



**FRITEUSE À GAZ 20 x 14, MODÈLE RS, RS1 –
RS6 GUIDE D'UTILISATION**



**ULTRAFRYER SYSTEMS INC.
302, SPENCER LN., SAN ANTONIO, TX 78201**



L'acheteur de cette friteuse doit afficher, dans un endroit bien en vue, les instructions à suivre dans le cas d'une odeur de gaz. Cette information doit être obtenue en communiquant avec le fournisseur de gaz local.



TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE	i
INFORMATIONS GÉNÉRALES	
AVERTISSEMENTS	ii
GARANTIE	iii
SÉCURITÉ	1
DONNÉES TECHNIQUES DE LA FRITEUSE	2
AVANT L'INSTALLATION	3
RÉCEPTION ET INSTALLATION	6
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES	4
FONCTIONNEMENT DE LA FRITEUSE	11
FILTRATION ET AFFINAGE DU SHORTENING	14
ÉLIMINATION DU SHORTENING, DÉGRAISSAGE ET INSTALLATION	17
NETTOYAGE	21
ENTRETIEN PRÉVENTIF ET GUIDE DE DÉPANNAGE	25
AIDE TECHNIQUE ET INFORMATION SUR LES COMMANDES	29
PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES	30
DIAGRAMME DE CÂBLAGE	34

PRÉFACE

Ce guide a été rédigé et publié par le service d'ingénierie d'Ultrafryer Systems pour le personnel qui utilisera la friteuse, modèle RS 20 x 14, dans un environnement de cuisine commerciale.

CET APPAREIL EST DESTINÉ À DES FINS D'UTILISATION PROFESSIONNELLE ET PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

Dans ce guide, les remarques, les **AVIS** et les **AVERTISSEMENTS** visent à alerter l'utilisateur sur certains points spéciaux, lesquels sont identifiés ci-dessous :

REMARQUE : tirer sur le filtre de la cuve pour s'ASSURER que la fiche de raccord mâle est bien INSÉRÉE dans la prise de raccord femelle.

AVIS : AFIN DE S'ASSURER DE FOURNIR UN PRODUIT DE QUALITÉ TOUT EN PROLONGEANT LA DURÉE DE VIE DE LA FRITEUSE, OBSERVER ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE FILTRATION, DE DÉGRAISSAGE ET DE NETTOYAGE.

AVERTISSEMENTS : NE PAS LAISSER DE SOLUTION DE NETTOYAGE NI D'EAU ÉCLABOUSER DANS UN RÉCIPIENT CONTENANT DE L'HUILE DE CUISSON CHAUDE. CELA CONTAMINE L'HUILE ET PEUT CAUSER UN ÉCLABOUSSEMENT D'HUILE CAUSANT DE SÉRIEUSES BRÛLURES.

AVERTISSEMENT ! AFIN DE S'ASSURER DE FOURNIR UN PRODUIT DE QUALITÉ TOUT EN PROLONGEANT LA DURÉE DE VIE DE LA FRITEUSE, OBSERVER ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE FILTRATION, DE DÉGRAISSAGE ET DE NETTOYAGE.

Ce guide a été rédigé et publié par le service d'ingénierie d'Ultrafryer Systems pour le personnel qui utilisera la friteuse à gaz, modèle RS et RS1-RS6. Ce guide est un complément et doit être utilisé avec le guide de fonctionnement par ordinateur Ultrafryer applicable.

Ce guide doit être conservé dans un endroit accessible et à des fins de références.

**SERVICE D'INGÉNIERIE
ULTRAFRYER SYSTEMS
302, SPENCER LANE
SAN ANTONIO, TX 78201**

REMARQUE : le présent document peut servir de guide pour le fonctionnement des versions spéciales de la friteuse à gaz RS 20 x 14.

Ce guide est destiné pour tous les modèles de friteuses RS, quelle que soit la configuration, les options de filtration et le système de contrôle. Il doit être utilisé conjointement avec le manuel du système de contrôle applicable compris avec la friteuse.

INFORMATION GÉNÉRALE

AVERTISSEMENTS

ESURE DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

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.

AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre

Cet appareil est doté d'une fiche tripolaire (mise à la terre) pour protéger contre les chocs électriques. Elle doit être branchée directement sur une prise à trois trous adéquatement mise à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.

AVIS

Les dégagements minimum pour une construction combustible ou non combustible sont de 15,3 cm (6 po) de chaque côté et de 15,3 cm (6 po) à l'arrière. L'appareil eut être installé sur un plancher combustible à des fins autres qu'une utilisation domestique.

REMARQUE : les dégagements appropriés doivent être prévus pour l'entretien et le bon fonctionnement.

AVIS

Afin de pouvoir assurer l'entretien de cet appareil, ce dernier doit être muni des roulettes fournies et doit être doté d'un connecteur conforme aux normes relatives aux connecteurs pour appareils à gaz amovibles, (Connectors for moveable gas appliances) ANSI Z21.69 CSA 6.16 et d'un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme ANSI Z21.41 CSA 6.9 (2) (Quick disconnect devices for use with gas fuel appliances). Des moyens adéquats doivent être pris pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de débranchement rapide ou des tuyaux associés et des endroits où des dispositifs de fixation peuvent être installés sur l'appareil. Il doit également être installé avec des dispositifs de fixation appropriés pour protéger contre la transmission de tensions au connecteur, tel qu'il est spécifié dans les instructions du fabricant de l'appareil.



GARANTIE LIMITÉE D'ULTRAFRYER®

Ultrafryer Systems garantit à l'acheteur d'origine d'un appareil électrique ou à gaz Ultrafryer® vendu aux États-Unis, ses territoires et au Canada, que l'appareil ne présente aucun vice de matériaux ou de fabrication selon les durées données ci-dessous :

CUVE À FRIRE EN ACIER INOXYDABLE : les cuves à frire en acier inoxydable sont garanties dix (10) ans selon les termes décrits ci-après. La garantie de dix (10) ans s'applique SEULEMENT à la cuve à frire en acier inoxydable et ne s'applique pas aux autres composants comme les commandes, la boîte de fusibles, les joints, les fixations ou à la soudure du diffuseur de chaleur. La garantie limitée de dix (10) ans pour les cuves à frire en acier inoxydable est la suivante :

- (1) Les cuves qui présentent un vice de fabrication ou de matériaux dans les douze (12) premiers mois à compter de la mise en service date de mise en service initiale, sont remplacées sans frais. Les frais de transports standard par voie terrestre sont payés par Ultrafryer Systems pour les défauts survenant la première année seulement. Les frais de main-d'œuvre pour l'installation des cuves de rechange sont couverts par Ultrafryer Systems, pour les cuves défectueuses dans les douze (12) mois suivant la mise en service initiale. Après la première année, le propriétaire est responsable des frais de main-d'œuvre pour le remplacement des cuves.
- (2) Les cuves qui présentent un vice pendant la deuxième année sont échangées moyennant un montant de 150 \$ US, FAB San Antonio.
- (3) Les cuves qui présentent un vice au cours de la troisième à la cinquième année sont échangées moyennant un montant de 200 \$ US, FAB San Antonio.
- (4) Les cuves qui présentent un vice au cours de la sixième à la huitième année sont échangées à 50 % du prix de vente courant dudit FAB San Antonio.
- (5) Les cuves défectueuses au cours de la neuvième à la dixième année sont échangées à 70 % du prix de vente courant dudit FAB San Antonio. (Par exemple : si le prix de vente courant de la cuve est de 1 000 \$ US, alors de la 6e à la 8e année, elle est échangée moyennant un montant de 500 \$ US ; au cours de la 9e et de la 10e année, elle est échangée au montant de 700 \$ US.) (Sujet à l'inflation ajustée conformément à l'IPC.) Le crédit approprié émis pour les cuves défectueuses est assujéti à la réception par Ultrafryer Systems de l'étiquette signalétique (numéro de série) pour toute cuve défectueuse.

PIÈCES ULTRAFRYER : toutes les pièces d'un appareil Ultrafryer® sont garanties pendant une période d'un (1) an à compter de la date de mise en service initiale. Ceci comprend les ordinateurs, soupapes de gaz, interrupteurs, thermostats, etc. Ultrafryer Systems se réserve le droit d'imputer des frais pour certaines pièces, comme les ordinateurs, pompes de filtration et moteur ou toute autre pièce d'une valeur supérieure à 100 \$ US jusqu'à ce que Ultrafryer reçoive la pièce défectueuse. Après vérification, le crédit pour la pièce est émis à l'acheteur, en autant que ladite pièce est défectueuse et que le vice n'est pas le résultat de négligence ou d'abus de la part du propriétaire. Le système de filtration de shortening, (conduits), est garanti pendant quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la mise en service date de mise en service initiale.

TRAITEMENT DES RÉCLAMATIONS SOUS GARANTIE : le propriétaire de l'appareil doit aviser rapidement le service de garantie d'Ultrafryer Systems de tous présumés défauts, dès qu'ils sont détectés, en téléphonant au 1-800-525-8130. À la suite de l'avis, le service de garantie verra à ses obligations conformément à cette garantie, dans un délai raisonnable commercialement. Si le défaut allégué survient après les heures d'affaires normales, les fins de semaine ou au cours d'un congé férié, le propriétaire doit d'abord communiquer avec Ultrafryer Systems au numéro susmentionné, lequel est disponible 24 heures par jour, 7 jours par semaine. Ultrafryer Systems avisera un centre de service autorisé en vue d'effectuer les réparations pendant ou après les heures d'affaires. Toute pièce, qui doit être retournée à Ultrafryer Systems, doit être expédiée port payé par le client, doit afficher un numéro de traitement et le tout adressé à l'attention du SERVICE DE GARANTIE.

EXCLUSIONS À LA GARANTIE : cette garantie ne couvre pas les coûts relevant de dommages indirects, incluant mais non limité à, toute perte de ventes pour le commerce, perte d'aliments, transport, frais de douanes. Cette garantie ne couvre pas les appareils Ultrafryer exportés hors des États-Unis et ses territoires. Cette garantie ne couvre pas l'installation et les réglages d'origine comme le nivelage, la calibration, les connexions électriques et de gaz ou tout problème causé par une alimentation en gaz défectueuse ou contaminée. Cette garantie ne couvre pas les déplacements de plus de 160,93 km (100 miles) ou deux (2) heures de route depuis les lieux où l'appareil Ultrafryer® est situé ou les heures supplémentaires ou les surtemps fériés à moins d'une autorisation préalable du service de garantie. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise installation, abus, modification ou accident. Cette garantie ne couvre pas les réparations ou installation inadéquates ou non autorisées, dommages lors du transport, entretien normal des pièces comme joints, conduits, finis extérieurs. Ultrafryer Systems se réserve le droit d'annuler la garantie des pièces de composants de tout appareil Ultrafryer® entreposées pendant plus de six (6) mois suivant l'expédition par Ultrafryer Systems et non mises en service.

MAIN-D'ŒUVRE : les frais de main-d'œuvre pour remplacer une pièce sont garantis pendant un (1) an à compter de la date de mise en service initiale. Cette garantie comprend la main-d'œuvre reliée à l'inspection recommandée de la friteuse le sixième (6e) mois et le douzième (12e) mois, par le fabricant pendant la première année suivant la mise en service initiale. Le service de garantie doit être avisé immédiatement de tout vice survenant au cours de la première année de fonctionnement. La garantie pour la main-d'œuvre ne comprend pas les frais encourus pour la réparation ou le nettoyage des systèmes de filtration sales ou pour effectuer toute modification qui normalement serait associée à une mise en marche et/ou une démonstration appropriée. La main-d'œuvre est couverte par Ultrafryer Systems pour les réparations effectuées par un centre de service AUTORISÉ. Le propriétaire est responsable des coûts associés à l'installation de la friteuse et sa mise en marche à moins qu'une entente ait été conclue avec Ultrafryer Systems.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES

Autre que stipulé dans le présent document, ULTRAFRYER SYSTEMS ne donne aucune autre garantie, expresse ou implicite, incluant mais non limitée à, toute garantie de qualité marchande de bon fonctionnement à des fins particulières, incluant une pratique commerciale. Ultrafryer Systems a pour seule obligation et seule solution pour l'acheteur, conformément à cette garantie, le remplacement ou la réparation, à la discrétion d'Ultrafryer Systems, de toute pièce ou composant présentant un vice de matériaux ou de fabrication. Ultrafryer Systems ne peut, en aucun cas, être tenu responsable pour tout dommage accessoire, indirect, pertes spéciales ou dommage survenant à la suite de l'utilisation ou de l'incapacité d'utiliser l'appareil Ultrafryer®. La garantie limitée est le seul énoncé complet relatif aux garanties des NOUVEAUX appareils à gaz et électriques Ultrafryer® PAR-2, PAR-3 vendus après le 1er mars 2001. Ultrafryer Systems ne sera aucunement responsable de tout autre document ou énoncé verbal.

Sécurité

La principale préoccupation quant à la sécurité associée à la friteuse à gaz Ultrafryer est les brûlures causées par un shortening chaud. Afin d'éviter toutes brûlures, il est recommandé d'avoir de bonnes habitudes de nettoyage. Le plancher devant la friteuse ainsi que la zone autour de la friteuse doit être propre et sec. Lorsque l'on dépose quelque chose dans la cuve à frire, il convient de veiller à ce qu'il n'y ait aucune éclaboussure de shortening chaud. Le produit doit être « DÉPOSÉ » dans le shortening et NON LE LAISSER TOMBER. Des lunettes de sécurité, des gants isolés au néoprène et un tablier doivent être portés lors de la filtration ou le dégraissage de la cuve à frire.

Les commandes électriques de toutes les friteuses Ultrafryer fonctionnent sur une alimentation électrique, monophasée de 120 volts. Il faut d'abord débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer toute modification ou tout remplacement des commandes électriques. La friteuse ne doit jamais être actionnée si les mains sont mouillées ou s'il y a de l'eau sous les pieds. Ceci peut causer un choc électrique ou la mort.

Caractéristiques de sécurité automatiques

Cette friteuse est dotée des caractéristiques de sécurité automatiques suivantes:

1. **Thermostat haute limite** pour couper le gaz aux brûleurs en activant une soupape de sécurité à commande solénoïde dans la soupape de contrôle de gaz si le shortening excède une température de 204 °C (400 °F).
2. **Soupape de contrôle de gaz combinée** qui comprend un régulateur de pression intégré et une soupape manuelle.
3. **Circuit capteur** dans l'allumeur à étincelles pour **COUPER** le gaz si un brûleur s'éteint.
4. **Interrupteur de sécurité du robinet de vidange et circuit de désactivation automatique (optionnel)** dans la commande automatique de redémarrage manuel qui **désactive** la friteuse chaque fois que le robinet de vidange est **ouvert**.
5. Les friteuses PAR-2-FL sont dotées d'un interrupteur **centrifuge** tandis que les friteuses PAR-3-FL ont un interrupteur **étanche à l'air** pour ouvrir le circuit électrique à l'allumeur à étincelles et la soupape de gaz, ce qui **COUPE** le gaz à la friteuse si le ventilateur fait défaut.

**DONNÉES TECHNIQUES
DESCRIPTION RS 20 x 14**

Largeur hors tout	54,61 cm (21 ½ po)
Profondeur hors tout	73,02 cm (28 ¾ po)
Hauteur de travail	91,44 cm (36 po)
Capacité d'huile	29,48 kg (65 lb)
Btu/h	110 000
GAZ	Naturel, propane et butane
Exigences électriques	120 volts, 60 Hz, 10 A

Exigences de fonctionnement et de gaz pour la friteuse RS 20 x 14

TYPE DE GAZ	PRESSION D'ENTRÉE DE GAZ	PRESSION DU DISTRIBUTEUR	COTE Btu/h M Joules	DIMENSION DE L'ORIFICE
NATUREL	7,0 po C.E. 178 mm	4,0 po C.E. 102 mm	110 000 116,0 M Joules	#11
PROPANE	11,0 po C.E. 279 mm	10,0 po C.E. 254 mm	110 000 116,0 M Joules	1/8"
BUTANE	11,0 po C.E. 279 mm	10,0 po C.E. 254 mm	110 000 116,0 M Joules	#33

REMARQUE : les cotes peuvent varier à cause des valeurs de chaleur et de la gravité spécifique au gaz fourni par les compagnies de gaz locales.

AVANT L'INSTALLATION

A. GÉNÉRALITÉS : le fonctionnement satisfaisant et sécuritaire d'une friteuse à gaz dépend d'une installation appropriée.

L'installation doit être conforme aux codes locaux, en l'absence de ceux-ci, au Code national sur les produits combustibles courant ANSI Z223.1/NFPA 54 (dernière édition). Au Canada, l'installation du gaz doit être conforme aux codes d'installation courants, CSA B 149.1 et .2 et/ou les codes locaux. Chaque friteuse doit être installée comme suit:

1. Placée sous une hotte de conception appropriée.
2. Installée par un électricien et un plombier qualifiés.
3. Branchée sur le type de gaz pour lequel l'appareil a été fabriqué, tel qu'il est indiqué sur la plaque signalétique.
4. Branchée sur un régulateur de pression de dimension appropriée installé sur la canalisation d'alimentation en gaz et réglée à la bonne pression du distributeur.
5. Branchée sur la canalisation d'alimentation en gaz principale avec un conduit de dimension appropriée.
6. Fixée à l'aide d'un dispositif de retenue pour éviter les éclaboussures de liquide chaud et s'assurer qu'il n'y ait pas de tension sur les canalisations électriques et de gaz ni sur les raccords. **DÉGAGEMENTS** : cet appareil ne doit pas être à proximité de tout combustible. Le dégagement minimal de constructions combustibles et non combustibles est de 152 mm (6 po) de chaque côté et 152 mm (6 po) à l'arrière. La friteuse peut être installée sur un plancher combustible.

REMARQUE : un dégagement de 91,44 cm (3 pi) doit être prévu pour le service et l'entretien appropriés.

B. NORMES : l'installation doit être planifiée conformément à tous les codes locaux et provinciaux applicables, tout en tenant compte des normes suivantes :

1. La friteuse et sa soupape d'arrêt individuelle doivent être débranchées du système de canalisation d'alimentation en gaz pendant tout test effectué sur le système, à une pression excédant $\frac{1}{2}$ de pression manométrique lb/po² (3,45 kPa). Au Canada, l'installation du gaz doit être conforme aux codes d'installation courants CSA B149.1 et 2 et/ou aux codes locaux.
2. La friteuse doit être isolée du système de canalisation d'alimentation en gaz en fermant la soupape d'arrêt manuelle individuelle pendant tout test de pression effectué sur le système de canalisation d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à $\frac{1}{2}$ de pression manométrique lb/po² (3,45 kPa).
3. À l'installation, la friteuse doit être mise à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de ceux-ci, au Code national d'électricité ANSI/NFPA 70 (dernière édition). Au Canada, l'installation électrique doit être conforme au Code canadien de l'électricité CSA C22.1 et/ou aux codes locaux.
4. Autres normes d'installation nationales reconnues applicables, comme :
 - a. Code national sur les produits combustibles ANSI Z223.2 (dernière édition), American Gas Association, 1515, Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.
 - b. Normes NFPA n^{os} 54, 94 et 221 (dernière édition), National Fire Protection Association, 471, Atlantic Avenue, Boston, MA 02110.
 - c. ANSI Z21.69 / CSA-6.16 ET Z21.41/CSA 6.9

5. Si une hotte est installée, elle doit être conforme à la norme courante NFPA 54-1 et, au Canada, CSA-1 (dernière édition).

REMARQUE : les codes de construction locaux ne permettent pas qu'une friteuse avec un réservoir ouvert et plein d'huile chaude soit installée à côté d'une flamme nue quelle qu'elle soit, que ce soit un grilloir ou un brûleur ouvert ou une cuisinière. Consulter les codes locaux avant d'entreprendre l'installation.

C. ALIMENTATION EN AIR ET VENTILATION : l'espace autour de l'appareil doit être libre de tout produit combustible ou inflammable ; rien ne doit encombrer le débit de ventilation d'air ni l'accès pour le service et l'entretien. **RIEN** ne doit être rangé à l'intérieur de l'armoire de la friteuse à l'exception de l'assemblage de la cuve de filtration.

1. Il faut prévoir un dispositif de ventilation des déchets de combustion vers l'extérieur de l'édifice pour tout appareil de cuisson à usage commercial. Il est essentiel que la friteuse soit placée sous une hotte motorisée ou qu'une hotte soit installée sur le mur au-dessus de l'appareil, car les températures d'échappement sont d'environ 204 °C (400 °F).

REMARQUE : des ventilateurs d'évacuation puissants dans la hotte ou un système de climatisation peuvent produire des courants d'air dans la pièce, ce qui peut nuire au rendement des brûleurs et peut être difficile à déterminer. Le mouvement de l'air doit être vérifié pendant l'installation et si les problèmes avec les brûleurs persistent, des ouvertures d'aération additionnelles ou des déflecteurs doivent être ajoutés dans la pièce.

2. À cause de la température d'échappement, en plus de la cuve ouverte contenant de l'huile chaude, le rangement de produits sur une tablette au-dessus ou derrière la friteuse n'est pas sécuritaire.
3. Les filtres et les bacs d'égouttement doivent être partie intégrante de toute hotte industrielle. Consulter les codes locaux avant la construction et l'installation d'une hotte.
4. Il faut prévoir une alimentation adéquate en air frais et un dégagement approprié doit être prévu pour les ouvertures d'aération dans la chambre de combustion.

D. CONNEXIONS DU GAZ : la canalisation d'alimentation en gaz doit être de la même dimension ou plus grande que la canalisation d'entrée de l'appareil. **LES CANALISATIONS D'ALIMENTATION EN GAZ DOIVENT ÊTRE DE DIMENSION CORRESPONDANT À CELLE DE L'ÉQUIPEMENT À GAZ BRANCHÉ SUR CETTE CANALISATION.**

REMARQUE : le scellant utilisé pour les joints de canalisation doit résister au butane et au propane.

1. Soupape d'arrêt manuelle : cette soupape installée par le fournisseur doit être mise en place sur la canalisation d'alimentation en gaz en position avant de l'appareil où l'on peut y accéder rapidement en cas d'urgence.

2. Régulateur de pression : tout appareil de cuisson commercial doit être doté d'un régulateur de pression sur la canalisation de service entrant pour un fonctionnement efficace et sécuritaire, puisque la pression peut fluctuer selon la demande. Un régulateur externe n'est pas requis sur cette friteuse, car la fonction est effectuée grâce à une soupape de contrôle de gaz combinée. Toutefois, si la pression entrante excède $\frac{1}{2}$ lb/po², un régulateur abaisseur est requis.

3. Gaz naturel : pression d'entrée de 178 mm (7 po), colonne d'eau (CE) à la soupape de contrôle de gaz combinée pour un fonctionnement approprié, lorsque tous les appareils à gaz fonctionnent simultanément. Les friteuses au butane ou au gaz propane requièrent une pression d'entrée de 356 mm (14 po) (CE) à la soupape de contrôle de gaz combinée pour un fonctionnement approprié, lorsque tous les appareils fonctionnent simultanément. Cette pression à l'entrée DOIT être vérifiée à l'aide d'un

AVERTISSEMENT : SI LA PRESSION DE GAZ À L'ENTRÉE DE LA SOUPAPE DE CONTRÔLE DE GAZ COMBINÉE EXCÈDE $\frac{1}{2}$ LB/PO² (0,035 KG/CM²) OU ENVIRON 14 PO (356 MM) CE, UN RÉGULATEUR EXTERNE PEUT ÊTRE NÉCESSAIRE POUR ÉVITER TOUT DOMMAGE À LA SOUPAPE DE GAZ COMBINÉE ET L'ANNULATION DE LA GARANTIE. SI CELA N'EST PAS RÉGLÉ, IL PEUT EN RÉSULTER UNE EXPLOSION OU UN INCENDIE.

manomètre AVANT de mettre la friteuse en marche.

4. Soupape de contrôle de gaz combinée : la soupape de contrôle de gaz combinée et un orifice sont installés à l'usine sur les appareils au BUTANE, GAZ NATUREL et PROPANE en fonction de chaque bon de commande. Cette soupape doit être VÉRIFIÉE et RÉGLÉE par un technicien qualifié utilisant des outils appropriés pour tester la pression de gaz à la sortie AVANT la mise en marche de la friteuse.

- a) FRITEUSE À GAZ NATUREL, 102 mm (4 po), colonne d'eau (CE)
- b) FRITEUSE AU BUTANE ou PROPANE, 279 mm (11 po), colonne d'eau (CE)

5. Connexions rigides : vérifier visuellement et purger tout tuyau d'entrée fourni par l'installateur à l'aide d'air comprimé pour enlever toutes les particules de poussières, éclats de filetage ou tout autre objet étranger avant le raccordement sur la canalisation de service, car ces particules peuvent causer une obstruction lorsque la pression de gaz est appliquée. Toutes les connexions doivent être testées avec une solution savonneuse avant d'allumer la friteuse. NE PAS UTILISER UNE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ ! Il n'est pas seulement dangereux d'approcher une flamme près d'une nouvelle connexion, mais il est possible que de petites fuites ne soient pas détectées, ce qui n'est pas le cas avec une solution savonneuse.

E. CONNECTEURS, RACCORDS FLEXIBLES : l'installation doit être faite avec un connecteur qui :

(1) Est conforme avec la **norme pour les connecteurs pour appareils à gaz amovibles, ANSI Z21.69 (CSA-6.16)** et un dispositif à débranchement rapide conforme pour la **norme de dispositif à débranchement rapide pour appareils à gaz, ANSI Z21.41 (CSA-6.9).**

(2) Il faut prendre les moyens appropriés pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de débranchement rapide ou les tuyaux pour limiter le mouvement de l'appareil.

(3) L'emplacement où les dispositifs de retenue sont fixés à l'appareil est déterminé. Les trous de fixation pour le câble sont situés sur les pieds arrière du boîtier de la friteuse.

LES CONNECTEURS À DES FINS DOMESTIQUES NE SONT PAS ADÉQUATS !

F. ENTRETIEN DE LA FRITEUSE : la friteuse est dotée de roulettes pivotantes. Pour effectuer l'entretien :

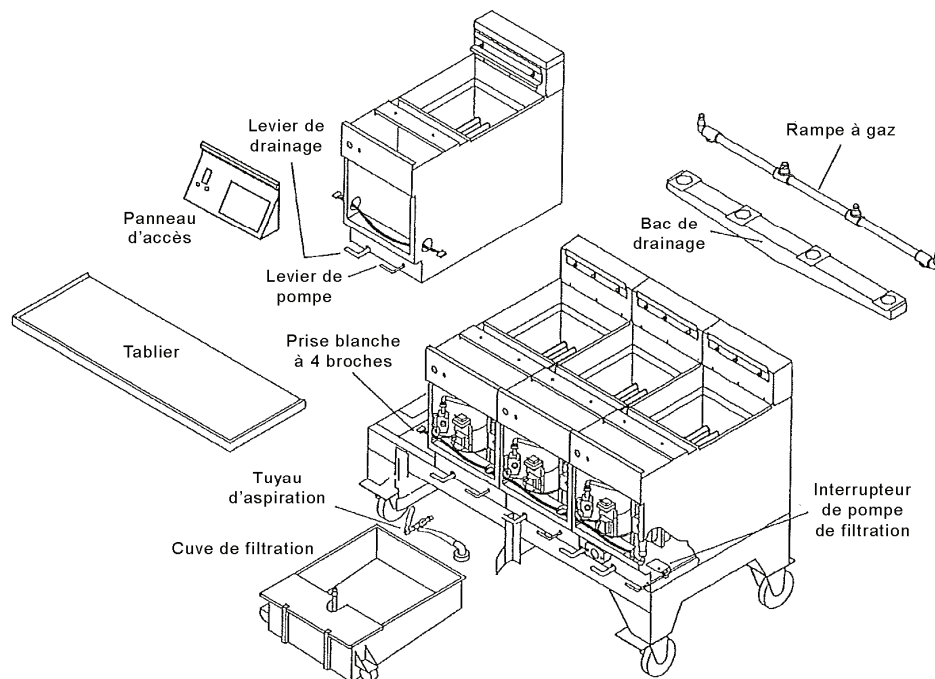
- 1. Couper l'alimentation en gaz à la source.
- 2. Débrancher le dispositif à débranchement rapide de la canalisation de gaz flexible.
- 3. Débrancher les dispositifs de retenue et tirer la friteuse pour accéder à l'arrière.
- 4. Lorsque la friteuse est remise en place, s'assurer de rebrancher les dispositifs de retenue et de mettre la friteuse de niveau.

G. CONNEXIONS ÉLECTRIQUES : le courant MAXIMAL requis par cuve lors de la mise en marche initiale et du cycle de chauffage est de 3 ampères, à 120 volts. Si le système de filtration fonctionne en même temps, il faut ajouter 3 ampères de plus.

RÉCEPTION ET INSTALLATION

- A. DÉBALLAGE : s'assurer que la boîte est debout. Forcer vers l'extérieur – NE PAS UTILISER DE MARETEAU – pour enlever le carton. Vérifier s'il y a des dommages visibles sur la friteuse, si tel est le cas, ne pas refuser la livraison. Communiquer avec le transporteur et faire une réclamation appropriée auprès de ce dernier.
- B. INSTALLATION : s'il y a suffisamment d'espace, rouler la friteuse assemblée dans l'édifice jusqu'à son emplacement. Mettre de NIVEAU. Si les portes de l'édifice sont trop étroites, rouler la friteuse non assemblée à l'intérieur, puis l'assembler comme suit :

AVERTISSEMENT : 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.



1. DÉSASSEMBLAGE :

a) Observer les étapes suivantes en étant FACE à la friteuse

- 1) Numéroté chaque armoire à cuve de GAUCHE à DROITE et placer ces numéros sur les panneaux avant et arrière de chaque armoire.
- 2) Abaisser le panneau d'accès du contrôle de température de chaque armoire à cuve.
- 3) Enlever AVEC PRÉCAUTION le TABLIER de la friteuse en retirant les deux (2) écrous à ailettes ¼-20, les rondelles ouvertes 6 mm (¼ po) et les rondelles plates 18 mm (0,7 po) de chaque montant soudé ¼-20 sous chaque section d'armoire.

REMARQUE : il peut être nécessaire de couper le JOINT EN SILICONE entre le tablier et les armoires de cuves pour dégager le tablier.

- 4) Enlever la bande d'assemblage située entre chaque cuve, puis couper le JOINT EN SILICONE entre les cuves.
- 5) Séparer AVEC PRÉCAUTION le BAC DE DRAINAGE DE SHORTENING de chaque plaque de soupape à bille 51 mm (2 po) en enlevant les quatre (4) boulons à tête hexagonale ¼-20 et les écrous, puis enlever le bac de drainage de la friteuse.
- 6) Débrancher AVEC PRÉCAUTION le connecteur BLANC À 4 BROCHES de la prise située à l'extrémité inférieure droite de chaque cuve. Enlever ensuite le protecteur de faisceau de câblage NOIR par l'ouverture de 51 mm (2 po) sur chaque cuve.

- 7) Débrancher AVEC PRÉCAUTION les fils électriques NOIR et BLANC de la BOÎTE DE SORTIE ÉLECTRIQUE, branchés sur les fils à l'aide de CAPUCHONS DE FILS, situés sur le côté GAUCHE de la cuve d'extrême DROITE.
 - 8) Enlever les vis à tête bombées 10-24 et les écrous sur le côté droit de chaque cuve qui maintiennent les cuves adjacentes. Enlever les vis à tête bombée 10-24 et les écrous qui maintiennent l'armoire de la cuve d'extrême gauche au cadre principal.
- b. Effectuer les étapes suivantes en faisant face à l'ARRIÈRE de la friteuse
- 1) Enlever le panneau ARRIÈRE de chaque cuve en retirant les quatre (4) vis à tête tronconique autotaraudeuses.
 - 2) Enlever les deux (2) vis à tête bombée 10-24 et les écrous sur le côté droit de chaque cuve utilisés pour maintenir les cuves adjacentes.
 - 3) Enlever AVEC PRÉCAUTION les deux (2) vis à tête Philips autotaraudeuses le long du rebord INFÉRIEUR de chaque armoire.
 - 4) Dégager AVEC PRÉCAUTION et séparer la canalisation de gaz flexible du raccord évasé de la rampe à gaz sur chaque cuve. Enlever les boulons à tête hexagonale ¼-20 et les écrous sur chaque support en L de la rampe. Mettre la RAMPE À GAZ de côté.
 - 5) Débrancher AVEC PRÉCAUTION les fils électrique avec ruban ROUGE et BLANC de la CANALISATION DE SHORTENING se terminant par un connecteur BLANC À 3 BROCHES de sa prise située sur le côté gauche de la cuve à l'extrême GAUCHE.

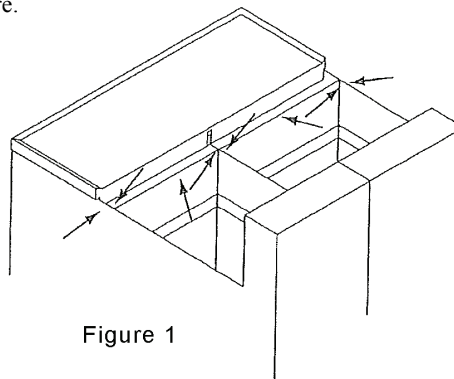
REMARQUE : Il faudra peut-être enlever les ATTACHES DE FILS NOIR ET BLANC pour séparer les connecteurs.

- 6) Débrancher AVEC PRÉCAUTION les fils électriques ROUGE, VERT et BLANC du MOTEUR DE POMPE DE FILTRATION se terminant par un connecteur BLANC À 4 BROCHES de la prise située du côté gauche de la cuve à l'extrême GAUCHE.
- 7) Débrancher AVEC PRÉCAUTION les fils électriques NOIR et BLANC du RACCORD ÉLECTRIQUE se terminant par un connecteur BLANC À 4 BROCHES de sa prise située du côté gauche de la cuve à l'extrême GAUCHE.
- 8) Fixer de façon SÉCURITAIRE LA CANALISATION DE SHORTENING au cadre sur le côté GAUCHE de la friteuse. Ensuite, dégager AVEC PRÉCAUTION et séparer le raccord de la canalisation de shortening fixé à la soupape à bille 19 mm (3/4 po).
- 9) Retirer AVEC PRÉCAUTION chaque armoire du cadre, transporter chaque armoire à l'intérieur de l'édifice, puis mettre le cadre en place dans la cuisine.
- 10) AVANT de réassembler la friteuse :
 - a) Enlever la silicone SÉCHÉE utilisé pour sceller le tablier aux cuves, à l'espace entre chaque cuve, à l'avant et à l'arrière de chaque armoire, le bord inférieur des deux (2) cuves d'extrémité et sur le périmètre de la base.
 - b) Enlever COMPLÈTEMENT le RUBAN TÉFLON sur tous les raccords et tuyaux de GAZ et SHORTENING, puis mettre un nouveau ruban téflon autour de tous les tuyaux et raccords.

2. RÉASSEMBLAGE

- a. Placer chaque cuve en ordre numérique DEVANT le cadre, de GAUCHE à DROITE.
- b. Installer chaque armoire sur le cadre comme suit :
- 1) Mettre une goutte de silicone autour du périmètre de la base pour la PREMIÈRE armoire de cuve.
 - 2) Placer AVEC SOIN l'armoire de cuve 1 en position sur le cadre. Fixer ensuite l'armoire sur la base avec les vis à tête bombée 10-24 et les écrous sur le rebord gauche à la base. Mettre deux (2) vis autotaraudeuses à tête Philips dans les deux trous sur le rebord inférieur ARRIÈRE de l'armoire.
 - 3) Répéter cette marche à suivre pour les autres armoires de cuve.
- c. Une fois toutes les armoires de cuve installées, fixer les armoires comme suit :
- 1) Déposer une goutte de silicone le long des espaces AVANT, SUPÉRIEUR et ARRIÈRE entre les armoires 1 et 2.
 - 2) Mettre une vis à tête bombée 10-24 et un écrou dans les trous 6 mm (¼ po) sur le côté AVANT droit de l'armoire 1 et le côté gauche de l'armoire 2.
 - 3) Mettre deux (2) vis à tête bombée 10-24 et les écrous dans les deux (2) trous 5 mm (13/64 po) sur le côté ARRIÈRE gauche de l'armoire 1, utilisés pour fixer l'armoire 2.
 - 4) Répéter les étapes ci-dessus pour les autres armoires.

- d. Effectuer ces étapes en étant face à l'ARRIÈRE de la friteuse
- 1) Brancher AVEC PRÉCAUTION chaque lien de canalisation de shortening. SERRER À LA MAIN. Enlever la fixation utilisée pour maintenir la CANALISATION DE SHORTENING sur l'extrémité GAUCHE du cadre. Fixer ensuite de façon SÉCURITAIRE chaque joint de canalisation de shortening.
 - 2) Mettre la RAMPE DE GAZ en position, fixer chaque SUPPORT EN L au cadre à l'aide des boulons à tête hexagonale $\frac{1}{4}$ - 20 et des écrous enlevés précédemment. Brancher ensuite de façon sécuritaire chaque canalisation de gaz flexible de la soupape de gaz manuelle sur le raccord mâle de la rampe.
 - 3) Brancher AVEC PRÉCAUTION les fils électriques avec ruban BLANC et ROUGE de la CANALISATION DE SHORTENING se terminant par un connecteur BLANC À 3 BROCHES de sa prise située sur le côté gauche de la cuve à l'extrême GAUCHE. Installer une petite attache de câble sur la connexion afin que ces connecteurs ne se séparent pas.
 - 4) Brancher AVEC PRÉCAUTION les fils électriques ROUGE, VERT et BLANC du MOTEUR DE POMPE DE FILTRATION se terminant par un connecteur BLANC À 4 BROCHES de la prise située du côté gauche de la cuve à l'extrême GAUCHE.
 - 5) Brancher AVEC PRÉCAUTION les fils électriques NOIR et BLANC du RACCORD ÉLECTRIQUE se terminant par un connecteur BLANC À 4 BROCHES de sa prise située du côté gauche de la cuve à l'extrême GAUCHE.
 - 6) Fixer une grosse attache de câble sur le faisceau de câbles des cuves d'extrême GAUCHE et DROITE, puis remettre en place le PANNEAU ARRIÈRE sur chaque armoire de cuve à l'aide des huit (8) vis autotaraudeuses à tête tronconique pour chaque panneau d'armoire et couvercle de ventilateur.
- e. Effectuer ces étapes en étant FACE à la friteuse :
- 1) Mettre le protecteur de faisceau de câblage NOIR dans l'ouverture de 51 mm (2 po) de chaque cuve. Brancher ensuite de façon SÉCURITAIRE sur le connecteur de faisceau de câblage BLANC À 4 BROCHES sur la prise correspondante de la cuve.
 - 2) Brancher AVEC PRÉCAUTION les fils NOIR et BLANC de la boîte de sortie électrique de la cuve d'extrême droite sur les fils NOIR et BLANC du raccord électrique à l'aide des connecteurs à ailettes enlevés plus tôt.
 - 3) Positionner AVEC SOIN le bac de drainage sous la friteuse. Le fixer en place à chaque plaque de soupape à bille 51 mm (2 po) avec les quatre (4) boulons à tête hexagonale $\frac{1}{4}$ - 20 et les écrous enlevés précédemment.
 - 4) Enlever toute silicone séchée de chaque BANDE DE RACCORD. Mettre une goutte de silicone dans chaque bande, puis la placer sur le bord de toutes les cuves adjacentes.
 - 5) Replacer AVEC SOIN le tablier comme suit :
 - a) Enlever toute silicone séchée le long du bord avant sur chaque armoire de cuve et au bas du tablier.
 - b) Déposer une goutte de silicone le long du bord AVANT de l'armoire de cuve et remplir de silicone les coins ARRIÈRE du tablier pour qu'il soit à égalité avec le haut du tablier.
 - c) Placer le tablier en position, le rebord ARRIÈRE vers le bord intérieur AVANT de chaque cuve et le devant du tablier, élevé d'environ 45 degrés. Déposer le rebord arrière du tablier sur le bord intérieur avant de chaque cuve. Abaisser AVEC SOIN le devant du tablier jusqu'à ce que chaque montant soudé $\frac{1}{4}$ - 20 repose sur les encoches de la section du chapeau avant et arrière de chaque armoire. Faire bouger le tablier de gauche à droite pour le centrer sur la friteuse.
 - d) Une fois le tablier bien en place, le fixer sur les sections du chapeau de chaque armoire avec les écrous à ailettes, la rondelle fendue et la rondelle plate enlevés plus tôt.
 - e) Lorsque le tablier est bien fixé sur chaque armoire, appliquer un peu de scellant multiusage aux endroits illustrés à la figure 1.
 - 6) Remettre le panneau d'accès aux commandes de température.



ATTENTION : SI CES POINTS NE SONT PAS SCELLÉS, LE SHORTENING CHAUD PEUT DÉBORDER ET SE RÉPANDRE DANS LES BRÛLEURS.

c) MISE DE NIVEAU

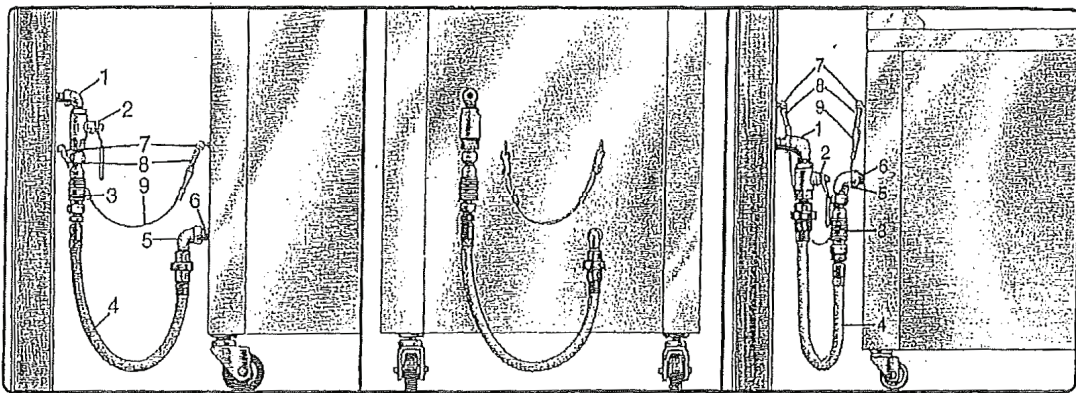
1. Remettre la friteuse en place et s'assurer qu'elle est bien de niveau ; sinon, desserrer les roulettes et insérer des cales entre le pied et les plaques de roulettes. Serrer ensuite les boulons des roulettes.
2. Si le plancher est lisse et de niveau, ajuster au coin élevé et mesurer avec un niveau. Si le plancher n'est pas de niveau ou s'il y a une inclinaison, utiliser des cales en métal pour mettre l'appareil de niveau.

REMARQUE : il est possible qu'une roulette ne soit pas exactement en position une fois l'appareil en place. Mettre de niveau après chaque déplacement.

3. Brancher la rampe de gaz sur la canalisation d'alimentation en gaz de l'édifice à l'aide d'une canalisation de gaz flexible APPROUVÉE, tel qu'il est illustré ci-dessous.

REMARQUE : un tuyau à gaz flexible CONNECT-IT de 19 mm (3/4 po), 25 mm (1 po) et 32 mm (1 ¼ po) de 1 219 mm (4 pi) de long, doté d'un dispositif de débranchement rapide à une extrémité est disponible chez Ultrafryer Systems, pièce numéro 24332 [19 mm (3/4 po)], 24323 [25 mm (1 po)], et 24456 [32 mm (1 ¼ po)]. Ces tuyaux sont dotés d'un maillon fusible qui fond à 183 °C (361 °F) et COUPE l'alimentation en gaz. Un dispositif de retenue 1 119 mm (44 po), pièce numéro 24324, est aussi disponible.

ATTENTION : LA CONDUITE D'ALIMENTATION EN GAZ DE L'ÉDIFICE DOIT AVOIR LA DIMENSION APPROPRIÉE AFIN D'ASSURER UN VOLUME DE GAZ ADÉQUAT POUR UN BON FONCTIONNEMENT, TEL QU'IL EST INDIQUÉ À LA PAGE PRÉCÉDENTE.



AVERTISSEMENT : LE DISPOSITIF DE RETENUE (9) DOIT ÊTRE INSTALLÉ AFIN QUE LA TENSION NE SOIT PAS APPLIQUÉE AUX CANALISATIONS DE GAZ ET ÉLECTRIQUES ET AUX RACCORDS.

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. CANALISATION D'ALIMENTATION EN GAZ | 6. RAMPE/MAMELON DE L'APPAREIL |
| 2. SOUPEPE D'ARRÊT DE GAZ PRINCIPALE | 7. ATTACHES À ŒILLET |
| 3. DÉBRANCHEMENT RAPIDE CONNECT-IT | 8. CROCHET À RESSORT |
| 4. CONNECTEUR FLEX-CON | 9. CHÂÎNE DE RETENUE |
| 5. COUDE | |

FONCTIONNEMENT DE LA FRITEUSE

- A. **GÉNÉRALITÉS** : la friteuse à gaz de base est dotée d'une commande automatique de redémarrage manuel (DTMR) qui utilise un thermostat électronique. Certaines friteuses sont munies d'un ordinateur de cuisson 12, 23 ou 25 Ultrastat qui utilise une sonde de température. Dans cette section, le fonctionnement de la friteuse à gaz décrit la commande automatique de redémarrage manuel.

REMARQUE : consulter le guide d'instructions concernant le fonctionnement par ordinateur pour la cuisson Ultrastat 11, n° 30A053 ou les instructions de fonctionnement par ordinateur pour la cuisson Ultrastat 23, n° 30A216 ou le guide d'instructions concernant le fonctionnement par ordinateur pour la cuisson Ultrastat 25, n° 30A051 quant au fonctionnement de la friteuse dotée d'une de ces commandes.

B. CUISSON : la plupart des produits doivent être cuits à une température de shortening d'environ 177 °C (350 °F). Toutefois, chaque produit doit être cuit à la PLUS BASSE température possible, pour obtenir un produit de haute qualité et une utilisation maximale du shortening.

UTILISER UN SHORTENING DE HAUTE QUALITÉ POUR OBTENIR UN PRODUIT DE QUALITÉ CONSTANTE ET DES ÉCONOMIES À LONG TERMES.

NE PAS SALER LE PRODUIT AU-DESSUS DE LA FRITEUSE. LE SEL DÉTÉRIORE RAPIDEMENT LE SHORTENING AINSI QUE LA SAVEUR D'AUTRES PRODUITS CUITS DANS LE MÊME SHORTENING.

FILTRE LE SHORTENING APRÈS LE LUNCH ET LE SOUPER. LE FAIRE PLUS SOUVENT POUR UN COMMERCE À VOLUME DE VENTES ÉLEVÉ. DÉGRAISSER LA FRITEUSE TOUS LES SEPT (7) JOURS.

AVERTISSEMENT : UNE FOIS ASSEMBLÉ, S'ASSURER QU'IL N'Y AIT PAS D'ANNEAUX DE RETENUE SUR LE CÔTÉ DU TUBE VERTICAL DU MICRO FILTRE À TAMIS.

C. TESTER LA MISE EN MARCHÉ ET LA CUISSON

1. **GÉNÉRALITÉS** : la commande automatique de redémarrage manuel (DTMR) avec thermostat électronique est branchée sur le système électrique de la friteuse afin de contrôler le fonctionnement de celle-ci.
 - a) La DTMR comprend un circuit de désactivation automatique qui DÉACTIVE la friteuse chaque fois que la soupape de drainage est OUVRETE et un circuit de fonte automatique met automatiquement la friteuse en MODE FONTE DU SHORTENING afin de chauffer le shortening graduellement et de façon sécuritaire chaque fois que l'interrupteur à bascule marche-arrêt est en position MARCHÉ (ON).
 - b) Thermostat électronique : le thermostat électronique a une échelle de 93 °C (200 °F) à 204 °C (400 °F). Il maintient de façon précise la température de cuisson pré réglée à plus ou moins 2°.
2. **COMMANDE AUTOMATIQUE DE REDÉMARRAGE MANUEL (DTMR)**
 - a. **VOYANT BLEU PRÊT POUR MISE EN MARCHÉ** : allumé, ce voyant indique que l'interrupteur à bascule marche-arrêt est en position MARCHÉ, la soupape de drainage est FERMÉE et la friteuse est prête à fonctionner.
 - b. **TOUCHE MARCHÉ** : presser cette touche pour mettre la friteuse en marche.
 - c. **VOYANT ROUGE DE FONCTIONNEMENT** : allumé, ce voyant indique que la touche MARCHÉ a été pressée et que la friteuse fonctionne.
 - d. **VOYANT AMBRE DE MODE FONTE** : allumé, ce voyant indique que le MODE FONTE est activé et que le module de minuterie du cycle de fonte du circuit automatique de fonte de la DTMR automatique de fonte active le mode marche et arrêt du mécanisme de chaleur de la friteuse pour chauffer le shortening graduellement et de façon sécuritaire.

e. **TOUCHE FIN MODE FONTE** : presser cette touche pour que le module de minuterie du cycle de fonte dans le circuit automatique de fonte de la DTMR passe en position **FONCTIONNEMENT** permettant au thermostat électronique de chauffer le shortening à la température **PRÉRÉGLÉE**.

D. **FONCTIONNEMENT DE LA DTMR** : avant de faire fonctionner la friteuse à gaz, S'ASSURER que l'assemblage de la cuve de filtration est installé adéquatement et **BIEN EN PLACE** sur la douille de la **CLOISON** de la friteuse. La cuve de la friteuse est remplie de shortening jusqu'au milieu de la lettre « E » du mot « LEVEL » qui est le repère du niveau de shortening situé sur la paroi arrière de la cuve, puis :

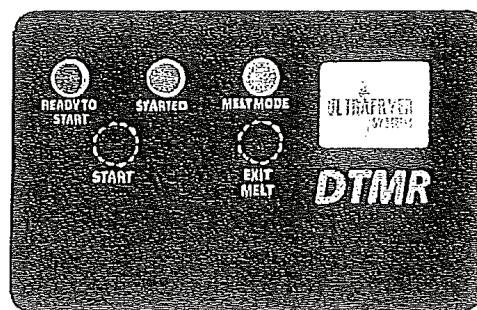
1. Mettre l'interrupteur à bascule marche-arrêt en position **ARRÊT (OFF)**.

2. Tourner la soupape de gaz **MANUELLE** en position **ARRÊT (OFF)** et attendre **CINQ (5)** minutes afin que tout gaz accumulé se dissipe.

3. S'ASSURER que la soupape d'arrêt de gaz **PRINCIPALE** est en position **marche (ON)** et que le **VENTILATEUR D'ÉVACUATION** est en marche.

4. Tourner la soupape de gaz **MANUELLE** en position **marche (ON)**.

5. Effectuer les étapes suivantes dans l'ordre indiqué.



POINT	ACTION	CONDITION DE LA DTMR
1	S'ASSURER que la soupape de drainage est en position FERMÉE et que le shortening est au niveau approprié. Régler l'interrupteur à bascule marche-arrêt en position marche (ON) .	A. Le voyant AMBRE s'ALLUME. B. Le voyant BLEU PRÊT POUR MISE EN MARCHÉ s'ALLUME.
ATTENTION : AVANT DE PROCÉDER À L'ÉTAPE 2, VÉRIFIER VISUELLEMENT SI LE MÉCANISME DE CHALEUR EST RECOUVERT D'AU MOINS 51 MM (2 PO) DE SHORTENING.		
2	Presser, puis relâcher la touche MARCHE (START) .	A. Le voyant ROUGE DE FONCTIONNEMENT et le voyant AMBRE MODE FONTE s'allument. B. Le voyant BLEU PRÊT POUR MISE EN MARCHÉ s'éteint. C. Le MODULE DE MINUTERIE DE CYCLE DE FONTE du circuit électrique automatique de fonte démarre le cycle du mécanisme de chaleur de la friteuse pendant douze (12) secondes et s'éteint pendant 28 secondes afin de chauffer de façon sécuritaire le shortening.
ATTENTION : AVANT DE PROCÉDER À L'ÉTAPE 3, VÉRIFIER VISUELLEMENT SI LE MÉCANISME DE CHALEUR EST COMPLÈTEMENT RECOUVERT DE SHORTENING.		
3	Presser, puis relâcher la touche SORTIE FONTE .	A. Le voyant AMBRE MODE FONTE s'éteint. Le voyant ROUGE DE FONCTIONNEMENT demeure allumé. B. Le module de minuterie de cycle de fonte du circuit automatique de fonte passe en position FONCTIONNEMENT permettant au thermostat électronique de chauffer le shortening à la température pré réglée.
4	Lorsque la température pré réglée de la friteuse est atteinte, le cycle de cuisson commence.	

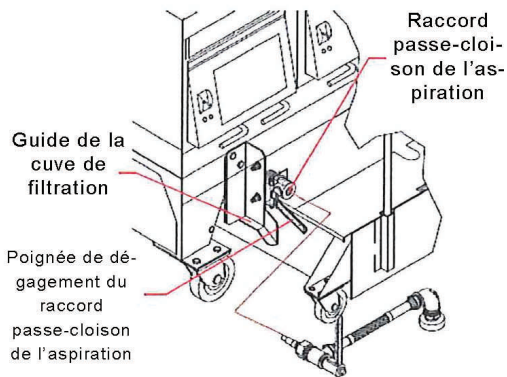
FILTRATION ET AFFINAGE DU SHORTENING

A. FILTRATION ET AFFINAGE DU SHORTENING

Assembler la cuve de filtration, brancher l'assemblage de tuyau d'aspiration sur le **TUBE VERTICAL** du tamis de filtration. Installer la cuve de filtration sous la friteuse, puis brancher la **FICHE MÂLE** sur le tuyau d'aspiration sur la **CLOISON** de la friteuse. Brancher tel qu'il est décrit à la section ASSEMBLAGE DE LA CUVE DE FILTRATION ET INSTALLATION.

1. Régler l'interrupteur à bascule **MARCHE-ARRÊT** de la cuve de la friteuse qui doit être filtrée en position **ARRÊT (OFF)**. Si cela s'applique, mettre la quantité recommandée d'**AGENT DE FILTRATION** dans la cuve ; bien mélanger l'agent de filtration au shortening à l'aide de l'écumoire, puis écumer le shortening pour enlever les particules flottantes.

ATTENTION : AVANT DE PASSER À L'ÉTAPE SUIVANTE, PORTER DES LUNETTES DE PROTECTION, DES GANTS ISOLÉS AU NÉOPRÈNE ET UN TABLIER PROTÉCTEUR.



2. Ouvrir avec précaution la soupape de drainage de la cuve à filtrer en tournant le **LEVIER DE DRAINAGE** légèrement vers le bas. Lorsque le fond de la cuve de filtration est couvert d'environ 51 mm (2 po) de shortening, **OUVRIR** la soupape de drainage et drainer lentement le shortening pour permettre au mécanisme de chaleur de **REFROIDIR** graduellement.

3. Lorsque tout le shortening est drainé dans la cuve de filtration, utiliser la **TIGE DE DRAINAGE** pour tenir le panier métallique contre le côté de la cuve.

4. Utiliser la tige de drainage pour briser les sédiments solides au fond de la cuve et pousser les sédiments vers l'ouverture de la soupape de drainage.

5. Utiliser un grattoir pour enlever les particules incrustées sur les côtés de la cuve et un tampon à récurer pour l'accumulation de carbone au haut et sur les côtés du mécanisme de chaleur.

6. Brancher de façon **SÉCURITAIRE** le **RACCORD À CONNEXION RAPIDE** femelle du tuyau de nettoyage sur la tige de **CONNEXION RAPIDE** sur la paroi arrière de la cuve.

ATTENTION : SI LE RACCORD N'EST PAS FIXÉ DE FAÇON SÉCURITAIRE SUR LA TIGE, LE SHORTENING CHAUD SE DÉVERSERAIT AUTOUR DE LA CONNEXION, CE QUI PEUT CAUSER DE GRAVES BLESSURES.

7. Placer l'embout du tuyau de nettoyage dans la friteuse et le maintenir fermement contre la paroi intérieure. Ceci empêche le tuyau de gicler vers le haut lorsque la pompe de filtration est mise en marche.

8. Tourner le **LEVIER DE LA POMPE** en position ouverte, tenir l'embout à un angle de 45° du fond de la cuve pour laver les débris et le shortening de la paroi arrière de la cuve pour qu'ils se déversent vers l'ouverture de la soupape de drainage.

9. Utiliser la brosse en L de la cuve pour pousser les sédiments dans la soupape de drainage et garder le drain propre. Laver les tubes de brûleurs et toutes les parois de la cuve jusqu'à ce que tout le shortening et les résidus au fond de la friteuse soient vidangés par le drain vers la cuve de filtration.

10. Tourner le **LEVIER DE LA POMPE** en position fermée (**UP**), débrancher le **RACCORD** du tuyau de nettoyage de la **TIGE** sur la paroi arrière de la cuve, suspendre ensuite le tuyau de nettoyage de façon à ce que le shortening s'égoutte dans un contenant.

REMARQUE : si le tuyau de nettoyage n'est pas suspendu adéquatement, le shortening peut figer et obstruer le tuyau.

11. Remettre la grille métallique dans la friteuse avec le **DÉFLECTEUR DE SHORTENING** à droite pour **COUVRIR** la tige de connexion rapide sur la cuve.

12. Régler la minuterie pour la durée déterminée de l'**AFFINAGE** du shortening, régler ensuite le **LEVIER DE LA POMPE** en position ouverte (**DOWN**) afin que le shortening circule dans le système pour **AFFINER** le shortening.

ATTENTION : NE PAS AFFINER LE SHORTENING PLUS LONGTEMPS QUE LA DURÉE ÉTABLIE, CAR UN SURPLUS D'AIR SERA POMPÉ DANS LE SHORTENING CE QUI LE DÉCOMPOSERA.

13. À la fin de la durée établie, régler le **LEVIER DE POMPE** et le **LEVIER DE DRAINAGE** en position fermée (UP), puis **TOURNER le LEVIER DE LA POMPE** en position **OUVERTE (DOWN)** pour transférer le shortening automatiquement de la cuve de filtration à la cuve de la friteuse.

14. Lorsque tout le shortening de la cuve de filtration est transféré dans la friteuse, **TOURNER le LEVIER DE LA POMPE** en position fermée (**UP**). Vérifier et, au besoin, ajouter du shortening frais jusqu'à ce que le niveau de shortening atteigne la ligne centrale de la lettre « **E** » du mot « **LEVEL** » sur la paroi arrière de la friteuse.

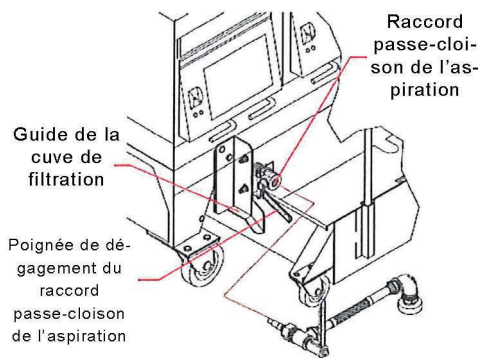
15. Débrancher le tuyau d'aspiration du raccord passe-cloison de l'aspiration , puis nettoyer **COMPLÈTEMENT** l'assemblage de la cuve de filtration.

16. Répéter les étapes ci-dessus pour la filtration et l'affinage du shortening des autres cuves.

**ÉLIMINATION DU SHORTENING,
DÉGRAISSAGE ET INSTALLATION**

A. RETRAIT ET ÉLIMINATION DU SHORTENING

- 1) RETRAIT ET ÉLIMINATION DU SHORTENING : la friteuse doit être DÉGRAISSÉE au moins tous les sept (7) jours pour nettoyer tout le carbone accumulé et autres débris incrustés.



- a. Si le commerce est équipé d'un système d'élimination du shortening, retirer le shortening usé de la cuve de la friteuse qui est la plus PRÈS du connecteur du système d'élimination de shortening. Dans le cas contraire, vider le shortening usé de la première cuve.
- b. Assembler la cuve de filtration, tel qu'il est décrit ci-dessus. Positionner la cuve de filtration devant les GUIDE DE LA CUVE DE FILTRATION. Brancher de façon SÉCURITAIRE le raccord FEMELLE du tuyau d'aspiration sur la fiche MÂLE du tube vertical du tamis. Insérer la cuve de filtration sous la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'appuie contre le support de BUTÉE. Brancher ensuite la fiche MÂLE du tuyau d'aspiration sur le raccord passe-cloison du tube vertical FEMELLE de la friteuse.

- c. Régler l'INTERRUPTEUR À BASCULE MARCHE-ARRÊT et, au besoin, la SOUPAPE DE GAZ MANUELLE de la

ATTENTION : AVANT DE PASSER À L'ÉTAPE SUIVANTE, PORTER DES LUNETTES DE PROTECTION, DES GANTS ISOLÉS AU NÉOPRÈNE ET UN TABLIER.

friteuse en position arrêt (OFF).

- d. Mettre le ventilateur d'échappement en circuit. Allumez la hotte d'évacuation et drainer le shortening de CHAQUE cuve de la friteuse comme suit :
 - 1) Ouvrir avec précaution la soupape de drainage en tournant le LEVIER DE DRAINAGE vers le bas. Lors que le fond de la cuve de filtration est couvert avec environ 51 mm (2 po) de shortening, OUVRIR la soupape de drainage et drainer lentement le shortening afin que le mécanisme de chaleur REFROIDISSE graduellement.
 - 2) Une fois tout le shortening drainé dans la cuve de filtration, utiliser la TIGE DE DRAINAGE pour pousser le panier métallique sur le côté de la cuve.
 - 3) Utiliser un grattoir pour enlever tout débris incrusté sur les côtés de la cuve et un tampon à récurer pour enlever le carbone accumulé ; au haut et sur les côtés du mécanisme de chaleur.

ATTENTION : SI LE RACCORD N'EST PAS FIXÉ DE FAÇON SÉCURITAIRE SUR LA TIGE, LE SHORTENING CHAUD SE DÉVERSERAIT AUTOUR DE LA CONNEXION, CE QUI PEUT CAUSER DE GRAVES BLESSURES.

- 4) Brancher de façon SÉCURITAIRE le RACCORD À CONNEXION RAPIDE femelle du tuyau de nettoyage sur la TIGE DE CONNEXION RAPIDE mâle sur la paroi arrière de la cuve.
- 5) Placer l'embout du tuyau de nettoyage dans la friteuse et le maintenir fermement contre la paroi intérieure. Ceci empêche le tuyau de gicler vers le haut lorsque la pompe de filtration est mise en marche.
- 6) Mettre le LEVIER DE POMPE en position ouverte (DOWN), maintenir l'embout à un angle de 45° du fond de la cuve pour laver les débris et le shortening de la paroi arrière de la cuve et pour qu'ils se déversent vers l'ouverture de la soupape de drainage.
- 7) Utiliser la brosse en L de la cuve pour pousser les sédiments dans la soupape de drainage et garder le drain propre. Laver les tubes de brûleurs et toutes les parois de la cuve jusqu'à ce que tout le shortening et les résidus au fond de la friteuse soient vidangés par le drain vers la cuve de filtration.
- 8) Tourner le LEVIER DE LA POMPE en position fermée (UP), débrancher le RACCORD du tuyau de nettoyage de la TIGE sur la paroi arrière de la cuve, suspendre ensuite le tuyau de nettoyage de façon à ce que le shortening s'égoutte dans un contenant.
- 9) Jeter le shortening usé comme suit :
 - a) Restaurants SANS système d'élimination du shortening :
 - (1) Brancher le RACCORD À CONNEXION RAPIDE femelle du tuyau de nettoyage sur la TIGE À CONNEXION RAPIDE mâle sur la paroi arrière de la cuve. Placer l'embout dans un contenant en MÉTAL et le maintenir contre la paroi intérieure.
 - (2) Régler le LEVIER DE POMPE en position ouverte (DOWN) et pomper le shortening de la cuve de filtration dans un contenant en métal.
 - (3) Lorsque tout le shortening est transféré dans le contenant, régler le LEVIER DE POMPE en position fermée (UP). Débrancher le RACCORD du tuyau de nettoyage de la TIGE sur la paroi arrière de la cuve. Suspendre ensuite le tuyau de nettoyage en position debout pour que le shortening s'écoule dans un contenant.

- b) Restaurants ÉQUIPÉS d'un système d'évacuation de shortening
- (1) Brancher de façon SÉCURITAIRE le raccord de tuyau du système d'évacuation du shortening sur la TIGE À CONNEXION RAPIDE mâle sur la paroi arrière de la cuve. Brancher le raccord sur l'autre extrémité du tuyau sur le connecteur du système d'évacuation sur le mur.
 - (2) Régler le LEVIER DE POMPE en position ouverte (DOWN) et pomper le shortening de la cuve de filtration dans le réservoir de récupération à l'extérieur.
 - (3) Lorsque tout le shortening est transféré dans le réservoir de récupération, régler le LEVIER DE POMPE en position fermée (UP). Débrancher le tuyau d'évacuation du shortening du connecteur du système d'évacuation sur le mur et la tige de cuve. Suspendre ensuite le tuyau de nettoyage en position debout pour que le shortening s'écoule dans un contenant.
 - 10) Lorsque le shortening est tout retiré de toutes les friteuses, nettoyer COMPLÈTEMENT et réassembler la cuve de filtration.
 - 11) Répéter les étapes décrites ci-dessus pour enlever le shortening des autres cuves.

B. DÉGRAISSAGE DE LA FRITEUSE

- a. DÉGRAISSER chaque friteuse selon les instructions de nettoyage décrites dans le guide de nettoyage fourni par le fournisseur de produits chimiques approuvés. Voici les marches à suivre générales :
- 1) S'assurer que les leviers de drainage sont en position fermée (UP) et que l'interrupteur à bascule marche-arrêt de la pompe est en position arrêt (OFF). Ajouter ensuite de l'eau dans chaque cuve jusqu'à 51 mm (2 po) SOUS le milieu de la lettre « E » du mot « LEVEL » du repère de niveau de shortening SUPÉRIEUR situé sur la paroi arrière des cuves.
 - 2) Ajouter dans chaque cuve la quantité de PRODUIT DE DÉGRAISSAGE, tel qu'il est indiqué dans le guide de nettoyage du fournisseur de produits chimiques.
 - 3) Régler l'interrupteur à bascule marche-arrêt de la friteuse et la soupape de gaz manuelle de la friteuse en position marche (ON). Presser et relâcher la touche marche (START). Presser et relâcher la touche sortie fonte `

AVERTISSEMENT : UTILISER SEULEMENT UN PRODUIT DE DÉGRAISSAGE SANS CHLORE DE TYPE COMMERCIAL.

(EXIT MELT) de la DTMR.

- 4) Lorsque la solution de dégraissage commence à BOUILLIR, régler la minuterie à 30 minutes et frotter fréquemment les côtés, le devant et l'arrière de la cuve à l'aide d'une brosse à récurer à long manche.
- 5) Pendant que la friteuse est dégraissée, nettoyer l'assemblage de la cuve de filtration selon les étapes de la section sur le nettoyage.

REMARQUE : si la solution de dégraissage commence à déborder, mettre la friteuse hors circuit pendant quelques minutes et ajouter de l'eau au besoin.

- 6) Lorsque la minuterie sonne, régler l'interrupteur à bascule marche-arrêt et la soupape de gaz manuelle de la friteuse en position arrêt (OFF). Verser ensuite AVEC PRÉCAUTION la solution de dégraissage dans le drain du plancher.
- 7) Utiliser un tampon à récurer pour enlever l'accumulation de carbone sur le dessus des brûleurs. Pour enlever l'accumulation de carbone sur les côtés et le fond de l'échangeur de chaleur, faire glisser le tampon à récurer sous chaque échangeur. Saisir l'extrémité avec une pince et passer le tampon de haut en bas le long de chaque échangeur pour enlever tout résidu incrusté. Remettre le panier métallique dans la friteuse.

ATTENTION : NE PAS UTILISER L'APPAREIL POMPE-MOTEUR POUR RETIRER L'EAU DE LA FRITEUSE CAR CELA CAUSERA UNE PANNE PRÉMATURÉE DE LA POMPE ET ANNULERA LA GARANTIE.

- 8) Rincer la friteuse à l'eau chaude jusqu'à ce que de l'eau propre s'écoule de la soupape de drainage.
- 9) Mélanger une solution composée d'UNE PARTIE de vinaigre et de 25 PARTIES d'eau. Mettre cette solution dans un vaporisateur à pression de 4,54 L (1 gallon) et vaporiser COMPLÈTEMENT la solution sur les CÔTÉS, TUBES DE BRÛLEURS et le FOND de la friteuse pour neutraliser le produit de dégraissage.

REMARQUE : le produit de dégraissage décompose rapidement le shortening s'il n'est pas neutralisé.

- 10) Essuyer COMPLÈTEMENT les côtés, les tubes de brûleurs et le fond de la friteuse avec un chiffon propre sans charpie et sec pour enlever toute trace d'eau. Régler la SOUPAPE DE DRAINAGE en position fermée (UP). Remplir ensuite la friteuse avec du NOUVEAU shortening jusqu'au repère du niveau de shortening applicable. Reprendre le fonctionnement normal.

C. UTILISATION DU SHORTENING

1. SHORTENING LIQUIDE : remplir la friteuse de shortening liquide frais jusqu'à 13 mm (1/2 po) SOUS la lettre « E » du mot « LEVEL ». Lorsque le shortening est chauffé, s'assurer que le niveau demeure égal à la lettre « E » du mot « LEVEL ».
2. SHORTENING SOLIDE :
 - a) Couper un bloc de shortening en petits morceaux.
 - b) Déposer les morceaux de façon UNIFORME sur les TUBES DE L'ÉCHANGEUR DE CHALEUR ou les INSÉRER PARFAITEMENT entre, dessous et dessus les TUBES DE L'ÉCHANGEUR DE CHALEUR. Quoique ceci est salissant et prend un peu de temps, c'est la façon la plus rapide de faire fondre le shortening solide.
 - c) Mettre l'interrupteur à bascule marche-arrêt de la friteuse en position marche (ON). Régler ensuite la DTMR ou autres commandes de la friteuse en MODE FONTE.
 - d) Lorsque les TUBES DE BRÛLEUR sont entièrement recouverts de shortening LIQUIDE, replacer la grille sur la cuve de la friteuse, puis régler la friteuse en mode FONCTIONNEMENT.
 - e) Continuer à ajouter du shortening solide comme suit :
 - 1) Déposer les petits morceaux de shortening dans le panier.
 - 2) Abaisser AVEC PRÉCAUTION le panier dans la cuve de la friteuse.
 - 3) Tourner DÉLICATEMENT le panier pour que les morceaux de shortening flottent.
 - 4) Répéter les étapes décrites ci-dessus jusqu'à ce que le shortening soit à égalité avec le milieu de la lettre « E » du mot « LEVEL » du repère de niveau sur la paroi arrière de la cuve.

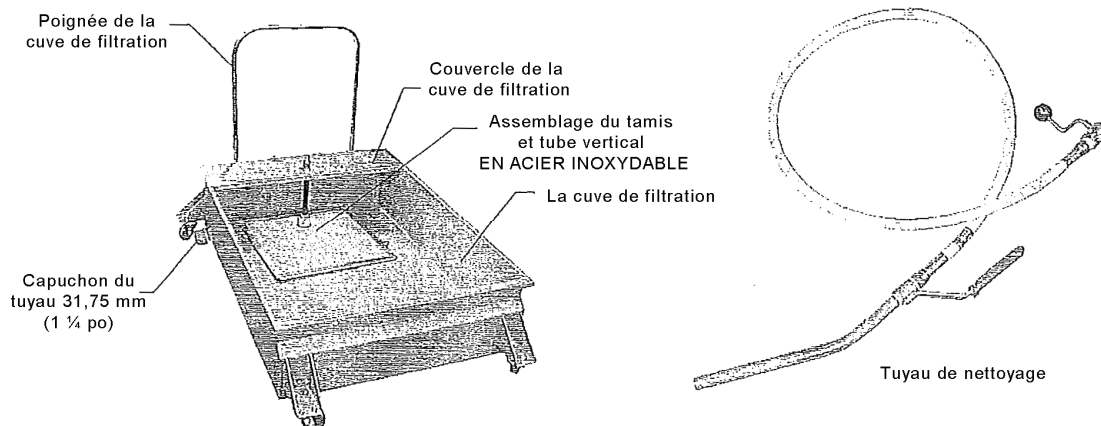
AVERTISSEMENT !

POUR ÉVITER LES BLESSURES

- I. NE PAS DÉPLACER LA FRITEUSE REMPLIE DE LIQUIDE CHAUD.
- II. LA FRITEUSE DOIT ÊTRE FIXÉE À L'AIDE D'UN DISPOSITIF DE RETENUE POUR ÉVITER QU'ELLE NE BASCULE ET N'ÉCLABOUSSE LE LIQUIDE CHAUD.
- III. LES ESPACES AUTOUR DE LA FRITEUSE DOIVENT ÊTRE LIBRES DE TOUT PRODUIT COMBUSTIBLE.
- IV. NE PAS S'APPROCHER DE LA ZONE DIRECTEMENT AU-DESSUS DE LA SORTIE DU CONDUIT D'AIR LORS QUE LES BRÛLEURS PRINCIPAUX DE LA FRITEUSE FONCTIONNENT.
- V. TOUJOURS PORTER DES GANTS ISOLÉS À L'ÉPREUVE DE L'HUILE POUR TRAVAILLER AVEC LA FRITEUSE REMPLIE D'HUILE CHAUDE.
- VI. TOUJOURS DRAINER L'HUILE CHAUDE DANS UN CONTENANT, UNE CUVE EN MÉTAL. L'HUILE CHAUDE PEUT FAIRE FONDRE UN CONTENANT EN PLASTIQUE OU FAIRE ÉCLATER UN CONTENANT EN VERRE.

NETTOYAGE

- A. GÉNÉRALITÉS : tel qu'il a été indiqué précédemment, tout appareil fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est nettoyé et entretenu de façon appropriée ; la FRITEUSE et l'ASSEMBLAGE DE LA CUVE DE FILTRATION ne font pas exception. Nettoyer le tamis après la filtration du shortening à la fermeture, nettoyer COMPLÈTEMENT l'ASSEMBLAGE DE LA CUVE DE FILTRATION chaque JOUR et chaque SEMAINE, tel qu'il est décrit ci-dessous :



B. QUOTIDIENNEMENT

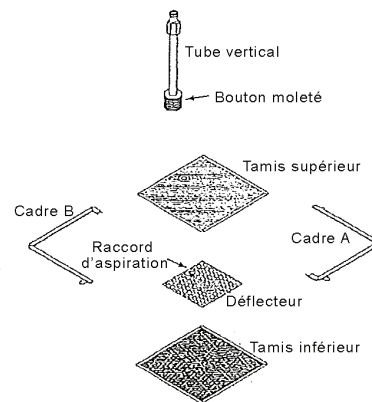
1. Nettoyer l'appareil de filtration et l'assemblage de filtration après la FILTRATION à la FERMETURE comme suit :

a. Après la filtration du shortening

- 1) Désassembler l'appareil de filtration en enlevant les pièces suivantes dans l'ordre donné : (1) POIGNÉE DE CUVE DE FILTRATION, (2) COUVERCLE, (3) TUYAU DE NETTOYAGE, (4) TUYAU D'ASPIRATION et (5) ASSEMBLAGE DU FILTRE.
- 2) Nettoyer les tuyaux de nettoyage et d'aspiration avec une solution désinfectante, puis les suspendre en position debout pour que tout le shortening s'égoutte dans un contenant.
- 3) Soulever l'assemblage de filtre au-dessus de la cuve de filtration et laisser tout résidu ou shortening s'égoutter dans la cuve. Nettoyer l'assemblage de filtre comme suit :

a. Tamis micro-maillisen acier inoxydable

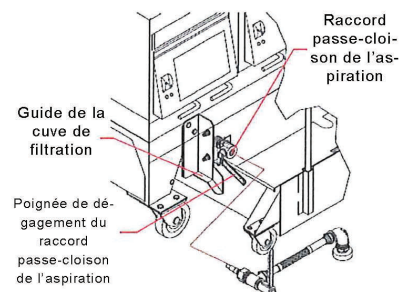
- (1) Enlever AVEC PRÉCAUTION tout débris du tamis à l'aide du grattoir.
- (2) Retirer le TUBE VERTICAL et le bouton MOLETÉ de l'assemblage de filtre, saisir les ANNEAUX sur le CADRE A et les ANNEAUX adjacents sur le CADRE B. Séparer DE FAÇON ÉGALE les cadres, puis faire PIVOTER le CADRE A pour l'enlever du TAMIS EN PREMIER.
- (3) Saisir l'ANNEAU sur le côté droit du CADRE B, puis le faire PIVOTER pour l'enlever des tamis.
- (4) Séparer le TAMIS SUPÉRIEUR et le DÉFLECTEUR du TAMIS INFÉRIEUR.
- (5) Nettoyer AVEC SOIN les deux cadres, les tamis et le déflecteur dans l'évier à 3 compartiments avec de l'eau chaude et laisser sécher à l'air NE PAS UTILISER DE SAVON. Au besoin, nettoyer les cannelures de chaque cadre avec le bord d'un tampon à récurer Scotch-Brite.
- (6) Insérer le RACCORD D'ASPIRATION du DÉFLECTEUR dans le trou du TAMIS SUPÉRIEUR. Placer ensuite ces pièces sur le dessus du TAMIS INFÉRIEUR.
- (7) S'ASSURER que tous les côtés de l'assemblage du TAMIS sont alignés. Ensuite, placer l'extrémité de la TIGE du CADRE A sur les TAMIS. Placer la CANNELURE sur le cadre adjacent à l'extrémité de la TIGE sur les TAMIS. Ensuite, faire PIVOTER le cadre sur le bord des TAMIS pour les insérer dans l'autre CANNELURE du CADRE A.
- (8) Placer l'extrémité de la TIGE du CADRE B sur les TAMIS de façon à ce que la TIGE repose dans la CANNELURE du CADRE A près de l'ANNEAU. Placer la CANNELURE sur le cadre adjacent près de l'extrémité de la TIGE sur le bord des TAMIS. Ensuite, faire PIVOTER le cadre pour que le bord des TAMIS s'insère dans l'autre CANNELURE du CADRE B et la TIGE du CADRE A repose sur la cannelure du CADRE B.



- (9) Ajuster les CADRES A et B pour que les deux TIGES reposent sur les CANNELURES du cadre opposé. Ensuite, installer AVEC SOIN le BOUTON MOLETÉ et le TUBE VERTICAL sur le RACCORD D'ASPIRATION de l'assemblage du TAMIS. NE PAS TROP SERRER!!!!
- (b) Filtre enveloppe à manche « Magnepad » : les assemblages de filtre MAGNEPAD N'ONT PAS à être GRATTÉS après la filtration du shortening.
- 4) Enlever tout résidu et shortening de la cuve de filtration à l'aide d'un grattoir, puis bien essuyer la cuve avec un essuie-tout.
- 5) Insérer avec précaution l'assemblage de filtre au fond de la cuve de filtration en centrant le TUBE VERTICAL du côté de la poignée de la cuve.

AVERTISSEMENT : UNE FOIS ASSEMBLÉ, S'ASSURER QU'IL N'Y A PAS D'ANNEAUX DU CÔTÉ DU TUBE VERTICAL DU FILTRE.

- 6) Brancher de façon SÉCURITAIRE le raccord FEMELLE du tuyau d'aspiration sur la tige MÂLE du TUBE VERTICAL du tamis. Installer la cuve de filtration assemblée sous la friteuse jusqu'au support de butée. Brancher ensuite la fiche MÂLE du tuyau d'aspiration sur le raccord passe-cloison FEMELLE illustré à droite.

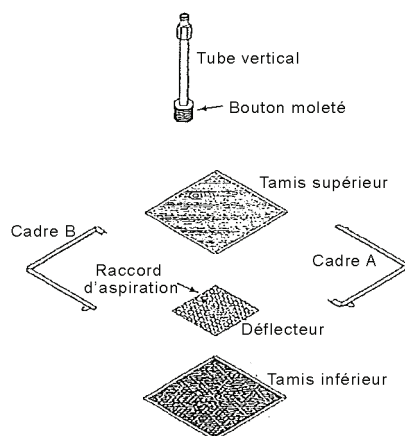


b. À la fermeture

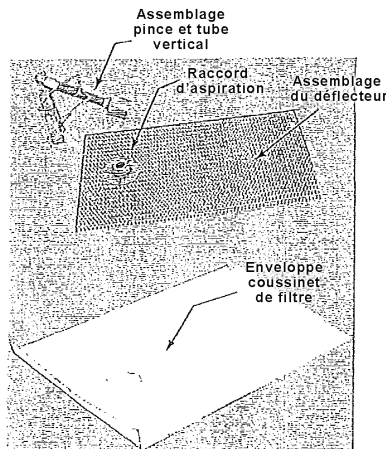
- 1) Répéter QUOTIDIENNEMENT les étapes B 1 a 1) à B 1 a 3) indiquées ci-dessus.
- 2) Nettoyer COMPLÈTEMENT l'assemblage de filtre comme suit :

(a) Tamis micro-mailles en acier inoxydable

- (1) Nettoyer COMPLÈTEMENT tout sédiment résiduel des deux côtés du tamis à l'eau CHAUDE.
- (2) Enlever le TUBE VERTICAL et le BOUTON MOLETÉ de l'assemblage du TAMIS . Saisir l'ANNEAU du CADRE A et du CADRE B et séparer les cadre de FAÇON ÉGALE. Faire ensuite PIVOTER le CADRE A pour l'enlever des TAMIS EN PREMIER.
- (3) Saisir l'ANNEAU sur le côté droit du CADRE B, puis faire PIVOTER pour enlever le CADRE B des TAMIS.
- (4) Séparer les TAMIS SUPÉRIEUR et le DÉFLECTEUR du TAMIS INFÉRIEUR.
- (5) Nettoyer AVEC SOIN les deux cadres, les tamis et le déflecteur dans l'évier à 3 compartiments avec de l'eau chaude et les laisser sécher à l'air. NE PAS UTILISER DE SAVON. Au besoin, nettoyer les cannelures de chaque cadre avec le bord d'un tampon à récurer Scotch-Brite.
- (6) Insérer le RACCORD D'ASPIRATION du DÉFLECTEUR dans les trous du TAMIS SUPÉRIEUR. Placer ces pièces sur le dessus du TAMIS INFÉRIEUR.
- (7) S'ASSURER que tous les côtés de l'assemblage de TAMIS sont bien alignés. Placer l'extrémité de la TIGE du CADRE A sur les TAMIS. Placer la CANNELURE sur le cadre adjacent à l'extrémité de la TIGE sur les TAMIS. Faire PIVOTER le cadre afin que le bord du TAMIS soit inséré dans l'autre CANNELURE du CADRE A.
- (8) Placer l'extrémité de la TIGE du CADRE B sur le TAMIS pour que la TIGE repose dans la CANNELURE du CADRE A près de l'ANNEAU. Placer la CANNELURE sur le cadre adjacent à l'extrémité de la TIGE sur le bord des TAMIS. Faire PIVOTER le cadre afin que la TIGE du CADRE B repose sur la CANNELURE du CADRE A.
- (9) Ajuster les CADRES A et B pour que les deux TIGES reposent sur les CANNELURES du cadre opposé. Ensuite, installer AVEC SOIN le BOUTON MOLETÉ et le TUBE VERTICAL sur le RACCORD D'ASPIRATION de l'assemblage de TAMIS. NE PAS TROP SERRER.



- (b) Filtre enveloppe Magnepad : enlever et jeter l'ENVELOPPE COUSSINET de filtre USÉE. Nettoyer AVEC SOIN l'assemblage de déflecteur et l'assemblage pince-tube vertical dans un évier à 3 compartiments avec de l'eau CHAUDE et laisser ces pièces sécher à l'air. NE PAS TROP SERRER. Réassembler le filtre enveloppe Magnepad en utilisant une NOUVELLE enveloppe coussinet IMPRÉGNÉE DE MAGNESOL, comme suit :



- (1) Insérer le DÉFLECTEUR dans l'ENVELOPPE COUSSINET DE FILTRE. Une fois bien inséré, le RACCORD D'ASPIRATION dépasse par le trou du coussinet.
- (2) Replier le RABAT (vers le trou), fixant le déflecteur à l'intérieur de l'ENVELOPPE COUSSINET DU FILTRE.
- (3) AVEC PRÉCAUTION, aligner l'assemblage de PINCE ET TUBE VERTICAL afin que la PINCE fixe en place le RABAT de l'enveloppe et le TUBE VERTICAL s'aligne sur le RACCORD D'ASPIRATION qui dépasse de l'enveloppe.
- (4) Serrer l'ÉCROU moleté du TUBE VERTICAL sur le RACCORD D'ASPIRATION qui dépasse de l'enveloppe.

3) Répéter QUOTIDIENNEMENT les étapes B 1 (a) 4) à B 1 (a) 6).

C. HEBDOMADAIREMENT

1. Effectuer les étapes de nettoyage quotidien B 1 (a) à B 1 (a) 3) décrites ci-dessus.
2. Nettoyer l'assemblage de filtre comme suit :
 - A) Tamis micro-mailles en acier inoxydable :
 - 1) Démontez le filtre selon les étapes QUOTIDIENNES B 1 a 3) a) (1) à B 1 a 3) a) (5).
 - 2) Placer les TAMIS supérieur et inférieur dans la friteuse avec la SOLUTION DE DÉGRAISSAGE pour le nettoyage. NE PAS DÉPOSER LE DÉFLECTEUR NI LE TUBE VERTICAL DANS CETTE SOLUTION !!! DÉGRAISSER les cuves de la friteuse selon les instructions fournies dans le guide de nettoyage du fabricant de produits chimiques.
 - 3) Une fois les tamis nettoyés dans la solution de dégraissage. S'ASSURER qu'ils sont ENTièrement vaporisé avec une solution d'une (1) PARTIE de vinaigre à 25 PARTIES d'eau pour NEUTRALISER la solution de dégraissage, puis laisser sécher à l'air. REMARQUE : tout résidu de solution de dégraissage sur les tamis peut causer une décomposition rapide du shortening.
 - 4) Réassembler le micro filtre en acier inoxydable selon les étapes QUOTIDIENNES B 1 a 3) a) (6) à B 1 a 3) a) (9).
 - B. Filtre enveloppe Magnepad : désassembler, nettoyer et réassembler l'assemblage de filtre Magnepad selon les étapes de nettoyage QUOTIDIEN B 1 b 2) b) données ci-dessus.

AVERTISSEMENT : UNE FOIS ASSEMBLÉ, S'ASSURER QU'IL N'Y A PAS D'ANNEAU SUR LE CÔTÉ DU TUBE VERTICAL DU -TAMIS MICRO-MAILLES.

3. Nettoyer COMPLÈTEMENT la cuve et le couvercle de filtre avec une SOLUTION DÉSINFECTANTE CHAUDE et laisser sécher à l'air.
4. Réassembler et installer la cuve de filtration selon la section ASSEMBLAGE DE LA CUVE DE FILTRATION ET INSTALLATION dans ce guide.

ENTRETIEN PRÉVENTIF ET GUIDE DE DÉPANNAGE

A. ENTRETIEN PRÉVENTIF

Un entretien minimal de la friteuse est nécessaire à cause de sa conception et des matériaux utilisés lors de sa fabrication. Toutefois, un entretien préventif et une vérification doivent être effectués régulièrement pour éviter les pannes pouvant réduire les ventes. Tout entretien préventif et toute vérification doivent être faits **AVEC PRÉCAUTION** lorsque la friteuse est en marche puisque le shortening liquide **CHAUD** peut causer de graves blessures. Si un service ou une réparation est nécessaire, toute alimentation en gaz et électrique **DOIT ÊTRE MISE HORS CIRCUIT AVANT D'EFFECTUER** le service ou la réparation.

HORAIRE D'ENTRETIEN PRÉVENTIF	
PIÈCES À INSPECTER	DESCRIPTION DE L'INSPECTION
QUOTIDIENNEMENT	
Filtres à graisse	Nettoyer les filtres à graisse de la hotte chaque soir et les laisser sécher toute la nuit.
Cuve de filtration	Nettoyer complètement l'assemblage de la cuve de filtration avant de quitter les lieux à la fermeture.
REMARQUE : S'ASSURER QUE LE TUYAU DE NETTOYAGE EST SUSPENDU EN POSITION DEBOUT (PAR UNE EXTRÉMITÉ) AFIN QUE LE SHORTENING S'ÉGOUTTE DANS UN CONTENANT !	
HEBDOMADAIREMENT	
Soupape de drainage et leviers de retour de shortening	S'assurer que tous les leviers sont fixés de façon sécuritaire et qu'ils s'ouvrent et se ferment facilement.
Tuyaux de vidange	Vérifier les tuyaux d'aspiration. Laver les tuyaux et, si nécessaire, vérifier si le tuyau de vidange de shortening présente des signes de détérioration.
Ruban isotherme de plomberie	S'assurer que le ruban isotherme électrique et l'isolation enveloppant la plomberie directement derrière la gouttière d'évaporateur n'est pas endommagé.
Sondes de température	Pendant le dégraissage de la friteuse, vérifier si les sondes de température et de haute limite présentent des dommages.

B. GUIDE DE DÉPANNAGE

1. GÉNÉRALITÉS : les problèmes et les solutions possibles données dans la liste du tableau de dépannage sont typiques et peuvent survenir fréquemment. SEUL un technicien qualifié peut utiliser le tableau de dépannage pour réparer la friteuse. Dans le cas d'un mauvais fonctionnement du brûleur principal, effectuer les vérifications suivantes AVANT de communiquer avec le technicien.
 - a) S'assurer que les soupapes de gaz sont en position appropriée.
 - b) Vérifier si la fiche électrique de la friteuse est branchée sur une prise électrique.
 - c) S'assurer que le coupe-circuit approprié est en circuit (ON) et que l'interrupteur marche-arrêt de la friteuse est en position marche (ON).
 - d) S'assurer que la commande adéquate de la friteuse est réglée en mode fonctionnement (FULL ON).
 - e) S'assurer que le dispositif de débranchement rapide de la canalisation d'alimentation en gaz est bien FIXÉ sur le raccord de la rampe de gaz.
 - f) S'assurer que le ventilateur fonctionne.

- C. TABLEAU DE DÉPANNAGE : si un problème survient et ne peut être réglé un fois les VÉRIFICATIONS décrites ci-dessus faites, communiquer avec un technicien autorisé et/ou le service à la clientèle d'Ultrafryer Systems au 1-800-525-8130 et donner l'information recueillie pendant la vérification.

ATTENTION : AVISER LE TECHNICIEN QUE LES DISPOSITIFS DE RETENUE DE LA FRITEUSE DOIVENT ÊTRE DÉMONTÉS ET REMIS EN PLACE SI LA FRITEUSE DOIT ÊTRE DÉPLACÉE POUR L'ENTRETIEN OU LA RÉPARATION. L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET EN GAZ DOIT ÊTRE COUPÉE AVANT D'EFFECTUER TOUT ENTRETIEN OU RÉPARATION.

TABLEAU DE DÉPANNAGE		
PIECE	PROBLEMES	SOLUTIONS POSSIBLES
1	Le brûleur principal ne s'allume pas, le ventilateur fonctionne mais le gaz n'est pas présent au brûleur.	A. Vérifier l'interrupteur de pression d'air du ventilateur en débranchant temporairement les deux (2) fils d'interrupteur d'air ORANGE et les brancher ensemble. Si l'ALLUMEUR fait des étincelles lorsque les fils sont branchés, l'interrupteur de pression d'air est défectueux et doit être remplacé. B. Vérifier les composants suivants et les remplacer s'ils sont défectueux. Soupape de contrôle de gaz Interrupteur de haute limite Transformateur
2	Il y a du courant électrique à la friteuse, mais le ventilateur ne fonctionne pas.	A. Le ventilateur peut avoir surchauffé et s'être mis hors circuit à la surcharge thermique. Si c'est le cas, il se corrige lorsque le moteur refroidi (10 à 20 minutes). Si le problème persiste, remplacer le moteur du ventilateur.
3	Il faut beaucoup de temps pour chauffer le shortening à la température de cuisson. Le rétablissement de la température est lent et la flamme du brûleur principal est petite et semble léthargique.	A. S'assurer que la SOUPAPE DE GAZ MANUELLE est complètement ouverte. B. Vérifier s'il y a une obstruction dans la canalisation de gaz. C. Vérifier s'il y a une obstruction dans le tuyau de tirage. D. Vérifier si le bouchon à orifice a un trou d'ouverture approprié, tel qu'il est indiqué dans le tableau de fonctionnement complémentaire. E. Vérifier si les ailerons du ventilateur sont endommagés. F. Utiliser un manomètre en U de type à eau standard pour vérifier la pression au robinet de pression de la soupape de contrôle de gaz. La pression de gaz appropriée est indiquée dans le tableau de fonctionnement complémentaire. REMARQUE : au besoin, enlever le couvercle de réglage du régulateur de pression et régler celui-ci à la pression appropriée. (Tourner la vis de réglage dans le SENS HORAIRE pour augmenter la pression de gaz et dans le SENS CONTRE HORAIRE pour diminuer. Remettre le couvercle en place.)
4	La température du shortening est trop élevée et se dégrade	A. Vérifier la pression de gaz décrite ci-dessus. B. Vérifier la calibration du thermostat électronique avec un thermomètre numérique PRÉCIS.
5	Le moteur de la pompe de filtration ne fonctionne pas lorsque le levier de retour de shortening et le levier de shortening supérieur sont en position ouverte.	A. S'assurer que le micro interrupteur de la pompe de filtration est correct, puis vérifier le bouton de remise en marche manuel du moteur de la pompe de filtration. B. Si le moteur de la pompe de filtration ne fonctionne pas lorsque le bouton de remise en marche est pressé, réparer ou remplacer le moteur.
6	Le rythme du débit de shortening diminue pendant la filtration.	A. Vérifier s'il y a un excès de résidus sur le tamis de filtre, sur le raccord d'aspiration du tuyau vertical ou dans la cuve de filtration.
7	Le moteur de pompe fonctionne, mais ne pompe pas le shortening.	A. Vérifier si le shortening est figé dans le système de shortening. B. Vérifier si la connexion du raccord du tuyau d'aspiration / tuyau vertical est lâche.
8	Le moteur de pompe fonctionne, mais ne pompe pas le shortening	A. Vérifier si le shortening est figé dans la pompe ou dans le système de shortening.

AVERTISSEMENT : pour éviter les éclaboussures de shortening par le tuyau de retour, fermer la poignée de drainage et les poignées de filtre. Placer la rallonge de retour à l'intérieur de la cuve faisant face vers le fond avant de presser la touche de redémarrage du moteur de la pompe.

AIDE TECHNIQUE ET INFORMATION POUR COMMANDER

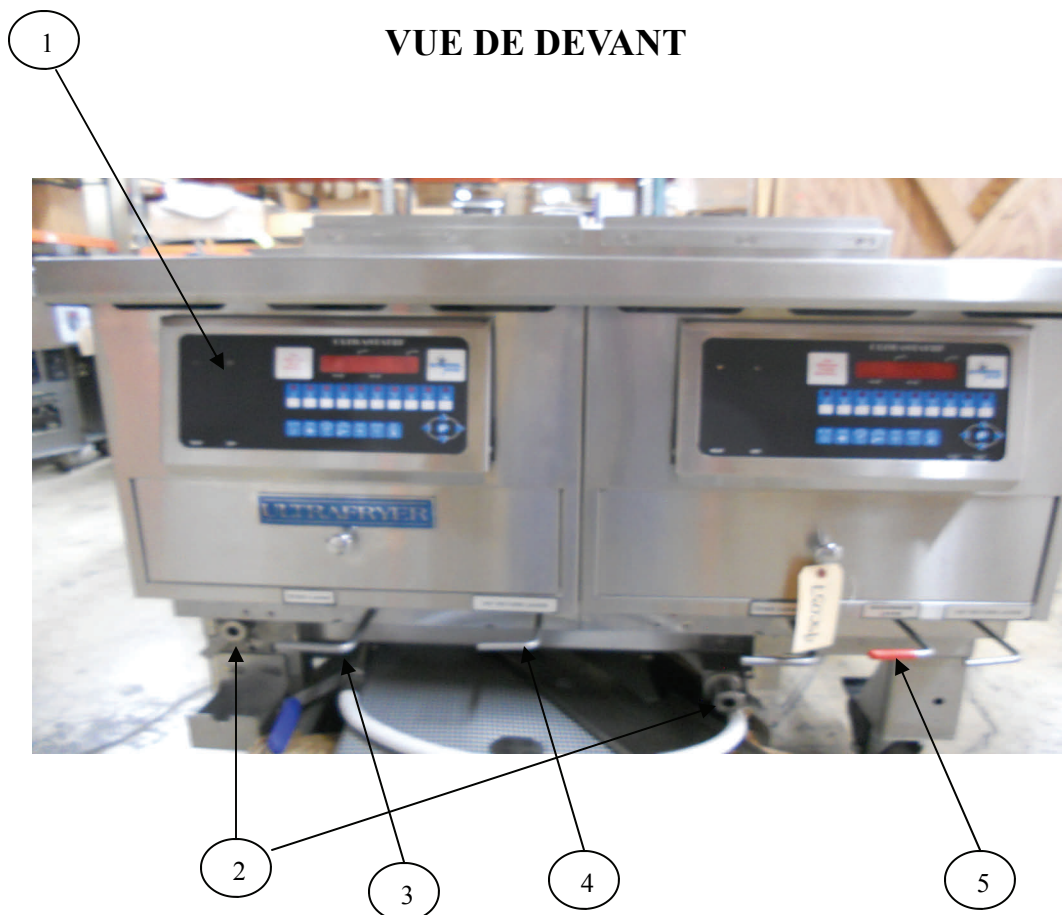
- A. AIDE TECHNIQUE : communiquer avec un centre de service autorisé ou le service à la clientèle d'Ultrafryer Systems au 1-800-525-8130 pour de l'aide technique.
- B. INFORMATION POUR PASSER UNE COMMANDE :
1. PIÈCES DE RECHANGE : donner l'information suivante au moment de commander une pièce de rechange par téléphone, télécopieur ou par la poste :
Nom de la compagnie et numéro de téléphone
Numéro du bon de commande de la compagnie
Adresse de facturation
Adresse d'expédition
Quantité désirée
Numéro de pièce et description de la pièce désirée
Commande par téléphone : 1-800-545-9189, poste 5029
Commande par télécopieur : 1-210-731-5099
Commande par la poste : Ultrafryer Systems
Bureau des commandes
Boîte postale 5369
San Antonio, TX 78201
Commande par courriel : ultrafryerservice@ultrafryer.com
 2. TERMES : nets 30 jours pour les clients dont le compte est approuvé. Les comptes en souffrance sont assujettis à des frais mensuels de 1 % (12 % par année) jusqu'à ce que le solde soit entièrement payé.
 3. DOMMAGES : Ultrafryer Systems n'est pas responsable des dommages encourus pendant le transport. Toute livraison doit être vérifiée quant aux dommages du conteneur avant la livraison par le transporteur. Tout dommage doit être noté sur le bon de réception afin de faciliter le processus de réclamation. Le transporteur doit être immédiatement avisé et une vérification de la livraison doit être demandée auprès du transporteur. Ultrafryer Systems peut, avec plaisir, aider à la préparation et au processus de réclamation nécessaire, seulement si les renseignements figurent sur le bon de livraison du transporteur. L'équipement ou le conteneur endommagé doit être disponible à des fins de vérification par l'inspecteur.
 4. RETOURS : Ultrafryer Systems ne peut garantir un crédit pour les pièces retournées sans une autorisation appropriée. Toute pièce retournée doit avoir au préalable l'approbation du service de garantie ou du service à la clientèle d'Ultrafryer Systems. Un numéro sera émis par le personnel autorisé. Inscrire le numéro d'autorisation sur tous les emballages et documents destinés à la correspondance. Les pièces retournées sont sujettes à des frais de remise en inventaire de 15 %. Ultrafryer Systems n'est pas responsable pour les frais d'expédition des pièces retournées à moins d'une autorisation provenant du service de garantie ou du service à la clientèle. Ultrafryer Systems n'accepte aucune pièce ni livraison payable sur livraison (COD) ou port payé par le destinataire.

PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES

PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES : afin de minimiser le temps d'arrêt de la friteuse à cause de la panne d'une pièce, au moins une (1) des pièces suivantes devrait être conservée comme pièce de rechange sur les lieux.

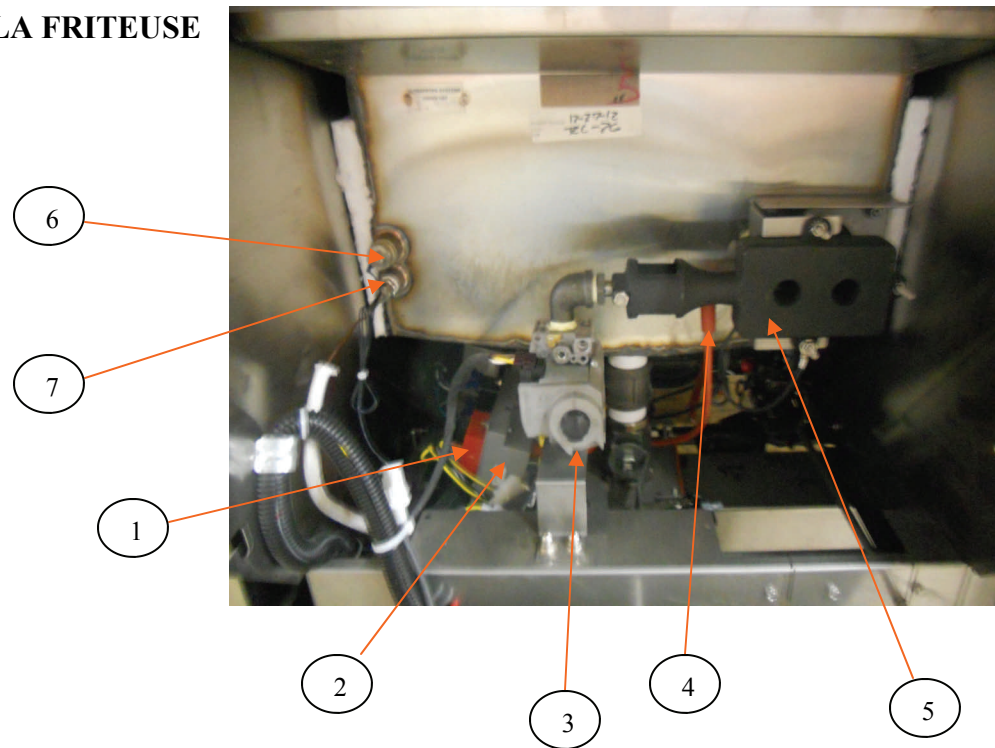
Description	N° de pièce du fabricant	N° de pièce d'Ultrafryer Systems
Module d'allumage par étincelle	Honeywell S87B1008	18179
Transformateur réducteur 120V/24V	Honeywell AT40A1121	18180
Soupape de contrôle de gaz combinée 24V	Honeywell VR8203A-1005	18227
Interrupteur à bascule DPDT bipolaire marche-arrêt	McGill	18A287
Interrupteur de pression d'air	Antunes SMD 1204	18A291
Interrupteur de haute limite	Stemco 103KM1	19B783
Sonde de température	Probes Unlimited 91K	18A006
Nécessaire de micro interrupteur	Ultrafryer	62365
Ventilateur de moteur	Fasco	17A021

FRITEUSE À GAZ RS2 20X14 VUE DE DEVANT



<i>PIÈCE</i>	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
1	CONTRÔLEUR, TOUCHE FASTU-23 10 (non programmée)	22A651
2	Raccord de cloison femelle Staubli	24A238
3	LEVIER, DE DRAINAGE BV COURT	12B807
4	POIGNÉE, FILTRE BV	19C057
5	LEVIER, RALLONGE DE LAVAGE	19C057

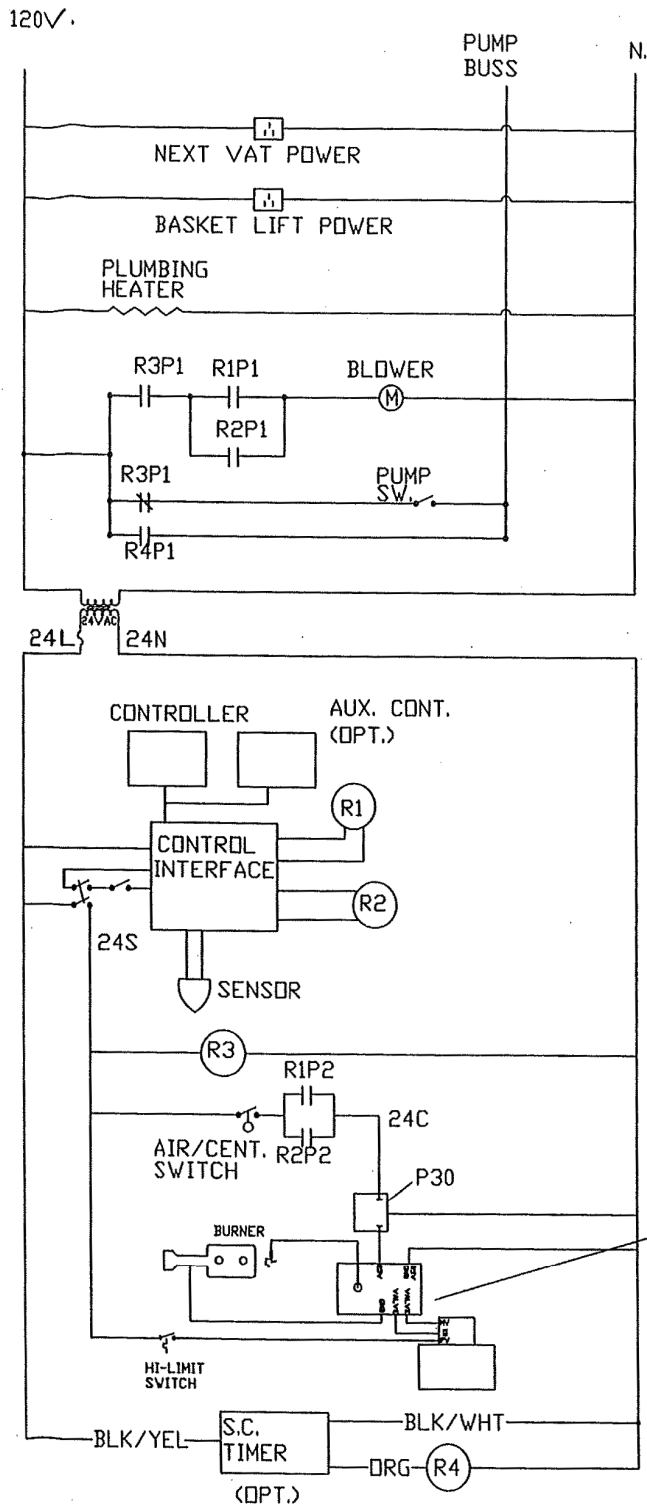
COMPOSANTS DE LA FRITEUSE



PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
1	Retardateur du relais	18A045
2	Module d'allumeur	18179
3	Soupape de contrôle de gaz	18227
4	Fil 660,4 mm (26 po) d'allu- meur	18187
5	Brûleur en fonte	22A341
6	Sonde de température Thermistor	18A006
7	Interrupteur de haute limite – commander un raccord de compression 5 mm (1/4 po), n° de pièce 24247 au moment de commander cette pièce	19A144

DIAGRAMME DE CÂBLAGE

DIAGRAMME EN ÉCHELLE



CETTE DÉCALCOMANIE EST SITUÉE SUR LE CÔTÉ D'EXTRÊME DROITE DU PANNEAU ARRIÈRE, DEPUIS L'AVANT

Le diagramme de câblage est situé sur le panneau de la porte avant, sur le côté extrême droite de la cuve.