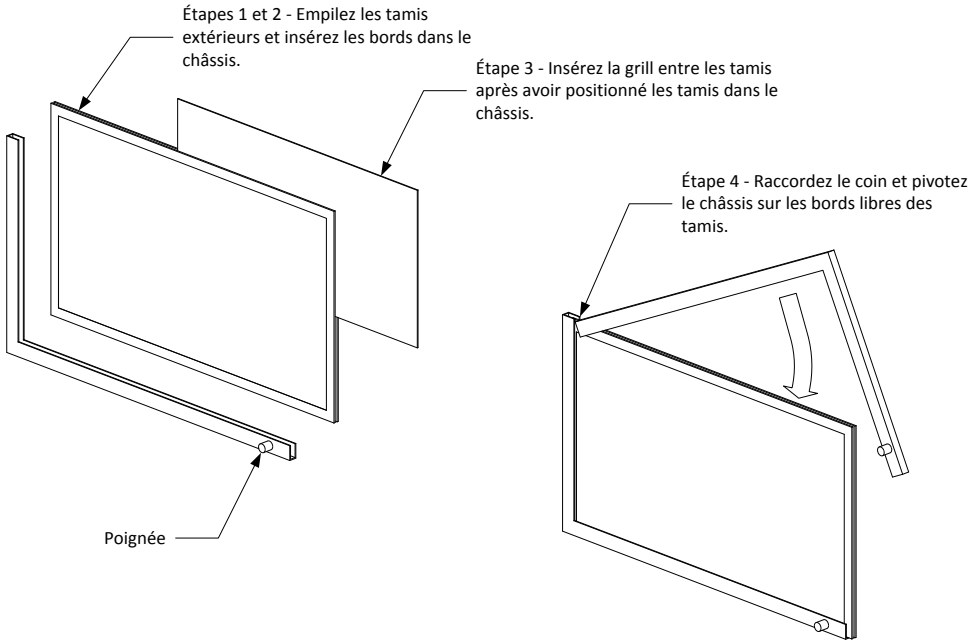
Remontage

1. Réunissez les deux tamis extérieurs et alignez leurs bords (cf. illustration de la page suivante).

2. Insérez les tamis dans l'une des deux moitiés de cadre (peu importe lequel). Assurez-vous que le raccord du tamis inférieur se trouve sur le côté du cadre à l'opposé de la poignée.

3. Glissez la grille entre les tamis, en vous assurant que la grille est centrée entre les bords des tamis.

4. Connectez l'autre moitié du cadre au coin à l'opposé des poignées et faites pivoter le cadre sur les bords libres du tamis.



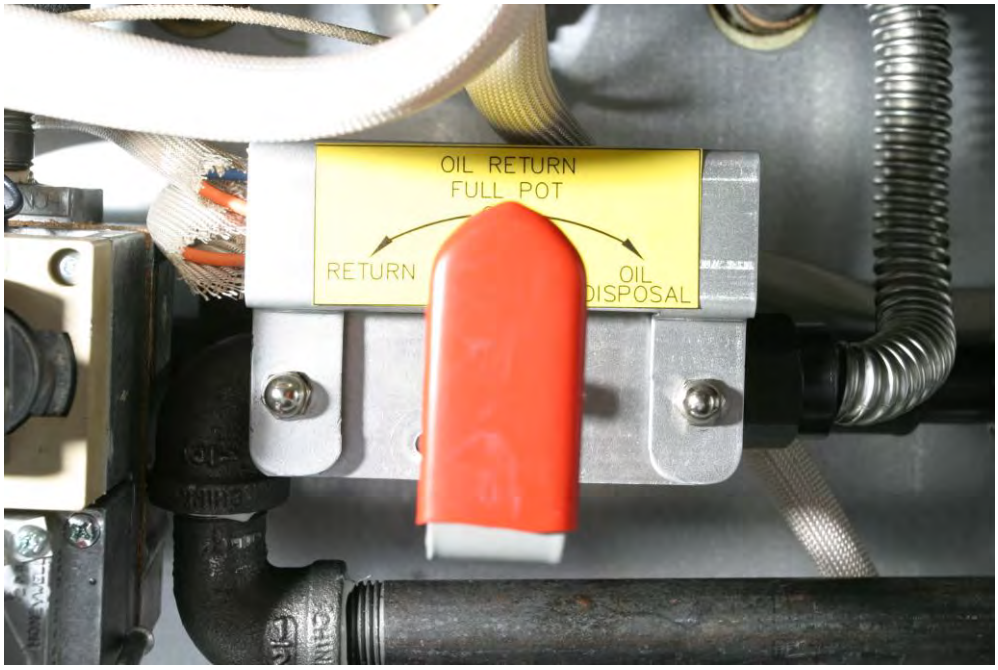
4.5 Vidange et mise au rebut de l'huile usagée

Une fois que l'huile/le shortening de cuisson a atteint la fin de sa vie utile, videz l'huile/le shortening dans un récipient approprié pour le transport jusqu'au récipient de mise au rebut. Frymaster recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut (SDU) de Frymaster. **REMARQUE :** Le couvercle du bac du filtre doit être retiré de la friture afin de permettre au SDU d'être inséré sous le robinet. Pour retirer le couvercle, soulevez le rebord avant et tirez dessus pour l'enlever de l'armoire. Se référer à la documentation fournie avec votre récipient de mise au rebut pour y lire son mode d'emploi. En l'absence d'un tel récipient, laissez refroidir l'huile/le shortening à 100 °F (38 °C), puis videz l'huile ou le shortening dans un faitout métallique ou un récipient métallique similaire. Une fois la vidange terminée, fermez bien la vanne de vidange de la friteuse.

⚠ DANGER

Laissez refroidir l'huile ou le shortening à 100 °F (38 °C) avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut. Quand vous videz l'huile ou le shortening dans un récipient de mise au rebut, ne remplissez pas au-delà du trait maximal de remplissage, situé sur le récipient.

4.5.1 Vidange de l'huile avec la décharge arrière facultative



Faire pivoter la poignée vers la gauche afin de remettre l'huile depuis le bac du filtre vers le bassin de friture. Faire pivoter vers la droite pour vidanger l'huile dans le système d'évacuation.

1. S'assurer que le bac du filtre est propre et prêt au filtrage. Préparer le bac du filtre au besoin. NE PAS vidanger l'huile dans un bac de filtre sale ou incomplet.
2. Mettre la friteuse hors tension lorsque l'huile est à la température de fonctionnement. Porter des vêtements de protection adaptés et faire preuve de prudence. L'huile chaude peut causer de graves blessures.
3. Vidanger l'huile dans le bac du filtre en ouvrant la soupape de vidange. **Vidanger uniquement une cuve à la fois.** Fermer la soupape de vidange. S'assurer que toutes les soupapes de vidange sont fermées.
4. S'assurer que le réservoir de vidange d'huile n'est pas plein et que la friteuse est correctement reliée au système d'évacuation d'huile.
5. Faire pivoter la poignée de la soupape du filtre à la position Vidange d'huile (Oil Disposal). Voir l'illustration ci-dessus. L'huile sera pompée depuis le bac de filtre vers le réservoir de vidange d'huile. Ne pas vidanger l'eau ou d'autres liquides à travers le système de filtre.
6. Remettre la poignée du filtre à la position verticale OFF lorsque le bac de filtre se vide.
7. Répétez les étapes pour les autres cuves de cuisson au besoin.
8. Remplir la friteuse avec de l'huile fraîche.

FRITEUSES AU GAZ DE LA SÉRIE PERFORMANCE - MODÈLES MJ40 ET MJ50
CHAPITRE 5 : ENTRETIEN PRÉVENTIF

5.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse

CONTRÔLES ET MAINTENANCE QUOTIDIENS

Inspection de la friteuse et des accessoires

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

Inspectez les cibles de brûleur en céramique. Assurez-vous que les cibles sont en position au-dessus de chaque orifice et que la flamme s'allume à 60 mm environ au-dessus de l'orifice. La flamme doit frapper le centre de la cible 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

⚠ DANGER
N'essayez jamais de nettoyer la friteuse en cours de cuisson ou quand le bassin de friture est rempli d'huile ou de shortening chaud. Si de l'eau entre en contact avec l'huile ou le shortening chauffé à la température de cuisson, elle causera des projections qui peuvent brûler gravement le personnel se trouvant à proximité.

⚠ AVERTISSEMENT
Utiliser un nettoyant commercial spécialement formulé pour le nettoyage et la désinfection efficaces des surfaces en contact avec les aliments. Lire le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêter une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

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 le shortening 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 le shortening, la poussière et les peluches.

Filtrage de l'huile ou de la graisse végétale de cuisson

L'huile de cuisson ou le shortening utilisé dans la friteuse doit être filtré au moins une fois par jour (plus souvent si la friteuse est constamment utilisée). Pour des détails, reportez-vous au chapitre 4, Instructions de filtrage.

CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

Contrôle de la durée de remontée (friteuses à contrôleur uniquement)

La durée de remontée correspond au temps nécessaire à la friteuse pour augmenter la température dans la cuve de 250° F (121° C) à 300° F (149° C). C'est une mesure de l'efficacité de la friteuse qui ne doit pas dépasser 2 minutes et 30 secondes pour les modèles de friteuse MJ40 et MJ50. La durée de remontée sur les modèles équipés d'un contrôleur CM III.5 est automatiquement mesurée par le contrôleur.

Pour vérifier la durée de remontée sur les modèles équipés du contrôleur CM III.5, appuyez sur le bouton Mode de programmation ☑. CodE apparaît dans l'affichage de gauche. Entrez le numéro de code 1 6 5 2 (1652) via les touches numériques. La dernière durée de remontée apparaît dans les deux affichages pendant 5 secondes.

CONTRÔLES ET MAINTENANCE TRIMESTRIELS

Vidange et nettoyage de la cuve

Durant l'utilisation normale de votre friteuse, un dépôt d'huile ou de shortening carbonisé se formera progressivement à l'intérieur du bassin de friture. Ce dépôt doit être périodiquement éliminé pour maintenir l'efficacité de la friteuse.

⚠ DANGER
Laissez refroidir l'huile ou le shortening à 100 °F (38 °C) ou moins avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

Si votre friteuse n'est pas équipée du système de filtrage intégré, l'huile de cuisson ou le shortening doit être vidé dans un autre récipient adapté. (Pour vider et mettre au rebut l'huile ou le shortening usagé facilement et en toute sécurité, Frymaster recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut du shortening (SDU). Le SDU est disponible chez votre distributeur.

Nettoyage des composants et accessoires détachables

Comme avec le bassin de friture, un dépôt d'huile ou de shortening carbonisé s'accumulera sur les composants et accessoires détachables comme les paniers, les plateaux à sédiments ou les éclisses

Passez sur tous les composants et accessoires détachables un chiffon propre humecté de solution détergente. Rincer et essuyer minutieusement chaque composant.

Vérification du calibrage du bouton de commande de température du contrôleur de thermostat

1. Assurez-vous que le bassin de friture est rempli d'huile ou de shortening liquide.

2. Réglez le bouton de commande de température à la température de friture.

3. Laissez le brûleur faire trois cycles automatiques d'allumage et d'extinction pour que la température de l'huile ou du shortening soit uniforme. Remuez au besoin pour que l'ensemble de l'huile ou de la graisse végétale fonde au fond de la cuve.

4. Insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans l'huile ou le shortening, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.

5. Quand le brûleur s'allume pour la quatrième fois, le relevé du thermomètre ou du pyromètre doit se trouver compris à ± 2 °C du réglage sélectionné avec le bouton. Dans le cas contraire, calibrez comme suit :

   a. Desserrez la vis du bouton de commande de température jusqu'à ce que le bouton tourne librement sur l'axe.

   b. Tournez le thermostat jusqu'à ce que son trait d'index s'aligne sur le repère correspondant au relevé du thermomètre ou pyromètre.

   c. Tenez le sélecteur et serrez la vis.

   d. Revérifiez le relevé du thermomètre ou du pyromètre en le comparant au réglage du bouton au prochain allumage du brûleur.

   e. Reprenez les étapes 4.a. à 4.d. jusqu'à ce que le relevé du thermomètre ou du pyromètre et le réglage du bouton correspondent à ± 2 °C.

Si un calibrage est impossible, contactez un centre de SAV agréé pour assistance.

Contrôle du calibrage du thermostat

(REMARQUE : Ce contrôle s'applique uniquement aux friteuses équipées d'un thermostat.)

1. Assurez-vous que la cuve est remplie d'huile ou de graisse végétale.

2. Réglez le bouton de commande de température sur 325° F (162° C) et insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans la cuve de manière à ce qu'il touche protection de la sonde de température.

3. Lorsque le brûleur s'éteint, réglez le bouton de commande de température sur 340° F (170° C). Lorsque le relevé du thermomètre ou du pyromètre avoisine le réglage du bouton de commande, mais avant que le brûleur s'éteigne, ramenez le bouton à 325° F (162° C). Juste au moment où le relevé du thermomètre ou du pyromètre chute en dessous de 325° F (162° C), le brûleur doit se rallumer. Dans le cas contraire, un calibrage est obligatoire. Contactez un centre de SAV agréé pour une maintenance.

Contrôle de la précision du point de consigne du contrôleur Computer Magic III.5

(REMARQUE : Ce contrôle s'applique uniquement aux friteuses équipées d'un contrôleur Computer Magic III.5.

1. Insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans l'huile ou le shortening, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.

2. Quand l'ordinateur affiche – – – – sans point rouge entre le premier et le deuxième tirets (indiquant que le contenu de la cuve se trouve dans l'intervalle de cuisson), appuyez une fois sur le bouton 🌡 pour afficher la température de l'huile ou de la graisse végétale de cuisson telle qu'elle a été détectée par la sonde de température.

3. Appuyez deux fois sur le bouton 🌡 pour afficher le point de consigne.

4. Noter la température sur le thermomètre ou le pyromètre. Les trois relevés doivent se trouver à ± 2 ºC les uns des autres. Dans le cas contraire, contactez un centre de service agréé pour assistance.

Nettoyage de la buse d'aérage du robinet de gaz

1. Dévissez avec précaution la buse d'aérage 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 (,052 po/1,3 mm de diamètre) dans la buse pour la nettoyer.

3. Veuillez retirer le fil de fer et souffler dans le tube pour vous assurer qu'il est propre.

4. Réinstallez la buse et courbez-la de sorte que son ouverture pointe vers le bas.

CONTRÔLES ET MAINTENANCE SEMESTRIELS

Contrôle de la pression de la rampe des brûleurs

⚠ DANGER
Cette tâche doit être confiée exclusivement à un personnel de maintenance qualifié. Contactez votre centre de SAV Frymaster pour prendre rendez-vous.

⚠ AVERTISSEMENT
Veillez à ce que l'eau et la solution d'ébullition ne s'écoulent pas dans le système de filtrage. Vous risquez de causer des dommages irréparables à la pompe, et aussi d'annuler la garantie.

5.2 Contrôles de maintenance préventive du système de filtrage intégré

Il n'existe aucun contrôle de périodique de maintenance préventive requis pour votre système de filtrage intégré autre qu'un nettoyage quotidien du bac du filtre, du tamis métallique et de l'écran de maintien avec une solution d'eau chaude et de détergent. **Retirez toujours le bac du filtre de la friteuse avant de le nettoyer à l'eau chaude et au détergent. Après le rinçage, retournez le bac du filtre et soulevez-le légèrement d'un côté pour laisser l'eau s'évacuer**

complètement du tube de succion. Assurez-vous que le bac est complètement sec avant de le remettre en service.

Si vous remarquez que le système pompe lentement voire pas du tout, assurez-vous que le tamis du bac se trouve au fond du bac et le papier par-dessus le tamis. Si le tamis du filtre et le papier-filtre sont correctement installés, changez le papier-filtre et vérifiez si les joints toriques du raccord sont présents et en bon état. **REMARQUE :** Une fois le papier neuf et les joints toriques correctement installés, le système doit remplir la friteuse en 2 à 3 minutes.

5.3 INSPECTION PÉRIODIQUE OU ANNUELLE DU SYSTÈME

Cet appareil doit être inspecté et réglé par un personnel de maintenance qualifié dans le cadre d'un programme de maintenance cuisine standard.

Frymaster recommande l'inspection annuelle (ou plus fréquente) de la friteuse par un agent de maintenance agréé comme suit :

Friteuse

- Inspectez l'armoire (intérieur et extérieur, avant et arrière) pour vous assurer de l'absence d'un dépôt excessif ou d'une infiltration d'huile.

- Assurez-vous que l'ouverture du conduit de fumée n'est pas bouchée par des particules ou l'accumulation d'huile ou de shortening solidifié.

- Assurez-vous que les brûleurs et les composants associés (robinets de gaz, veilleuse, allumeurs, etc.) sont en bon état et fonctionnent correctement. Inspectez tous les raccords à gaz pour vous assurer qu'ils ne fuient pas et qu'ils sont bien serrés.

- Assurez-vous que la pression de la rampe des brûleurs correspond à celle spécifiée sur la plaque des valeurs nominales de l'appareil.

- Assurez-vous que les sondes de température et de protection surchauffe sont correctement connectées et serrées et qu'elles fonctionnent correctement, et que les protège-sondes sont présents et correctement installés.

- Assurez-vous que les composants du boîtier des composants (à savoir, contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, etc.) sont en bon état et ne portent aucune trace de dépôt d'huile ou d'autres salissures. Assurez-vous que les branchements des fils conducteurs du boîtier des composants sont sûrs et que les fils sont en bon état.

- Assurez-vous que toutes les sécurités (à savoir, commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réarmement, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.

- S'assurer que le bassin de friture est en bon état, qu'il ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état. Assurez-vous que les diffuseurs du tube de la cuve sont présents et en bon état (pas de signe visible de détérioration ou d'endommagement).

- Assurez-vous que les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

Système de 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 vous assurer de l'absence de fuites et vérifier sa propreté. En présence d'une accumulation importante de miettes dans le plateau à miettes, aviser l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.

- S'assurer que tous les joints toriques et les joints d'étanchéité (y compris ceux sur 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.

- Vérifier 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). Vérifier que la pompe s'active et que des bulles apparaissent dans l'huile de cuisson/graisse végétale des bassins de friture associés.

  – 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 du filtre à l'aide du levier sur l'un des micro-commutateurs de la poignée de retour d'huile. Aucune bulle ne devrait apparaître dans le bassin de friture.

  – Assurez-vous que le bac du filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis versez l'huile chauffée à 350 °F (177 °C) de la cuve de friture dans le bac et refermez le robinet de vidange de la cuve. Placez la poignée de retour d'huile sur position ON (Marche). Laissez l'huile de cuisson/graisse végétale retourner dans le bassin de friture (indiqué par des billes dans l'huile de cuisson/graisse végétale). Placez la poignée de retour d'huile sur position OFF (Arrêt). La cuve doit se remplir sous 2 minutes 30 secondes.

FRITEUSES AU GAZ DE LA SÉRIE PERFORMANCE - MODÈLES MJ40 ET MJ50
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE DE L'OPÉRATEUR

6.1 Introduction

Ce chapitre sert de guide de référence rapide à certains problèmes courants qui sont susceptibles de se produire durant le fonctionnement de l'appareil. Les guides de dépannage de ce chapitre permettent de corriger ou, pour le moins, de diagnostiquer précisément, les problèmes rencontrés avec cet appareil. 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. En outre, il faut savoir que les guides de dépannage ne seront peut-être pas applicables à certains modèles.

Pour solutionner un problème, toujours procéder 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 de mettre un morceau de papier-filtre dans le bac du filtre. Vous ne faites pas exception à la règle.

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, vérifier toutes les autres connexions par la même occasion. Si un fusible continue à griller, chercher à savoir pourquoi. Toujours garder à l'esprit que la panne d'un petit composant peut souvent indiquer une panne potentielle ou le fonctionnement incorrect d'un composant ou système plus important.

En cas de doute sur la mesure corrective à prendre, n'hésitez pas à appeler le service technique Frymaster ou votre centre de SAV agréé Frymaster pour toute assistance.

Si votre cordon d'alimentation doit être remplacé, veuillez contacter votre centre de SAV agréé Frymaster. Le cordon d'alimentation devrait uniquement être remplacé par votre centre de SAV agréé Frymaster.

⚠ DANGER
L'huile et le shortening chaud causent des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer une friteuse qui contient de l'huile de cuisson ou du shortening chauds, ni de transférer ces substances chaudes 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. Faire preuve d'une extrême prudence quand vous exécutez de tels tests.

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

L'inspection, les tests, la réparation ou le remplacement des composants électriques y compris les cordons d'alimentation doivent être uniquement confiés à un technicien agréé.

6.2 Dépannage des friteuses à contrôleurs à semi-conducteurs (analogiques), numériques ou CM III.5

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
Le brûleur ne s'allume pas.	A. La veilleuse n'est pas allumée.	A. Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 3 de ce manuel.
	B. Le robinet de vidange est ouvert.	B. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé.
	C. La friteuse n'est pas alimentée en électricité.	C. Assurez-vous que la friteuse est branchée sur secteur et que le disjoncteur n'a pas sauté.
	D. La friteuse n'est pas alimentée en gaz.	D. Assurez-vous que les raccordements au réseau de gaz ont été correctement effectués, que tous les robinets de sécurité entre la friteuse et le réseau de gaz sont ouverts et que le robinet de gaz principal est ouvert.
	E. Contrôleur en panne.	E. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement. Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de SAV.
Prob s'affiche sur le CM III.5.	Contrôleur en panne. Sonde de température en panne.	Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement. Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de SAV. Si la friteuse ne fonctionne pas normalement, faites vérifier le circuit de la sonde de température. Appeler FAS.
La friteuse est continuellement en mode Cycle de fonte.	Contrôleur en panne. Sonde de température en panne.	Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement. Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de SAV. Si la friteuse ne fonctionne pas normalement, faites vérifier le circuit de la sonde de température. Appeler FAS.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
CM III.5 ne peut pas accéder au mode de programmation.	A. Dysfonctionnement temporaire du contrôleur causé par une surtension.	A. Débranchez de la prise secteur, attendez au moins une minute, rebranchez l'appareil sur secteur et mettez le contrôleur sous tension.
	B. Contrôleur en panne.	B. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement (cf. Section 6.6). Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de SAV.
HI s'affiche sur le CM III.5 en fin de cycle de fonte **OU** **Le voyant du mode de chauffe ne s'allume pas du tout.**	A. Point de consigne incorrect.	A. Assurez-vous que le point de consigne a été correctement entré.
	B. Dysfonctionnement temporaire du contrôleur causé par une surtension.	B. Débranchez de la prise secteur, attendez au moins une minute, puis rebranchez l'appareil sur secteur.
	C. Contrôleur en panne.	C. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement (cf. Section 6.6). Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de SAV.
Le voyant du mode de chauffe s'allume, mais la friteuse ne chauffe pas correctement.	A. Le brûleur n'est pas allumé.	A. Reportez-vous au problème *Le brûleur ne s'allume pas*, page 6-2.
	B. Contrôleur en panne.	B. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre en état de fonctionnement (cf. Section 6.6). Si la friteuse fonctionne normalement, commandez un contrôleur de rechange auprès du centre de SAV.

6.3 Dépannage des friteuses à thermostat

PROBLÈME	Causes probables	Mesure corrective
Le brûleur ne s'allume pas.	A. La veilleuse n'est pas allumée.	A. Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 3 de ce manuel.
	B. Le robinet de vidange n'est pas complètement fermé.	B. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé.
	C. La friteuse n'est pas alimentée en électricité. (Autre que les unités millivolts.)	C. Assurez-vous que la friteuse est correctement branchée sur secteur et que le disjoncteur n'a pas sauté.
	D. La friteuse n'est pas alimentée en gaz.	D. Assurez-vous que les raccordements au réseau de gaz ont été correctement effectués, que tous les robinets de sécurité entre la friteuse et le réseau de gaz sont ouverts et que le robinet de gaz principal est ouvert.
La friteuse n'atteint jamais la température de friture.	Panne de thermostat ou thermostat nécessitant un calibrage.	Le dépistage du problème exact exige d'autres opérations qui dépassent le cadre de l'intervention de l'opérateur. Appeler FAS.

6.4 Dépannage du système de filtrage intégré

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
La pompe ne démarre pas. **OU** **La pompe s'arrête durant le filtrage.**	A. L'interrupteur de surchauffe a disjoncté suite à la surchauffe du moteur. ***Test*** : Si la pompe s'est arrêtée subitement durant la procédure de filtrage, surtout si c'est après plusieurs cycles de filtrage, le moteur de la pompe a probablement surchauffé. Placez la poignée du filtre sur position OFF, laissez refroidir la pompe pendant au moins 45 minutes, puis appuyez sur le bouton de réarmement du moteur de la pompe. Essayez d'activer la pompe.	A. Si la pompe fonctionne normalement après avoir réarmé l'interrupteur de surchauffe, la pompe a surchauffé. Filtrez toujours l'huile ou la graisse végétale à la température de cuisson ou quasiment. Laissez refroidir le moteur de la pompe pendant dix minutes environ après avoir filtré deux cuves complètes l'une après l'autre. Vérifiez le papier-filtre après le filtrage de chaque cuve. Remplacez le papier si beaucoup de sédiments se sont accumulés.
	B. Microcommutateur de la poignée du filtre en panne. ***Test*** : S'il s'agit d'une friteuse à cuves multiples, essayez d'utiliser la pompe en actionnant une autre poignée. Si la pompe démarre, le microcommutateur de la poignée est mal aligné ou en panne. Quand la poignée est placée sur position ON, le levier du microcommutateur doit être fermement appuyé contre le commutateur. Si c'est le cas, le commutateur est en panne. Dans le cas contraire, le commutateur est desserré et/ou mal aligné.	B. Si le commutateur est desserré, serrez les vis qui le maintiennent en place, en vous assurant qu'en plaçant la poignée sur ON, le levier du microcommutateur est appuyé fermement contre le commutateur. Si le commutateur est en panne, appelez votre centre de SAV Frymaster.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
	C. Blocage de la pompe. ***Test*** : Fermer la soupape de vidange. Placez la poignée du filtre sur position OFF, laissez refroidir la pompe pendant au moins 45 minutes, puis appuyez sur le bouton de réarmement du moteur de la pompe. Sortez le bac du filtre de l'appareil, puis activez la pompe. Si le moteur de la pompe ronfle puis s'arrête, la pompe est bloquée.	C. Les blocages de pompe sont généralement causés par l'accumulation de sédiments dans la pompe en raison de papier filtre de la mauvaise dimension ou mal installé et de l'absence d'utilisation du tamis à miettes. Appelez votre centre de SAV Frymaster pour faire débloquer la pompe. Assurez-vous que le filtre en papier est de la bonne dimension et installé correctement, et que le tamis à miettes est en place.
La pompe démarre, mais aucun transfert n'a lieu ou le transfert est très lent.	A. L'huile ou le shortening est trop froid pour le filtrage.	A. Pour filtrer correctement, l'huile ou le shortening doit être à 350 °F (177 °C) ou presque. À des températures inférieures, l'huile ou le shortening devient trop épais pour passer facilement au travers du filtre, ce qui ralentit le retour de l'huile et entraîne la surchauffe du moteur de la pompe. Assurez-vous que l'huile ou le shortening se trouve quasiment à température de cuisson avant de le/la vider dans le bac du filtre.
	B. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés. ***Test*** : Fermer la soupape de vidange. Placez la poignée du filtre sur OFF, sortez le bac du filtre de l'appareil. Remettez la poignée du filtre sur ON. Si un courant d'air puissant sort de l'orifice de retour d'huile, le problème se situe au niveau des composants du bac du filtre.	B. Retirez l'huile du bac du filtre et remplacez le filtre en papier, en vous assurant que le tamis est en place ***sous*** le papier. Si ceci ne suffit pas à corriger le problème, le tube de succion du bac du filtre est probablement bouché. Pour le déboucher, utilisez un fil de fer fin et souple. Si vous n'y arrivez pas, appelez votre centre de SAV Frymaster.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
	C. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés (suite).	C. Assurez-vous que le ou les joints toriques sont présents sur le raccord du filtre et en bon état. Remplacez le filtre en papier, en vous assurant que le tamis du porte-filtre est correctement positionné ***sous*** le papier.

6.5 Dépannage du fonctionnement anormal des brûleurs

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
La friteuse fonctionne normalement, mais les flammes dépassent sur l'avant du brûleur.	Buse d'aérage du robinet de gaz bouchée.	Éteignez la friteuse et nettoyez la buse conformément aux instructions des pages 5-4 et 5-5 de ce manuel.
	Blocage ou accumulation de carbone dans le conduit de fumée.	Arrêtez la friteuse et retirez tout blocage et/ou accumulation de carbone dans le conduit de fumée.

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®, 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_8197413 09/2022