



IMPORTANT FOR FUTURE REFERENCE

Please complete this information and retain this manual for the life of the equipment:

Model #: _____

Serial #: _____

Date Purchased: _____

ENGLISH



**Installation and Operation Manual
Covering MCF Series Fryers
with Millivolt Gas Valve
Includes Models: MCF14, MCF18**

THIS MANUAL MUST BE RETAINED FOR FUTURE REFERENCE

FOR YOUR SAFETY

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

WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

TO THE PURCHASER

Post in a prominent location the instructions to be followed in the event that an operator smells gas. Obtain this information from your local gas supplier.

WARNING

There is an open flame inside this appliance. The unit may get hot enough to set nearby materials on fire. Keep the area around the appliance free from combustibles.

WARNING

DO NOT supply the appliance with a gas that is not indicated on the data plate. If you need to convert the appliance to another type of fuel, contact your dealer.

WARNING

DO NOT use an open flame to check for gas leaks!

WARNING

If gas flow to appliance is interrupted, or pilots extinguish, wait 5 minutes before attempting to relight the pilot to allow any residual gas in appliance to dissipate.

WARNING

Ensure that the appliance can get enough air to keep the flame burning correctly. If the flame is starved for air, it can give off a dangerous carbon monoxide gas. Carbon monoxide is a clear odorless gas that can cause suffocation.

WARNING

Do not attempt to move this appliance when the unit is at operating temperature or filled with hot shortening/oil. Serious personal injury could result if skin comes in contact with the hot surfaces or shortening/oil.

WARNING

DO NOT sit or stand on this appliance. Serious injury could result from falling or contact with hot shortening/oil.

NOTICE

This appliance is equipped with a pressure sensing device that will shut down the appliance prior to the LP tank being completely empty.

WARNING

DO NOT operate this appliance with the lid down.

WARNING

This gas cooking appliance is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

TABLE OF CONTENTS

INSTALLATION	2
Checking Your New Appliance	2
Codes and Standards	2
Assembly	2
Heat Deflector Installation.....	2
Location	3
Gas Connection	3
Fuel Supply Line Leak and Pressure Testing.....	3
Natural Gas Connections.....	3
Propane Cylinders and Regulators.....	4
Propane Cylinder installation and transportation.....	5
Fire Safety Systems.....	6
Installation.....	6
Installation Clearances	6
Initial Adjustments	7
Burner Ignition Systems.....	7
Lighting Instructions.....	8
Pilot Flame Adjustment.....	8
Main Burner System Adjustment	9
Initial Cleaning	10
OPERATION	11
Filling the Tank.....	11
Filling the tank with liquid shortening/oil	11
Filling the tank with solid shortening/oil	11
Operating Instructions.....	11
Appliance Start-Up.....	12
Appliance Shutdown	12
MAINTENANCE AND ADJUSTMENTS	13
Daily Cleaning.....	13
Thermostat Calibration Check	13
Thermostat Calibration	14
Weekly Cleaning.....	14
General Cleaning.....	14
Boil Out Procedure	14
TROUBLESHOOTING	16
Basic Troubleshooting Flow Chart.....	16
WIRING DIAGRAM	17

INSTALLATION/OPERATION

INSTALLATION

Checking Your New Appliance

Your new appliance has been carefully packed into one crate. Every effort has been made to ensure that you it is delivered to you in perfect condition. As you unpack your new appliance, inspect each of the pieces for damage. If something is damaged, DO NOT sign the bill of lading. Contact the shipper immediately; the shipper is only responsible for 15 days after delivery. Check the packing list enclosed with your appliance to ensure that you have received all the parts to the appliance. If you are missing any parts, contact the dealer from whom the appliance was purchased. As you unpack the appliance and its accessories be careful to keep the weight of the appliance evenly distributed.

CAUTION

To prevent equipment damage and/or personal injury, do not tilt the appliance onto any two of its casters, or pull the appliance by the flue vent.

Locate your warranty and fill in the serial number of the appliance and the date of purchase and write them on the cover of this manual for future reference. You will find the serial number on the date plate located inside the door or on the back lower panel

Codes and Standards

The fryer must be installed in accordance with:

In the United States:

State and local codes, or in the absence of local codes, with:
National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (latest edition).

In Canada:

Local Codes

CSA-B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code (latest edition)

Assembly

When you receive your appliance it is completely assembled with the possible exception of the heat deflector.

Heat Deflector Installation

If the appliance requires a heat deflector, you will find a removable label at the rear top edge of the unit. This label has instructions for positioning and installation of the heat deflector. Refer to the label and the instructions below to install the deflector.

- a. Remove the two self-drilling screws from the top, back area of the appliance.
- b. Position the heat deflector so that the angled portion of the deflector is facing toward the front of appliance. Secure the heat deflector to the back of the unit using the two previously removed fasteners.
- c. When properly installed the angled section of the heat deflector will extend over the flue opening to redirect the heat. It SHOULD NOT cover the flue opening. Never allow anything to block the flue opening; this will cause the appliance to overheat and inhibit proper combustion, which could produce dangerous gases

Location

This appliance must be installed with the casters provided by the manufacturer, it cannot be curb mounted. Curb mounting will seriously inhibit the appliance's ability to effect proper combustion.

This appliance is for outdoor use only. To be used in well ventilated areas, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed space. Do not locate this appliance under overhead unprotect combustible surfaces.

Do not operate this appliance in adverse weather conditions. Operating or storing this appliance in adverse weather conditions such as rain, sleet, snow, or high winds could cause property damage, injury or death.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

Do not install near open windows and/or doors.

Minimum ambient temperature for safe use is -13°F (-25°C)

WARNING

This appliance must be installed with the casters provided by the manufacturer.

WARNING

This appliance must be installed on a firm and level surface, free of debris. Ensure the appliance is stable (will not move or tip) prior to operation

WARNING

Lock swivel casters and place wheel chocks underneath large wheels prior to use. Do not remove wheel chocks or unlock casters during operation.

Gas Connection

The gas line must be installed to meet the local building codes or National Fuel Gas Code ANS Z223.1 and NFPA 54 (latest editions). In Canada, install the appliance in accordance with CSA B149.1 or .2 and local codes. A properly sized and installed gas line will deliver a minimum supply pressure of 7.0 ± 2.0 inches w.c. (17.4 ± 5 mbar) for natural gas and 12.0 ± 2.0 inches w.c. (29.9 ± 5 mbar) for propane gas to all appliances connected to the supply line, operating simultaneously at full demand.

WARNING

NEVER supply the appliance with a gas other than the one that is indicated on the data plate. Using the incorrect gas type will cause improper operation and could result in serious injury or death. If you need to convert the appliance to another type of fuel, contact the dealer you purchased it from.

NOTICE

NEVER use an adaptor to make a smaller gas supply line fit the appliance connection. This may not allow proper gas flow for optimum burner operation, resulting in poor performance and improper operation.

Fuel Supply Line Leak and Pressure Testing

The fuel supply system must be tested before the appliance is used. If the fuel line is going to be tested at a pressure greater than ½ PISG (3.45 kPa), insure that that appliance is disconnected from the fuel line. If the fuel line is to be tested at a pressure equal to or less than ½ PSIG (3.45 kPa), the appliance can be connected during the test, but the unit's gas valve must be shut. Test all gas line connections for leaks with a solution of soap and water when pressure is applied. Do not test with an open flame.

Natural Gas Connections

INSTALLATION/OPERATION

WARNING

Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the gas line connection. The appliance must be stabilized by installing restraining chains and/or wheel chocks. If a flexible gas line is used, an additional restraining cable must be connected at all times when the appliance is in use. If disconnection of the restraint(s) is necessary, the restraint(s) must be reconnected after the appliance is returned to its originally installed position.

WARNING

This appliance, when equipped with a flexible gas line, must be connected to the gas supply with a connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 • CSA 6.16 and a quick disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z24.41 • CSA 6.9.

Adequate means must be provided to limit the movement of this appliance without depending on the connector, quick disconnect device, or its associated piping to limit the movement of the appliance. Restraining means may be attached to the back of the appliance if necessary.

NOTICE

All gas supply connections and any pipe joint compound must be resistant to the action of propane gases

Codes require that a gas shutoff valve be installed in the gas line ahead of the fryer.

The NATURAL GAS supply line must be at least the equivalent of $\frac{3}{4}$ " (19.1 mm) iron pipe.

Make sure the pipes are clean and free of obstructions, dirt, and piping compound.

After piping has been checked for leaks, fully purge gas pipes to remove air.

NOTICE

Inspect the hose assembly regularly. Replace with original manufacturer's parts only.

Propane Cylinders and Regulators

NOTICE

Pressure regulators and hose assemblies supplied with the appliance must be used. All gas supply connections and any pipe joint compound must be resistant to the action of propane gases.

The standard, self contained propane system fryer is designed for use with a 40 lb. (18.1 kg.) propane cylinder, equipped with a Type I cylinder valve

WARNING

Do not store propane cylinder in or on the appliance, explosion, fire, or injury may result.

The Type I (Q.C.C. 1) cylinder valve is recognizable by the large external thread on the outlet part of the valve. Standard valves do not have these exterior threads. Any attempt to fit the regulator with anything other than the mating Type I (Q.C.C. 1) connector, (recognized by the large plastic coupling nut) will negate the important safety features designed into the Type I (Q.C.C. 1) system. Fitting a standard #510 P.O.L. connector, will not provide the flow control or temperature shut-off safety features built into the complete Type I (Q.C.C. 1) system.

When purchasing a cylinder for your appliance, it must be constructed and marked in accordance with the specifications of:

The U.S. Department of Transportation (DOT), or CAN/CSA B339.

The cylinder must also be equipped with:

INSTALLATION/OPERATION

- a) A shut-off valve terminating in a proper cylinder valve outlet specified in current standards.
- b) A safety relief valve having direct communication with the vapor space of the cylinder.
- c) A collar to protect the cylinder shut-off valve.
- d) An arrangement for vapor withdrawal only.
- e) A bottom ring for securing to the cylinder support assembly.

WARNING

Protect regulator vent openings from the elements. Do not expose regulators to rain, snow, or ice. Store regulators in cabinet when not in use.

WARNING

Only install and operate cylinders in the retaining brackets on the appliance. Cylinders must be secured against tip-over and from heat sources at all times. Do not store unused gas cylinders in any compartments on the appliance that are not intended for cylinder storage. Unauthorized storage could lead to an explosion, fire, or personal injury.

NOTICE

This appliance is not intended for use with a remote gas system.

Propane Cylinder installation and transportation

Handling, storage, and transportation of propane cylinders must be in accordance with Storage and Handling of Liquid Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1. Therefore:

- Always use the protective cap provided with your cylinder whenever it is not connected to your appliance.
- Do not store in a building, garage or any other enclosed area. Store only in a well ventilated area.
- Do not store in the vicinity of any gas burning apparatus or in any high heat area such as a closed car or trunk, or in direct sunlight.
- Do not smoke while transporting a cylinder in your vehicle.
- Transport and store cylinder(s) in an upright position only.
- Store out of reach of children.
- Allow only qualified LP gas dealer to fill or repair cylinder(s).
- Do not allow the cylinder to be over filled.
- Make sure the LP gas dealer checks the cylinder for leaks after filling.

Mount LP cylinder securely on brackets provided. Slide top cylinder bracket down onto cylinder, and tighten wing nuts. Connect gas hose by inserting connector into LP cylinder and securing by turning green knob, until tight. Open valve on LP cylinder.

Turn off valve on LP cylinder when appliance is not in use.

Storage of the appliance indoors is permissible, only if the LP cylinder is disconnected and removed from the appliance.

To transport, ensure valve on LP cylinder is closed. Leave LP cylinder mounted upright in brackets on appliance. If completely disconnected from appliance, LP cylinder must be transported and stored in an upright position. Remove all liquid from cook tank prior to transporting appliance.

WARNING

The Pressure regulator and the hose assembly supplied with the appliance must be used. A replacement pressure regulator and hose assembly must be that specified by the manufacturer.

CAUTION

INSTALLATION/OPERATION

Inspect gas pressure regulator and hose assembly before each use. If it is evident that there is excessive abrasion or wear, or the hose or regulator is cut or damaged in any way, it must be replaced prior to the appliance being put into operation. A replacement pressure regulator and hose assembly must be that specified by the manufacturer.

Fire Safety Systems

Your new appliance must have proper ventilation to function safely and properly. Exhaust gas temperatures can reach as high as 1100 °F (593 °C). Therefore, it is very important to have a fire safety device readily accessible during operation. Your ventilation system should be designed to allow for easy cleaning. The following tables contain a list of reference documents that will provide guidance on fire safety devices. It is not necessarily complete. Additional information can be obtained from CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH, 44131 or visit their website at www.csa-international.org.

Types of Fire Extinguishers

Topic	UL Document	National Fuel Gas Code Document
CO ₂ Type Extinguishers	ANSI/UL 154	ANSI/NFPA 12
Dry Chemical Type Extinguishers	ANSI/UL 299	ANSI/NFPA 17
Water Type Extinguishers	ANSI/UL 626	ANSI/NFPA 13
Foam Type Extinguishers	ANSI/UL 8	ANSI/NFPA 11

Installation

If you have completed the above steps that are applicable to the appliance you purchased, the appliance is now ready to be installed. Although it may be possible for you to install and set up your new appliance, it is **STRONGLY** recommended that you have this done by qualified professionals. A qualified professional will ensure that the installation is safe and meets local building and fire codes.

WARNING

DO NOT obstruct the flow of combustion, ventilation or air openings around the appliance. Adequate clearance around the appliance is necessary for servicing and proper burner operation. Ensure that you meet the minimum clearance requirements specified in this manual.

Installation Clearances

The clearances shown below are for combustible and non-combustible installations and will allow for safe and proper operation of your appliance.

	Combustible Construction	Non-Combustible Construction
Back	6 in. (15 cm)	0
Sides	6 in. (15 cm)	0
Floor	6 in. (15 cm)	6 in. (15 cm)

In addition to the above clearances there must also be at least 28 in (71.2cm) of open space in front of the unit. It is essential that the appliance be operated only when adequate ventilation is provided. Inadequate ventilation may not properly evacuate all appliance emissions. Excessive winds may cause drafts, which could interfere with proper operation of the pilot and burners. Never block the flue opening or locate this appliance under overhead unprotected combustible surfaces.

CAUTION

A down draft will not allow the appliance to exhaust properly and will cause overheating, which may cause permanent damage. Damage caused by down drafts will not be covered by the warranty. NEVER allow anything to obstruct the flow of combustibles or ventilation exiting the appliance. NEVER place anything on top of the flue area, or block the flue in any way.

INSTALLATION/OPERATION

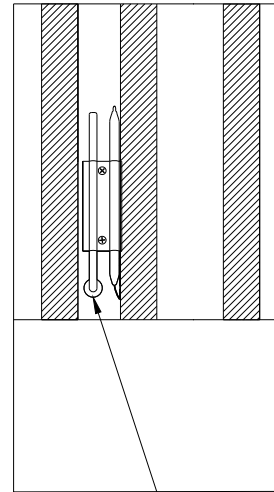
Initial Adjustments

After your appliance has been properly installed as described in the installation section of this manual, it will need to be adjusted to ensure that it will perform as designed. These adjustments must be performed by a qualified person. To perform these adjustments the following tools will be needed:

- Manometer
- Digital Thermometer (Temperature Probe)
- DC Millivolt Meter

Before you begin filling and adjusting the appliance, perform the following visual checks:

- After the appliance is in its permanent location, check the levelness. Any additional leveling that is necessary can be performed as previously described.
- Check the temperature probe and high limit bulb (in the tank) to ensure that the mounting screws are tight.
- Review the installation portion of this manual and ensure that all steps have been followed and executed properly.



Ensure that these
Parts are not loose

Burner Ignition Systems

CAUTION

Before proceeding any further, fill the tank with WATER. Water is used for the installation adjustments because the temperature will never exceed 212°F (100°C), thereby allowing plenty of adjustment time. Never let the water level go below the “OIL LEVEL” mark stamped on the tank.

INSTALLATION/OPERATION

WARNING

During operation there is an open flame inside this appliance. The unit may get hot enough to set near by materials on fire. Keep the area around the appliance free from combustibles.

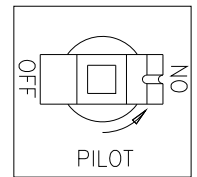
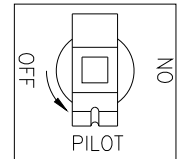
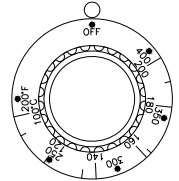
Lighting Instructions

For manual pilots, refer to the following instructions.

WARNING

If pilot extinguishes, wait 5 minutes before attempting to relight the pilot to allow any built up gas to dissipate.

- Open gas supply valves to the appliance.
- Turn the thermostat control knob counterclockwise to the OFF position.
- Turn the gas valve knob counterclockwise to the PILOT position. Push knob in and hold a flame to the pilot until the pilot ignites; this may take a little while the first time you light the pilot because of the air in the lines. Once lit, hold the knob in for approximately one minute and then release.
- If the pilot goes out, wait 5 minutes and repeat step C. If after three tries the pilot will not remain lit, refer to the operator troubleshooting section of this manual.
- Once a pilot flame has been established, turn the gas valve knob counterclockwise to the ON position.
- Set the thermostat control knob to the desired temperature setting, The main burners will ignite and be controlled by the thermostat.

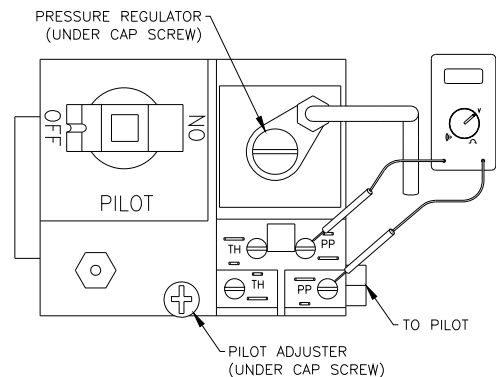


Pilot Flame Adjustment

For manual pilots, refer to the following instructions. Perform this procedure once the pilot is lit and ensure that the thermostat is turned to the OFF position.

NOTE: This procedure requires a DC millivolt meter set to a scale of 0-1000 mV. Using test leads with sharp probes will help in taking the required readings.

- Locate the thermopile wires coming from the pilot to the gas valve-
- Using the positive (+) test probe, connect the probe to the top PP terminal with the red wire.
- Connect the negative (-) test probe to the bottom PP terminal with the white wire.
- The output level should be $550\text{mv} \pm 50\text{mV}$. If this level is not correct, remove the cap screw and adjust the screw in and out to achieve the proper millivolt level. Replace cap screw.



Note: Allow 3 to 5 minutes between flame adjustments to allow the reading to stabilize.

Main Burner System Adjustment

For the main burners to operate the gas supply valve must be open and the thermostat must be turned on. For models with electric controls, the main power switch must be on. The main burners receive gas from the main gas supply through the thermostatically controlled valve. When the thermostat is turned up the gas control valve opens.

The main burners must be adjusted to deliver optimum flame. Refer to the following procedure to adjust the main burners.

CAUTION

Before proceeding any further, fill the tank with WATER. Water is used for the installation adjustments because the temperature will never exceed 212°F (100°C), thereby allowing plenty of adjustment time. Never let the water level go below the “OIL LEVEL” mark stamped on the tank.

- a. Ensure that the main gas valve is shut off, remove the manifold pressure tap plug and connect an accurate pressure gauge (range of 0-16 “ w.c. in 0.1” increments) or manometer.
- b. Turn on this and all appliances connected to the gas supply line and light their main burners. The pressure reading of the installed pressure gauge should not drop from the required installation pressure. Any loss of pressure indicates inadequate supply line installation, which will cause poor performance of all appliances during peak usage.
- c. The installed pressure gauge should be the same, ± 0.1 ” w.c. as that marked on the data plate on the inside door or on the back of the appliance. If the pressure is correct, go to step e, if it is not, adjust the pressure as outlined in step d.
- d. To adjust the pressure, remove the regulator adjustment screw cap and, with a flat head screwdriver, adjust the regulator screw until the proper burner pressure is reached. Turning the screw clockwise will increase the burner pressure. Turning the screw counterclockwise will decrease the burner pressure.
- e. When the pressure is correct, replace the regulator adjustment screw cover.

INSTALLATION/OPERATION

Initial Cleaning

When your appliance is shipped, many of its parts are covered with a thin coat of shortening/oil for protection. Before the appliance is ready for cooking it must be cleaned. This will remove the shortening/oil coating and any foreign matter that may have accumulated during storage and shipment. Refer to the following procedure to clean the appliance.

- a. Fill the tank with water. Light the pilot, turn the appliance on and set the thermostat to 200°F (93 °C).
- b. Allow the appliance to heat for 15 minutes. Add cleaner to the water, stirring with the cleaning brush to ensure that the cleaner dissolves thoroughly.

CAUTION

DO NOT leave the appliance unattended during cleaning. Never let the water level go below the "OIL LEVEL" mark stamped on the tank.

- c. Using the cleaning brush, scrub the inside of the tank to remove the protective coating.
- d. When cleaning is complete turn the appliance off and drain the water into a container suitable for hot water and dispose of it.

WARNING

Wear protective gloves and clothing when cleaning and draining the appliance and when disposing of water. The water is extremely hot and can cause severe injuries.

- e. When the tank has cooled, rinse thoroughly with cool water. Continue to rinse the tank until the cleaner has been completely and thoroughly rinsed from the tank.
- f. Using a clean dry cloth, wipe out all of the water. Be very thorough when removing the water, as any residual water will cause hot shortening/oil to splatter out of the appliance.

NOTICE

Mild steel tanks must be wiped down/coated thoroughly with shortening/oil to keep the tank from rusting

OPERATION

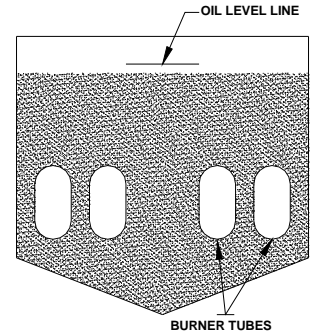
Filling the Tank

Both liquid and solid shortening/oil can be used in this appliance, but liquid is preferred. If solid shortening/oil is used it is recommended that you melt the shortening/oil before adding it to the appliance. You can melt solid shortening/oil in the appliance, but you must be very careful not to scorch the shortening/oil.

Filling the tank with liquid shortening/oil

To fill the tank with liquid shortening/oil refer to the following procedure.

- a. Ensure that the drain valve is completely closed and that there is no residual moisture in the tank.
- b. Fill the tank with shortening/oil. You may fill the tank to the "OIL LEVEL" mark or slightly below this nominal level mark: the shortening/oil will expand slightly when it heats up, raising the level slightly.



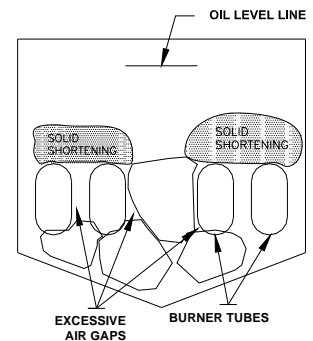
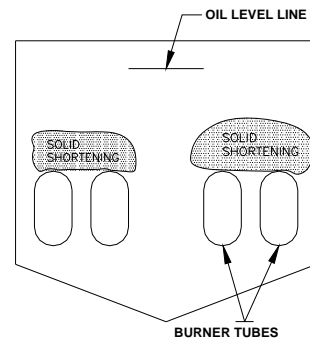
Filling the tank with solid shortening/oil

To fill the tank with solid shortening/oil refer to the following procedure.

WARNING

NEVER melt blocks of solid shortening/oil on top of the burner tubes. This will cause a fire and could result in personal injury.

- a. Remove the rack covering the tubes (tube rack).
- b. Cut the solid shortening/oil into cubes no larger than one inch. ALWAYS pack the shortening/oil below, between, and on top of the burner tubes. **DO NOT** leave any large air gaps. Use care when packing the solid shortening/oil into the tank. **DO NOT** bend or break the temperature or high limit sensor probes. If these are damaged the appliance will not function properly.
- c. Once the appliance tank is firmly packed with shortening/oil to the level mark, the shortening/oil must be melted. Melt the shortening/oil by cycling the main burners on for 4 seconds and off for 30 seconds repeatedly, using the thermostat knob. If your appliance has a Melt Cycle option, use this to melt the shortening/oil automatically.



Operating Instructions

To ensure the quality of the food you cook in this appliance, follow the preparation instructions from the food manufacturer. Using the best shortening/oil makes the best fried foods. The best shortening/oil will last longer than lower grade shortening/oil and save you money. When not in use, the shortening/oil should be cooled and covered to prevent contamination.

WARNING

DO NOT attempt to move the appliance when it is in use or has hot liquid in it. Splashing hot liquids can cause severe burns.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING

Water and shortening/oil **DO NOT** mix. Keep liquids away from hot shortening/oil. Dropping liquid frozen foods into the hot shortening/oil will cause violent boiling.

Appliance Start-Up

WARNING

DO NOT start the appliance without filling the tank with shortening/oil first!

To start up the appliance refer to the following instructions.

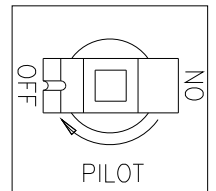
- a. Light the pilot as previously described in this manual
- b. Turn the temperature control knob (thermostat) to the desired temperature setting. This knob is located behind the front doors or on the front control panel.
- c. The main burners will light and raise the shortening/oil temperature to the desired setting.

Appliance Shutdown

There are two shutdown modes of appliance operation: STANDBY and COMPLETE. The standby mode removes the ability of the appliances main burners to operate. Complete shutdown turns off the gas supply to the appliance.

STANDBY Turn the thermostat to the OFF position. Turn the gas valve knob clockwise to the PILOT position. The cooker is now in Standby and can remain this way for only brief periods of time. NEVER leave the appliance in standby mode for prolonged periods or overnight.

COMPLETE Turn the thermostat to the OFF position. To return the gas valve knob to the OFF position, the knob must be depressed slightly to disengage its stop tab, then rotated clockwise. The appliance is now completely shut down and can be cleaned and filtered if desired.



MAINTENANCE AND ADJUSTMENTS

Daily Cleaning

Your appliance should be cleaned every day to maintain peak performance, proper sanitation and appearance. Perform the following procedures daily.

- a. Wipe up any shortening/oil that spills onto the exterior of the appliance. This should be done with a clean soft cloth while the shortening/oil is still warm.
- b. Use warm water with a mild detergent to clean surfaces. Be careful not to get water into the shortening/oil and be sure to completely remove any detergent from the fry tank. Use a non-abrasive scouring powder or pad to clean stains if necessary.

NOTICE

Maintenance and repairs should be performed by qualified personnel. If you are unsure, contact the factory, factory representative to locate the nearest qualified Service Company.

Thermostat Calibration Check

NOTICE

Thermostat calibration requires that the temperature of the appliance be raised above boiling. If you have water in the tank you will need to drain it, dry it and fill it with shortening/oil. Follow the filling instructions in this manual.

To check the calibration of your appliance, refer to the following procedure.

- a. Remove the tube rack from the tank.
- b. Place the tip of a digital thermometer probe in the shortening/oil approximately one inch above the temperature sensor.
- c. Light the pilot as described in this manual, set the thermostat to 325°F (163 °C) and allow the shortening/oil to come up to temperature. Watch the thermometer closely as the temperature rises.
- d. If the shortening/oil temperature reaches 350°F (167 °C) and the burners do not turn off, turn the thermostat down. Keep lowering the thermostat setting until the burners go out.

CAUTION

If the burners do not shut off at the LOWEST thermostat setting, the thermostat may be defective. Contact your local service company.

- e. Let the appliance cycle 4 to 6 times before checking the temperature. Compare the thermometer temperature against the thermostat setting. If the values are more than 5°F (3 °C) apart, calibrate the thermostat using procedure in this manual.

CLEANING AND MAINTENANCE

Thermostat Calibration

For Millivolt Thermostats refer to the following procedure.

- a. Remove the tube rack from the tank and place the tip of a digital thermometer in the shortening/oil approximately one inch above the temperature sensor.

Light the pilot as described in this manual, set the thermostat to 325°F (163 °C) and allow the shortening/oil to come up to temperature; let the appliance cycle 4-6 times to insure that the shortening/oil temperature has stabilized. Compare the thermostat setting of 325°F (163 °C) to the digital thermometer reading.
- b. Remove the thermostat dial by pulling the knob straight out. DO NOT rotate the dial.
- c. Holding the outside of the shaft so that it does not move, scrape away the sealing compound in the center of the shaft with a small flat blade screwdriver.
- d. Turn the adjustment screw clockwise to lower the thermostat's temperature setting or counter-clockwise to raise it.

NOTE

One-quarter turn of the adjustment screw changes the temperature setting approximately 24°F (13 °C).

- e. Turn the adjustment screw until the burners come on at 325°F (163 °F).
- f. Replace the knob and allow the appliance to cycle 4 to 6 times. Check the temperature of the digital thermometer against the thermostat dial setting; if there is greater than a 5°F (3 °C) difference, repeat the calibration procedure.

Weekly Cleaning

General Cleaning

The appliance should be thoroughly cleaned AT LEAST once a week. This should include a thorough wipe down of the entire appliance with a rag and mild detergent.

WARNING

NEVER spray cleaner into the main burners or pilot. This could act as a magnet for dust and other debris, causing it to accumulate and inhibit the proper operation of your appliance.

Boil Out Procedure

The appliance should be boiled out AT LEAST once a week to remove food debris and shortening/oil build up. You will need a container large enough to hold 1 ½ times the shortening/oil in the tank. Refer to the following procedure for weekly boil out.

WARNING

Completely shut the appliance down when the shortening/oil is being drained and replaced with water. This will prevent the main burners from coming on during the draining and filling procedure.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING

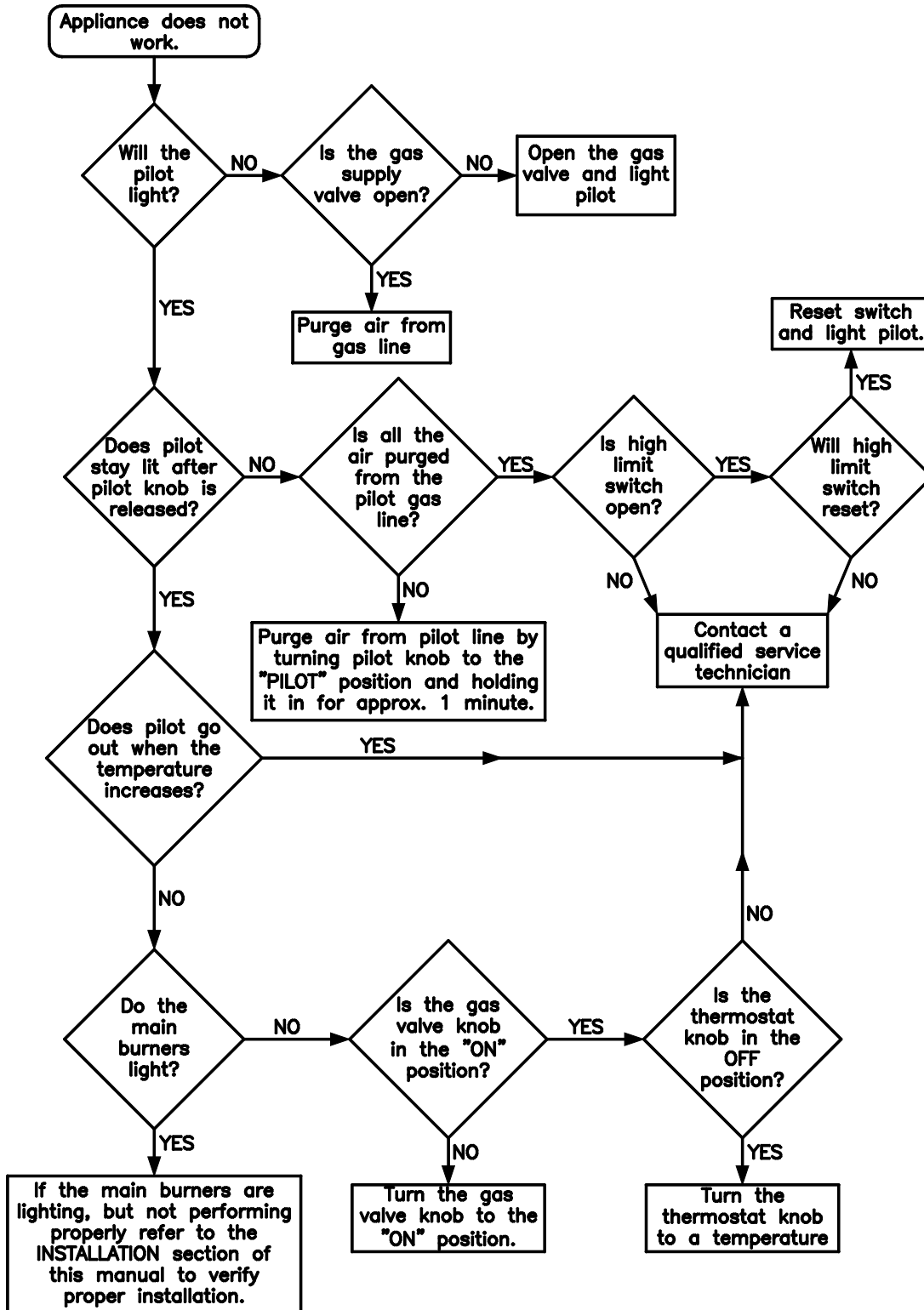
At operating temperatures, the shortening/oil in the appliance is VERY HOT and can cause severe burns. Do not let the hot shortening/oil touch your skin or clothing. ALWAYS wear insulated, oil proof gloves, protective clothing and eyewear when working on a hot appliance.

- a. Drain the shortening/oil from the appliance and discard or save for reuse. Remove the tube rack
Close the drain valve and fill the tank with warm water and non-caustic detergent
- b. Restart the appliance as described in this manual and set the thermostat to 200°F (93 °C). Bring the water to a slow boil. DO NOT allow the water to boil excessively as this will cause excessive foaming and boil over.
- c. Allow the appliance to soak for 20 minutes to soften shortening/oil deposits. Use the cleaning brush to scrub and remove any residue from the tank, tubes and side walls.
- d. When finished drain the water and wipe the tank dry with a soft clean cloth.
- e. Ensure that the drain valve is closed and replace the tube rack.
- f. You may now refill the tank with shortening/oil per the filling instructions in this manual.

TROUBLESHOOTING TROUBLESHOOTING

Basic Troubleshooting Flow Chart

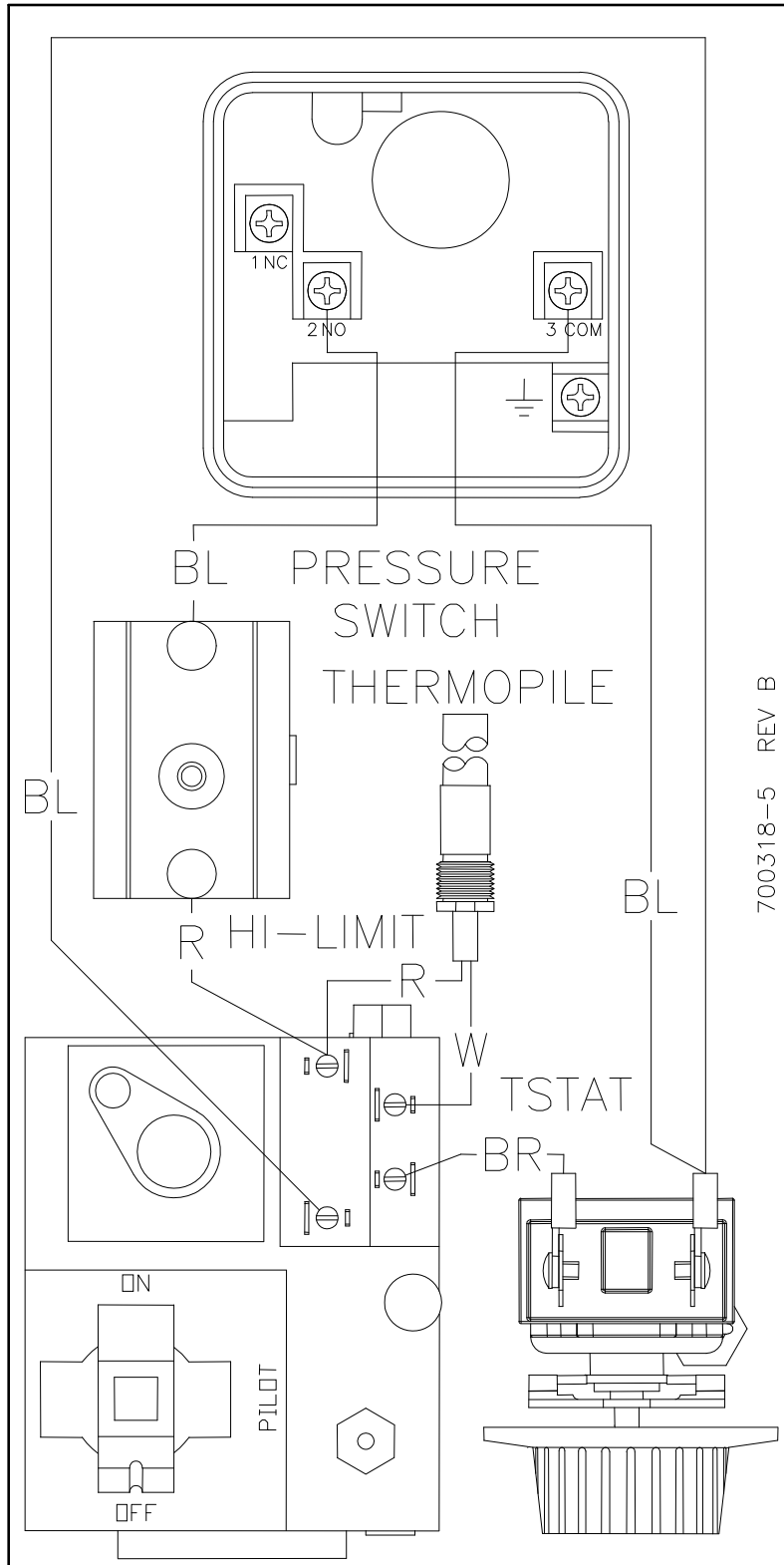
Refer to this section to correct common problems that may be encountered during the course of normal operation. If applicable, a schematic is provided on the inside door.



WIRING DIAGRAM

WIRING DIAGRAM

Diagram also found on inside door of appliance.





In the event of problems with or questions about your order, please contact the MagiKitch'n factory at:

(603) 225-6684 World Wide
www.magikitchn.com

In the event of problems with or questions about your equipment, please contact the MagiKitch'n Authorized Service and Parts representative (ASAP) covering your area, or contact MagiKitch'n at the numbers listed to the left.

MAILING ADDRESS – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501
SHIPPING ADDRESS – 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301

MagiCater

IMPORTANT : CONSERVER CE DOCUMENT AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

Veuillez fournir les informations requises et conservez ce manuel pour la durée de vie de votre équipement.

Modèle N° : _____

N° de série : _____

Date d'achat : _____

FRANÇAIS



**Manuel d'installation et de fonctionnement
pour friteuses MCF
avec commande de gaz en millivolts
Comprend les modèles : MCF14, MCF18**

CONSERVER CE MANUEL AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre.

AVERTISSEMENT

Toute mauvaise installation, modification, ainsi que tout mauvais entretien ou réglage erroné risque de provoquer des dégats matériels, des blessures voire la mort. Lire entièrement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de procéder à l'entretien de cet appareil.

AVIS À L'ACHETEUR

Afficher en évidence les instructions à suivre si un utilisateur sent une odeur de gaz. Cette information est disponible auprès de votre fournisseur local de gaz

AVERTISSEMENT

Il y a une veilleuse à flamme nue à l'intérieur de l'appareil. Cet appareil est susceptible d'atteindre des températures très élevées risquant d'enflammer des matériaux placés à proximité. Veiller à ce qu'il n'y ait aucun élément combustible à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT

NE PAS alimenter l'appareil avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. S'il est nécessaire de convertir l'appareil pour un autre type de combustible, communiquer avec votre fournisseur.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation en gaz de l'appareil est interrompue ou si la veilleuse s'éteint, attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse afin de permettre au gaz se trouvant à l'intérieur de l'appareil de se dissiper.

AVERTISSEMENT

Veiller à ce que l'alimentation en air de l'appareil soit suffisante pour que la veilleuse brûle correctement. Si la flamme manque d'air, elle dégagera du monoxyde de carbone, qui est un gaz dangereux. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore et inodore qui peut provoquer l'asphyxie.

AVERTISSEMENT

NE PAS tenter de déplacer cet appareil quand l'appareil est à température de fonctionnement ou contient de l'huile ou de la matière grasse chaude. Vous risquez de vous brûler grièvement si la peau touche des surfaces, d'huile ou de la matière grasse chaudes.

AVERTISSEMENT

Ne pas s'asseoir ni monter sur cet appareil. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou tout contact avec de l'huile ou de la matière grasse chaudes.

AVIS

Cet appareil est équipé d'un détecteur de pression qui éteindra l'appareil avant que la bouteille de propane ne soit complètement vide.

AVERTISSEMENT

NE PAS Utiliser cet appareil avec le couvercle abaissé.

AVERTISSEMENT

Cet appareil de cuisson à gaz doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être installé à bord d'un véhicule récréatif ni à bord d'un bateau.

TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION	2
Vérification de votre nouvel équipement.....	2
Codes et normes	2
Assemblage	2
Installation du déflecteur de chaleur.....	2
Emplacement.....	3
Raccordement du gaz.....	3
Recherche de fuite sur la conduite d'alimentation en gaz et vérification de la pression	4
Raccordement à la conduite de gaz naturel	4
Bouteilles de propane et régulateurs de pression (détendeurs).....	4
Installation et transport de la bouteille de propane.....	5
Ventilation et systèmes de sécurité contre les incendies à la conduite de gaz naturel	6
Installation.....	7
Dégagement et distances de sécurité pour l'installation	7
Premiers réglages	7
Système d'allumage du brûleur	8
Instructions d'allumage	8
Réglage de la flamme de la veilleuse.....	9
Premier nettoyage	10
 FONCTIONNEMENT	11
Remplir la cuve.....	11
Remplir la cuve de matière grasse liquide/huile	11
Remplir la friteuse de matière grasse en bloc/huile	11
Instructions de fonctionnement	12
Mise en marche de l'équipement.....	12
Éteindre l'équipement.....	12
ENTRETIEN ET RÉGLAGES.....	13
Nettoyage quotidien.....	13
Vérification de l'étalonnage du thermostat	13
Étalonnage du thermostat.....	14
Nettoyage hebdomadaire	14
Nettoyage général	14
Procédure de nettoyage par ébullition.....	14
GUIDE DE DÉPANNAGE	16
Diagramme de dépannage	
SCHÉMA DE CÂBLAGE	17

INSTALLATION/FONCTIONNEMENT

INSTALLATION

Vérification de votre nouvel équipement

Votre nouvel équipement a été emballé avec précaution dans une caisse. Tout a été prévu afin que l'équipement vous soit livré en parfait état. Lorsque vous déballez votre nouvel équipement, vérifiez toutes les pièces afin de vous assurer qu'elles ne sont pas endommagées. Si une des pièces a été endommagée, veuillez NE PAS signer le connaissance (lettre de transport). Contactez immédiatement le transporteur car ce dernier ne peut être tenu responsable que pendant les 15 jours suivant la livraison. Vérifiez le bordereau d'expédition fourni avec l'équipement afin de vous assurer que vous êtes en possession de toutes les pièces. Si des pièces s'avèrent manquantes, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'équipement. Lorsque vous déballez l'équipement et ses accessoires, veillez à ce que le poids de l'équipement demeure réparti uniformément.

ATTENTION

Afin d'éviter d'endommager l'équipement ou de vous blesser, ne pas le pencher sur deux de ces roues ni tirer sur le conduit d'évacuation de fumée.

Recherchez la garantie et inscrivez à titre de référence le numéro de série de l'équipement et la date de réception de l'équipement sur la couverture du manuel. Vous trouverez le numéro de série sur la plaque à l'intérieur de la porte ou sur au dos sur le panneau inférieur.

Codes et normes

La friteuse doit être installée conformément à la réglementation suivante:

Aux États-Unis :

Code locaux, de votre état ou province, et en l'absence de codes locaux, conformément au National Fuel Gas Code (Code national d'installation des appareils à gaz), ANSI-Z223.1/NFPA n° 54 (dernière édition).

Au Canada:

Codes locaux.

CSA-B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code / Code national sur l'installation du gaz naturel et du propane (dernière édition).

Assemblage

Lorsque vous prenez réception de l'équipement, toutes les pièces ont été complètement assemblées sauf peut-être le déflecteur de chaleur.

Installation du déflecteur de chaleur

Si l'équipement requiert un déflecteur de chaleur, vous trouverez une étiquette amovible située sur le bord arrière de la friteuse. Cette étiquette comporte des instructions sur la position et l'installation du déflecteur de chaleur. Reportez-vous à l'étiquette et aux instructions ci-dessous pour installer le déflecteur.

- a. Retirez les deux vis autotaraudeuses du dessus et de l'arrière de l'équipement.
- b. Placez le déflecteur de chaleur de manière à ce que la partie inclinée du déflecteur se trouve orienté vers l'avant de l'équipement. Fixez le déflecteur de chaleur au dos de la friteuse en utilisant les deux vis que vous avez retirées auparavant.
- c. Si le déflecteur de chaleur a été correctement installé, la partie inclinée du déflecteur devrait dépasser au-dessus de l'ouverture du conduit de fumée afin de réacheminer la chaleur dans une autre direction. Il NE DOIT PAS couvrir l'ouverture du conduit de fumée. Ne jamais laisser quoi que ce soit bloquer l'ouverture du conduit de fumée, ceci risquerait de faire surchauffer l'équipement et de nuire à la combustion et entraînerait la formation de gaz dangereux.

Emplacement

Cet équipement doit être installé avec les roulettes fournies par le fabricant, il ne peut pas être installé sur une pente. Toute installation sur une surface en pente nuira dangereusement au fonctionnement de l'équipement et affectera la combustion.

Cet équipement doit être utilisé uniquement à l'extérieur. Il doit être utilisé dans un endroit largement ventilé et aéré et ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un immeuble, garage ou tout autre espace clos ou fermé. Ne pas placer cet équipement sous une surface en surplomb combustible non protégée.

Ne pas utiliser cet équipement en cas de mauvais temps. Le fait d'utiliser ou de remiser cet équipement en présence de mauvaises conditions météorologiques telles que de la pluie, de la grêle, de la neige ou de vents forts risque de provoquer des dégâts matériels, des blessures voire la mort.

Ne pas bloquer le flux d'air de combustion et de ventilation.

Ne pas installer cet équipement à proximité des fenêtres et/ou de portes.

La température ambiante minimale pour pouvoir utiliser cet équipement en toute sécurité est de -25°C (-13°F).

AVERTISSEMENT

Cet équipement doit être installé avec les roulettes fournies par le fabricant.

AVERTISSEMENT

Cet équipement doit être installé sur une surface dure et à niveau, sans débris. Assurez-vous que l'appareil est stable (veillez à ce qu'il ne bouge pas et ne risque pas de se renverser) avant de l'utiliser.

AVERTISSEMENT

Bloquez les roulettes pivotantes et placez des cales sous les grosses roues avant d'utiliser l'appareil. Ne pas retirer les cales ni débloquent des roulettes pendant que vous utilisez l'appareil.

Raccordement du gaz

Le tuyau de gaz doit être installé conformément aux codes du bâtiment de votre localité ou à la norme ANSI Z223-1 de la dernière édition du Code national d'installation des appareils à gaz (NFPA 54-dernière édition). Au Canada, installez l'équipement conformément aux normes CSA B149.1 ou 2 et à la réglementation locale. Un circuit d'alimentation de gaz qui a été correctement installé doit pouvoir alimenter toutes les machines à une pression adéquate entre 7 po./177 mm avec une marge de ± 2 po./5 cm de colonne d'eau (17,4 mbar avec une marge de ± 5 mbar) pour le gaz naturel ou de 12 po./304 mm avec une marge de 2 po./5 cm (29,9 mbar avec une marge de ± 5 mbar) de colonne d'eau pour le propane fonctionnant toutes en même temps et à plein rendement.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS alimenter en gaz l'équipement avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. L'emploi de tout autre gaz entraînera un dysfonctionnement de l'équipement et risque de provoquer des blessures graves voire mortelles. Si vous devez convertir l'équipement afin de l'utiliser avec un gaz différent, contactez votre revendeur.

AVIS

NE JAMAIS utiliser un adaptateur afin de raccorder un tuyau de gaz plus petit. Vous risquez de nuire au rendement de l'équipement et au bon fonctionnement du brûleur en empêchant un débit de gaz optimal.

INSTALLATION/FONCTIONNEMENT

Recherche de fuite sur la conduite d'alimentation en gaz et vérification de la pression

Le circuit d'alimentation doit être testé avant d'utiliser l'équipement. Si vous comptez tester le tuyau d'alimentation en gaz à une pression supérieure à 1/2 PSIG (3.45 kPa), veillez à ce que ce dernier soit débranché de l'équipement. Si vous comptez tester le tuyau d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 PSIG (3.45 kPa), l'équipement peut être raccordé mais la commande de gaz de l'équipement doit être fermée. Une fois la pression rétablie, testez tous les points de raccords du gaz afin de vous assurer qu'ils ne comportent aucune fuite avec le l'eau savonneuse. Ne pas tenter de détecter une fuite avec une flamme nue.

Raccordement à la conduite de gaz naturel

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement disposer de moyens adéquats pour limiter ses déplacements indépendamment des raccords au gaz ou à l'électricité. Cet appareil doit obligatoirement être stabilisé à l'aide de chaînes de retenue et/ou de cales ou des moyens équivalents. Si vous utilisez un tuyau de gaz flexible, vous devrez raccorder un câble de retenue supplémentaire qui devra être en place en tout temps lorsque vous utilisez l'appareil. S'il est nécessaire de désolidariser un dispositif de retenue, celui-ci devra obligatoirement être remis en place après que l'appareil soit remis en position d'origine.

AVERTISSEMENT

Cet appareil, s'il est équipé d'un flexible de gaz, doit obligatoirement être raccordé à la source de gaz par l'intermédiaire d'un raccord conforme à la norme ANSI Z21.69 • CSA 6.16 et d'un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme ANSI Z24.41.CSA 6.9. Un dispositif doit être prévu pour limiter le déplacement de l'appareil sans dépendre du raccord, du dispositif de débranchement rapide ni de la tuyauterie de l'équipement. Les dispositifs de retenue peuvent être fixés au dos de l'appareil si nécessaire.

AVIS

Les branchements à la conduite d'alimentation de gaz ainsi que la pâte à joint utilisée sur les points de raccord doivent être résistants au GPL.

Les codes de votre localité requièrent que le robinet de fermeture du gaz soit installé sur la conduite de gaz, avant la friteuse.

La conduite de GAZ NATUREL doit être un tuyau en fer mesurant au moins 3/4 po (19,1 mm) de diamètre.

Assurez-vous que les tuyaux sont propres et ne comportent pas d'obstruction, de saleté ni de pâte à joint.

Après avoir vérifié que la tuyauterie ne présente pas de fuites, purgez complètement les tuyaux de gaz pour retirer tout l'air.

AVIS

Vérifier l'ensemble des tuyaux flexibles. Remplacer toute pièce endommagée ou usée par une pièce provenant du fabricant uniquement.

Bouteilles de propane et régulateurs de pression (détendeurs)

AVIS

Utiliser uniquement les régulateurs de pression et les flexibles fournis avec l'appareil. Les branchements à la conduite d'alimentation de gaz ainsi que la pâte à joint utilisée sur les points de raccord doivent être résistants au GPL.

INSTALLATION/FONCTIONNEMENT

La friteuse standard autonome au propane a été conçue pour fonctionner avec une bouteille de 40 lb (18,1 kg), équipée d'un robinet avec valve de Type I.

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer de bouteille de propane sur ou à proximité de cet appareil car cela risquerait d'entraîner une explosion, un incendie et des blessures.

La valve de Type I (Q.C.C. 1) des bouteilles de gaz est reconnaissable par le gros filetage externe sur la sortie de la valve. Les valves standard ne comportent pas ce filetage externe. Le fait de tenter de brancher un régulateur équipé d'un raccord autre qu'un raccord de Type I (Q.C.C. 1) (comporte un gros écrou de fixation en plastique) rendra inefficaces les importants dispositifs de sécurité du système de Type I (Q.C.C. 1). La pose d'un raccord standard n° 510 P.O.L. ne vous permettra pas de contrôler correctement le débit ni l'extinction de l'appareil contrairement au système de Type I (Q.C.C. 1) qui comporte des dispositifs de sécurité intégrés.

Lorsque vous achetez une bouteille de gaz pour votre équipement, elle doit être construite et marquée conformément aux organismes et normes suivants:

Le U.S. Department of Transportation (DOT) (ministère des transports des États-Unis), ou la norme CAN/CSA B339.

La bouteille doit également comporter:

- a) Un robinet d'arrêt terminé avec une sortie type valve aux normes en vigueur spécifiées.
- b) Une soupape de sûreté en communication directe avec l'espace de la bouteille où les vapeurs se trouvent.
- c) Un col pour protéger le robinet d'arrêt de la bouteille.
- d) Un dispositif pour l'extraction des vapeurs uniquement.
- e) Un anneau inférieur en tant que socle pour pouvoir installer la bouteille de manière sécuritaire.

AVERTISSEMENT

Protéger les ouvertures d'aération du régulateur de pression. Ne pas laisser les régulateurs en contact avec la pluie, la neige ou la glace. Remiser les régulateurs de pression dans une armoire lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

AVERTISSEMENT

Installer et utiliser uniquement les bouteilles de gaz après les avoir placées dans les supports de retenue de l'équipement. Les bouteilles de gaz doivent être fixées afin d'éviter qu'elles ne se renversent et être protégées à tout moment contre les sources de chaleur. Ne pas entreposer de bouteilles de gaz dans un compartiment de cet équipement qui n'est pas destiné à cet usage. Tout entreposage ou remisage non autorisé risque d'entraîner une explosion, un incendie ou des blessures.

AVIS

Cet équipement ne doit pas être utilisé avec un système d'alimentation de gaz à distance.

Installation et transport de la bouteille de propane

La manutention, l'entreposage et le transport des bouteilles de propane doit être effectué conformément à la réglementation sur le stockage et la manipulation des gaz de pétrole liquéfié, la norme ANSI/NFPA 58 ou le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CAN/CGA-B149.1.

Par conséquent:

- Utilisez toujours le capuchon protecteur fourni avec la bouteille lorsque la bouteille n'est pas raccordée à l'équipement.
- N'entreposez pas la bouteille dans un immeuble, bâtiment, garage ou tout autre espace clos ou fermé. Entreposez la bouteille uniquement dans un endroit bien aéré et largement ventilé.
- N'entreposez pas la bouteille dans le voisinage de tout autre appareil à gaz ni à proximité d'une source de chaleur telle qu'à l'intérieur d'une voiture fermée, d'un coffre ou en plein soleil.
- Ne fumez pas lorsque vous transportez la bouteille à bord de votre véhicule.

INSTALLATION/FONCTIONNEMENT

- Transportez et entreposez la(les) bouteille(s) debout, en position droite uniquement.
- Entreposez la bouteille hors de la portée des enfants.
- Assurez-vous que seul le revendeur de GPL qualifié soit autorisé à remplir ou à réparer la(les) bouteille(s) de gaz.
- Ne remplissez pas trop la bouteille.
- Assurez-vous que le revendeur de GPL vérifie la bouteille après avoir été remplie afin de déterminer si elle comporte une fuite.

Montez la bouteille de propane sur les supports de manière sécuritaire. Glissez le support supérieur vers le bas afin qu'il repose sur la bouteille puis serrez les écrous à oreilles. Branchez le flexible de gaz en insérant le raccord dans la bouteille de gaz et fixez-le en tournant le bouton vert jusqu'à ce qu'il soit serré. Ouvrez le robinet sur la bouteille de propane.

Ferme le robinet de la bouteille de propane lorsque vous n'utilisez pas l'équipement.

Il vous est uniquement possible de remiser l'équipement à l'extérieur si la bouteille de propane a été débranchée et retirée de l'équipement.

Pour transporter l'équipement, assurez-vous que le robinet de la bouteille de propane a bien été fermé. Laissez la bouteille de propane montée sur les supports de l'équipement. Si la bouteille de propane a été complètement débranchée de l'équipement, transportez-la et remisez-la debout, en position verticale. Retirez tout liquide de la cuve de cuisson avant de transporter l'équipement.

AVERTISSEMENT

Utiliser le régulateur de pression et le tuyau flexible fournis avec l'appareil. Tout tuyau flexible de rechange devra être celui spécifié par le fabricant.

ATTENTION

Vérifier le régulateur de pression et son tuyau flexible avant chaque utilisation. Si le régulateur ou son tuyau flexible présentent une usure ou abrasion excessive et si ces pièces s'avèrent coupées ou endommagées d'une façon quelconque, ces pièces devront être remplacées avant de mettre en marche l'appareil. Le régulateur et le tuyau de rechange doivent être ceux spécifiés par le fabricant.

Ventilation et systèmes de sécurité contre les incendies

Votre nouvel équipement doit être correctement ventilé afin de fonctionner en toute sécurité. La température des gaz d'échappement peut atteindre 1100°F (593°C). Par conséquent, il est indispensable d'installer un système de protection contre les incendies. Votre système de ventilation doit être conçu afin de pouvoir être facilement nettoyé. Nettoyez fréquemment le système de ventilation et l'équipement afin de réduire les risques d'incendie. Les tableaux suivants offrent une liste de documents de référence sur la ventilation et les systèmes de protection contre les incendies. Cette liste n'est pas forcément complète. Il vous est possible d'obtenir des informations supplémentaires auprès du CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131 ou visitez notre site internet www.csa-international.org

Extincteurs et systèmes de détection d'incendie

Équipement	Document UL	Document du Code national sur le gaz combustible
Extincteurs CO ₂	ANSI/UL 154	ANSI/NFPA 12
Extincteur à poudre	ANSI/UL 299	ANSI/NFPA 17
Extincteur à eau	ANSI/UL 626	ANSI/NFPA 13
Extincteur à mousse	ANSI/UL 8	ANSI/NFPA 11

Installation

Après avoir terminé les étapes précédentes concernant l'équipement en votre possession, vous pouvez à présent l'installer. Bien qu'il vous soit possible d'installer votre nouvel équipement, il est **VIVEMENT** conseillé que des professionnels qualifiés effectuent l'installation. Les professionnels qui installeront le nouvel équipement connaissent la réglementation locale ainsi que les codes du bâtiment et les codes de prévention des incendies en vigueur dans votre localité et procéderont à l'installation en toute sécurité.

AVERTISSEMENT

NE PAS gêner le flux d'air de combustion, la ventilation ni boucher les ouvertures d'air autour de l'équipement. S'assurer que le périmètre demeure dégagé pour que les ouvertures d'air autour de l'équipement et ne soient pas bloquées afin de les brûleurs puissent fonctionner correctement et que l'on puisse accéder à l'équipement pour le réparer si nécessaire. Veiller à ce que les distances de dégagement et de sécurité minimum autour de l'équipement indiquées dans ce manuel soient rigoureusement respectées.

Dégagement et distances de sécurité pour l'installation

Les distances indiquées ci-dessous sont pour l'installation de l'équipement dans un environnement combustible et non-combustible et permettront d'utiliser l'équipement en toute sécurité.

	Construction combustible	Construction non-combustible
Dos	6 po. (15 cm)	0
Côtés	6 po. (15 cm)	0
Sol	6 po. (15 cm)	6 po. (15 cm)

En plus des distances de sécurité ci-dessus, il doit également exister un espace de 28 po. (71,2 cm) devant l'équipement. Il est primordial que l'équipement soit utilisé uniquement en présence d'une ventilation adéquate. Votre hotte de ventilation doit être nettoyée et entretenue correctement. Une ventilation insuffisante risque de ne pas évacuer toutes les vapeurs et fumées de l'équipement. Toute ventilation excessive ou non équilibrée entraînera des courants d'air. Ceci nuira au bon fonctionnement de la veilleuse et des brûleurs. Ne bloquez jamais l'ouverture du conduit d'évacuation de fumée et ne placez jamais cet équipement sous une surface en surplomb combustible non protégée.

ATTENTION

Toute rupture de tirage empêchera l'équipement d'évacuer correctement la fumée et les gaz et entraînera une surchauffe risquant d'endommager l'équipement de façon irréversible. Aucun dégât provoqué par une rupture de tirage ne sera couvert par la garantie de l'équipement. NE JAMAIS laisser quoi que ce soit pouvant gêner le débit des combustibles ou de la ventilation sortant du conduit de fumée de l'équipement. NE RIEN placer sur le dessus du conduit de fumée et ne gêner le tirage du conduit en aucune façon

Premiers réglages

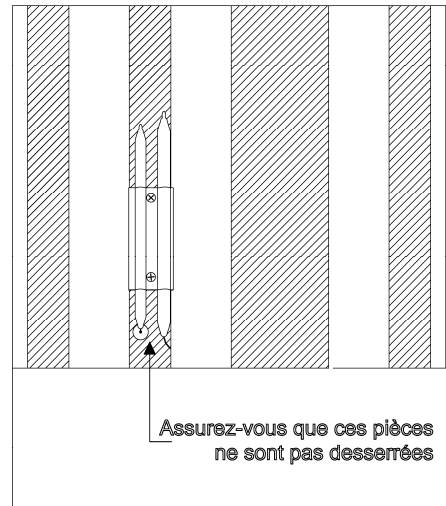
Après avoir correctement installé l'équipement en suivant les instructions du chapitre « Installation » de ce manuel, vous devrez la régler afin qu'elle fonctionne à plein rendement. Ces réglages doivent être effectués par une personne qualifiée. Pour effectuer ces réglages, vous aurez besoin des outils suivants:

- Manomètre
- Thermomètre numérique (sonde de température)
- Milliampèremètre de courant continu (DC)

Avant de remplir et de régler l'équipement, effectuez les vérifications visuelles suivantes:

INSTALLATION/FONCTIONNEMENT

- a. Après avoir placé l'équipement à son emplacement définitif, assurez-vous que l'équipement est à niveau. Tout réglage supplémentaire pourra être effectué en suivant les instructions précédentes.
- b. Vérifiez la sonde de température et l'ampoule de température maximum (à l'intérieur de la cuve) afin de vous assurer que les vis sont serrées.
- c. Relisez le chapitre « Installation » de ce manuel et assurez-vous que toutes les étapes ont bien été suivies et correctement effectuées.



Système d'allumage du brûleur

ATTENTION

Avant de poursuivre, remplissez la friteuse avec de l'EAU. Utilisez de l'eau afin de procéder aux réglages d'installation car la température de l'eau ne dépassera pas 212°F (100°C) et vous donnera suffisamment de temps pour effectuer les réglages. Ne laissez jamais le niveau d'eau descendre en-dessous du repère "OIL LEVEL" (niveau d'huile) à l'arrière de la cuve.

AVERTISSEMENT

Il existe une veilleuse à flamme nue à l'intérieur de l'équipement. L'équipement peut chauffer à des températures très élevées et risque d'enflammer des matériaux placés à proximité. Veuillez à ne placer aucun élément combustible à proximité de l'équipement.

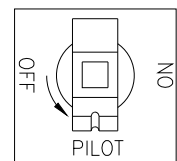
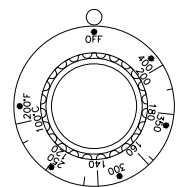
Instructions d'allumage

Pour veilleuse électronique, reportez-vous aux instructions suivantes:

AVERTISSEMENT

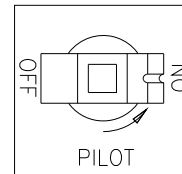
Si la veilleuse s'éteint, attendez 5 minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse afin de permettre à toute accumulation de gaz de se dissiper.

- a. Ouvrez le robinet de gaz alimentant l'équipement.
- b. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à OFF (arrêt).
- c. Tournez le bouton de la commande de gaz principale dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à PILOT (veilleuse). Pressez le bouton et maintenez-le pressé jusqu'à ce que la flamme allume la veilleuse, ceci risque de prendre un peu de temps la première fois que vous allumez la veilleuse en raison de la présence d'air dans les conduites. Après avoir allumé la veilleuse, maintenez le bouton pressé environ une minute puis relâchez le bouton.



INSTALLATION/FONCTIONNEMENT

- d. Si la veilleuse s'éteint, attendez 5 minutes puis reprenez l'étape C. Si après trois tentatives la veilleuse ne demeure pas allumée, reportez-vous au guide de dépannage de ce manuel.
- e. Après avoir obtenu une flamme, tournez le bouton de la commande de gaz principale jusqu'à la position ON (marche).
- f. Réglez le bouton du thermostat à la température désirée. Les brûleurs principaux s'allumeront et pourront être contrôlés par le thermostat.



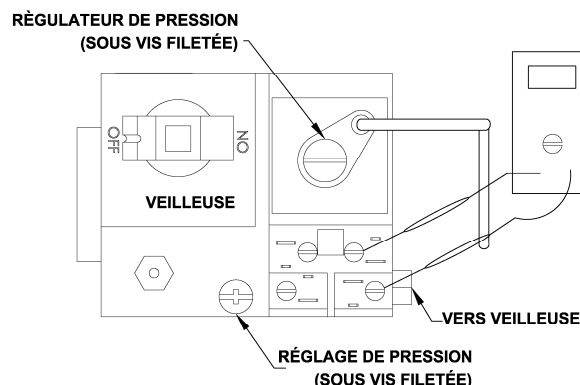
Réglage de la flamme de la veilleuse

Pour les veilleuses à allumage manuel, reportez-vous aux instructions suivantes: Suivez cette procédure après avoir allumé la veilleuse et assurez-vous que le thermostat est sur OFF (arrêt).

REMARQUE: Cette procédure requiert un milliampèremètre de courant continu (DC) réglé sur une plage de 0 à 1000 mV. Pour faciliter le relevé des températures, utilisez des fils d'essai avec des sondes pointues.

- a. Placez les fils de la thermopile provenant de la veilleuse et allant à la commande de gaz.
- b. En utilisant la sonde d'essais positive (+), raccordez la sonde à la borne PP supérieure avec le fil rouge.
- c. Raccordez la sonde d'essais négative (-) à la borne inférieure PP avec le fil blanc.
- d. Le niveau de sortie devrait être de 550 mV (avec une marge de ± 50 mV). Si le niveau n'est pas bon, retirez la vis de fixation et réglez la vis de réglage afin d'obtenir le bon niveau en millivolts. Remettez en place la vis de fixation.

Remarque: Attendez 3 à 5 minutes entre chaque réglage de la flamme afin de permettre que le relevé se stabilise.



Réglage des brûleurs principaux

Pour que les brûleurs puissent fonctionner, le robinet de gaz alimentant l'équipement doit être ouvert et le thermostat doit être allumé. Pour les modèles à commandes électriques, l'interrupteur d'alimentation doit être sur « ON » (marche). Les brûleurs principaux sont alimentés en gaz par la conduite de gaz principale par l'intermédiaire de la soupape thermostatique. Lorsque la température de l'eau descend en-dessous de la température pré-réglée, la soupape de contrôle du gaz s'ouvre.

Les brûleurs principaux doivent être réglés afin d'offrir une flamme optimale. Reportez-vous à l'opération suivante pour régler les brûleurs principaux.

ATTENTION

Avant de poursuivre, remplissez la cuve de la friteuse avec de l'EAU. Utilisez de l'eau afin de procéder aux réglages d'installation car la température de l'eau ne dépassera jamais 212°F (100°C) et vous donnera suffisamment de temps pour effectuer les réglages. Ne laissez jamais le niveau d'eau descendre en-dessous du repère "OIL LEVEL" (niveau d'huile) de la cuve.

INSTALLATION/FONCTIONNEMENT

- a. Assurez-vous que la commande de gaz principale est fermée. Retirez le bouchon de la prise manométrique de pression d'alimentation et raccordez un contrôleur de pression exacte ayant une plage de 0 à 16 po. (0 à 40,6 cm) de colonne d'eau et comportant une graduation de 0.1 po. (2 mm) ou un manomètre.
- b. Allumez l'équipement et tous les autres appareils qui sont raccordés à la conduite de gaz et allumez les brûleurs principaux. Le relevé du manomètre que vous venez d'installer ne devrait pas tomber en-dessous de la pression d'installation requise. Toute perte de pression signifiera que la conduite de gaz qui est installée est insuffisante ce qui nuira à la performance de tous les appareils lorsqu'ils fonctionnent à plein rendement.
- c. Le relevé du manomètre que vous venez d'installer doit être le même (± 0.1 po. ou 2 mm) que celui figurant sur la plaque signalétique à l'intérieur de la porte ou au dos de l'équipement. Si la pression est la bonne, passez directement à l'étape E, sinon réglez la pression en suivant les instructions de l'étape d.
- d. Pour régler la pression, retirez le capuchon de la vis de réglage du régulateur et utilisez un tournevis à lame plate afin de régler la vis jusqu'à ce que vous obteniez la pression désirée du brûleur. Tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre si vous désirez augmenter la pression du brûleur, et tournez la vis dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre si vous désirez réduire la pression du brûleur.
- e. Après avoir correctement réglé la pression, remplacez le capuchon de la vis de réglage du régulateur.

Premier nettoyage

Lorsque l'équipement est expédié, la plupart de ses pièces sont protégées par une fine couche d'huile. Avant d'utiliser l'équipement, vous devez le nettoyer. Vous retirerez ainsi toute trace d'huile et autres résidus s'étant accumulés lors de l'entreposage et du transport de l'équipement. Nettoyez l'équipement en suivant les instructions suivantes:

- a. Remplissez la cuve avec de l'eau. Allumez la veilleuse, allumez la friteuse et réglez le thermostat sur 200°F (93.3°C).
- b. Laissez l'équipement chauffer pendant 15 minutes. Ajoutez le nettoyant à l'eau et mélangez avec la brosse de nettoyage afin que le nettoyant puisse se dissoudre complètement.

ATTENTION

**NE PAS laisser l'équipement sans surveillance pendant le nettoyage.
Ne laissez jamais le niveau d'eau descendre en-dessous du repère "OIL LEVEL" (niveau d'huile)
au dos de la cuve.**

- c. Utilisez la brosse de nettoyage de l'équipement et frottez l'intérieur de la cuve afin de retirer la couche de protection.
- d. Après avoir nettoyé l'équipement, éteignez l'équipement et purgez l'eau dans un récipient pour eau chaude puis jetez le récipient avec son contenu.

AVERTISSEMENT

**Porter des vêtements de protection et des gants pour nettoyer et
vider l'équipement et jeter l'eau. L'eau est extrêmement chaude
et risque de provoquer des brûlures graves.**

- e. Après que la cuve ait refroidie, rincez-la complètement avec de l'eau froide. Continuez à rincer la cuve jusqu'à ce que le nettoyant ait complètement disparu.
- f. À l'aide d'un chiffon sec et propre, essuyez toute trace d'eau restante. Veillez à bien essuyer toute l'eau. En effet, toute présence d'eau dans l'huile risque de provoquer une ébullition

INSTALLATION/FONCTIONNEMENT

intense et des éclaboussures hors de la friteuse.

AVIS

Toute cuve en acier normal doit être essuyée et protégée avec une fine pellicule d'huile afin d'éviter qu'elle ne rouille.

FONCTIONNEMENT

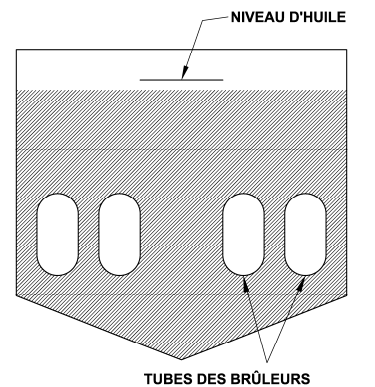
Remplir la cuve

Vous pouvez utiliser de la matière grasse liquide (huile) ou de la matière grasse en bloc mais il est préférable d'utiliser de la matière grasse liquide (huile). Si vous utilisez de la matière grasse en bloc (huile), il est recommandé de la faire fondre avant de l'ajouter à la friteuse. Vous pouvez faire fondre la matière grasse en bloc (huile) dans la friteuse mais prenez garde à ne pas brûler la matière grasse/huile.

Remplir la cuve de matière grasse liquide/huile

Pour remplir la cuve avec de la matière grasse liquide (huile), reportez-vous à la procédure suivante.

- Assurez-vous que le robinet de vidange est complètement fermé et qu'il ne reste aucune humidité résiduelle à l'intérieur de la cuve.
- Remplissez la friteuse de matière grasse (huile). Remplissez la cuve jusqu'au repère « OIL LEVEL » (niveau d'huile) ou légèrement en dessous de ce repère: la matière grasse (huile) gonfle lorsqu'elle chauffe, et fera monter le niveau légèrement.



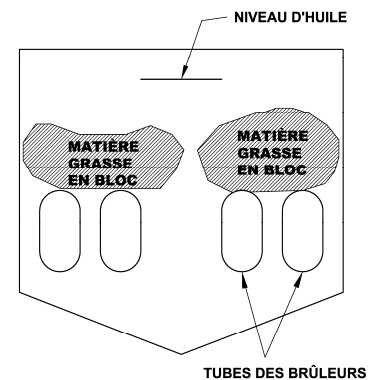
Remplir la friteuse de matière grasse en bloc (huile)

Pour remplir la cuve avec de la matière grasse en bloc (huile), reportez-vous à la procédure suivante.

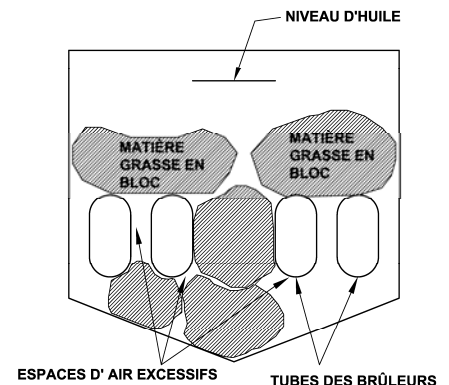
AVERTISSEMENT

NE JAMAIS faire fondre les blocs de matière grasse (huile) directement sur les tubes du brûleur. Ceci provoquera un incendie et risque d'entraîner des blessures

- Retirez la grille qui recouvre les tubes.
- Coupez la matière grasse en cubes ne dépassant pas 1 po (2,5 cm) de large. Veillez à TOUJOURS placer la matière grasse sous, entre et sur le dessus des tubes des brûleurs. **NE PAS** laisser de gros espaces d'air. Faites attention à **NE PAS** plier ni rompre les sondes de température. En effet, si ces dernières sont endommagées, la friteuse ne pourra fonctionner correctement.



- Une fois que la cuve est remplie de cubes de matière grasse en bloc (huile) jusqu'au repère de remplissage, faites fondre. Faites fondre la matière grasse (huile) en allumant les brûleurs principaux pendant 4 secondes et en les éteignant pendant 30 secondes en utilisant le bouton du thermostat. Si votre friteuse possède un cycle de fonte, utilisez cette fonction pour faire fondre automatiquement la matière grasse (huile).



INSTALLATION/FONCTIONNEMENT

Instructions de fonctionnement

Afin que la nourriture soit toujours parfaitement cuite, suivez les instructions de préparation concernant les aliments que vous comptez frire. Utilisez la meilleure huile ou matière grasse possible afin d'obtenir les meilleurs aliments frits. La meilleure huile ou matière grasse durera plus longtemps que l'huile ou la matière grasse de qualité inférieure et vous permettra d'économiser de l'argent. Lorsque vous n'utilisez pas la friteuse, laissez refroidir l'huile ou la matière grasse et recouvrez-la afin d'éviter toute contamination.

AVERTISSEMENT

NE PAS tenter de déplacer l'équipement lorsqu'il contient un liquide chaud à l'intérieur. Les éclaboussures de liquides chauds risquent de provoquer des brûlures graves.

AVERTISSEMENT

NE PAS mélanger d'eau avec la matière grasse. Conservez tout liquide à l'écart de la matière grasse chaude. Tout aliment surgelé tombant dans la matière grasse chaude (huile) entraînera une ébullition intense.

Mise en marche de l'équipement

AVERTISSEMENT

NE PAS mettre en marche l'équipement sans avoir auparavant rempli la cuve de matière grasse (huile)!

Pour mettre en marche l'équipement, reportez-vous aux instructions suivantes :

- a. Allumez la veilleuse en suivant les instructions indiquées ci-avant dans le manuel.
- b. Tournez le bouton de réglage de température (thermostat) à la température désirée. Ce bouton se trouve derrière les portes avant ou sur le panneau de commande avant.
- c. Les brûleurs principaux s'allumeront et la température de la matière grasse (huile) augmentera jusqu'à la température consignée.

Éteindre l'équipement

Il existe deux modes d'arrêt de la friteuse, STANDBY (en attente) et COMPLETE (complet). Le mode d'arrêt en attente empêchera les brûleurs de fonctionner. Le mode d'arrêt complet coupe l'arrivée de gaz à la friteuse.

STANDBY (en attente)

Réglez le thermostat sur « OFF » (arrêt). Tournez la commande de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à "PILOT" (veilleuse). La machine est à présent en mode d'attente et ne pourra demeurer ainsi que pendant une brève période. NE JAMAIS laisser la friteuse demeurer en mode d'attente pendant de longues périodes ou toute une nuit

COMPLETE (complet)

Réglez le thermostat sur « OFF » (arrêt). Pour replacer la commande de gaz sur « OFF », appuyez légèrement sur le bouton de la commande de gaz afin de débloquent la languette de verrouillage, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. La friteuse est à présent complètement éteinte et peut être nettoyée et filtrée si nécessaire.

ENTRETIEN ET RÉGLAGES

Nettoyage quotidien

Nettoyez l'équipement tous les jours afin qu'il fonctionne à son rendement optimal, demeure propre et conserve sa belle apparence. Effectuez les opérations suivantes tous les jours:

- a. Essuyez toute trace de matière grasse ou d'huile sur l'extérieur de la friteuse. Nettoyez la friteuse à l'aide d'un chiffon pendant que l'huile est encore chaude.
- b. Utilisez de l'eau chaude et un nettoyant peu puissant pour nettoyer la surface. Veillez à ne pas laisser de l'eau entrer en contact avec l'huile et retirez toute trace de détergent à l'intérieur de la cuve. Utilisez une poudre à récurer non-abrasive ou un tampon afin de nettoyer toute tâche coriace.

AVIS

L'entretien et les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié. En cas de doutes, contacter l'usine ou un de ses représentants afin d'obtenir les coordonnées d'un réparateur qualifié et agréé.

Vérification de l'étalonnage du thermostat

AVIS

Pour effectuer l'étalonnage du thermostat, la température de la friteuse doit être réglée au-dessus de la température d'ébullition. S'il reste de l'eau dans la cuve, vous devrez vidanger toute l'eau, sécher l'intérieur de la cuve puis la remplir de matière grasse (huile). Suivez les instructions de remplissage de ce manuel.

Pour vérifier l'étalonnage de votre équipement, reportez-vous à la procédure suivante :

- a. Retirez la grille qui recouvre les tubes.
- b. Placez l'extrémité du thermomètre numérique dans la matière grasse (huile) à environ 2,5 cm au-dessus du capteur de température
- c. Allumez la veilleuse en suivant les instructions de ce manuel, réglez le thermostat à 325 °F (163 °C) et attendez que l'huile atteigne la température consignée. Observez le thermomètre au dur et à mesure que la température grimpe.
- d. Si la température de la matière grasse (huile) atteint 350 °F (176.5 °C) et les brûleurs ne s'éteignent pas, réduisez le thermostat. Continuez à réduire le thermostat jusqu'à ce que les brûleurs s'éteignent.

ATTENTION

Si les brûleurs ne s'éteignent pas lorsque le thermostat se trouve sur le réglage LE PLUS BAS, le thermostat est probablement défectueux. Contactez votre centre de réparation immédiatement.

- e. Laissez la friteuse s'allumer et s'éteindre 4 à 6 fois avant de vérifier la température. Comparez la température du thermomètre et celle du réglage du thermostat. Si les valeurs diffèrent de plus de 5 °F (3 °C), étalonnez le thermostat en respectant les instructions d'étalonnage de ce manuel.

NETTOYAGE/ENTRETIEN

Étalonnage du thermostat

Pour les thermostats millivolts, reportez-vous à la procédure suivante :

- a. Retirez la grille qui recouvre les tubes de la cuve et placez l'extrémité du thermomètre numérique dans la matière grasse (huile) à environ 2,5 cm au-dessus du capteur de température.

Allumez la veilleuse en suivant les instructions de ce manuel, réglez le thermostat à 325 °F (163 °C) et attendez que l'huile atteigne la température consignée. Laissez la friteuse s'allumer et s'éteindre 4 à 6 fois afin que la température de la matière grasse (huile) se stabilise. Comparez la température du thermostat de 325°F (163 °C) et celle du thermomètre numérique.
- b. Retirez le cadran du thermostat en tirant tout droit sur le bouton. NE PAS tourner le cadran.
- c. Tout en tenant l'extérieur de la tige de manière ce que la tige ne bouge pas, utilisez un tournevis à lame plate afin de retirer en grattant la matière isolante se trouvant vers le milieu de la tige.
- d. Tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la température du thermostat ou dans le sens inverse pour l'augmenter.

REMARQUE

Un quart de tour de la vis de réglage changera le réglage de température d'environ 24 °F (13 °C).

- e. Tournez la vis de réglage jusqu'à ce que les brûleurs s'allument à 325 °F (163 °F).
- f. Remettez en place le bouton et laissez l'équipement s'allumer et s'éteindre 4 à 6 fois. Comparez la température du thermomètre numérique à celle de la température consignée du thermostat. Si la différence entre les deux températures est supérieure à 5 °F (3 °C), reprenez la procédure d'étalonnage depuis le début.

Nettoyage hebdomadaire

Nettoyage général

Cette friteuse doit être complètement nettoyée AU MOINS une fois par semaine. Essuyez complètement toute la friteuse avec un chiffon et un nettoyant doux.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS pulvériser de produit de nettoyage dans les brûleurs principaux ou la veilleuse. Ceci attirera la poussière et autres débris qui s'accumuleront et nuiront au bon fonctionnement de l'équipement!

Procédure de nettoyage par ébullition

Cette friteuse doit être complètement nettoyée par ébullition AU MOINS une fois par semaine afin de retirer tout débris et résidu de matière grasse ou d'huile. Vous aurez besoin d'un contenant suffisamment grand et pouvant contenir 1 1/2 fois l'huile de la cuve de la friteuse. Reportez-vous à la procédure suivante pour l'ébullition hebdomadaire.

AVERTISSEMENT

Éteignez complètement la friteuse lorsque vous comptez vidanger et remplacer la matière grasse (huile) par de l'eau. Ceci évitera ainsi que les brûleurs principaux ne s'allument lors de la vidange de l'huile et du remplissage d'eau.

AVERTISSEMENT

Lorsque l'équipement est en train de fonctionner, la matière grasse (huile) est **TRÈS CHAUDE** et risque de provoquer de graves brûlures. Ne laissez jamais la matière grasse (huile) toucher la peau ni les vêtements. Veillez à **TOUJOURS** porter des gants isolants imperméables à l'huile, des vêtements de protection et des lunettes protectrices lorsque vous travaillez sur une friteuse chaude.

- a. Vidangez la matière grasse (huile) de l'équipement et jetez ou conservez-la afin de la réutiliser. Retirez la grille recouvrant les tubes. Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve avec de l'eau tiède et un détergent non caustique.
- b. Remettez en marche l'équipement en suivant les instructions de ce manuel et réglez le thermostat à 200 °F (93 °C). Amenez l'eau lentement à ébullition. NE PAS laisser l'eau trop bouillir car elle risque de mousser et de déborder.
- c. Laissez l'équipement tremper pendant 20 minutes afin de ramollir les résidus de matière grasse et d'huile. Utilisez une brosse de nettoyage pour frotter et retirer toute trace de résidu de la cuve, des tubes et des parois latérales.
- d. Après avoir terminé le nettoyage, vidangez l'eau et essuyez la cuve avec un chiffon doux propre.
- e. Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé et remettez en place la grille recouvrant les tubes.
- f. Vous pouvez à présent remplir la cuve avec de la matière grasse (huile) en suivant les instructions de remplissage de ce manuel.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

Diagramme de dépannage

Reportez-vous à ce chapitre afin de corriger tout problème pouvant survenir lors du fonctionnement normal de la friteuse. Les mesures correctives sont offertes sous forme de diagramme, voir l'intérieur de la porte.

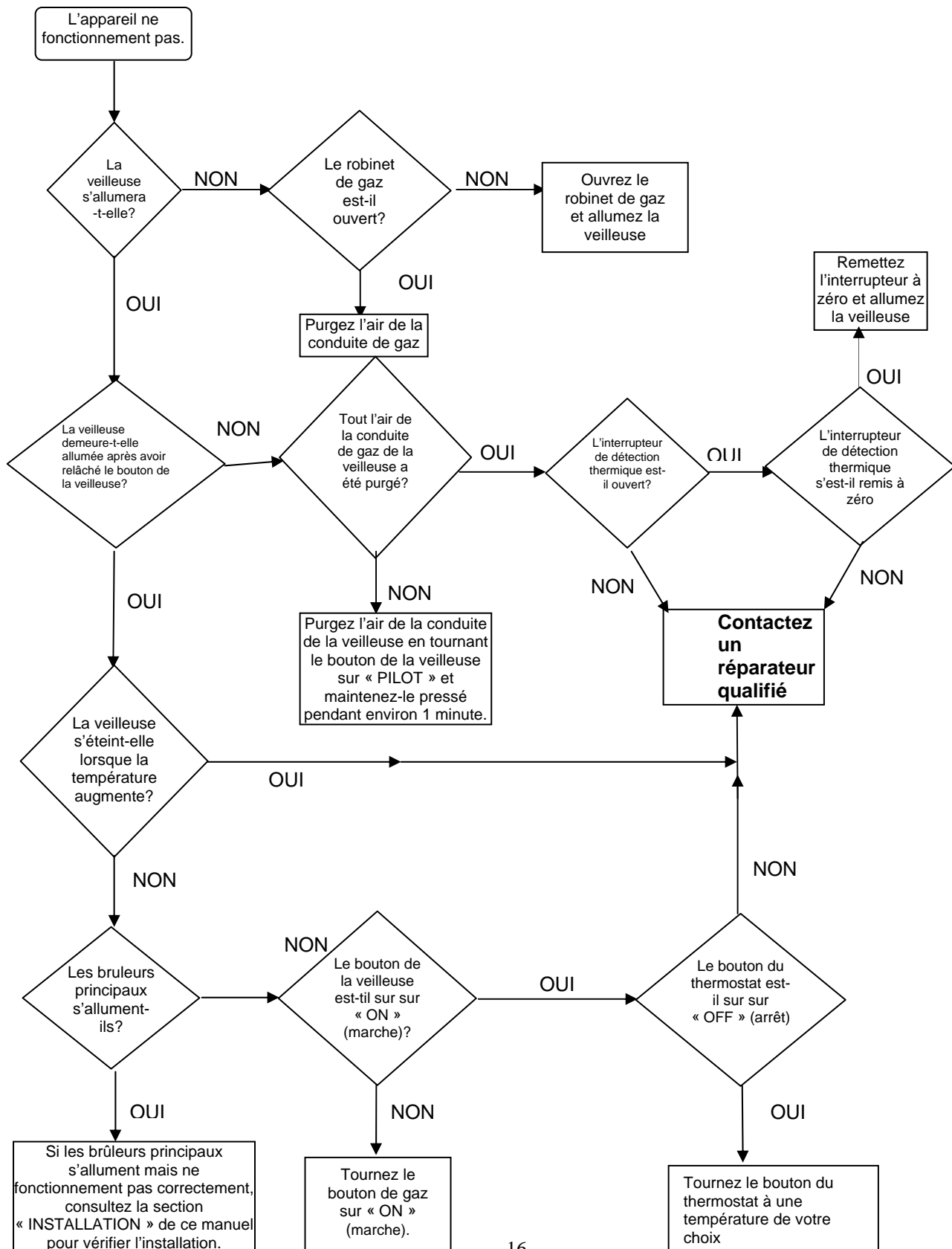
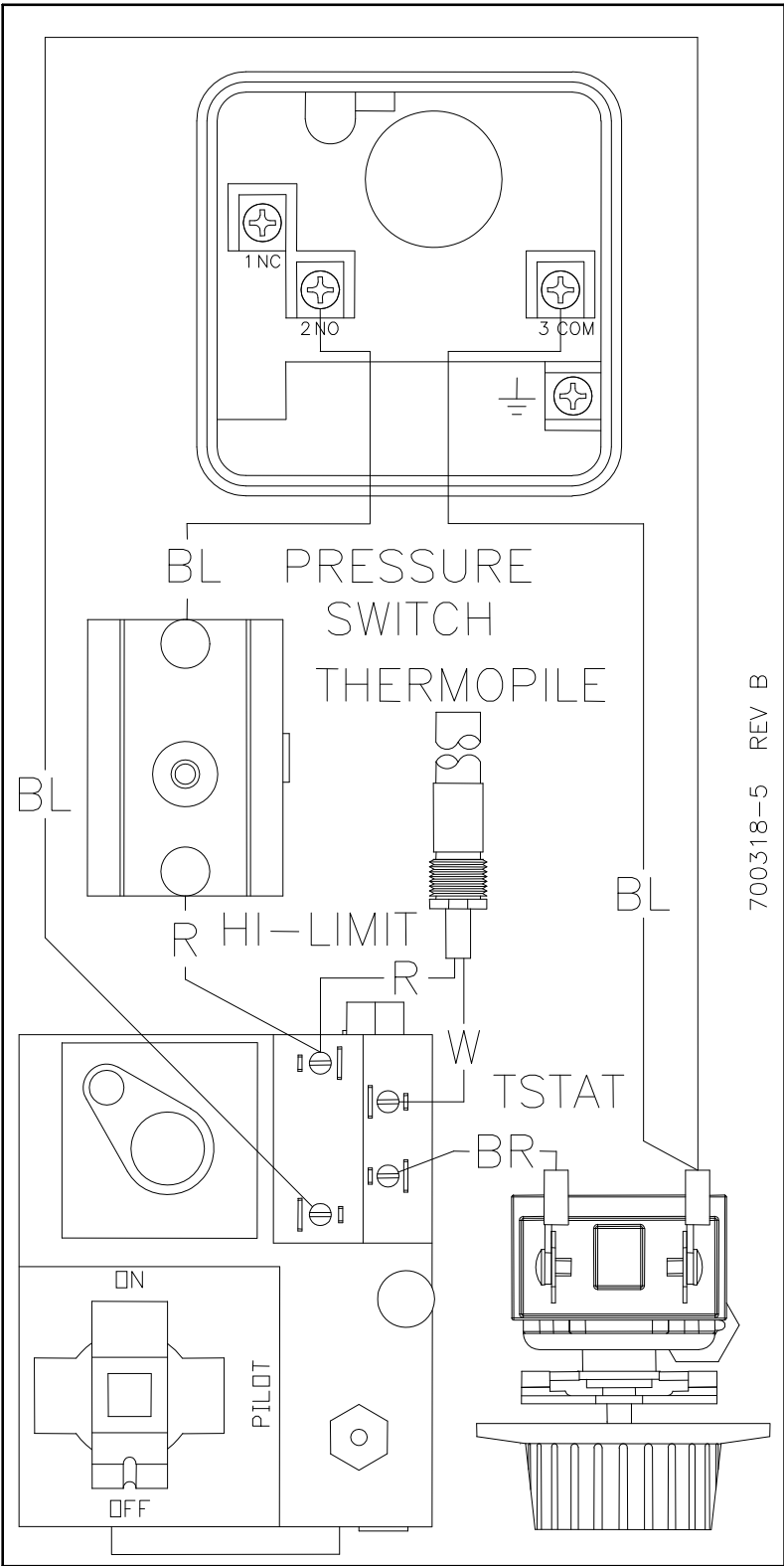


SCHÉMA DE CÂBLAGE

Ce diagramme figure également à l'intérieur de la porte.





En cas de problème ou de question concernant votre commande, prendre contact avec l'usine MagiKitch'n :

Tél. : +1 (603) 225-6684 (monde entier)
www.magikitchn.com

En cas de problème ou de question à propos de votre appareil, prendre contact avec le fournisseur agréé MagiKitch'n d'entretien et de pièces détachées (ASAP) couvrant votre région, ou prendre contact avec MagiKitch'n au numéro ci-contre à gauche.

ADRESSE POSTALE : – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501 (É.-U.A.)
ADRESSE DE LIVRAISON : 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301 (É.-U.A.)