



SERIES J1C, 35, 45 & CF

**Master Jet Series Atmospheric Gas
Fryers**
Guide d'installation et d'utilisation



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

**IMPRIMÉ AUX
ÉTATS-UNIS**

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

NOVEMBRE 2003

*** 8196019 ***

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

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

 DANGER

L'installation, le réglage, la maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur ce matériel. Seul un personnel de maintenance qualifié a le droit de convertir cet appareil à l'utilisation d'un autre gaz que celui pour lequel il était configuré à l'origine.

 DANGER

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

⚠ DANGER

Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses 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 un flexible à gaz, vous devez connecter 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 montez pas sur la friteuse sous peine d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile chaude.

⚠ DANGER

Ne stockez pas 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. Procurez-vous ces informations auprès de la compagnie de gaz locale ou au fournisseur de gaz.

⚠ DANGER

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

⚠ 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 de la graisse végétale, vous déformerez la bande et compromettrez son efficacité. Elle est conçue pour un bon ajustement et doit uniquement être retirée pour le nettoyage.

AVIS

SI, DURANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT ENODIS AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU REYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE FRYMASTER/DEAN OU DE SES CENTRES DE SAV AGRÉÉS ET/OU QUE LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE ET NE CORRESPOND PLUS À SA CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. QUI PLUS EST, FRYMASTER/DEAN ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES DE TOUTES LES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU DÉPENSES ENCOURUES PAR LE CLIENT RÉSULTANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET/OU PIÈCE REÇUE D'UN CENTRE DE SAV NON AGRÉÉ.

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

Friteuses à gaz atmosphérique Master Jet

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
CHAPITRE 1 : Informations générales	
1.1 Applicabilité et validité	1-1
1.2 Commande de pièces et réparations	1-1
1.3 Consignes de sécurité	1-2
1.4 Informations relatives à l'Union Européenne	1-2
1.5 Description du matériel	1-3
1.6 Personnel d'installation, d'utilisation et de maintenance	1-5
1.7 Définitions	1-6
1.8 Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport	1-1
CHAPITRE 2 : Instructions d'installation	
2.1 Exigences générales d'installation.....	2-1
2.2 Installation des roulettes ou des pieds	2-4
2.3 Préparatifs avant raccordement	2-4
2.4 Connexion au réseau de gaz	2-7
2.5 Conversion à un autre type de gaz.....	2-10
CHAPITRE 3 : Mode d'emploi	
3.1 Procédure de mise en service.....	3-1
3.2 Procédure d'ébullition	3-4
3.3 Arrêt de la friteuse	3-5
3.4 Mode d'emploi et programmation du contrôleur.....	3-5
CHAPITRE 4 : Instructions de filtrage	
4.1 Vidange et filtrage manuel	4-1
4.2 Mode d'emploi du système de filtrage Filter Magic II.....	4-3
Préparation du système de filtrage à l'emploi et/ou remplacement du papier-filtre	4-3
Mode d'emploi du système de filtrage	4-6
CHAPITRE 5 : Maintenance préventive	
5.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse	5-1
Contrôles et maintenance quotidiens	5-1
Contrôles et maintenance hebdomadaires	5-2
Contrôles et maintenance trimestriels.....	5-2
Contrôles et maintenance semestriels.....	5-5
5.2 Contrôles de maintenance préventive et maintenance du système de filtrage Filter Magic II.....	5-5
5.3 Inspection périodique ou annuelle du système	5-6
CHAPITRE 6 : Dépannage réalisable par l'opérateur	
6.1 Introduction	6-1
6.2 Dépannage des friteuses à contrôleurs à semi-conducteurs (analogiques), numériques ou CM III.5.....	6-2
6.3 Dépannage des friteuses à thermostat.....	6-3
6.4 Dépannage du système de filtrage intégré.....	6-4
6.5 Dépannage du fonctionnement anormal des brûleurs.....	6-6
6.6 Remplacement du contrôleur ou du faisceau de câbles du contrôleur.....	6-7

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.1 Applicabilité et validité

Toutes les friteuses à gaz atmosphérique Master Jet ont été approuvées par l'Union Européenne pour une vente et une installation dans les pays suivants de l'UE : AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT et SE.

Ce manuel est uniquement applicable et valable pour toutes les friteuses à gaz Master Jet 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 le plus rapidement possible, le centre de SAV ou le Service technique 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.

Passez vos commandes de pièces directement auprès de votre centre de service après-vente ou de votre distributeur. Les friteuses sont fournies avec la liste des centres de SAV Frymaster. 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 vous fournira les informations nécessaires concernant toute réparation. Vous pouvez également obtenir ces informations en contactant le Service technique Frymaster au 1-800-551-8633 (É.-U/Canada) ou au 1-318-865-1711 (monde entier).

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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.3 Consignes de sécurité

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

Votre friteuse est équipée de deux sécurités automatiques :

- La détection d'une haute température coupe l'arrivée de gaz aux brûleurs en cas de panne du thermostat de commande.
- Un interrupteur de sécurité intégré au robinet de vidange des friteuses à système de filtrage intégré empêche l'allumage des brûleurs avec le robinet vidange ouvert, même partiellement.

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

ATTENTION

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

AVERTISSEMENT

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

DANGER

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

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.

Norme CE de pressions d'arrivée de gaz				
Gaz	Pression (mbar) ⁽¹⁾	Diamètre d'orifice	Pression (régulateur)	Consommation
G20	20	Variable	Variable	Variable
G25	20 - 25	Variable	Variable	Variable
G31	37 - 50	Variable	Variable	Variable

(1)mbar = 10,2 mm H²O

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

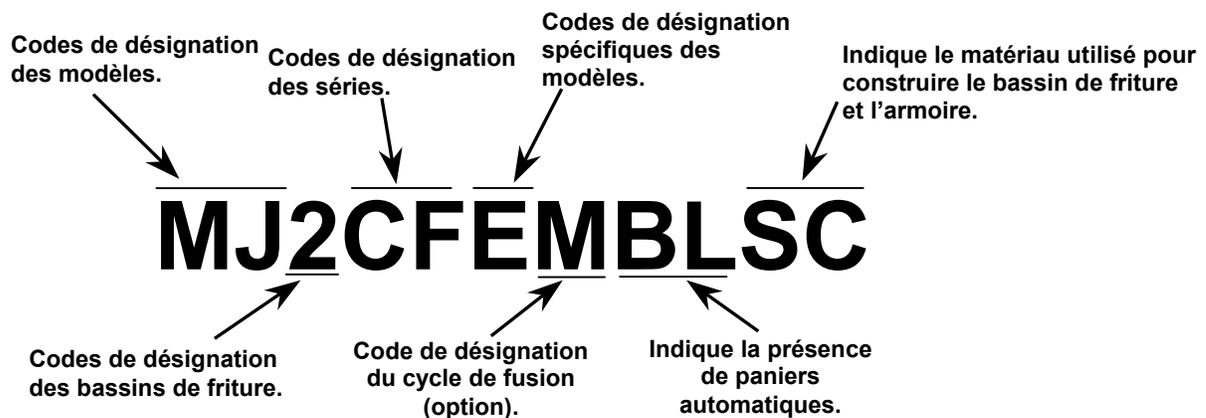
1.5 Description du matériel

Les friteuses à gaz atmosphérique Master Jet sont conçues pour les applications de friture générales (modèles J1C, MJ35) et grand volume (modèles MJ45, MJCF).

1.5.1 Codes de désignation des options

De nombreuses options sont proposées pour les friteuses à gaz atmosphérique Master Jet. Lorsque les friteuses sont équipées d'options, des suffixes sont ajoutés au nom du modèle pour identifier ces options. La position de la lettre d'identification est un facteur de l'option identifiée.

Vous trouverez ci-dessous un exemple d'options typiques des friteuses Master Jet. La configuration de la friteuse est révélée par des codes désignant le nom du modèle et les diverses options :



Codes de désignation des modèles :

- J** : Friteuse millivolts sur plan de travail.
- MJ** : Master Jet (tous modèles, sauf J1C ; système de filtrage non inclus dans les codes de désignation MJ).
- FM** : Système de filtrage Filter Magic dans armoire séparée (ne s'applique pas à la série J1C).
- F** : La friteuse est configurée pour un branchement sur une friteuse ou un système de filtrage existants (ne s'applique pas à la série J1C).
- X** : Friteuse pour l'exportation (précède généralement les codes de désignation des pays d'exportation).

Codes de désignation des bassins de friture :

- 1** : Friteuse simple.
- 2** : Batterie de deux friteuses.
- 3** : Batterie de trois friteuses.
- 4** : Batterie de quatre friteuses.
- 5** : Batterie de cinq friteuses.
- 6** : Batterie de six friteuses.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.5.1 Codes de désignation des options (suite)

Codes de désignation spécifiques des modèles :

G : Commande du thermostat sur panneau avant (série MJ35 uniquement).

E : Exige une alimentation électrique extérieure (ne s'applique pas aux séries J1C et MJ35).

V : Friteuse économique (série MJ35 économique pour l'exportation).

Aucun code de désignation ici : Commande standard derrière le panneau avant (s'applique exclusivement à la série MJ35).

Code de désignation du cycle de fusion (option) :

M : Commande du cycle de fusion en option sur le panneau avant (ne s'applique pas aux séries J1C et MJ35).

Aucun code de désignation ici : Option Cycle de fusion non incluse.

Codes de désignation des paniers automatiques :

BL : Friteuse équipée d'un panier automatique motorisé (ne s'applique pas aux séries J1C et MJCF).

Aucun texte à cette position : Pas de panier automatique.

Codes de désignation des matériaux des bassins de friture et des armoires :

SC : Bac, porte et armoire en acier inoxydable.

SD : Bac et porte en acier inoxydable ; armoire peinte.

SE : Bac, porte, armoire et côtés en acier inoxydable.

SP : Bac en acier inoxydable ; porte et armoire peintes.

ST : Bac en acier laminé à froid ; porte et armoire peintes.

SX : Bac en acier laminé à froid ; porte en acier inoxydable et armoire peinte.

1.5.2 Applications selon le modèle

Les friteuses à gaz de la série J1C sont des friteuses sur plan de travail conçues pour les espaces restreints et la friture générale. La contenance du bassin de friture de la friteuse J1C est de 6,8 à 9 kg.

Les friteuses de la série MJ35 sont des friteuses autostables conçues pour une friture tout usage. La contenance du bassin de friture de la friteuse MJ35 est de 13,6 à 18,1 kg.

Les friteuses de la série MJ45 sont des friteuses autostables conçues pour la friture de gros volumes. La contenance du bassin de friture de la friteuse MJ45 est de 18,1 à 22,7 kg.

Les friteuses de la série MJCF sont des friteuses autostables conçues pour la friture de gros volumes, plus spécialement du poulet, du poisson et d'autres produits panés. La contenance du bassin de friture de la friteuse MJCF est de 27,2 à 36,2 kg.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

1.5.2 Applications selon le modèle (suite)

Tous les modèles, sauf les friteuses de la série J1C, peuvent être équipés d'un système de filtrage intégré en option. Tous les modèles, sauf les friteuses des séries J1C et MJ35, peuvent être configurées pour des alimentations électriques comprises entre 120 et 240 V (~).

Tous les modèles sont sans couvercle 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 en acier inoxydable.

Les friteuses équipées d'un système de filtrage intégré sont expédiées entièrement assemblées. Les friteuses sans système de filtrage intégré exigent l'installation de pieds ou de roulettes en option au point d'utilisation (série J1C non disponible avec des roulettes). Toutes les friteuses sont expédiées avec un paquet d'accessoires standard. Chaque friteuse est réglée, testée et inspectée à l'usine avant sa mise en caisse pour l'expédition.

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

Les friteuses à gaz atmosphérique Master Jet sont équipées d'une sonde thermostatique pour une régulation précise de la température. La sonde se situe au centre du bassin de friture pour une réponse rapide aux variations de charge afin de fournir la mesure de température la plus précise.

Les friteuses à gaz atmosphérique Master Jet peuvent être équipées d'une fonction de cycle de fusion proposée en option (non applicable aux séries J1C et MJ35), 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 une graisse végétale solide.

Les commandes des friteuses à gaz atmosphérique Master Jet varient d'un modèle et d'une configuration à l'autre. Les commandes en option peuvent inclure des commandes de thermostats, des contrôleurs à semi-conducteurs (analogiques), des contrôleurs numériques ou des contrôleurs Computer Magic III.5. Les modèles ne sont pas tous disponibles avec tous les contrôleurs proposés en option. Chaque type est traité en détail dans le manuel intitulé *Contrôleurs de friteuse Frymaster - Manuel de l'utilisateur*, fourni séparément avec votre équipement.

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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

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 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 Frymaster. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces et avoir en stock un nombre minimum prescrit de pièces destinées aux appareils Frymaster.

La liste des centres de SAV agréés Frymaster est fourni avec la friteuse expédiée de l'usine. *Utilisez un personnel de maintenance qualifié sous peine d'annulation de la garantie Frymaster relative à votre matériel.*

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

**FRYMASTER L.L.C. N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR
LES DOMMAGES OU PERTES ENCOURUS EN COURS DE
TRANSPORT.**

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

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 graisse végétale chaude à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de gril et de cuisinière à gaz.

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

 **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 ? Appelez 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.

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

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation (suite)

DÉGAGEMENT ET VENTILATION

 **DANGER**

Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante. Des questions ? Appelez la permanence téléphonique 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. 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 une installation aux États-Unis, la norme NFPA No. 96 indique que « une distance minimum 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 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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.1 Exigences générales d'installation (suite)

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, « PRO » à du propane et « MFG » à du gaz manufacturé.

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 correctes, reportez-vous à la plaque des valeurs nominales derrière la porte de la friteuse.



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 !



Pour fonctionner, cet appareil exige une alimentation électrique. Fermez le robinet de gaz (OFF) en cas de panne de courant prolongée. N'essayez pas d'utiliser l'appareil durant une panne de courant.

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.

2.1 Exigences générales d'installation (suite)

CONFORMITÉ FCC (SUITE)

Si nécessaire, l'opérateur doit 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 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 2.3, 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.

2.3 Préparatifs avant raccordement



DANGER

NE connectez PAS cet appareil au réseau de gaz avant de réaliser chaque étape de cette section.

Une fois la friteuse placée sous la hotte aspirante 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 flexible dans la boîte d'accessoires qui a été expédiée avec la friteuse.
2. **Les friteuses simples** doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue (friteuses à roulettes) ou des sangles d'ancrage (friteuses à pieds). Suivez les instructions expédiées avec les roulettes et les pieds pour installer correctement les chaînes ou les sangles.

2.3 Préparatifs avant raccordement (suite)

 **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.

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 :
 - a. Branchez le ou les cordons électriques de la ou des friteuses sur une prise électrique de terre.
 - b. Placez l'interrupteur d'alimentation sur 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 sur position **OFF**. 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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.3 Préparatifs avant raccordement (suite)

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.

Tableau 1 : Norme CE de pressions d'arrivée de gaz									
Modèle	MJ35/J2X CE			MJ45 CE			MJCF/J65 CE		
Type de gaz	G20	G25	G31	G20	G25	G31	G20	G25	G31
Pression (mbar)¹	20	20-25	37-50	20	20-25	37-50	20	20-25	37-50
Nombre d'orifices	1,70	1,70	1,05	1,40	1,40	0,86	1,40	1,40	0,95
Diamètre d'orifice	9	9	9	18	18	18	21	21	21
Pression (rampe de brûleurs)	9	13,5	22,5	7,5	10	20,6	7,5	10	14,9
Débit d'air (m³/H)	2,50	3,06	1,51	3,10	3,58	1,80	3,62	4,18	2,35

¹(mbar) = 10,2 mm CE

Tableau 2 : Norme non-CE pour pressions d'arrivée de gaz		
Gaz	Minimum	Maximum
Naturel	6 po colonne d'eau 1,49 kPa 14,93 mbar	14 po colonne d'eau 3,48 kPa 34,84 mbar
LP	11 po colonne d'eau 2,74 kPa 27,37 mbar	14 po colonne d'eau 3,48 kPa 34,84 mbar

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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.4 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 CF a reçu la marque CE pour les pays et catégories de gaz indiqués dans le tableau 3 ci-dessous.

Pays	Catégorie	Gaz	Pression (mbar)
BE	I2E+(S) I3P	G20/G25 G31	20/25 37
DE	I2 ELL I3P	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 de la page suivante pour les diamètres minimums des tuyaux de raccordement.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.4 Connexion au réseau de gaz (suite)

Diamètres des raccords à gaz (diamètre minimum du tuyau d'arrivée : 1 1/2" (38 mm))			
Gaz	Modèle une unité	2 - 3 unités	4 unités ou plus*
Natural	3/4" (19 mm)	1" (25 mm)	1-1/4" (33 mm)
Propane	1/2" (13 mm)	3/4" (19 mm)	1" (25 mm)
Manufacturé	1" (25 mm)	1-1/4" (33 mm)	1-1/2" (38 mm)

* Pour les distances de plus de 6 m et/ou plus de 4 raccords ou coudes, augmentez le raccord d'un diamètre 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.)

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.

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). N'appliquez PAS de graisse aux 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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.4 Connexion au réseau de gaz (suite)

⚠ 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.

N'utilisez jamais d'allumettes, de bougies ou une autre source d'allumage pour vérifier les fuites. Si vous détectez des odeurs de gaz, coupez l'arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz du réseau et contactez immédiatement la compagnie de gaz locale ou une agence de maintenance agréée.

3. Fermez la vanne de vidange de la friteuse et remplissez le bassin de friture d'eau et de solution d'ébullition jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur à l'arrière du bassin. 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 risque 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 le bassin de friture 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 ci-dessous indiquent les pressions adéquates à la rampe de brûleurs :

Gaz	MJ35 Pression (mbar)	MJ45 Pression (mbar)	MJCF Pression (mbar)
Gaz naturel de Lacq (G20) sous 20 mbar	9	7,5	7,5
Gaz naturel de Gronique (G25) sous 25 mbar	13,5	10	10
Gaz naturel de Gronique (G20) sous 20 mbar	13,5	10	10
Propane (G31) sous 37 ou 50 mbar	22,5	20,6	14,9

Gaz	MJ35 Pression (mbar)	MJ45 Pression (mbar)	MJCF Pression (mbar)
Gaz naturel de Lacq (G20) sous 20 mbar	9	7,5	7,5
Gaz naturel de Gronique (G25) sous 25 mbar	9	7	7
Gaz naturel de Gronique (G20) sous 20 mbar	9	10	10
Propane (G31) sous 37 ou 50 mbar	22,5	20,6	14,9

Gaz	Pressure
Naturel	3 po colonne d'eau 0,73 kPa
LP	8,25 po colonne d'eau 2,5 kPa

2.4 Connexion au réseau de gaz (suite)

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.

2.5 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 Frymaster.

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

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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 2 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

2.5 Conversion à un autre type de gaz (suite)

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 2^{ème} famille (G20 ou G25) et un gaz 3^{ème} famille (propane G31) :
 - a. Changez 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. Retirez la plaque des valeurs nominales et installez-en une nouvelle. Appelez votre agent de maintenance local ou fournisseur d'équipements de cuisine pour obtenir une nouvelle plaque.
4. Si la langue de destination change, remplacez 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 kit de conversion suivants sont disponibles auprès de votre centre de SAV Frymaster:

CE uniquement :

Propane (G31) à gaz naturel (G20/G25)

Régulateur uniquement : N° de réf. 810-1292

Kit de veilleuse, régulateur et orifices : N° de réf. 826-1478 (**MJCFE**) ; n° de réf. 826-1203 (**MJ45E**)

Gaz naturel (G20/G25) à propane (G31)

Régulateur uniquement : N° de réf. 810-1292

Kit de veilleuse, régulateur et orifices : N° de réf. 826-1204 (**MJCFE**) ; n° de réf. 826-1202 (**MJ45E**)

MJ35 uniquement : Aucun kit de conversion CE n'est proposé pour la série 35. Les robinets de gaz Honeywell G31 (propane) peuvent être ajustés pour les gaz G20 et G25 (naturel), mais les robinets 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 :

2 ^{ème} famille (G20/G25) à 3 ^{ème} famille (G31)	3 ^{ème} famille (G31) à 2 ^{ème} famille (G20/G25)
826-1354 (paquet de 10 orifices de brûleur)	826-1353 (paquet de 10 orifices de brûleur)
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 : 1, sauf indication contraire.	

2.5 Conversion à un autre type de gaz (suite)

Instructions de conversion à un gaz non-CE

Pour les friteuses situées à 1 524 m d'altitude ou plus, appelez le SAV Frymaster (1-800-551-8633) pour déterminer les composants appropriés pour votre configuration et l'altitude. Contactez le centre de SAV 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.

Non-CE uniquement :

Gaz naturel (G20/G25) à propane (G31)

Kit de conversion pour régulateur : N° de réf. 807-1846 (**tous non-CE**)

Veilleuse, kit de conversion de régulateur et kit d'orifices : N° de réf. 826-1747 (**MJCF**) ; n° de réf. 826-1141 (**J1C**) ; n° de réf. 826-1139 (**MJ35**) ; n° de réf. 826-1143 (**MJ45**)

Propane (G31) à gaz naturel (G20/G25)

Kit de conversion pour régulateur : N° de réf. 807-1849 (**tous non-CE**)

Veilleuse, kit de conversion de régulateur et kit d'orifices : N° de réf. 826-1748 (**MJCF**) ; n° de réf. 826-1142 (**J1C**) ; n° de réf. 826-1158 (**MJ35**) ; n° de réf. 826-1144 (**MJ45**)

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

3.1 Procédure de mise en service

 **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 graisse végétale avant l'allumage des brûleurs sous peine d'endommager le bassin de friture et de 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.

 **ATTENTION**

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

Si de la graisse végétale solide est utilisée dans les friteuses avec l'option Cycle de fusion, assurez-vous que la graisse est bien tassée au fond du bassin de friture.

Dans les friteuses sans l'option Cycle de fusion, la graisse végétale solide doit être fondue avant d'être placée dans le bassin de friture.

Robinet de gaz non-CE

Les appareils configurés pour une utilisation dans des pays non-CE sont équipés de robinets Honeywell non-CE.

Robinet de gaz CE

Les appareils configurés pour une utilisation dans des pays CE sont équipés de robinets Honeywell CE.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

3.1 Procédure de mise en service (suite)

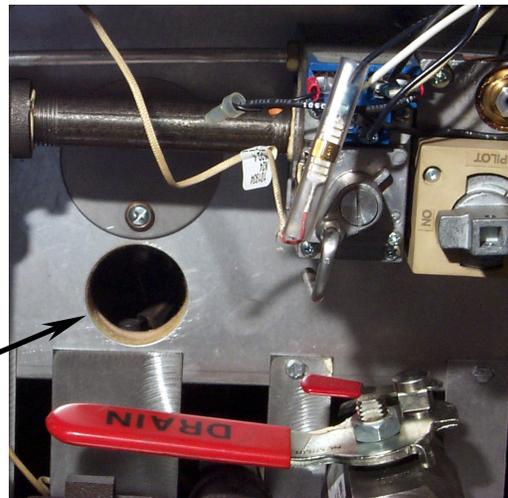
Assurez-vous que les étapes suivantes sont effectuées en séquence avant d'allumer ou d'allumer de nouveau la veilleuse :

1. Fermez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée.
2. Baissez au maximum le thermostat ou le contrôleur à semi-conducteurs ou éteignez l'ordinateur ou le contrôleur.
3. Non-CE : Fermez le robinet de gaz. CE : Enfoncez le bouton Arrêt veilleuse (rouge) du robinet de gaz de sécurité pour la fermer.
4. Patientez 5 minutes au minimum pour disperser le gaz accumulé.
5. Remplissez le bassin de friture d'huile, de graisse végétale liquide ou d'eau jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, à l'arrière du bassin de friture. Graisse végétale solide : Faites fondre la graisse végétale solide avant de la verser dans le bassin de friture.

ACCÈS À LA VEILLEUSE

La veilleuse est montée sur le côté gauche de la rampe de brûleurs et accessible par une ouverture dans l'isolation avant du bassin de friture. Ouvrez le couvercle rond et insérez une longue allumette ou une mèche dans le trou (cf. photo) pour allumer la veilleuse.

Insérez une allumette ou une
mèche dans cet orifice
jusqu'à la veilleuse.



FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

3.1 Procédure de mise en service (suite)

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE SUR LES FRITEUSES NON-CE

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

Allumage de la veilleuse

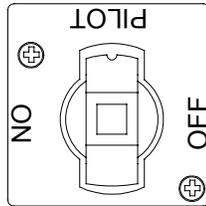


Figure 1

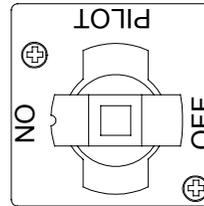


Figure 2

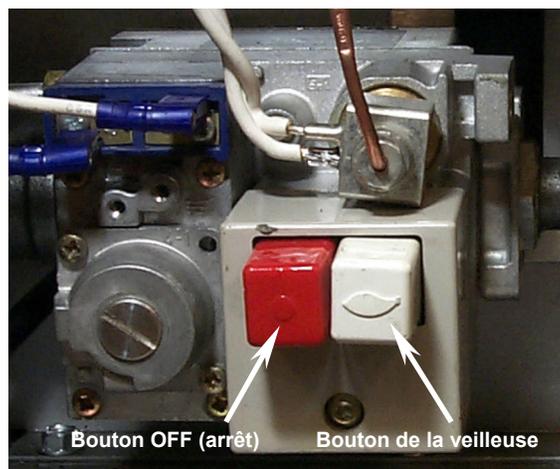
2. Appuyez sur le bouton du robinet de gaz et allumez la veilleuse. (Si la friteuse est équipée d'un allumeur piézoélectrique, appuyez à plusieurs reprises sur le bouton de l'allumeur tout en appuyant sur le bouton du robinet de gaz jusqu'à ce que la veilleuse s'allume.) Continuez à appuyer sur le bouton du robinet pendant 60 secondes environ après l'allumage de la veilleuse. Relâchez le bouton. La veilleuse doit rester allumée.

⚠ ATTENTION

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

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE SUR LES FRITEUSES À ROBINET DE GAZ CE HONEYWELL

1. Assurez-vous que l'appareil est hors tension, puis appuyez sur le bouton d'arrêt (rouge). Attendez 5 minutes.



Robinet de gaz CE Honeywell (24 V)

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

3.1 Procédure de mise en service (suite)

2. **Si la friteuse est équipée d'un allumeur piézoélectrique**, appuyez et maintenez enfoncé le bouton blanc de la veilleuse, puis appuyez à plusieurs reprises sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que la veilleuse s'allume.

Si la friteuse n'est pas équipée d'un allumeur piézoélectrique, placez une flamme près de la veilleuse, appuyez sans relâche sur le bouton PILOT (blanc), allumez la veilleuse et continuez à appuyer sur le bouton pendant au moins 60 secondes après l'allumage de la veilleuse.

3. Relâchez le bouton blanc après 45 à 60 secondes. 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.

MISE EN MARCHÉ DE LA FRITEUSE



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 appareils équipés d'un thermostat

Le cas échéant, placez l'interrupteur du cycle de fusion (Melt Cycle) sur position ON (Marche). Tournez le thermostat à la température de cuisson souhaitée. Le brûleur en U doit s'allumer et brûler en produisant une flamme bleue puissante.



Les friteuses à thermostat équipées d'un interrupteur Melt Cycle demeurent en mode Cycle de fusion jusqu'à ce que l'interrupteur soit placé sur OFF (Arrêt).

Pour les appareils équipés d'un autre dispositif qu'un thermostat

Placez l'interrupteur de marche/arrêt de l'ordinateur ou du contrôleur sur position ON (Marche) et réglez le contrôleur – ou programmez l'ordinateur – à la température de cuisson désirée, appelée *point de consigne*. Le brûleur en U doit s'allumer et brûler en produisant une flamme bleue puissante. L'appareil passe automatiquement en mode Cycle de fusion si la température du bassin de friture est inférieure à 82 °C. (**REMARQUE** : Durant le cycle de fusion, le brûleur s'allume plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteint un peu plus longtemps.) Quand la température du bassin de friture atteint 82 °C, l'appareil passe automatiquement au mode Chauffe. Le brûleur reste allumé jusqu'à ce que la température du bassin de friture 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 le bassin de friture avant sa première utilisation. Frymaster recommande cette procédure à chaque changement de bain d'huile ou de 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 d'allumer le brûleur, fermez le ou les robinets de vidange du bassin de friture et remplissez le bassin jusqu'au trait OIL-LEVEL inférieur avec un mélange d'eau froide et de détergent à vaisselle.
2. Pour les appareils équipés d'un *thermostat ou d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogiques)* :

Non-CE : Réglez le thermostat au plus bas. Allumez la friteuse comme indiqué à la section 3.1 (Procédure d'allumage de la veilleuse sur des friteuses non-CE). Laissez la solution arriver à ébullition, puis tournez le bouton du robinet de gaz sur PILOT. Laissez reposer la solution pendant 30 minutes. Ouvrez le gaz en tournant son bouton sur ON et attendez que la solution arrive à ébullition. Tournez le bouton du robinet de gaz sur PILOT et laissez reposer la solution pendant 30 minutes. Passez à l'étape 8 de cette section.

CE : Réglez le thermostat au plus bas. Allumez la friteuse comme indiqué à la section 3.1 (Procédure d'allumage de la veilleuse sur des friteuses CE). Attendez que la solution arrive à ébullition, puis appuyez sur le bouton ROUGE pour fermer le robinet de gaz. Laissez reposer la solution pendant 30 minutes. Allumez la friteuse comme indiqué à la section 3.1 (Procédure d'allumage de la veilleuse sur des friteuses CE). Attendez que la solution arrive à ébullition, puis appuyez sur le bouton ROUGE pour fermer le robinet de gaz. Laissez reposer la solution pendant 30 minutes. Passez à l'étape 8 de cette section.

3. Sur les appareils équipés d'un *contrôleur numérique*, réglez le point de consigne à 195 °F (91 °C).
4. Sur les appareils équipés d'une *minuterie de panier automatique*, appuyez sur le bouton ébullition  pour lancer la procédure.
5. Sur les appareils équipés d'un ordinateur *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.
- Enter the code number  (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.

3.2 Procédure d'ébullition (suite)

6. Mettez la friteuse en marche conformément à la procédure de la section 3.1 [sauf *Thermostat ou contrôleur à semi-conducteurs (analogique)* - cf. étape 2].
7. Faites mijoter la solution pendant une heure [sauf *Thermostat ou contrôleur à semi-conducteurs (analogique)* - cf. étape 2].
8. Une fois que la solution a mijoté pendant une heure [sauf *Thermostat ou contrôleur à semi-conducteurs (analogique)* - cf. étape 2], éteignez la friteuse, laissez refroidir la solution, puis ajoutez 8 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 graisse végétale ou un appareil de filtrage intégré ou portable. Ces appareils n'ont pas cette fonction et seront endommagés par la solution.

9. 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 graisse végétale. Respectez cette consigne sous peine d'engendrer la projection d'huile ou de graisse végétale chaude 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

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 bassins de friture (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 le robinet de gaz et mettez les couvercles sur les bassins de friture (le cas échéant).

3.4 Mode d'emploi et programmation du contrôleur

Les friteuses de la série CF peuvent être équipées d'un ordinateur Computer Magic (CMIII.5), d'une minuterie de panier automatique, d'un contrôleur numérique, d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique) ou d'un thermostat. Un mode d'emploi est fourni avec les friteuses CF équipées d'un ordinateur ou d'un contrôleur.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.1 Vidange et filtrage manuel

 **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**

La vidange et le filtrage de l'huile ou de la graisse végétale de cuisson 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. Assurez-vous que tous les tuyaux sont correctement connectés et que les poignées de vidanges sont dans la bonne position avant de manipuler des boutons ou des robinets. Portez l'équipement de sécurité approprié au complet durant la vidange et le filtrage d'huile ou de graisse végétale.

 **DANGER**

N'essayez JAMAIS de vider l'huile ou la graisse végétale de cuisson de la friteuse avec le brûleur allumé sous peine de provoquer une inflammation instantanée si de l'huile ou de la graisse végétale est projetée sur le brûleur. L'application de la chaleur du brûleur à un bassin de friture vide endommagera fortement le bassin de friture et annulera les garanties.

 **DANGER**

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

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

 **DANGER**

Quand vous videz l'huile ou la graisse végétale 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.

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

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHERIQUE MASTER JET
CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.1 Vidange et filtrage manuel (suite)

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 de la graisse végétale et contenir des liquides chauds. Si vous avez l'intention de réutiliser l'huile ou la graisse végétale, utilisez un porte-filtre conique et un filtre conique Frymaster quand une machine filtrante n'est pas disponible. Si vous utilisez un porte-filtre conique Frymaster, veillez à ce qu'il repose en toute sécurité sur le récipient métallique.
3. Ouvrez lentement le robinet de vidange pour éviter les projections. S'il se bouche (particules d'aliments), utilisez l'outil Fryer's Friend (outil semblable à un tisonnier) pour le déboucher.

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

4. Après avoir vidangé l'huile ou la graisse végétale, éliminez toutes les particules d'aliments et le reste d'huile ou de graisse végétale du bassin de friture. Soyez prudent car le bassin de friture peut causer des brûlures graves en cas de contact avec la peau nue.
5. Fermez bien le robinet de vidange et remplissez le bassin de friture d'huile ou de graisse végétale solide fraîche ou filtrée jusqu'au trait OIL-LEVEL inférieur.

 **DANGER**

Quand vous utilisez de la graisse végétale solide, tassez-la dans la zone de froid et au fond du bassin de friture. N'utilisez PAS la friteuse avec un bloc solide de graisse végétale dans la partie supérieure du bassin de friture. Risque de dommages irréparables pour le bassin de friture et d'inflammation instantanée !

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.2 Mode d'emploi du système de filtrage Filter Magic II

Le système de filtrage Filter Magic II permet le filtrage de l'huile de cuisson ou de la graisse végétale dans un bassin de friture tandis que les autres bassins de fritures continuent à fonctionner. **CETTE SECTION NE S'APPLIQUE PAS AUX FRITEUSES DE LA SÉRIE J1C.**

La mise en place incorrecte du tamis du porte-filtre ou du papier-filtre et l'utilisation incorrecte de la poudre à filtre sont les causes principales de dysfonctionnement du système. Suivez attentivement les instructions détaillées ci-dessous pour être sûr que votre système fonctionnera comme prévu.

PRÉPARATION DU FILTRE À L'UTILISATION ET/OU REMPLACEMENT DU PAPIER-FILTRE

1. Glissez le filtre hors de l'armoire et retirez le plateau ramasse-miettes et l'anneau de maintien du papier. Retirez tout papier-filtre utilisé pouvant se trouver dans le bac.



2. Retirez le tamis du porte-filtre.



ATTENTION

Assurez-vous que l'intérieur du bac est dépourvu de particules d'aliments et de chapelure qui risqueraient d'empêcher le papier de bien adhérer au fond du bac.

4.2 Mode d'emploi du système de filtrage Filter Magic II (suite)

3. Essuyez les particules et l'excédent d'huile ou de graisse végétale du fond du bac. Le papier doit être posé à plat et bien coller aux bords pour un filtrage correct. Remettez le tamis du porte-filtre retiré à l'étape 2.

REMARQUE : La remise en place du tamis du porte-filtre avant l'installation du papier provoquera le dysfonctionnement du système de filtrage.



4. Posez une feuille de papier-filtre par-dessus le bac du filtre, en la faisant déborder sur tous les côtés.



5. Positionnez l'anneau de maintien sur le filtre en papier et abaissez-le dans le bac pour permettre au papier de se replier autour lorsqu'il est poussé au fond du bac.



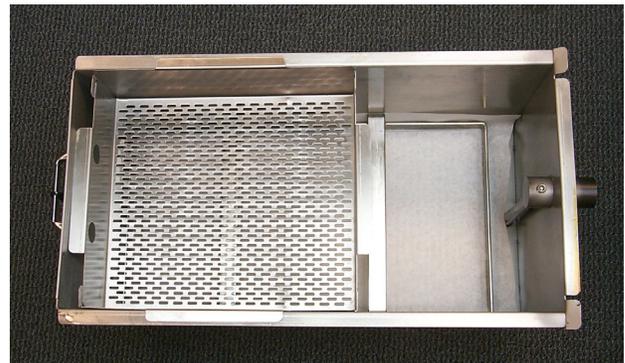
FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.2 Mode d'emploi du système de filtrage Filter Magic II (suite)

6. Saupoudrez de la poudre à filtre sur le filtre en papier. Pour la quantité de poudre à utiliser, reportez-vous aux instructions du fabricant.



7. Remettez le plateau ramasse-miettes dans le bac du filtre.



8. Installez le filtre dans l'armoire (flèche). Assurez-vous que le connecteur du bac est solidement raccordé à celui de l'armoire. Le système est prêt au filtrage.



**FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE**

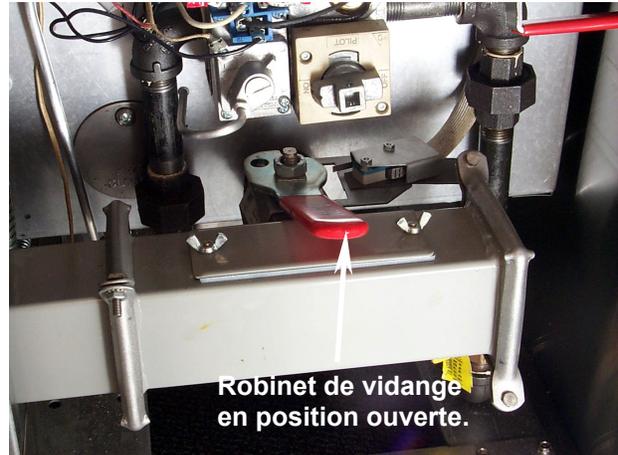
4.2 Mode d'emploi du système de filtrage Filter Magic II (suite)

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 [~177 °C (~350 °F)].

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



⚠ DANGER

Filtrez UNIQUEMENT un bassin de friture à la fois. Le bac du filtre est conçu pour recevoir le contenu d'un seul bassin de friture.

N'essayez JAMAIS de déboucher un robinet de vidange par l'avant ! De l'huile ou de la graisse végétale chaude risque de sortir d'un coup et de vous brûler sérieusement.

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

2. Quand le bassin de friture est vide, utilisez une brosse à soies dure et manche long pour éliminer les sédiments des parois du bassin de friture. En nettoyant l'intérieur du bassin de friture, évitez de frapper le thermostat de protection surchauffé et la sonde de température ou le thermostat de commande (flèches- MJCF en photo).



FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

4.2 Mode d'emploi du système de filtrage Filter Magic II (suite)

DANGER

N'UTILISEZ PAS le filtre sans avoir installé la Power Shower. De l'huile chaude sera expulsée de la friteuse et risque de causer des blessures.

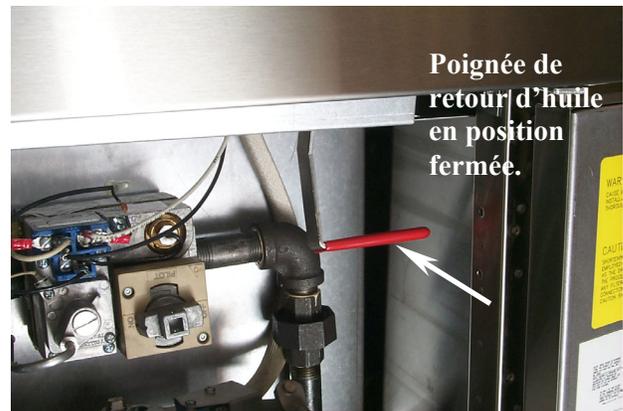
3. Enclenchez la Power Shower dans le bassin de friture. Assurez-vous que les bouchons de nettoyage sont en place avant d'activer la pompe du filtre. Une fois qu'il ne reste plus d'huile dans le bassin de friture, TIREZ sur la poignée du filtre (flèche) pour démarrer la pompe et commencer le filtrage. Vous pourrez constater un léger retard d'activation de la pompe.



4. L'huile circule à travers la Power Shower, éliminant les particules du bassin de friture. Continuez à faire circuler l'huile ou la graisse végétale à travers le filtre pendant 5 minutes.



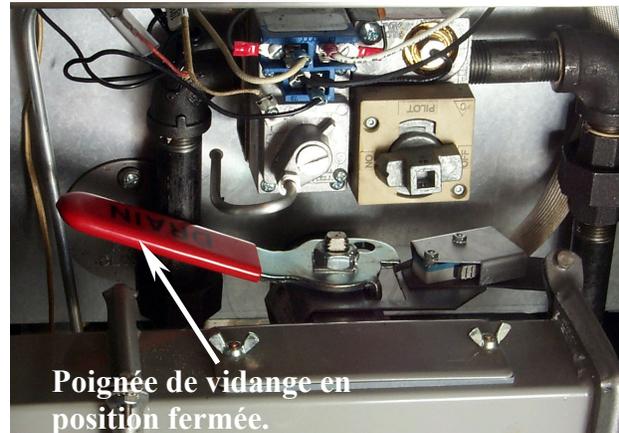
5. Une fois l'huile filtrée, fermez le robinet de vidange et laissez la friteuse se remplir. Lorsque des bulles apparaissent dans l'huile, laissez fonctionner le filtre pendant 10 à 12 secondes de plus pour déboucher les conduites et empêcher la graisse de durcir à l'intérieur, puis POUSSEZ la poignée du filtre sur position Arrêt (OFF) (flèche).



4.2 Mode d'emploi du système de filtrage Filter Magic II (suite)

- Retirez la Power Shower et laissez-la s'égoutter. Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé (flèche). Mettez la friteuse sous tension (ON) et laissez l'huile ou la graisse végétale atteindre son point de consigne.

REMARQUE : Assurez-vous que le robinet de vidange de la friteuse est fermé à fond avant de mettre la friteuse sous tension. Si le robinet de vidange n'est pas complètement fermé, le contrôleur affichera un message d'erreur ou allumera un voyant d'erreur et la friteuse ne fonctionnera pas.



⚠ 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 à 45 minutes avant de tenter de le réarmer.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse

CONTRÔLES ET MAINTENANCE QUOTIDIENS

Inspection de la friteuse et des accessoires

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

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 graisse végétale chaude. Si de l'eau entre en contact avec l'huile ou la graisse végétale chauffée à la température de cuisson, elle causera des projections 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.

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

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

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

L'huile ou la graisse végétale de cuisson utilisée dans la friteuse doit être filtrée 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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse (suite)

CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES

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

La durée de remontée correspond au temps nécessaire à la friteuse pour augmenter la température du bassin de friture de 135 °C (275 °F) à 163 °C (325 °F). C'est une mesure de l'efficacité de la friteuse qui ne doit pas dépasser 2 minutes 30 secondes pour les friteuses de la série MJ45 et 3 minutes 30 secondes pour les friteuses de la série MJCF. La durée de remontée sur les modèles équipés d'un ordinateur CM III.5 est automatiquement mesurée par l'ordinateur.

Pour afficher la durée de remontée sur les modèles équipés d'ordinateurs CM III.5, appuyez sur le bouton Mode de programmation . **Code** s'affiche à gauche. Entrez le code     (1652) à l'aide des touches numériques. La durée de remontée apparaît dans les deux affichages pendant 5 secondes.

CONTRÔLES ET MAINTENANCE TRIMESTRIELS

Vidange et nettoyage du bassin de friture

Durant l'utilisation normale de votre friteuse, un dépôt d'huile ou de graisse végétale carbonisée 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 la graisse végétale à 38 °C (100 °F) 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 Filter Magic II, l'huile ou la graisse végétale de cuisson devra être vidée dans un autre récipient adapté. (Pour vider et mettre au rebut l'huile ou la graisse végétale usagée facilement et en toute sécurité, Frymaster recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut de la graisse végétale (SDU). Le SDU est disponible chez votre distributeur.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse (suite)

Nettoyage des composants et accessoires détachables

Comme avec le bassin de friture, un dépôt d'huile ou de graisse végétale carbonisée 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. Rincez et essuyez minutieusement chaque composant.

Vérification du calibrage du bouton de commande de température du thermostat ou du contrôleur à semi-conducteurs (analogique)

[REMARQUE : Ce contrôle s'applique uniquement aux appareils équipés d'un thermostat ou d'un contrôleur à semi-conducteurs (analogique).]

1. Assurez-vous que le bassin de friture est rempli d'huile ou de graisse végétale 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 de la graisse soit uniforme. Remuez au besoin pour que l'ensemble de l'huile ou de la graisse végétale fonde au fond du bassin de friture.
4. Insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans l'huile ou la graisse végétale, 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. Révérifiez 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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse (suite)

Contrôle du calibrage du thermostat

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

1. Assurez-vous que le bassin de friture est rempli d'huile ou de graisse végétale liquide.
2. Réglez le bouton de commande de température sur 162 °C (325 °F) et insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans le bassin de friture 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 170 °C (340 °F). 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 162 °C (325 °F). Juste au moment où le relevé du thermomètre ou du pyromètre chute en dessous de 162 °C (325 °F), 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

(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 la graisse végétale, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.
2. Quand l'ordinateur affiche  sans point entre le premier et le deuxième tirets (indiquant que le contenu du bassin de friture 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. Notez la température sur le thermomètre ou le pyromètre. Les trois relevés doivent se trouver à ± 2 °C les uns des autres. Dans le cas contraire, contactez un centre de SAV 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'aérage peut être redressée.)
2. Enfillez un morceau de fil de fer ordinaire (1,3 mm de diamètre) dans la buse pour la nettoyer.
3. Retirez le fil de fer et soufflez dans la buse pour vous assurer qu'elle est propre.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse (suite)

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



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

5.2 Contrôles de maintenance préventive et maintenance du système de filtrage Filter Magic II

Il n'existe aucun contrôle de périodique de maintenance préventive requis pour votre système de filtrage Filter Magic II autre qu'un nettoyage quotidien des bacs extérieur et intérieur du filtre avec une solution d'eau chaude et de détergent. **Retournez le bac du filtre et soulevez-le légèrement d'un côté pour laisser l'eau s'évacuer complètement du tube de succion.**

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 (à l'intérieur de l'armoire, au dos) 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.

Immédiatement après chaque utilisation, videz complètement la Power Shower. Si vous suspectez un blocage, dévissez les bouchons des orifices 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 la graisse végétale solidifiée. Utilisez un long goupillon étroit, de l'eau chaude et du détergent pour nettoyer l'intérieur des tubes. Si nécessaire, insérez un trombone redressé ou un instrument similaire dans les trous du cadre pour déboucher. Rincez, essuyez bien et réinstallez les bouchons avant utilisation.



Réinstallez le bouchons de nettoyage de la Power Shower sous peine de projection d'huile brûlante à partir du bassin de friture durant le filtrage et par conséquent, de risque de brûlure pour le personnel.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

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 l'ouverture du conduit de fumée n'est pas bouchée par des particules ou l'accumulation d'huile ou de graisse végétale solidifiée.
- 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, ordinateur/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.
- 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 les diffuseurs du tube du bassin de friture 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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

5.3 Inspection périodique ou annuelle du système (suite)

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 d'étanchéité s'ils sont usés ou endommagés.
- Vérifiez comme suit l'intégrité du système de filtrage :
 - Après avoir vidé le bac du filtre, placez chaque poignée de retour d'huile, l'une après l'autre, sur position Marche (ON). Assurez-vous que la pompe s'active et que des bulles apparaissent dans l'huile ou la graisse végétale de cuisson (ou que vous entendez des gargouillements au niveau de l'orifice de la Power Shower) du bassin associé.
 - 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 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 177 °C (350 °F) du bassin de friture dans le bac et refermez le robinet de vidange du bassin de friture. Placez la poignée de retour d'huile sur position Marche (ON). Laissez retourner la totalité de l'huile ou de la graisse végétale dans le bassin de friture (ceci est indiqué par des bulles dans l'huile ou la 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 Arrêt (OFF). Le bassin de friture doit se remplir sous 2 minutes 30 secondes.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET

CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR 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, 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 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, 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.

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

 **DANGER**

L'huile et la graisse végétale chaude causent des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer une friteuse qui contient de l'huile de cuisson ou de la graisse végétale chaude, ni de transférer de l'huile ou de la graisse végétale chaude d'un récipient à un autre.

 **DANGER**

Ce matériel doit être débranché en cas de dépannage, sauf en cas de tests des circuits électriques obligatoires. Utilisez 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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.2 Dépannage des friteuses à contrôleur à semi-conducteurs (analogique), numérique 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.
Les voyants d'alimentation et d'erreur du contrôleur à semi-conducteurs (analogique) sont allumés, mais pas le voyant de chauffe, OU 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. Appelez le Centre de SAV Frymaster.
La friteuse est continuellement en mode Cycle de fusion.	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. Appelez le Centre de SAV Frymaster.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.2 Dépannage des friteuses à contrôleur à semi-conducteurs (analogique), numérique ou CM III.5 (suite)

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.
H I s'affiche sur le CM III.5 en fin de cycle de fusion 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 <i>Le brûleur ne s'allume pas</i> , 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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

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.	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'accède pas au mode Cycle de fusion ou y reste en permanence.	Interrupteur du cycle de fusion en panne. Carte de circuits imprimés du cycle de fusion défectueuse.	Remplacez l'interrupteur ou la carte. Appelez le Centre de SAV Frymaster.
La friteuse n'atteint jamais la température de friture.	Panne de thermostat ou thermostat nécessitant un calibrage.	Le dépiage du problème exact exige d'autres opérations qui dépassent le cadre de l'intervention de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.4 Dépannage du système de filtrage intégré

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
<p>La pompe ne démarre pas.</p> <p>OU</p> <p>La pompe s'arrête durant le filtrage.</p>	<p>A. L'interrupteur de surchauffe a disjoncté suite à la surchauffe du moteur.</p> <p><i>Test</i> : 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.</p>	<p>A. Si la pompe fonctionne normalement après avoir réarmé l'interrupteur de surchauffe, la pompe a surchauffé.</p> <p>Filtrez toujours l'huile ou la graisse végétale à la température de cuisson ou quasiment.</p> <p>Laissez refroidir le moteur de la pompe pendant dix minutes environ après avoir filtré deux bassins de friture complets l'un après l'autre.</p> <p>Vérifiez le papier-filtre après le filtrage de chaque bassin de friture. Remplacez le papier si beaucoup de sédiments se sont accumulés.</p>
	<p>B. Microcommutateur de la poignée du filtre en panne.</p> <p><i>Test</i> : S'il s'agit d'une friteuse à bassins 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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Si le commutateur est en panne, appelez votre centre de SAV Frymaster.</p>
	<p>C. Blocage de la pompe.</p> <p><i>Test</i> : Fermez le robinet 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.</p>	<p>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.</p> <p>Assurez-vous que le filtre en papier est de la bonne dimension et installé correctement, et que le tamis à miettes est en place.</p>

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.4 Dépannage du système de filtrage intégré (suite)

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
<p style="text-align: center;">La pompe démarre, mais aucun transfert n'a lieu ou le transfert est très lent.</p>	<p>A. L'huile ou la graisse végétale est trop froide pour le filtrage.</p>	<p>A. Pour filtrer correctement, l'huile ou la graisse végétale doit être à 177 °C ou quasiment. À des températures inférieures, l'huile ou la 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 la graisse végétale se trouve quasiment à température de cuisson avant de la vider dans le bac du filtre.</p>
	<p>B. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés.</p> <p><i>Test</i> : Fermez le robinet de vidange. Placez la poignée du filtre sur OFF, sortez le bac du filtre (et la Power Shower, le cas échéant) de l'appareil. Remettez la poignée du filtre sur ON.</p> <p>Si un courant d'air puissant sort de l'orifice de retour d'huile (ou de l'orifice de la Power Shower), le problème se situe au niveau des composants du bac du filtre.</p>	<p>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.</p> <p>Si ceci ne suffit pas à corriger le problème, le tube de succion 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.</p>
	<p>C. Composants du bac du filtre mal installés ou mal préparés (suite).</p>	<p>C. Assurez-vous que le ou les joints toriques sont présents sur le raccord du filtre et en bon état.</p> <p>Remplacez le filtre en papier, en vous assurant que le tamis du porte-filtre est correctement positionné sous le papier.</p>

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

6.4 Dépannage du système de filtrage intégré (suite)

La Power Shower ne vaporise pas correctement.	A. Ouvertures bouchées ou graisse végétale solidifiée dans la Power Shower. <i>Test</i> : Regardez si de l'huile ou de la graisse est projetée autour du joint de la Power Shower. Si c'est le cas, la Power Shower est bouchée.	A. Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel.
	B. Joints toriques et joint d'étanchéité usés ou manquants sur la Power Shower.	B. Assurez-vous que les joints toriques et le joint d'étanchéité sont présents et en bon état.
	C. Papier manquant dans le bac du filtre. (Ceci cause une trop forte pression dans les conduites de retour d'huile, ce qui produit un débit puissant via la Power Shower, mais aussi la projection d'huile autour du joint d'étanchéité.)	C. Assurez-vous que le filtre en papier est correctement installé dans le bac.

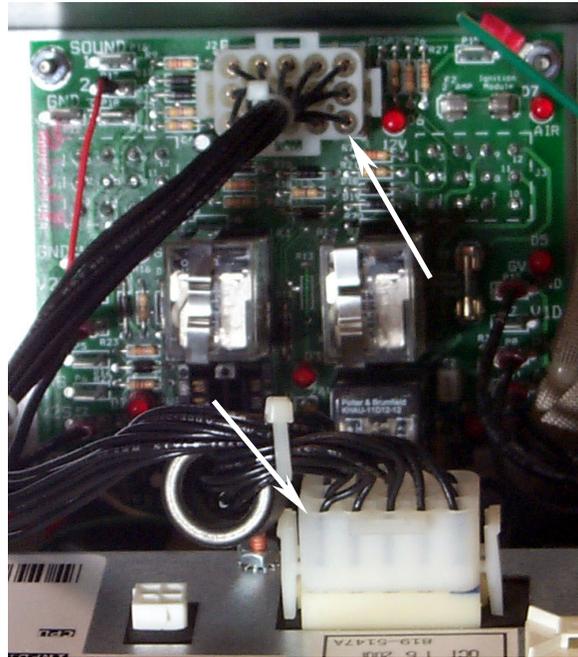
6.5 Dépannage du fonctionnement anormal des brûleurs

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.

FRITEUSES À GAZ ATMOSPHÉRIQUE MASTER JET
CHAPITRE 6 : DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR

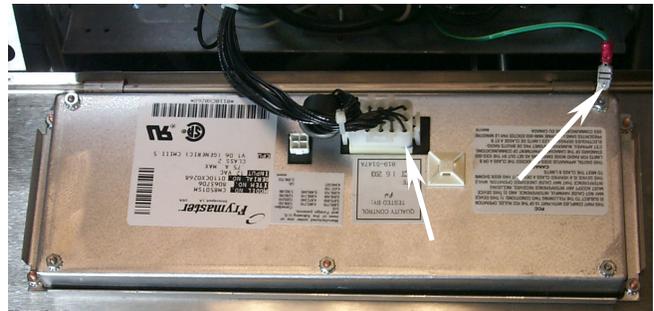
6.6 Remplacement du contrôleur ou du faisceau de câbles du contrôleur

1. Débranchez la friteuse du secteur.
2. Retirez les deux vis des coins supérieurs du panneau de commande et ouvrez le panneau en le basculant à partir du haut, pour lui permettre de prendre appui sur ses pattes de charnière.
3. Débranchez le faisceau de câbles de l'arrière du contrôleur et, si vous remplacez le faisceau, débranchez-le de la carte d'interface (flèches).



Si vous remplacez le faisceau, déconnectez-le du contrôleur et la carte d'interface (flèches).

4. Si vous remplacez le contrôleur, débranchez le fil de terre et le connecteur à 15 broches (flèches), puis retirez le contrôleur en le soulevant des fentes des charnières du châssis du panneau de commande.
5. Procédez inversement pour installer un nouveau contrôleur ou un faisceau de câbles.



Si vous remplacez le contrôleur, déconnectez le fil de terre et le connecteur à 15 broches (flèches).



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

TÉL 1-318-865-1711 FAX (Pièces) 1-318-688-2200 FAX (Assistance technique) 1-318-219-7135
IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE Prix : 14 \$US
1-800-551-8633 819-6019
NOVEMBRE 2003