

# Dean Super Runner Series SR42, SR52, SR62 Gas Fryers

## Installation, Operation and Maintenance Manual

This manual is updated as new information and models are released. Visit our website for the latest manual.



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

### FOR YOUR SAFETY

**Do Not Store or use gasoline  
or other flammable vapors  
and liquids in the vicinity of  
this or any other appliance.**

### CAUTION

**READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE FRYER.**

**Keep these instructions for future reference.**



Part Number: FRY\_IOM\_8197501 04/2019

Original Instructions

**NOTICE**

This appliance is intended for professional use only and is to be operated by qualified personnel only. A Frymaster/DEAN Factory Authorized Servicer (FAS) or other qualified professional should perform installation, maintenance, and repairs. Installation, maintenance, or repairs by unqualified personnel may void the manufacturer's warranty.

**NOTICE**

This equipment must be installed in accordance with the appropriate national and local codes of the country and/or region in which the appliance is installed.

**NOTICE TO U.S. CUSTOMERS**

This equipment is to be installed in compliance with the basic plumbing code of the Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) and the Food Service Sanitation Manual of the U.S. Food and Drug Administration.

** DANGER**

Improper installation, adjustment, maintenance or service, and unauthorized alterations or modifications can cause property damage, injury, or death. Read the installation, operating, and service instructions thoroughly before installing or servicing this equipment. Only qualified service personnel may convert this appliance to use a gas other than that for which it was originally configured.

** DANGER**

Adequate means must be provided to limit the movement of this appliance without depending upon the gas line connection. Single fryers equipped with legs must be stabilized by installing anchor straps. If a flexible gas line is used, an additional restraining cable must be connected at all times when the fryer is in use.

** DANGER**

The front ledge of the fryer is not a step! Do not stand on the fryer. Serious injury can result from slips or contact with the hot oil.

** DANGER**

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

** DANGER**

Instructions to be followed in the event the operator smells gas or otherwise detects a gas leak must be posted in a prominent location. This information can be obtained from the local gas company or gas supplier.

**NOTICE**

IF, DURING THE WARRANTY PERIOD, THE CUSTOMER USES A PART FOR THIS FRYMASTER DEAN FOOD SERVICE EQUIPMENT OTHER THAN AN UNMODIFIED NEW OR RECYCLED PART PURCHASED DIRECTLY FROM FRYMASTER/DEAN, OR ANY OF ITS AUTHORIZED SERVICERS, AND/OR THE PART BEING USED IS MODIFIED FROM ITS ORIGINAL CONFIGURATION, THIS WARRANTY WILL BE VOID. FURTHER, FRYMASTER/DEAN AND ITS AFFILIATES WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CLAIMS, DAMAGES OR EXPENSES INCURRED BY THE CUSTOMER WHICH ARISE DIRECTLY OR INDIRECTLY, IN WHOLE OR IN PART, DUE TO THE INSTALLATION OF ANY MODIFIED PART AND/OR PART RECEIVED FROM AN UNAUTHORIZED SERVICER.

** WARNING**

This appliance is not intended for use by children under the age of 16 or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Do not allow children to play with this appliance.

**NOTICE**

The Commonwealth of Massachusetts requires any and all gas products to be installed by a licensed plumber or pipe fitter.

# Register Your Warranty Online at

<http://fm-hal.frymaster.com/qsys.lib/cgi.lib/swr290.pgm>




ENGLISH

# SUPER RUNNER SERIES GAS FRYERS

## CHAPTER 1: INSTALLATION INSTRUCTIONS


### 1.1 Safety Information


Before attempting to operate your unit, read the instructions in this manual thoroughly. Throughout this manual you will find notations enclosed in double-bordered boxes with the symbol . The information contained in the box concerns actions or conditions that may cause or result in injury to personnel or damage to your system, and/or cause your system to malfunction.


### 1.2 General Installation Instructions

 **DANGER**  
Building codes prohibit a fryer with its open frypot of hot oil being installed beside an open flame of any type, including those of broilers and ranges.

 **DANGER**  
This appliance must be installed with sufficient ventilation to prevent the occurrence of unacceptable concentrations of substances harmful to the health of personnel in the room where it is installed.

 **DANGER**  
No structural material on the fryer should be altered or removed to accommodate placement of the fryer under a hood.

 **DANGER**  
Single fryers must be restrained to prevent tipping when installed in order to avoid the splashing of hot liquid. The means of restraint may be the manner of installation, such as connection to battery of appliances or installing the fryer in an alcove, or by separate means, such as straps or chains.

 **DANGER**  
Do not attach an apron drainboard to a single unit. The appliance may become unstable, tip over, and cause injury. The appliance area must be free and clear of combustible material at all times.

**NOTICE**  
This appliance is only for professional use and shall be used by qualified personnel only.

### CLEARANCE AND VENTILATION

This fryer must be installed with a 6-inch (150-mm) clearance at both sides and back when installed adjacent to combustible construction. No clearance is required when installed adjacent to non-combustible construction. A minimum of 24-inches (600-mm) clearance should be provided at the front of the fryer.

The fryer flue opening must not be placed close to the intake of an exhaust fan, and the fryer must never have its flue extended in a "chimney" fashion. An extended flue will change the combustion characteristics of the fryer. To provide the airflow necessary for good combustion and burner operation, the areas surrounding the fryer front, sides, and rear must be kept clear and unobstructed.

The fryer must be installed in an area with an adequate air supply and adequate ventilation. Adequate distances must be maintained from the flue outlet of the fryer to the lower edge of the ventilation filter bank. Filters should be installed at an angle of 45°. Place a drip tray beneath the lowest edge of the filter. For U.S. installation, NFPA standard No. 96 states, "A minimum distance of 18-inches (450-mm) should be maintained between the flue outlet and the lower edge of the grease filter". *Frymaster recommends that the minimum distance be 24-inches (600-mm) from the flue outlet to the bottom edge of the filter.*

### INSTALLATION

**NOTE:** *Unless special ordered, this fryer is designed for operation at altitudes of 2000 feet (610 meters) and below. The unit must be modified for operation above 2000 feet (610 meters).*

# SUPER RUNNER SERIES GAS FRYERS

## CHAPTER 1: INSTALLATION INSTRUCTIONS

For units equipped with legs: Lift the unit and move it into its final position. Do not drag or push the fryer into position. Doing so may damage the legs. Level the unit front to back and side to side. If the fryer is not level, the unit will not function efficiently. Super Runner Series gas fryers cannot be curb mounted and must be equipped with either legs or casters provided.

- A. Adjust leg height with an adjustable or 1-1/16-inch (27-mm) open-end wrench by turning the hexagon-shaped foot on the bottom of the leg. **NOTE:** The foot is for minor leg height adjustment only. **Do not adjust outward more than 3/4-inch (19-mm).**
- B. When leveling the unit, the leg body should be held firmly to keep the leg from bending or rotating while turning the foot to the required height.

For units equipped with casters: Roll the unit into its final position and lock the front casters.

### 1.3 Pre-Connection Preparation

**⚠ WARNING**  
**If the incoming gas pressure is in excess of 1/2" PSI (3.45 kPa/35 mbar), a step-down regulator will be required.**

#### NATIONAL CODE REQUIREMENTS:

This equipment is to be installed in compliance with the Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) and the Food Service Sanitation Manual of the U.S. Food and Drug Administration.

This equipment is manufactured to use the type of gas specified on the rating plate attached to the door. Connect equipment stamped "NAT" only to natural gas and that stamped "PRO" only to LP (Propane) gas.

#### AUSTRALIAN REQUIREMENTS:

To be installed on a firm, level surface in accordance with AS 5601 / AG 601, local authority, gas, electricity, and any other relevant statutory regulations. The Australian orifice size and manifold pressures are listed below for the SR42 and SR62 fryers.

Model	Gas Type	Orifice Size	Manifold Pressure KPa	Manifold Pressure Inches WC
SR62GN	Nat	2.53 mm	0.9 KPa	3.6"
SR62GP	Prop	1.6 mm	2.4 KPa	9.6"
SR42GN	Nat	2.8 mm	0.87 KPa	3.5"
SR42GP	Prop	1.65 mm	2.5 KPa	10"

Nominal Heat Inputs (Qn), Gas Type, Orifice Size, Pressures and Adjustments, Orifice Quantity, and Pilot Markings are listed in the table below:

MODEL*	NOMINAL HEAT INPUT- Qn (BTU)	GAS TYPE	ORIFICE SIZE (MM)	MANIFOLD GAS PRESSURE (INCH W.C.)	ORIFICE QUANTITY	PILOT MARKING
SR62 GM	150	NAT	2.53(#39)	4	5	26N
		LP	1.51(#53)	11	5	16LP
SR52 GM	120	NAT	2.53(#39)	4	4	26N
		LP	1.51(#53)	11	4	16LP
SR42 GM	105	NAT	2.80(#35)	3.5	3	26N
		LP	1.70(#51)	10	3	16LP

\*SR prefix- Super Runner Series  
 \*GM suffix- gas millivolt system with no electrical supply connections required

**NOTE:** Outlet gas pressure must be adjusted strictly within the above requirements 5 to 10 minutes after the appliance is operating.

ENGLISH

# SUPER RUNNER SERIES GAS FRYERS

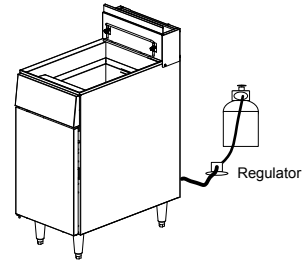
## CHAPTER 1: INSTALLATION INSTRUCTIONS

### 1.4 Connection to the Gas Supply Line

**NOTE:** The gas supply (service) line must be the same size or greater than the fryer inlet line. This appliance is equipped with a ½-inch (15-mm) inlet. The gas supply line must be sized to accommodate all gas-fired equipment connected to the line. Consult the local gas company or supplier, or your local contractor for minimum supply line requirements.

**NOTE:** If quick-disconnect supply lines or flex lines are used, increase supply line size to ¾-inch (22-mm) or larger.

**Propane Applications:  
Proper Regulator Must Be  
Installed**



**⚠ DANGER**

A manual shut-off valve must be installed in the gas supply (service) line upstream of this appliance and in a position where it can be reached quickly in the event of an emergency.

**⚠ DANGER**

The fryer must be connected to the gas supply specified on the rating and serial number plate located on the inside of the appliance door. **DO NOT ATTACH THIS APPLIANCE TO A GAS SUPPLY FOR WHICH IT IS NOT CONFIGURED!**

**⚠ DANGER**

Before connecting new pipe to this appliance, the pipe must be blown out thoroughly to remove all foreign material. Foreign material in the burner and gas valve will cause improper and potentially dangerous operation.

**⚠ DANGER**

All connections must be sealed with a joint compound suitable for the gas being used and all connections must be tested for leaks using a solution of soapy water before lighting any pilots. Never use matches, candles, or any other ignition source to check for leaks. If gas odors are detected, shut off the gas supply to the appliance at the main shut-off valve and immediately contact the local gas company or an authorized service agency for service.

Adequate means must be provided to limit the movement of fryers without depending upon the gas line connections. If a flexible gas hose is used, a restraining cable must be connected at all times when the fryer is in use. **NOTE:** The installation must be inspected after it is complete to ensure it meets the intent of these instructions. The on-site supervisor and/or operator(s) should be informed that the appliance is installed with restraints. If restraints are removed to move fryer (cleaning beneath and behind, relocation, etc.), ensure that they are re-installed when fryer is returned to its permanently installed position.

### 1.5 Gas Conversion Procedures

**⚠ DANGER**

This appliance was configured at the factory for a specific type of gas. Converting from one gas type to another requires the installation of specific gas-conversion components.

Switching to a different type of gas without installing the proper conversion components may result in fire or explosion. **NEVER ATTACH THIS APPLIANCE TO A GAS SUPPLY FOR WHICH IT IS NOT CONFIGURED!**

Conversion of this appliance from one type of gas to another should only be performed by qualified, licensed, and authorized installation or service personnel, as defined in Section 1.5 of this manual.

# SUPER RUNNER SERIES GAS FRYERS

## CHAPTER 1: INSTALLATION INSTRUCTIONS

---

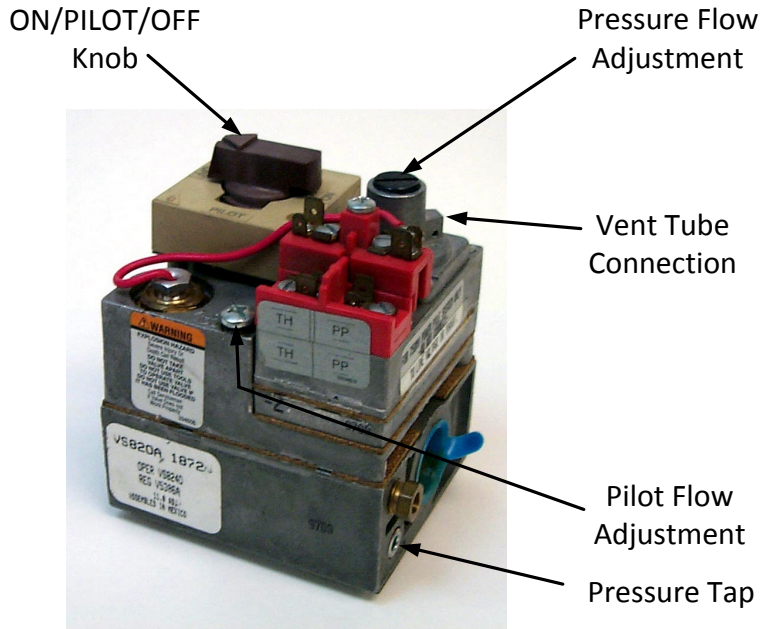
See gas valve illustration below and gas valve, burner and orifice location on page 1-5 when performing the following conversions.

When converting from natural gas to propane (or vice-versa), the following procedures apply:

- ◆ Burner orifices and pilot orifice **MUST** be replaced (see page 1-5 for required component part numbers).
- ◆ Adjust orifice gas pressure by turning the gas-valve adjustment screw (see page 1-3 for gas types and pressures).
- ◆ After adjustment, replace the adjustment-screw cover.
- ◆ Affix the new label included with the conversion kit next the existing rating plate stating that the gas type has been converted. Remove any references to the previously used gas from the existing rating plate.

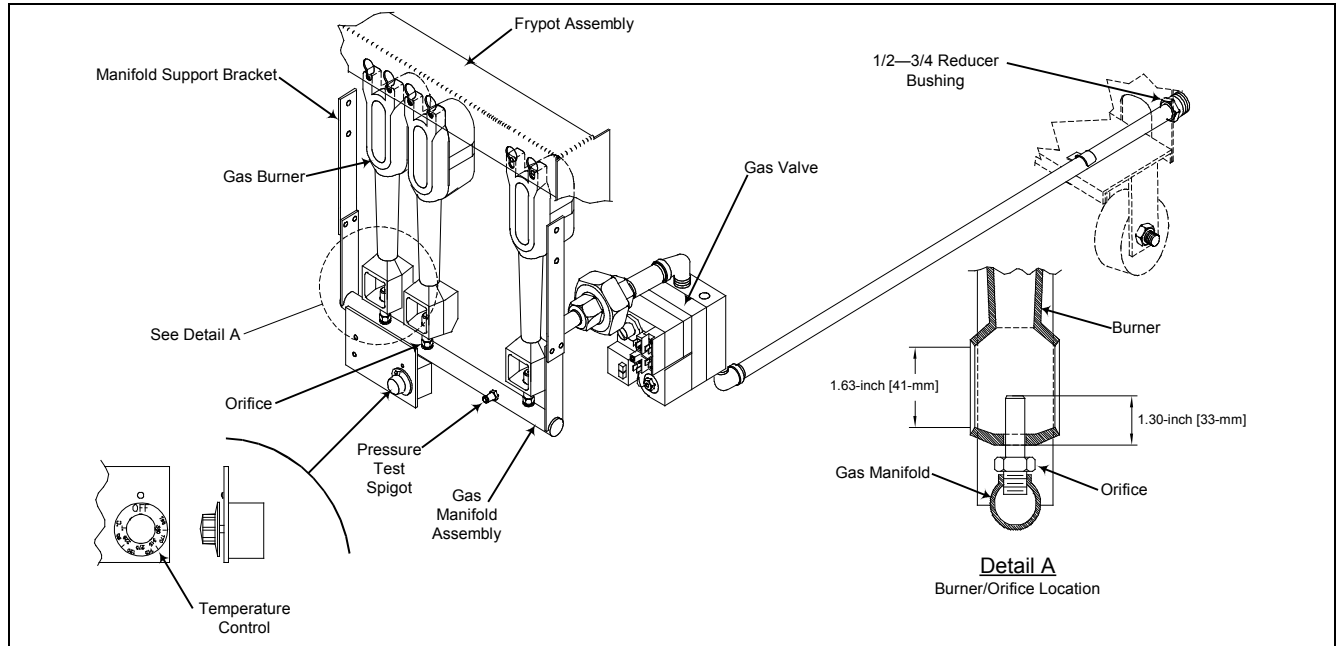
Conversion from one gas family to another (i.e. changing from natural gas to propane) requires special components. Obtain the necessary components using the table on page 1-5.

**Conversions can only be executed by qualified, factory-authorized personnel.**



# SUPER RUNNER SERIES GAS FRYERS

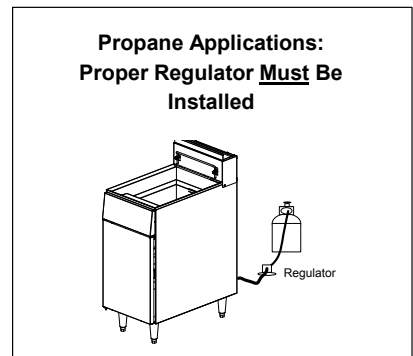
## CHAPTER 1: INSTALLATION INSTRUCTIONS



Typical gas valve, burner and orifice locations (SR42 shown above).

### 1.6 Gas Conversion Components

Use the following components to convert from natural gas to propane and vice-versa. See Section 1.5 for orifice quantities required for conversion.



Natural Gas to Propane Kits SR42 - 8261817 SR52 - 8262018 SR62 - 8262020	Propane to Natural Gas Kits SR42 - 8262017 SR52 - 8262019 SR62 - 8262021
Bushing, NPT Flush, SR 42 series only	Bushing, NPT Flush, SR 42 series only
Pilot Orifice (16LP)	Pilot Orifice (26N)
Burner Orifice, 1.51mm (#53)- <i>SR52 &amp; SR62 Series Only</i>	Burner Orifice, 2.53mm (#39)- <i>SR52 &amp; SR62 Series Only</i>
Burner Orifice, 1.70mm (#51)- <i>SR42 Series Only</i>	Burner Orifice, 2.80mm (#35)- <i>S42 Series Only</i>
<p>* Burner orifices listed above are for fryers operating at altitudes of 2000 feet (610 meters) or less. For altitudes greater than 2000 feet (610 meters), contact the factory for the correct orifice size.</p>	



# SUPER RUNNER SERIES GAS FRYERS

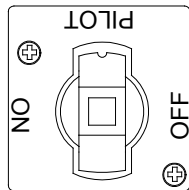
## CHAPTER 2: OPERATION

### 2.1 Initial Startup

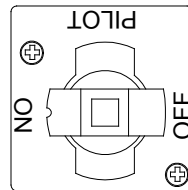
Wash the unit and accessories thoroughly with hot, soapy water to remove any film residue, dust or debris. Rinse and wipe dry. Close the drain valve completely. Ensure the operating thermostat and high-limit thermostat sensing bulbs inside the frypot are securely seated in the holding clamp.

#### 2.1.1 Operating the Gas Valve

Rotate the knob counter-clockwise to the ON or PILOT positions. Depress and rotate the knob clockwise to turn the valve OFF.



PILOT Position



ON Position

#### 2.1.2 Pilot Lighting Procedures

**NOTE:** This fryer was tested, adjusted and calibrated to sea level conditions before leaving the factory. Adjustments may be necessary to meet local conditions and are to be performed only by qualified service personnel. Adjustments are the responsibilities of the customer or dealer and are not covered by Dean warranty.

The pilot is located high in the cabinet center, at the base of the frypot. Use a long match or taper to light the pilot. Perform the following steps in sequence before lighting the pilot:

1. Turn off the manual shut-off valve on the incoming gas supply line.
2. Turn the operating thermostat to the OFF position.
3. Depress and turn the gas valve knob to the OFF position.
4. Wait at least 5 minutes for any accumulated gas to disperse.
5. Fill the frypot with oil, shortening or water to the bottom OIL LEVEL line scribed on the frypot back. Ensure heating tubes are covered in liquid prior to engaging burners.

**NOTE:** If solid shortening is used, pack the shortening into the frypot, ensuring the shortening is packed beneath, between and above the tubes prior to operating fryer.

6. Open the manual shut-off valve on the incoming gas supply line and rotate the gas valve knob to the PILOT position.
7. Push and hold the knob in and apply a lighted match or taper to the pilot burner head. Continue to hold the knob in for about 60 seconds after the flame appears on the pilot. Release the knob. The pilot should remain lit.

**⚠ DANGER**

**If the pilot fails to remain lit, turn the gas valve "OFF" and wait 5 minutes before attempting to re-light.**

# SUPER RUNNER SERIES GAS FRYERS

## CHAPTER 2: OPERATION

### 2.1.3 Lighting the Burners



#### WARNING

**NEVER** set a complete block of solid shortening on top of the heating tubes. To do so will damage the heating tubes and frypot, voiding the warranty.

1. Ensure the frypot is filled with oil or shortening to the lower of the two oil level lines embossed on the back wall of the frypot. **NOTE:** If solid shortening is used, pack the shortening into the frypot, ensuring the shortening is packed beneath, between and above the tubes prior to operating fryer.



#### DANGER

**"Dry-firing" the fryer will cause damage to the frypot and can cause a fire. Always ensure that shortening, cooking oil or water covers the burner tubes before lighting the burners.**

2. With the pilot lit, push down and slowly turn the gas valve knob to the ON position.
3. Rotate the operating thermostat knob to the desired frying temperature. The burner should light and burn with a strong blue flame.



#### DANGER

**If the pilot and burners go out, the fryer must be completely shut down at least five minutes before re-lighting.**

### 2.2 Shutting the Fryer Down

For temporary shutdown, turn the operating thermostat to the OFF position and cover the frypot.

For complete shutdown, turn the operating thermostat to the OFF position, turn the gas valve knob to the OFF position and cover the frypot.

### 2.3 Daily Operation

1. Do not allow grease to accumulate or harden on the frame, body, or flue of the fryer. Clean the fryer inside and out with a solution of detergent and hot water daily.
2. Filter the cooking oil by draining the frypot through a filter cone at least daily. After the oil has been drained from the frypot, remove any residue from the pot, using a scraper if necessary.
3. Clean the frypot at least once each week by filling it to just below the upper oil level mark with water. Add one cup of detergent and bring the solution to a boil. Allow the solution to simmer for 10-15 minutes, then drain and rinse the frypot with clean water twice. Add ¼ cup of white vinegar to the last rinse to neutralize any alkalinity remaining from the detergent. Wipe the frypot surfaces with a dry towel before refilling with cooking oil. If the fryer is not to be used immediately after cleaning, it is suggested that the inside of the frypot be wiped down with a light coat of cooking oil to prevent rust.

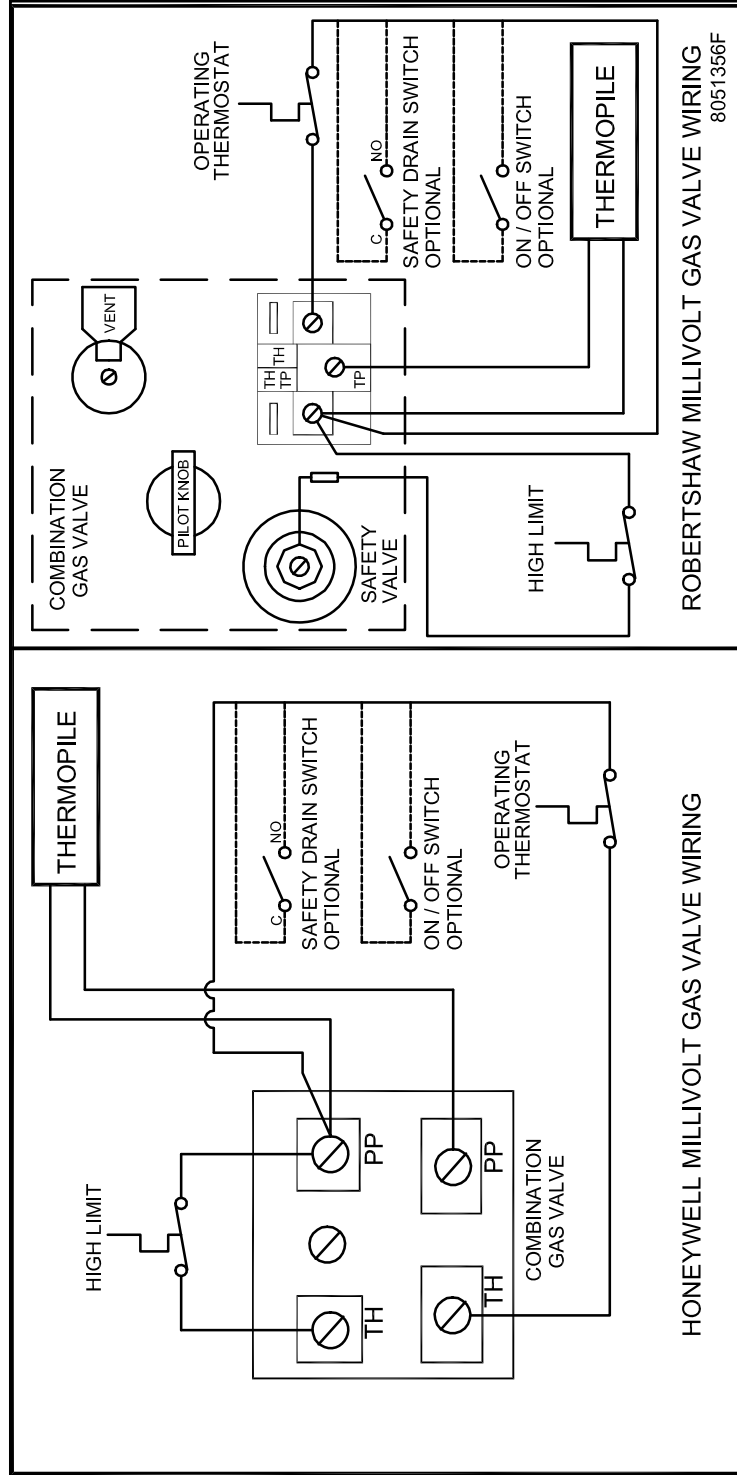
### 2.4 Recommended Spare Parts

DESCRIPTION	PART # SR42	PART # SR52/SR62
Operating Thermostat	807-3515	807-3515
High-Limit Thermostat	807-3516	807-3680
Thermopile	810-2033	810-2033
Pilot Burner, Natural Gas	810-2032	810-2032
Pilot Burner, Propane Gas	810-2155	810-2155
Orifice, Natural	810-3097	810-2048
Orifice, Propane	810-3099	810-2059
Gas Valve, Natural	807-1603	807-1603
Gas Valve, Propane	807-1604	807-1604
Leg	810-2053	810-2053
Caster, 5-inch w/o Brake	810-0356	810-0356
Caster, 5-inch w/Brake	810-0357	810-0357

# SUPER RUNNER SERIES GAS FRYERS

## CHAPTER 2: OPERATION

### 2.5 Wiring Diagram



ENGLISH

**THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK**

# Dean Serie Super Runner SR42, SR52, SR62

## Freidoras A Gas

### Manual de instalación, operación y mantenimiento

Este manual se actualiza en la medida en que surgen nuevos modelos e información. Visite nuestro sitio web para el manual más reciente.



ESPAÑOL

**PARA SU SEGURIDAD**

No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en la cercanía de éste o de cualquier otro aparato.

**⚠ PRECAUCIÓN**  
**LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA FREIDORA.**

**Guarde estas instrucciones para futuras referencias.**

**AVISO**

Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y debe operarlo solamente el personal capacitado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos el Centro de Servicio Autorizado Frymaster/Dean Factory Authorized Service Center (FAS) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por el personal no capacitado pueden anular la garantía del fabricante.

**AVISO**

Este equipo debe instalarse en conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se instale el aparato.

**AVISO A LOS CLIENTES DE LOS EE.UU.**

Debe instalarse este equipo de acuerdo con el código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Higienización para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration) de los EE.UU.

** PELIGRO**

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo. Solamente el personal de servicio capacitado puede convertir este aparato para usar un tipo de gas diferente de la configuración original.

** PELIGRO**

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de la conexión de la línea de gas. Las freidoras simples equipadas con patas deben estabilizarse instalando correas de anclaje. Si se usa una línea de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción adicional el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso.

** PELIGRO**

¡El borde frontal de la freidora no es un peldaño! No se pare sobre la freidora. Pueden ocasionarse lesiones graves al resbalar o tomar contacto con el aceite caliente.

** PELIGRO**

No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.

** PELIGRO**

Deben estar perfectamente a la vista las instrucciones a seguir en caso de que el operador huela gas o detecte de otra manera una fuga de gas. Esta información puede obtenerse de la compañía de gas local o del proveedor de gas.

**AVISO**

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO ENODIS APARTE DE UNA PIEZA INALTERADA NUEVA O RECICLADA COMPRADA DIRECTAMENTE A FRYMASTER/DEAN, O ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O LA PIEZA QUE USE SE MODIFICA CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, QUEDARÁ NULA ESTA GARANTÍA. ADEMÁS, FRYMASTER/DEAN Y SUS FILIALES NO SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

## Registre su garantía en línea en


<http://fm-hal.frymaster.com/qsys.lib/cgi.lib/swr290.pgm>



# FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

## CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

### 1.1 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea minuciosamente las instrucciones de este manual. En este manual, encontrará anotaciones destacadas con cuadros de borde doble con el símbolo . La información contenida en el cuadro contiene información sobre acciones o condiciones que pueden causar o producir lesiones al personal o pueden dañar el sistema y/u ocasionar que falle el sistema.

### 1.2 Instrucciones generales de instalación

#### PELIGRO

Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con la olla destapada de aceite caliente al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas.

#### PELIGRO

Este aparato debe instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro de la sala donde está instalado.

#### PELIGRO

No se debe alterar ni retirar el material estructural de la freidora para acomodar la ubicación de la freidora debajo de una campana.

#### PELIGRO

Se les debe colocar restricciones a las freidoras simples para evitar que se inclinen, evitando de esta manera la salpicadura de líquidos calientes. El medio para la restricción puede incorporarse en la instalación, como la conexión a batería de los aparatos o la instalación de la freidora en un hueco especial, o puede ser separado con correas o cadenas.

#### PELIGRO

No coloque un faldón de drenaje en una unidad simple. El aparato puede desestabilizarse, volcarse y ocasionar lesiones. El área donde se sitúe el aparato debe estar despejada y sin materiales combustibles en todo momento.

#### AVISO

Este aparato está diseñado solamente para el uso profesional, por lo tanto debe operarlo únicamente el personal capacitado.

### ESPACIO DISPONIBLE Y VENTILACIÓN

Esta freidora debe instalarse con una distancia de 15 cm (6 pulgadas) a ambos lados y por detrás cuando se instale con respecto a estructuras combustibles. Cuando se instale cerca de material no combustible no se requiere separación. Por delante de la freidora debe haber una separación de al menos 600 mm (24 pulgadas).

No debe colocarse la apertura de tiro de la freidora cerca de una entrada del ventilador de escape, como tampoco debe estirarse nunca el tubo de tiro de la freidora en forma de “chimenea”. El tubo de tiro extendido cambiará las características de combustión de la freidora. Para proporcionar el flujo de aire necesario para una buena combustión y operación del quemador, las áreas alrededor de la parte delantera, los lados y la parte posterior de la freidora deben mantenerse despejadas y sin obstrucciones.

La freidora debe instalarse en un área con suministro de aire y ventilación adecuados. Deben mantenerse distancias adecuadas de la salida del tiro de la freidora al borde inferior del banco del filtro de ventilación. Los filtros deben instalarse en un ángulo de 45°. Coloque un recipiente de goteo debajo del borde inferior del filtro. Para la instalación en los EE.UU., la norma NFPA No. 96 indica que “Debe mantenerse una distancia mínima de 450 mm (18 pulgadas) entre la salida del tiro y el borde inferior del filtro de grasa”. Frymaster recomienda que la distancia mínima sea 600 mm (24 pulgadas) desde la salida del tubo de tiro hasta el borde inferior del filtro.

### INSTALACIÓN

**NOTA:** A menos que sea un pedido especial, esta freidora está diseñada para operar en altitudes de 610 metros (2000 pies) sobre el nivel del mar y menores. Debe modificarse la unidad para operar a más de 610 metros (2000) sobre el nivel del mar.

Para las unidades equipadas con patas: Levante la unidad y muévela a su posición final. No arrastre ni empuje la freidora a su posición. El hacerlo puede dañar las patas. Nivele la unidad de adelante hacia atrás y de lado a lado. Si la freidora no está nivelada, la



# FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

## CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

unidad no funcionará en forma eficiente. Las freidoras de gas serie Super Runner no se pueden montar en un reborde y deben estar equipadas con las patas o ruedas que se incluyen.

- A. Ajuste la altura de las patas con una llave de extremo abierto ajustable o de 27 mm (1 1/16 pulgadas) girando el pie hexagonal de la pata. **NOTA:** El pie solamente sirve para ajustes menores de altura de la pata. **No ajuste hacia afuera más de 19 mm (¾ de pulgada).**
- B. Cuando nivele la unidad, debe sostenerse firmemente la pata para evitar que se doble o que gire al regular el pie a la altura requerida.

Para las unidades equipadas ruedas: Desplace la unidad a su posición final y ponga el seguro en las ruedas delanteras.

### 1.3 Preparación anterior a la conexión

**⚠ ADVERTENCIA**

**Si la presión de gas entrante es superior a ½ "PSI (3.45 kPa / 35 mbar), se requerirá un regulador reductor.**

### REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL:

Debe instalarse este equipo de acuerdo con el Código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Higiene para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration) de los EE.UU.

Este equipo está fabricado para usar el tipo de gas especificado en la placa de capacidad nominal adosada a la puerta. Conecte el equipo estampado con "NAT" a gas natural solamente y el equipo estampado con "PRO" a gas LP (Propano) solamente.

En la tabla a continuación se indica la Entrada de calor nominal (Qn), tipo de gas, tamaño del orificio, presiones y ajustes, cantidad de orificios, marcas del piloto.

MODELO*	ENTRADA DE CALOR NOMINAL - Qn (BTU)	TIPO DE GAS	TAMAÑO DEL ORIFICIO (MM)	PRESIÓN DE GAS EN EL REGULADOR (PULG. W.C.)	CANTIDAD DE ORIFICIOS	MARCA DEL PILOTO
SR 62 GM	150	NAT	2.53(#39)	4	5	26N
		LP	1.51(#53)	11	5	16LP
SR 52 GM	120	NAT	2.53(#39)	4	4	26N
		LP	1.51(#53)	11	4	16LP
SR 42 GM	105	NAT	2.80(#35)	3.5	3	26N
		LP	1.70(#51)	10	3	16LP

\*Prefijo SM – Serie Super Marathon  
 \*Prefijo GM – sistema de milivoltios de gas sin necesidad de conexiones de suministro eléctrico

**NOTA:** La presión de gas en la salida debe ajustarse estrictamente dentro de los requisitos mencionados 5 a 10 minutos después de que el aparato esté funcionando.

### 1.4 Conexión a la línea de suministro de gas

**NOTA:** La línea de suministro de gas (servicio) debe ser del mismo tamaño o mayor que la línea de entrada de la freidora. Este aparato está equipado con una entrada macho de 15 mm (1/2 pulgada). **Debe dimensionarse la línea de suministro de gas para acomodar todo equipo que funcione con gas conectado a la línea.** Consulte los requisitos de la línea de suministro mínimos con su compañía o proveedor de gas local o con su contratista local.

**NOTA:** Si se usan líneas de suministro de desconexión rápida o líneas flexibles, aumente el tamaño de la línea de suministro a 22 mm (¾ de pulgada) o mayor.



**ESPAÑOL**

# FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

## CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

### PELIGRO

Debe instalarse una válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas (servicio) antes de este aparato y en una posición donde ofrezca fácil acceso en caso de una emergencia.

### PELIGRO

La freidora debe estar conectada al suministro de gas especificado en la placa de la capacidad nominal y número de serie ubicada en el interior de la puerta del aparato. **¡NO CONECTE ESTE APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS PARA EL CUAL NO ESTÁ CONFIGURADO!**

### PELIGRO

Antes de conectar la tubería nueva a este aparato, sople en el interior de la tubería para eliminar todos los desechos. Los desechos que lleguen al quemador y a la válvula de gas potencialmente pueden ocasionar desperfectos peligrosos.

### PELIGRO

Deben sellarse todas las conexiones con un compuesto adecuado para uniones según el gas que se está usando y debe probarse que no tengan fugas todas las conexiones usando una solución de agua jabonosa antes de encender los pilotos. Nunca use cerillos o fósforos, velas ni otros tipos de elementos inflamables para verificar si hay fugas. Si se detecta olor a gas, corte el suministro de gas al aparato en la válvula de cierre principal y comuníquese inmediatamente con la compañía de gas local o con una agencia de servicio autorizado para solicitar servicio.

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de las freidoras sin depender de las conexiones de la línea de gas. Si se usa una manguera de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso. **NOTA:** Debe revisarse la instalación después de terminar para asegurar que cumple con estas instrucciones. Debe informarse al supervisor y/o al (a los) operador(es) directo(s) que el aparato se instaló con fijaciones. Si se retiran las fijaciones para mover la freidora (limpieza por debajo y detrás, traslado, etc.), asegúrese de volver a instalarlas cuando la freidora vuelva a su posición de instalación permanente.

### 1.5 Procedimientos de conversión de gas

### PELIGRO

Este aparato fue configurado en la fábrica para un tipo de gas específico. Para convertir de un tipo de gas a otro se deben instalar componentes de gas específicos.

Si se cambia a un tipo de gas diferente sin instalar los componentes de conversión apropiados puede causar un incendio o explosión. **¡NUNCA CONECTE ESTE APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS PARA EL CUAL NO ESTÁ CONFIGURADO!**

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe realizarla solamente el personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y autorizado, según se define en la Sección 1.5 de este manual.

Cuando realice las siguientes conversiones consulte la ilustración de la válvula de gas a continuación y la ubicación de la válvula de gas, quemador y orificio en la página 1-5.

Al convertir de gas natural a propano (o viceversa), se aplican los siguientes procedimientos:

- ◆ **DEBEN** reemplazarse los orificios del quemador y del piloto (para ver los números de pieza de los componentes requeridos consulte la página 1-5).
- ◆ Ajuste la presión del gas del orificio girando el tornillo de ajuste de la válvula de gas (para ver los tipos de gas y presiones consulte la página 1-2).
- ◆ Después del ajuste, vuelva a colocar la cubierta del tornillo de ajuste.
- ◆ Se DEBE informar a la fábrica de manera que la conversión quede registrada y se pueda enviar una placa de capacidad nominal nueva.

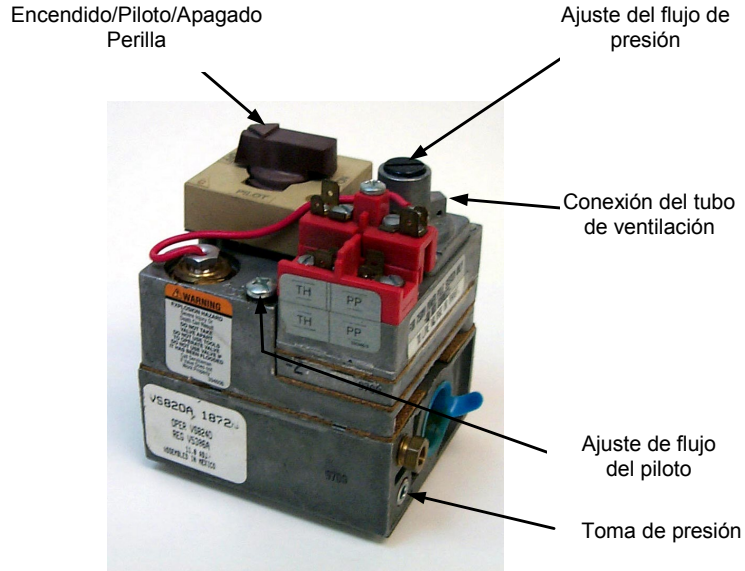
# FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

## CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

---

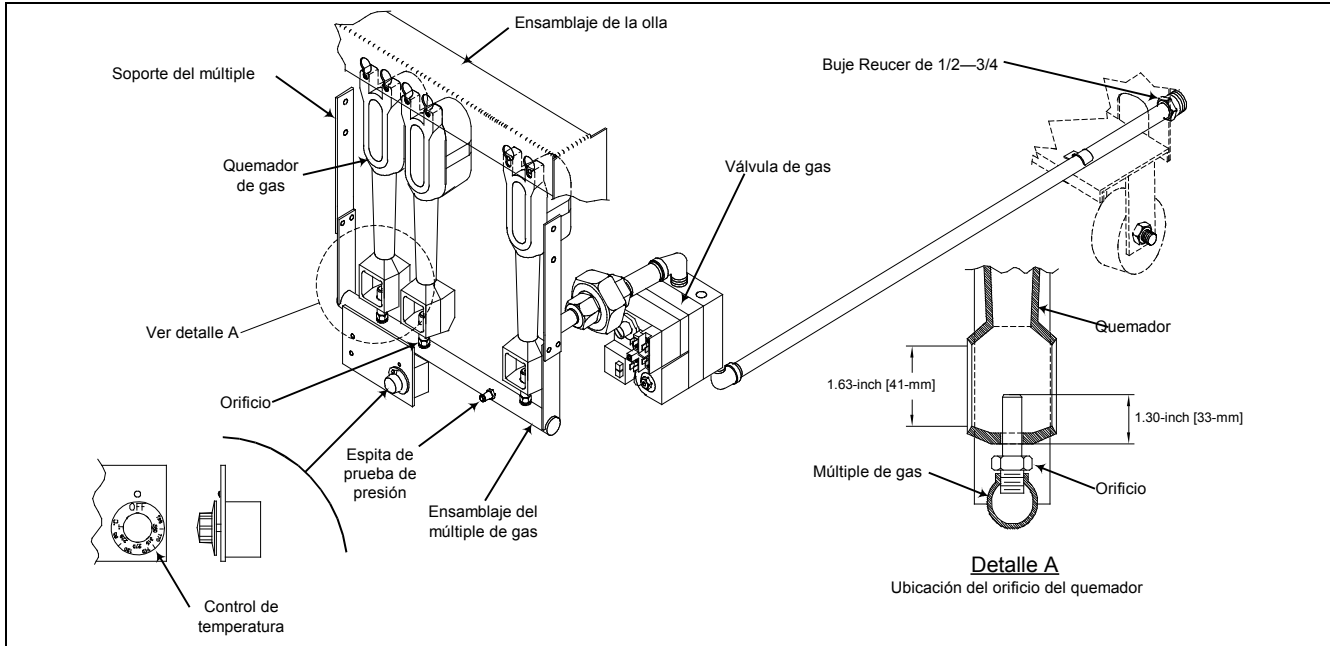
La conversión de un tipo de gas a otro (es decir, cambiar de gas natural a propano) requiere componentes especiales. Obtenga los componentes necesarios usando las tablas en la página 1-5.

**Las conversiones puede llevarlas a cabo solamente el personal capacitado, autorizado por la fábrica.**



# FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

## CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



Válvula de gas típica, quemador y ubicaciones de los orificios (arriba se muestra SR42).

### 1.6 Componentes de conversión de gas

Use los componentes siguientes para convertir de gas natural a propano y viceversa. Para ver la cantidad de orificios requeridos para la conversión consulte la Sección 1.5.



<b>Avios de gas natural a propano, SR42 - 8261817 SR52 - 8262018 SR62 - 8262020</b>	<b>Avios de propano a gas natural, SR42 - 8262017 SR52 - 8262019 SR62 - 8262021</b>
Buje, NPT Plano, <i>Solamente la Serie SR42</i>	Buje, NPT Plano, <i>Solamente la Serie SR42</i>
Orificio del piloto (16LP)	Orificio del piloto (26N)
Orificio del quemador, 1.51mm (No. 53) – <i>Solamente las Series SR52 y SR62</i>	Orificio del quemador, 2.53mm (No. 39) – <i>Solamente las Series SR52 y SR62</i>
Orificio del quemador, 1.70 mm (No. 51) – <i>Solamente la Serie SR42</i>	Orificio del quemador, 2.80 mm (No. 35) – <i>Solamente la Serie SR42</i>
Placa de capacidad nominal, comuníquese con la fábrica al momento de la conversión.	Placa de capacidad nominal, comuníquese con la fábrica al momento de la conversión.
* Los orificios de quemadores indicados anteriormente son para las freidoras que funcionan a altitudes de 610 metros (2000 pies) o menos. Para altitudes mayores que 610 metros (2000 pies), comuníquese con la fábrica para conocer el tamaño correcto de orificio.	

# FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

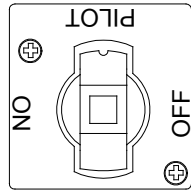
## CAPÍTULO 2: OPERACIÓN

### 2.1 Arranque inicial

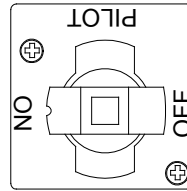
Lave la unidad y los accesorios completamente con agua caliente y jabonosa para retirar toda película remanente de residuos, polvo o desechos. Enjuague y seque. Cierre completamente la válvula de drenaje. Asegúrese de que el termostato de operación y los bulbos sensores del termostato de límite alto dentro de la olla de la freidora estén correctamente ubicados en la abrazadera de soporte.

#### 2.1.1 Operación de la válvula de gas

Gire la perilla en el sentido antihorario hacia la posición ON (ENCENDIDO) o PILOT (PILOTO). Presione y gire la perilla en el sentido horario para apagar la válvula.



Posición del piloto



Posición de encendido

#### 2.1.2 Procedimientos de encendido del piloto

**NOTA:** Esta freidora se probó, ajustó y calibró bajo condiciones a nivel del mar antes de salir de fábrica. Para cumplir con las condiciones locales puede que se necesite hacer ajustes; en cuyo caso debe llevarlos a cabo el personal de servicio capacitado. Los ajustes son de responsabilidad del cliente o del distribuidor y no están cubiertos por la garantía de Dean.

El piloto está ubicado arriba en el centro del gabinete, en la base de la olla de la freidora. Use un fósforo o cerillo largo para encender el piloto. Realice los siguientes pasos en secuencia antes de encender el piloto:

1. Apague la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas entrante.
2. Gire el termostato de operación a la posición apagada.
3. Presione y gire la perilla de la válvula de gas a la posición apagada.
4. Espere por lo menos 5 minutos para que se disperse todo gas acumulado.
5. Llene la olla con aceite o agua hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo ubicada en la parte posterior de la olla. Revise que los tubos calentadores estén cubiertos de líquido antes de encender los quemadores.

**NOTA:** Si se usa manteca sólida, coloque la manteca dentro de la olla, asegurándose de que la manteca esté empaquetada debajo, entre y por encima de los tubos antes de operar la freidora.

6. Abra la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas entrante y gire la perilla de la válvula de gas a la posición PILOTO.
7. Presione y mantenga presionada la perilla y aplique un fósforo o cerillo encendido al cabezal quemador piloto. Mantenga la perilla presionada aproximadamente 60 segundos después de que aparezcan las llamas en el piloto. Libere la perilla. El piloto debe permanecer encendido.

### PELIGRO

**Si el piloto no permanece encendido, apague la perilla de la válvula de gas y espere 5 minutos antes de intentar reencender.**

# FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

## CAPÍTULO 2: OPERACIÓN

### 2.1.3 Encendido de los quemadores

#### ADVERTENCIA

**NUNCA ponga un bloque completo de manteca sólida sobre los tubos calentadores. De lo contrario, dañará los tubos calentadores y la olla, quedando nula la garantía.**

1. Asegúrese de que la olla de la freidora esté llena de aceite para cocinar hasta la línea inferior de las dos líneas de nivel de aceite en la pared trasera de la olla de la freidora. **NOTA:** Si se usa manteca vegetal sólida, apisona la manteca en la olla de la freidora, asegurando que la manteca quede apisonada debajo, entre y sobre los tubos antes de operar la freidora.

#### PELIGRO

**Si la freidora se “enciende en seco” ocasionará daños a la olla de la freidora y puede causar un incendio. Cerciórese siempre que la manteca vegetal, aceite para cocinar o agua cubra los tubos del quemador antes de encender los quemadores.**

2. Con el piloto encendido, presione y gire lentamente la perilla de la válvula de gas a la posición encendida.
3. Gire la perilla del termostato de operación a la temperatura deseada para freír. Debe activarse el quemador y presentar una llama fuerte de color azul.

#### PELIGRO

**Si se apagan el piloto y los quemadores, la freidora debe dejarse totalmente apagada por lo menos cinco minutos antes de volver a encenderla.**

### 2.2 Apagado de la freidora

Para un apagado temporal, gire el termostato de operación a la posición apagada y cubra la freidora.

Para un apagado completo, gire el termostato de operación a la posición apagada, gire la perilla de la válvula de gas a la posición apagada y cubra la freidora.

### 2.3 Operación diaria

1. No permita que se acumule ni endurezca grasa en el armazón, la estructura ni el tubo de tiro de la freidora. Limpie diariamente la freidora por dentro y por fuera con una solución de detergente y agua caliente.
2. Filtre el aceite de cocción drenando la freidora a través de un cono de filtro al menos todos los días. Una vez que se ha drenado el aceite de la freidora, retire todo residuo de la olla, usando un raspador si es necesario.
3. Limpie la olla de la freidora al menos una vez cada semana llenándola hasta debajo de la marca de nivel de aceite superior con agua. Agregue una taza de detergente y haga hervir la solución. Permita que la solución actúe durante 10 a 15 minutos, luego drene y enjuague dos veces la olla de la freidora con agua limpia. Agregue ¼ de taza de vinagre en el último enjuague para neutralizar todo remanente de alcalinidad del detergente. Seque las superficies de la olla de la freidora con una toalla seca antes de volver a llenar con aceite para cocinar. Si la freidora no se va a usar inmediatamente después de la limpieza, se sugiere que el interior de la olla de la freidora se cubra con una capa leve de aceite para cocinar con el fin de evitar el óxido.

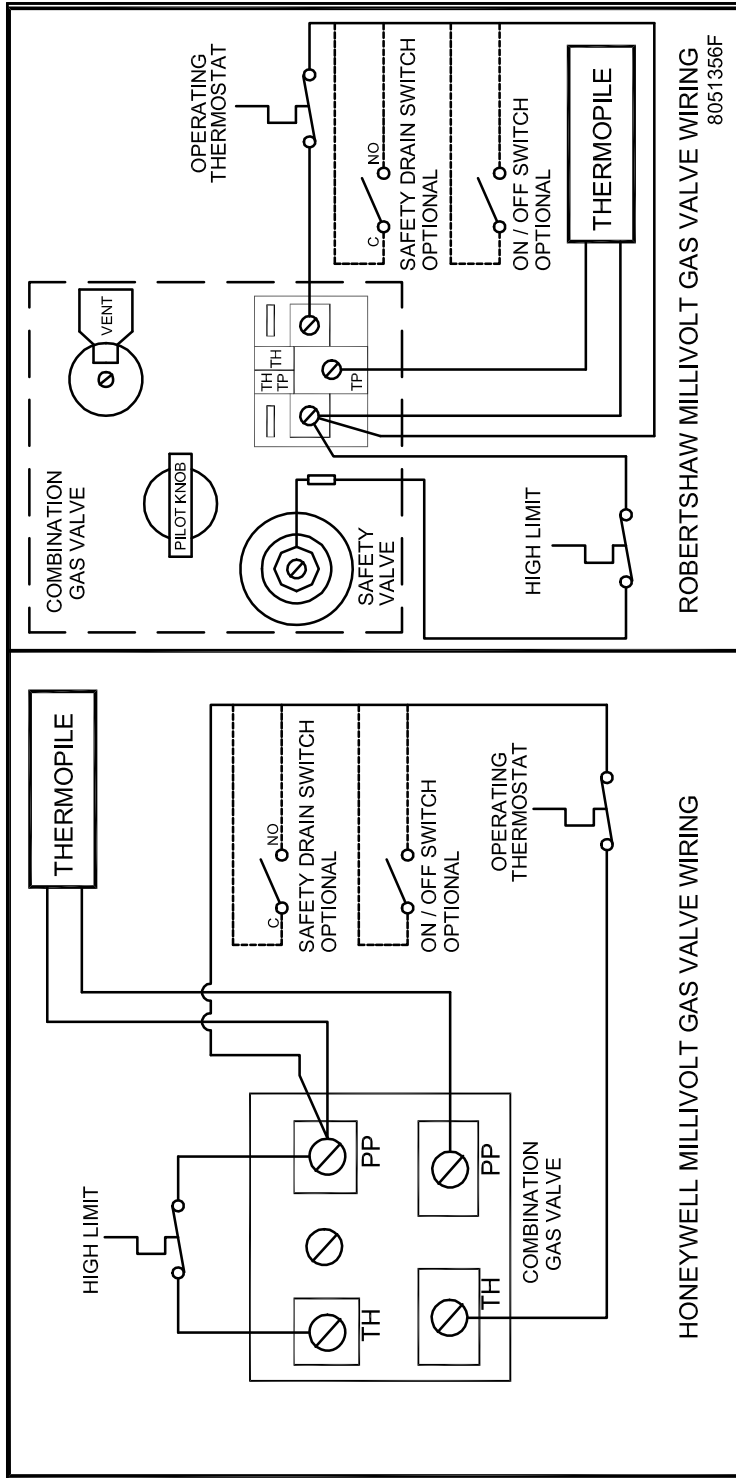
### 2.4 Repuestos recomendados

DESCRIPCIÓN	No. DE PIEZA SR42-	No. DE PIEZA SR52/SR62-
Termostato operativo	807-3515	807-3515
Termostato de límite alto	807-3516	807-3680
Termopila	810-2033	810-2033
Quemador del piloto, gas natural	810-2032	810-2032
Quemador del piloto, gas propano	810-2155	810-2155
Orificio, gas natural	810-3097	810-2048
Orificio, gas propano	810-3099	810-2059
Válvula de gas, natural	807-1603	807-1603
Válvula de gas, propano	807-1604	807-1604
Pata	810-2053	810-2053
Rueda, 127 mm (5 pulgadas) sin freno	810-0356	810-0356
Rueda, 127 mm (5 pulgadas) con freno	810-0357	810-0357

# FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

## CAPÍTULO 2: OPERACIÓN

### 2.5 Diagrama de cableado



ESPAÑOL

**THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK**



# Dean Super Runner Series SR42, SR52, SR62

## Friteuses à gaz

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

Ce manuel est mis à jour dès que de nouvelles informations et des modèles sont présentés. Visiter notre site Web pour les derniers manuels.



#### POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

#### ⚠ MISE EN GARDE

**LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER  
LA FRITEUSE**

Lisez attentivement ces instructions d'utilisation afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le connecter à son alimentation en gaz.

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

#### **AVIS**

Cet appareil est destiné à des professionnels uniquement et doit uniquement être utilisé par un personnel qualifié. L'installation, la maintenance et les réparations doivent être confiées à un centre de SAV agréé Frymaster ou à un autre professionnel qualifié. Toute installation, maintenance ou réparation effectuée par un personnel non qualifié risque d'annuler la garantie du fabricant.

#### **AVIS**

Ce matériel doit être installé conformément aux codes locaux et nationaux appropriés du pays et/ou de la région d'installation.

#### **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).

#### **DANGER**

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

#### **DANGER**

Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans pouvoir tirer sur les raccordements des tuyaux à gaz. Les friteuses simples équipées de pieds doivent être stabilisées en installant des sangles d'ancrage. 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 pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

#### **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.

#### **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.

#### **DANGER**

Avant d'effectuer la conversion, couper d'abord l'alimentation en gaz, ensuite couper l'alimentation électrique.

#### **DANGER**

Une trousse de conversion doit être installée par un service d'entretien qualifié, selon les instructions du fabricant et selon toutes les exigences et tous les codes pertinents de l'autorité compétente. Assurez-vous de bien suivre les instructions dans cette notice pour réduire au minimum le risque d'incendie, d'explosion ou la production de monoxyde de carbone pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Le service d'entretien qualifié est responsable de l'installation de cette trousse. L'installation n'est pas adéquate ni complète tant que le bon fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié selon les instructions du fabricant fournies avec la trousse.

# Enregistrez votre garantie en ligne à

<http://fm-hal.frymaster.com/qsys.lib/cgi.lib/swr290.pgm>



# FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

## CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### 1.1 Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel. Vous y trouverez tout au long des annotations encadrées d'une double bordure, accompagnées du symbole ⚠. Les informations figurant dans ces encadrés concernent des actions ou des conditions susceptibles de causer des blessures au personnel ou d'endommager votre système et/ou de causer son dysfonctionnement.

### 1.2 Instructions générales d'installation

#### ⚠ 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 gril et de cuisinière à gaz.**

#### ⚠ DANGER

**Cet appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher l'accumulation de concentrations inacceptables de substances nocives à la santé du personnel présent dans la pièce où il est installé.**

#### ⚠ DANGER

**Aucune structure de la friteuse ne doit être altérée ni supprimée pour faciliter son positionnement sous une hotte aspirante.**

#### ⚠ DANGER

**À l'installation, les friteuses simples doivent être fixées en place pour ne pas basculer et éviter la projection de liquide brûlant. Le moyen de fixation utilisé peut être la méthode d'installation - comme le raccordement à une batterie d'appareils ou l'installation de la friteuse dans une alcôve - ou d'autres moyens, comme l'utilisation de sangles ou de chaînes.**

#### ⚠ DANGER

**N'attachez pas d'égouttoir-tablier à une friteuse simple sous peine de la rendre instable, de la faire basculer et de causer des blessures. L'appareil doit toujours se trouver à l'écart de matériaux combustibles.**

#### AVIS

**Cet appareil est réservé à un usage professionnel et devra être utilisé exclusivement par un personnel qualifié.**

### DÉGAGEMENT ET VENTILATION

Cette friteuse doit être installée en prévoyant un dégagement de 150 mm des deux côtés et à l'arrière, lorsqu'elle est installée à côté d'une construction combustible. Aucun dégagement n'est nécessaire si l'installation est adjacente à une construction non combustible. Un dégagement minimum de 600 mm doit être prévu sur l'avant de la friteuse.

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 prolongé modifiera les caractéristiques de combustion de la friteuse. 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.

La friteuse doit être installée à un endroit doté d'une alimentation en air et d'une ventilation adéquates. Des distances adéquates doivent être maintenues de la sortie du conduit de fumée de la friteuse au bord inférieur de la série de filtres de ventilation. Les filtres doivent être installés à 45°. Placez un plateau perforé sous le bord le plus bas du filtre. Pour une installation aux États-Unis, la norme NFPA No. 96 indique que « une distance minimum de 18 pouces (450 mm) doit être maintenue entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre à graisse. » *Frymaster recommande une distance minimum de 600 mm entre la sortie du conduit de fumée et le bord inférieur du filtre.*

### INSTALLATION

**REMARQUE : Sauf commande spéciale, cette friteuse est prévue pour un fonctionnement à 610 mètres d'altitude maximum. L'appareil doit être modifié pour un fonctionnement à plus de 610 mètres d'altitude.**

# FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

## CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Pour les friteuses équipées de pieds : Soulevez la friteuse et amenez-la à sa position finale. Ne traînez pas la friteuse et ne la poussez pas jusqu'à sa position finale sous peine d'en endommager les pieds. Calez la friteuse en la mettant à niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre. Si la friteuse n'est pas bien calée, elle ne fonctionnera pas de manière efficace. Les friteuses à gaz Super Runner ne peuvent pas être installées sans les pieds ou roulettes fournies.

- A. Réglez la hauteur des pieds avec une clé anglaise ou une clé à fourche de 27 mm en tournant le bouton hexagonal en bas du pied.  
**REMARQUE** : Le bouton hexagonal permet uniquement des réglages de faible amplitude. **N'opérez aucun réglage de plus de 19 mm vers l'extérieur.**
- B. Lors de la mise à niveau de la friteuse, le pied doit être maintenu fermement pour l'empêcher de plier ou de se tordre en tournant le bouton hexagonal à la hauteur souhaitée.

Pour les friteuses équipées de roulettes : Poussez la friteuse jusqu'à sa position finale et bloquez les roulettes avant.

### 1.3 Préparatifs avant raccordement

#### EXIGENCES DES CODES NATIONAUX :

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).

Cet équipement est conçu pour utiliser le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique de la porte. Raccordez l'équipement étiqueté « NAT » uniquement à du gaz naturel et l'équipement étiqueté « PRO » uniquement à du propane (LP).

L'apport de chaleur nominal (Qn), le type de gaz, la taille de l'orifice, les pressions et réglages, la quantité d'orifices et les marquages des veilleuses sont répertoriés ci-dessous :

MODÈLE*	APPORT DE CHALEUR NOMINAL - Qn (BTU)	TYPE DE GAZ	TAILLE DE L'ORIFICE (MM)	PRESSIION DE GAZ AU RÉGULATEUR (POUCES - COLONNE D'EAU)	QUANTITÉ D'ORIFICES	MARQUAGE DE LA VEILLEUSE
SR 62 GM	150	NAT	2,53(#39)	4	5	26N
		LP	1,51(#53)	11	5	16LP
SR 52 GM	120	NAT	2,53(#39)	4	4	26N
		LP	1,51(#53)	11	4	16LP
SR 42 GM	105	NAT	2,8(#35)	3,5	3	26N
		LP	1,7(#51)	10	3	16LP

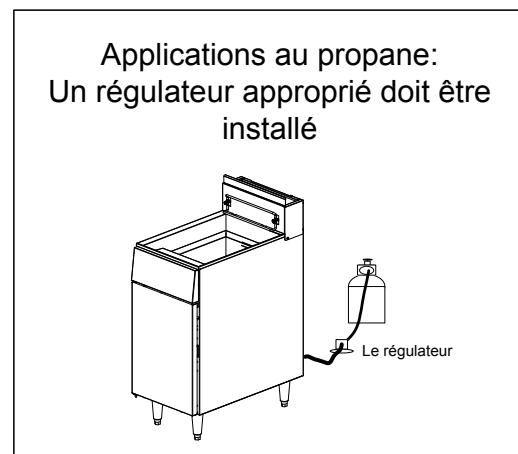
\*Préfixe SM - série Super Marathon  
 \*Suffixe GM - système à gaz millivolts, aucune source d'alimentation n'est requise

**REMARQUE** : La pression du gaz doit être ajustée strictement selon les exigences ci-dessus 5 à 10 minutes après la mise en marche de l'appareil.

### 1.4 Raccordement au réseau de gaz

**REMARQUE** : La conduite d'arrivée de gaz (réseau) doit être de même diamètre ou de diamètre supérieur à la conduite d'entrée de gaz de la friteuse. Cet appareil est équipé d'une arrivée de 15 mm. **Le diamètre de la conduite d'arrivée de gaz doit pouvoir accommoder tout appareil à gaz qui doit lui être connecté.** Consultez votre fournisseur de gaz pour connaître les exigences minimums concernant les conduites de gaz.

**REMARQUE** : Si vous utilisez des flexibles ou des conduites d'alimentation démontables, augmentez le diamètre de la conduite à 22 mm ou plus.



# FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

## CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### **⚠ DANGER**

Un robinet d'arrêt manuel doit être installé sur la conduite d'arrivée de gaz (réseau) de cet appareil et à un endroit facilement accessible en cas d'urgence.

### **⚠ DANGER**

La friteuse doit être connectée au réseau de gaz spécifié sur la plaque signalétique derrière la porte de la friteuse. **NE RACCORDEZ JAMAIS CET APPAREIL À UN RÉSEAU DE GAZ POUR LEQUEL IL N'A PAS ÉTÉ CONFIGURÉ !**

### **⚠ DANGER**

Avant de connecter un nouveau tuyau à cet appareil, il faut insuffler de l'air à l'intérieur pour éliminer toutes les particules étrangères. La présence de particules étrangères dans le brûleur ou le robinet de gaz compromettront le fonctionnement et risquent de le rendre dangereux.

### **⚠ DANGER**

Tous les raccords doivent être rendus étanches avec de la pâte à joint adaptée au gaz utilisé et leur étanchéité vérifiée 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.

Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans pouvoir tirer sur les 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. **REMARQUE : L'installation doit être inspectée après avoir été effectuée pour assurer sa conformité aux instructions fournies. Le superviseur du site et/ou les opérateurs doivent être informés que l'appareil est installé avec des moyens de fixation. Si les moyens de fixation sont retirés pour déplacer la friteuse (en nettoyant dessous ou derrière, lors d'un déplacement, etc.), assurez-vous de leur réinstallation une fois la friteuse de nouveau en place.**

### 1.5 Procédures de conversion 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 1.5 de ce manuel.

Consultez l'illustration du robinet de gaz et l'emplacement du robinet de gaz, du brûleur et des orifices (page 1-5) en effectuant les conversions suivantes.

Lors de la conversion du gaz naturel au propane (ou vice versa), les procédures suivantes s'appliquent :

- ◆ Les orifices du brûleur et l'orifice de la veilleuse **DOIVENT** être remplacés (pour les numéros de référence des composants requis, voir page 1-5).
- ◆ Ajustez la pression de gaz aux orifices en tournant la vis de réglage du robinet de gaz (pour les types et pressions de gaz, voir page 1-3).
- ◆ Après le réglage, remettez en place le couvercle du réglage de la veilleuse.
- ◆ L'usine DOIT être avertie afin que la conversion puisse être documentée et qu'une nouvelle plaque signalétique puisse être envoyée.

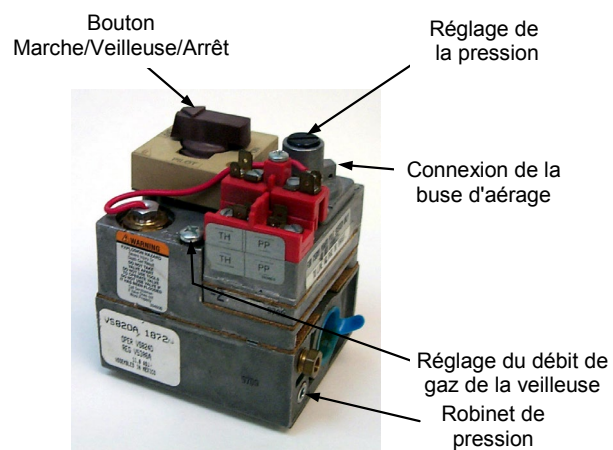
La conversion d'un type de gaz à l'autre (par exemple, du gaz naturel ou propane) exige des composants spéciaux. Procurez-vous les composants nécessaires en vous reportant aux tableaux de la page 1-5.

# FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

## CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

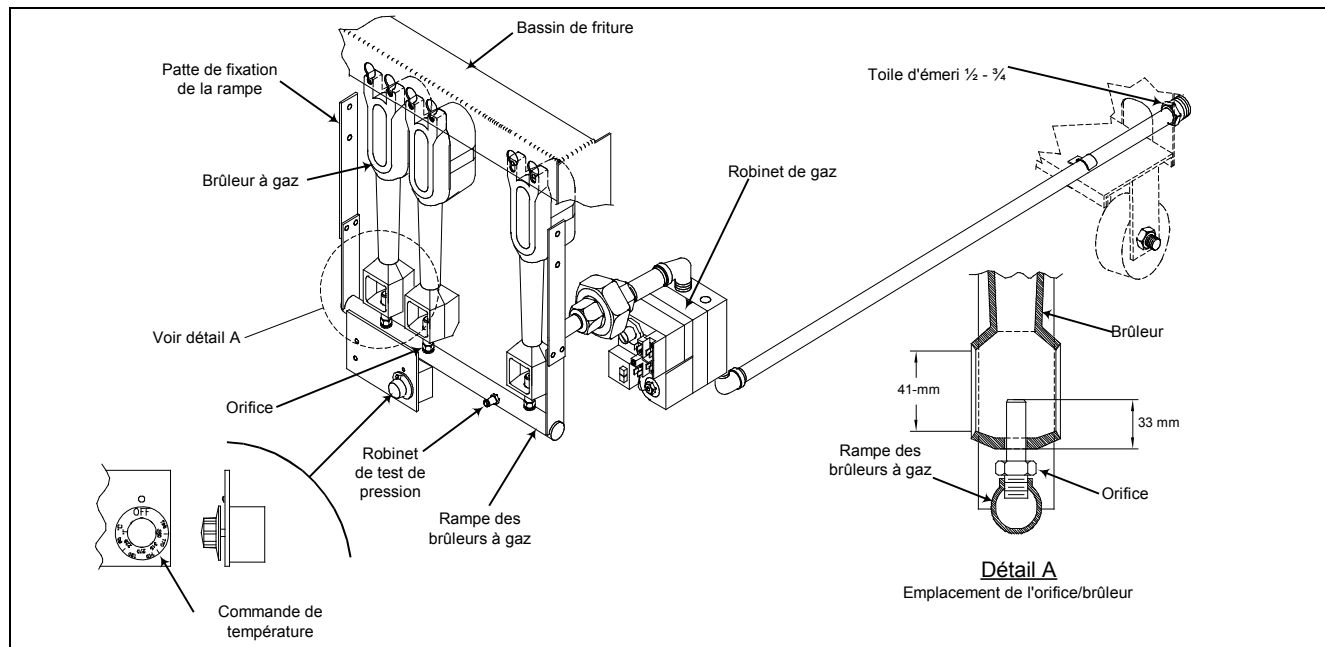
---

Les conversions peuvent uniquement être exécutées par un personnel qualifié et autorisé par l'usine.



# FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

## CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

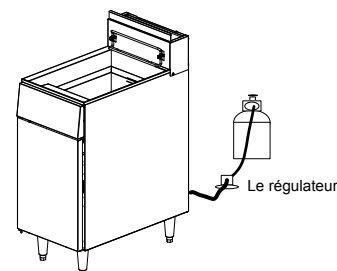


Emplacements typiques du robinet de gaz, des brûleurs et des orifices (SR42 illustré ci-dessus).

### 1.6 Composants de conversion de gaz

Utilisez les informations du tableau suivant pour la conversion du gaz naturel au propane et vice versa. Voir la section 1.5 pour les quantités d'orifices requis pour la conversion.

**Applications au propane:  
Un régulateur approprié doit être  
installé**



Équipement du gaz naturel à propane, SR42 - 8261817 SR52 - 8262018 SR62 - 8262020	Équipement du propane à gaz naturel, SR42 - 8262017 SR52 - 8262019 SR62 - 8262021
<b>Douille, NPT Plat, Série SR42 uniquement</b>	<b>Douille, NPT Plat, Série SR42 uniquement</b>
Orifice de veilleuse (16LP)	Orifice de veilleuse (26N)
Orifice de brûleur, 1,51 mm (#53) - <i>Séries SR52 &amp; SR62 uniquement</i>	Orifice de brûleur, 2,53 mm (#39) - <i>Séries SR52 &amp; SR62 uniquement</i>
Orifice de brûleur, 1,7 mm (#51) - <i>Série SR42 uniquement</i>	Orifice de brûleur, 2,8 mm (#35) - <i>Série SR42 uniquement</i>
Plaque signalétique, <b>contactez l'usine au moment de la conversion.</b>	Plaque signalétique, <b>contactez l'usine au moment de la conversion.</b>
* Les orifices de brûleur indiqués ci-dessus sont destinés aux friteuses fonctionnant à 610 mètres d'altitude maximum. Pour les altitudes supérieures à 610 mètres, contactez l'usine pour vous renseigner sur la taille d'orifice correcte.	



# FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

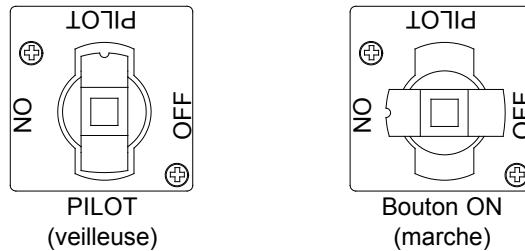
## CHAPITRE 2 : MODE D'EMPLOI

### 2.1 Mise en marche initiale

Lavez minutieusement la friteuse et ses accessoires avec de l'eau savonneuse chaude pour retirer les résidus de film, les poussières et autres particules. Rincez et essuyez. Fermez à fond la vanne de vidange. Assurez-vous que les bulbes thermostatiques du thermostat de régulation et du thermostat de protection surchauffe à l'intérieur de la cuve sont solidement fixés par la pince de maintien.

#### 2.1.1 Mode d'emploi du robinet de gaz

Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position ON (marche) ou PILOT (veilleuse). Pour le fermer, appuyez sur le bouton puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.



#### 2.1.2 Procédures d'allumage de la veilleuse

**REMARQUE :** Cette friteuse a été testée, réglée et calibrée dans les conditions du niveau de la mer avant de quitter l'usine. Des ajustements pourront s'avérer nécessaires aux fins de conformité aux conditions locales et ils devront être confiés à un personnel de maintenance qualifié. Les ajustements sont la responsabilité du client ou du revendeur et ils ne sont pas couverts par la garantie.

La veilleuse se trouve placée haut au centre de l'armoire, à la base de la friteuse. Utilisez une longue allumette ou une mèche pour allumer la veilleuse. Procédez comme suit et dans l'ordre indiqué avant d'allumer la veilleuse :

1. Fermez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée de gaz (réseau).
2. Tournez le thermostat de régulation à la position OFF (arrêt).
3. Appuyez sur le robinet de gaz et tournez-le à la position OFF.
4. Attendez au moins 5 minutes pour que se dissipe le gaz accumulé.
5. Remplissez d'huile la cuve jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, à l'arrière de la cuve. Assurez-vous que les tubes chauffants sont recouverts de liquide avant d'allumer les brûleurs.
6. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'arrivée de gaz (réseau) et tournez le bouton du robinet de gaz à la position PILOT.
7. Appuyez sur le bouton et, sans le relâcher, amenez une allumette ou une mèche allumée à la tête de combustion de la veilleuse. Continuez à appuyer sur le bouton du robinet pendant 60 secondes environ après l'allumage de la veilleuse. Relâchez le bouton. La veilleuse doit rester allumée.



**DANGER**

**Si la veilleuse s'éteint, fermez le robinet de gaz et attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer.**

# FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

## CHAPITRE 2 : MODE D'EMPLOI

### 2.1.3 Allumage des brûleurs

#### AVERTISSEMENT

**NE PLACEZ JAMAIS un bloc entier de graisse végétale solide par-dessus les tubes chauffants sous peine d'endommager les tubes chauffants et la friteuse et d'annuler la garantie.**

1. Assurez-vous que la cuve est remplie d'huile de cuisson jusqu'au plus bas des deux repères d'huile gravés sur la paroi arrière de la cuve. **REMARQUE** : Si vous utilisez de la graisse végétale solide, tassez-la dans la cuve, en vous assurant qu'elle est tassée sous, entre et sur les tubes avant d'allumer la friteuse.

#### DANGER

**L'allumage à vide de la friteuse endommagera la cuve et risquera de causer un incendie. Assurez-vous toujours que de la graisse, de l'huile de cuisson ou de l'eau recouvre les tubes des brûleurs avant d'allumer ces derniers.**

2. Après avoir allumé la veilleuse, appuyez sur le bouton du robinet de gaz et tournez-le lentement à la position ON (marche).
3. Tournez le bouton du thermostat de régulation sur le réglage de température de friture désiré. Le brûleur doit s'allumer et brûler en produisant une flamme bleue puissante.

#### DANGER

**Si la veilleuse et les brûleurs s'éteignent, arrêtez complètement la friteuse pendant au moins cinq minutes avant de la rallumer.**

### 2.2 Arrêt de la friteuse

Pour un arrêt temporaire, tournez le thermostat de régulation à la position OFF et couvrez la cuve.

Pour un arrêt complet, tournez le thermostat de régulation à la position OFF, fermez le robinet de gaz (position OFF, modèles non-CE) ou appuyez sur le bouton rouge (modèles CE) et couvrez la cuve.

### 2.3 Utilisation quotidienne

1. Ne laissez pas la graisse s'accumuler ni durcir sur le cadre, le corps ou le conduit de fumée de la friteuse. Nettoyez chaque jour l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec une solution de détergent et d'eau chaude.
2. Filtrez l'huile de cuisson en vidant le contenu de la cuve à travers un filtre conique au moins une fois par jour. Une fois la cuve vidée de son huile, retirez tous les résidus qui restent à l'intérieur, avec une raclette au besoin.
3. Nettoyez la cuve au moins une fois par semaine en la remplissant d'eau, juste en dessous du repère supérieur de niveau d'huile. Ajoutez un verre de détergent et portez à ébullition. Laissez mijoter la solution pendant 10 à 15 minutes, puis videz et rincez deux fois la cuve à l'eau propre. Ajoutez ¼ de verre de vinaigre blanc au dernier rinçage pour neutraliser l'alcalinité laissée par le détergent. Essuyez les surfaces de la cuve avec un torchon sec avant de la remplir d'huile de cuisson. Si la friteuse ne doit pas être utilisée juste après le nettoyage, nous vous conseillons d'appliquer avec un chiffon une légère pellicule d'huile de cuisson à l'intérieur de la cuve pour empêcher la formation de rouille.

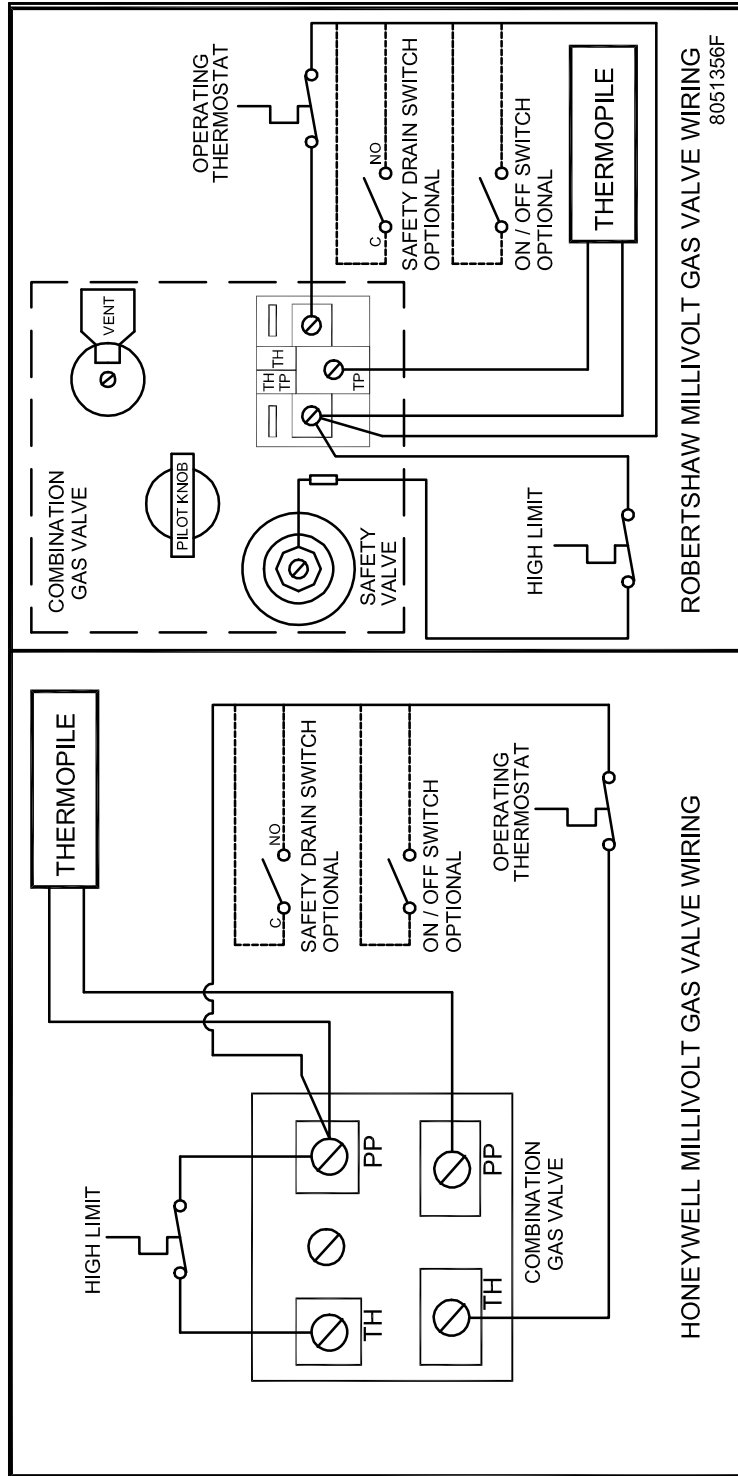
### 2.4 Pièces détachées recommandées

DESCRIPTION	No DE PIÈCE SR42 -	No DE PIÈCE SR52/SR62 -
Thermostat de régulation :	807-3515	807-3515
Thermostat de protection surchauffe	807-3516	807-3680
Pile thermoélectrique	810-2033	810-2033
Tête de combustion de la veilleuse, gaz naturel	810-2032	810-2032
Tête de combustion de la veilleuse, propane	810-2155	810-2155
Orifice, gaz naturel	810-3097	810-2048
Orifice, propane	810-3099	810-2048
Robinet de gaz, gaz naturel	807-1603	807-1603
Robinet de gaz, propane	807-1604	807-1604
Pied	810-2053	810-2053
Roulette, 12,7 cm sans frein	810-0356	810-0356
Roulette, 12,7 cm avec frein	810-0357	810-0357

# FRITEUSES À GAZ SUPER RUNNER

## CHAPITRE 2 : MODE D'EMPLOI





### 2.5 Diagramme de câblage



Manufactured at Manitowoc (China) Foodservice Co., Ltd  
151 Jianye Road Binjian District  
Hangzhou, Zhenjiang, 310052 China

**WELBILT®**  
*Bringing innovation to the table***WWW.WELBILT.COM**

Welbilt provides the world's top chefs, and premier chain operators or growing independents with industry leading equipment and solutions. Our cutting-edge designs and lean manufacturing tactics are powered by deep knowledge, operator insights, and culinary expertise. All of our products are backed by KitchenCare® – our aftermarket, repair, and parts service.

 CLEVELAND  
CONVOTHERM® DELFIELD®  
FITKITCHEN™ FRYMASTER®  
GARLAND KOLPAK®  
LINCOLN MANITOWOC®  
MERCO® MERRYCHEF®  
MULTIPLEX®