



Modèle 14GS représenté avec des pieds standard de 15 mm (6 po)

## FRITEUSE Modèle 14GS

### Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

#### **⚠ ATTENTION DANGER**

Toute installation, réglage, modification ou entretien incorrect risque d'entraîner des dégâts matériels, une blessure ou la mort. Lire soigneusement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant l'installation de cet appareil ou une intervention sur lui.

#### **⚠ POUR VOTRE SÉCURITÉ**

**NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER** d'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre.

#### **⚠ ATTENTION DANGER**

Après l'installation de cet appareil, prendre contact immédiatement avec votre fournisseur de gaz pour obtenir des renseignements sur les mesures à prendre quand quelqu'un sent une odeur de gaz. Afficher ces renseignements à un emplacement bien visible.

**Conserver le présent manuel à un endroit commode pour référence.**

L20-411 R0 French



## ATTENTION DANGER

*Lire ces caractéristiques, les exigences réglementaires, les exigences pour l'installation, ainsi que les instructions d'installation et de fonctionnement très attentivement. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner une défaillance de la friteuse. Une défaillance de la friteuse risque d'entraîner des dégâts matériels, une blessure grave ou la mort.*

### TABLE DES MATIÈRES

Contrôle du conteneur de transport .....	3
Caractéristiques de l'alimentation en gaz de la friteuse .....	4
Caractéristiques électriques de la friteuse .....	4
<b>Figure 1</b> - Schéma de câblage de la friteuse modèle 14GS .....	4
Exigences réglementaires .....	5
<b>Figure 2</b> - Exigences pour l'emplacement où la friteuse sera installée.....	6
Exigences d'installation .....	6
Instructions d'installation .....	7
Instructions d'installation pour les pieds .....	7
Instructions de mise à l'horizontale .....	7
<b>Figure 3</b> - Installation typique des pieds .....	7
Instructions d'installation des roulettes .....	8
<b>Figure 4</b> - Installation typique des roulettes .....	8
Instructions de mise à l'horizontale des roulettes .....	8
Instructions pour l'installation du dispositif de retenue de la friteuse .....	9
Instructions pour le raccordement au gaz .....	10
Mode d'emploi de la friteuse .....	11
Instructions pour la préparation de la friteuse à l'emploi (nettoyage à l'eau bouillante) .....	12
<b>Figure 5</b> – Vidange de la cuve .....	12
Procédure d'allumage .....	13
<b>Figure 6</b> - Positions du robinet de gaz et du bouton de réglage .....	13
Procédure d'arrêt .....	14
Tableau de durée de cuisson pour produits frits.....	15
Procédure de nettoyage quotidien .....	16
Instructions d'entretien mensuel .....	17
Guide de dépannage .....	18 - 22

# CONTRÔLE DU CONTENEUR DE TRANSPORT

1. Examiner attentivement le carton d'emballage pour s'assurer qu'il est en bon état. En cas d'endommagement du carton, prévenir le transporteur immédiatement. **Conserver tous les matériaux d'emballage pour justifier de la demande de dédommagement.**

2. Si le carton est en bon état, déballer la friteuse et examiner celle-ci attentivement pour vérifier qu'elle est en bon état. En cas de constatation de

dégâts, mettre la friteuse à un endroit sûr, de manière à ce qu'elle puisse être expertisée facilement.

3. Conserver le carton d'emballage, pour l'installation des pieds et (ou) des roulettes. Cette procédure est décrite dans les instructions d'installation.

**Les accessoires standard** ci-dessous sont livrés dans le carton de la friteuse :

- 2 paniers à frire
- 1 rallonge de vidange
- 1 crépine
- 4 pieds réglables
- 1 tige de nettoyage
- 1 support de panier

Il existe d'autres **équipements en option** : bac à dépôts, paniers simples ou triples, couvercle de friteuse, table de vidange, bac de vidange frontal, quatre roulettes.

*Nota : chaque friteuse ANETS est livrée avec une liste des pièces détachées. Pour recevoir un exemplaire supplémentaire, prendre contact avec l'usine (voir la dernière page de couverture).*

# CARACTÉRISTIQUES DE L'ALIMENTATION EN GAZ DE LA FRITEUSE

S'assurer que l'emplacement prévu pour cette friteuse dispose d'une alimentation en gaz qui lui est adaptée.

PUISSANCE NÉCESSAIRE : <b>28 000 kcal (111 000 BTU)*</b>	Gaz naturel	Propane
PRESSION À LA RAMPE	10 mbar	25,4 mbar
PRESSION D'ALIMENTATION**	15 mbar (minimum)	27,5 mbar (minimum)

\* - La puissance est basée sur un fonctionnement au niveau de la mer. Pour les altitudes supérieures à 600 m (2000 pieds), cette puissance est réduite de 4 % par tranche de 300 m (1000 pieds) au-dessus du niveau de la mer.

\*\* - Mesurer la pression d'alimentation avec la totalité des autres appareils à gaz en fonctionnement.

La canalisation d'arrivée de gaz doit être aussi rectiligne que possible (avec le moins de courbures ou de coudes possibles), afin d'obtenir la pression la plus élevée au niveau de la friteuse. La canalisation d'arrivée de gaz doit être située horizontalement au centre de l'emplacement prévu pour la friteuse, à 21 cm au-dessus du sol.

NOTA : L'emploi d'une canalisation d'arrivée flexible permet d'ajuster sa position tant

horizontalement que verticalement.

Les friteuses ANETS ne doivent être alimentées que par le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Si une friteuse nécessite des modifications pour fonctionner avec un gaz autre que celui indiqué sur la plaque signalétique, prendre contact avec votre représentant ANETS ou téléphoner au +31(0)-30-2410666.

## CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DE LA FRITEUSE

*La friteuse ANETS modèle 14GS ne nécessite aucune source d'alimentation électrique externe.*

La figure 1 est le schéma de câblage d'une friteuse ANETS 14GS. Certaines friteuses pourront disposer d'options n'apparaissant pas dans le schéma de câblage de base. Un schéma de câblage spécifique au modèle concerné est livré avec chaque friteuse ; il décrit la totalité des pièces et leurs raccordements électriques. De plus, une friteuse équipée d'un système de filtre intégré (Filtronic II ou Filter Mate) est livrée avec un manuel supplémentaire pour cette option.

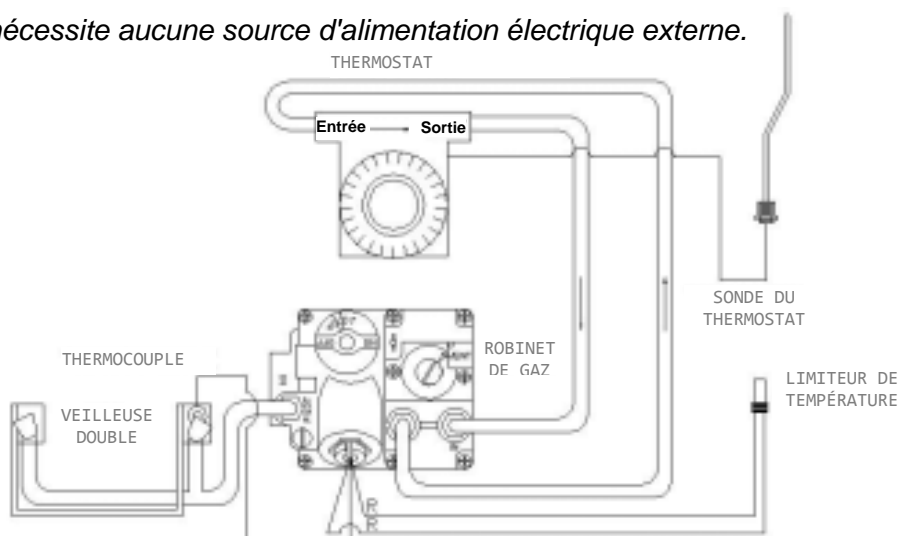


Figure 1 Schéma de câblage d'une friteuse modèle 14GS

# EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

**IMPORTANT:** Lire attentivement les exigences réglementaires et la totalité des instructions d'installation avant d'entreprendre l'installation. Consulter l'usine en cas de problèmes ou de questions.

L'installation de la friteuse doit impérativement être conforme à la réglementation ou, en l'absence de celle-ci, conforme aux règles ci-dessous, en particulier :

- a. La friteuse et son robinet de fermeture du gaz doivent obligatoirement être débranchés de la canalisation d'arrivée de gaz pendant tout essai de pression du circuit quand les pressions d'essai sont supérieures à 3,5 kPa/35 mbar (0,5 psi).
- b. La friteuse doit obligatoirement être isolée du circuit d'arrivée de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel durant tout test de pression du circuit d'arrivée de gaz à des pressions égales ou inférieures à 3,5 kPa/35 mbar (0,5 psi).
- d. Les mouvements d'une friteuse sur roulettes doivent être limités à l'aide d'un dispositif (par exemple un câble reliant la friteuse à un dispositif fixé à une partie structurelle du bâtiment) pour éviter de ne se fier qu'au connecteur et au raccord

rapide (et la canalisation associée).

- e. Cette friteuse doit être installée sur un sol incombustible, ses faces arrière et latérales étant distantes de 150 mm (6 pouces) minimum de murs combustibles (voir la figure2).

**⚠ ATTENTION DANGER**

*Cette friteuse doit être installée sous une hotte d'extraction prévue pour évacuer les produits de combustion à l'extérieur du bâtiment.*

- f. Cette friteuse doit être installée à un emplacement disposant de manière adéquate d'air pour la combustion et l'aération. Maintenir la zone se trouvant directement devant la friteuse ouverte pour assurer un débit d'air adéquat aux brûleurs. **NE PAS** obstruer le débit de l'air destiné à la combustion et à l'aération.
- g. Maintenir la zone de la friteuse propre et sans produits combustibles ni débris.
- h. Fixer un dispositif de retenue à chaque friteuse, pour les empêcher de basculer, ce qui entraînerait des éclaboussures par du liquide chaud.

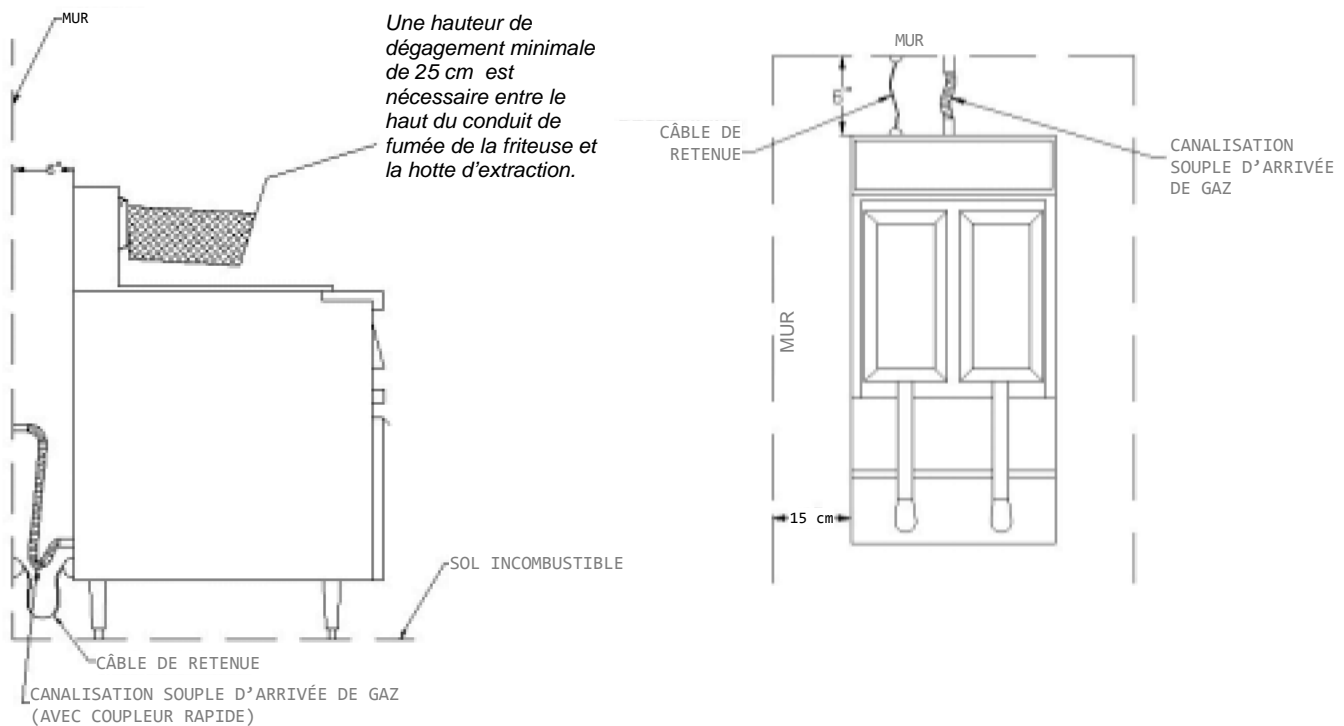


Figure 2 Exigences pour l'emplacement où la friteuse sera installée

## EXIGENCES POUR L'INSTALLATION

La friteuse doit être installée conformément aux exigences réglementaires (voir ci-dessus), ainsi qu'aux exigences d'installation ci-dessous.

1. Ne pas installer la friteuse dans une maison mobile, une caravane ni un véhicule de loisirs.
2. Cette friteuse doit être installée à un emplacement d'où elle pourra être déplacée par rapport aux éventuels appareils adjacents aux fins de nettoyage et d'entretien.

*NOTA* : Si la friteuse est installée parmi d'autres appareils les uns à côté des autres où les seuls mouvements possibles sont vers l'avant, un dégagement suffisant doit être prévu pour la séparer des appareils adjacents aux fins de nettoyage et d'entretien.

3. Fixer solidement les pieds (ou les roulettes)

au-dessous de la friteuse à l'aide de la visserie fournie, pour empêcher celle-ci de basculer ou d'osciller en place. Consulter les instructions d'installation ci-après pour la fixation des pieds ou des roulettes et la mise à l'horizontale.

**⚠ ATTENTION** : La circulation de l'air d'appoint pour la hotte ne **DOIT NI RÉDUIRE NI EMPÊCHER** le débit naturel de l'air destiné à la combustion ou à l'aération.

4. Confirmer que l'air provenant de la hotte d'extraction qui circulerait à proximité de la friteuse installée **NE** souffle **PAS** sur l'arrière de celle-ci, ce qui aurait des répercussions sur les flammes des brûleurs et risquerait d'endommager le système de régulation.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES PIEDS

1. Aplatir le carton de transport (après avoir déballé la friteuse et ses pièces et accessoires) pour protéger la surface pendant l'installation des pieds.
2. Mettre la friteuse à plat sur le carton, de manière à ce que les supports de dessous soient visibles, afin de monter les pieds, comme indiqué par la figure 3.
3. Présenter la plaque de fixation des pieds sur le support situé en dessous de la friteuse.
4. Mettre une rondelle sur une vis et passer la vis dans les trous du support de montage et du pied.
5. Visser de plusieurs tours un écrou sur la vis.
6. Répéter les tâches 4 et 5 jusqu'à ce que les quatre vis de fixation du pied soient en place avec leurs écrous autofreinés.

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES PIEDS (suite)

7. Serrer uniformément les quatre écrous pour bloquer les plaques de fixation des pieds sur le support de la friteuse.

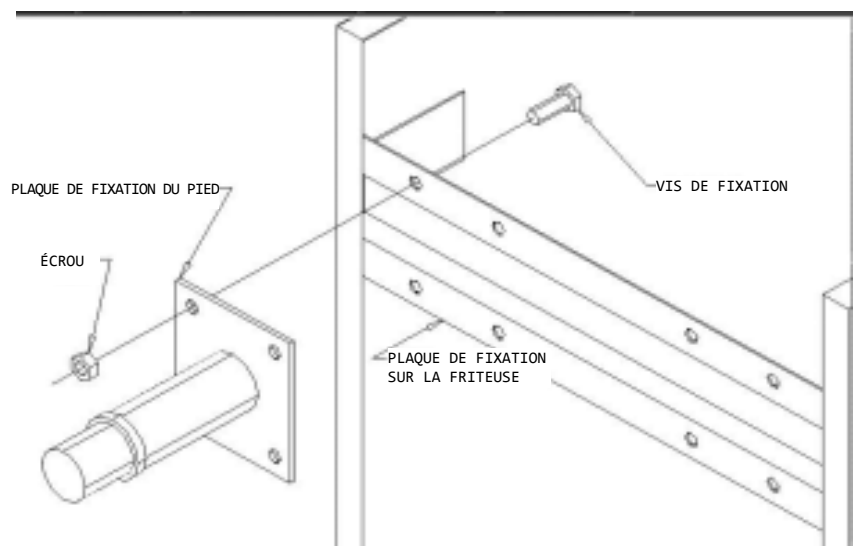


Figure 3 Installation typique des pieds

## INSTRUCTIONS DE MISE À L'HORIZONTALE DES PIEDS

1. Mettre la friteuse à l'emplacement désiré.

### **⚠ ATTENTION DANGER**

*La friteuse ne doit pas pouvoir basculer ni osciller, pour éviter des éclaboussures ou un débordement de la graisse chaude qu'elle contient pendant son fonctionnement.*

2. Agir à la demande sur les extrémités à vis des pieds pour mettre la friteuse à l'horizontale, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus ni mouvement de bascule ni d'oscillation.
3. Effectuer les tâches indiquées au paragraphe « **Instructions pour l'installation du dispositif de retenue de la friteuse** ».

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION (suite)

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES ROULETTES

1. Aplatir le carton de transport (après avoir déballé la friteuse et ses pièces et accessoires) pour protéger la surface pendant l'installation des pieds.
2. Mettre la friteuse à plat sur le carton, de manière à ce que les supports de dessous soient visibles, afin de monter les roulettes, comme indiqué par la figure 4.
3. Présenter la plaque de fixation des roulettes sur le support situé en dessous de la friteuse.
4. Mettre une rondelle sur une vis (fournies) et passer la vis dans les trous de la plaque de montage du pied et du support sur le dessous de la friteuse.

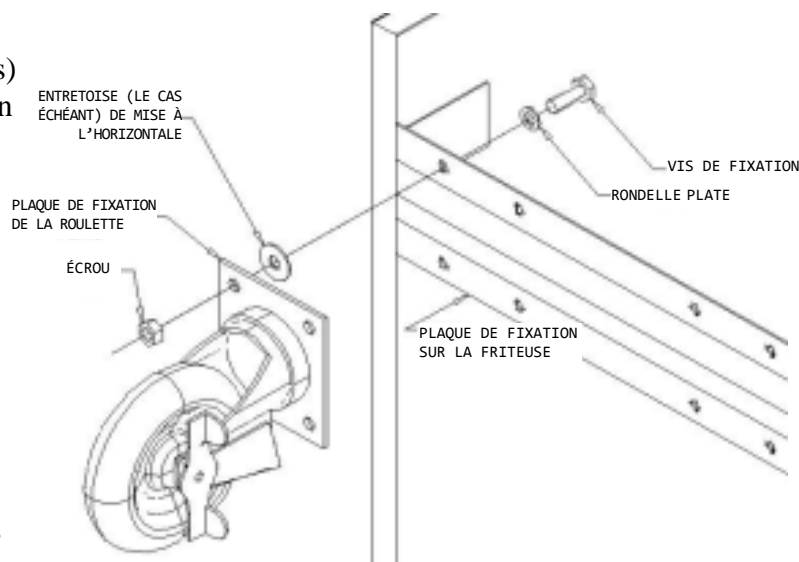


Figure 4 Installation typique d'une roulette

5. Visser de plusieurs tours un écrou sur la vis.
6. Répéter les tâches 4 et 5 jusqu'à ce que les quatre vis de fixation de la roulette soient en place avec leurs écrous autofreinés.
7. Serrer uniformément les quatre écrous pour bloquer les plaques de fixation des roulettes sur le support de la friteuse.

## INSTRUCTIONS DE MISE À L'HORIZONTALE DES ROULETTES

1. Mettre la friteuse à l'emplacement désiré.
2. Déterminer si la friteuse a tendance à osciller à son emplacement définitif. Si elle est stable, effectuer la tâche 10, puis passer au paragraphe **Instructions de fonctionnement de la friteuse**. Si elle n'est pas stable, effectuer les paragraphes 3 à 9.

### **⚠ ATTENTION DANGER**

*La friteuse NE DOIT PAS POUVOIR BASCULER NI OSCILLER, pour éviter des éclaboussures ou un débordement de la graisse CHAUDE qu'elle contient pendant son fonctionnement.*

3. Déterminer laquelle ou lesquelles des roulettes ont besoin d'être réglées, et la valeur approximative du changement nécessaire pour mettre la friteuse à l'horizontale.
4. Positionner l'arrière de la friteuse sur le carton d'emballage, de manière à exposer son dessous avec les plaques de fixation des roulettes (figure 4).



## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION (suite)

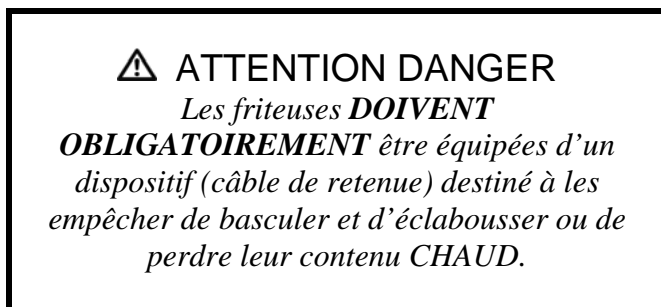
### INSTRUCTIONS DE MISE À L'HORIZONTALE DES ROULETTES (suite)

5. Dévisser complètement les boulons de fixation de la plaque de montage des roulettes ayant besoin d'un réglage de niveau. Mettre de côté les écrous qui serviront au remontage.
6. Remettre chaque vis avec sa rondelle plate dans le support de montage de la friteuse ;ensuite, mettre une entretoise de l'épaisseur nécessaire sur la vis avant de mettre celle-ci dans le trou de la plaque de fixation de la roulette et de finir en mettant un écrou sur la vis.
7. Répéter le paragraphe 6 pour les autres vis.

### INSTRUCTIONS DE MISE À L'HORIZONTALE DES ROULETTES (suite)

8. Serrer uniformément les quatre écrous pour bloquer les plaques de fixation des roulettes sur le support en dessous de la friteuse.
9. Remettre la friteuse à son emplacement et vérifier encore qu'elle est stable, sans oscillation. Répéter les paragraphes 3 à 8 jusqu'à ce que les oscillations ne se produisent plus. Quand la friteuse n'oscille plus, effectuer la tâche du paragraphe 10.
10. Ensuite, effectuer les tâches indiquées au paragraphe « **Instructions pour l'installation du dispositif de retenue de la friteuse** ».

### INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION DU DISPOSITIF DE RETENUE DE LA FRITEUSE



- - - - -  
- **NOTA** : Le dispositif de retenue en question -  
- devra être **fourni et installé** par l'entreprise -  
- chargée de l'installation de la friteuse **avant** le -  
- raccordement de celle-ci à la canalisation de -  
- gaz à son emplacement définitif. -  
- - - - -

1. Installer un connecteur pour le dispositif de retenue dans le mur structurel directement derrière l'emplacement définitif de la friteuse, comme indiqué par la figure 2.
2. Installer un connecteur pour le dispositif de retenue sur le panneau arrière de la friteuse, à proximité du raccord rapide situé à l'extrémité de la canalisation de gaz de la friteuse.
3. Fixer une extrémité du câble de retenue au connecteur mural. Fixer l'autre extrémité au connecteur monté sur la friteuse.
4. Confirmer que la friteuse ne peut pas s'écarter suffisamment du mur pour causer un mouvement excessif de la canalisation de gaz souple ou des raccords associés.

## RACCORDEMENT AU GAZ

L'installation de votre friteuse ANETS s'effectue selon la procédure ci-dessous, après que ses pieds ou ses roulettes aient été fixés correctement et qu'elle soit à son emplacement définitif.

1. S'assurer que la position « arrêt » du bouton du robinet de gaz, sur la friteuse, est bien en face de son repère.
2. S'assurer que le robinet de la canalisation d'entrée du gaz est bien fermée (perpendiculaire à l'axe de la canalisation).
3. S'assurer que toutes les commandes de la friteuse sont réglées sur « arrêt ».
4. Brancher la canalisations d'alimentation en gaz (19 mm/0,75 pouce) sur l'adaptateur situé à l'arrière et en bas de la friteuse.

## INSTRUCTIONS

### ATTENTION DANGER

*NE JAMAIS se servir d'une flamme pour re chercher une fuite de gaz !*

5. Ouvrir le robinet sur l'alimentation d'arrivée du gaz ;ensuite, vérifier l'absence de fuites au niveau des joints et raccords de toutes les canalisations d'alimentation en gaz, à l'aide de mousse de savon ou d'une solution de recherche de fuites, après que la friteuse soit à son emplacement définitif.
6. Vous pouvez désormais vous servir de votre friteuse ANETS selon le **Mode d'emploi de la friteuse**.

# MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE

## ⚠ ATTENTION

Il est INTERDIT de *faire fonctionner* la friteuse pendant une coupure de gaz. Fermer tous les robinets de la friteuse, y compris le robinet de gaz, ainsi que le robinet de la canalisation d'alimentation. Une fois le gaz rétabli, procéder à la Procédure d'allumage (ci-après).

## ⚠ ATTENTION DANGER

*NE JAMAIS* faire fonctionner la friteuse si son conduit de fumée est obstrué ou si la hotte d'extraction est arrêtée, les produits de combustion risquant de causer des blessures.

## ⚠ DANGER

Éviter de déplacer la friteuse quand la graisse qu'elle contient est CHAUDE. Vidanger la graisse avant de déplacer la friteuse, que ce soit pour une intervention d'entretien ou un nettoyage, afin d'éviter le débordement de la graisse ou des éclaboussures. Les brûlures causées par de la graisse chaude risquent d'entraîner des blessures graves ou la mort.

- A. Une friteuse ANETS est conçue pour fonctionner avec la cuve contenant entre 15 et 23 kg (35 à 50 livres), soit 13 à 23 l (3,5 à 6 gallons US) de graisse végétale (shortening) liquide.

**⚠ ATTENTION : NE PAS FAIRE FONDRE de la graisse végétale (shortening) dans la friteuse ; la fusion endommagerait la cuve, entraînant l'annulation de la garantie.**

La graisse végétale (shortening) doit impérativement être fondue et être liquide pour être utilisable dans une friteuse ANETS.

- B. Programmer des nettoyages réguliers de la friteuse pour assurer son fonctionnement satisfaisant pendant longtemps. Consulter la Procédure de nettoyage quotidien ci-après.
- C. Avant toute intervention, laisser refroidir la friteuse. **FERMER SYSTÉMATIQUEMENT** l'arrivée de gaz à la friteuse pendant toute intervention sur celle-ci, pour éviter les brûlures.
- D. Prendre contact avec l'usine pour obtenir une autorisation d'entretien sous garantie. **Toujours prévenir l'usine le lendemain d'une intervention d'entretien effectuée hors des heures ouvrables.** Faire appel à un réparateur de matériels de restauration pour les autres activités d'entretien ou de réparation, à la demande.
- E. En cas de cuisson de produits panés, ANETS préconise l'emploi du bac à dépôts (en option) pour recueillir les éventuels fragments de chapelure détachés des produits en cuisson. Le nettoyage périodique du bac à dépôts réduit la contamination prématurée de la graisse liquide par ces fragments de chapelure.

## MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE (suite)

### PRÉPARATION DE LA FRITEUSE À L'EMPLOI

#### NETTOYAGE À L'EAU BOUILLANTE

Les friteuses ANETS sont nettoyées en usine et leur étanchéité y est vérifiée avant expédition. Avant la première utilisation d'une friteuse nouvellement installée, il faut re-nettoyer la cuve, comme suit :

1. Essuyer soigneusement l'intérieur de la cuve à l'aide de chiffons propres. Ouvrir la porte avant en bas de la friteuse pour avoir accès au robinet de vidange. Ouvrir le robinet de vidange (en mettant sa poignée dans son axe) et nettoyer l'intérieur de la canalisation de vidange en l'essuyant.
2. Fermer le robinet de vidange, en mettant sa poignée perpendiculaire à son axe. Remplir la cuve d'eau jusqu'à environ 7,5 cm (3 pouces) du bord. Ajouter 0,25 à 0,5 l d'eau (1 à deux tasses) de poudre à laver, de soude ou de produit de nettoyage pour cuve de friteuse.
3. Procéder à la **procédure d'allumage** de la friteuse. (Consulter la Procédure d'allumage ci-après.)
4. Régler le thermostat sur 88 °C (190 °F). Chauffer l'eau, **SANS LA FAIRE BOUILLIR**. Remuer l'eau pour dissoudre le produit de nettoyage.



#### ATTENTION DANGER

Quand elle est chaude, la solution de nettoyage risque de causer des brûlures graves. En manipulant une solution de nettoyage chaude, faire attention à ne pas en renverser ou éclabousser avec.

5. Nettoyer la cuve de la friteuse pendant 20 minutes au minimum. À l'aide d'une petite brosse (une brosse est disponible, en option, à cet effet) nettoyer le haut de la cuve (au-dessus du niveau de l'eau) ainsi que son bord supérieur.
6. Éteindre la friteuse en suivant sa Procédure d'arrêt. (Consulter la Procédure d'arrêt ci-après.) Laisser l'eau refroidir légèrement.

### PRÉPARATION DE LA FRITEUSE À L'EMPLOI (suite)

#### ATTENTION

Dans le cas des friteuses équipées d'un circuit de filtrage, NE PAS FAIRE PASSER de solution de nettoyage ou de rinçage dans ce circuit, pour éviter d'endommager sa pompe.

7. Ouvrir la porte avant et fixer le tube rallonge sur le robinet de vidange. Mettre sous le tube rallonge de vidange un récipient (seau) pouvant contenir la solution de nettoyage TRÈS CHAUDE pour recevoir celle qui va sortir de la cuve, comme indiqué par la figure 5.
8. Ouvrir le robinet de vidange LENTEMENT pour éviter les éclaboussures de solution de nettoyage.

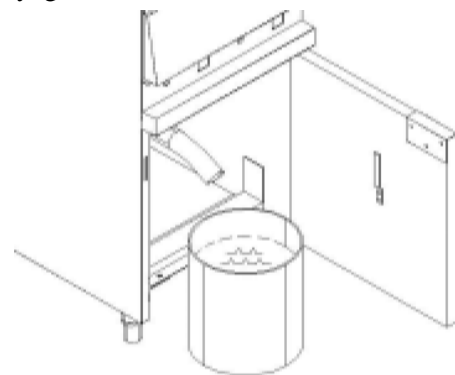


Figure 5 Vidange de la cuve

9. Fermer le robinet de vidange (en mettant sa poignée perpendiculaire à son axe) et retirer le tube rallonge. Fermer la porte avant.
10. Rebuter la solution de nettoyage de manière sûre.
11. Remplir la cuve d'eau jusqu'à environ 7,5 cm (3 pouces) du bord. Ajouter 0,5 l (2 tasses) de vinaigre pour neutraliser la solution de nettoyage.
12. Répéter les paragraphes 3 à 10 de cette procédure.
13. Essuyer soigneusement l'intérieur de la cuve et du robinet de vidange, à l'aide de chiffons propres et secs, pour éliminer toute trace d'eau.
14. Sécher la cuve soigneusement, toute trace d'eau risquant de causer des éclaboussures de graisse chaude au remplissage de la cuve.

## MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE (suite)

En fonctionnement normal, la cuve d'une friteuse ANETS doit être remplie de graisse végétale (shortening) liquide *au-dessus* du repère inférieur marqué à l'arrière de la cuve, avant l'allumage de la veilleuse et du brûleur principal.

**⚠ ATTENTION :** La graisse végétale (shortening) **DOIT IMPÉRATIVEMENT** être sous forme liquide pour lui éviter de brûler et de se décolorer, ainsi que pour éviter d'endommager la cuve. Les dégâts éventuels causés par la fusion de graisse solide ne ***SONT PAS*** couverts par la garantie.

### PROCÉDURE D'ALLUMAGE

**NOTA :** Il peut y avoir, dans la canalisation de gaz d'un appareil venant d'être installé, une grande quantité d'air empêchant un allumage immédiat. Il pourra s'avérer nécessaire d'appuyer pendant plusieurs minutes sur le bouton du clapet de sécurité avant que la veilleuse ne brûle uniformément.

1. S'assurer que le bouton du thermostat de la friteuse est sur Arrêt (« OFF »).
2. Ouvrir le robinet de la canalisation d'arrivée de gaz à la friteuse en alignant la poignée du robinet par rapport à la canalisation.
3. Ouvrir la porte avant et repousser sur le côté l'obturateur de la fenêtre droite derrière laquelle se trouve la veilleuse.
4. Tourner le bouton de réglage du gaz de manière que l'indication « PILOT » soit alignée avec le repère. La figure 6 représente les positions possibles du bouton de réglage du gaz.
5. Appuyer sur le bouton de réglage du gaz et *maintenir l'appui* pour permettre le passage du gaz vers la veilleuse.

#### **Modèle 14G, 14GU, 14GS ou 14GSU :**

Allumer la veilleuse du brûleur à l'aide d'une allumette ou d'un briquet. **Modèle MX-14EG ou MX-14EGU :** Appuyer plusieurs fois sur le poussoir d'allumage, jusqu'à ce que la veilleuse soit allumée. (La veilleuse peut également être allumée avec une allumette.)

Maintenir l'appui sur le bouton de réglage pendant *au moins* 30 secondes, jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse brûle uniformément sans s'éteindre.

Allumer la veilleuse du brûleur à l'aide d'une allumette ou d'un briquet, ou appuyer sur le poussoir d'allumage plusieurs fois jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse soit allumée. (La veilleuse peut également être allumée avec une allumette.)

Maintenir l'appui sur le bouton de réglage pendant au moins 30 secondes, jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse brûle uniformément sans s'éteindre.

6. Relâcher l'appui sur le bouton de réglage, et vérifier que la flamme ne s'éteint pas. Fermer l'obturateur de la fenêtre droite derrière laquelle se trouve la veilleuse.
7. Allumer la flamme de la veilleuse gauche après avoir repoussé sur le côté l'obturateur de la fenêtre derrière laquelle se trouve la veilleuse. Fermer l'obturateur de la fenêtre gauche derrière laquelle se trouve la veilleuse.

**⚠ ATTENTION :** S'assurer que les deux obturateurs des fenêtres des veilleuses sont bien **fermés**, pour empêcher une chaleur excessive d'endommager les commandes de réglage des brûleurs.

8. Tourner le bouton du robinet de réglage du gaz afin que l'indication « ON » soit alignée avec le repère.
9. Amener le bouton du thermostat sur la température désirée. Vérifier que les brûleurs principaux s'allument pour chauffer la cuve.

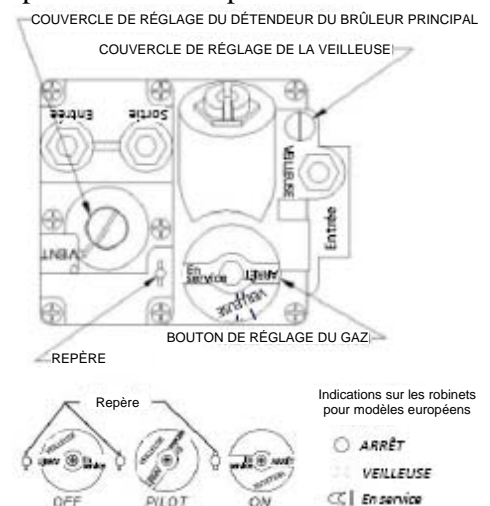


Figure 6. Positions du robinet de réglage du gaz

## MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE (suite)

### PROCÉDURE D'ARRÊT

*NOTA* : L'arrêt en fin de journée, ou quand aucune cuisson n'est prévue pendant plusieurs heures, est *obligatoire*. La friteuse doit impérativement être arrêtée pendant une coupure de courant ou du gaz. Il est également **IMPÉRATIF** que la friteuse soit arrêtée avant la vidange de sa cuve, ou quand celle-ci ne contient pas de graisse, pour éviter de l'endommager.

1. Mettre le bouton du thermostat sur arrêt (« OFF »).
2. Tourner le bouton du robinet de réglage du gaz de manière que l'indication « PILOT » (veilleuse) soit alignée avec le repère.
3. Ouvrir l'obturateur de la fenêtre pour vérifier que seule la flamme de la veilleuse est allumée.
4. Appuyer sur le bouton du robinet de réglage du gaz et le tourner de manière que l'indication « OFF » soit alignée avec le repère. Vérifier que la flamme de la veilleuse s'éteint.

*NOTA* : Pour les périodes d'inutilisation prolongées, *ou* les interventions sur la friteuse, fermer le robinet de la canalisation d'arrivée du gaz, en actionnant sa manette de manière qu'elle soit perpendiculaire à la canalisation.

## MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE (suite)

Remplir le panier de la friteuse avec le produit à frire quand le panier **n'est pas** dans la graisse chaude. NE PAS surcharger le panier de la friteuse. Ne mettre dans le panier qu'une quantité pré mesurée de produit, soit 750 g (1,5 livre) en général ; moins en cas de cuisson de petites portions. Mettre le panier ainsi rempli dans la graisse liquide chaude, avec précaution pour éviter les éclaboussures.

Quand le produit contenu dans le panier a atteint la cuisson désirée, sortir le panier de la graisse chaude et l'accrocher à son support ; le laisser s'égoutter pendant 15 - 30 secondes environ avant de servir.

Ne jamais régler le thermostat au-dessus de la valeur désirée pour réduire la durée de cuisson ; cela produirait un produit de qualité moindre, tout en causant une dégradation rapide de la graisse.

### DURÉES DE CUISSON RECOMMANDÉES POUR PRODUITS FRITS

Produits Chargement type 0,7 kg	Friteuse	Durée de cuisson (minutes)
Produits panés		
Calmar	170 °C	2-1/2-3
Bâtonnets au fromage		3
Crevettes (panées)		3
Crevettes surgelées (panées)		4
Champignons		2-1/2-3
Rondelles d'oignon panées		2-1/2-3
Tranches de tomate		3
Poulet		
Croquettes		3-4
Morceaux panés précuits		3-4
Cru à cuit, morceaux*		12-15
Blanc de poulet		5
Saucisse panée sur bâtonnet	2-1/2	
Frites		
Cruës à cuites section 6,4 mm		5
Blanchies seulement section 6,4 mm		2-1/2
Dorées uniquement, section 6,4 mm		2-1/2
Cruës à cuites Section 9,5 mm		6
Blanchies seulement section 9,5 mm		3
Dorées uniquement, section 9,5 mm		3
Cruës à cuites section 12,7 mm		7
Blanchies seulement section 12,7 mm		4
Dorées uniquement, section 12,7 mm		3
Beignets		3
Poisson surgelé		4-7
Chip tortilla**	170 °C	2-2-1/2

\* - Quantité habituelle par commande = aile, cuisse, blanc, pilon (1/2 poulet)

\*\* - Mettre un autre panier sur les chips du premier panier, pour les maintenir dans la graisse ; autrement, elles remontent à la surface sans cuire complètement.

# MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE (suite)

## PROCÉDURE DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

*NOTA* : Il est préconisé de nettoyer la friteuse à fin de la journée de travail pour la préparer à son utilisation suivante.

### ATTENTION DANGER

NE PAS DÉPLACER une friteuse contenant de la graisse **CHAUDE**. Laisser refroidir la graisse et la vidanger avant de déplacer la friteuse, que ce soit pour une intervention d'entretien ou un nettoyage, afin d'éviter les débordements ou les éclaboussures. Voir les paragraphes 1 à 7.] Les brûlures causées par de la graisse **CHAUDE** risquent de causer des blessures graves ou la mort.

Pour le nettoyage, si un déplacement de la friteuse est nécessaire, débrancher la canalisation d'arrivée de gaz à la friteuse. De plus, si la friteuse est équipée de roulettes, débloquer celles qui sont verrouillées et défaire le câble de retenue. Déplacer la friteuse à la demande pour pouvoir effectuer les opérations de nettoyage ci-dessous :

1. Ouvrir la porte avant de la friteuse. Mettre la rallonge de vidange sur le robinet de vidange.
2. Effectuer la **procédure d'arrêt**. S'assurer que le robinet de la canalisation d'arrivée de gaz est fermé (sa manette est *perpendiculaire* à la canalisation) et que la veilleuse est éteinte.
3. Mettre un récipient en acier (NE JAMAIS utiliser de matière plastique !), avec un filtre, directement sous l'extrémité de la rallonge de vidange.
4. Extraire les paniers et le bac à dépôts, le cas échéant, de la cuve. (Si la crépine est en place, l'extraire de la graisse chaude avec la tige de nettoyage pour éviter les brûlures.) Nettoyer et rincer soigneusement ces composants dans l'évier. **S'ASSURER QUE** ces pièces sont complètement sèches avant leur réutilisation.

## PROCÉDURE DE NETTOYAGE QUOTIDIEN (suite)

5. Laisser la graisse refroidir avant sa vidange. Ouvrir lentement le robinet de vidange pour vidanger la graisse. Veiller à éviter les éclaboussures ou les débordements de graisse.
6. À l'aide de la tige de nettoyage, éliminer avec précaution les éventuels dépôts qui obstrueraient la canalisation de vidange. Éliminer tous les dépôts du fond de la cuve en y versant de la graisse liquide filtrée jusqu'à ce que la graisse qui sort du tube de vidange soit propre.
7. Fermer le robinet de vidange une fois que la cuve ne contient plus ni graisse ni dépôt. Détacher la rallonge de vidange. La nettoyer, la rincer et la sécher avant de la ranger.

### ATTENTION DANGER

Attendre que la cuve ait refroidi avant d'effectuer la tâche du paragraphe 8, pour éviter les brûlures.

8. Essuyer soigneusement l'intérieur de la cuve à l'aide de chiffons propres.
9. Effectuer périodiquement un « **NETTOYAGE À L'EAU BOUILLANTE** » pour assurer la propreté de la cuve. (Voir le chapitre « **PRÉPARATION DE LA FRITEUSE À L'EMPLOI** » ci-dessus.)
10. Remettre la friteuse à son emplacement normal et rebrancher la canalisation d'arrivée de gaz et son câble de retenue. (Dans le cas des friteuses sur roulettes, bloquer les roulettes verrouillables pour l'empêcher de bouger.)
11. Remplir la cuve de graisse liquide filtrée (ou neuve) jusqu'au repère en creux sur la paroi arrière de la cuve, *uniquement* si la friteuse va continuer de fonctionner immédiatement. Dans le cas contraire, faire fondre la graisse et remplir la cuve *avant* la remise en service de la friteuse à la reprise du travail.



## MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE (suite)

### PROCÉDURE DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

(suite)

12. Remettre la crépine en place (ou, le cas échéant, le bac à dépôts) dans la cuve. Mettre les paniers sur leurs supports, prêts à servir.
13. Effectuer la **Procédure d'allumage** au moment désiré pour remettre la friteuse en service.

### INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN MENSUEL

*NOTA* : Un entretien régulier est **recommandé** pour maintenir la friteuse en bon fonctionnement.

Une fois par mois, avant de mettre la friteuse en service, vérifier le conduit de fumée (derrière le panneau anti-éclaboussure) pour s'assurer qu'il n'est pas obstrué, afin de laisser les gaz de combustion s'évacuer vers la hotte d'extraction.

NE PAS laisser la conduite d'extraction devenir excessivement encrassée. NE JAMAIS laisser le conduit de fumée s'obstruer.


Une fois par mois, contrôler l'état de la hotte d'extraction. Si elle présente une grande quantité de résidus gras, les éliminer pour permettre le passage de l'air.

# GUIDE DE DÉPANNAGE


Toutes les interventions (réparations ou remplacement de pièce) doivent obligatoirement être effectuées par un prestataire d'entretien compétent.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'allumeur (piézo-électrique) à poussoir, s'il existe, n'allume pas la veilleuse	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Électrode de l'allumeur hors position ou sale/encrassée.</li> <li>2. Fil d'étincelle mal fixé ; écrou d'allumeur desserré.</li> <li>3. L'allumeur piézo-électrique ne crée pas d'étincelle.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre l'électrode à 4,7 mm (3/16 pouce) de l'extrémité du brûleur de veilleuse. Nettoyer l'électrode.</li> <li>2. Vérifier le bon raccordement du fil d'étincelle au niveau de l'écrou de l'allumeur, et s'assurer que l'écrou est bien serré.</li> <li>3. Remplacer le mécanisme de l'allumeur (la partie avec le bouton-poussoir).</li> </ol>
La veilleuse s'éteint.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brûleur de veilleuse sale/encrassé.</li> <li>2. Pression du gaz insuffisante (inférieure à 15 mbar [6 pouces C.E.] pour le gaz naturel ; 27,5 mbar [11 pouces C.E.] pour le propane avec tous les autres appareils à gaz en fonctionnement).</li> <li>3. Flamme de la veilleuse trop petite pour chauffer le thermocouple.</li> <li>4. La flamme de la veilleuse vacille (à cause d'un courant d'air).</li> <li>5. Tension de sortie du thermocouple incorrecte (celle-ci doit être de 10 mV au minimum, mesurée au bloc de raccordement du thermocouple).</li> <li>6. Un problème au niveau du thermostat température maxi a fermé le gaz.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nettoyer le brûleur de veilleuse. Effectuer la procédure d'allumage.</li> <li>2. Mesurer la pression d'arrivée du gaz. Prendre contact avec le fournisseur de gaz pour obtenir une pression d'arrivée adéquate.</li> <li>3. Agir sur le clapet de veilleuse (intégré au robinet de gaz) pour augmenter la taille de la flamme. Dévisser et mettre de côté le couvercle fileté avec une fente ; tourner la vis de réglage de la veilleuse de deux tours en sens inverse des aiguilles d'une montre ; remettre le couvercle fileté en place.</li> <li>4. Bloquer le courant d'air, ou le réorienter, pour maintenir la flamme stable.</li> <li>5. Remplacer le thermocouple.</li> <li>6. Contrôler le bon état du câblage du thermostat température maxi, le remplacer le cas échéant. Appuyer sur le poussoir de réarmement, situé sur le thermostat température maxi. Effectuer la procédure d'allumage pour vérifier que la veilleuse s'allume. Si la flamme de la veilleuse reste allumée, le thermostat température maxi est hors service et doit être remplacé.</li> </ol>

## GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La veilleuse s'éteint. (suite)	<p>6. Un problème au niveau du thermostat température maxi a fermé le gaz. (suite)</p> <p>7. Le robinet de réglage du gaz ne fonctionne plus.</p>	<p>6. (suite) Tester le thermostat température maxi en débranchant le thermocouple du robinet de réglage du gaz. Ensuite, débrancher le connecteur du faisceau de température maxi du robinet de réglage du gaz. Rebrancher le thermocouple et procéder à la procédure d'allumage comme décrite ci-dessus. Si la flamme de la veilleuse reste allumée, le thermostat température maxi est hors service et doit être remplacé.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p> ATTENTION : NE PAS remettre en service une friteuse dont le thermostat température maxi a été neutralisé/débranché.</p> </div> <p>7. Remplacer le robinet de réglage du gaz.</p>
La veilleuse s'éteint sans arrêt.	<p>1. Pression du gaz insuffisante (inférieure à 15 mbar [6 pouces C.E.] pour le gaz naturel ; 27,5 mbar [11 pouces C.E.] pour le propane avec tous les autres appareils à gaz en fonctionnement).</p> <p>2. Connexion(s) du thermocouple ou du thermostat température maxi desserrées au niveau du robinet de réglage du gaz.</p> <p>3. La flamme de la veilleuse n'est pas en contact permanent avec le thermocouple en raison d'un débit excessif d'air autour de la veilleuse.</p> <p>4. Un problème au niveau du thermostat température maxi a fermé le gaz.</p>	<p>1. Mesurer la pression d'arrivée du gaz. Prendre contact avec le fournisseur de gaz pour obtenir une pression d'arrivée adéquate.</p> <p>2. Vérifier les connexions et les resserrer le cas échéant.</p> <p>3. Bloquer le courant d'air pour permettre à la flamme d'être en contact avec le thermocouple.</p> <p>4. Contrôler le bon état du câblage du thermostat température maxi, le remplacer le cas échéant. Appuyer sur le poussoir de réarmement, situé sur le thermostat température maxi. Effectuer la procédure d'allumage pour vérifier que la veilleuse s'allume. Si la flamme de la veilleuse reste allumée, le thermostat température maxi est hors service et doit être remplacé.</p>

## GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La veilleuse s'éteint sans arrêt. (suite)	4. Un problème au niveau du thermostat température maxi a fermé le gaz. (suite)	<p>4. (suite) Tester le thermostat température maxi en débranchant le thermocouple du robinet de réglage du gaz. Ensuite, débrancher le connecteur du faisceau de température maxi du robinet de réglage du gaz. Rebrancher le thermocouple et procéder à la procédure d'allumage comme décrite ci-dessus. Si la flamme de la veilleuse reste allumée, le thermostat température maxi est hors service et doit être remplacé.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>ATTENTION</b> : NE PAS remettre en service une friteuse dont le thermostat température maxi a été neutralisé/débranché.</p> </div>
Les brûleurs principaux ne s'allument pas.	<p>1. Bouton du robinet de réglage du gaz sur arrêt (« OFF ») ou veilleuse (« PILOT »).</p> <p>2. Pression du gaz insuffisante (inférieure à 15 mbar [6 pouces C.E.] pour le gaz naturel ; 27,5 mbar [11 pouces C.E.] pour le propane avec <u>tous</u> les autres appareils à gaz en fonctionnement)</p> <p>3. Problème avec le brûleur de la veilleuse.</p> <p>4. Thermostat réglé sur une température inférieure à celle de fusion de la graisse dans la cuve.</p> <p>5. Le robinet de réglage du gaz ne fonctionne plus.</p>	<p>1. Effectuer la procédure d'allumage normale. Mettre le bouton du robinet de réglage du gaz sur marche (« ON ») pour allumer les brûleurs principaux. Si les brûleurs ne s'allument pas, le robinet de réglage du gaz ne fonctionne plus. Le remplacer.</p> <p>2. Mesurer la pression d'arrivée du gaz. Prendre contact avec le fournisseur de gaz pour obtenir une pression d'arrivée adéquate.</p> <p>3. Consulter la rubrique « Problèmes avec le brûleur de la veilleuse » (ci-dessus) et appliquer la solution appropriée.</p> <p>4. Régler le thermostat sur une température supérieure jusqu'à ce que les brûleurs s'allument. Si cette valeur est supérieure à la température désirée, remettre le thermostat sur la valeur désirée et laisser la graisse redescendre à la température désirée.</p> <p>5. Remplacer le robinet de réglage du gaz.</p>

## GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Les brûleurs principaux ne s'éteignent pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le thermostat ne fonctionne plus.</li> <li>2. Le robinet de réglage du gaz ne fonctionne plus.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre le bouton du thermostat sur arrêt (« OFF »). Si les brûleurs ne s'éteignent pas, le thermostat ne fonctionne plus. Le remplacer.</li> <li>2. Mettre le bouton du robinet de réglage du gaz sur arrêt (« OFF »). Si les brûleurs ne s'éteignent pas, le robinet de réglage du gaz ne fonctionne plus. Le remplacer.</li> </ol>
La graisse liquide n'atteint pas la température désirée pour la cuisson.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pression du gaz insuffisante (inférieure à 15 mbar [6 pouces C.E.] pour le gaz naturel ; 27,5 mbar [11 pouces C.E.] pour le propane avec tous les autres appareils à gaz en fonctionnement), ce qui réduit la chaleur produite par les brûleurs principaux.</li> <li>2. Pression d'admission insuffisante, inférieure à 10 mbar/3,5 pouce C.E. (gaz naturel) ou 25 mbar/10 pouces C.E. (propane).</li> <li>3. Bouton du thermostat mal fixé, ou le thermostat nécessite un étalonnage (la température réglée diffère de plus de 5 °C (10 °F) de la température mesurée de la graisse.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mesurer la pression d'arrivée du gaz. Prendre contact avec le fournisseur de gaz pour obtenir une pression d'arrivée adéquate.</li> <li>2. Mesurer la pression du gaz au niveau de la prise de pression de la rampe de gaz. Régler la pression d'admission (voir la figure 6), à la demande. [a] Dévisser le couvercle de réglage du détendeur du brûleur principal, et le mettre de côté.[b] À l'aide d'un tournevis plat, agir sur la vis de réglage du détendeur (dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression, en sens inverse pour la réduire) pour régler la pression. [c] Une fois l'opération terminée, remettre en place le couvercle de réglage du détendeur et le bloquer.</li> <li>3. Mélanger la graisse chaude avec la graisse moins chaude d'une « zone froide » et laisser reposer pendant 5 minutes. Tourner le bouton du thermostat jusqu'à ce qu'il déclenche l'allumage des brûleurs principaux ; noter la valeur de température à laquelle l'allumage se produit. Tourner le bouton du thermostat jusqu'à ce qu'il déclenche l'extinction des brûleurs principaux ; noter la valeur de température à laquelle l'extinction se produit.</li> </ol>

## GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
<p>La graisse liquide n'atteint pas la température désirée pour la cuisson.</p> <p>(suite)</p>	<p>3. Bouton du thermostat mal fixé, ou le thermostat nécessite un étalonnage (la température réglée diffère de plus de 5 °C (10 °F) de la température mesurée de la graisse. (suite)</p> <p>4. La valeur sur laquelle le thermostat est réglée diffère de plus de 11 °C (20 °F) de la température mesurée de la graisse.</p>	<p>3. (suite)</p> <p>Répéter cette opération 3 fois au minimum pour s'assurer que la température de la graisse s'est stabilisée.</p> <p>Mesurer la température de la graisse en y enfonçant un thermomètre <i>précis</i> sur environ 10 cm (4 pouces). Si la différence de la température entre la température mesurée et la valeur réglée au thermostat est <math>\leq 5</math> °C (10 °F), il est possible de <i>corriger l'étalonnage</i> du thermostat.</p> <p>Étalonner le thermostat comme suit :</p> <p>(a) Déposer l'obturateur du bouton de réglage du thermostat ; (b) desserrer l'écrou central en laiton du bouton ; (c) Tourner la partie aiguille du bouton pour la mettre sur la valeur de température mesurée. Serrer l'écrou en laiton pour bloquer le réglage ainsi effectué. Remettre l'obturateur en place sur le bouton.</p> <p>4. Contrôler la valeur réglée au thermostat en la comparant à une mesure précise de la température de la graisse. Si la différence de la température est <math>&gt; 11</math> °C (20 °F), il est peut-être possible de <i>refaire l'étalonnage</i> du thermostat.</p> <p>Étalonner le thermostat comme suit :</p> <p>(a) Déposer l'obturateur du bouton de réglage du thermostat ; (b) desserrer l'écrou central en laiton du bouton ; (c) Tourner la partie aiguille du bouton pour la mettre sur la valeur de température mesurée. Serrer l'écrou en laiton pour bloquer le réglage ainsi effectué. Remettre l'obturateur en place sur le bouton.</p> <p>Si l'étalonnage ne corrige pas le problème, le thermostat doit être remplacé.</p>



---

Détails Coordonnées de l'entreprise:  
Anets  
Route 3A, Bow, NH 03304  
[www.ANETS.com](http://www.ANETS.com)  
Téléphone: + (1) -603-225-6684 Fax: + (1) -603-225-8497

---

**Conserver le présent manuel dans un endroit pratique pour référence**