



**FRITEUSE À GAZ ULTRAFRYER
MODÈLE F-P25-14 / 18 / 20 / 24
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT**



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne stockez pas ou n'utilisez pas l'essence ou tous autres vapeurs ou liquides inflammables près de cet appareil ou tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, l'altération, l'utilisation ou la maintenance inapproprié peut causer des dommages aux biens, des blessures ou même la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et de maintenance avant d'installer ou de fonctionner cet équipement.

302 Spencer Lane • P.O. Box 5369

San Antonio, Texas 78201

(800) 525-8130 • (210) 731-5000 • Fax: (210) 731-5099

PRÉFACE

Ce manuel a été écrit et publié par le Département Technique, d'Ultrafryer Systems pour toute personne qui actionnera une Friteuse à Gaz Modèle P25 dans un environnement commercial de cuisson.

Cet appareil est prévu pour l'usage professionnel et doit être actionné par le personnel qualifié.

Dans tout ce manuel, les REMARQUES, les ATTENTIONS, et les AVERTISSEMENTS sont employés pour alerter l'opérateur aux articles des circonstances spéciales. Ces articles sont identifiés comme suit:

REMARQUE: Tirez la cuve du filtre POUR S'ASSURER que le bouchon masculin d'amarrage est bien POSÉ dans la douille femelle de cloison.

ATTENTION: Pour produire un produit de qualité tout en prolongeant la durée de vie de la friteuse, assurez-vous que le filtrage, le traitement de la friteuse par un composé chimique et les instructions de nettoyage sont strictement suivis.

AVERTISSEMENT: Ne laissez aucune solution de nettoyage ou eau éclabousser dans la cuve de cuisson d'huile chaude car ceci contaminera l'huile et peut la faire éclabousser, entraînant des graves brûlures.

Ce manuel est prévu comme guide général pour toutes les friteuses modèle PNP indépendamment de la configuration, des options de filtration et des contrôleurs. Il doit être employé en conjonction avec le manuel de contrôleur applicable inclus avec la friteuse.

Gardez ce manuel comme référence.

TABLE OF CONTENTS

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Garantie.....	6
Sécurité.....	7
Description / Spécifications.....	7
Dimensions & Conditions de Fonctionnement.....	7
Position de Commandes d'Opération.....	8
Commandes de Fonctionnement.....	9
Caractéristiques Automatiques de Sécurité.....	9
Plaque Signalétique.....	9
Dimension de la Conduite d'Admission de Gaz.....	10
Exigences du Gaz d'Entrée.....	10

PRE-INSTALLATION

Généralités.....	12
Normes.....	12
Alimentation en Air et Ventilation.....	12

RÉCEPTION ET INSTALLATION

Déballage.....	14
Installation.....	14
Nivellement.....	14
Raccordement au Gaz.....	15
Connexion Électrique.....	15
Ordinateurs de Cuisson.....	16

DÉMARRAGE INITIAL

Nettoyage.....	19
Démarrage.....	19
Instructions d'Éclairage.....	19
Séquence d'Allumage.....	19
Essai de Fonctionnement du Brûleur.....	19
Démarrage d'Essai.....	19

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ABRÉGÉES

Généralités.....	21
Cuisson.....	21
Filtrage du Shortening.....	21
Nivellement du Shortening.....	21
Traitement de la Friteuse par un Composé Chimique.....	22
Instructions d'Arrêt / Fermeture.....	22

TABLE DE MATIÈRES.....Continue

MAINTENANCE PRÉVENTIVE & DÉPANNAGE

Maintenance Préventive	24
Dépannage	24
Diagramme de Dépannage	24

NETTOYAGE 27

ASSEMBLAGE & INSTALLATION DE LA CUVE À FILTRE

Assemblage de la Cuve à Filtre	29
Installation de la Cuve à Filtre	29

ASSISTANCE TECHNIQUE & INFORMATION DE PASSATION DE COMMANDE

Assistance Technique.....	31
Information de Passation de Commande	31

PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES 33

IDENTIFICATION DES PIÈCES

Identification des Pièces	35
---------------------------------	----

SCHÉMA DE CÂBLAGE..... 42

INFORMATIONS GÉNÉRALES

ULTRAFRYER® GARANTIE LIMITÉE: PAR-2, PAR-2.5 GAZ

Ultrafryer Systems offre une garantie à l'acheteur d'origine d'une friteuse à gaz Ultrafryer® vendue aux États-Unis, dans ses territoires ou au Canada que celle-ci sera sans défaut en terme de matériel et de fabrication pendant la période indiquée ci-dessous:

CUVE DE LA FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE – Les cuves de friteuse en acier inoxydable ont une garantie de (10) dix ans suivant les termes indiqués ci-après. Les (10) dix ans de garantie ne concernent QUE les cuves de la friteuse en acier inoxydable et ne concernent pas les autres composants tels que les commandes, les boîtes d'allumage, les joints statiques, le matériel de montage ou la soudure de la gaine de chauffage. Les (10) années de garantie limitée de la cuve de la friteuse en acier inoxydable sont répartis comme suit : (1) Les cuves défectueuses du fait d'un défaut de fabrication au cours des douze (12) premiers mois à compter de la date initiale d'utilisation seront échangées gratuitement. Le fret classique du point de livraison sera prépayé par Ultrafryer Systems pour les défauts survenus **au cours de la première année uniquement**. La main d'oeuvre en vue de l'installation de la cuve de remplacement sera payée par Ultrafryer Systems en ce qui concerne les cuves défectueuses durant les douze (12) mois à compter de la date initiale d'utilisation. La main d'oeuvre de remplacement de la cuve après la première année sera la responsabilité du propriétaire. (2) Les cuves défectueuses au cours de la deuxième année sont échangées contre 150, 00 \$ FAB San Antonio. (3) Les cuves défectueuses au cours de la troisième année sont échangées contre \$200, 00 FAB San Antonio. (4) Les cuves défectueuses entre la sixième et la huitième année sont échangées à valeur de 50% du prix de vente actuel de la cuve FAB San Antonio. (5) Les cuves défectueuses entre la neuvième et la dixième année sont échangées à valeur de 70% du prix de vente actuel de la cuve FAB San Antonio. (Exemple : Si le prix de vente actuel d'une cuve particulière est de \$1000,00, ceci implique que le défaut survenu entre la sixième et la huitième année sera échangé contre \$500,00; si le défaut intervient entre la neuvième et la dixième année, il est échangé contre \$700,00.) La remise appropriée de crédit relatif aux défaillances de cuves par Ultrafryer Systems est conditionnée par la réception de l'étiquette d'identification du numéro de série de la cuve défectueuse.

LES PIÈCES D'ULTRAFRYER – Toutes pièces d'Ultrafryer® sont couvertes pendant une durée d'un (1) an à compter de la date initiale d'utilisation. Ces pièces comprennent les ordinateurs, les soupapes de gaz, les interrupteurs, les thermostats, etc. Ultrafryer Systems se réserve le droit de facturer certaines pièces tels que les ordinateurs, les pompes et les moteurs à filtre ou toute autre pièce dont le montant est supérieur à \$100,00 jusqu'à ce que la pièce défectueuse lui soit parvenue. Après inspection, le crédit relatif à la pièce sera délivré à l'acheteur à condition que la pièce soit jugée défectueuse et que la défaillance ne résulte pas de la négligence ou de l'abus de la part de l'utilisateur. Le système de filtration du shortening, (flexibles) reçoit une garantie de quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date initiale d'utilisation.

PROCÉDURE DE RÉCLAMATION DE GARANTIES– Le propriétaire de l'équipement doit rapidement aviser le département de Garantie d'Ultrafryer Systems de toutes défaillances présumées dès leur découverte en appelant au 1-800-525-8130. Après cette notification, le Département de Garantie accomplira ses obligations dans des limites commerciales raisonnables. Au cas où les défaillances présumées interviennent après les heures d'affaires normales, pendant la fin de semaine ou pendant les congés, le propriétaire doit d'abord appeler Ultrafryer Systems au numéro ci-dessus. Ce numéro est surveillé 24 heures par jour, 7 jours par semaine. Ultrafryer Systems informera un agent de service mandaté pour la réparation pendant les heures normales ou après. Pour toute pièce exigeant un renvoi à Ultrafryer Systems, l'expédition sera **prépayée par le client**, marquée du numéro de fabrication et adressée au DÉPARTEMENT DE GARANTIE.

COUVERTURE HORS GARANTIE— Cette garantie ne concerne pas la couverture relative aux dépenses de dommage comportant, mais pas limitée, la perte des ventes en magasin, les produits alimentaires pourris, le transport, les droits de douane. Cette garantie ne concerne pas les produits Ultrafryer® exportés dans les pays autres que les États-Unis et ses territoires. Cette garantie ne couvre pas les installations et les ajustements originaux tels que le nivellement, la calibration et les connexions d'électricité et de gaz. Cette garantie ne couvre pas les voyages au delà de 100 milles terrestres ou deux heures de voyage à partir du lieu d'implantation d'Ultrafryer® ainsi que les heures supplémentaires et les charges de vacances sauf en cas d'autorisation préalable de la part du Département de Garantie. La garantie ne couvre pas les dommages dus à la mauvaise utilisation, à l'abus, à l'altération ou à l'accident. La garantie ne couvre pas les réparations ou les installations inappropriées ou non autorisées, les dommages d'embarquement, les articles d'entretien tels que les joints statiques, les flexibles et les finitions externes. Ultrafryer Systems se réserve le droit d'éliminer la garantie des pièces des composants sur toute friteuse gardée pendant plus de six (6) mois après l'embarquement hors d'Ultrafryer Systems et sans être mis en fonctionnement.

COUVERTURE DE LA MAIN D'ŒUVRE – Les dépenses de main d'oeuvre pour le remplacement des pièces sont couvertes pendant un (1) an à compter du début du fonctionnement. Cette garantie concerne la main d'oeuvre comprise dans les périodes d'inspection de six (6) et de douze (12) mois recommandées par le fabricant pendant la première année suivant le début de fonctionnement. **Le Département de Garantie doit rapidement être avisé pour tout dommage pendant la première année de fonctionnement.** La garantie de main d'oeuvre ne concerne pas le coût de réparation ou les systèmes de nettoyage des filtres sales ainsi que tout ajustement rentrant dans le cadre des tâches relatives à un démarrage et /ou une démonstration appropriés. **La main d'oeuvre est assurée par Ultrafryer Systems pour toute réparation accomplie par un agent AGRÉÉ.** Le propriétaire est responsable des dépenses relatives à l'installation et au démarrage, sauf en cas d'arrangement avec Ultrafryer Systems.

RENONCIATION DES GARANTIES

Sauf comme stipulé dans cette section, ULTRAFRYER SYSTEMS n'accorde aucune garantie, quelle soit réelle ou tacite, y compris mais pas limité, toute garantie de qualité marchande pour toute raison particulière, y compris à but commerciale. La seule obligation d'Ultrafryer Systems, et le seul remède de l'acheteur, dans le cadre de cette garantie consistent à réparer ou à remplacer, dans la discrétion d'Ultrafryer Systems, toute pièce ou composant qui démontre des défaillances de matériaux ou de fabrication. Ultrafryer Systems ne saurait en aucun cas responsable pour les dommages accessoires ou indirects, les pertes spéciales ou les dommages résultant de l'utilisation ou de l'incapacité à utiliser la friteuse. Cette garantie limitée constitue le seul document complet relatif aux garanties de la NOUVELLE friteuse à gaz NEW Ultrafryer® PAR-2, PAR-2.5 Gas ULTRAFRYERS® vendue après le 1er juin 2000. Tout document ou déclaration orale autre que celui –ci ne représente pas la responsabilité d'Ultrafryer Systems.

B. SÉCURITÉ

Le souci principal de sécurité associé à la friteuse à gaz d'Ultrafryer est les brûlures causées par le shortening chaud. Afin d'éviter ces brûlures sérieuses, il faut suivre de bonnes habitudes de ménage. Le plancher devant et autour de la friteuse doit être gardé propre et sec. A chaque fois que n'importe quel produit est mis dans une cuve à cuire d'une friteuse, le soin devrait être pris pour ne pas éclabousser le shortening chaud. Les produits devraient toujours être "MIS" dans le shortening, NON JETÉ. Il faut porter des lunettes masque de protection, des gants de néoprène et un tablier en filtrant ou en traitant la cuve de la friteuse par un composé chimique. Les commandes électriques sur toutes les Friteuses d'Ultrafryer fonctionnent avec un courant électrique monophasé de 120 volts. Il ne faut jamais essayer de régler où de remplacer les commandes électriques sans débrancher le courant électrique d'abord. Il ne faut jamais actionner la friteuse avec des mains humides ou en se tenant debout dans l'eau. Faire ainsi peut avoir comme conséquence le choc électrique grave ou même la mort.

C. DESCRIPTION / SPÉCIFICATIONS

La Friteuse de Gaz d'Ultrafryer est construite en acier inoxydable satinée, polie, de 16 et 18 jauges et "300" séries. La plupart des modèles sont équipés de la commande de Démarrage Manuel Par Défaut (Default-To-Manual-Restart, DTMR) ou un Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11, cependant, les clients peuvent demander la friteuse équipée de l'Ordinateur de Cuisson Ultrastat 21 ou 25. En plus, le Modèle PAR25 peut être équipé du Système de Filtration Portuaire EZ, qui utilise un Tamis Filtrant en acier inoxydable. Le client a l'option de commander l'Ensemble de Rondelle Filtrante qui utilise une Rondelle Filtrante imprégnée au lieu du tamis filtrant S/S. Les dimensions et la puissance nominale du gaz de la Friteuse à Gaz Modèle PAR25 sont comme suit:

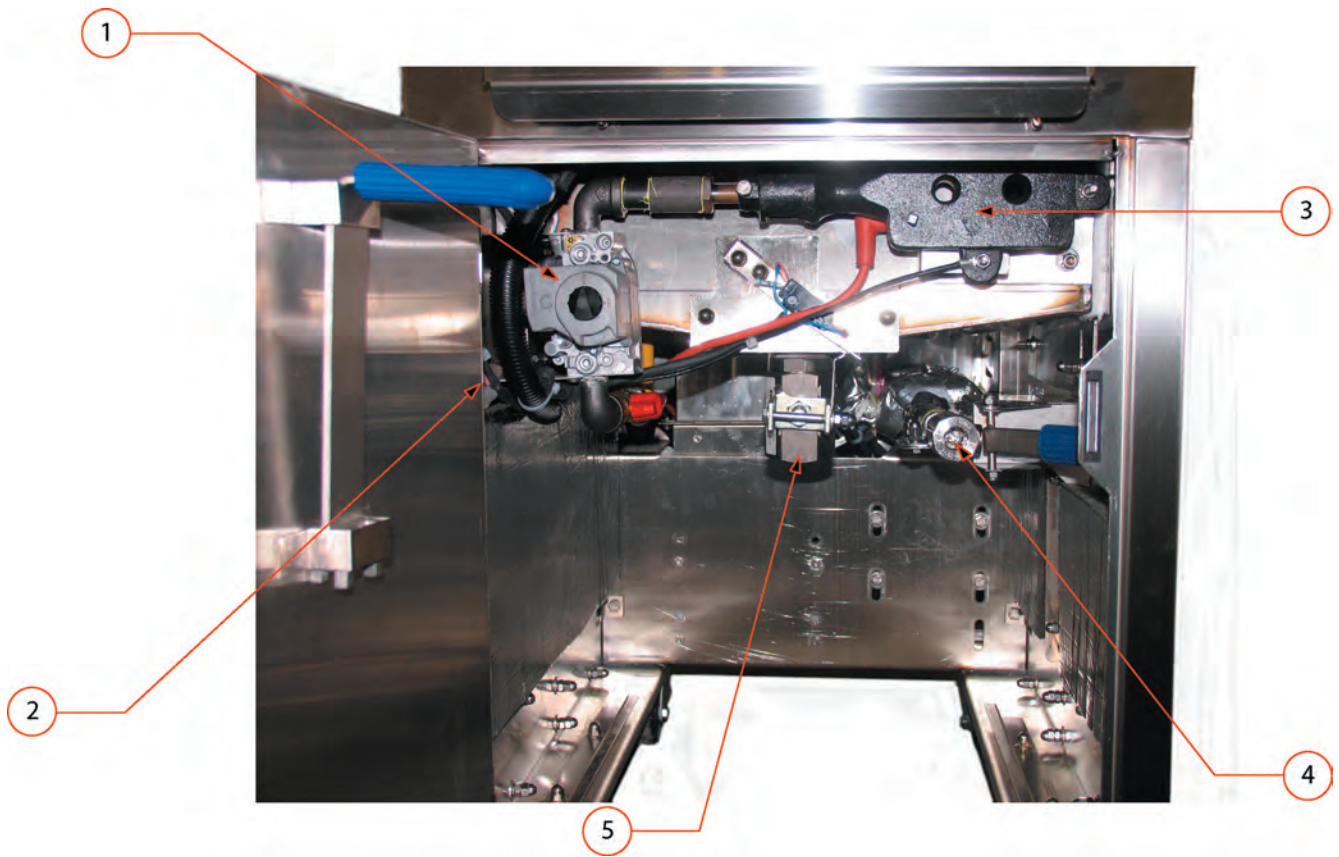
D. CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT ET DIMENSIONS DE LA FRITEUSE À GAZ MODÈLE PAR3/ PAR25 D'ULTRAFRYER

	CUVE 14"		CUVE 18"		CUVE 20"		CUVE 24"	
Largeur Totale	15,625 po	397 mm	19,625 po	498 mm	21,625 po	549 mm	25,625 po	651 mm
Profondeur Totale	30,75 po	781 mm	30,75 po	781 mm	30,75 po	781 mm	30,75 po	781 mm
Hauteur de Service	35,75 po	908 mm	35,75 po	908 mm	35,75 po	908 mm	35,75 po	908 mm
Capacité de l'Huile - Haute Niveau	45 Lb	20,4 kg	75 Lb	34 kg	98 Lb	44,4 kg	120 Lb	54,4 kg
Capacité de l'Huile - Basse Niveau	35 Lb	15,9 kg	75 Lb	34 kg	98 Lb	44,4 kg	120 Lb	54,4 kg
Puissance Nominale du Gaz								
Butane	70 000 BTU/hr	73,9 MJ/hr	80 000 BTU/hr	84,4 MJ/hr	70 000 BTU/hr	73,9 MJ/hr	80 000 BTU/hr	84,4 MJ/hr
Naturel	80 000 BTU/hr	84,4 MJ/hr	85 000 BTU/hr	89,7 MJ/hr	80 000 BTU/hr	84,4 MJ/hr	85 000 BTU/hr	89,7 MJ/hr
Propane	80 000 BTU/hr	84,4 MJ/hr	85 000 BTU/hr	89,7 MJ/hr	80 000 BTU/hr	84,4 MJ/hr	85 000 BTU/hr	89,7 MJ/hr
Dimension de l'Orifice								
Butane	#42		2,7 mm		#42		2,7 mm	
Naturel	#20		#18		#20		#18	
Propane	#38		#33		#38		#33	
Pression de la Soupape de Gaz								
Butane (W.C.)	10" w.c.	254 mm	10" w.c.	254 mm	10" w.c.	254mm	10" w.c.	254mm
Naturel (W.C.)	4" w.c.	102 mm	4" w.c.	102 mm	4" w.c.	102mm	4" w.c.	102mm
Propane (W.C.)	10" w.c.	254 mm	10" w.c.	254 mm	10" w.c.	254mm	10" w.c.	254mm
Débit d'Entrée Requis à STP								
Butane	22 pi ³ /hr	0,62 m ³ /hr	25 pi ³ /hr	0,71 m ³ /hr	22 pi ³ /hr	0,62 m ³ /hr	25 pi ³ /hr	0,71 m ³ /hr
Naturel	80 pi ³ /hr	2,27 m ³ /hr	85 pi ³ /hr	2,40 m ³ /hr	80 pi ³ /hr	2,27 m ³ /hr	85 pi ³ /hr	2,40 m ³ /hr
Propane	32 pi ³ /hr	0,91 m ³ /hr	34 pi ³ /hr	0,96 m ³ /hr	32 pi ³ /hr	0,91 m ³ /hr	34 pi ³ /hr	0,96 m ³ /hr
Charge Cubique d'Expédition								
Charge Cubique d'Expédition	10 pi ³	3,05 m ³	12 pi ³	3,66 m ³	14 pi ³	4,27 m ³	16 pi ³	4,88 m ³
Poids d'Expédition	165 Lb	74 kg	170 Lb	77 kg	177 Lb	80 kg	250 Lb	113 kg
Puissance d'Entrée	Toutes les unités utilisent 120 Volt 6 amp. 60Hz 1 O							

REMARQUE: CONSULTEZ LE MANUEL DU CONTRÔLEUR DE L'ORDINATEUR ET LE MANUEL DE FILTRATION INCLUS EN CE QUI CONCERNE LES PROCÉDURES DE DÉMARRAGE D'ESSAI, FONCTIONNEMENT, CUISSON, FILTRAGE, ET DE TRAITEMENT DE LA FRITEUSE PAR UN COMPOSÉ CHIMIQUE.

E. POSITION DES COMMANDES DE FONCTIONNEMENT

FRITEUSE À GAZ MODÈLE PAR25



1	Soupape d'Arrêt et Régulateur de Gaz
2	Haute Limite
3	Brûleur
4	Raccordement d'Amarrage
5	Soupape de Vidange Principale

FRITEUSE À GAZ MODÈLE PAR25

- F. COMMANDES DE FONCTIONNEMENT:** La friteuse à gaz “de base” PAR25 est équipée d’un Thermostat Électronique et de la commande de Démarrage Manuel par Défaut (Default-to-Manual-Restart (DTMR)); cependant, les clients peuvent demander la friteuse équipée de l’option Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11, 21, ou 25. Si applicable, les instructions de fonctionnement de l’Ordinateur de Cuisson Ultrastat seront fournies avec la friteuse. Les commandes de fonctionnement sur la friteuse à gaz modèle PAR25 incluent l’interrupteur à levier CHALEUR/ARRÊT, la lampe témoin AMBRE de puissance, la lampe témoin ROUGE du brûleur, et le régulateur de température applicable. Ces commandes sont montées sur le Panneau d’Accès de Commande de Température; et le Thermostat Électronique et les autres commandes de la friteuse sont situés derrière la porte d’accès. La soupape de vidange principale et (le cas échéant) les leviers de retour du shortening sont situés derrière le Panneau d’Accès de Service.



Figure (de gauche à droite) : 18” Modèle Par25 et 24” Modèle Par25

G. CARACTÉRISTIQUES AUTOMATIQUES DE SÉCURITÉ:

1. Un thermostat de haute limite pour couper le débit du gaz aux brûleurs principaux en ouvrant une soupape de sécurité à solénoïde dans la soupape combinée de commande de gaz.
2. Une soupape combinée de commande de gaz comprenant un régulateur de pression encastré et une soupape manuelle.
3. Un circuit de sensation dans le module d’allumage par étincelle pour **ARRÊTER** le gaz à la friteuse si une **FLAMME** se produit au brûleur.
4. Un Interrupteur de Sécurité de la Soupape de Vidange et un circuit d’Arrêt par Défaut –dans la Commande de Démarrage Manuel par Défaut (DTMR) qui **NEUTRALISERA** la friteuse chaque fois que la soupape de vidange **EST OUVERTE**.
5. Un interrupteur à **COMMANDE PNEUMATIQUE** pour ouvrir le circuit électrique à l’allumage par étincelle et la soupape de gaz qui arrêteront le gaz à la friteuse en cas de défaillance du moteur de ventilateur.

- H. PLAQUE SIGNALÉTIQUE:** L’information de cette plaque inclut le modèle et le numéro de série ; la consommation thermique des brûleurs BTU/HR ; la pression du manifold de gaz en pouces W.C. ; la quantité minimum requise du gaz d’admission, la dimension de l’orifice ; et le type du gaz. Ces données sont essentielles pour l’identification appropriée en communiquant avec ULTRAFRYER SYSTEMS ou en demandant des pièces de rechange spéciales ou de l’information. La plaque signalétique est située sur l’intérieur de la Porte d’Accès au Service.

LA FRITEUSE DOIT ÊTRE SEULEMENT RELIÉE AU TYPE DU GAZ IDENTIFIÉ SUR CETTE PLAQUE SIGNALÉTIQUE!

I. DIMENSION DE LA CONDUITE D'ADMISSION DU GAZ:

Le Tableau ci-dessous est employé pour calculer la dimension (diamètre) de la conduite d'admission du gaz du régulateur de bâtiment au manifold de la friteuse.

LONGUEUR DE TUYAU	DIAMÈTRES DE TUYAUX (Pouces & (mm équivalents))								
	Débit Admissible Maximum (montré en pi ³ /hr (M ³ /hr))								
Pieds Mètres	½" (13 mm)	¾" (19mm)	1" (25mm)	1¼" (32mm)	1½" (38mm)	2" (51mm)	2½" (64mm)	3" (76mm)	4" (102mm)
15 (4,6)	62 (1,7)	170 (4,7)	350 (9,8)	620 (17,4)	960 (26,9)	2.000 (56,0)	3.500 (98,0)	5.400 (151,2)	11.200 (313,6)
30 (9,1)	43 (1,2)	120 (3,4)	245 (6,9)	430 (12,0)	680 (19,0)	1.400 (39,2)	2.450 (68,6)	3.800 (106,4)	7.900 (221,2)
45 (13,7)	35 (1,0)	98 (2,7)	200 (5,6)	355 (9,9)	530 (14,8)	1.150 (32,2)	2.000 (56,0)	3.200 (89,6)	7.900 (182,0)
60 (18,3)	30 (0,8)	84 (2,4)	175 (4,9)	310 (8,7)	480 (13,4)	1.000 (28,0)	1.760 (49,3)	2.700 (75,6)	5.600 (156,8)
75 (22,9)	27 (0,8)	76 (2,1)	155 (4,3)	275 (7,7)	430 (12,0)	890 (24,9)	1.560 (43,7)	2.450 (68,6)	5.000 (140,0)
90 (27,4)	25 (0,7)	70 (2,0)	145 (4,1)	250 (7,0)	395 (11,1)	810 (22,7)	1.430 (40,0)	2.260 (63,3)	4.550 (127,4)
105 (32,0)	23 (0,6)	64 (1,8)	132 (3,7)	232 (6,5)	370 (10,4)	750 (21,0)	1.300 (36,4)	2.100 (58,8)	4.200 (117,6)
120 (36,6)	21 (0,6)	60 (1,7)	125 (3,5)	215 (6,0)	340 (9,5)	700 (19,6)	1.200 (33,6)	1.950 (54,6)	4.000 (112,0)
150 (45,7)	19 (0,5)	54 (1,5)	110 (3,1)	195 (5,5)	310 (8,7)	630 (17,6)	1.080 (30,2)	1.750 (49,0)	3.550 (99,4)
180 (54,9)	17 (0,5)	49 (1,4)	100 (2,8)	175 (4,9)	280 (7,8)	570 (16,0)	960 (26,9)	1.600 (44,8)	3.200 (89,6)
210 (64,0)	16 (0,4)	44 (1,2)	94 (2,6)	165 (4,6)	260 (7,3)	530 (14,8)	890 (24,9)	1.450 (40,6)	3.000 (84,0)
240 (73,2)	15 (0,4)	43 (1,2)	88 (2,5)	155 (4,3)	240 (6,7)	500 (14,0)	840 (23,5)	1.350 (37,8)	2.800 (78,4)
270 (82,3)	14 (0,4)	40 (1,1)	83 (2,3)	145 (4,1)	230 (6,4)	470 (13,2)	780 (21,8)	1.300 (36,4)	2.650 (74,2)
300 (91,4)	14 (0,4)	38 (1,1)	79 (2,2)	138 (3,9)	215 (6,0)	440 (12,3)	750 (21,0)	1.250 (35,0)	2.500 (70,0)
450 (137,2)	11 (0,3)	31 (0,9)	64 (1,8)	112 (3,1)	176 (4,9)	360 (10,1)	630 (17,6)	1.000 (28,0)	2.050 (57,4)
600 (182,9)	10 (0,3)	27 (0,8)	56 (1,6)	97 (2,7)	152 (4,3)	315 (8,8)	530 (14,8)	860 (24,1)	1.750 (49,0)

REMARQUE: 1) Les valeurs de Pi³/HR (M³/HR) peuvent varier en raison de la valeur calorifique et la densité du gaz fournies par les compagnies locales.
2) Pour déterminer le diamètre de la conduite d'admission du gaz pour la distance entre la friteuse et le régulateur principal du gaz, localisez le FT³/HR (M³/HR) du gaz requis pour la friteuse et la longueur de tuyau et lisez le diamètre de tuyau sur la rangée supérieure. Par exemple : La friteuse PAR25 fonctionnant sur le GAZ NATUREL exige 90 FT³/HR (2,5 M³/HR) du gaz au manifold d'admission de gaz de la friteuse. Si le bord de la friteuse est situé à 60 pieds du régulateur de gaz du bâtiment, une conduite de gaz de diamètre 1» (25mm) DOIT être installée entre le manifold et le régulateur.

J. CONDUITES DE GAZ

Le Flexible pour Gaz employé pour relier le manifold de gaz à la conduite d'alimentation en gaz du bâtiment doit être évalué pour le BTU/Hr (MJ/Hr) désigné de la Friteuse. Les flexibles pour gaz et leurs puissances nominales stockés par Ultrafryer Systems sont énumérés ci-dessous:

FLEXIBLES POUR GAZ STOCKÉS PAR ULTRAFRYER SYSTEMS		
NOMBRE	DESCRIPTION	PUISSANCE NOMINALE BTU/HR (MJ/HR)
24322	Flexible pour Gaz de Diamètre ¾”(19mm) (avec accouplements de connexion rapide) 48” (1219mm) long. Connect-It SSGC75-48-UCQ	225,000 (238)
24323	Flexible pour Gaz de Diamètre 1”(25mm) (avec accouplements de connexion rapide) 48” (1219mm) long. Connect-It SSGC100-48-UCQ	435,000 (459)
24456	Flexible pour Gaz de Diamètre 1 ¼”(32mm) (avec accouplements de connexion rapide) 48” (1219mm) long. Connect-It SSGC125-48-UCQ	875,000 (924)

PRE-INSTALLATION

A. GÉNÉRALITÉS: Le fonctionnement sûr et satisfaisant d'une friteuse à gaz modèle PAR25 dépend de l'installation appropriée. L'installation doit se conformer aux codes locaux ou, en absence des codes locaux, au Code National Pour Appareil À Gaz (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1 (dernière édition). Au Canada, l'installation du gaz doit être conforme aux normes CAN/CGA B 149.1 et 2, aux codes d'installation et/ou aux codes locaux. Chaque friteuse Modèle PAR25 devrait être installée comme suit:

1. Placé sous une bêche d'échappement correctement conçu.
2. Installé par un plombier qualifié.
3. Relié au type de gaz pour lequel l'unité a été fabriquée comme montré sur la plaque signalétique.
4. Relié au régulateur de pression de dimension appropriée installé dans la conduite d'alimentation en gaz et ajusté à la pression du manifold appropriée.
5. Relié à la conduite principale d'alimentation en gaz avec la dimension appropriée.
6. Retenu au moyen d'un dispositif de retenue pour éviter l'éclaboussement du liquide chaud et pour assurer que la conduite flexible du gaz ou les raccordements ne sont pas sous tension.

ESPACE LIBRE: L'appareil doit être maintenu libre et loin de tous les combustibles. L'espace libre minimum de n'importe quelle construction combustible ou non combustible est 6"(152 mm) des côtés, et 6" (152 mm) de l'arrière. La friteuse peut être installée sur les planchers combustibles.

REMARQUE: Il faut fournir un espace libre convenable pour les services de maintenance et de fonctionnement approprié.

B. NORMES: L'installation doit être planifiée selon tous les états et les codes locaux applicables, tenant compte des normes suivantes:

1. La friteuse et sa soupape d'arrêt individuelle doivent être démontées du réseau d'alimentation en gaz pendant tous les essais de pression du système au-dessus du ½ psig (3,45kPa). Au Canada, l'installation de gaz doit être conforme aux normes CAN/CGA B 149.1 et 2, aux codes d'installation et/ou aux codes locaux.
2. La friteuse doit être isolée du réseau d'alimentation en gaz en fermant sa soupape d'arrêt manuel pendant tous les essais de pression, égale ou moins de ½ psig (3,45kPa), du réseau d'alimentation en gaz.
3. Une fois installée, la friteuse doit être correctement mise à la terre selon les codes locaux, ou en absence des codes locaux, selon le Code National Électrique ANSI/NFPA 70 (dernière édition). Au Canada l'installation électrique doit être conforme au Code Électrique Canadien courant CSA C22.1 et/ou aux codes locaux.
4. D'autres normes d'installation nationale identifiées sont applicables comme:
 - a. Code National de Gaz - National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 (dernière édition)
American Gas Association
1515 Wilson Blvd.
Arlington, VA22209
 - b. NFPA Standards #54, #94 et #221 (dernière édition)
National Fire Protection Association
470 Atlantic Avenue
Boston, MA 02110
 - c. ANSI Z21.69/CAN/CGA-6.16 AND Z21.41/CAN1 6.9
5. La bêche d'échappement, une fois installé doit se conformer au norme courante NFPA 54-1 et au norme canadien CAN/CGA-1.11 (dernière édition)

REMARQUE: D'habitude, les codes locaux de bâtiment ne permettront pas l'installation d'une friteuse avec un réservoir d'huile chaude ouvert à côté d'une flamme nue d'aucun type, un grilloir ou un foyer ouvert. Vérifiez les codes locaux avant de commencer l'installation.

C. ALIMENTATION EN AIR ET VENTILATION: Le secteur autour de l'appareil doit être libre de tous les produits combustibles ou inflammables et de n'importe quelle obstruction qui empêche l'écoulement de l'air de ventilation ou les services de maintenance et de fonctionnement. RIEN ne doit être stocké à l'intérieur de l'armoire de la friteuse excepté l'ensemble de la cuve du filtre.

1. Pour tous appareils de cuisson commerciaux série lourde, il faut fournir les moyens convenables d'échappement des déchets résultant de la combustion en dehors du bâtiment. Il est essentiel de placer la friteuse sous une bêche d'échappement actionné ou de fournir un ventilateur mural d'échappement au-dessus de l'unité, car les températures d'échappement sont à peu près 400F (204C).

REMARQUE: Les ventilateurs d'échappement forts d'une bêche ou le système de climatisation global peuvent produire des courants d'air légers dans la chambre, ce qui peut interférer avec la performance du brûleur et sera difficile de le diagnostiquer. Le mouvement d'air devrait être vérifié pendant l'installation et en cas de problèmes au brûleur, des ouvertures ou des déflecteurs d'air doivent être fournis dans la chambre.

2. Tout stockage sur les rayons au-dessus ou derrière la friteuse est dangereux, ceci à cause de la température d'échappement, en plus du réservoir ouvert d'huile chaude.
3. Les filtres et les gorges d'égouttement sont partie de n'importe quelle bêche industrielle, mais consultez les codes locaux avant de construire ou d'installer n'importe quelle bêche.
4. Les préparations doivent être prises pour une alimentation adéquate en air frais aussi, il faut maintenir un espace libre convenable dans la chambre de combustion pour les ouvertures d'air.

RECEPTION ET INSTALLATION

- A. DÉSEMBALLAGE:** Vérifiez que le conteneur est vers le haut. Utilisez un mouvement de soulèvement vers l'extérieur - N'UTILISEZ PAS UN MARTEAU - pour enlever le carton. Examinez la friteuse pour déceler tout signe de dommage; en cas de dommage, ne refusez pas l'expédition, mais contactez le transporteur et classez les réclamations appropriées.
- B. INSTALLATION:** Roulez l'ensemble de la friteuse à position de fonctionnement à l'intérieur du bâtiment.

AVERTISSEMENT: L'INSTALLATION, LE RÉGLAGE, L'ALTERATION, L'UTILISATION OU LA MAINTENANCE INAPPROPRIÉE PEUT CAUSER DES DOMMAGES AUX BIENS, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT. LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT ET DE MAINTENANCE AVANT D'INSTALLER OU DE FONCTIONNER CET ÉQUIPEMENT.

C. NIVELLEMENT:

1. Quand la friteuse est placée à sa position de fonctionnement vérifiez pour s'assurer qu'elle est horizontale. Si non, desserrez les roulettes et insérez le nombre approprié de pièces de calage entre la jambe et les plaques des roulettes ensuite resserrez les boulons des roulettes.
2. Si le plancher est lisse et horizontal, ajustez selon le coin le plus élevé et mesurez avec un niveau à bulle d'air. Si le plancher est inégal ou a une pente remarquable, nivelez l'unité avec des cales métalliques.

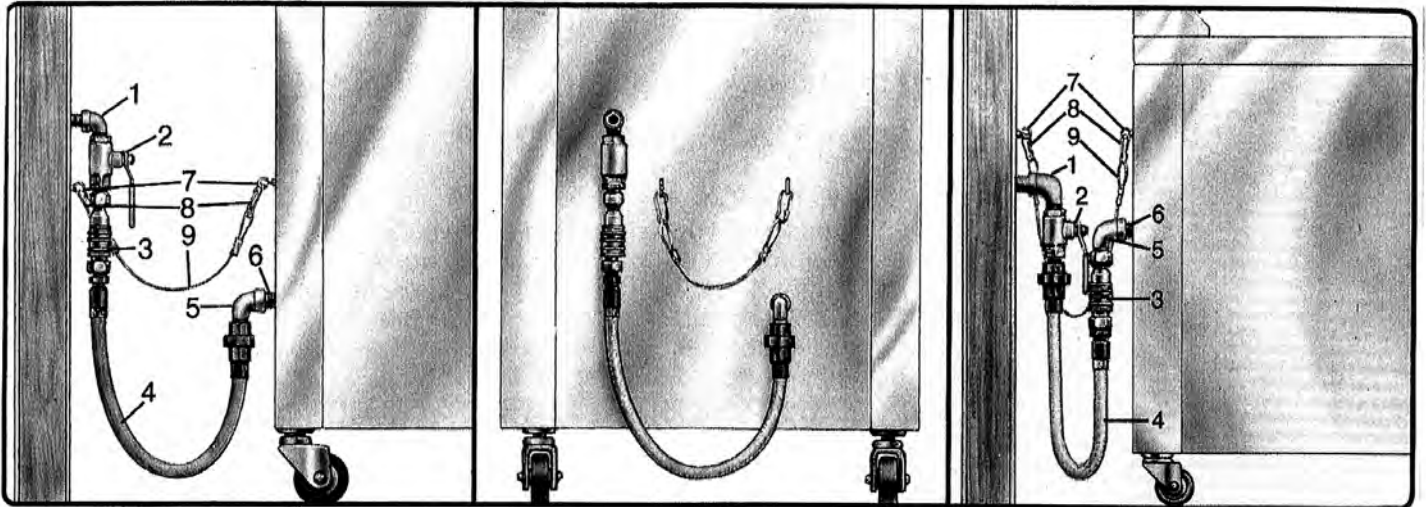
REMARQUE: Après le déplacement, la roulette peut ne pas retourner exactement à sa position, ce qui peut exiger la re-mise à niveau après chaque mouvement.

3. Reliez le manifold de gaz à la conduite d'alimentation en gaz du bâtiment au moyen d'un flexible de gaz CSA International APPROUVÉ comme montré sur la figure ci-dessous.

REMARQUE: Ultrafryer Systems fournit le flexible pour gaz 3/4" (19mm), 1" (25mm) et 1 1/4" (32mm), 4 pieds longueur (1219mm) de CONNECT-IT inc., avec un raccord à démontage rapide sur l'une des extrémités, sous PN 24322 (3/4" (19mm) flexible), PN 24323 (1" (25mm) flexible) et PN 24456 (1 1/4" (32mm) flexible). Ces flexibles sont équipés d'un maillon fusible, qui fond à 361°F (183°C) et COUPERA l'alimentation en gaz. Un dispositif de retenue de longueur 44"(1119mm) est également disponible sous PN 24324.

ATTENTION: LA CONDUITE D'ALIMENTATION EN GAZ DU BÂTIMENT DOIT ÊTRE DIMENSIONNÉE POUR FOURNIR LE VOLUME DE GAZ EXIGÉ POUR UN FONCTIONNEMENT APPROPRIÉ COMME EXPLIQUÉ SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE

RACCORDEMENT AU GAZ TYPIQUE



AVERTISSEMENT: LE DISPOSITIF DE RETENUE (ARTICLE 9) DOIT ÊTRE INSTALLÉ POUR EMPÊCHER LE CULBUTAGE ET/OU L'ÉCLABOUSSEMENT DU LIQUIDE CHAUD ET POUR ASSURER QUE LA CONDUITE DU GAZ FLEXIBLE ET LES RACCORDEMENTS NE SONT PAS PLACÉS SOUS TENSION.

- | | |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. CONDUITE DE SERVICE DE GAZ DU BÂTIMENT | 6. MANIFOLD/MAMELON DE L'APPAREIL |
| 2. SOUPEPE D'ARRÊT DU GAZ PRINCIPALE | 7. BOULONNERIE D'ŒILLET |
| 3. CONNECT-IT QUICK-DISCONNECT –
RACCORD DE DÉMONTAGE RAPIDE | 8. MOUSQUETON |
| 4. CONNECTEUR FLEX-CON | 9. CHAÎNE DE RETENUE |
| 5. COUDE | |

D. CONNEXION DE GAZ: La conduite (service) d'alimentation en gaz doit être de la même taille ou plus grande que la conduite d'admission de l'appareil. **LES CONDUITES D'ALIMENTATION EN GAZ DOIVENT ÊTRE DIMENSIONNÉES POUR S'ADAPTER À TOUS LES ÉQUIPEMENTS D'UTILISATION DE GAZ QUI PEUVENT ÊTRE RELIÉS À CETTE ALIMENTATION.** Référez-vous au Tableau de Dimension des Conduites du Gaz d'Admission et aux conditions du gaz.

REMARQUE: Le produit d'étanchéité utilisé sur tous les joints des tuyaux doit être résistant au gaz butane et propane.

1. Soupape d'arrêt manuel: Cette soupape installée par le fournisseur doit être installée dans la conduite de service du gaz en avant de l'appareil et dans une position où elle peut être atteinte rapidement en cas d'urgence.
2. Régulateur de pression : En vue de fournir un fonctionnement sûr et efficace, tous les équipements de cuisson commerciaux doivent avoir un régulateur de pression sur la conduite d'entrée de service, parce que la pression de service peut varier avec la demande locale. Les régulateurs externes ne sont pas exigés sur cette friteuse, cette fonction est exécutée par une soupape combinée de commande de gaz, cependant si la pression d'arrivée est au-dessus de ½ psig, un abaisseur sera exigé.
3. Gaz Naturel: Les friteuses de gaz naturel exigent une colonne d'eau de 7"(178mm) (W.C.) une pression "d'admission" à la soupape combinée de commande de gaz de la friteuse pour un fonctionnement adéquat, quand toutes les unités de gaz fonctionnent simultanément. Les friteuses à gaz butane et propane exigent une colonne d'eau de 14"(356mm) (W.C.) une pression "d'admission" à la soupape combinée de commande de gaz de la friteuse pour un fonctionnement approprié, quand toutes les unités de gaz fonctionnent simultanément. Cette pression "d'admission" DOIT être vérifiée avec un manomètre AVANT de faire fonctionner la friteuse.

AVERTISSEMENT: SI LA PRESSION DU GAZ "D'ADMISSION" À LA SOUPAPE COMBINÉE DE COMMANDE DE GAZ DE LA FRITEUSE "EXCÈDE" ½ lb/po² (,035 kg/cm²) OU APPROXIMATIVEMENT 14" (356 mm) W.C., L'UTILISATION D'UN RÉGULATEUR EXTERNE PEUT ÊTRE NÉCESSAIRE POUR EMPÊCHER LA DÉFAILLANCE DE LA SOUPAPE COMBINÉE DE GAZ ET L'ANNULATION DE LA GARANTIE. LA NON-RÉSOLUTION DE CE PROBLÈME PEUT CAUSER UNE EXPLOSION OU UN INCENDIE.

4. Soupape combinée de commande de gaz : La soupape combinée de commande de gaz et l'orifice corrects sont usine installés pour les unités à BUTANE, GAZ NATUREL et PROPANE basés sur chaque Ordre d'Achat. Cette soupape devrait être VÉRIFIÉE/RÉGLÉE par le personnel de service qualifié à l'aide de l'équipement d'essai approprié pour la pression de SORTIE de gaz suivante AVANT le démarrage de la friteuse. FRITEUSES À GAZ NATUREL 4" (102mm) W.C. FRITEUSES À BUTANE/PROPANE 10" (254mm) W.C.
5. Connexions Rigides: Examinez n'importe quel(s) tuyau(x) installé(s) par le fournisseur visuellement et/ou soufflez-les avec de l'air comprimé pour les vider des particules de saleté, des copeaux de filetage ou de n'importe quels autres corps étrangers avant de les relier à la conduite de service car ces particules peuvent obstruer l'orifice à l'application de la pression de gaz. Tous les raccordements doivent être examinés avec une solution savonneuse avant d'allumer la friteuse. N'EMPLOYEZ PAS UNE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER LES FUITES! La mise d'une flamme nue près d'un nouveau raccordement n'est pas seulement dangereuse, mais aussi manquera souvent les petites fuites qu'une solution savonneuse trouverait.
6. Accouplements Flexibles, Connecteurs: L'installation doit être faite avec un connecteur qui (1) se conforme à la norme des Connecteurs des Appareils Mobiles de Gaz, ANSI Z21.69 (CAN/CGA-6.16), et un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme Quick-Dis-connect Devices for Use With Gas Fuel (Dispositif de déconnexion rapide pour l'usage avec gaz inflammable), ANSI Z21.41 (CAN1-6.9) (2) il faut fournir des moyens pour limiter le mouvement de l'appareil indépendamment du connecteur et du dispositif de déconnexion rapide ou sa tuyauterie associée et (3) il faut spécifié la position où les dispositifs de retenue peuvent être attachés à l'appareil. **LES CONNECTEURS DOMESTIQUES NE SONT PAS APPROPRIÉS!!!**
7. Service de la Friteuse: La friteuse est équipée des roulettes pivotantes. Pour faire les travaux d'entretien de la friteuse:
 - a. ARRÊTEZ l'alimentation en gaz de la source.
 - b. Déconnectez le flexible de gaz quick-disconnect.
 - c. Déconnectez les dispositifs de retenue et rouler la friteuse dehors pour l'accès au service arrière.
 - d. Quand la friteuse est replacée, assurez-vous de connecter la retenue et nivelez la friteuse.

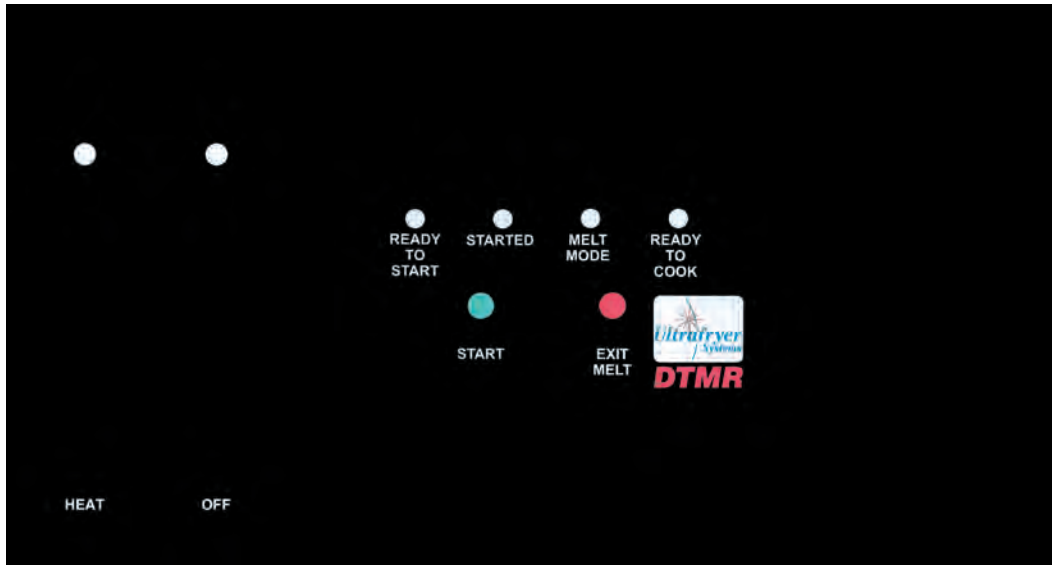
E. CONNEXION ÉLECTRIQUE: Le courant Maximum par cuve au démarrage Initial ou pendant un Cycle de Préchauffage sera 3 Ampères à 120 Volts. En exploitant le Système de Filtrage simultanément il faut prendre en compte 3 Ampères additionnels. Référez-vous au diagramme de câblage attaché à l'intérieur de la Porte d'Accès au Service pour les connexions électriques internes.

F. Ordinateurs de Cuisson

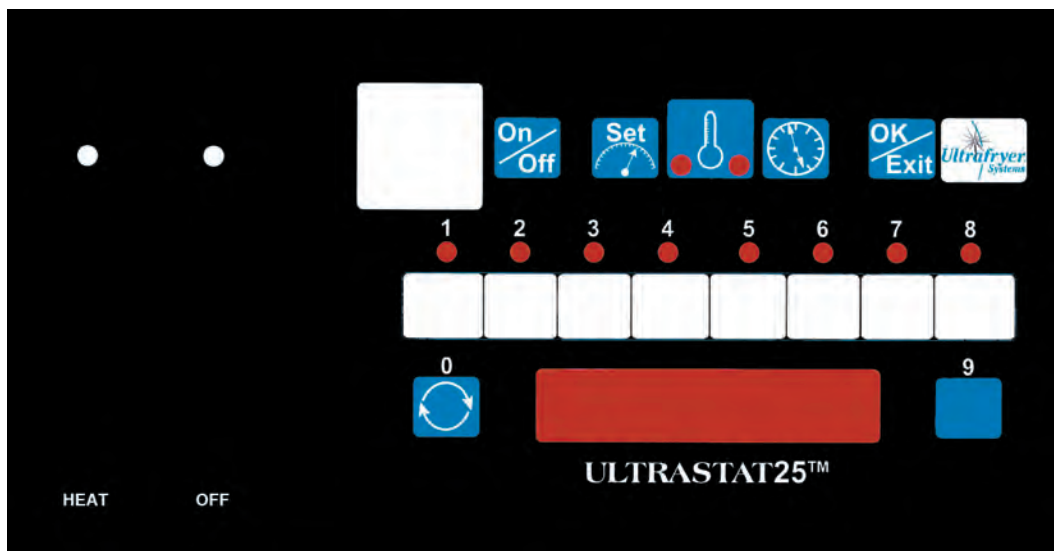
Toutes les friteuses d'Ultrafryer sont expédiées avec le manuel applicable de l'ordinateur ou des ordinateurs de cuisson spécifiques de cette friteuse. La liste suivante montre les types des ordinateurs de cuisson et leurs manuels relatifs.

REMARQUE: L'aspect du panneau de commande de l'ordinateur de cuisson donné peut varier légèrement selon le modèle de la friteuse sur lequel l'ordinateur est installé. Ceci n'affecte pas le fonctionnement réel de l'ordinateur. Veuillez se référer au manuel de l'ordinateur de cuisson pertinent pour plus d'information.

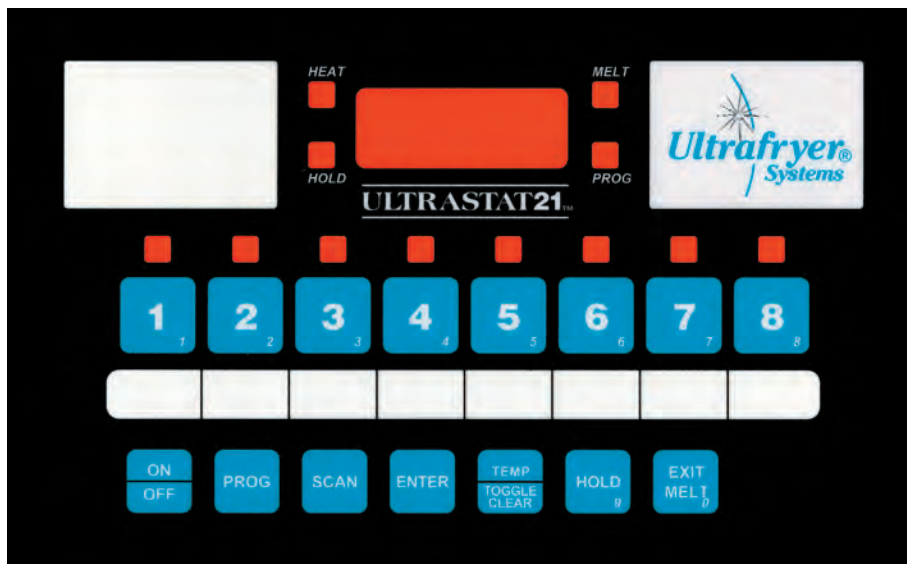
Ordinateur de Cuisson U03 / DTMR (référez-vous au Manuel P/N 30A192; Version Française 30A192 FR)



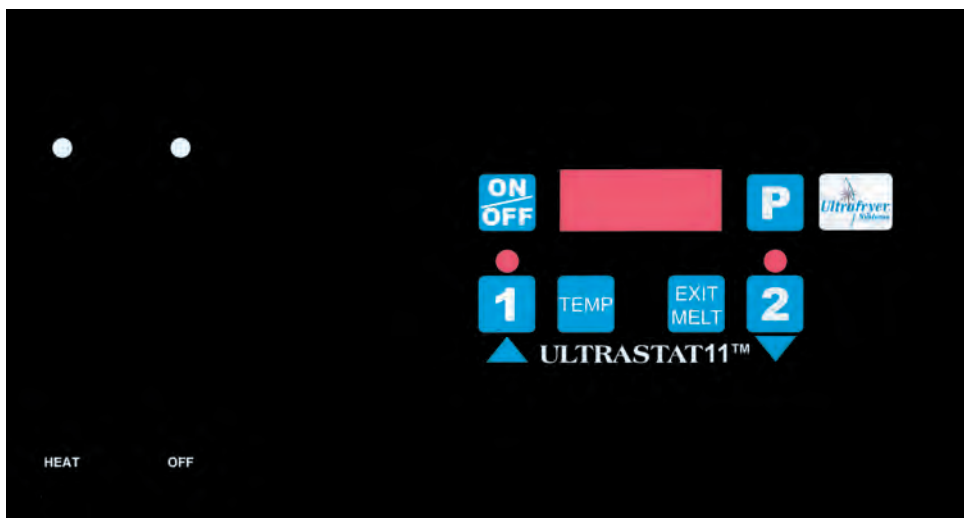
Ordinateur de Cuisson Ultrastat 25 (référez-vous au Manuel P/N 30A190; Version Française 30A190 FR)



Ordinateur de Cuisson Ultrastat 21 (référez-vous au Manuel P/N 30A189; Version Française 30A189 FR)



Ordinateur de Cuisson Ultrastat 11 (référez-vous au Manuel P/N 30A191; Version Française 30A191 FR)



DÉMARRAGE INITIAL

AVERTISSEMENT - INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une fiche tripolaire (mise à la terre) pour votre protection contre le risque de choc et devrait être branché directement à une prise de courant tripolaire appropriée. Il ne faut pas couper ou enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.

- A. NETTOYAGE:** Les nouvelles unités sont nettoyées à l'usine pour enlever tous les signes évidents de saleté, d'huile, de graisse, etc., résultant du processus de fabrication. Chaque cuve de la friteuse devrait être complètement lavée avec de l'eau savonneuse chaude pour enlever les résidus, la poussière ou les débris d'installation ; rincée et alors essuyée avant d'être employée pour la préparation de la nourriture.
- B. DÉMARRAGE:** Les friteuses sont examinées, réglées et calibrées avant d'être expédiées: Cependant, le réglage peut être nécessaire lors de l'installation pour satisfaire aux conditions locales, haute ou basse pression du gaz, différences des altitudes, variations des caractéristiques du gaz ainsi que pour corriger les problèmes possibles causés par la manipulation ou la vibration pendant l'expédition. Le calibrage ou le réglage initial est la responsabilité du client et ne sera pas couvert par la garantie d'Ultrafryer Systems.
- REMARQUE:** Le calibrage et le réglage doivent être effectués par le personnel qualifié.
- C. INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE:** Chaque friteuse est équipée d'un système d'allumage par étincelle et pour examiner ce système, exécutez les étapes suivantes, en ordre:
1. Ajustez L'INTERRUPTEUR à Levier MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) à la position ARRÊT (OFF).
 2. Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'eau chaude ou froide jusqu'à la marque de NIVEAU DU SHORTENING sur la paroi arrière de la cuve.

ATTENTION: SI LES BRÛLEURS PRINCIPAUX SONT ACTIONNÉS AVEC UNE CUVE VIDE, LA CHALEUR APPLIQUERA D'EFFORT SUR LES JOINTS DE LA CUVE CE QUI DÉFORMERA LA CUVE DE L'ÉCHANGEUR DE CHALEUR ET ANNULERA LA GARANTIE.

3. Ajustez la soupape manuelle de gaz située derrière la Porte d'Accès au Service de la friteuse à la position ARRÊT et attendez CINQ (5) minutes pour que le gaz cumulé soit dispersé.
4. Assurez-vous que la soupape PRINCIPALE d'arrêt de gaz est à la position MARCHE, la SOUPAPE MANUELLE sur la SOUPAPE COMBINÉE DE COMMANDE DE GAZ (située derrière la Porte d'Accès au Service de la friteuse) est à la position MARCHE et la Bâche D'ÉCHAPEMENT FONCTIONNE.
5. Ajuster la soupape manuelle de gaz à la position MARCHE.
6. Ajustez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT à la position MARCHE; ensuite ajustez le DTMR ou l'Ordinateur de Cuisson ULTRASTAT au MODE DE FUSION.

AVERTISSEMENT!!! IL NE FAUT JAMAIS UTILISER UNE ALLUMETTE OU UNE BOUGIE POUR ALLUMER UNE FRITEUSE!

- D. SÉQUENCE D'ALLUMAGE:** Quand les étapes des instructions d'éclairage sont exécutées dans l'ordre énuméré ci-dessus:
1. Le ventilateur ACTIONNE activant l'interrupteur à commande pneumatique.
 2. L'interrupteur à commande pneumatique SE FERMERA complétant de cette façon le circuit électrique au module d'allumage par étincelle et à la SOUPAPE DE COMMANDE DE GAZ et la bougie d'allumage JAILLIRA, allumant le gaz au brûleur.

AVERTISSEMENT!!! EN VÉRIFIANT LA PERFORMANCE DU BRÛLEUR, NE VOUS TENEZ PAS DEBOUT AVEC VOTRE VISAGE PRÈS DU BRÛLEUR.... IL PEUT S'ALLUMER AVEC UN "POP" ET UN RETOUR DE FLAMMES POURRAIT AVOIR LIEU CAUSANT DES BRÛLURES FACIALES.

REMARQUES:

- 1) Si la flamme du brûleur échoue, ceci sera senti par le MODULE D'ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE, ce module ouvrira le circuit électrique à la SOUPAPE DE COMMANDE DE GAZ coupant le gaz au brûleur.
 - 2) Si le ventilateur échoue, l'interrupteur à commande pneumatique ouvrira le circuit électrique au MODULE D'ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE et à la SOUPAPE DE COMMANDE DE GAZ, coupant le gaz au brûleur.
- E. ESSAI DE FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR:** Exécutez les INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE citées ci-dessus et observez le fonctionnement des brûleurs. Une fois satisfait que le brûleur fonctionne correctement, vidangez et séchez la cuve de la friteuse complètement de l'eau et remplissez la avec du shortening. Référez-vous au manuel du Contrôleur de l'Ordinateur inclus pour plus d'information.
- F. DÉMARRAGE D'ESSAI:** Référez-vous au manuel du Contrôleur de l'Ordinateur inclus pour les procédures de l'essai de fonctionnement de la friteuse.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ABRÉGÉES

AVERTISSEMENT – Pour Éviter les Blessures:

1. Ne déplacez pas une friteuse remplie de liquide chaud.
2. Portez toujours des gants de protection étanches à l'huile, en actionnant une friteuse remplie de l'huile chaude.
3. Vidangez toujours l'huile chaude dans un récipient en métal. L'huile chaude fondra les seaux en plastique et brisera le verre.

A. GÉNÉRALITÉS: Cette friteuse à gaz est équipée d'un système de filtrage du shortening qui doit être actionné et nettoyé selon les instructions de la section FONCTIONNEMENT DE LA FRITEUSE de ce manuel.

1. **SHORTENING:** Employez du shortening de haute qualité pour réaliser un produit de qualité cohérente aussi bien que l'économie à long terme.
2. **TEMPÉRATURE DU SHORTENING:** La plupart des produits devraient être cuits à une température du shortening de 350F (177C) ; cependant, chaque produit devrait être cuit à la PLUS BASSE température qui produit un produit de haute qualité tout en obtenant l'usage maximum du shortening.
3. **SALAGE:** Les produits ne devraient pas être salés au-dessus de la cuve de la friteuse car le sel détériore rapidement le shortening et assaisonne d'autres produits cuits dans le même shortening.
4. **PANNES DE COURANT:** La friteuse ne peut pas être actionnée pendant les pannes de courant. N'essayez PAS d'actionner la friteuse manuellement.
5. **MOTEUR DE LA POMPE:** Le moteur de la pompe à filtre est protégé par un interrupteur de surcharge thermique.

ATTENTION: ASSUREZ-VOUS QUE LE BRAS FLEXIBLE DE LAVAGE N'EST PAS RELIÉ À LA FRITEUSE AVANT DE REMETTRE À ZÉRO L'INTERRUPTEUR DE SURCHARGE THERMIQUE.

B. CUISSON: Référez-vous au Manuel de l'Ordinateur de Cuisson inclus pour les procédures spécifiques de fonctionnement de la friteuse en utilisant l'Ordinateur de Cuisson.

Ordinateur	Nombre de Manuel
U03 / DTMR	30A192 (Français: 30A192 FR)
U11	30A191 (Français: 30A191 FR)
U21	30A189 (Français: 30A189 FR)
U25	30A190 (Français: 30A190 FR)

C. FILTRAGE DU SHORTENING:

1. Si le client décide d'employer un système de filtrage du shortening (fournie par Ultrafryer ou par une autre source), alors la friteuse doit être filtrée au moins deux fois par jour (une fois après le déjeuner et une autre fois après le dîner).
2. Ajoutez la quantité recommandée de l'agent de filtration au shortening comme prescrit par le fournisseur de produits chimiques.
3. Suivez les procédures décrites conformément au manuel spécifique de filtration joint à cette friteuse:

Conseil de Filtration	Nombre de Manuel
Procédures Générales de Filtration	30A181 (Français: 30A181 FR)
Procédures de Filtration "R"	30A182 (Français: 30A182 FR)
Procédures de Filtration "S"	30A183 (Français: 30A183 FR)
Procédures de Filtration "T"	30A184 (Français: 30A184 FR)
Procédures de la Machine de Filtration Portative	30A211 (Français: 30A211 FR)

AVERTISSEMENT: LES MIETTES ET LA SALETÉ LAISSÉES DANS LA CUVE À FILTRE DURANT LA NUIT CONSTITUENT UN RISQUE D'INCENDIE

D. NIVELLEMENT DU SHORTENING: Après le filtrage, le niveau du shortening doit être vérifié et le shortening frais doit être ajouté selon le besoin.

1. Le shortening de la cuve devrait atteindre la ligne moyenne de la lettre "E" du mot LEVEL (NIVEAU) de la marque de niveau du shortening sur la paroi arrière de la friteuse.
2. Si l'ajout du shortening est nécessaire, utilisez le racloir du filtre pour couper un petit bloc du shortening solide.
3. Placez le petit bloc du shortening dans un panier à friture, abaissez le panier dans le shortening ; ensuite tournez le pour permettre au bloc de flotter librement.
4. Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que le shortening de la cuve atteigne le niveau approprié.

E. TRAITEMENT DE LA FRITEUSE PAR UN COMPOSÉ CHIMIQUE: Les cuves de la friteuse devraient être TRAITÉES PAR UN COMPOSÉ CHIMIQUE au moins tous les 7 JOURS pour enlever l'habillage du carbone et tous autres matériaux incrustés. Ajoutez la quantité du composé chimique recommandé au manuel de nettoyage fourni par le fournisseur de produit chimique et suivez les instructions de traitement de la friteuse par un composé chimique décrit au manuel «Procédures Générales de Filtration» (UFS # 30A181).

F. INSTRUCTIONS D'ARRÊT / FERMETURE:

1. **FERMETURE:** WÀ la fermeture du magasin la nuit ; filtrez le shortening de la friteuse, vidangez COMPLÈTEMENT toutes les conduites du filtre et couvrez la cuve de la friteuse. Ajustez l'interrupteur MARCHE / ARRÊT à la position ARRÊT et tournez la Soupape Manuelle du Gaz à la position ARRÊT.
2. **ARRÊT OU PANNE DE COURANT PROLONGÉ:**
 - a. Arrêt: Les procédures suivantes doivent être suivies si la friteuse sera arrêtée pendant une période prolongée:
 - 1) Vidangez et jetez le shortening.
 - 2) Nettoyez COMPLÈTEMENT la cuve de la friteuse.
 - 3) Ajustez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT à la position ARRÊT, débranchez la corde de puissance de 120 volts et ajustez les Disjoncteurs applicables à la position ARRÊT.
 - 4) Tournez la Soupape Manuelle du Gaz à la position ARRÊT.
 - b. Panne de Courant Prolongé: La friteuse à gaz ne peut pas être actionnée pendant les pannes de courant. N'essayez PAS de surmonter les commandes de sûreté et actionner manuellement la friteuse

MAINTENANCE PRÉVENTIVE & DÉPANNAGE

A. MAINTENANCE PRÉVENTIVE: Une friteuse à gaz requiert une maintenance minimale du fait de sa conception et du matériel utilisé au cours du processus de fabrication. Toutefois, une maintenance et une inspection préventives doivent être effectuées de façon périodique afin d'éviter les pannes susceptibles qui peut affecter la vente d'aliments.

Toute maintenance ou inspection préventives doivent être faites avec **PRÉCAUTION** pendant le fonctionnement de la friteuse puisque la réduction du liquide **CHAUD** peut causer de brûlures graves. Au cas ou un entretien ou un dépannage sont requis, les sources d'approvisionnement en électricité et en gaz **DOIVENT ÊTRE ÉTEINTES AVANT** le début des opérations.

PROGRAMMATION DE LA MAINTENANCE PRÉVENTIVE		
ARTICLE À INSPECTER	PRIORITÉ DE L'INSPECTION	DESCRIPTION DE L'INSPECTION
Filtres de Graisse	Au quotidien	Nettoyez les filtres de graisse contenue dans la bache d'échappement chaque soir et laissez-les sécher la nuit.
Cuve à Filtre (le cas échéant)	Au quotidien	Nettoyez soigneusement l'assemblage de la cuve à filtre à la fermeture avant de partir.
Shortening & soupape de vidange Levier de retour	Une fois par semaine	Rassurez-vous que tous les leviers sont convenablement montés et qu'ils peuvent facilement s'ouvrir ou se fermer.
Sonde de détection de la température	Une fois par semaine	Pendant le traitement de la friteuse, vérifiez la température et les sondes de détection de haute limite afin de détecter les dommages visuels.
Moteur du ventilateur	Chaque six mois	Un technicien qualifié ou un agent agréé doit entreprendre l'inspection et nettoyer soigneusement la saleté et les résidus du moteur chaque six (6) mois.
Déflecteur de l'agitateur	Chaque six mois	Un technicien qualifié ou un agent agréé doit enlever et inspecter le déflecteur de l'agitateur dans chaque friteuse chaque six (6) mois afin de détecter l'affaiblissement du métal ou la détérioration de la soudure. Si aucun défaut n'est constaté, réinstallez le déflecteur de départ.
REMARQUE: Une légère déformation ou quelques ailettes cassées ne sont pas des anomalies. NE REMPLACEZ PAS les pièces pendant l'inspection semi annuelle..		
Déflecteur de l'agitateur	Annuellement	Un technicien qualifié ou un agent agréé doit AUTOMATIQUEMENT entreprendre l'installation d'un NOUVEL assemblage soudé de l'agitateur dans chaque friteuse chaque douze (12) mois.

- B DÉPANNAGE:** Les problèmes et leurs solutions éventuelles cités dans le tableau de dépannage ci-dessous sont récurrents. SEUL les réparateurs qualifiés sont habilités à utiliser le tableau de dépannage pour la réparation de la présente friteuse. En cas de disfonctionnement d'un brûleur principal, effectuez les contrôles suivant **AVANT** de contacter un réparateur:
- Vérifiez si les Soupapes de Gaz sont dans leurs positions adéquates.
 - Vérifiez si la fiche électrique de la friteuse est connectée à une prise de courant.
 - Rassurez-vous que le Disjoncteur de circuit se trouve en position **MARCHE** et que l'interrupteur **MARCHE/ ARRÊT** de la friteuse est en position **MARCHE**.
 - Rassurez-vous que la commande applicable de la friteuse se trouve en mode **PLEIN DÉMARRAGE**.
 - Assurez-vous que le couplage de déconnexion rapide de la conduite d'alimentation en gaz est posé sur le raccord du manifold de gaz.
 - Vérifiez si le ventilateur fonctionne.

C DIAGRAMME DE DÉPANNAGE: Au cas où un problème se présente et que vous n'y trouvez aucune solution après avoir effectué toutes les inspections susmentionnées, contactez un réparateur **AGRÉÉ** et/ou le service à la clientèle d'Ultrafryer Systems au 1-800-525-8130 et donnez les informations requises pendant que vous effectuez ces inspections.

ATTENTION: RASSUREZ-VOUS QUE LES RÉPARATEURS SOIENT INFORMÉS QUE LES DISPOSITIFS DE RETENUE DE LA FRITEUSE DOIVENT ÊTRE CONNECTÉS/DÉCONNECTÉS, AU CAS OÙ LA FRITEUSE DOIT ÊTRE DÉPLACÉE PENDANT LA MAINTENANCE OU LA RÉPARATION ET QUE L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ET LE GAZ DOIVENT ÊTRE ARRÊTÉS AVANT D'ENTREPRENDRE CES OPÉRATIONS.

DIAGRAMME DE DÉPANNAGE		
	Problème	Solutions éventuelles
1	Le brûleur principal ne s'enflamme pas. Le ventilateur fonctionne; mais il n'y a pas de gaz dans le brûleur.	<p>A. Vérifiez l'interrupteur de pression pneumatique du ventilateur en débranchant temporairement les deux (2) fils de l'interrupteur d'air et en les branchant ensemble. Si l'allumage émet des étincelles pendant que ces fils sont branchés, cela signifie que l'interrupteur de pression pneumatique est en panne et il faudra le remplacer.</p> <p>B. Vérifier les composants suivants et remplacez-les si vous constatez qu'ils sont en panne: Soupape de Commande de Gaz Interrupteur de Haute Limite Transformateur</p>
2	La friteuse est alimentée mais le ventilateur ne fonctionne pas.	<p>A. Un ventilateur peut avoir une surcharge thermique surchauffée et un débit coupé. Si ce problème s'est présenté, il se résoudra tout seul lorsque le moteur se refroidira (10 – 20 minutes). Si ce problème de surchauffe persiste, remplacez le moteur du ventilateur.</p>
3	Il faut trop de temps pour relever le shortening à la température de cuisson. Le retour de la température est lent et les flammes du principal brûleur sont réduites et semblent léthargiques.	<p>A. Assurez-vous que la soupape de gaz manuelle est complètement ouverte.</p> <p>B. Vérifiez si la conduite du gaz est bouchée.</p> <p>C. Vérifiez si le tuyau à fumée n'est pas bouché.</p> <p>D. Vérifiez si l'ouverture du BOUCHON DE L'ORIFICE a la taille normale de la foreuse comme indiqué sur le diagramme des conditions de fonctionnement.</p> <p>E. Vérifiez si les sècheurs du VENTILATEUR sont endommagés.</p> <p>F. Utilisez un manomètre à eau calibre U pour vérifier la pression au niveau de la manivelle de pression de la soupape de commande de gaz. La pression du gaz requise est indiquée dans le Diagramme des conditions de fonctionnement.</p> <p>REMARQUE: Lorsque cela s'avère nécessaire, enlevez le Couvercle d'Ajustement du Régulateur de pression et ajustez-le suivant la pression qui convient. (Tournez la vis d'ajustement dans le sens horaire pour augmenter la pression du gaz au niveau du brûleur et dans le sens anti-horaire pour le réduire. Remplacez le couvercle d'ajustement.</p>
4	La température du shortening est très élevée et baisse rapidement.	<p>A. Vérifiez la pression du gaz comme indiqué ci-dessus.</p> <p>B. Vérifiez la calibration du thermostat électronique avec un thermomètre numérique FIALE.</p>
5	Le moteur de la pompe à filtre arrête de fonctionner lorsque la manette de retour à la cuve du shortening/ la manette supérieure du shortening se trouve en position OUVERT.	<p>A. Assurez-vous que le micro- interrupteur de la pompe à filtre est en bon état, puis vérifiez le bouton de réglage manuel présent sur le moteur de la pompe à filtre.</p> <p>B. Au cas le moteur de la pompe à filtre ne fonctionne pas après que le bouton de réglage a été appuyé, réparez ou remplacez le moteur.</p>
6	Réduisez le taux d'écoulement du shortening pendant le filtrage.	<p>A. Vérifiez la présence d'un excès de sédiment sur le tamis filtrant, le raccord d'aspiration du tuyau vertical ou dans la cuve à filtre.</p>

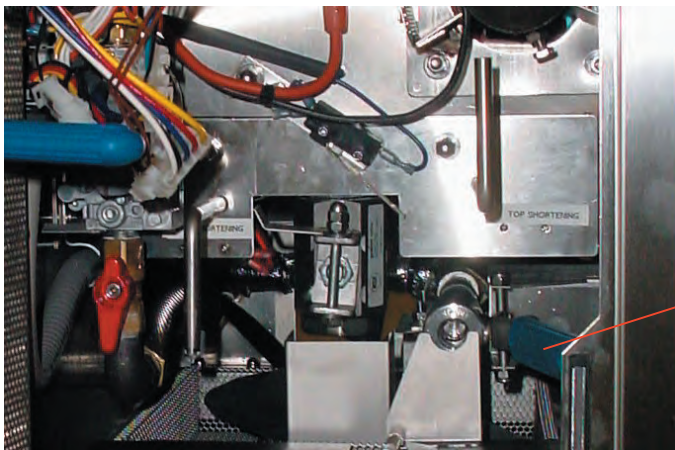
NETTOYAGE

NETTOYAGE - Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps quand il est correctement maintenu et nettoyé. La Friteuse à gaz n'est pas exceptée. Afin que cette friteuse fonctionne pendant plusieurs années sans problème, elle doit ÊTRE NETTOYÉE et MAINTENUE suivant les instructions figurant dans ce manuel et dans les intervalles énumérés ci-dessous:

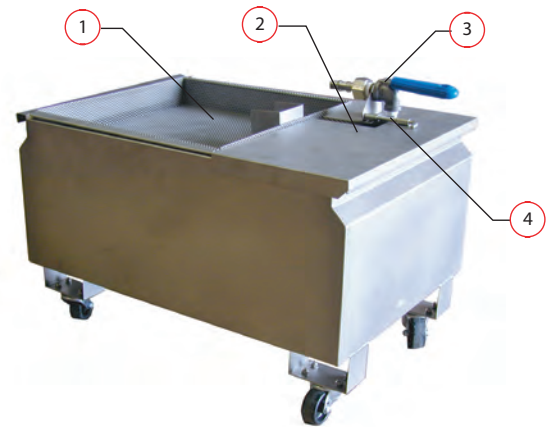
AVERTISSEMENT!!! POUR PRODUIRE UN PRODUIT DE QUALITÉ TOUT EN PROLONGEANT LA DURÉE DE VIE DE LA FRITEUSE, ASSUREZ-VOUS QUE LE FILTRAGE, LE TRAITEMENT DE LA FRITEUSE PAR UN COMPOSÉ CHIMIQUE ET LES INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE SONT STRICTEMENT SUIVIS.

1. Nettoyez la surface de la friteuse périodiquement pendant le fonctionnement avec une solution d'un assainisseur et l'eau chaude et à la fermeture avec le nettoyeur d'acier inoxydable. Au besoin, utilisez un tampon Scotch Brite (résistant) humide, type 3M ROUGE 7447 ou BRUN 7440 pour enlever le matériel encroûté. N'UTILISEZ PAS la laine d'acier, les tissus abrasifs, les nettoyeurs, les poudres ou les dispositifs en métal pour gratter l'acier inoxydable. Les éraflures sur l'acier inoxydable sont presque impossibles à enlever!

ATTENTION: NE LAISSEZ AUCUNE SOLUTION DE NETTOYAGE OU EAU ÉCLABOUSSER DANS UNE CUVE DE CUISSON D'HUILE CHAUDE, CAR CECI CONTAMINERA L'HUILE ET PEUT LA FAIRE ÉCLABOUSSER CAUSANT DES GRAVES BRÛLURES.



Poignée d'Amarrage



2. Si vous utilisez cette friteuse avec un Assemblage de Cuve à Filtre, ce dernier et le Tamis Filtrant doivent être nettoyés CHAQUE JOUR APRÈS LE FILTRAGE à la FERMETURE. Par ailleurs, ils doivent être nettoyés ENTIÈREMENT une fois par semaine. Pour enlever l'Ensemble de la Cuve à Filtre de la friteuse:
 - a. OUVREZ la Porte d'Accès de la Commande de Température de la Friteuse.
 - b. APPUYEZ sur la POIGNÉE D'AMARRAGE, illustrée ci-dessus.
 - c. Tirez l'Ensemble de la Cuve à Filtre de la friteuse en vous servant de la Poignée d'amarrage du tuyau vertical.
 - d. Nettoyez l'Ensemble de la Cuve à Filtre suivant les instructions du manuel de filtration fourni:

1	Écran de Ramasse-miettes
2	Couvercle de la Cuve à Filtre
3	Assemblage de la Poignée d'Amarrage de Tuyau Vertical
4	Verrouillage de la Cuve à Filtre

Conseil de Filtration	Nombre du Manuel
Procédures Générales de Filtration	30A181 (Français: 30A181 FR)
Procédures de Filtration "R"	30A182 (Français: 30A182 FR)
Procédures de Filtration "S"	30A183 (Français: 30A183 FR)
Procédures de Filtration "T"	30A184 (Français: 30A184 FR)
Procédures de la Machine de Filtration Portative	30A211 (Français: 30A211 FR)

AVERTISSEMENT: LES MIETTES ET LA SALETÉ RESTÉES DANS LA CUVE À FILTRE DURANT LA NUIT CONSTITUENT UN RISQUE D'INCENDIE!

ASSEMBLAGE & INSTALLATION DE LA CUVE À FILTRE

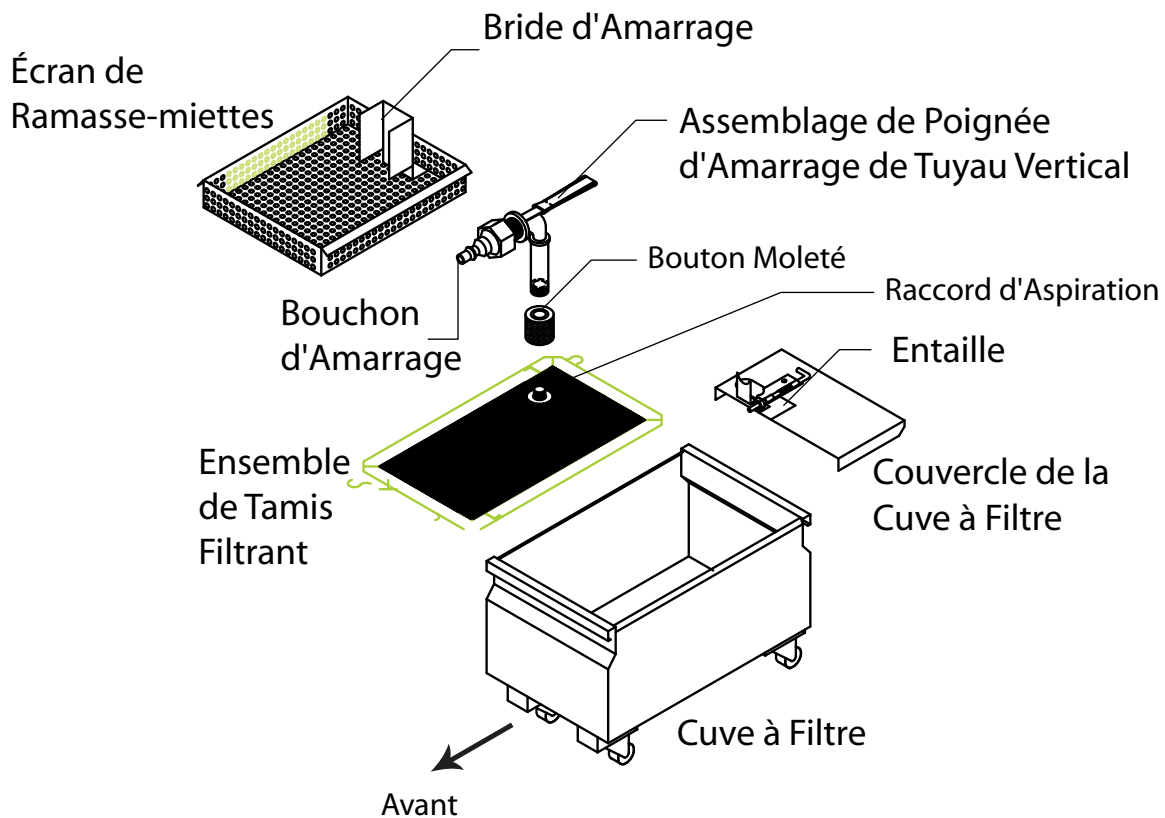
REMARQUE: Les remarques suivantes ne s'appliquent qu'aux friteuses munies d'un ensemble de filtration portuaire fourni par Ultrafryer Systems.

A. ASSEMBLAGE DE LA CUVE À FILTRE – RASSUREZ-VOUS que tous les composants de la cuve à filtre sont soigneusement nettoyés et que le tamis filtrant est assemblé ; puis assemblez la cuve à filtre comme suit:

1. Connectez le **BOUTON MOLETÉ** à **L'ASSEMBLAGE DE LA POIGNÉE D'AMARRAGE DE TUYAU VERTICAL** ; puis liez cet assemblage au raccord d'aspiration figurant sur le Tamis Filtrant.

NE SERREZ PAS TROP LA CONNEXION!!!

2. Placez le Tamis Filtrant sous la Cuve à Filtre en collant le tamis contre la paroi arrière de la cuve.
3. Insérez l'écran de Ramasse-miettes dans la Cuve à Filtre avec la **BRIDE D'AMARRAGE** de la Soupape de Vidange et le **BOUCHON MASCULIN D'AMARRAGE** posés sur l'extrémité principale de la cuvette.
4. Positionnez le **COUVERCLE DE LA CUVE À FILTRE** sur l'extrémité ouverte de la Cuve à Filtre en posant la **FENTE** sur le couvercle autour de l'Assemblage de la Poignée d'Amarrage de Tuyau Vertical. Puis **MAINTENEZ** le couvercle sur l'assemblage du tuyau vertical en fermant le verrouillage sur le couvercle.



B. INSTALLATION DE LA CUVE À FILTRE – Positionnez le filtre **ASSEMBLÉ** devant **LES GUIDES DE LA CUVE À FILTRE** au dessous de la friteuse; puis insérez **AVEC PRÉCAUTION** la cuve à filtre dans la friteuse en vous servant de la poignée du tuyau vertical jusqu'à ce que le bouchon de la conduite mâle présent sur l'Assemblage de Poignée d'Amarrage soit posé dans la Douille FEMELLE de la Cloison proche de l'Ensemble de la Soupape de Vidange.

ASSISTANCE TECHNIQUE, INFORMATION DE PASSATION DE COMMANDE

A. **ASSISTANCE TECHNIQUE** - Veuillez contacter un agent agréé ou le Service à la Clientèle d'Ultrafryer Systems au 1-800-525-8130.

B. INFORMATION DE PASSATION DE COMMANDE:

1. **PIÈCES DE RECHANGE** - Fournissez les informations suivantes pour une commande de pièces de rechange par téléphone, par fax ou par courrier électronique:

Nom et numéro de téléphone de votre entreprise
Numéro de bon de commande de votre entreprise
Adresse de facturation
Adresse d'expédition
Qualité désirée
Numéro de pièce et description de l'article désiré
Votre Nom ou la signature de l'acheteur autorisé

No de Téléphone du destinataire: 1-800-545-9189 Poste 5029

FAX du destinataire : 1-210-731-5099

Courriel du destinataire: Ultrafryer Systems
Order Entry Office
P.O. Box 5369
San Antonio, TX 78201

Adressez votre commande à l'adresse électronique suivante: Ultrafryerservice@ultrafryer.com

2. **DURÉE**- 30 jours exactement pour les clients aux commandes approuvées. Les soldes exigibles antérieurs seront facturés à hauteur de 1% par mois (soit 12% par an) jusqu'à ce que la totalité du solde soit payée.
3. **DOMMAGES** - Ultrafryer Systems n'est pas responsable des dommages survenus au cours du transit. Toutes les livraisons doivent être inspectées afin de pouvoir détecter d'éventuels dommages subis par les conteneurs d'expédition avant le départ du transporteur livreur. Tout dommage doit être joint au document de réception pour faciliter la procédure de dépôt des réclamations. Les transporteurs doivent immédiatement être avisés et les inspections de fret doivent être requises du transporteur. Ultrafryer Systems peut et sera ravi de vous assister dans la préparation et le traitement des réclamations nécessaires à condition que la notification appropriée soit jointe au document de livraison du porteur. L'équipement et ou le conteneur endommagés doivent être à la disposition de l'inspecteur des réclamations pour les inspecter.
4. **RETOUR DES ARTICLES** - Ultrafryer Systems ne peut pas garantir un crédit pour les articles retournés sans autorisation appropriée. Tous les articles retournés doivent d'abord avoir l'approbation du Département de Garantie ou du Service à la Clientèle d'Ultrafryer Systems. Un numéro sera assigné par l'autorité d'approbation. Veuillez imprimer ledit numéro sur tous les emballages et le travail de bureau relatif retournés. Les biens retournés sont soumis à 15% frais de retour. Ultrafryer Systems n'est pas responsable des frais de fret sur les biens retournés sauf en cas d'autorisation par le Département de Service à la Clientèle et /ou le Personnel de Garantie. Ultrafryer Systems ne reçoit pas de contre remboursement à la livraison des expéditions.

PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES

PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES: Pour réduire le temps mort sur la friteuse à gaz modèle PAR25 en cas de dysfonctionnement d'une pièce de composant, au moins l'un (1) des articles suivants doit être conservé dans la zone d'origine comme pièce de rechange:

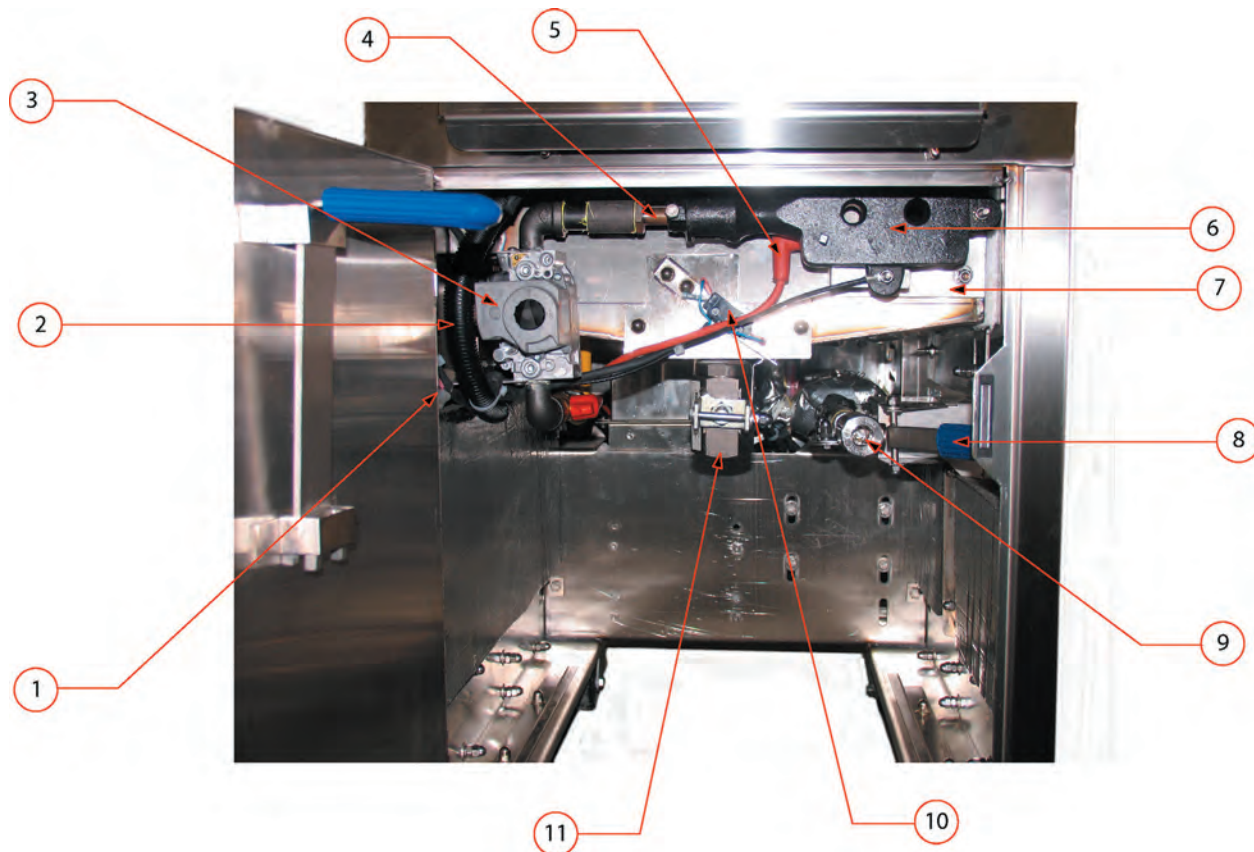
FRITEUSE À GAZ MODÈLE PAR25		
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE RECOMMANDÉES		
<u>Description</u>	<u>Nombre du fabricant</u>	<u>Ultrafryer Nombre</u>
Module d'Allumage par Étincelle	Honeywell S87B1008	18179
Transformateur abaisseur de 24 Volts	Honeywell AT40A1121	18180
Soupape combinée de commande de gaz de 24 Volts	Honeywell VR8203A-1005	18227
Interrupteur à Levier MARCHE/ ARRÊT DPST	---	18A081
Interrupteur de pression d'air	SMD 1204	18A291
Interrupteur de limite supérieure Modèle 103 KM1	Stemco 103K	19A144
Soupape de commande de la pompe Apollo de ½" (13mm)	Brass Craft TBV8	24036
Conduite de compression de ¼" (5mm)	---	24247
Soupape de gaz manuel de ½" (13mm)	Glacomini R602	24326

IDENTIFICATION DES PIÈCES

- C. **IDENTIFICATION DES PIÈCES:** Déterminez la position des pièces sur les croquis suivants et notez le numéro de classement par exemple 3,6, etc ; puis obtenez le nombre de pièce et la description de ce numéro de classement sur les pages suivant les croquis. Utilisez le numéro de la pièce lors de la commande d'une pièce de rechange.

**FRITEUSE À GAZ MODÈLE PAR25 D'ULTRAFRYER
VUE DE DEVANT**

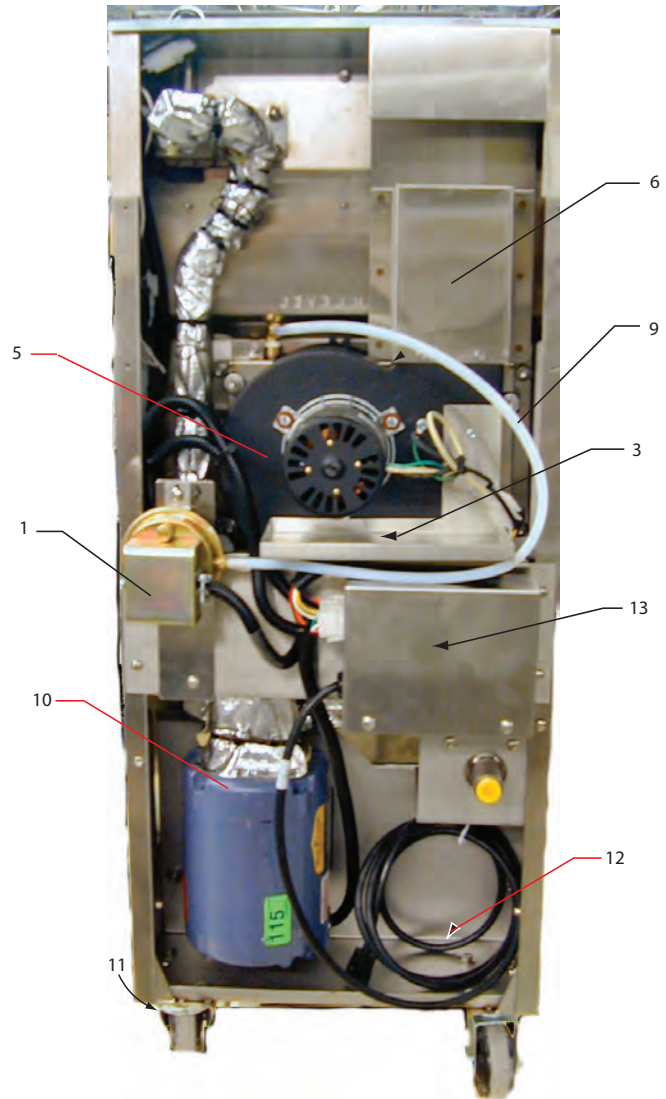
*Remarque: La friteuse illustrée PAR25 de 18" et sans système de filtration.
Pour plus d'information au sujet des modèles de friteuses, contactez le
Service à la Clientèle d'Ultrafryer.*



	DESCRIPTION	PN
1	Interrupteur de haute limite	19B782 (14" friteuse) 19B783 (18", 20", or 24" friteuse)
2	Câble principal	12B711
3	Soupape d'Arrêt et de Régulation de Gaz	18227 / 24326
4	Orifice	<i>voir diagramme, page 7</i>
5	Fil à étincelle	18A095
6	Brûleur	22A341
7	Étrier de brûleur	19B505
8	Poignée d'amarrage (pour les friteuses disposant d'une cuve à filtre)	19C177
9	Raccordement d'Amarrage	24A238
10	Micro interrupteur (<i>optionnel</i>)	18185
11	Soupape de Vidange Principale	19A564 (14" or 18" fryer) 12B886 (18" or 20" fryer)

**FRITEUSE À GAZ MODÈLE PAR25 DE
ULTRAFRYER
VUE DE DERRIÈRE**

Remarque: La friteuse illustrée Par25 de 14" avec un système de filtration. Pour plus d'information au sujet des modèles de friteuses, contactez le Service à la Clientèle d'Ultrafryer.

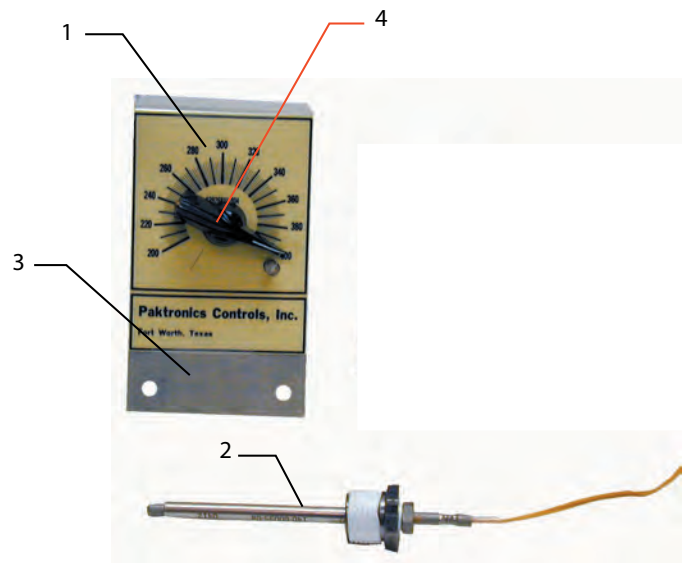


Remarque: Les pièces sous citées sont pour Par25 14" avec un système de filtration. Pour plus d'information au sujet des modèles de friteuses, contactez le Service à la Clientèle d'Ultrafryer.

		DESCRIPTION	PN
	1	Interrupteur de pression pneumatique modèle SMD	18A291
*	2	Défecteur à ensemble soudé de sortie arrière	19A463
	3	Cuvette de gorge du moteur du ventilateur d'échappement	19A527
*	4	Joints du moteur du ventilateur d'échappement modèle PAR25 de taille 14"	19A545
	5	Kit du moteur du ventilateur d'échappement muni d'un étrier Modèle PAR 25 115 Volt 60 Hz de taille 14"	19A547
	6	Tube de conduit de fumée rectangulaire avec déflecteur modèle PAR25 5 3/4" x 8" Haut de taille 14"	19A910
*	7	Réchauffeur en Silicium longueur 5' (1524mm) 125 Volt 75 Watt	23341
*	8	Clapet à bille de la pompe Gemini 1/2" (13mm)	24-036
	9	Tube plastique de l'interrupteur de pression pneumatique pour 500°F (260°C), 3/16" (5mm) diam. int. 5/16" (8mm) diam. ext.	24A068
	10	Kit de Moteur /Pompe Viking modèle GPV-0514 5.5 GPM (19.25 LPM). REMARQUE: Pour besoin de remplacement, nombre de la pompe uniquement 24339.	24A206
	11	Roulettes arrière sans frein de rôle intermédiaire de taille 3"	28A011
	12	Cordon d'alimentation électrique de type SJO 16/3 avec prise moulée de 90°	33048

* NON ILLUSTRÉ

**THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE
PN 12B077**



	DESCRIPTION	PN
1	Plaque de Face du Thermostat Électronique	18A070
2	Sonde Thermique	18A276
3	Support du Thermostat Électronique P14	19B174
4	Bouton du Thermostat Électronique	22A169

ASSEMBLAGE DE LA CUVE À FILTRE PORTUAIRE PAR25 EZ

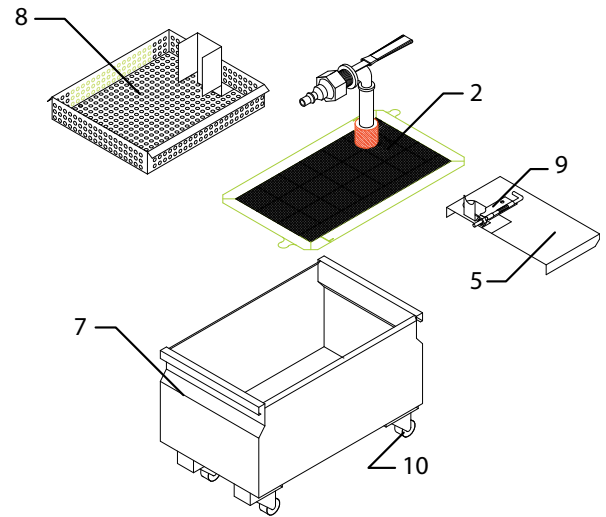
Filtre à maille micrométrique 14" PN 12B112

PN 12B112

Filtre Magnepad 14" PN 12B177

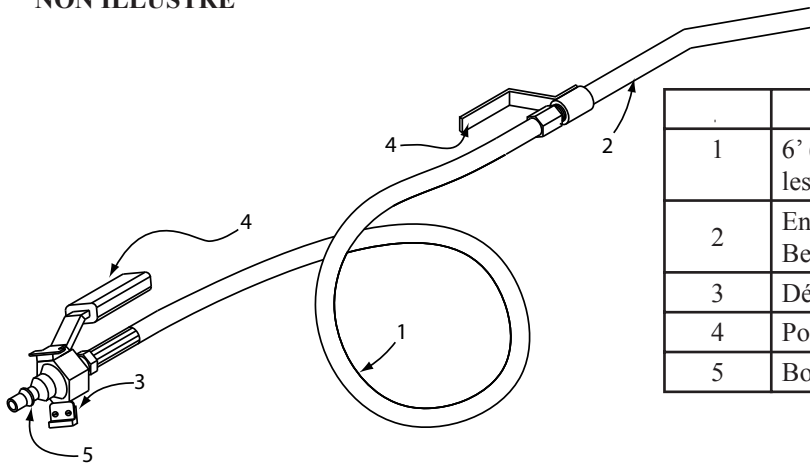
PN 12B177

	<u>DESCRIPTION</u>	<u>PN</u>
*1	Racloir de Cuve à Filtre	12567
2	Ensemble de Tamis Filtrant à maille micro-métrique S/S (acier inoxydable) avec tuyau vertical et assemblage d'amarrage.	12B113
*3	Filtre imprégné Magnepad Magnesol avec tuyau vertical et assemblage d'amarrage.	12B178
*4	Assemblage du flexible à chasse directe	12B115
5	Couvercle de cuve à filtre avec charnière de verrouillage et déflecteur de capteur de proximité pour cuve à filtre de 14".	19B227
*6	Capteur déflecteur de Proximité	18A059
7	Cuve à filtre Modèle PAR25 de 14"	19B227
8	Écran de ramasse-miettes Modèle PAR25 de 14"	19B233
9	Charnière de verrouillage RH S/S	22479
10	Roulette de tâche moyenne	28A005



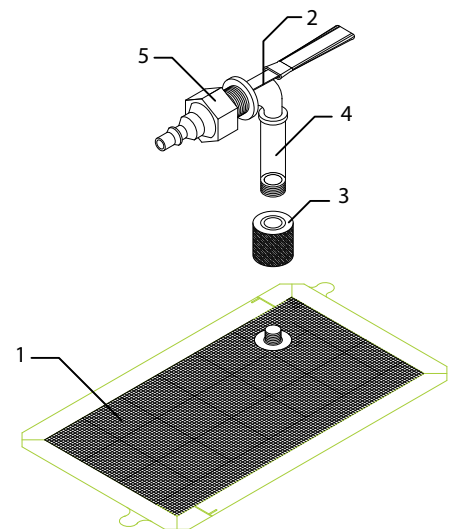
**ENSEMBLE DU FLEXIBLE DU BRAS DE LAVAGE
PN 12B115**

* NON ILLUSTRÉ

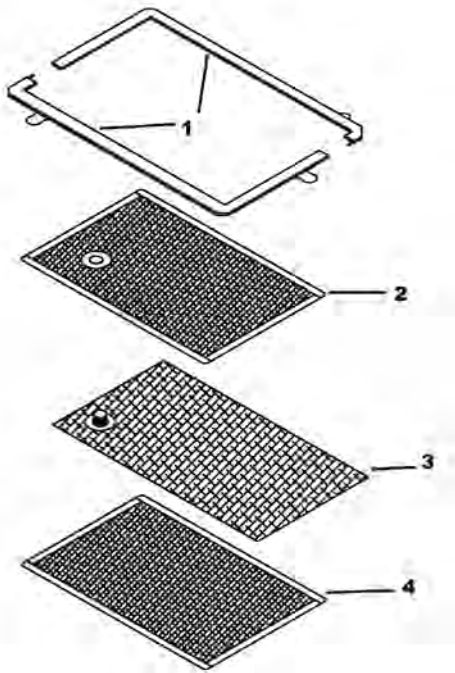


	<u>DESCRIPTION</u>	<u>PN</u>
1	6' (1,829m) Flexible Du Bras De Lavage avec les Accessoires	12541
2	Ensemble du Flexible Du Bras De Lavage & Bec	12675
3	Déclencheur de Capteur de Proximité	18A059
4	Poignée Froide II	22734
5	Bouchon d'étanchéité S/S de 1/2" (13mm)	24A208

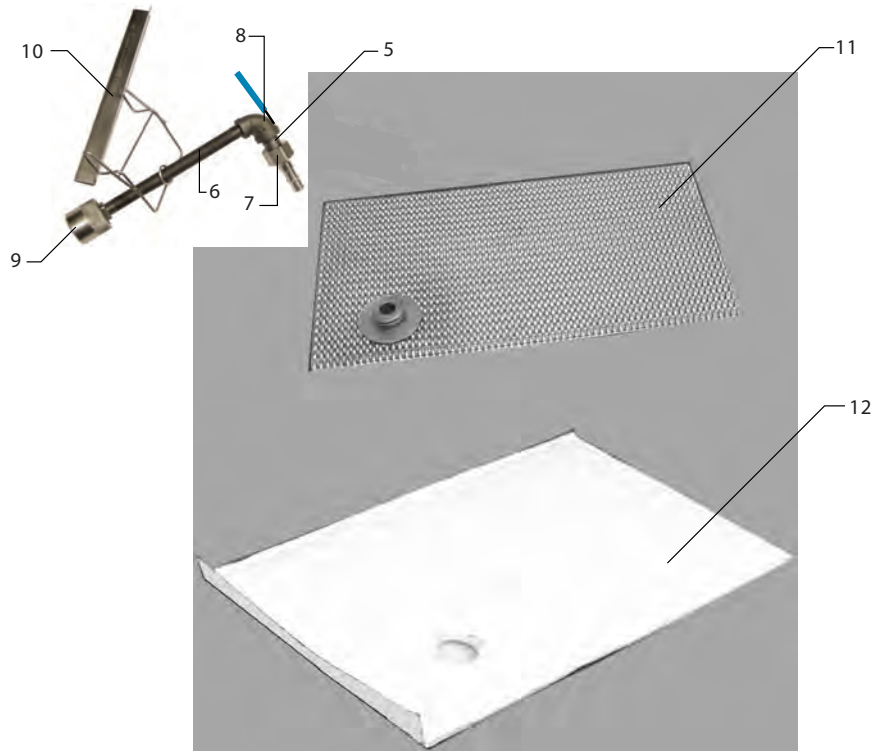
	<u>DESCRIPTION</u>	<u>PN</u>
1	Tamis Filtrant à Maille Micrométrique S/S	21A278
2	Ensemble de poignée, coude mâle et femelle, soudure 1/2" (13mm)	19A598
3	Capuchons supérieurs de compression (bouton moleté)	24369
4	Mamelon en fer noir de 1/2" (13mm) x 7" (178mm)	24471
5	Bouchon d'étanchéité S/S de 1/2" (13mm)	24A208



**ENSEMBLE DE FILTRE À MAILLE MICROMÉTRIQUE
ASSEMBLAGE D'AMARRAGE AVEC TUYAU VERTICAL
PN 12B113**



ENSEMBLE DU TAMIS FILTRANT		
	<u>DESCRIPTION</u>	<u>PN</u>
1	Jeu de châssis de réserve	21A284
2	Écran « Supérieur » de Réserve	21A285
3	Ensemble de Déflecteur de réserve	21A286
4	Écran « Inférieur » de Réserve	21A287

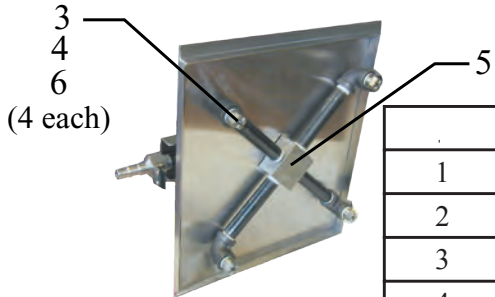
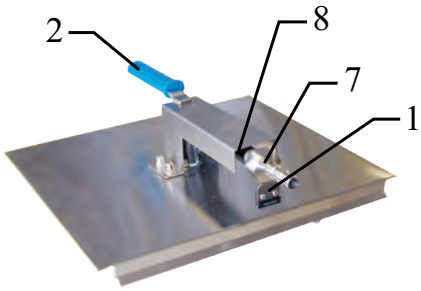


**ENSEMBLE DE COLLIER D'ATTACHE DU TUYAU VERTICAL, DÉFLECTEUR, ET MAGNEPAD
PN 12B178**

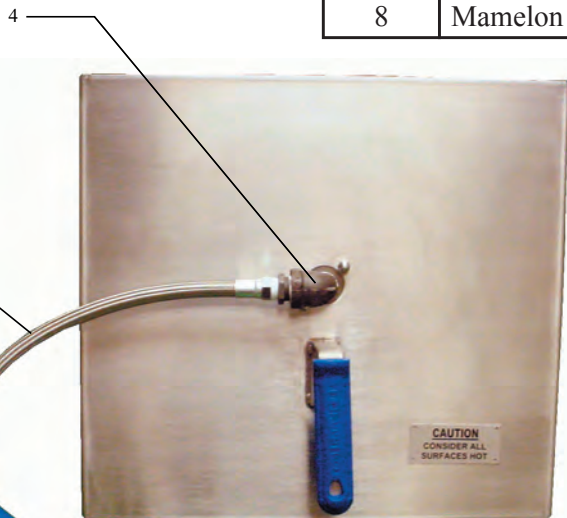
	<u>DESCRIPTION</u>	<u>PN</u>
5	Mamelon de fermeture en fer noir de ½" (13mm)	24003
6	Mamelon en fer noir de 3/8" (10mm) x 7" (178mm)	24470
7	Bouchon d'étanchéité S/S de ½" (13mm)	24A208
8	Ensemble de poignée avec coude en fer noir de 90° ½" (13mm)	19A598
* Kit de déflecteur constitué des articles 9, 10 & 11 de 11" x 18 1/4" (279mm x 464mm)		29A058
9	Capuchons supérieurs de compression (bouton moleté)	24A153
10	Collier d'attache du tuyau vertical de 11" (279mm)	29A052
11	Déflecteur 9 3/8" x 16 7/8" (238mm x 429mm)	29A060
12	Rondelle Filtrante de 11" x 18 1/4" (279mm x 464mm)	29A059
* Boîtier de rondelles filtrantes (PN 29A059)		29A057

* NON ILLUSTRÉ

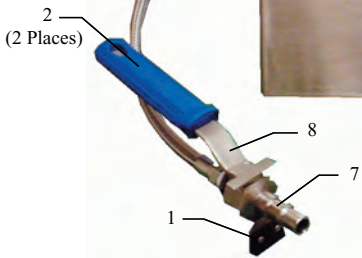
**FRITEUSE À GAZ MODÈLE PAR25 D'ULTRAFRYER
NETTOYEUR AUTOMATIQUE DE CUVE
14" PN 12B157**



	<u>DESCRIPTION</u>	<u>PN</u>
1	Capteur de déflecteur de Proximité	18A059
2	Poignée Froide II	22734
3	Bec du pulvérisateur ½" (13mm) HH-2236 SQ	22A111
4	Mamelon en fer noir de ½" (13mm)	24007
5	Manifold de raccordement en fer noir à 5 voies à Coude de 90° en fer noir	24A082
6	Mamelon en fer noir de 14" PAR 25 ½" (13mm) x 5 ¼" (133mm)	24A101
7	Bouchon d'étanchéité S/S de ½" (13mm)	24A208
8	Mamelon en fer noir de ½" (13mm) x 6" (152mm)	24A178



**FRITEUSE À GAZ MODÈLE PAR25 D'ULTRAFRYER
NETTOYEUR AUTOMATIQUE DE CUVE
14" PN 12B434**



	<u>DESCRIPTION</u>	<u>PN</u>
1	Capteur de déflecteur de Proximité	18A059
2	Poignée Froide II	22734
4	Mamelon en fer noir de ½" (13mm)	24256
7	Ensemble de poignée, à accouplement de soudure mâle P3H	19B242
8	Bouchon d'étanchéité S/S de ½" (13mm)	24A208
9	Conduite flexible de shortening AVC de ½" (13mm) x 21" (533mm)	24A220

SCHÉMA DE CÂBLAGE

