

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

SÉRIES H14/H17/H22

(commençant par le code de série AN)

Guide d'installation et d'utilisation



 **Frymaster**[®]



Permanence téléphonique 1-318-865-1711

* 8195477 *

AOÛT 2002

AVIS

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

AVIS

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

AVIS AUX CLIENTS DES ÉTATS-UNIS

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

AVIS

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

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

L'installation, le réglage, la maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur ce matériel.

⚠ DANGER

Le rebord avant de l'appareil n'est pas une marche ! Ne montez pas sur la friteuse sous peine d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile ou le shortening de cuisson chauds.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

Ne tapez pas 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 du shortening, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.



Friteuses électriques séries H14/H17/H22
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 réalisable par l'opérateur	6-1

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIES H14/H17/H22

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.1 Généralités

Ce manuel décrit toutes les configurations des modèles H14/H17/H22, y compris les modèles équipés des options de filtrage et Triac (relais à semi-conducteurs). Les friteuses H14, H17 et H22 ont de nombreux composants en commun et quand elles seront traitées globalement, nous les désignerons sous le nom de « friteuses électriques communes ».

Les friteuses électriques communes ont des zones de froid profond et des bassins de friture faciles à ouvrir et nettoyer grâce à leurs éléments basculants. Les options de commande proposées pour ces friteuses incluent les ordinateurs Computer Magic III (CM III), des minuteries de paniers automatiques, des contrôleurs numériques et des contrôleurs à semi-conducteurs (analogiques). Les friteuses de cette série peuvent être configurées comme friteuses à grand bassin ou double bassin et s'achètent sous forme de modèles autonomes ou par groupes de six maximum.


1.2 Consignes de sécurité


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


Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations encadrées dans une double bordure similaires à celle qui figure ci-dessous.

 **DANGER**

N'ESSAYEZ JAMAIS DE DÉPLACER UNE FRITEUSE QUI CONTIENT DE L'HUILE DE CUISSON CHAUDE, NI DE TRANSFÉRER DE L'HUILE DE CUISSON CHAUDE D'UN RÉCIPENT À UN AUTRE.

 Les encadrés **ATTENTION** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de produire un défaut de fonctionnement*.

 Les encadrés **AVERTISSEMENT** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de produire l'endommagement de votre système* et entraînent des défauts de fonctionnement.

 Les encadrés **DANGER** contiennent des informations sur des actions ou des conditions qui *risquent de causer ou de produire des blessures* et qui peuvent entraîner l'endommagement de votre système et/ou causer des défauts de fonctionnement.

Les friteuses de cette série sont équipées de ces sécurités automatiques :

1. Deux fonctions de détection de haute température coupent l'alimentation des éléments chauffants en cas de panne des commandes de température.
2. Un interrupteur de sécurité intégré à la vanne de vidange empêche les éléments de chauffer avec la vanne de vidange même partiellement ouverte.

1.3 Informations relatives à l'ordinateur

Ce matériel a été testé et s'est avéré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe A dans le cadre de la partie 15 des règles de la FCC. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles quand le matériel fonctionne dans un environnement commercial. Ce matériel produit, utilise et peut rayonner une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Le fonctionnement du matériel dans une zone résidentielle causera probablement des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger ces interférences à ses propres frais.

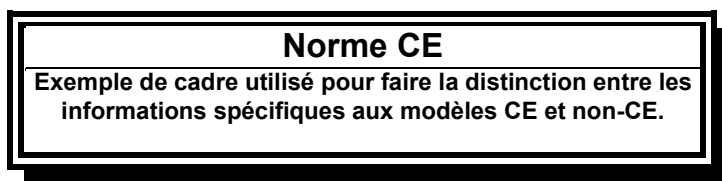
L'utilisateur est prévenu que toute modification non expressément approuvée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'opérateur.

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

L'opérateur pourra trouver utile le livret suivant rédigé par la *Federal Communications Commission* : How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems. Ce livret est disponible auprès du U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

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 au moyen d'encadrés grisés similaires à celui figurant ci-dessous.



1.5 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Que faire si votre matériel arrive endommagé :

Veillez noter que ce matériel a été minutieusement inspecté et emballé par un personnel qualifié avant sa sortie d'usine. Le transporteur endosse la pleine responsabilité d'une livraison à bon port et en état dès son acceptation du matériel.

1. Soumettez immédiatement une réclamation en dommages-intérêts – Indépendamment de l'ampleur des dégâts.
2. Perte ou dommages visibles – Assurez-vous que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.
3. Perte ou dommages non apparents – Si les dégâts ne sont pas visibles au moment du déballage, avisez immédiatement le transporteur et soumettez une réclamation pour dommages non apparents. Vous devez soumettre cette réclamation sous 15 jours à partir de la date de livraison. Veillez à conserver le carton d'emballage pour inspection.

1.6 Informations de maintenance

Pour toute maintenance non préventive ou réparation, ou pour obtenir des informations de maintenance, contactez votre centre de SAV agréé Frymaster. Vous pouvez vous procurer des informations de maintenance en appelant le service technique Frymaster (1-800-24FRYER). Vous devrez fournir les informations suivantes pour accélérer la démarche :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Tension _____

Nature du problème _____

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

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIES H14/H17/H22

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Généralités

Une installation correcte est essentielle au fonctionnement sûr, efficace et sans problème de cet appareil. Toute altération non autorisée de ce matériel annulera la garantie Frymaster.

AVIS

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

AVIS

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

AVIS

Si cet appareil est connecté de manière permanente à un câblage fixe, il doit être connecté par des fils de cuivre pouvant résister à pas moins de 75 °C (167 °F) (valeur nominale).

AVIS

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, vous devez le faire remplacer par un technicien d'un Centre de SAV agréé Frymaster ou une personne qualifiée du même ordre pour écarter tout danger.

DANGER

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

DANGER

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

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. Des questions ? Call 1-800-551-8633. Appelez 1-800-551-8633.

DANGER

N'attachez pas d'égouttoir-tablier à une friteuse unique 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.

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. Pour toute maintenance, contactez votre centre de SAV agréé.

2.2 Exigences d'alimentation

MODÈLE	TENSION	PHASES	NOMBRE DE CONDUCTEURS	CAL. MIN.	AWG (mm ²)	AMPÈRES/CONDUCTEUR		
						L1	L2	L3
H14	208	3	3	6	(16)	39	39	39
H14	240	3	3	6	(16)	34	34	34
H14	480	3	3	8	(10)	17	17	17
H14	220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
H14	240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
H14	230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
TOUS MODÈLES SÉRIE EPH14 (SEMI-CONDUCTEURS)	208	3	3	6	(16)	39	39	39
	240	3	3	6	(16)	34	34	34
	220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
	240/415	3	4	6	(16)	20	20	20
H17	208	3	3	6	(16)	48	48	48
H17	240	3	3	6	(16)	41	41	41
H17	480	3	3	6	(16)	21	21	21
H17	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
H17	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
	230/400	3	4	6	(16)	25	25	25
TOUS MODÈLES SÉRIE EPH17 (SEMI-CONDUCTEURS)	208	3	3	6	(16)	48	48	48
	240	3	3	6	(16)	41	41	41
	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
H22	208	3	3	4	(25)	61	61	61
H22	240	3	3	4	(25)	53	53	53
H22	480	3	3	6	(16)	27	27	27
H22	220/380	3	4	6	(16)	34	34	34
H22	240/415	3	4	6	(16)	31	31	31
H22	230/400	3	4	6	(16)	32	32	32

2.3 Installation

Cet appareil doit être maintenu à l'écart de tout matériau combustible, mais il peut être installé sur des sols combustibles. Un dégagement de 15 cm par rapport la structure combustible doit être prévu des deux côtés et sur l'arrière. Il faut fournir au moins 61 cm sur l'avant du matériel pour la maintenance et un bon fonctionnement. Ne bloquez pas la zone autour de la base ou en-dessous de la friteuse.

DANGER

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

**DANGER**

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

1. Placez la friteuse à la station de friture.
2. En plaçant un niveau à bulle sur le dessus de la friteuse, mettez la friteuse à niveau de gauche à droite et de l'avant à l'arrière.

Pour bien caler les friteuses équipées de pieds, la base des pieds peut être vissée de 20 mm maximum. Les pieds doivent être réglés de sorte que la ou les friteuses soient à la bonne hauteur à la station de friture.

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.

3. Pour les friteuses autonomes, attachez des fixations pour les empêcher de basculer.
4. Branchez le cordon d'alimentation de la friteuse sur une prise électrique appropriée, en vous assurant que la face de la fiche est contre la face de la prise.
5. Suivez les procédures de mise en service de la section 3.1 de ce manuel.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIES H14/H17/H22

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

3.1 Procédure de mise en service

⚠ 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.

⚠ DANGER

N'utilisez jamais l'appareil avec un bassin de friture vide. Le bassin de friture doit être rempli d'eau, d'huile ou de shortening (graisse végétale) avant la mise sous tension des éléments sous peine de causer des dommages irréparables à ceux-ci et de déclencher un incendie.

1. Assurez-vous que le ou les cordons d'alimentation sont branchés sur les prises secteur appropriées. Vérifiez si la face de la fiche est contre plaque de la prise, sans qu'aucune partie des lames ne soit visible.
2. Si c'est la première utilisation de la friteuse après l'installation, effectuez les procédures de la section 3.2, Procédure d'ébullition, avant de passer à l'étape 3.
3. Remplissez d'huile le bassin de friture jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, à l'arrière du bassin de friture. Ce niveau tient compte de l'expansion de l'huile chauffée. Ne remplissez pas d'huile froide au-delà du trait inférieur sous peine d'entraîner un débordement suite à l'expansion de l'huile.

Si vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide, commencez par rehausser les éléments chauffants, puis tassez le shortening (graisse végétale) solide au fond du bassin de friture. Abaissez les éléments, puis tassez le shortening (graisse végétale) solide autour de ceux-ci.

⚠ DANGER

Ne placez jamais un bloc entier de shortening (graisse végétale) solide par-dessus les éléments chauffants.

Quand vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide, faites-le toujours fondre avant de l'ajouter au bassin de friture. Sinon, vous devrez le tasser entre les éléments et démarrer la friteuse en mode Cycle de fusion.

N'annulez jamais le mode Cycle de fusion quand vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide sous peine d'endommager les éléments et d'augmenter le risque d'incendie.

4. Ensure that the oil is at the *top* OIL LEVEL line when the oil *is at frying temperature*. Assurez-vous que l'huile est au niveau du trait OIL LEVEL *supérieur* quand l'huile *est à température de cuisson*. It may be necessary to add oil or shortening (graisse végétale) to bring the level up to the proper mark, *after the oil or shortening (graisse végétale) has reached frying temperature*. Il est possible que vous ayez à ajouter de l'huile ou du shortening (graisse végétale) pour monter le niveau jusqu'au repère correct, *après que l'huile ou le shortening (graisse végétale) aura atteint la température de cuisson*.
5. Mettez la friteuse en marche.

Pour les appareils équipés de contrôleurs à *semi-conducteurs (analogiques)*, placez l'interrupteur d'alimentation et le bouton Cycle de fusion sur position Marche. Réglez le sélecteur de température à la température de cuisson désirée, appelée *point de consigne*.

Pour les appareils équipés d'*autres contrôleurs que des conducteurs à semi-conducteurs (analogiques)*, placez l'interrupteur de marche/arrêt de l'ordinateur ou du contrôleur sur Marche (ON) et réglez le contrôleur ou programmez l'ordinateur à la température de friture désirée, appelée *point de consigne*.

REMARQUE : Les éléments chauffants effectuent plusieurs cycles d'activation/désactivation jusqu'à ce que la température du bassin de friture atteigne 180 °F (82 °C). Durant le cycle de fusion, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint en alternance pour indiquer l'activation et la désactivation des éléments chauffants de la friteuse. Une fois que la température atteint 180 °F (82 °C) dans le bassin de friture, la friteuse passe automatiquement en mode de chauffe pour amener la température dans le bassin de friture à la température indiquée par le sélecteur et l'y maintenir. Quand la friteuse chauffe, le voyant de chauffe est allumé.

3.2 Procédure d'ébullition


Pour s'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 le bassin de friture avant sa première utilisation. Frymaster recommande cette procédure à chaque changement de bain d'huile ou de shortening (graisse végétale).

DANGER




Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance durant la procédure d'ébullition. Si la solution déborde, éteignez immédiatement la friteuse et laissez refroidir la solution pendant quelques minutes avant de reprendre la procédure. Pour diminuer le risque de débordement, tournez de temps en temps le robinet de gaz de la friteuse sur position PILOT.

1. Avant de mettre la friteuse sous tension, fermez la vanne de vidange du bassin de friture et remplissez la bassin jusqu'au trait OIL-LEVEL inférieur avec un mélange d'eau froide et de détergent.
2. Pour les appareils équipés d'un *contrôleur à semi-conducteurs (analogique)*, réglez le thermostat sur 195 °F (91 °C).

Pour les appareils équipés d'un *contrôleur numérique*, réglez le point de consigne à 195 °F (91 °C).

Sur les appareils équipés d'une *minuterie de panier automatique*, appuyez sur le bouton Mode ébullition  pour lancer la procédure.

Sur les appareils équipés d'un ordinateur *Computer Magic III*,

- Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt , puis sur le bouton Mode de programmation . Code apparaît dans l'affichage de gauche.
- Entrez le numéro de code 1653. L'affichage de droite indique **BOIL**. La température est automatiquement réglée à 195 °F (91 °C). 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. Mettez la friteuse en marche conformément à la section 3.1.
4. Faites mijoter la solution pendant 1 heure.
5. Après avoir laissé mijoter la solution pendant une heure, éteignez la friteuse, laissez refroidir la solution, puis ajoutez 7,75 litres d'eau froide et mélangez. Videz la solution dans un récipient adapté et nettoyez minutieusement le bassin de friture.



AVERTISSEMENT

Ne videz pas la solution dans un récipient de mise au rebut de shortening (graisse végétale) ou un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils n'ont pas cette fonction et seront endommagés par la solution.

6. Rincez au moins deux fois le bassin de friture en le remplissant d'eau propre avant de le vider. Essayez minutieusement le bassin de friture avec un torchon propre et sec.




DANGER

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans le bassin de friture avant que vous ne le remplissiez d'huile ou de shortening (graisse végétale). Respectez cette consigne sous peine d'engendrer la projection d'huile ou de shortening (graisse végétale) chaud lors du cycle de chauffe à la température de cuisson, ce qui risque de causer des blessures au personnel se trouvant à côté.

3.3 Arrêt de la friteuse

1. Sur les friteuses dotées d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique), appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour le mettre sur position Arrêt (OFF). Le voyant d'alimentation s'éteint.

Sur les friteuses équipées d'autres types de contrôleurs, appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt  pour le mettre sur position Arrêt. L'affichage indique OFF.

2. Filtrez l'huile ou le shortening (graisse végétale) (cf. Chapitre 4) et nettoyez la friteuse.
3. Placez les couvercles sur les bassins.

3.4 Mode d'emploi et programmation du contrôleur

Les friteuses électriques séries H14/H17/H22 peuvent être équipées d'un ordinateur Computer Magic III (CM III), d'une minuterie de panier automatique, d'un contrôleur numérique ou d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique). Pour le mode d'emploi du contrôleur particulier fourni avec votre friteuse, reportez-vous à *Contrôleurs de friteuse Frymaster - Manuel de l'utilisateur*.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIES H14/H17/H22

CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.1 Vidange et filtrage manuel : Friteuses sans fonction de filtrage

 **DANGER**

Laissez refroidir l'huile ou le shortening (graisse végétale) 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 d'un système de filtrage intégré (FootPrint III ou Filter Magic II), l'huile ou le shortening (graisse végétale) de cuisson doit être vidé dans un autre récipient adapté. Pour vider et mettre au rebut l'huile ou le shortening (graisse végétale) usagé facilement et en toute sécurité, Frymaster recommande l'utilisation du *Récipient de mise au rebut du shortening (graisse végétale)* (SDU) Frymaster. Le SDU est disponible chez votre distributeur.)

1. Mettez le contrôleur hors tension en plaçant son interrupteur d'alimentation sur Arrêt. Vissez le tuyau de vidange (fourni avec votre friteuse) dans la vanne de vidange. Assurez-vous que le tuyau de vidange est fermement vissé sur la vanne de vidange et que l'ouverture pointe vers le bas.
2. Placez une marmite métallique à couvercle étanche sous le tuyau de vidange. Si vous avez l'intention de réutiliser l'huile ou le shortening (graisse végétale), Frymaster recommande l'utilisation d'un porte-filtre conique et d'un filtre Frymaster quand une machine filtrante n'est pas disponible. Si vous utilisez un porte-filtre conique Frymaster, veillez à ce qu'il repose en toute sécurité sur le récipient métallique.
3. Ouvrez lentement la vanne de vidange pour éviter les projections. Si elle se bouche (particules d'aliments), utilisez l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour la déboucher.

 **DANGER**

N'insérez RIEN dans la vanne de vidange par l'avant pour la déboucher. L'huile ou le shortening (graisse végétale) brûlant sortira d'un coup, ce qui présente un danger extrême.

 **AVERTISSEMENT**

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

4. Après avoir vidangé l'huile ou le shortening (graisse végétale), éliminez toutes les particules d'aliments et le reste d'huile ou de shortening (graisse végétale) 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 la vanne de vidange et remplissez le bassin de friture avec de l'huile ou du shortening (graisse végétale) frais ou filtré jusqu'au trait OIL-LEVEL inférieur.

 **DANGER**

Ne placez JAMAIS un bloc entier de shortening (graisse végétale) solide par-dessus les éléments chauffants.

Quand vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide, faites-le toujours fondre avant de l'ajouter au bassin de friture. Sinon, vous devrez le tasser entre les éléments et démarrer la friteuse en mode Cycle de fusion. N'annulez JAMAIS le mode Cycle de fusion quand vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide sous peine d'endommager les éléments et d'augmenter le risque d'incendie.

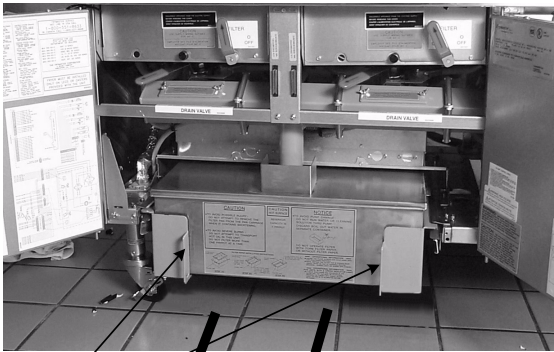
4.2 Mode d'emploi du système de filtrage intégré

Les systèmes de filtrage FootPrint III (FP III) et Filter Magic II (FM II) permettent tous deux le filtrage sûr et efficace de l'huile ou du shortening (graisse végétale) d'un bassin de friture sans interrompre le fonctionnement des autres bassins d'un ensemble de friteuses. Même s'ils sont de conception et d'aspect différents, le fonctionnement des systèmes FootPrint III et Filter Magic II est identique. Le mode d'emploi du système FootPrint III est illustré dans cette discussion, mais les étapes décrites s'appliquent de la même manière au système Filter Magic II.

La plupart des problèmes signalés avec ces systèmes sont causés par une erreur de fonctionnement. Suivez attentivement les instructions détaillées ci-dessous pour être sûr que votre système fonctionnera comme prévu.

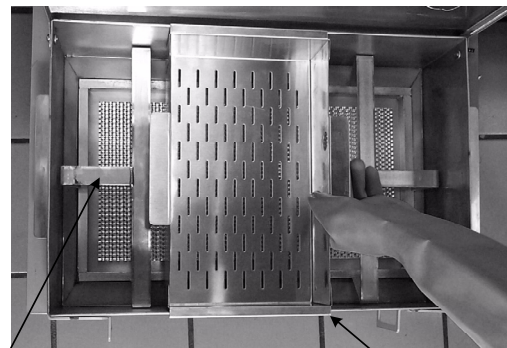
4.2.1 Préparation du filtre à l'utilisation

1. Tirez le filtre de l'armoire, ouvrez le couvercle, retirez le plateau ramasse-miettes et retirez l'anneau de maintien en papier.



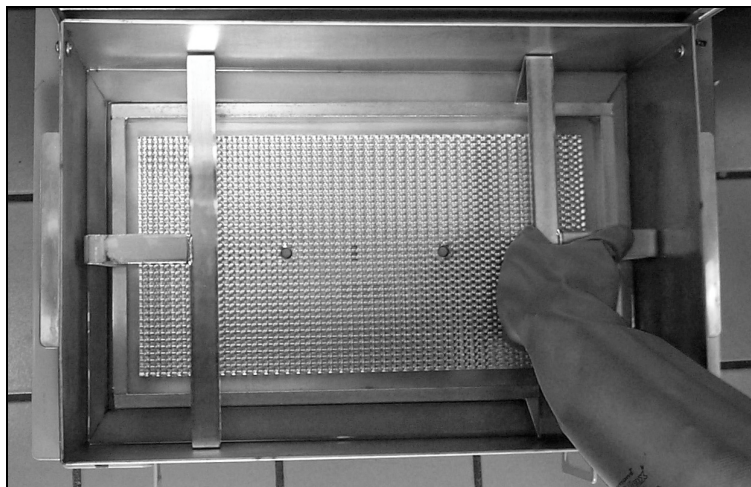
Poignées

Sortez le bac



Anneau de maintien du papier

Plateau ramasse-miettes

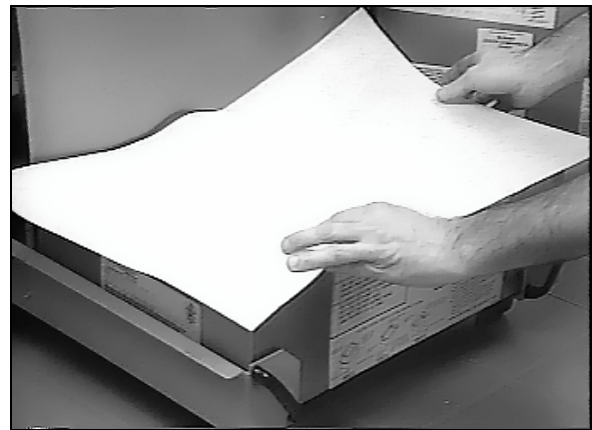
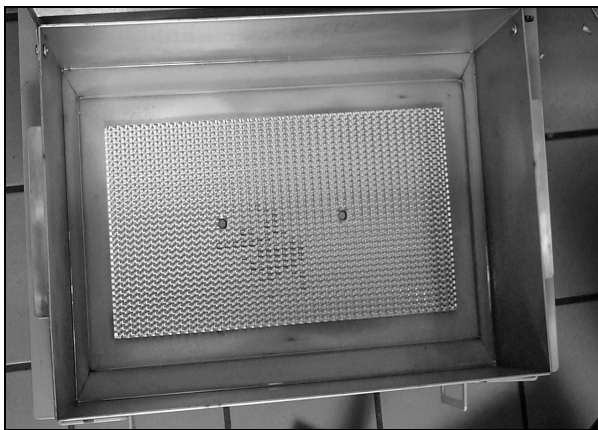


Retrait de l'anneau de maintien

REMARQUE : Si vous changez le filtre en papier, retirez le plateau ramasse-miettes et l'anneau de maintien en papier et nettoyez avec une solution d'eau chaude et de détergent à vaisselle. Retirez et jetez le filtre en papier usagé. **Soyez prudent, car le papier saturé d'huile peut être brûlant et causer des brûlures.** Retirez le filtre métallique et le bac et nettoyez minutieusement avec une solution d'eau chaude et de détergent pour assurer l'élimination de toutes les particules d'aliments et la chapelure du bac et un séchage complet. Laissez sécher complètement le filtre métallique avant de le réinstaller.



2. Après avoir vérifié que le filtre métallique se trouve au fond du bac, posez une feuille de papier filtre sur le dessus du bac, en la faisant dépasser sur tous les côtés.



3. Positionnez l'anneau de maintien sur le filtre en papier 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.
4. Saupoudrez de la poudre à filtre sur le filtre en papier. Pour la quantité de poudre à utiliser, reportez-vous aux instructions du fabricant. Remettez le plateau ramasse-miettes dans le bac et refermez le couvercle.



5. Poussez le bac à fond dans la friteuse. (Certains systèmes de filtrage plus anciens ont un voyant vert HEATER ON qui s'allume quand l'ensemble est correctement positionné.)



4.2.2 MODE D'EMPLOI DU SYSTÈME DE FILTRAGE

ATTENTION

N'utilisez jamais le système de filtrage tant que l'huile de friture ne se trouve pas à la température de cuisson.

1. Pour filtrer l'huile de friture, mettez la friteuse hors tension, puis ouvrez la vanne de vidange de la friteuse dont vous avez choisi de filtrer l'huile. Si nécessaire, utilisez la tige de nettoyage *Fryer's Friend* pour déboucher la vanne depuis l'intérieur du bassin de friture.



DANGER

N'insérez RIEN dans la vanne de vidange par l'avant pour déboucher la vanne. L'huile ou le shortening (graisse végétale) brûlant sortira d'un coup, ce qui présente un danger extrême.

AVERTISSEMENT

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

2. Installez la douche Power Shower (si la friteuse en est équipée).



Retirez le support du panier du bassin de friture, soulevez l'ensemble des éléments chauffants pour le remonter et enclenchez la Power Shower en position.

⚠ DANGER

N'utilisez PAS le filtre sans avoir mis la Power Shower en place sauf si l'appareil est configuré avec l'option de rinçage arrière. De l'huile chaude sera expulsée de la friteuse et risque de causer des blessures.

4. Une fois qu'il ne reste plus d'huile dans le bassin de friture, placez la poignée du filtre sur Marche (ON) pour démarrer la pompe et commencer le filtrage. (Sur les modèles équipés de l'option de rinçage arrière, placez le levier de commande sur la position Power Shower ou Rear Flush. Vous pourrez constater un léger délai avant l'activation de la pompe.



5. La pompe aspire l'huile ou le shortening (graisse végétale) à travers le filtre et le remet en circulation jusqu'à la friteuse au cours d'un processus de 5 minutes appelé polissage. Le polissage nettoie l'huile en piégeant les particules solides dans le filtre.
6. Une fois l'huile filtrée (au bout de 5 minutes environ), fermez la vanne de vidange et laissez la friteuse se remplir. Laissez fonctionner la pompe pendant 10 à 12 secondes après l'apparition de bulles dans l'huile (ou dès que l'huile est vaporisée par la Power Shower sur les friteuses qui en sont équipées). Arrêtez le système de filtrage (et retirez la Power Shower le cas échéant, et laissez-la se vider).

⚠ 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.

Sur les friteuses à système FootPrint III, sortez la base du filtre pour accéder au moteur de la pompe. Sur les friteuses à système Filter Magic II, le commutateur de réarmement est accessible via la porte de l'armoire du FM II sans avoir à sortir le bac du filtre. Dans les deux cas, le commutateur de réarmement est le bouton rouge situé sur la face du moteur.



7. Abaissez les éléments chauffants dans le bassin de friture et réinstallez le support du panier.
8. Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée. (Si la vanne de vidange n'est pas complètement fermée, le contrôleur affichera un message d'erreur ou allumera un voyant d'erreur et la friteuse cessera de fonctionner.) Mettez la friteuse sous tension et laissez l'huile ou le shortening (graisse végétale) atteindre son point de consigne.

⚠ DANGER

Le bac ramasse-miettes des friteuses équipées d'un système filtrant doit être vidé chaque jour dans un récipient ignifuge à la fin des opérations de friture. Certaines particules d'aliments peuvent brûler spontanément si elles trempent dans certains shortenings (graisse végétale).

⚠ AVERTISSEMENT

Ne tapez pas 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 du shortening (graisse végétale), vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIES H14/H17/H22

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.1 Nettoyage de la friteuse

DANGER

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

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 (graisse végétale) chaud. Si de l'eau entre en contact avec l'huile ou le shortening (graisse végétale) chauffé à la température de cuisson, elle causera des projections d'huile ou de shortening (graisse végétale), qui peuvent brûler gravement le personnel se trouvant à proximité.

AVERTISSEMENT

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

5.1.1 Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'armoire de la friteuse – Tous les jours

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 (graisse végétale) et la poussière qui se sont accumulés.

Nettoyez l'extérieur de l'armoire de la friteuse avec un chiffon propre saturé de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon propre et légèrement humide.

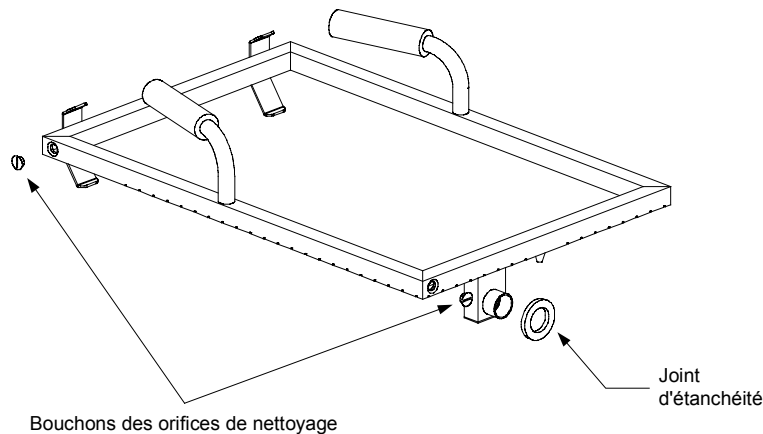
5.1.2 Nettoyage du système de filtrage intégré – Tous les jours

AVERTISSEMENT

Ne videz jamais l'eau dans le bac du filtre sous peine d'endommager la pompe.

Nettoyez tous les jours le bac du système FootPrint III ou Filter Magic II avec une solution d'eau chaude et de détergent à vaisselle.

Immédiatement après chaque utilisation, videz complètement la Power Shower. Si de l'huile fuit au point de raccordement de la Power Shower au bassin de friture, assurez-vous que le joint torique et le joint d'étanchéité sont présents sur le raccord et en bon état. Si vous suspectez un blocage, dévissez les bouchons de nettoyage dans chaque coin du châssis. Placez le châssis dans un bac d'eau chaude pendant quelques minutes pour faire fondre l'huile ou le shortening (graisse végétale) solidifié. Utilisez un long goupillon étroit, de l'eau chaude et du détergent pour nettoyer l'intérieur de la partie évasée. Si nécessaire, insérez un trombone redressé ou un fil de fer d'une taille similaire dans les trous du châssis pour retirer le shortening (graisse végétale) solidifié ou toute autre obstruction. Rincez à l'eau chaude, essuyez bien et réinstallez les bouchons avant utilisation.



⚠ DANGER

Réinstallez les bouchons de nettoyage dans la Power Shower sous peine de causer des projections d'huile ou de shortening (graisse végétale) brûlant depuis le bassin de friture durant le filtrage, ce qui poserait un risque de brûlure extrême pour le personnel.

5.1.3 Nettoyage du bassin de friture et des éléments chauffants – Une fois par semaine

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais l'appareil avec un bassin de friture vide. Le bassin de friture doit être rempli d'eau, d'huile ou de shortening (graisse végétale) avant la mise sous tension des éléments. sous peine de causer des dommages irréparables à ceux-ci et de déclencher un incendie.

Procédure d'ébullition :

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, vous devez effectuer la procédure d'ébullition pour vous assurer qu'il ne reste aucun résidu résultant de la fabrication. En outre, quand vous avez utilisé la friteuse pendant un certain temps, un dépôt dur d'huile végétale caramélisée se formera sur l'extérieur du bassin de friture. Ce film doit être périodiquement éliminé en procédant comme suit :

1. Avant de mettre la friteuse sous tension, fermez la ou les vannes de vidange du bassin de friture et remplissez le bassin vide d'un mélange d'eau froide et de détergent à vaisselle. Pour les proportions, suivez les instructions du fabricant de détergent.
2. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt de la friteuse (position Marche). Sur les friteuses équipées d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique), arrêtez le cycle de fusion en désactivant le bouton correspondant.
3. Sur les friteuses équipées d'un ordinateur Computer Magic III, programmez l'ordinateur à la procédure d'ébullition comme indiqué dans *Contrôleurs de friteuse Frymaster - Manuel de l'utilisateur* (fourni séparément).

Sur les friteuses équipées d'un contrôleur numérique, réglez la température à 195 °F (91 °C) comme indiqué dans *Contrôleurs de friteuse Frymaster - Manuel de l'utilisateur* (fourni séparément).

Sur les friteuses équipées d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique), tournez le sélecteur de température sur 195 °F (91 °C).

4. Faites mijoter la solution pendant 45 minutes à une heure. Ne laissez pas chuter le niveau d'eau en dessous du trait inférieur de niveau d'huile dans le bassin de friture durant la procédure d'ébullition.

 **AVERTISSEMENT**

Ne laissez PAS la friteuse sans surveillance durant la procédure d'ébullition. Si la solution mousse trop et déborde, appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour arrêter immédiatement le fonctionnement de la friteuse. Laissez reposer la solution, puis reprenez la procédure.

5. Placez l'interrupteur de marche/arrêt de la friteuse sur position Arrêt.
6. Ajoutez 4 litres d'eau. Videz le bassin de friture et nettoyez-le minutieusement.

 **ATTENTION**

Ne videz pas la solution dans un récipient de mise au rebut de shortening (graisse végétale) ou un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils n'ont pas cette fonction et seront endommagés par la solution.

7. Remplissez d'eau propre le bassin de friture. Rincez deux fois le bassin de friture, videz-le et essuyez-le avec un torchon propre. Il ne doit plus rester une seule goutte d'eau dans le bassin de friture et sur les éléments chauffants avant le remplissage du bassin de friture avec de l'huile ou du shortening (graisse végétale).

 **DANGER**

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans le bassin de friture avant que vous ne le remplissiez d'huile ou de shortening (graisse végétale). Respectez cette consigne sous peine de constater des projections de liquide chaud quand l'huile ou le shortening (graisse végétale) est chauffé à la température de cuisson.

5.1.4 Nettoyage des composants et accessoires détachables – Une fois par semaine

Passez un chiffon sec et propre sur tous les composants et accessoires détachables. Utilisez un chiffon propre saturé de détergent à vaisselle pour éliminer l'accumulation d'huile ou de shortening (graisse végétale) carbonisé sur les composants et accessoires détachables. Rincez minutieusement les composants et accessoires détachables à l'eau propre et essuyez complètement avant de réinstaller.

5.2 Vérification du calibrage du contrôleur à semi-conducteurs (analogique) – Une fois par mois

REMARQUE : Obligatoire uniquement sur les friteuses équipées d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique).

1. Une fois que l'huile ou le shortening (graisse végétale) a atteint la température de cuisson, attendez que les éléments chauffants aient fait quatre cycles de mise sous/hors tension.
2. Insérez la sonde d'un thermomètre ou d'un pyromètre près de la sonde de température de la friteuse, à environ 7,5 cm de profondeur dans l'huile ou le shortening (graisse végétale). Lorsque les éléments chauffants en sont à leur quatrième cycle, le thermomètre doit se trouver à $\pm 5^\circ \text{F}$ ($\pm 2^\circ \text{C}$) du réglage du sélecteur de température.
3. Si vous devez ajuster le sélecteur, reportez-vous au chapitre 4 de *Contrôleurs de friteuse Frymaster - Manuel de l'utilisateur* fourni avec votre friteuse.

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** comme suit l'inspection annuelle (ou plus fréquente) de l'appareil par un **agent de maintenance agréé** :

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 les fils conducteurs des éléments chauffants sont en bon état, qu'ils ne portent aucun signe d'usure ou d'endommagement sur leur gaine et que de l'huile ne s'est pas accumulée dessus.
- Assurez-vous que les éléments chauffants sont en bon état sans dépôt de d'huile carbonisée ou caramélisée. Inspect the elements for signs of extensive dry-firing. Inspectez les éléments chauffants pour vous assurer qu'ils ne portent pas de signes d'allumage à vide.
- Assurez-vous que le mécanisme de basculement fonctionne correctement quand vous soulevez et abaissez les éléments chauffants et que les fils conducteurs des éléments ne frottent pas.
- Assurez-vous que la consommation d'énergie des éléments chauffants se trouve dans l'intervalle autorisé indiqué 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 la visserie de fixation et les protège-sondes sont présents et correctement installés.
- Assurez-vous que les composants du boîtier des composants et du boîtier des contacteurs (à savoir, ordinateur/contrôleur, relais, cartes d'interface, transformateurs, contacteurs, 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 et du boîtier des contacteurs sont sûrs et que les fils sont en bon état.
- Assurez-vous que toutes les sécurités (à savoir, blindage des contacteurs, commutateurs de sécurité de vidange, commutateurs de réarmement, etc.) sont présents et fonctionnent correctement.
- Assurez-vous que le bassin de friture est en bon état, qu'il ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état de service.
- Assurez-vous que tous les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

Système de filtrage intégré

- Inspectez toutes les conduites de vidange et de retour d'huile pour vous assurer de l'absence de fuites et vérifiez la sûreté de tous les raccords.
- Inspectez 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, avisez l'opérateur ou le propriétaire qu'il faut le vider dans un récipient ignifuge et le nettoyer tous les jours.

- Assurez-vous que tous les joints toriques et les joints d'étanchéité (y compris ceux de la Power Shower et des raccords rapidement démontables) sont présents et en bon état. Remplacez les joints toriques et les joints s'ils sont usés ou endommagés.
- Vérifiez comme suit l'intégrité du système de filtrage :
 - Après avoir vidé le bac du filtre, placez chaque poignée de retour d'huile, l'une après l'autre, sur position Marche (ON). Assurez-vous que la pompe s'active et que des bulles apparaissent dans l'huile ou le shortening (graisse végétale) de cuisson (ou que vous entendez des gargouillements au niveau de l'orifice de la Power Shower) du bassin associé.
 - Fermez toutes les vannes de retour d'huile (en plaçant toutes les poignées de retour d'huile sur position OFF). Vérifiez le fonctionnement correct de chaque vanne 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 d'air ne doit être visible dans le bassin de friture (et vous ne devez pas entendre de gargouillements au niveau des orifices de la Power Shower).
 - Assurez-vous que le bac du filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis versez l'huile chauffée à 350 °F (177 °C) du bassin de friture dans le bac et refermez la vanne de vidange du bassin de friture. Placez la poignée de retour d'huile sur position ON (Marche). Laissez retourner la totalité de l'huile ou du shortening (graisse végétale) dans le bassin de friture (ceci est indiqué par des bulles dans l'huile ou le shortening (graisse végétale) ou, sur les modèles à Power Showers, l'arrêt du débit d'huile depuis la Power Shower). Placez la poignée de retour d'huile sur position OFF (Arrêt). Le bassin de friture doit se remplir sous 2 minutes 30 secondes.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIES H14/H17/H22

CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.1 Introduction

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

Pour solutionner un problème, procédez toujours par élimination en partant de la solution la plus simple à la plus complexe. Ne négligez jamais les évidences – n'importe qui peut oublier de brancher un cordon d'alimentation ou oublier de fermer à fond une vanne. 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-réurrence du problème. Si un contrôleur fonctionne mal en raison d'une connexion défectueuse, vérifiez toutes les autres connexions par la même occasion. Si un fusible continue à griller, cherchez à savoir pourquoi. Gardez toujours à l'esprit que la panne d'un petit composant peut souvent indiquer une panne potentielle ou le fonctionnement incorrect d'un composant ou d'un système plus important.

Avant d'appeler un réparateur ou la permanence téléphonique Frymaster (1-800-551-8633) :

- Assurez-vous que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs n'ont pas sauté.
- Assurez-vous que la vanne de vidange du bassin de friture est fermée à fond.

 **DANGER**

L'huile et le shortening (graisse végétale) chauds causent des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer une friteuse qui contient de l'huile de cuisson ou du shortening (graisse végétale) chaud, ni de transférer de l'huile ou du shortening (graisse végétale) chaud d'un récipient à un autre.

 **DANGER**

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

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

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

6.2 TroubleshootingDépannage

6.2.1 Control and Heating Problems Problèmes de commande et de chauffe

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Le contrôleur ne s'active pas.	A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur le secteur ou le disjoncteur a sauté.	A. Branchez le cordon d'alimentation sur secteur et assurez-vous que le disjoncteur n'a pas sauté.
	B. Le contrôleur est en panne.	B. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre dont vous savez qu'il fonctionne. Si le contrôleur de remplacement fonctionne correctement, commandez-en un neuf auprès du centre de SAV Frymaster.
	C. Le composant alimentation ou la carte d'interface est en panne.	C. Si l'un des composants du système d'alimentation (y compris le transformateur et la carte d'interface) tombe en panne, le contrôleur ne sera plus alimenté et il ne fonctionnera plus. La détermination du composant défectueux dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster.
La friteuse ne chauffe pas.	A. La vanne de vidange est ouverte.	A. Cette friteuse est équipée d'un interrupteur de sécurité de vidange qui empêche l'activation de l'élément chauffant si la vanne de vidange n'est pas complètement fermée. Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée.
	B. Le contrôleur est en panne.	B. Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre dont vous savez qu'il fonctionne. Si le contrôleur de remplacement fonctionne correctement, commandez-en un neuf auprès du centre de SAV Frymaster.
	C. Un ou plusieurs autres composants sont défectueux.	C. Si les circuit du système de commande de la friteuse ne peut pas déterminer la température dans le bassin de friture, le système empêche l'activation de l'élément chauffant ou le désactive s'il est déjà activé. Si le contacteur, l'élément ou les fils conducteurs associés sont défectueux, l'élément ne pourra pas s'activer. La détermination du composant défectueux en cause dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
<p>La friteuse répète en boucle ces cycles de mise sous et hors tension au démarrage.</p>	<p>La friteuse est en mode Cycle de fusion.</p>	<p>Ceci est normal pour les friteuses équipées <i>d'ordinateurs CM III, de minuteriers de paniers automatiques et de contrôleurs numériques</i>. Par défaut, ces contrôleurs sont réglés pour que les éléments chauffants s'activent et se désactivent jusqu'à ce que la température dans le bassin de friture ait atteint 180 °F (82 °C). Dans les ordinateurs CM III, CYCL apparaît dans l'affichage en mode Cycle de fusion. Le cycle de fusion a pour objet de faire fondre progressivement le shortening (graisse végétale) solide pour empêcher qu'il ne brûle et écarter tout risque d'incendie instantané et d'endommagement de l'élément chauffant. Si vous n'utilisez pas de shortening (graisse végétale) solide, vous pouvez annuler ou contourner le cycle de fusion. Pour la procédure d'annulation du cycle de fusion pour le contrôleur particulier installé sur votre friteuse, reportez-vous à <i>Contrôleurs de friteuse Frymaster - Manuel de l'utilisateur</i> (fourni séparément).</p> <p>Sur les friteuses équipées de contrôleurs à semi-conducteurs (analogiques), le cycle de fusion est manuellement commandé par l'interrupteur à bascule situé à droite du sélecteur de température. <i>Si vous n'utilisez pas de shortening (graisse végétale) soldie</i>, appuyez l'interrupteur à bascule sur position OFF (arrêt) pour couper le cycle de fusion.</p>
<p>La friteuse ne chauffe pas après le filtrage.</p>	<p>La vanne de vidange est ouverte.</p>	<p>Cette friteuse est équipée d'un interrupteur de sécurité de vidange qui empêche l'activation de l'élément chauffant si la vanne de vidange n'est pas complètement fermée. Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée.</p>
<p>La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection surchauffe disjoncte avec le voyant de chauffe allumé.</p>	<p>La sonde de température ou le contrôleur sont défectueux.</p>	<p>Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre dont vous savez qu'il fonctionne. Si le contrôleur de remplacement fonctionne correctement, commandez-en un neuf auprès du centre de SAV Frymaster. Si le changement de contrôleur ne résout pas le problème, la cause la plus probable est une sonde de température défectueuse. Appelez le Centre de SAV Frymaster.</p>

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La friteuse chauffe jusqu'à ce que la protection surchauffe disjoncte sans que le voyant de chauffe s'allume.	Le contacteur ou le contrôleur est en panne.	Si possible, remplacez le contrôleur suspect par un autre dont vous savez qu'il fonctionne. Si le contrôleur de remplacement fonctionne correctement, commandez-en un neuf auprès du centre de SAV Frymaster. Si le changement de contrôleur ne résout pas le problème, la cause la plus probable est un contacteur en panne en position fermée. Appelez le Centre de SAV Frymaster.
La friteuse arrête de chauffer avec le voyant de chauffe allumé.	Le thermostat de protection surchauffe ou le contacteur est en panne.	Le fait que le voyant de chauffe soit allumé indique que le contrôleur fonctionne correctement et demande un apport calorifique. Le thermostat de protection surchauffe fonctionne comme un interrupteur normalement fermé. Si le thermostat est en panne, l'interrupteur s'ouvre et les éléments ne sont plus alimentés. Si le contacteur ne se referme pas, les éléments ne sont pas alimentés. La détermination du composant défectueux dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster.

6.2.2 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

Problème	Causes probables	Mesure corrective
HELP apparaît dans l'affichage de la minuterie du panier automatique.	Vanne de vidange ouverte ou problème de circuit de verrouillage	Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée. La friteuse ne fonctionne pas si la vanne de vidange n'est pas fermée à fond. Si la vanne de vidange est complètement fermée, le problème se situe au niveau du circuit de verrouillage et dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster.
HOT apparaît dans l'affichage de la minuterie du panier automatique.	La température dans le bassin de friture est supérieure à 410 °F (210 °C) ou, dans les pays de l'UE, à 395 °F (202 °C).	Ceci indique un dysfonctionnement du circuit de commande de la température, y compris une panne de thermostat de protection surchauffe. Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Prob apparaît dans l'affichage de la minuterie du panier automatique.	Problème au niveau du circuit de mesure de la température, sonde y compris.	Ceci indique un problème au niveau du circuit de commande de la température qui dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Arrêtez la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster.
La température n'apparaît pas dans l'unité choisie dans l'affichage du CM III (Fahrenheit ou Celsius).	Option d'affichage mal programmée.	Les ordinateurs CM III peuvent être programmés pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Pour les instructions de changement d'unité de température, reportez-vous à <i>Contrôleurs de friteuse Frymaster - Manuel de l'utilisateur</i> .
Le CM III ou le contrôleur numérique affiche HELP.	Vanne de vidange ouverte ou problème de circuit de verrouillage.	Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée. La friteuse ne fonctionne pas si la vanne de vidange n'est pas fermée à fond. Si la vanne de vidange est complètement fermée, le problème se situe au niveau du circuit de verrouillage et dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster.
HI s'affiche.	La température de la friteuse est d'au moins 21 °F (12 °C) supérieure au point de consigne.	Cet affichage est normal si le point de consigne de la friteuse a été baissé. L'affichage doit redevenir normal (quatre tirets) dès que la température baisse et atteint le point de consigne dans le bassin de friture. Si le point de consigne n'a pas changé, ceci indique un problème au niveau du circuit de commande de température. Arrêtez la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster.
Le CM III ou le contrôleur numérique affiche HOT.	La température dans le bassin de friture est supérieure à 410 °F (210 °C) ou, dans les pays de l'UE, à 395 °F (202 °C).	Ceci indique un dysfonctionnement du circuit de commande de la température, y compris une panne de thermostat de protection surchauffe. Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
<p>Le CM III ou le contrôleur numérique affiche <i>L0</i>.</p>	<p>La température dans le bassin de friture est d'au moins 21 °F (12 °C) inférieure au point de consigne.</p>	<p>Cet affichage est normal à la mise sous tension de la friteuse et peut s'afficher momentanément si un lot volumineux de produit congelé est plongé dans le bain de friture. Si ce message ne finit pas par s'effacer, la friteuse ne chauffe pas. Recherchez un point décimal sur l'affichage, entre les chiffres 1 et 2. S'il est présent, l'ordinateur est en train de demander un apport calorifique et il fonctionne correctement. Reportez-vous à <i>La friteuse ne chauffe pas</i> sous Problèmes de commande et de chauffe (Section 6.2.1). En l'absence du point décimal, l'ordinateur ne demande pas d'apport calorifique et est peut-être défectueux. Si possible, remplacez l'ordinateur suspect par un autre dont vous savez qu'il fonctionne. Si la friteuse fonctionne correctement avec l'ordinateur de remplacement, commandez-en un neuf auprès de votre Centre de SAV Frymaster.</p>
<p>Le CM III ou le contrôleur numérique affiche <i>Prob.</i></p>	<p>Problème au niveau du circuit de mesure de la température, sonde y compris.</p>	<p>Ceci indique un problème au niveau du circuit de commande de la température qui dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Arrêtez la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster.</p>
<p>La température du bassin de friture est constamment affichée par le CM III.</p>	<p>L'ordinateur est programmé à l'affichage constant de la température.</p>	<p>L'ordinateur CM III peut être programmé à l'affichage constant de la température ou à l'affichage du compte à rebours de la minuterie. Pour les instructions de basculement entre ces deux options d'affichage, reportez-vous à <i>Contrôleurs de friteuse Frymaster - Manuel de l'utilisateur</i>.</p>
<p>Le voyant d'erreur du contrôleur à semi-conducteurs s'allume.</p>	<p>La température de l'huile a dépassé le niveau acceptable ou problème au niveau du circuit de mesure de la température.</p>	<p>Ceci indique un dysfonctionnement du circuit de commande ou de mesure de la température, y compris une panne de thermostat de protection surchauffe. La détermination du problème spécifique dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster.</p>

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Le voyant d'erreur du contrôleur à semi-conducteurs et le voyant de chauffés s'allument.	Vanne de vidange ouverte ou problème de circuit de verrouillage	Assurez-vous que la vanne de vidange est complètement fermée. La friteuse ne fonctionne pas si la vanne de vidange n'est pas fermée à fond. Si la vanne de vidange est complètement fermée, le problème se situe au niveau du circuit de verrouillage et dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster.

6.2.3 Problèmes liés aux paniers automatiques

Problème	Causes probables	Mesure corrective
Le mouvement du panier automatique se fait par saccades, est bruyant ou imprévisible.	Lubrification insuffisante des tiges des paniers automatiques.	Appliquez une fine couche de Lubriplate™ ou une graisse blanche légère similaire sur la tige et les douilles.

6.2.4 Problèmes de filtrage

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La pompe ne démarre pas.	A. Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur le secteur ou le disjoncteur a sauté.	A. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché. Si c'est le cas, vérifiez si le disjoncteur n'a pas sauté.
	B. Le moteur de la pompe a surchauffé, ce qui a causé la disjonction du commutateur de surchauffe.	B. Si le moteur est trop chaud pendant plus de quelques secondes, le commutateur de surchauffe a probablement disjoncté. Laissez refroidir le moteur pendant au moins 45 minutes, puis appuyez sur le commutateur de réarmement de la pompe.
	C. Obstruction dans la pompe. Test : Fermez la vanne de vidange et sortez le bac du filtre de la friteuse. Activez la pompe. Si le moteur de la pompe ronfle un court instant puis s'arrête, la cause probable est le blocage de la pompe elle-même.	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 le Centre de SAV Frymaster.
La pompe marche, mais l'huile ne retourne pas au bassin de friture et l'huile contenant des bulles ou l'air ne sort pas de la Power Shower.	Le tube de succion du bac du filtre est bouché. Test : Fermez la vanne de vidange et sortez le bac du filtre de la friteuse. Activez la pompe. Si de l'air ou de l'huile contenant des bulles sort de la Power Shower, le tube est bouché.	Le blocage est peut-être causé par l'accumulation de sédiments ou, si vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide, du shortening (graisse végétale) s'est solidifié dans le tube. Utilisez un fil métallique souple et fin pour déboucher le tube. Si vous n'arrivez pas à le déboucher, appelez le Centre de SAV Frymaster.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La pompe marche, mais le retour de l'huile est très lent et de l'huile contenant des bulles sort de la Power Shower.	A. Composants du bac du filtre mal installés.	A. Si vous utilisez un filtre en papier ou un tampon, assurez-vous que le filtre métallique se trouve au fond du bac avec le papier ou le tampon sur le dessus. Assurez-vous que les joints toriques du raccord du bac sont présents et en bon état.
	B. Tentative de filtrage avec de l'huile ou du shortening (graisse végétale) qui n'est pas assez chaud.	B. Pour filtrer correctement, l'huile ou le shortening (graisse végétale) doit être à quasiment 350 °F (177 °C). À des températures inférieures, l'huile ou le shortening (graisse végétale) 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 (graisse végétale) se trouve quasiment à température de cuisson avant de la vider dans le bac du filtre.
La Power Shower ne vaporise pas correctement.	A. Joint manquant ou usé sur la Power Shower.	A. Assurez-vous que le joint est présent et en bon état.
	B. Ouvertures bouchées dans le châssis de la Power Shower.	B. Si la Power Shower n'est pas régulièrement nettoyée, les sédiments finiront par boucher les petits trous autour des bords du châssis. En outre, quand vous utilisez du shortening (graisse végétale) solide, si la Power Shower ne s'égoutte pas complètement, le shortening (graisse végétale) se solidifie dans les orifices et risque de remplir le châssis. Videz complètement la Power Shower après chaque filtrage et nettoyez-la régulièrement conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel.

6.3 Remplacement du contrôleur ou du faisceau de câbles du contrôleur

- Débranchez la friteuse du secteur, retirez les deux vis dans les coins supérieurs gauches du panneau de commande et basculez le panneau pour l'ouvrir par le haut, en le posant sur les onglets de ses charnières.
- Débranchez le faisceau de câbles de l'arrière du contrôleur. *Si vous remplacez le faisceau de câbles*, débranchez-le de la carte d'interface. *Si vous remplacez le contrôleur*, débranchez le fil de terre et retirez le contrôleur en le soulevant des fentes des charnières du châssis du panneau de commande.
- Procédez inversement pour installer un nouveau contrôleur ou un faisceau de câbles.



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Adresse d'expédition : 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TÉL. 1-318-865-1711

FAX (Pièces détachées) 1-318-219-7140

(Assistance technique) 1-318-219-7135

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE
1-800-551-8633

819-5477
AOÛT 2002