

# MANUEL DE L'UTILISATEUR FRITEUSE À GAZ SÉRIE BIPH55/MPH55 FRYMASTER



Ce chapitre doit être installé à la section « Friteuse » du *Manuel de l'équipement*.

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

FABRIQUÉ  
PAR  
**Frymaster**

**Enodis**  
One Company. Countless Solutions.

P.O. BOX 51000  
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000  
TÉLÉPHONE : 1-318-865-1711  
NUMÉRO VERT : 1-800-551-8633  
1-800-24 FRYER  
FAX : 1-318-219-7135



## TABLE DES MATIÈRES

GARANTIE .....	Page i
INTRODUCTION .....	Page 1-1
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....	Page 2-1
MODE D'EMPLOI .....	Page 3-1
MODE D'EMPLOI DU SYSTÈME DE FILTRAGE INTÉGRÉ .....	Page 4-1
MAINTENANCE PRÉVENTIVE.....	Page 5-1
DÉPANNAGE RÉALISABLE PAR L'OPÉRATEUR .....	Page 6-1

Frymaster, L.L.C. 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129  
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000  
TÉL. 318-865-1711 FAX (pièces) 318-219-7140 (assistance technique) 318-219-7135

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

**PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE**  
1-800-24 FRYER

OCTOBRE 2005

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

E-mail : [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)

\* 8196204 \*

#### 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.

#### 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 DEAN ou à un autre professionnel qualifié. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant. Pour la définition d'un « personnel qualifié », reportez-vous au chapitre 1 de ce manuel.

#### AVIS

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

#### AVIS AUX CLIENTS DES ÉTATS-UNIS

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

#### AVIS

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

#### AVIS AUX CLIENTS UTILISANT DES APPAREILS ÉQUIPÉS D'UN ORDINATEUR

##### ÉTATS-UNIS

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne risque pas de causer d'interférences nuisibles et 2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable. Même si cet appareil est répertorié comme appartenant à la classe A, il a montré qu'il pouvait se conformer aux limites de classe B.

##### CANADA

This digital apparatus does not exceed the Class A or B limits for radio noise emissions as set out by the ICES-003 standard of the Canadian Department of Communications.

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

#### DANGER

L'installation, le réglage, la maintenance ou la réparation incorrecte et toute altération ou modification non autorisée risquent de causer des dégâts matériels et des blessures, éventuellement mortelles. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de faire une maintenance sur ce matériel. 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 Frymaster Dean au 1-800-551-8633.

 **DANGER**

Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans dépendre des raccordements des tuyaux à gaz. 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**

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

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

 **DANGER**

Le plateau ramasse-miettes des friteuses 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.

 **AVERTISSEMENT**

Pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte aspirante, veillez à insérer à fond la fiche électrique du cordon d'alimentation secteur (120 V) de la hotte aspirante en la bloquant en position dans la prise et son manchon.

**AVIS**

L'État du Massachusetts exige que tous les produits à gaz soient installés par un plombier ou un tuyauteur qualifié.

## **GARANTIE**

Frymaster, L.L.C. fournit les garanties limitées suivantes à l'acheteur initial uniquement concernant ce matériel et les pièces de rechange :

### ***A. DISPOSITIONS DE LA GARANTIE - FRITEUSES***

1. Frymaster L.L.C. garantit tous les composants contre tout vice de matériel et de fabrication pendant une période d'un an.
2. Toutes les pièces, à l'exception de la cuve, des éléments chauffants et des fusibles, sont garanties pendant un an après la date d'installation de la friteuse.
3. Si une pièce, sauf les fusibles et les joints toriques de filtre, s'avère défectueuse au cours de la première année après la date d'installation, Frymaster paiera également les frais de main-d'œuvre standard pour le remplacement de la pièce, en plus de 160 km en frais de déplacement (80 km dans chaque sens).

### ***B. DISPOSITIONS DE LA GARANTIE - CUVES***

(S'applique aux friteuses fabriquées après le 1<sup>er</sup> décembre 2003 uniquement.)

1. Frymaster garantit la cuve pendant 10 ans (pièces et main-d'œuvre). Les composants attachés à la cuve, comme le thermostat de protection surchauffe, la sonde, les joints, les allumeurs et attaches associées, sont également couverts par la garantie de 10 ans si leur remplacement découle du remplacement de la cuve. Les composants qui ne font pas partie de la cuve, comme la soufflerie, le robinet de gaz, les micro-commutateurs, les portes et l'armoire ne sont pas couverts par la garantie de la cuve. Si la cuve s'avère défectueuse, Frymaster la remplacera, en autorisant le temps maximal, conformément à la grille des heures imparties par Frymaster, de main-d'œuvre standard, plus jusqu'à 160 km de déplacement (80 km dans chaque sens) pour remplacer la cuve.
2. Cette garantie est limitée aux friteuses fonctionnant au gaz naturel ou au propane. Les friteuses qui fonctionnent au gaz manufacturé (aussi appelé gaz de ville ou gaz à forte teneur en hydrogène) sont assorties d'une garantie à vie pour la cuve (pièces uniquement).

### ***C. DISPOSITIONS DE LA GARANTIE – CHAMBRES DE COMBUSTION***

(S'applique aux friteuses fabriquées le ou après le 1<sup>er</sup> novembre 1994 uniquement.)

1. Frymaster L.L.C. garantit les chambres de combustion contre tout vice de matériel et de fabrication pendant une période de 10 ans à partir de la date initiale d'installation (pièces et main-d'œuvre).
2. La chambre de combustion comprend les brûleurs infrarouges et les composants structurels pour l'installation des brûleurs. Cette garantie ne couvre pas les composants accessoires, y compris l'allumeur, la soufflerie, le thermostat de protection surchauffe et la sonde de température.
3. Cette garantie est limitée aux friteuses fonctionnant au gaz naturel ou au propane.

#### **D. DISPOSITIONS DE LA GARANTIE - ORDINATEUR DE CUISSON**

1. Frymaster L.L.C. garantit l'ordinateur de cuisson M-2000 contre tout vice de matériel et de fabrication pendant une période de 3 ans à partir de la date initiale d'installation. Si l'appareil tombe en panne au cours de la première année, la garantie couvrira la pièce et la main-d'œuvre. Si la pièce s'avère défectueuse au cours de la deuxième année, la garantie couvrira uniquement la pièce. La main-d'œuvre sera facturée au magasin. La troisième année, la garantie couvrira la pièce à un prix réduit (90 \$). Ni la main-d'œuvre, ni la manutention ne sera prise en charge.
2. Durant cette période de garantie, Frymaster remplacera l'ordinateur de cuisson défectueux retourné par un ordinateur de cuisson neuf ou remis à neuf en usine et entièrement fonctionnel.
3. Pour le remplacement d'ordinateurs défectueux sous garantie, appelez votre centre de SAV Frymaster agréé. Tous les ordinateurs remplacés dans le cadre du programme d'échange Frymaster sont uniquement assortis de la garantie initiale restante.

#### **E. RETOUR DE PIÈCES**

Toute pièce défectueuse sous garantie doit être renvoyée à un Centre de service après-vente agréé par Frymaster sous 60 jours pour l'obtention d'un crédit. Après 60 jours, aucun crédit ne sera accordé.

#### **F. EXCLUSIONS DE GARANTIE**

Cette garantie ne couvre pas le matériel qui a été endommagé suite à une utilisation impropre ou abusive, une altération ou un accident tels que :

- réparation impropre ou non autorisée (y compris toute cuve soudée sur site) ;
- non-respect des instructions adéquates d'installation et/ou des procédures de maintenance programmées, selon les indications des cartes MRC. Une preuve de maintenance programmée est indispensable au maintien de la garantie ;
- maintenance incorrecte ;
- endommagement en cours d'expédition ;
- utilisation anormale ;
- retrait, altération ou effacement de la plaque signalétique ou du code de date sur les éléments chauffants ;
- utilisation de la cuve à vide ;
- aucune friteuse ne sera garantie dans le cadre du programme de 10 ans pour lequel le formulaire adéquat de mise en service n'aura pas été reçu.

Cette garantie ne couvre par ailleurs pas :

- le transport ou les déplacements de plus de 160 km (80 km dans chaque sens), ou les trajets de plus de deux heures ;
- les heures supplémentaires ou suppléments « jours fériés » ;
- les dommages indirects (coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés), la perte de temps, de bénéfices, d'utilisation ou tout autre dommage fortuit.

Il n'existe aucune garantie tacite, ni garantie de qualité commerciale ou d'adaptation à une utilisation particulière.

Cette garantie est en vigueur à la mise sous presse et elle est sujette à modification.

# FRITEUSE À GAZ SÉRIE BIPH55/MPH55

## CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

---

### 1.1 Généralités

Lisez attentivement les instructions de ce manuel avant de commencer à utiliser l'appareil. Ce manuel couvre toutes les configurations des modèles de friteuses MPH55 et BIPH55. Les modèles MPH55 n'ont pas de système de filtrage intégré. Les modèles BIPH55 sont équipés du système de filtrage intégré FootPrint Pro. Les friteuses de cette série de modèles ont de nombreux composants en commun et, quand traitées globalement, elles seront désignées sous le nom de friteuses « série Pro H55 ».

Même si elles ressemblent beaucoup aux friteuses BIH52 de McDonald's, les friteuses BIPH55 sont équipées d'un système de filtrage intégré sensiblement différent. Leur nouveau look européen inclut des couvercles arrondis et de grands orifices de vidange, qui garantissent l'évacuation des frites et d'autres particules dans le bac du filtre. D'autres caractéristiques, notamment les zones froides et les cuves sans couvercle faciles à laver restent essentiellement inchangées. Toutes les friteuses à gaz de la série Pro H55 sont fournies en série avec l'ordinateur M2000, l'allumage électronique, le cycle de fonte lente et le mode d'ébullition.

Les friteuses de cette série sont proposées dans deux configurations : grand bac ou double bac. Elles s'achètent sous forme de modèles indépendants ou par batteries de cinq maximum.

Les friteuses à gaz à haut rendement série Pro H55 utilisent un système unique de brûleurs infrarouges qui utilise jusqu'à 43 % d'énergie en moins pour faire cuire le même volume que les friteuses conventionnelles.

Toutes les friteuses à gaz de la série Pro H55 sont sans couvercle et sans tubes et ont une ouverture de la taille de la main donnant accès à la zone froide au fond de la cuve, ce qui facilite le nettoyage de celle-ci, en acier inoxydable.

La chaleur est fournie par une paire de brûleurs infrarouges montés de part et d'autre de la cuve. Une soufflerie dédiée, installée sur l'avant de la cuve, alimente les brûleurs en air de combustion. Les friteuses à gaz de la série Pro H55 peuvent être configurées pour du gaz naturel, du propane ou du gaz manufacturé, à la demande du client.

Chaque cuve est équipée d'une sonde de température permettant le contrôle et la régulation précis de la température.

Toutes les friteuses de cette série exigent une source externe d'alimentation ~. Les appareils peuvent être configurés pour des tensions allant de 100 à 240 V~.

Les friteuses BIPH55 et MPH55 sont expédiées complètement assemblées. Toutes les friteuses sont expédiées avec un sachet d'accessoires standard. Chaque friteuse est réglée, testée et inspectée à l'usine avant sa mise en caisse pour l'expédition.

**Cet appareil est réservé à un usage professionnel et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié, comme indiqué à la section 1.6.**

## 1.2 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel. Tout au long de ce manuel, vous trouverez des annotations doublement encadrées similaires à celles qui suivent.

### 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.

Votre friteuse est équipée de sécurités :

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

## 1.3 Informations relatives aux ordinateurs M2000

### CONFORMITÉ FCC

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

Le fonctionnement du matériel dans une zone résidentielle causera probablement des interférences nuisibles, auquel cas l'utilisateur devra corriger ces interférences à ses propres frais.

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

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

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

## **1.4 Informations relatives à l'Union Européenne**

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

## **1.5 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 1.6. **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 1.6.**

## **1.6 Définitions**

### **OPÉRATEURS QUALIFIÉS ET/OU AUTORISÉS**

Les opérateurs dits « qualifiés ou autorisés » sont ceux qui ont lu attentivement les informations de ce manuel et se sont familiarisés avec les fonctions du matériel ou qui ont eu une expérience passée avec le mode d'emploi du matériel traité dans ce manuel.

### **PERSONNEL D'INSTALLATION QUALIFIÉ**

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

### **PERSONNEL DE MAINTENANCE QUALIFIÉ**

Le personnel de maintenance qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Frymaster et ont été autorisées par Frymaster, L.L.C. à exécuter la maintenance sur le matériel. L'ensemble du personnel de maintenance autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces détachées et avoir en stock un nombre minimum de pièces détachées destinées aux appareils Frymaster. La liste des centres de SAV agréés Frymaster est fournie 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.***

## 1.7 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* **N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGE OU PERTE  
ENCOURUS EN COURS DE TRANSPORT.**

## 1.8 Commande de pièces et réparations

Pour toute maintenance non préventive ou réparation, ou pour obtenir des informations de maintenance, contactez votre centre de SAV agréé Frymaster. Pour vous aider rapidement, 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. Les numéros de référence des pièces détachées se trouvent dans le manuel d'installation, d'utilisation, de maintenance et de pièces détachées. Passez vos commandes de pièces détachées 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 ou votre distributeur vous fournira les informations nécessaires concernant toute réparation. Pour toute réparation, vous pouvez également appeler le service technique Frymaster au 1-800-551-8633 ou au 1-318-865-1711. Tenez-vous 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.

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

# FRITEUSE À GAZ SÉRIE BIPH55/MPH55

## 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 1.6 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 1.6 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 sa cuve d'huile chaude à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de grill 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** à la section 1.7 de ce manuel.)

#### 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.

### 2.1.1 DÉGAGEMENT ET VENTILATION

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

#### AVERTISSEMENT

**Ne bloquez pas la zone autour de la base ou en-dessous des friteuses.**

**⚠ 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 Frymaster Dean au 1-800-551-8633.**

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 gaz de combustion soient efficacement éliminés et que le système de ventilation de la cuisine ne produise pas de courants d'air qui interfèrent avec le fonctionnement des brûleurs.

L'ouverture du conduit de fumée ne doit pas être placée près de l'admission du ventilateur d'évacuation et la friteuse ne doit jamais voir son conduit de fumée prolongé à la manière d'une « cheminée ». Un conduit de fumée à rallonge modifiera les caractéristiques de combustion de la friteuse, entraînant un temps de reprise plus long. Très souvent, il cause par ailleurs un retard de l'allumage. Pour fournir la circulation d'air nécessaire à une bonne combustion et au bon fonctionnement des brûleurs, les zones avoisinant l'avant, les côtés et l'arrière de la friteuse doivent être dégagées.

**⚠ 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.**

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 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.*

Pour les installations aux États-Unis, les informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation se trouvent dans la norme NFPA citée ci-dessus. Un exemplaire de la norme est disponible auprès de la National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

### **2.1.2 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 à démontage rapide, le cas échéant, doivent également être conformes aux codes nationaux, locaux et, le cas échéant, aux codes CE.

### **2.1.3 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.

**⚠ DANGER**

Cet appareil est équipé d'une fiche de terre spéciale qui protège contre les décharges électriques et doit être branchée directement sur une prise de terre. Ne coupez pas, ni ne supprimez ou contournez la lame de mise à la terre de cette fiche !

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

Pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte aspirante, veillez à insérer à fond la fiche électrique du cordon d'alimentation secteur (120 V) de la hotte aspirante en la bloquant en position dans la prise et son manchon.

### 2.1.4 Exigences en Australie

L'installation devra être conforme aux normes AS 5601/AG 601, réglementations locales en matière de gaz et électricité et toute autre réglementation pertinente.

## 2.2 Installation des roulettes

Selon la configuration spécifique commandée, votre friteuse pourra être expédiée sans les roulettes installées. **N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL SANS SES ROULETTES. Si l'appareil demande l'installation de roulettes, installez-les conformément aux instructions fournies dans votre sachet 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, 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 le sachet d'accessoires qui a été expédié avec la friteuse.
2. Les *friteuses simples* à roulettes doivent être stabilisées en installant des chaînes de retenue. Suivez les instructions dans le sachet d'accessoires pour installer les chaînes.



**DANGER**

**L'appareil doit rester à tout moment à l'écart de matériaux combustibles.**

3. Frymaster recommande une distance minimale de 600 mm entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur de la hotte quand l'appareil consomme plus de 120 000 BTU par heure.

**REMARQUE :** 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.

**REMARQUE :** Pour garantir le fonctionnement sûr et efficace de la friteuse et de la hotte aspirante, veillez à insérer à fond la fiche électrique du cordon d'alimentation secteur (120 V) de la hotte aspirante en la bloquant en position dans la prise et son manchon.

- b. Placez l'interrupteur d'alimentation sur position **ON (Marche)**.

- Sur les friteuses à ordinateur, assurez-vous que **OFF** apparaît sur l'affichage.
- Si le magasin est équipé d'un système d'interverrouillage de la hotte aspirante, le ventilateur d'échappement de la hotte doit se mettre en marche. Dans le cas contraire, le système d'interverrouillage de la hotte aspirante est mal câblé et il devra être câblé correctement.

- c. Placez l'interrupteur d'alimentation de la friteuse sur position **OFF (Arrêt)**. Assurez-vous que les voyants d'alimentation et de chaleur sont éteints.

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

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.

Norme CE					
pour pressions d'arrivée de gaz sur					
les friteuses fabriquées après avril 1999					
Gaz	Pression (mbar) <sup>(1)</sup>	Diamètre de l'orifice		Pression du régulateur	
		Cuve simple	Cuve double	Cuve simple	Cuve double
G20	20	2 x 3,40	2 x 3,40	7 mbar	7 mbar
G25	20 ou 25	2 x 3,40	2 x 3,40	10 mbar	10 mbar
G30	28/30 ou 50	2 x 2,05	2 x 2,05	17 mbar	17 mbar
G31	37 ou 50	2 x 2,05	2 x 2,05	20 mbar	20 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H<sub>2</sub>O

<b>Norme non-CE pour pressions d'arrivée de gaz</b>		
<b>Gaz</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>
Naturel	15,2 cm CE	35,5 cm CE
	1,49 kPa	3,48 kPa
	14,93 mbar	34,84 mbar
Propane	28 cm CE	35,5 cm CE
	2,74 kPa	3,48 kPa
	27,37 mbar	34,84 mbar

7. Sur les friteuses équipées d'un système FootPrint Pro (modèles BIPH55), branchez le cordon électrique sur une prise secteur située derrière la friteuse.

#### 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.

**⚠ 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.

**⚠ DANGER**

L'allumage à vide de votre appareil causera des dommages à la cuve 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 la cuve avant d'allumer l'appareil.

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.

<b>Tailles des tuyaux de raccordement au réseau de gaz</b>			
(taille minimum de tuyau d'arrivée : 41 mm)			
<b>Gaz</b>	<b>Une friteuse</b>	<b>2 – 3 friteuses</b>	<b>4 friteuses ou plus*</b>
Naturel	22 mm	28 mm	36 mm
Propane	15 mm	22 mm	28 mm
Manufacturé	28 mm	36 mm	41 mm

- Pour les distances de plus de 6 m et/ou plus de 4 raccords ou coudes, augmentez la connexion d'une taille de tuyau.

La série Pro H55 a reçu la marque CE pour les pays et catégories de gaz indiqués dans le tableau ci-dessous.  
**REMARQUE** : L'apport de chaleur nominal (QN) est de 21 kW, à l'exception de AT, DE, LU et de la catégorie 3P/B, pour lesquels il est de 23 kW.

<b>CE Approved Gas Categories by Country</b>			
<b>PAYS</b>	<b>CATÉGORIES</b>	<b>GAZ</b>	<b>PRESSION (MBAR)</b>
AUTRICHE (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIQUE (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DANEMARK (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCE (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLANDE (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALLEMAGNE (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRÈCE (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIE (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLANDE (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBOURG (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
PAYS-BAS (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORVÈGE (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ESPAGNE (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
SUÈDE (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ROYAUME-UNI (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

**Norme CE**  
**Le débit d'air requis pour l'alimentation en air de combustion est de**  
**2 m<sup>3</sup>/h par kW.**

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™ PST56765 en est une). N'appliquez PAS de graisse aux deux premiers filets car il risque de s'infiltrer dans le flux de gaz, ce qui provoquera l'obturation des orifices des brûleurs et/ou du robinet.

2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la friteuse et assurez-vous que les tuyaux et raccords ne fuient pas. Pour cela, utilisez une solution de savon.
3. Fermez la vanne de vidange de la friteuse et remplissez la cuve d'eau et de solution dégraissante jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur à l'arrière de la cuve. Allumez la friteuse et effectuez les procédures d'ébullition décrites sous « Instructions d'allumage » et « Procédure d'ébullition », dans le chapitre 3 de ce manuel.

 **DANGER**

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

4. À ce moment-là, vous devez faire vérifier la pression à la rampe de brûleurs par la compagnie de gaz locale ou un agent de maintenance agréé. Les tableaux ci-dessous et de la page suivante répertorient les pressions de gaz de la rampe de brûleurs pour les divers types de gaz utilisables avec ce matériel.

<b>Norme CE</b>		
<b>pour pressions de gaz de collecteur de brûleurs sur les friteuses fabriquées après avril 1999</b>		
<b>Gaz</b>	<b>Pressure (mbar)</b>	
	<b>Cuve simple</b>	<b>Cuve double</b>
Gaz naturel de Lacq (G20) à moins de 20 mbar	7	7
Gaz naturel Gronique* (G25) à moins de 25 mbar	10	10
Gaz naturel Gronique (G25) à moins de 20 mbar	10	10
Butane/propane (G30) à 28/30 ou 50 mbar	17	17
Propane (G31) à moins de 37 ou 50 mbar	20	20
* G25 belge = 7 mbar (simple ou double)		

Norme non-CE de pressions de gaz à la rampe de brûleurs	
Gaz	Pression
Naturel	7,5 cm CE 0,73 kPa
Propane	21 cm CE 2,5 kPa

5. Vérifiez le réglage de température programmée à l'aide du thermostat. (Pour les instructions de programmation du point de consigne de votre contrôleur, reportez-vous au document *Manuel de l'utilisateur de M2000*, fourni séparément.)

## 2.5 Conversion à un autre type de gaz

### **⚠ 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.**

**La conversion à un autre type de gaz sans installer les composants adéquats de conversion 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 1.6 de ce manuel.**

Les friteuses à gaz de la série Pro H55 fabriquées pour les pays non-CE utilisent des brûleurs différents pour chaque type de gaz. Les brûleurs des friteuses construites pour du propane ont un revêtement gris spécial sur les blocs de brûleurs qui leur permet de résister à la valeur calorifique supérieure du propane. Les brûleurs conçus pour une utilisation sur des friteuses à propane peuvent être utilisés sur les friteuses à gaz naturel, mais le contraire n'est pas vrai.

### **Kits de conversion de gaz non-CE**

Gaz naturel à propane

Cuve pleine : Numéro de réf. [826-1145](#)

Cuve double : Numéro de réf. [826-1147](#)

Propane à gaz naturel

Cuve pleine : Numéro de réf. [826-1146](#)

Cuve double : Numéro de réf. [826-1148](#)

Les appareils fabriqués pour l'exportation vers les pays de l'UE sont équipés de brûleurs « universels » utilisables avec du gaz naturel (G20, G25) ou du butane (G30) et du propane (G31).

**INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE 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.
2. Entre un gaz 2ème famille (G20 ou G25) et un gaz 3ème famille (butane G30 ou propane G31) :
  - a. Changez les orifices.
  - b. Ajustez la pression de la rampe de brûleurs.
3. Collez la nouvelle étiquette indiquant la conversion du type de gaz (fournie avec le kit de conversion) à côté de la plaque de valeurs nominales existante. Éliminez de la plaque de valeurs nominales existante toute référence au gaz qui était préalablement utilisé. Étiquette de conversion Numéro de réf. [802-2144](#).
4. Si la langue de destination change, remplacez les étiquettes. Appelez votre agent de maintenance local ou KES pour obtenir un kit d'étiquettes. La langue de référence apparaît au coin de l'étiquette.

## 2.6 Après la mise en place des friteuses à la station de friture

1. Une fois la friteuse positionnée à la station de friture, utilisez un niveau de charpentier placé sur le dessus de la cuve pour vérifier si l'appareil est à niveau, sur la largeur et sur la longueur.

Pour bien caler les friteuses, réglez les roulettes en vous assurant que la ou les friteuses sont à la bonne hauteur dans la station de friture.



**DANGER**

**L'huile chaude cause des brûlures graves. Évitez tout contact. L'huile doit toujours être retirée de la friteuse avant toute tentative de déplacement pour éviter de la déverser et de vous brûler. Les friteuses peuvent basculer et causer des blessures si elles ne sont pas en position fixe.**

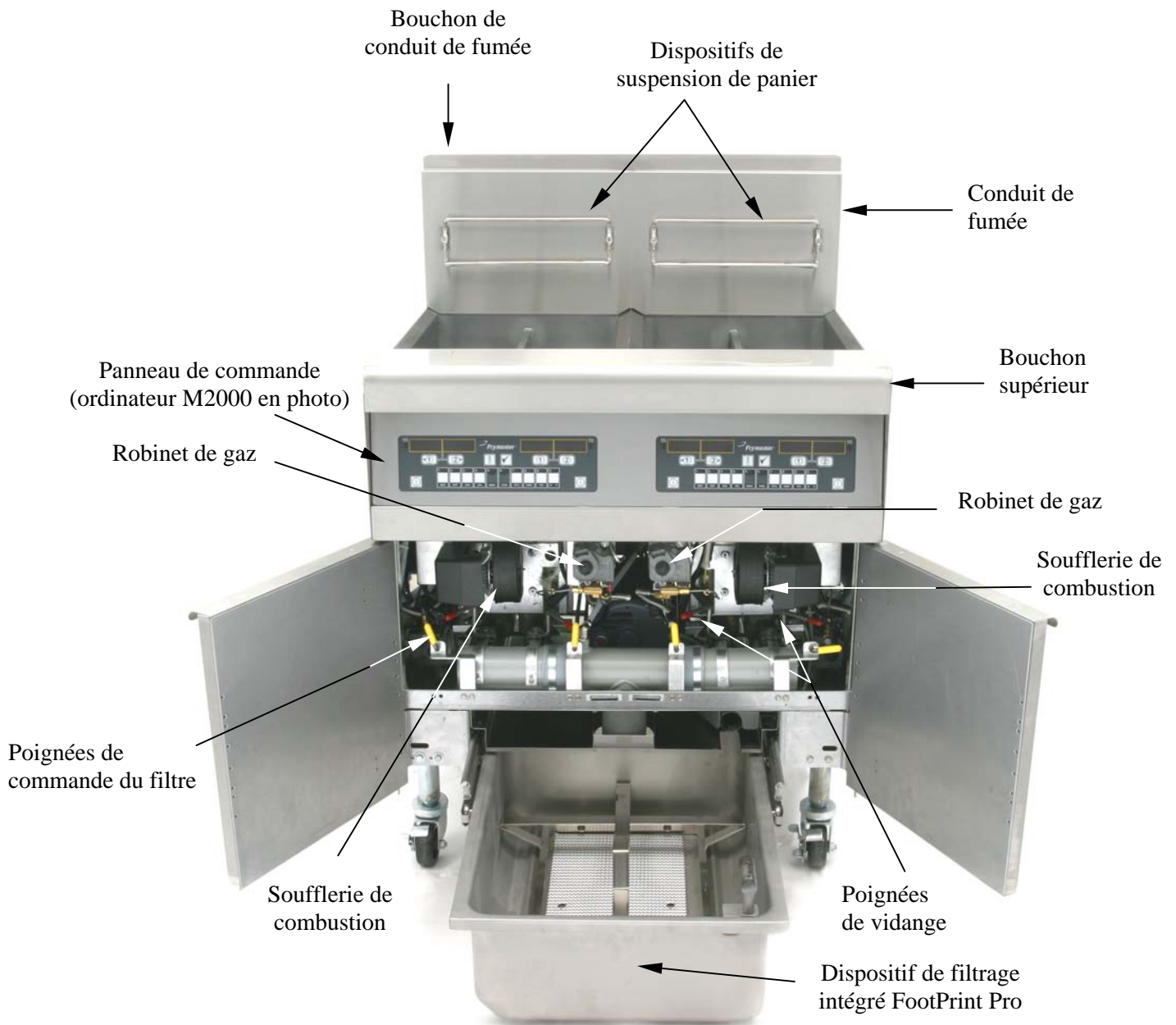
2. Fermez la ou les vannes de vidange et remplissez la cuve d'eau jusqu'au repère d'huile inférieur.
3. Faites bouillir conformément aux instructions de la section 5.3.2.1 de ce manuel.
4. Videz, nettoyez et remplissez les cuves d'huile de cuisson. (Reportez-vous à *Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt* au chapitre 3.)

# FRITEUSE À GAZ SÉRIE BIPH55/MPH55

## CHAPITRE 3 : MODE D'EMPLOI

---

### COMPOSANTS DE LA FRITEUSE SÉRIE BIPH55



### CONFIGURATION TYPIQUE (BIPH255 EN PHOTO)

**REMARQUE :** Votre friteuse pourra être légèrement différente de celle en photo, selon votre configuration et la date de fabrication du modèle.

### 3.1 Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

#### 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

Si c'est la première fois que vous utilisez la friteuse après son installation, reportez-vous à la section 5.3.2.1 de ce manuel, Procédure d'ébullition.

#### ATTENTION

Les friteuses à gaz de la série Pro peuvent contenir 25 litres d'huile ou de graisse végétale à 21 °C pour une cuve pleine et 12,5 litres à 21 °C pour chaque moitié d'une double cuve.

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

Si vous utilisez de la graisse végétale solide, assurez-vous qu'elle est tassée au fond de la cuve.

#### 3.1.1 Configuration

#### AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d'eau, d'huile ou de graisse végétale avant l'allumage des brûleurs sous peine d'endommager la cuve et de causer un incendie.

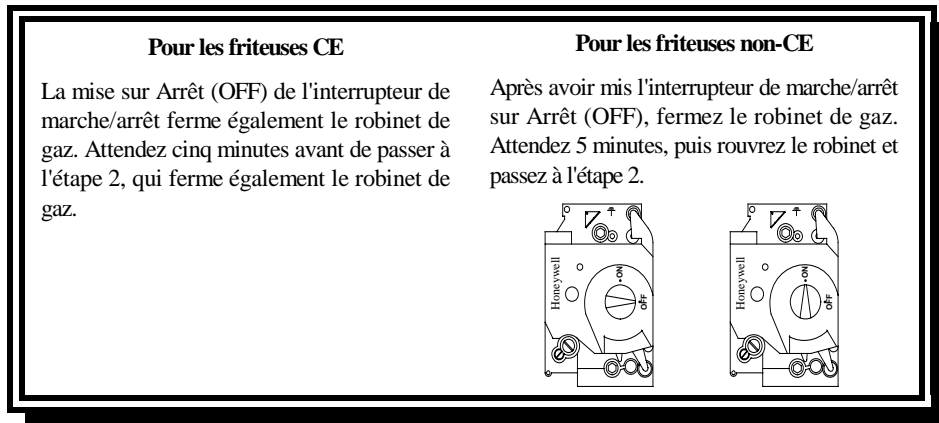
#### DANGER

Il ne doit plus rester aucune goutte d'eau dans la cuve avant son remplissage avec de l'huile. Respectez cette consigne sous peine de vous exposer à des projections de liquide chaud quand l'huile sera chauffée à la température de cuisson.

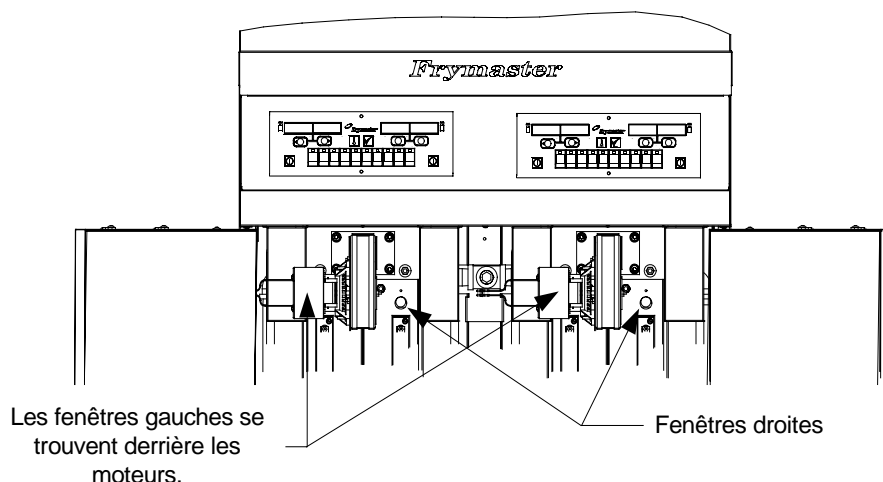
1. Remplissez la cuve d'huile de cuisson jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, à l'arrière de la cuve. Ce niveau tient compte de l'expansion de l'huile chauffée. Ne remplissez pas d'huile froide au-delà du trait inférieur sous peine d'entraîner un débordement suite à l'expansion de l'huile.
2. Assurez-vous que le ou les cordons d'alimentation sont branchés sur les prises secteur appropriées. Vérifiez si la face de la fiche est contre la plaque de la prise, sans qu'aucune partie des lames ne soit visible.
3. Assurez-vous que l'huile atteint le niveau du repère OIL LEVEL supérieur lorsque l'huile *est à sa température de cuisson*. Il est possible que vous deviez rajouter de l'huile pour monter le niveau jusqu'au repère *après que l'huile aura atteint la température de cuisson*.

### 3.1.2 Allumage de la friteuse

1. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt (ON/OFF) de l'ordinateur pour l'arrêter (OFF).



2. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt de la friteuse (position Marche).
3. Si les brûleurs ne s'allument pas, arrêtez en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt (position OFF) et attendez 60 secondes. Reprenez l'étape 2.
4. La friteuse passe automatiquement en mode Cycle de fonte lente si la température de la cuve est inférieure à 82 °C. (**REMARQUE** : Durant le cycle de fonte lente, les brûleurs s'allument plusieurs fois pendant quelques secondes, puis s'éteignent un peu plus longtemps.) Quand la température de la cuve atteindra 82 °C, l'appareil passera automatiquement en mode Chauffe. Les brûleurs resteront allumés jusqu'à ce que la température de la cuve atteigne la température de cuisson programmée.
5. Une fois les brûleurs allumés pendant au moins 90 secondes, observez les flammes à travers les fenêtres situées de part et d'autre de la soufflerie d'air de combustion.



Une flamme optimale a une lueur orange-rouge vif. Si la flamme est bleue ou s'il y a des taches sombres sur la face d'un brûleur, ajustez comme suit le mélange air/gaz : Sur le côté du boîtier de la soufflerie à l'opposé du moteur se trouve une plaque avec un contre-écrou. Desserrez suffisamment le contre-écrou pour pouvoir bouger la plaque, puis ajustez la position de la plaque pour ouvrir ou fermer l'ouverture d'admission d'air jusqu'à ce que vous obteniez une lueur orange-rouge vif. Maintenez la plaque en position et resserrez le contre-écrou.

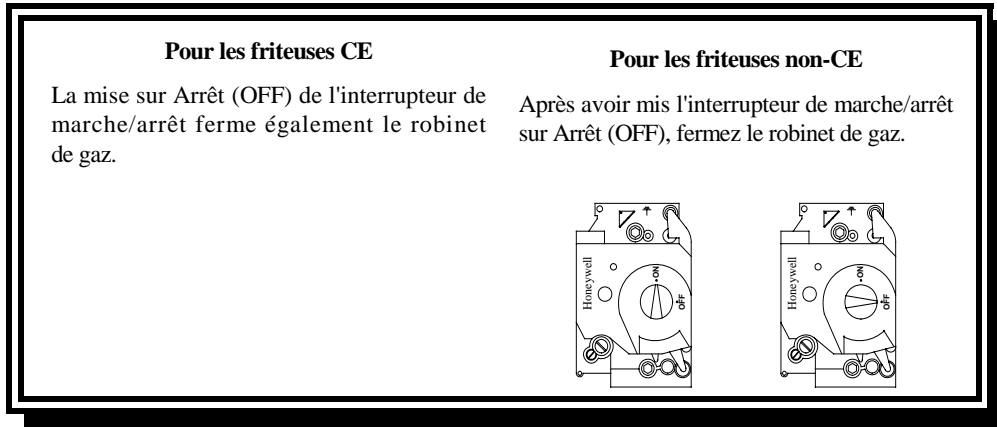
### 3.1.3 Arrêt

#### Pour un arrêt de courte durée durant la journée de travail :

1. Placez l'interrupteur de marche/arrêt de l'ordinateur sur position **OFF** et installez les couvercles sur les cuves.

#### Pour un arrêt à la fermeture du magasin :

1. Placez l'interrupteur de marche/arrêt de l'ordinateur sur position **OFF** pour éteindre la friteuse.



2. Filtrez l'huile et nettoyez les friteuses (cf. chapitres 4 et 5).
3. Placez les couvercles sur les cuves.

### 3.2 Procédure d'ébullition

Pour vous assurer que la friteuse est dépourvue de toute contamination résultant de sa fabrication, son expédition et sa manipulation durant l'installation, vous devez faire bouillir un mélange d'eau/détergent dans la cuve avant sa première utilisation. Pour cette procédure, reportez-vous à la section « Vidange et nettoyage de la cuve » (page 5-2).

### 3.3 Mode d'emploi

Cette friteuse est équipée d'un ordinateur M2000 (illustré ci-dessous). Pour la programmation de l'ordinateur et son mode d'emploi, reportez-vous aux *Instructions d'utilisation de l'ordinateur M2000*, fourni séparément avec la friteuse.



ORDINATEUR M2000

# FRITEUSE À GAZ SÉRIE BIPH55/MPH55

## CHAPITRE 4 : INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

---

### 4.1 Introduction

Le système de filtrage FootPrint Pro permet le filtrage sûr et efficace de l'huile de cuisson d'une cuve tandis que les autres cuves continuent à fonctionner.

La section 4.3 décrit la préparation du système de filtrage à l'utilisation. Le mode d'emploi du système est décrit à la section 4.4.

#### **AVERTISSEMENT**

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

### 4.2 Vidange et filtrage manuel

#### **DANGER**

**La vidange et le filtrage de l'huile doivent être accomplis avec précaution pour éviter le risque de brûlures graves. 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 tout l'équipement de sécurité approprié durant la vidange et le filtrage de l'huile.**

#### **DANGER**

**Laissez refroidir l'huile à 38 °C avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.**

#### **DANGER**

**Ne faites pas la vidange de plus d'une cuve à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude.**

#### **DANGER**

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

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

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.

- Placez un récipient métallique à couvercle étanche sous le tuyau de vidange. Le récipient métallique doit pouvoir résister à la chaleur de l'huile et contenir des liquides chauds.
- 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 la déboucher.

**⚠ DANGER**

**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.**

- Après la vidange d'huile, éliminez toutes les particules d'aliments et le reste d'huile de la cuve. SOYEZ PRUDENT, ce produit risque toujours de causer des brûlures en cas de contact avec la peau nue.
- Fermez bien le robinet de vidange et remplissez la cuve d'huile ou de graisse végétale solide fraîche ou filtrée jusqu'au trait OIL-LEVEL inférieur.

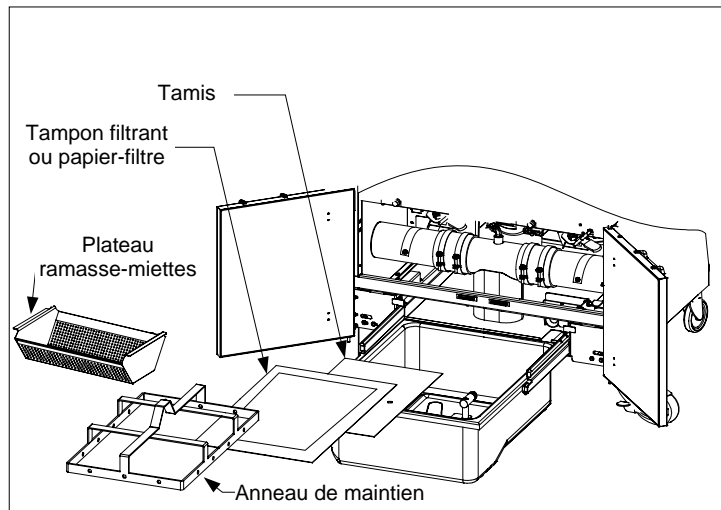
**⚠ DANGER**

**Quand vous utilisez de la graisse végétale solide, tassez-la au fond de la cuve. N'utilisez PAS la friteuse avec un bloc solide de graisse végétale sur la partie supérieure de la cuve sous peine d'endommager la cuve et de causer un incendie.**

### 4.3 Préparation à l'utilisation avec le tampon filtrant

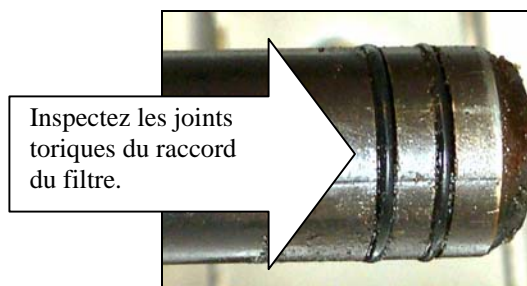
- Retirez le bac du filtre de l'armoire et retirez le plateau ramasse-miettes, l'anneau de maintien, le tampon filtrant (ou papier-filtre) et le tamis métallique. (Voir la figure 1.) Nettoyez tous les composants avec une solution de concentré tout usage McDonald's et d'eau chaude, puis essuyez bien.

Le bac du filtre est équipé de roulettes sur rails, un peu comme un tiroir de cuisine. Le bac peut être retiré pour nettoyage ou pour accéder aux composants intérieurs en le soulevant sur l'avant pour dégager les roulettes avant, avant de le tirer vers l'avant jusqu'à ce que les roulettes arrière se dégagent des rails. Le couvercle du bac ne doit pas être retiré, sauf pour nettoyer, accéder à l'intérieur ou positionner un récipient de mise au rebut de la graisse végétale (MSDU) sous l'orifice de vidange.



**Figure 1**

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



**Figure 2**

3. Ensuite, procédez inversement : placez le tamis métallique centré au fond du bac, puis posez le tampon filtrant par-dessus, le côté **rugueux** vers le haut. Veillez à placer le tampon filtrant entre les bosselures du bac, puis installez l'anneau de maintien par-dessus. Si vous utilisez un papier-filtre, posez une feuille de papier-filtre par-dessus le bac du filtre, en la faisant déborder sur tous les côtés. Positionnez l'anneau de maintien sur le papier-filtre et abaissez-le dans le bac pour permettre au papier de se replier autour lorsqu'il est poussé au fond du bac. Ensuite, saupoudrez de la poudre à filtre sur le papier-filtre.
4. Réinstallez le plateau ramasse-miettes au fond du bac. (Voir la figure 1.)

### **N'UTILISEZ PAS de poudre à filtre avec le tampon !**

5. Remettez le plateau ramasse-miettes dans le bac du filtre. Poussez le bac à fond dans la friteuse. Le système de filtrage est désormais prêt à l'emploi.

#### **4.4 Mode d'emploi du filtre**

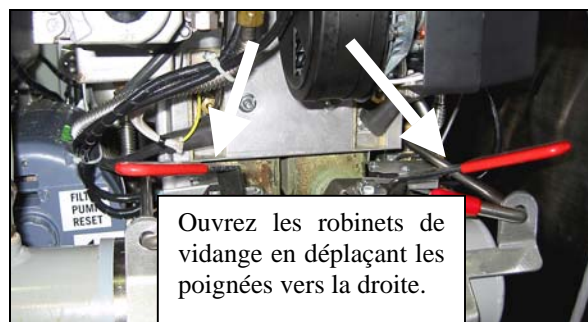
##### **⚠ DANGER**

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

##### **⚠ DANGER**

N'essayez JAMAIS de vider l'huile de la friteuse avec les brûleurs allumés ! Vous risquez de causer des dommages irréparables à la cuve, voire un feu à inflammation instantanée, ce qui entraînerait l'annulation de la garantie Frymaster.

1. Éteignez la friteuse. Videz l'huile de la cuve dans le bac du filtre en tournant les grandes poignées de vanne à droite. Si nécessaire, utilisez la tige de nettoyage *Fryer's Friend* pour déboucher l'évacuation depuis l'intérieur de la cuve.



##### **⚠ DANGER**

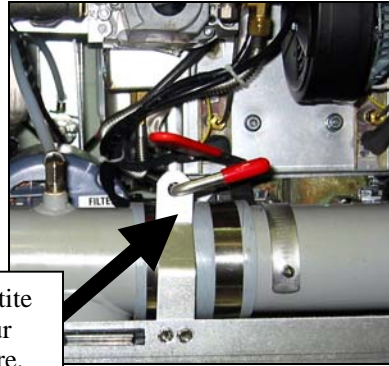
Ne faites pas la vidange de plus d'une cuve complète (ou d'une moitié de double cuve) à la fois dans l'appareil de filtrage intégré pour éviter tout débordement ou projection d'huile chaude.

**⚠ DANGER**

**N'essayez JAMAIS de déboucher un robinet de vidange par l'avant ! De l'huile chaude risque de sortir d'un coup et de causer des brûlures graves.**

**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. Une fois qu'il ne reste plus d'huile dans la cuve, tournez la poignée du filtre pour démarrer la pompe et commencer le filtrage. Vous pourrez constater un léger retard d'activation de la pompe.

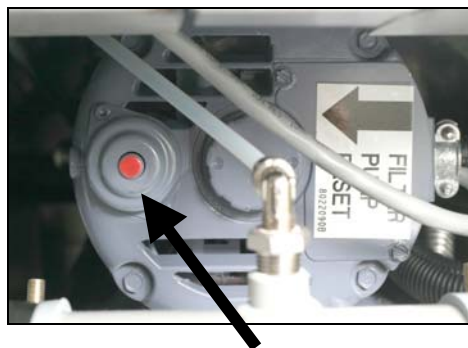


Tournez la petite poignée pour activer le filtre.

3. La pompe aspire l'huile à travers le tampon filtrant et la remet en circulation jusqu'à la cuve au cours d'un processus de 5 minutes appelé polissage. Le polissage nettoie l'huile en piégeant les particules solides dans le tampon filtrant.
4. Une fois l'huile filtrée (au bout de 5 minutes environ), fermez la vanne de vidange et laissez la friteuse se remplir. Laissez fonctionner la pompe du filtre pendant 15 à 30 secondes après l'apparition de bulles dans l'huile de la cuve, puis arrêtez le filtre en relevant sa poignée.

**⚠ AVERTISSEMENT**

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



**Commutateur de réarmement de la pompe du filtre**

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

**⚠ 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.

#### 4.5 Vidange et mise au rebut de l'huile usagée

Une fois que l'huile a atteint la fin de sa vie utile, videz l'huile dans un récipient approprié pour le transport jusqu'au récipient de mise au rebut. Frymaster recommande l'utilisation du récipient de mise au rebut McDonald's (MSDU). **REMARQUE** : Si vous utilisez un MSDU créé avant janvier 2004, vous devrez retirer le couvercle du bac du filtre pour permettre le positionnement du récipient sous l'orifice de vidange. Pour retirer le couvercle, soulevez sur l'avant et tirez droit pour l'extraire de l'armoire. Reportez-vous à la documentation fournie avec votre récipient de mise au rebut pour y lire son mode d'emploi. En l'absence d'un tel récipient, laissez refroidir l'huile à 38 °C, puis videz l'huile dans un faitout métallique ou d'un récipient métallique similaire. Une fois la vidange terminée, fermez bien la vanne de vidange de la friteuse.

**⚠ DANGER**

Laissez refroidir l'huile à 38 °C avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.

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

# FRITEUSE À GAZ SÉRIE BIPH55/MPH55

## CHAPITRE 5 : MAINTENANCE PRÉVENTIVE

---

### 5.1 Contrôles de maintenance préventive et maintenance de la friteuse

#### DANGER

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

#### AVERTISSEMENT

Utilisez le concentré tout usage de McDonald's. Lisez le mode d'emploi et les précautions avant usage. Prêtez une attention particulière à la concentration et à la durée d'action du nettoyant sur les surfaces en contact avec les aliments.

### 5.2 CONTRÔLES ET MAINTENANCE QUOTIDIENS

#### 5.2.1 Inspection de la friteuse et des accessoires

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

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

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

Nettoyez l'extérieur de l'armoire des friteuses avec un chiffon propre humecté de concentré tout usage McDonald's, en retirant l'huile, la poussière et les peluches de l'armoire de la friteuse. Essayez avec un chiffon propre et légèrement humide.

#### DANGER

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

#### 5.2.3 Nettoyage du système de filtrage intégré – Tous les jours

#### AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais le système de filtrage sans huile dans le système.

 **AVERTISSEMENT**

**N'utilisez jamais le bac du filtre pour transporter l'huile usagée jusqu'à la zone de mise au rebut.**

 **AVERTISSEMENT**

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

Il n'existe aucun contrôle de maintenance préventive requis pour votre système de filtrage FootPrint Pro autre qu'un nettoyage quotidien du bac du filtre avec une solution d'eau chaude et de concentré tout usage McDonald's.

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 tampon filtrant par-dessus le tamis. Assurez-vous que les deux joints toriques du raccord sur l'avant droit du bac du filtre sont présents et en bon état.

### **5.3 CONTRÔLES ET MAINTENANCE HEBDOMADAIRES**

#### **5.3.1 Nettoyage derrière les friteuses**

Nettoyez derrière les friteuses conformément à la procédure décrite sur la carte de maintenance obligatoire (MRC) 14A.

#### **5.3.2 Nettoyage de la cuve**

 **DANGER**

**N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve vide. La cuve doit être remplie d'eau, d'huile ou de graisse végétale avant l'allumage des brûleurs sous peine d'endommager la cuve et de causer un incendie.**

##### **5.3.2.1 Procédure d'ébullition**

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, vous devrez effectuer la procédure d'ébullition pour vous assurer qu'il ne reste aucun résidu résultant de la fabrication. En outre, durant l'utilisation normale de votre friteuse, un dépôt d'huile ou de graisse végétale carbonisée se formera progressivement à l'intérieur de la cuve. Ce dépôt doit être périodiquement retiré en suivant la procédure d'ébullition indiquée sur la carte de maintenance obligatoire (MRC) 14A. *Reportez-vous au Mode d'emploi du M2000 (séparé) fourni avec la friteuse pour plus de détails sur la configuration de l'ordinateur pour l'opération d'ébullition.*

 **DANGER**

**Laissez refroidir l'huile à 38 °C ou moins avant de vider dans un récipient approprié pour la mise au rebut.**

 **AVERTISSEMENT**

**Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance durant cette procédure. Si la solution déborde, mettez immédiatement l'interrupteur de marche/arrêt sur OFF.**



## **DANGER**

**Assurez-vous que la cuve est complètement dépourvue d'eau avant de la remplir d'huile ou de graisse végétale. Sinon, quand l'huile ou la graisse végétale aura atteint la température de cuisson, l'eau présente dans la cuve risque de causer des projections.**



### **5.3.3 Nettoyage du bac du filtre, des composants détachables et des accessoires**

Comme dans la cuve, un dépôt d'huile ou de graisse végétale carbonisée s'accumulera sur le bac du filtre et les composants et accessoires détachables comme les paniers, les plateaux à sédiments ou éclisses.

Passez un chiffon sec et propre sur le bac du filtre et tous les composants et accessoires détachables. Utilisez un chiffon propre humecté de solution de concentré tout usage McDonald's pour retirer l'huile carbonisée accumulée. Rincez et essuyez minutieusement chaque composant. N'UTILISEZ PAS de tampon en laine d'acier ni de tampons abrasifs pour nettoyer ces composants. Les rayures résultantes rendront les nettoyages suivants plus difficiles.

## **5.4 CONTRÔLES ET MAINTENANCE MENSUELS**

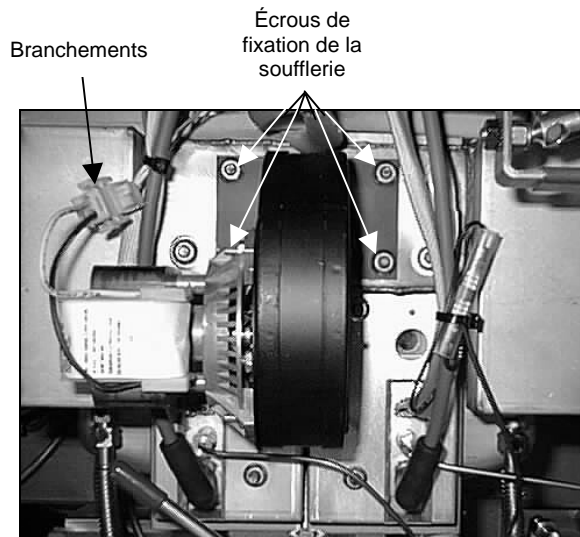
### **5.4.1 Contrôle de précision du point de consigne de l'ordinateur M2000**

1. Insérez un thermomètre de confiseur ou une sonde de pyromètre dans l'huile, en faisant se toucher son extrémité et la sonde de température de la friteuse.
2. Quand l'ordinateur affiche une série de tirets « ---- » ou un nom de produit (indiquant que le contenu de la cuve se trouve dans l'intervalle de cuisson), appuyez une fois sur le bouton  pour afficher la température de l'huile ou de la graisse végétale 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 relevés de température réels et de pyromètre doivent se trouver à  $\pm 3$  °C les uns des autres. Dans le cas contraire, contactez un centre de SAV agréé pour assistance.

## **5.5 CONTRÔLES ET MAINTENANCE TRIMESTRIELS**

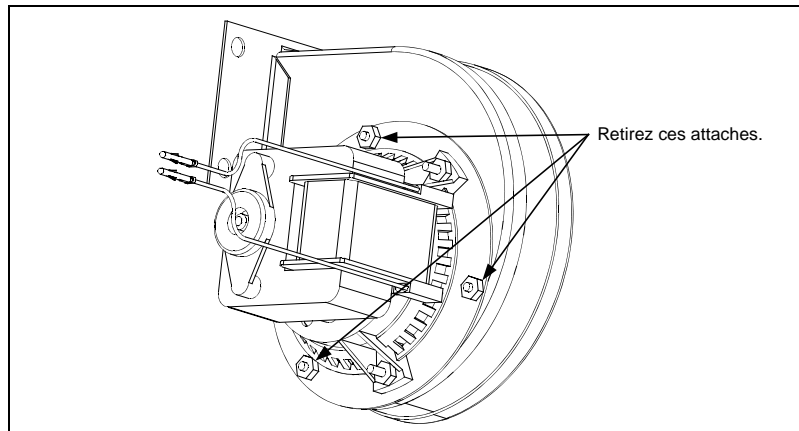
### **5.5.1 Nettoyage de la soufflante d'air de combustion**

1. Déconnectez le faisceau de câbles de la soufflerie et retirez les quatre écrous de fixation de la soufflerie (Reportez-vous à la figure 1 page suivante.)



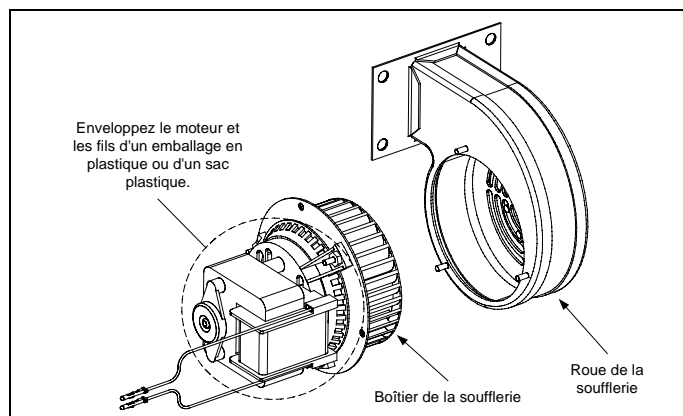
**Figure 1**

2. Retirez les trois attaches qui fixent le moteur de la soufflerie sur son boîtier et séparez les deux composants. (Voir la figure 2.)



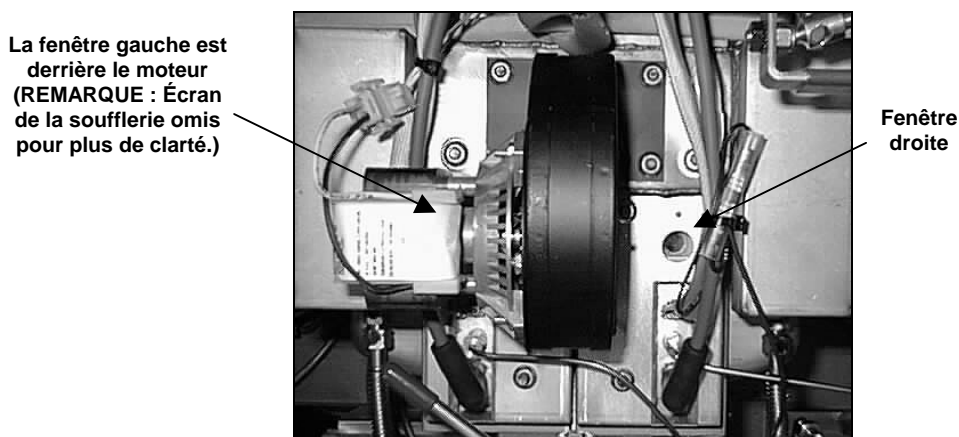
**Figure 2**

3. Enveloppez le moteur d'un emballage plastique pour empêcher l'eau d'y pénétrer. Vaporisez du produit dégraissant ou du détergent sur la roue et le boîtier de la soufflerie. Laissez agir pendant cinq minutes. Rincez la roue et le boîtier à l'eau chaude du robinet, puis essuyez avec un chiffon propre. (Voir la figure 3.)



**Figure 3**

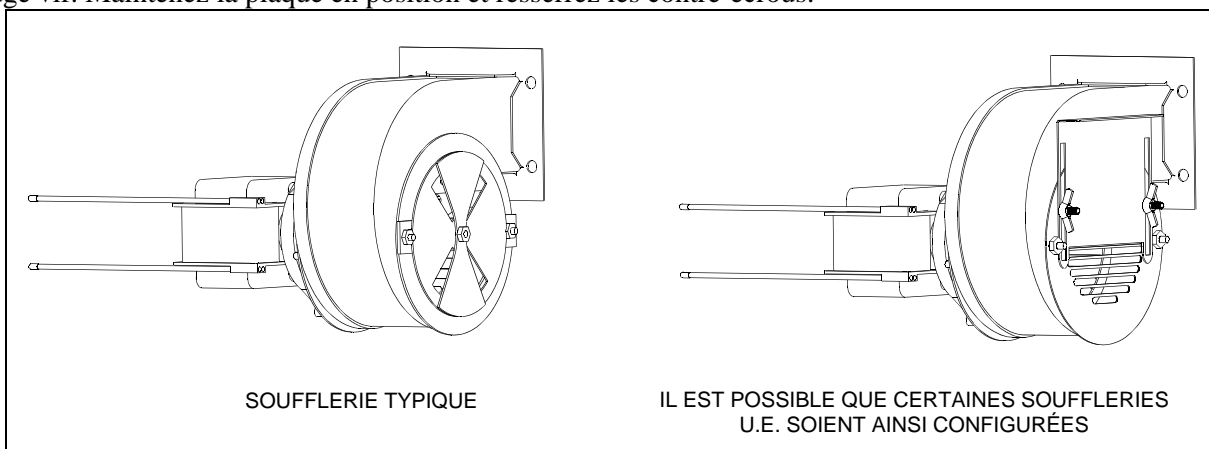
4. Retirez l'emballage plastique du moteur de la soufflerie. Remontez le moteur et le boîtier de la soufflerie. Réinstallez le tout dans la friteuse.
5. Réinstallez l'écran de la soufflerie.
6. Allumez la friteuse conformément à la procédure du chapitre 3, section 3.1.
7. Une fois les brûleurs allumés pendant au moins 90 secondes, observez les flammes à travers les fenêtres situées de part et d'autre de la soufflerie d'air de combustion. (Voir la figure 4.)



**Figure 4**

Le mélange air/gaz est correctement réglé quand la pression dans la rampe des brûleurs correspond au tableau applicable de la page 2-7 et que les brûleurs émettent une lueur orange-rouge vif. Si la flamme est bleue ou s'il y a des taches sombres sur la face d'un brûleur, vous devrez ajuster le mélange air/gaz.

Sur le côté du boîtier de la soufflerie à l'opposé du moteur se trouve une plaque comptant un ou deux contre-écrous. Desserrez suffisamment les contre-écrous pour pouvoir bouger la plaque, puis ajustez la position de la plaque pour ouvrir ou fermer l'ouverture d'admission d'air jusqu'à ce que vous obteniez une lueur orange-rouge vif. Maintenez la plaque en position et resserrez les contre-écrous.



## 5.6 CONTRÔLES ET MAINTENANCE SEMI-ANNUELS

### 5.6.1 Nettoyage de la buse d'aération du robinet de gaz

**REMARQUE : Cette procédure n'est pas requise pour les friteuses configurées pour l'exportation vers les pays de l'UE.**

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

### 5.6.2 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.**

## 5.7 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 de faire inspecter cet appareil par un agent de maintenance agréé au moins une fois par an :**

### 5.7.1 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, 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 la cuve est en bon état, qu'elle ne fuit pas et que sa matière isolante est en bon état de service.
- Assurez-vous que les faisceaux de fils conducteurs et toutes les connexions sont sûres et en bon état.

### 5.7.2 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 les joints toriques et les joints d'étanchéité 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 :
  - Assurez-vous que le bac du filtre est présent et correctement installé.
  - 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 de cuisson de la cuve associée.
  - 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 vanne de retour d'huile en activant la pompe du filtre à l'aide du levier sur l'un des micro-commutateurs de retour d'huile. Aucune bulle d'air ne doit être visible dans une cuve.
  - Assurez-vous que le bac du filtre est correctement préparé pour le filtrage, puis versez l'huile chauffée à 177 °C de la cuve de friture dans le bac et refermez le robinet de vidange de la cuve. Placez la poignée de retour d'huile sur position ON (Marche). Laissez toute l'huile retourner dans la cuve (retour indiqué par des bulles dans l'huile de cuisson). Placez la poignée de retour d'huile sur position OFF (Arrêt). La cuve doit se remplir sous 2 minutes 30 secondes environ.

# FRITEUSE À GAZ SÉRIE BIPH55/MPH55

## 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 qui suivent permettent de corriger ou, pour le moins, de diagnostiquer précisément, les problèmes rencontrés avec cet appareil. Même si ce chapitre couvre l'essentiel des problèmes le plus souvent signalés, il est possible que vous rencontriez 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.

Pour solutionner un problème, procédez toujours par élimination en allant de la solution la plus simple à la plus complexe. Le plus important est de toujours essayer de cerner la cause d'un problème. Toute procédure corrective inclut des mesures visant à garantir la non-réurrence du problème. Si un contrôleur fonctionne mal en raison d'une connexion défectueuse, vérifiez toutes les autres connexions par la même occasion. Si un fusible continue à griller, cherchez à savoir pourquoi. Gardez toujours à l'esprit que la panne d'un petit composant peut souvent indiquer une panne potentielle ou le fonctionnement incorrect d'un composant ou d'un système plus important.

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.

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

- Assurez-vous que les cordons électriques sont branchés et que les disjoncteurs n'ont pas sauté.
- Assurez-vous que les raccords à gaz à démontage rapide sont correctement connectés.
- Assurez-vous que tous les robinets à gaz sont ouverts.
- Assurez-vous que la vanne de vidange de la cuve est fermée à fond.

 **DANGER**

**L'huile chaude cause des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer cet appareil contenant de l'huile chaude, ni de transférer de l'huile 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. Usez d'une extrême prudence quand vous exécutez de tels tests.**

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

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

## 6.2 Dépannage des friteuses

### 6.2.1 Problèmes d'ordinateur et de chauffe

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
<b>Rien ne s'affiche sur l'ordinateur.</b>	A. La friteuse n'est pas alimentée.	A. Assurez-vous que la friteuse est branchée sur secteur et que le disjoncteur n'a pas sauté.
	B. Faisceau de câble de l'ordinateur endommagé.	B. Appelez le Centre de SAV Frymaster.
	C. Ordinateur en panne.	C. Appelez le Centre de SAV Frymaster.
	D. Composant d'alimentation ou carte d'interface en panne.	D. Si l'un des composants du système d'alimentation (y compris le transformateur et la carte d'interface) tombe en panne, l'ordinateur ne sera plus alimenté et il ne fonctionnera plus. La détermination du composant défectueux dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Appelez le Centre de SAV Frymaster.
<b>La friteuse ne chauffe pas.</b>	A. Le robinet de vidange n'est pas complètement fermé.	A. Appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour arrêter la friteuse (OFF), fermez à fond la ou les vannes de vidange, puis appuyez sur l'interrupteur de marche/arrêt pour rallumer la friteuse (ON).
	B. Le robinet de gaz n'est pas ouvert.	B. Ouvrez le robinet de gaz ( <b>ON</b> ).
	C. Le robinet d'arrêt manuel de gaz est fermé.	C. Assurez-vous que tout robinet d'arrêt manuel intégré est ouvert. Assurez-vous que le robinet du réseau de gaz est ouvert.
	D. Raccord à démontage rapide mal connecté sur la conduite de gaz.	D. Assurez-vous que le raccord à démontage rapide sur le flexible à gaz est fermement connecté à la friteuse.
	E. Soufflante d'air de combustion bouchée ou en panne.	E. Assurez-vous que la soufflante d'air de combustion fonctionne. Dans le cas contraire, appelez le centre de SAV Frymaster pour un dépannage. Si la soufflante d'air de combustion est fonctionnelle, nettoyez et réglez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel.
	F. Faisceau de câble ou connecteur de l'ordinateur endommagé.	F. Appelez le Centre de SAV Frymaster.
<b>La friteuse fonctionne normalement, mais la reprise est lente en cours de cuisson.</b>	Soufflante d'air de combustion sale ou bouchée.	Nettoyez et réglez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel.

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
La friteuse fonctionne normalement, mais elle fait du bruit quand les brûleurs s'allument.	A. Soufflante d'air de combustion sale ou bouchée.	A. Nettoyez et réglez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel.
	B. Buse d'aérage du robinet de gaz sale ou bouchée (friteuses non-CE uniquement).	B. Nettoyez-la conformément aux instructions du chapitre 5 de ce manuel.
	C. Mauvais fonctionnement de la soufflante d'air de combustion.	C. Si la soufflante a du mal à arriver à sa vitesse de fonctionnement, contactez le centre de SAV pour un dépannage.
L'ordinateur ne passe pas en mode de programmation et certains boutons ne fonctionnent pas.	Ordinateur en panne.	Appelez le Centre de SAV Frymaster.
Le voyant de chauffe est allumé et la soufflante fonctionne, mais le brûleur ne s'allume pas.	Fusible grillé sur la carte d'interface ou le module d'allumage.	Remplacez le fusible.

### 6.3 Messages d'erreur et problèmes d'affichage

Problème	Causes probables	Mesure corrective
La température n'apparaît pas dans l'unité choisie dans l'affichage du M2000 (Fahrenheit ou Celsius).	Option d'affichage mal programmée.	Les ordinateurs M2000 peuvent être programmés pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Pour les instructions de modification de l'affichage, reportez-vous au <i>Mode d'emploi de l'ordinateur M2000</i> (fourni séparément).
L'affichage du M2000 indique HI.	La friteuse est à 8 °C au-dessus du point de consigne.	Cet affichage n'apparaît que si la friteuse est en mode <i>non dédié</i> et que la température de la cuve dépasse d'au moins 8 °C le point de consigne programmé. Ceci indique un problème au niveau du circuit de commande de température. Arrêtez la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster.
L'affichage du M2000 indique HOT.	La température dans la cuve est supérieure à 210 °C ou, dans les pays de l'UE, à 202 °C.	Ceci indique un dysfonctionnement du circuit de commande de la température, y compris une panne de thermostat de protection surchauffe. Arrêtez immédiatement la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster.

Problème	Causes probables	Mesure corrective
<p><b>L'affichage du M2000 indique LOW TEMP.</b></p>	<p>La température de la cuve se situe entre 82 et 157 °C.</p>	<p>Cet affichage est normal à la mise sous tension de la friteuse et peut s'afficher momentanément si un lot volumineux de produit congelé est plongé dans le bain de friture. Si ce message ne finit pas par s'effacer, la friteuse ne chauffe pas. Arrêtez la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster.</p>
<p><b>L'affichage du M2000 indique PROBE FAILURE.</b></p>	<p>Problème au niveau du circuit de mesure de la température, sonde y compris.</p>	<p>Ceci indique un problème au niveau du circuit de commande de la température qui dépasse le cadre des compétences de l'opérateur. Arrêtez la friteuse et appelez le Centre de SAV Frymaster.</p>
<p><b>L'affichage du M2000 indique IGNITION FAILURE.</b></p>	<p>Vanne de vidange ouverte, ordinateur en panne, transformateur en panne, thermostat de protection surchauffe ouvert.</p>	<p>Ceci indique que la friteuse ne chauffe pas. Ce message s'affiche si la friteuse n'est plus en mesure de chauffer l'huile. Il s'affiche également lorsque la température de l'huile est supérieure à 232 °C et que le thermostat de protection surchauffe s'est ouvert, interrompant la chauffe de l'huile. Assurez-vous que les vannes de vidange sont fermées à fond. Si ceci ne permet pas de corriger le problème, appelez le Centre de SAV Frymaster.</p>
<p><b>L'affichage du M2000 indique HI-LIMIT.</b></p>	<p>L'ordinateur est en mode de test de protection surchauffe.</p>	<p>Ce message s'affiche uniquement durant un test du circuit de protection surchauffe et indique que le contact correspondant s'est correctement ouvert.</p>
<p><b>Lo s'affiche, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint normalement, mais les brûleurs ne s'allument pas et la soufflante ne fonctionne pas.</b></p>	<p>Ordinateur en panne ou faisceau de câbles de l'ordinateur endommagé.</p>	<p>Appelez le Centre de SAV Frymaster.</p>
<p><b>Le voyant de chauffe reste éteint au démarrage. HI, Prob ou HOT s'affiche et l'alarme retentit.</b></p>	<p>Ordinateur en panne ou faisceau de câbles ou connecteur endommagé.</p>	<p>Appelez le Centre de SAV Frymaster.</p>

Problème	Causes probables	Mesure corrective
L'affichage du M2000 indique HI 2 BAD.	L'ordinateur est en mode de test de protection surchauffe.	Ce message s'affiche uniquement durant un test du circuit de protection surchauffe et indique que le contact correspondant est défectueux. N'UTILISEZ PAS LA FRITEUSE ! Appelez le Centre de SAV Frymaster.

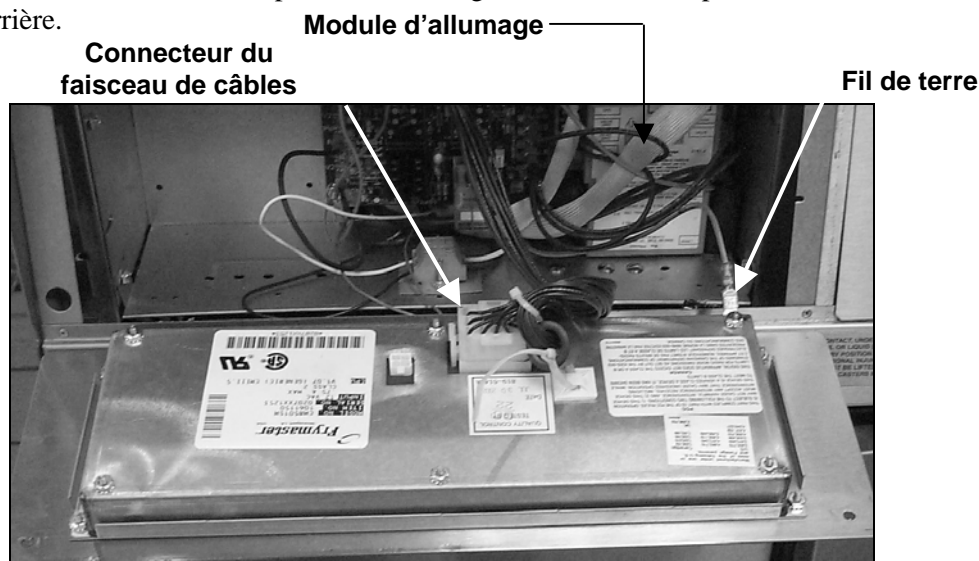
#### 6.4 Dépannage du système de filtrage intégré

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 cuves complètes l'une après l'autre.</p> <p>Vérifiez le tampon filtrant entre les filtres. Remplacez-le 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 cuves multiples, essayez d'utiliser la pompe en actionnant une autre poignée. Si la pompe démarre, le microcommutateur de la poignée est mal aligné ou en panne.</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 écrous et les boulons en le maintenant 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>

PROBLÈME	CAUSES PROBABLES	MESURE CORRECTIVE
<p align="center"><b>Suite de la Page précédente</b></p>	<p>C. Obstruction dans 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. Retirez le bac du filtre de l'armoire. Activez la pompe. Si le moteur de la pompe ronfle puis s'arrête, la pompe est bloquée. En outre, si de l'air ou de l'huile contenant des bulles sort de l'orifice de rinçage arrière, le tube de succion du bac du filtre est bouché.</p>	<p>C. Les blocages de pompe sont généralement causés par l'accumulation de sédiments dans la pompe en raison de tampon filtrant de la mauvaise dimension ou mal installé et de l'absence d'utilisation du tamis à miettes. Utilisez un fil métallique souple et fin pour déboucher le tube. Si vous n'arrivez pas à le déboucher, appelez le Centre de SAV Frymaster.</p> <p>Assurez-vous que le tampon filtrant est de la bonne dimension et installé correctement, et que le tamis à miettes est en place.</p>
<p align="center"><b>La pompe du filtre démarre, mais aucun transfert n'a lieu ou le retour d'huile se fait très lentement.</b></p>	<p>A. L'huile est trop froide pour le filtrage.</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 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, le problème se situe au niveau des composants du bac du filtre.</p>	<p>A. Pour filtrer correctement, l'huile doit être à 177 °C ou quasiment. À des températures inférieures, l'huile devient trop épaisse pour passer facilement au travers du filtre, ce qui ralentit son retour et entraîne la surchauffe du moteur de la pompe du filtre.</p> <p>B. Retirez l'huile du bac du filtre et remplacez le tampon filtrant, en vous assurant que le tamis est en place <i>sous</i> le tampon filtrant.</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>

## 6.6 Remplacement du contrôleur ou du faisceau de câbles du contrôleur

1. Débranchez la friteuse de l'alimentation secteur.
2. L'encadrement du contrôleur est maintenu en place par des onglets en haut et en bas. Remontez l'encadrement pour dégager les onglets inférieurs. Ensuite, abaissez-le pour dégager les onglets supérieurs.
3. Retirez les deux vis des coins supérieurs du panneau de commande.
4. Abaissez le contrôleur. Laissez-le reposer sur des onglets de charnières pour accéder au connecteur à 15 broches à l'arrière.



5. Débranchez le faisceau de câbles à 15 broches de l'arrière du contrôleur et, si vous remplacez le faisceau, débranchez-le de la carte d'interface.
6. Utilisez un monte-démonte écrou de 8 mm (numéro de réf. 802-0352) pour retirer l'écrou et le fil de terre vert de l'arrière du contrôleur.
7. Retirez le contrôleur en le soulevant des fentes des charnières du panneau de commande.
8. Réinstallez le NOUVEAU contrôleur en insérant les onglets en bas dans les fentes du panneau de commande et laissez-le reposer sur les onglets des charnières.
9. Si vous remplacez le connecteur à 15 broches, faites-le maintenant. Branchez le nouveau faisceau de câbles à 15 broches sur la carte d'interface avec l'anneau métallique côté contrôleur du connecteur.
10. Branchez le connecteur à 15 broches et le fil de terre vert sur le nouveau contrôleur. Une fois le connecteur inséré à fond, les clips de part et d'autre du connecteur s'enclenchent en position.
11. Amenez le contrôleur en position fermée en le plaquant contre le panneau de commande, puis remettez les vis dans les coins supérieurs.
12. Insérez les onglets supérieurs de l'encadrement dans les fentes, sous le capuchon supérieur. Abaissez l'encadrement pour enclencher les onglets inférieurs dans les fentes correspondantes.