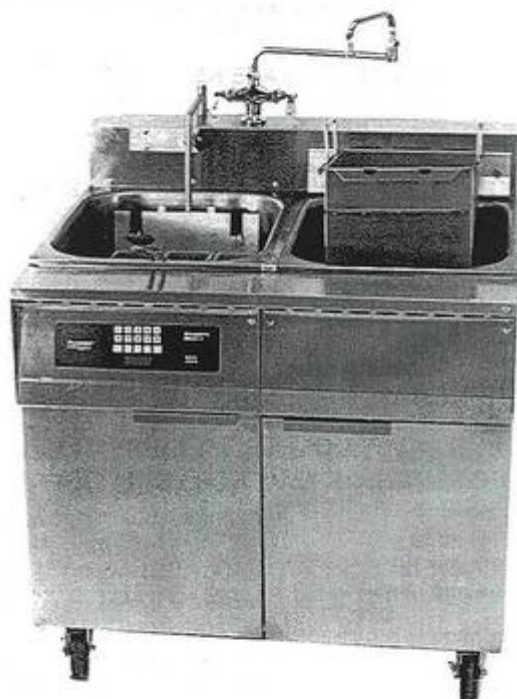


NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

SPAGHETTI MAGIC II
8SMS - 8BC - 8C



Frymaster[®]

A **WILBUT** Company

8700 Line Avenue P. O. Box 51000
Shreveport, Louisiana 71135-1000 U.S.A. Tel: (318) 865-1711
Télécopieur: (318) 862-2394
LIGNE OUVERTE 1-800-551-8633

Imprimé aux Etats-Unis

819-5528 (12/95)

Français - 1

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
I. CONSIGNES D'INSTALLATION	3
II. PUISSANCE NECESSAIRE	4
III. CONSEILS D'UTILISATION	6
IV. CARACTERISTIQUES	7
V. ENTRETIEN NORMAL	8
VI. DEPISTAGE DES PANNES	9
VII. ACCESSOIRES	11
VIII. LISTE DES PIECES ET VUES ECLATEES ...	12
VIII. SCHEMA DU CABLAGE	14

IMPORTANT

LIRE CE QUI SUI

NE PAS FAIRE FONCTIONNER UN APPAREIL DE CUISSON A VIDE

(ENTRETIEN PREVENTIF)

**NETTOYER LES BOUILLOIRES, L'ELEMENT CHAUFFANT
ET LES DETECTEURS DE NIVEAU D'EAU QUOTIDIENNEMENT**

NETTOYER A FOND POUR EMPECHER TOUTE ACCUMULATION DE RESIDUS D'AMIDON DANS LES DETECTEURS DE NIVEAU D'EAU ET SUR L'ELEMENT CHAUFFANT. UNE ACCUMULATION D'AMIDON SUR L'ELEMENT REDUIRA LA DUREE DE VIE DE CELUI-CI. L'ACCUMULATION D'AMIDON SUR LES DETECTEURS ENTRAINERA UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT OU UNE PANNE.

UTILISER UN TAMPON SCOTCHBRITE OU DU PAPIER DE VERRE DE GROSSEUR MOYENNE POUR NETTOYER L'ELEMENT CHAUFFANT ET LES DETECTEURS DE NIVEAU D'EAU.

COMMENT COMMANDER DES PIECES

Les marchands, clients et centres de service indépendants doivent commander leurs pièces du Centre de service et de pièces agréé de leur région. Lors de la commande, s'assurer de mentionner les éléments suivants : une description exacte de la pièce, le numéro de série et de modèle de l'unité, la tension, la phase et le nombre total de kw.

I. CONSIGNES D'INSTALLATION

- A. Dès réception de la machine, inspecter celle-ci attentivement pour y déceler tout dommage caché. Rapporter immédiatement tout dommage à l'entreprise de transport ayant assuré la livraison. Les réclamations pour dommages survenus durant le transport doivent être rapportées à l'entreprise de transport dans les 15 jours suivant la réception de la marchandise. Si l'équipement n'est pas déballé dans les jours suivant la livraison, demander au chauffeur d'indiquer sur la facture de transport tout dommage apparent sur l'emballage.
- B. Enlever le système Spaghetti Magic II de la caisse et installer les pattes. Les pattes ou les roulettes doivent être installées avant de faire fonctionner la machine.
Remarque : Les roulettes sont optionnelles.
- C. Installer le bras de levage du panier dans la tige de levage (située dans la partie supérieure arrière de la machine) de façon telle que le bras de levage sera guidé par le rouleau de levage du panier.
- D. Brancher l'alimentation en eau au robinet et à la soupape solénoïde d'eau. Celle-ci se trouve située sur le cadre inférieur gauche, à l'arrière de la boîte de commande (machines avec remplissage automatique seulement).
- E. Raccorder le tuyau de vidange désiré à la soupape de vidange de 33 mm.
- F. Afin de brancher l'alimentation en électricité, ouvrir la porte et enlever le couvercle de la boîte de commande. Fixer un conduit en métal flexible à l'arrière/sur le dessous de la boîte de commande. Raccorder un branchement de 50 ampères au câblage des circuits de commande de la machine. Le fil du champ d'entrée doit être de taille n° 6 ou n° 8 AWG (jauge américaine des fils) avec mise à la terre n° 8. Voir PUISSANCE NECESSAIRE.

assurer le mouvement libre du bras de levage du panier.

Remarque : La soupape solénoïde d'eau peut être raccordée à l'eau chaude ou froide. L'eau chaude bout cependant plus rapidement.

"L'EQUIPEMENT DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AU CODE DE PLOMBERIE DU BUILDING OFFICIALS AND CODE ADMINISTRATORS INTERNATIONAL, INC. (BOCA) ET AU MANUEL D'HYGIENE DES SERVICES ALIMENTAIRES DE LA FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA)"

UNE INSTALLATION ADEQUATE EST ESSENTIELLE A UN FONCTIONNEMENT EFFICACE ET SANS PROBLÈME.

TOUTE MODIFICATION APPORTEE A L'EQUIPEMENT ENTRAINE L'ANNULATION DE LA GARANTIE.

Remarque : Un réglage du rouleau peut s'avérer nécessaire pour

II. PUISSANCE NECESSAIRE

MISE EN GARDE

Pour raccorder le bloc d'alimentation, utiliser uniquement un fil en cuivre convenant à une température d'au moins 75°C.

Elément 208V 8KW

VOLTS	PHASE	TAILLE DU FIL	WATTS	AMPS/LIGNE
200	Monophasé	6	7400	37
200	Triphasé 3 fils	8	7400	22
200	Triphasé 4 fils	8	7400	13
208	Monophasé	6	8000	39
208	Triphasé 3 fils	8	8000	23

Elément 240V 8KW

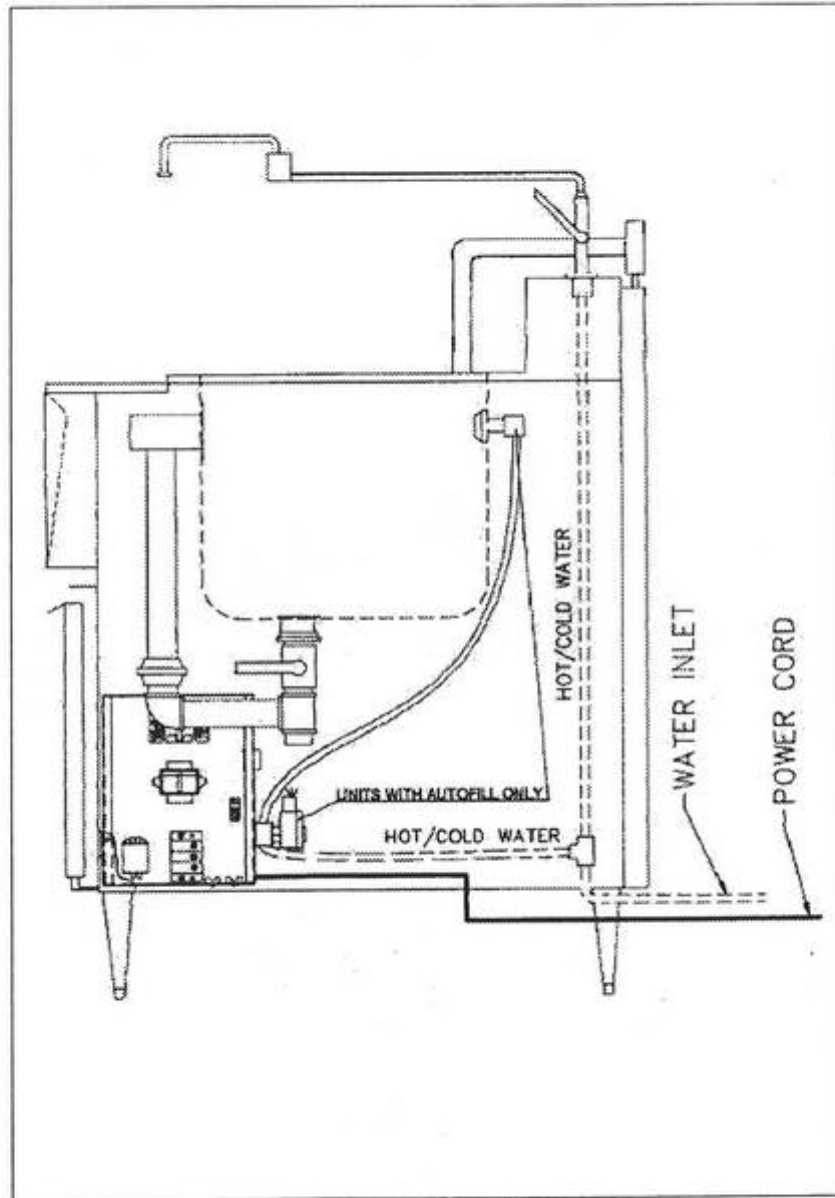
VOLTS	PHASE	TAILLE DU FIL	WATTS	AMPS/LIGNE
220	Monophasé	6	6800	31
220	Triphasé 3 fils	8	6800	18
220/380	Triphasé 4 fils	8	6800	11
230	Monophasé	6	7400	32
230	Triphasé 3 fils	8	7400	19
230/400	Triphasé 4 fils	8	7400	11
240	Monophasé	6	8000	33
240	Triphasé 3 fils	8	8000	20
240/415	Triphasé 4 fils	8	8000	12

ATTENTION : DEBRANCHER OU FERMER L'ELECTRICITE AVANT DE PROCEDER A TOUTE REPARATION OU A L'ENTRETIEN DE LA MACHINE.

L'entretien de cette machine doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.

ATTENTION : Haute tension.
L'entretien de cette machine nécessite une extrême prudence.

RACCORDS D'EAU ET D'ELECTRICITE



III. CONSEILS D'UTILISATION

Avant de faire fonctionner cette machine, s'assurer que l'alimentation en eau est branchée et ouverte. S'assurer de plus que le bloc d'alimentation en électricité est branché et allumé.

Pour mettre la machine en marche : Appuyer sur **ON/OFF (MARCHE/ARRET)**

Pour sélectionner le mode Ebullition : Appuyer sur **BOIL (EBULLITION)**

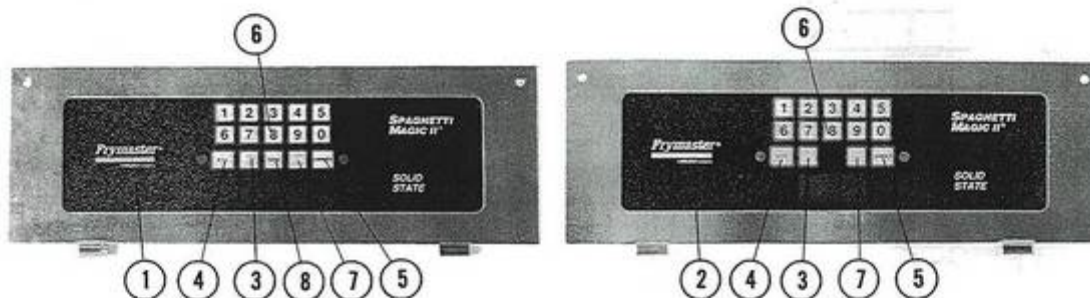
Pour sélectionner le mode Mijoter : Appuyer sur **SIMMER (MIJOTER)**

Remarque : La machine se met automatiquement sur le mode ébullition lorsqu'elle est mise en marche.

Pour cuire ou reconstituer : Sélectionner le temps désiré et appuyer sur **TIME START (MISE EN MARCHE DE LA MINUTERIE)**

Pour écrémer : Appuyer sur **SKIM (ECREMER)**

Remarque : Afin de minimiser l'action moussante de l'eau féculente après la cuisson, appuyer sur **SIMMER (MIJOTER)** pour mettre la machine en mode mijoter et ralentir son fonctionnement. Appuyer sur **BOIL (EBULLITION)** pour revenir au mode cuisson.



COMMANDE ELECTRONIQUE

ARTICLE TENE	DESCRIPTION	FONCTION
1	Commande électronique de Spaghetti Magic II	Commande toutes les opérations de l'appareil de cuisson.
2	Commande électronique de Spaghetti Magic II	Commande toutes les opérations de l'appareil de cuisson.
3	Interrupteur, MARCHE/ARRET	Allume et éteint l'appareil.
4	Interrupteur, température d'ébullition	Sélectionne le mode ébullition.
5	Interrupteur, température de faible ébullition	Sélectionne le mode mijoter.
6	Touche du clavier de temps de cuisson (10)	Sélectionne le temps de cuisson.
7	Interrupteur, mise en marche de la minuterie	Met en marche la cuisson pour la durée sélectionnée et contrôle les paniers.
8	Interrupteur, écrémage	Permet l'écrémage de l'amidon de la surface.

IV. DESCRIPTION DES CARACTERISTIQUES

L'unité de base du système Spaghetti Magic II est munie d'une commande électronique et d'un détecteur de faible niveau d'eau électronique.

Voici quelques caractéristiques optionnelles : détecteur de niveau d'eau normal, tuyau d'écoulement, remplissage automatique d'eau et fonction d'écremage.

Voici une brève description de ces caractéristiques :

Caractéristiques de la commande électronique:

EBULLITION - Cette fonction permet de toujours garder en marche l'élément chauffant et doit être utilisée lors de la cuisson de pâtes.

MIJOTER - Cette caractéristique permet de maintenir la température de l'eau tout juste en dessous du point d'ébullition. Cette pratique contribue à économiser l'énergie et l'eau. Cette fonction doit être utilisée lors de la reconstitution ou en mode attente.

MISE EN MARCHE DE LA MINUTERIE - Cette fonction permet de programmer le temps de cuisson et abaisse le panier ou les tasses dans la bouilloire. A la fin du cycle, une alarme se fera entendre et le panier ou les tasses se soulèveront automatiquement. L'affichage reviendra automatiquement au temps de cuisson sélectionné. Si le temps de cuisson de la quantité de produit suivante est le même, il suffit d'appuyer sur TIME START (MISE EN MARCHE DE LA MINUTERIE). Il n'est pas nécessaire de sélectionner de nouveau le temps de cuisson.

ECREMAGE - Cette fonction, lorsqu'elle est sélectionnée, fait couler l'eau durant une période de temps déterminée et entraîne un débordement dans le conduit d'évacuation avant. Ceci permet d'écrémer l'excédent d'amidon présent à la surface de l'eau suite à la cuisson de plusieurs quantités de pâtes.

DETECTEUR DE FAIBLE NIVEAU D'EAU - Cette fonction permet d'éteindre automatiquement l'élément chauffant si le niveau d'eau dans la bouilloire est trop bas, comme après la vidange et le nettoyage de la bouilloire. Lorsque le niveau d'eau est très faible, l'affichage de commande indiquera LO.

DETECTEUR DE NIVEAU D'EAU NORMAL - Cette caractéristique permet d'ajouter automatiquement de l'eau pendant ou après un cycle de cuisson lorsque le niveau d'eau est faible. Grâce à ce mode automatique, il n'est pas nécessaire de surveiller le niveau d'eau. La bouilloire contient toujours suffisamment d'eau pour cuire ou reconstituer.

V. ENTRETIEN NORMAL

A. NETTOYER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT TOUS LES JOURS

Le nettoyage adéquat de l'élément chauffant est nécessaire afin d'empêcher toute accumulation d'amidon. Une accumulation d'amidon abrège la durée de vie de l'élément et entraîne une panne de l'appareil. Utiliser un tampon Scotchbrite ou au papier de verre de grosseur moyenne pour nettoyer l'élément.

B. NETTOYER RÉGULIÈREMENT LES DÉTECTEURS DE NIVEAU D'EAU

Les détecteurs de niveau d'eau et la sonde de température sont situés à l'arrière de la bouilloire, derrière le couvercle des détecteurs. Un entretien adéquat des détecteurs de niveau d'eau est nécessaire pour empêcher les dépôts de minéraux et d'amidon.

Remarque : Dans les endroits où l'eau est très calcaire, un entretien plus fréquent sera peut-être nécessaire. Une accumulation excessive peut endommager la fonction AUTO FILL (REPLISSAGE AUTOMATIQUE) de l'appareil.

C. NETTOYER LES BOUILLOIRES QUOTIDIENNEMENT

PROCÉDURES DE CORRECTION DE LA TEMPÉRATURE

1. Enlever 2 vis de retenue des coins supérieurs du panneau de commande.
2. Dégager le panneau de la partie supérieure en l'inclinant.

3. Enlever le bouton de la fiche du dessus du boîtier de commande électronique.

4. À l'aide d'un petit tournevis à tête fraisée, tourner la vis réglable :

Tourner d'un 1/4 de tour dans le sens horaire pour abaisser la température de 10°F.

Tourner d'un 1/4 de tour dans le sens antihoraire pour augmenter la température de 10°F.

REMARQUE : La commande électronique est réglable en mode Mijoter entre 185°F et 215°F (85°C et 102°C). Dix degrés de rotation correspondent à un changement de température de 1°F. Tourner dans le sens horaire pour abaisser la température et dans le sens antihoraire pour augmenter la température.

VI. DEPISTAGE DES PANNES SUR SPAGHETTI MAGIC II

Vérifier le fusible 1/2 ampère et le fusible 3 ampères avant de procéder à tout dépiستage de panne.

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	MESURE RECTIFICATIVE
La commande électronique ne s'allume pas	A. L'appareil n'est pas branché. B. La commande n'est pas en position "marche" C. Le fusible est ouvert. D. Le transformateur est défectueux.	A. Allumer le disjoncteur. B. Appuyer sur ON/OFF (MARCHE/ARRET). C. Vérifier le fusible 1/2 ampère. Le remplacer s'il a sauté. D. Vérifier si la sortie du transformateur secondaire est adéquate (24 VAC). Remplacer s'il n'y a pas de sortie.
L'eau ne bout pas lorsque la commande est activée et l'affichage n'indique pas "Lo"	A. L'élément chauffant ou le câblage est défectueux. B. Le contacteur ou le câblage est défectueux. C. La commande est défectueuse.	A1. Inspecter le câblage. Réparer si nécessaire. A2. Vérifier l'élément. Remplacer si défectueux. B1. Vérifier le câblage. Réparer si nécessaire. B2. Vérifier la synchronisation du contacteur. C1. Vérifier la commande électronique. C2. Vérifier la tension de la broche 4.
L'eau ne bout pas même si l'affichage indique "Lo" et l'eau est à un niveau normal	A. Le détecteur d'eau est défectueux ou sale. B. Les connecteurs sont défectueux. C. La commande est défectueuse.	A1. Nettoyer le détecteur. A2. Vérifier le câblage. B. Réparer le câblage si nécessaire. C. Vérifier la tension de la broche 4 de la fiche à 15 broches. Remplacer la commande si la tension est faible.
La fonction de remplissage automatique n'ajoute pas d'eau	A. Le robinet d'eau est fermé. B. L'amidon s'est accumulé sur le détecteur de niveau d'eau. C. La commande ou les connecteurs sont défectueux. D. La soupape solénoïde ou les connecteurs sont défectueux.	A. Ouvrir le robinet d'eau. B. Nettoyer le détecteur. C1. Vérifier le câblage et réparer si nécessaire. C2. Remplacer la commande. D1. Vérifier le câblage et réparer si nécessaire. D2. Vérifier la tension de la broche 6 de la fiche à 15 broches. Remplacer la commande si la tension est faible.
La fonction de remplissage automatique ne s'arrête pas	A. L'amidon s'est accumulé sur le détecteur de niveau d'eau ou les connecteurs sont desserrés. B. La commande ou le câblage est défectueux. C. La soupape solénoïde est défectueuse.	A1. Nettoyer le détecteur. A2. Vérifier si le câblage n'est pas desserré et réparer si nécessaire. B1. Vérifier le câblage de commande et réparer si nécessaire. B2. Remplacer la commande. C1. Remplacer la soupape solénoïde. C2. Vérifier si la tension de la broche 6 de la fiche à 15 broches est bien de 24 VAC. Remplacer la soupape si la tension est bonne.
Lorsqu'elle est sélectionnée, la fonction "skim" (écrémer) n'ajoute pas d'eau (la fonction de remplissage automatique fonctionne correctement)	A. Commande défectueuse.	A. Remplacer la commande.
La minuterie n'effectue pas le compte à rebours	A. Erreur de fonctionnement. B. Commande défectueuse.	A. Appuyer sur le bouton de mise en marche de la minuterie. B. Remplacer la commande.

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	MESURE RECTIFICATIVE
Le levier du panier ne fonctionne pas	A. Fusible 3 ampères défectueux. B. Rouleau/Bras coincé. C. Micro-interrupteur défectueux ou mal réglé. D. Tige de levage coincée. E. Moteur d'engrenage défectueux. F. Relais ou câblage du levier du panier défectueux. G. Commande ou connecteur à broches de la fiche à 15 broches défectueux.	A. Remplacer le fusible. B. Ajuster le rouleau. C1. Vérifier le réglage de l'interrupteur. Ajuster si nécessaire. C2. Vérifier le câblage de l'interrupteur. Réparer si nécessaire. C3. Vérifier la continuité de l'interrupteur. Remplacer si défectueux. D. Vérifier si le mouvement libre est assuré. Réparer si nécessaire. E. Vérifier le fonctionnement. Remplacer si défectueux. F1. Vérifier le relais et le câblage. Remplacer le relais ou réparer le câblage s'il y a lieu. F2. Vérifier si la sortie de la commande est bien entre 13 et 17 VDC à la broche 10 avec un levier de panier vers le haut ; 0 volt avec un levier de panier vers le bas. Remplacer le relais ou réparer le câblage si le levier de panier ne fonctionne pas. G1. Vérifier les connecteurs et le câblage. Réparer si nécessaire. G2. Vérifier si la sortie de la commande est bien entre 13 et 17 VDC à la broche 12 d'une fiche à 15 broches. Remplacer la commande si la tension est inférieure à 12 VDC.
Le levier du panier se déplace continuellement	A. Micro-interrupteur défectueux ou mal réglé. B. Manivelle de sonnerie desserrée sur l'axe.	A1. Vérifier le réglage. Ajuster si nécessaire. A2. Vérifier la continuité de l'interrupteur. Remplacer si défectueux. B. Serrer l'axe et le verrouiller avec le contre-écrou.
L'eau bout en mode mijoter	A. Commande non étalonnée. B. Sonde de température court-circuitée	A. Etalonner de nouveau le réglage de la température avec la commande. B. Vérifier si le circuit de la sonde n'est pas défectueux : La tension de la sonde doit être de : Environ 1,8 vdc @ 16°C Environ 2,0 vdc @ 38°C Environ 2,5 vdc @ 100°C La résistance de la sonde doit être de : Environ 552 OHMS @ 16°C Environ 655 OHMS @ 38°C Environ 1000 OHMS @ 100°C
La température de l'eau est trop basse en mode mijoter	A. Commande non étalonnée. B. Sonde de température ouverte.	A. Etalonner de nouveau la commande. B1. Vérifier si les connecteurs ne sont pas desserrés. Réparer si nécessaire. B2. Vérifier si la sonde de température n'est pas ouverte. La remplacer si elle est pas ouverte.