

Fabricant : Imperial Commercial



Infos produit

Friteuse gaz haut rendement sur coffre avec éléments tubulaires

- Construction très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier
- Grande surface d'échange thermique par tuyères soudées dans le cuve
- Bruleurs en fonte très puissant pour une reprise rapide de la température
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Système unique de diffuseur de chaleur pour une température homogène.
- Système de contrôle « Millivolt » pour une régulation précise
- Thermostat de 93°C – 204°C
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Vidange rapide par vanne à grande section Ø32mm
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Vanne de coupure de sécurité
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Certifié CE, NSF et CGA



Caractéristiques techniques

Ref	Nom	Designation	Dimension (LxPxH)	Poid	Puissance	Capacité
IFS-25	Friteuse gaz haut rendement	14 litres 16KW	200 x 762 x 914 mm	53 kg	16 kW	nc
IFS-2525	Friteuse gaz haut rendement	2 x 14 litres 32KW	394 x 762 x 914 mm	100 kg	32 kW	nc
IFS-40	Friteuse gaz haut rendement	22 litres 31kW	394 x 762 x 914 mm	104 kg	31 kW	nc
IFS-50	Friteuse gaz haut rendement	27 litres 41kW	394 x 762 x 914 mm	114 kg	41 kW	nc
IFS-75	Friteuse gaz haut rendement	41 litres 51kW	495 x 864 x 914 mm	122 kg	51 kW	nc



Friteuse à Gaz Haut Rendement
SERIES : EFS, IRF, IFS & IHR



MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Septembre 2015

Tous les produits **IMPERIAL** cités dans ce manuel sont conformes aux normes CE applicables aux appareils de cuisines professionnelles utilisant des combustibles gazeux.

AVERTISSEMENT: Une installation mal faite, un mauvais réglage, une modification non appropriée du matériel ou un défaut d'entretien peuvent provoquer soit des dégâts matériels, des blessures de personnes et même la mort.

Nous vous demandons de bien vouloir lire ATTENTIVEMENT ces instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant toute action et/ou manipulation.



Pour votre Sécurité, ne jamais utiliser ni stocker d'essence, de vaporisateurs ou liquides inflammables à proximité des appareils.



IMPORTANT

Le bon fonctionnement, en toute sécurité, de nos appareils est tributaire d'une installation correcte. Pour ce faire, cette dernière doit être réalisée conformément à la réglementation en vigueur et effectuée par un installateur qualifié. Pour la France, une liste des installateurs qualifiés est disponible auprès du SNEFCCA (Le syndicat national des entreprises du Froid, d'équipements de Cuisines Professionnelles et Conditionnement de l'air), 6 rue de Montenotte, 75017 Paris. www.snefcca.com. Dans le cas d'absence des réglementations locales, l'installation doit être conforme avec National Fuel Code, ANSI Z223.1 (la dernière édition.)

Tous les appareils **IMPERIAL** cités dans ce manuel sont destinés pour une **utilisation professionnelle**. Tous les appareils ont été réglés, testés et contrôlés en usine avant expédition.

- Avant de débiller l'appareil, assurez-vous qu'il s'agit bien du matériel commandé.
- Vérifiez attentivement l'emballage, puis l'appareil déballé pour vous assurer qu'il ne comporte aucun signe évident de dommages survenus durant le transport. En cas de dommage ne refusez pas l'expédition, mais contactez l'expéditeur et faites une réclamation auprès du transporteur.
- Après déballage, vérifiez que cet appareil soit réglé sur la bonne tension ou sur le gaz désiré. Si tel n'était pas le cas, merci de bien vouloir contacter votre revendeur ou importateur.

- GÉNÉRALITÉS -

1. L'installation de cet équipement devra être faite par un installateur agréé.
2. Il est impératif d'installer une vanne d'arrêt de gaz (non-fournie) en amont de chaque appareil sur la ligne d'alimentation de gaz.
3. Le détendeur (régulateur de pression du gaz) est intégré dans la vanne de gaz sur l'appareil.
4. L'appareil et sa vanne d'arrêt doivent être déconnectés du réseau de gaz pour tout essai de pression supérieur à 35 mbar (3,5kPa)
5. Il faut prévoir de limiter le mouvement des friteuses sans pouvoir tirer sur les raccords des tuyaux à gaz. Les friteuses simples, équipées de pieds doivent être stabilisées en installant des sangles d'ancrage. Si vous utilisez un flexible à gaz, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue supplémentaire quand vous utilisez la friteuse.
6. Le rebord avant de la friteuse n'est pas une marche ! Ne montez pas sur la friteuse sous peine d'encourir des blessures graves si vous glissez ou entrez en contact avec l'huile chaude.
7. Les instructions à suivre si l'opérateur détecte une odeur de gaz ou une fuite de gaz doivent être affichées à un endroit visible. Procurez-vous ces informations auprès de la compagnie de gaz locale ou au fournisseur de gaz
8. Veuillez contacter votre revendeur ou installateur pour tout type d'intervention d'entretien ou réparation.

- PLAQUE D'IDENTIFICATION -

Une plaque d'identification est fixée sur chaque appareil et porte la référence du produit ainsi que son numéro de série.

Merci de communiquer ces 2 éléments pour :

- Toute demande fournisseur
- Toute réclamation
- Tout renseignement technique
- Toute demande de pièces détachées.

D'autres données techniques sont indiquées sur les plaques d'identification, telle que les puissances des brûleurs, la pression d'utilisation, la nature du gaz pour le réglage d'origine (G20 ou G31) et autres renseignements concernant le produit.

Vérifiez que votre alimentation de gaz soit identique au type de gaz indiqué sur l'appareil – Merci de bien vouloir contacter votre distributeur ou l'usine si tel n'est pas le cas!



Dans quel cas la Garantie se trouve annulée :

1°) Si durant la période de garantie, le client utilise, pour cet équipement IMPERIAL, une pièce autre qu'une pièce neuve et/ou recyclée, non modifiée, achetée directement auprès de votre revendeur IMPERIAL

2°) Utilisation d'une pièce modifiée, ne correspondant plus à sa configuration

➔ IMPERIAL ET SES FILIALES NE POURRONT ÊTRE TENUES POUR RESPONSABLES DE TOUTES LES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU DÉPENSES ENCOURUES PAR LE CLIENT RÉSULTANT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU PARTIE, DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET/OU PIÈCE REÇUE D'UN CENTRE DE SAV NON AGRÉÉ



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

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

FRITEUSES À GAZ IMPERIAL

Sauf commande spéciale, cette friteuse est prévue pour un fonctionnement à 610 mètres d'altitude maximum. Pour une altitude supérieure à 610 mètres, l'appareil doit être modifié et réglé par un technicien compétent.

CHAPITRE 1 : INSTRUCTIONS GENERALES D'INSTALLATION

1. Consignes de sécurité

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

2. Mise en place

Les codes du bâtiment interdisent l'installation d'une friteuse sans couvercle sur sa cuve d'huile chaude à côté d'une flamme nue d'un type quelconque, y compris une flamme de gril et de cuisinière à gaz.

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

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

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

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

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

3. Dégagement et Ventilation

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

Un dégagement minimum de 600 mm doit être prévu sur l'avant de la friteuse.

L'ouverture du conduit de fumée ne doit pas être placée près de l'admission du ventilateur d'évacuation et la friteuse ne doit jamais voir son conduit de fumée prolongé à la manière d'une « cheminée ». Un conduit de fumée prolongé modifiera les caractéristiques de combustion de la friteuse. Pour fournir la circulation d'air nécessaire à une bonne combustion et au bon fonctionnement des brûleurs, les zones avoisinant l'avant, les côtés et l'arrière de la friteuse doivent être dégagées.

La friteuse doit être installée à un endroit doté d'une alimentation en air et d'une ventilation adéquate. Des distances correctes doivent être maintenues de la sortie du conduit de fumée de la friteuse au bord inférieur de la série de filtres de ventilation. Les filtres doivent être installés à 45°. Placez un plateau perforé sous le bord le plus bas du filtre.

4. Fixations

- a) Pour les friteuses équipées de pieds : Soulevez la friteuse et amenez-la à sa position finale. Ne traînez pas la friteuse et ne la poussez pas jusqu'à sa position finale sous peine d'en endommager les pieds. Calez la friteuse en la mettant à niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre. Si la friteuse n'est pas bien calée, elle ne fonctionnera pas de manière efficace.
- b) Les friteuses à gaz Imperial ne peuvent pas être installées sans les pieds ou roulettes fournies. Réglez la hauteur des pieds avec une clé anglaise ou une clé à fourche de 27 mm en tournant le bouton hexagonal en bas du pied. (Le bouton hexagonal permet uniquement des réglages de faible amplitude). N'opérez aucun réglage de plus de 19 mm vers l'extérieur.
- c) Lors de la mise à niveau de la friteuse, le pied doit être maintenu fermement pour l'empêcher de plier ou de se tordre en tournant le bouton hexagonal à la hauteur souhaitée. Pour les friteuses équipées de roulettes : Poussez la friteuse jusqu'à sa position finale et bloquez les roulettes avant.

5. Préparatifs avant raccordement

Les friteuses à gaz Imperial ont obtenu la marque CE pour les pays et les catégories de gaz cité dans le tableau T-3 dans les annexes.

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

1) Raccordement au réseau de gaz

La conduite d'arrivée de gaz (réseau) doit être de même diamètre ou de diamètre supérieur à la conduite d'entrée de gaz de la friteuse. Cet appareil est équipé d'une arrivée de 20 mm. Le diamètre de la conduite d'arrivée de gaz doit pouvoir accommoder tout appareil à gaz qui doit lui être connecté. Consultez votre fournisseur de gaz pour connaître les exigences minimums concernant les conduites de gaz.

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



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

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

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

→ Tous les raccords doivent être rendus étanches avec de la pâte à joint adaptée au gaz utilisé et leur étanchéité vérifiée avec une solution d'eau savonneuse avant d'allumer les veilleuses.

→ N'utilisez jamais d'allumettes, de bougies ou une autre source d'allumage pour vérifier les fuites. Si vous détectez des odeurs de gaz, coupez l'arrivée de gaz en fermant le robinet de gaz du réseau et contactez immédiatement la compagnie de gaz locale ou une agence de maintenance agréée.

→ Limiter le mouvement des friteuses afin de ne pas tirer sur les raccordements des tuyaux à gaz. Si vous utilisez un flexible à gaz, vous devez connecter à tout moment un câble de retenue quand vous utilisez la friteuse.

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

→ Vérifier la pression d'utilisation du gaz de l'appareil avec un manomètre.

→ Régler la pression d'utilisation de gaz selon tableau ci-dessous, en agissant sur le détendeur incorporé dans la vanne de gaz sous la cuve.

Pression d'alimentation et utilisation de gaz :

Gaz Naturel (G20 ou G25)

- Pression d'alimentation : 20mbar ou 25mbar
- Pression d'utilisation : 12,5mb

Gaz Propane (G31) :

- Pression d'alimentation : 37mb
- Pression d'utilisation : 25mb

CHAPITRE 2 : MODE D'EMPLOI

1. Mise en marche initiale

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

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

2. Procédures d'allumage de la veilleuse



REMARQUE : Cette friteuse a été testée, réglée et calibrée dans les conditions du niveau de la mer avant de quitter l'usine. Des ajustements pourront s'avérer nécessaires aux fins de conformité aux conditions locales et ils devront être confiés à un personnel de maintenance qualifié. Les ajustements sont la responsabilité du client ou du revendeur et ils ne sont pas couverts par la garantie. La veilleuse se trouve placée en haut au centre de l'armoire, à la base de la friteuse. Utilisez une longue allumette ou une mèche pour allumer la veilleuse. Procédez comme suit et dans l'ordre indiqué avant d'allumer la veilleuse :

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



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

3. Allumage des brûleurs

Ne jamais placer un bloc entier de graisse végétale solide par-dessus les tubes chauffants sous peine d'endommager les tubes chauffants et la friteuse et d'annuler la garantie.

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

CHAPITRE 3 : MODE DE FONCTIONNEMENT



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

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

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

a) Arrêt de la friteuse

Pour un arrêt temporaire, tournez le thermostat de régulation à la position OFF et couvrez la cuve. Pour un arrêt complet, tournez le thermostat de régulation à la position OFF, fermez le robinet de gaz (position OFF) et couvrez la cuve.

b) Utilisation quotidienne

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



NOTICE



Pour nous contacter:

Usine:

Imperial Commercial Cooking Equipment

1128 Sherborn Street, Corona,
CA 92879-2089, Etats-Unis
Tél: +1.951.281.1830 - Fax: +1.951.281.18796

Europe (sauf Grande-Bretagne) :

Imperial International SARL

Bâtiment 4, Parc Spirit,
16, Avenue Christian Doppler
77700 BAILLY-ROMAINVILLIERS - FRANCE
Tél : 01.85.49.01.10 - Fax : 09.72.47.75.83
E-mail : sales@imperialinternational.eu
www.imperialinternational.eu

OWNERS MANUAL
INSTALLATION, OPERATION, & MAINTENANCE INSTRUCTIONS



1128 Sherborn Street ▪ Corona, CA 92879-2089 ▪ (951) 281-1830 ▪ FAX (951) 281-1879

GAS FRYERS

All Imperial Mfg. Co. equipment is manufactured for use with the type of gas specified on the rating plate and for installation in accordance with ANSI Z223.1/NFPA 54 (latest edition) of the National Fuel Gas Code, the National Gas Installation Code, CSA/B149.1 or the Propane Installation code, CSA/B149.1, as applicable.

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.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

Instructions to be followed in case the user smells gas are to be posted in a prominent location in the kitchen area. This information shall be obtained by contacting the local gas company or gas supplier.

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT

Installing, Operating and Service Personnel:

Installation of the equipment should be performed by qualified, certified, licensed and/or authorized personnel who are familiar with and experienced in state/local installation codes. Operation of the equipment should be performed by qualified or authorized personnel who have read this manual and are familiar with the function of the equipment. Maintenance, repair, and service of the equipment should be performed by qualified personnel who are knowledgeable with Imperial Ranges.

SHIPPING DAMAGE CLAIM PROCEDURE

The equipment is inspected & crated carefully by skilled personnel before leaving factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of this equipment. If shipment arrives damaged:

1. Visible loss or damage: Note on freight bill or express delivery and have signed by person making delivery.
2. File claim for damages immediately: Regardless of extent of damages.

Concealed loss or damage: If damage is noticed after unpacking, notify transportation company immediately and file "Concealed Damage" claim with them. This should be done within fifteen (15) days from date delivery is made to you. Retain container for inspection

INSTALLATION INSTRUCTIONS:

DO NOT install the fryer next to any open flame section of a broiler, range or any other appliance. The fryer should be placed in an area which is free from drafts and accessible for proper operation and servicing. The area around the fryer must be kept clear of combustible materials.

CLEARANCE	COMBUSTIBLE	NON-COMBUSTIBLE
Sides	6"	0"
Rear	6"	0"
Floor	6"	6"

Installation on non-combustible floor only shall be with factory supplied legs or casters. Counter model (IFST-25) shall have 4" legs and is to be installed on a non-combustible counter or stand.

It is also important not to obstruct the natural flow of combustion and ventilation air if the fryer is to operate properly. Provide adequate clearance around air openings into the combustion chamber.

RATING PLATE:

Before making any connections to the fryer, check the rating plate to be sure the fryer specifications concur with the type of gas to be supplied to the fryer. The rating plate is located on the inside of the door. (If a conversion kit is needed to convert the unit to match your gas supply, please contact the factory.)

Information on this plate includes model and serial numbers. When communicating with the factory about a unit or requesting special parts or information, this data is essential for proper identification. Other information on this plate is the BTU/hr input of the burners, operating gas pressure in inches WC, and whether the unit is orificed for natural or propane gas. Pilot lighting instructions are also located in the same area.

GAS PIPING:

The installation of the fryer must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, the National Gas Installation Code, CSA B149.1, as applicable.

1. The fryer and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ Psig (3.45KPa).
2. The fryer must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 35 mbar (3.45 KPa). The fryer is provided with a ¾" NPT inlet.

Your local gas supplier should consult the Local Fuel Gas Code for proper sizing and installation of gas piping. Generally, piping should be sized to provide a gas supply sufficient to meet the maximum demand of **all** gas appliances on a line without undue loss of pressure at the outlet to the equipment. The total BTU requirements of the equipment being served and the length of the piping from the meter to the appliances are major considerations in the proper design of the gas supply system.

Sealants on pipe joints must be resistive to propane gas. Check for leaks at all connections with soap solution. **Do not use flame to check for leaks.**

Imperial fryers are equipped with millivolt control system, it does not need an outside power source.

VENTILATION:

Proper ventilation is very important for the proper function of your fryer as well as to remove unwanted vapors and products of combustion. To keep your warranty in force, a proper ventilation system must be employed.

LEVELING:

After setting in position, level the fryer front to back and left to right. If it is not leveled, the fryer may not function properly.

LIGHTING INSTRUCTIONS:

1. Set the thermostat and the gas cock dial on the combination gas valve to the “OFF” position. Please note open pot fryers do not have an “OFF” position on the thermostat.
2. Wait for five minutes
3. Turn gas cock dial on the combination gas valve to “PILOT” position.
4. Depress the gas cock dial and apply a lighted match or taper to the pilot.
5. Hold the gas cock dial depressed for about 30 seconds or until pilot stays lit before releasing.
6. If the pilot does not stay lit, repeat steps 4 and 5.

BURNERS/THERMOSTAT OPERATION:

1. After the pilot is lit, turn the gas cock dial to “ON” position.
2. Turn the thermostat dial to any temperature setting and observe the burners ignition. It should ignite within four seconds.

CAUTION

Burners shall not be “ON” when the vessel is empty. During testing, fill the vessel with liquid (oil or water) till above the heat transfer tubes.

FLEXIBLE COUPLINGS, CONNECTORS AND CASTERS:

If the unit is to be installed with flexible couplings and/or quick-disconnect fittings, the installer must use a heavy duty AGA design-certified commercial flexible connector of at least ¾” NPT (with suitable strain reliefs). The flexible connector must comply with the standard of Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 and addendum Z21.69a (or latest edition) and a quick-disconnect device that complies with the standard for quick-disconnect devices for use with Gas Fuel should comply with ANSI Z21.41 and addendum Z721.41a (or latest edition). If disconnection of the restraint is necessary, make sure to reconnect restraint after the appliance has been returned to its originally installed position. Domestic gas or water connectors are not suitable!

Restraining device may be attached to the back frame/panel of the unit.

If the unit is to be installed with the optional casters, a flexible connector must be used and the same ANSI standards apply. Locking front casters are provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector or associated piping. A suitable strain relief must be installed with the flexible connector.

All connections must be sealed with a joint compound suitable for LP gas and all connections must be tested with a soapy water solution before lighting pilots.

OPERATION INSTRUCTIONS

WARNINGS

Hot oil and hot surfaces can cause severe burns. Use caution when operating the fryer. Do not attempt to move the fryer filled with hot oil or shortening. Do not go near the area directly above the flue when fryer is in operation. Severe burns may be caused. Drain hot oil in metal containers, do not use plastic buckets or glass containers.

PREPARATION FOR USE: New units have a coating of oil on the interior of the vessel. Remove this coating with hot soapy water, washing soda, or any other grease dissolving liquid. Rinse thoroughly and drain until all residues are removed. Wipe dry. Clean the baskets, crumb screen and clean-out rod (if supplied).

PILOT OPERATION: Check & make sure the pilot is lit. If not, refer to previous section for lighting the pilot.

BEFORE TURNING THE BURNERS ON:

1. Fill the vessel with liquid shortening or oil up to the “oil level” marking.
2. Do not attempt to melt block of solid shortening by setting it on top of the tubes. This will damage the vessel and scorch the fat. Either melt it first on another appliance or cut it into small pieces and pack tightly below, between and around the burner tubes, without leaving any air spaces around the tubes. Turn the burners “ON” for about 10 seconds and turn “OFF” for about a minute. Repeat this “ON-OFF” cycle until all the shortening is melted. If scorching (smoke) occurs, lower the “ON” time.
3. Do not overfill the vessel..

MAIN BURNER OPERATION:

After the vessel is filled with liquid shortening or oil, set the gas cock dial on the combination gas valve to the “ON” position. Turn thermostat to desired temperature setting. Please note open pot fryers do not have an “OFF” position on the thermostat.

DAILY SHUT-DOWN:

At the end of the day turn the gas cock dial on the combination gas valve and the thermostat to “OFF” position. Please note open pot fryers do not have an “OFF” position on the thermostat. Where applicable turn the power switch to “OFF” position. Filter the oil in all fryers.

CLEANING:

For continued performance efficiency and longevity of your fryer, it is essential to carry out a good maintenance program.

DAILY

1. Remove and wash thoroughly all “loose” parts (basket hanger, baskets, crumb screens, etc.)
2. Wipe clean all exterior and interior accessible surfaces and parts.
3. Filter the liquid oil/shortening at the end of the day, replace if necessary. If fryer is under heavy use, filter more often during the day.

WEEKLY

1. Shut down the fryer by turning off the gas cock dial and power supply, where applicable.
2. Drain the fryer in a filter pan or steel container. Flush out sediments at the bottom of the vessel with liquid oil.
3. Close the drain valve and fill the vessel with a mixture of boil-out solution and water.
4. Relight the pilot and turn on the burners.
5. When the solution starts to boil, turn the gas cock dial on the combination valve to off and the thermostat where applicable and let the vessel soak to soften deposits and/or carbon spots. (Approximately 1 hour)
6. Drain off solution, scrub the insides with brush and rinse thoroughly.
7. Repeat the cleaning procedure, if necessary.
8. Wipe dry with soft towels and refill with clean oil/shortening.

WARNING

All water must be removed before adding oil or shortening. Not doing so can result in splattering of hot oil.

STAINLESS STEEL:

All stainless steel body parts should be wiped regularly with hot soapy water during the day and with a liquid cleaner designed for this material at the end of each day. DO NOT USE steel wool, abrasive cloths, cleansers or powders to clean stainless surface. If it is necessary to scrape stainless steel to remove encrusted materials, soak in hot water to loosen the material, then use a wood or nylon scraper. DO NOT USE a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape stainless steel. Scratches are almost impossible to remove.

PREVENTIVE MAINTENANCE:

Periodically have a qualified service personnel check and adjust all the control components.

CHECKING AND CALIBRATING THERMOSTAT:

CHECKING:

1. Fill the vessel with liquid oil/shortening up to the "oil level" marking.
2. Turn the thermostat and set @ 325°F.
3. Set a thermometer in the oil and let the fryer cycle few times before reading the thermometer.
4. If the temperature differential between the thermostat and the thermometer is more that 5°F, recalibrate the thermostat.

CALIBRATING:

1. Pull the thermostat knob out. Use a screwdriver to turn the trim screw inside the thermostat stem.
2. Turn counterclockwise to increase and clockwise to decrease the temperature. (Do not turn the stem while turning the screw!). Re-install the knob and check to see if the thermostat setting and the thermometer reading are the same.

REMOVAL AND REPLACEMENT OF PARTS

WARNING

Shut-off gas supply before servicing this equipment.

The following to be performed by qualified service personnel.

BURNERS:

1. Loosen the bolts at the top of the burner
2. Hold the venturi portion, slide up and push back to remove
3. Reverse procedure to replace

GAS VALVE:

Disconnect wires from the valve and unscrew the pipe fittings.

PILOT:

1. Disconnect tubing and thermopile from the pilot by unscrewing the nut.
2. Remove screws holding the pilot to the mounting bracket.

THERMOSTAT/HI-LIMIT:

1. Drain vessel. Unscrew and remove the bulb holding down the bracket. Unscrew the nut at the vessel bottom.
2. Pull the bulb out from underneath. Pull the thermostat knob out. Unscrew the thermostat/hi-limit from the mounting bracket. Reverse the procedure to install.

FOR SERVICE OR ORDERING PARTS:

Have the following information ready before contacting for service or ordering.

1. Model number and serial number of the fryer
2. Type of gas used (natural or propane) and altitude if over 2000 feet
3. Part name and the corresponding part number. Contact the factory service at (951)281-1830 or FAX (951)281-1879 or any factory authorized service agency and/or parts distributors

TROUBLE SHOOTING

<u>PROBLEM</u>	<u>PROBABLE CAUSE</u>	<u>REMEDY</u>
Pilot will not light	<ul style="list-style-type: none"> A. No gas B. Gas cock dial not set at "Pilot" position and depressed. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Turn main gas valve "ON" B. Set gas cock dial on combination gas valve to "Pilot". Depress and hold while lighting
Pilot will not stay lit	<ul style="list-style-type: none"> A. Gas cock dial not depressed and held long enough. B. Defective thermopile C. Pilot flame not properly adjusted 	<ul style="list-style-type: none"> A. Depress and hold for at least 30 seconds. B. Replace. C. Adjust pilot flame with pilot adjustment screw on the combination valve.
Main burners will not ignite	<ul style="list-style-type: none"> A. Pilot not lit. B. Thermopile not properly installed in the pilot. C. Gas cock dial not set at "ON" position. D. Thermostat not set at any temperature. E. Defective gas valve. F. Defective hi-limit switch. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Light the pilot. B. Push in and tighten. Pilot flame should engulf the thermopile. C. Turn and set gas cock dial to "ON" position. D. Set thermostat to desired temperature. E. Replace. F. Replace.
Fryer does not heat up	<ul style="list-style-type: none"> A. Insufficient gas. B. Line clogged. C. Overloading the fryer. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Check gas pressure. B. Remove and clean gas line. C. Cook smaller loads. Need larger fryer.
Oil/shortening scorches and breaks down	<ul style="list-style-type: none"> A. Operating temperature too high. B. Thermostat out of calibration C. Oil/shortening overused. D. Oil/shortening not filtered frequently. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Set at proper temperature B. Re-calibrate C. Replace with new D. Under heavy usage, filter frequently during the day
Temperature cannot be controlled	<ul style="list-style-type: none"> A. Thermostat bulb out of proper position B. Thermostat out of calibration. C. Defective thermostat D. Defective gas valve 	<ul style="list-style-type: none"> A. Relocate and secure at the proper position B. Re-calibrate C. Replace D. Replace
Fryer shut-off, cannot relight pilot	<ul style="list-style-type: none"> A. Hi-limit cut off B. Defective thermostat C. Thermostat out of calibration. D. Hi-limit switch defective 	<ul style="list-style-type: none"> A. Note: Cannot relight the pilot until temperature of oil drops to 325°F. Call service, if uncertain. B. Replace C. Recalibrate D. Replace