



BRIKA

Product Manual / Manuel d'instructions

MODELS / MODÈLES

- BFR-40-LPG
- BFR-40-NG
- BFR-50-LPG
- BFR-50-NG
- BFR-70-LPG
- BFR-70-NG



CUSTOMER SERVICE
1-800-567-3620

www.brikaequipment.ca

Distributed by:
Distex M&M
585 AVENUE MELOCHE
DORVAL, QC, CANADA H9P 2P1



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.



IMPORTANT SAFETY NOTICE

DONOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.



IMPORTANT

IN THE EVENT A GAS ODOR IS DETECTED, SHUT DOWN EQUIPMENT AT THE COMBINATION GAS VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE



WARNING FOR YOUR SAFETY

Keep area around appliances free and clear of combustibles.

Purchaser of equipment must post in a prominent location, detailed instructions to be followed in the event the operator smells gas. Obtain the instructions from the local gas supplier.

SAFETY PRECAUTIONS

Before installing and operating this equipment, be sure everyone involved in it's operation is fully trained and aware of precautions. Accidents and problems can be caused by failure to follow fundamental rules and precautions. The following symbols, found throughout this manual, alert you to potentially dangerous conditions to the operator, service personnel, or to the equipment.

WARNING FOR YOUR PERSONAL SAFETY INDICATED BY:



DANGER

This symbol warns of immediate hazards that will result in severe injury or death



WARNING

This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice that could result in injury or death



WARNING

Hot oil and parts can cause burns. Use care when operating, cleaning and servicing the fryer



CAUTION

This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice that could result in injury, product damage, or property damage



NOTICE

This symbol refers to information that needs special attention or must be fully understood, even though not dangerous



WARNING FOR YOUR SAFETY

LP-gas cylinders are not to be stored in any compartments on the appliance that are not intended for cylinder storage and that such unauthorized storage could lead to an explosion, fire, or personal injury.



WARNING BURN HAZARD

Contact with hot oil will cause severe burns. Always use caution. Oil at 200°F is more dangerous than boiling water.



NOTICE

Gas floor model fryers are intended for commercial use only. Not for household use. Warranty will be void if service work is performed by other than a qualified technician, or if other than genuine replacement parts are installed. Be sure this Operator's Manual and important papers are given to the proper authority to retain for future reference. Congratulations! You have purchased one of the finest pieces of commercial cooking equipment on the market.

You will find that your new equipment has been designed and manufactured to meet the toughest standards in the industry. Each equipment is carefully engineered and designs are verified through laboratory tests and field installations. With proper care and field maintenance, you will experience years of reliable, trouble-free operation. For best results, read this manual carefully.

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

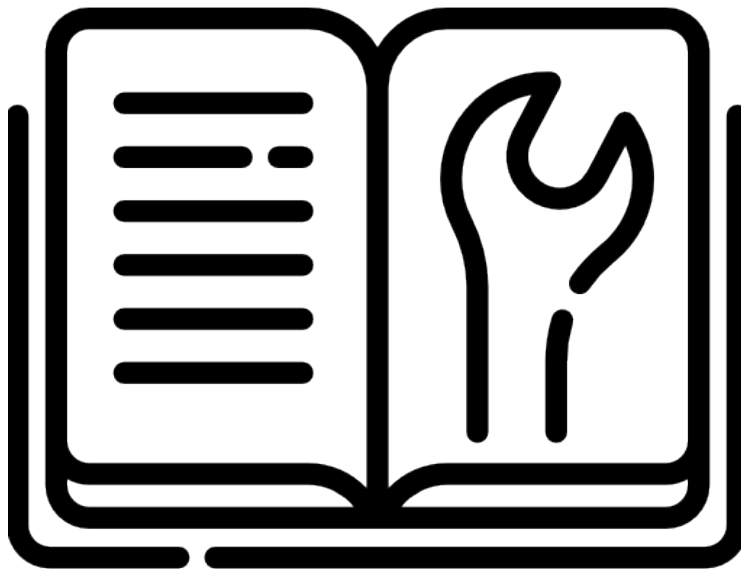


TABLE OF CONTENTS

Models / Modèles

➤➤ BFR-40-LPG ➤➤ BFR-50-LPG ➤➤ BFR-70-LPG
➤➤ BFR-40-NG ➤➤ BFR-50-NG ➤➤ BFR-70-NG

*This manual is for Gas floor model Fryers with 40 lbs., 50 lbs. and 70 lbs. capacity fry pots. The capacity is described on the serial plate that is located inside the front door on the left side.

INSTALLATION	5
GAS CONNECTION	10
OPERATION	12
COOKING TIPS	14
CLEANING	15
SERVICE	16
PARTS	20
LIMITED WARRANTY	23
VERSION FRANÇAISE	24

Read these instructions carefully before attempting installation. Installation and initial startup should be performed by a qualified installer. Unless the installation instructions for this product are followed by a qualified service technician (a person experienced in and knowledgeable with the installation of commercial gas and/or electric cooking equipment) then the terms and conditions on the Manufacturer's Limited Warranty will be rendered void and no warranty of any kind shall apply.

Gas Supply and Burner Information:

Supply pressure should be minimum of 4" W.C. for natural gas or 10" W.C for propane. The fryer comes with 3/4" NPT male connector on a 1/2 pipe allowing you to connect with either 3/4" or 1/2" NPT female connector.

The minimum environmental temperature for safe use of the appliance is -20°F.

INSTALLATION

NOTICE

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, as applicable.

NOTICE

These installation procedures must be followed by qualified personnel or warranty will be void. Local codes regarding installation vary greatly from one area to another. The National Fire Protection Association, Inc. states in its NFPA 96 latest edition that local codes are the authority having jurisdiction when it comes to installation requirements for equipment

INSTALLATION / UNPACKING

UNPACK IMMEDIATELY INSPECT FOR SHIPPING DAMAGE

All merchandise should be examined for damage before and during unloading. The freight carrier has assumed responsibility for safe transit and delivery. If damaged equipment is received, either apparent or concealed, a claim must be made with the delivering carrier.

Apparent damage or loss must be noted on the freight bill at the time of delivery. The freight bill must then be signed by the carrier representative (Driver). If the bill is not signed, the carrier may refuse the claim. The carrier can supply the necessary forms.

A request for inspection must be made to the carrier within 5 days if there is concealed damage or loss that is not apparent until after the equipment is uncrated. The carrier should arrange an inspection be certain to hold all contents plus all packing material.

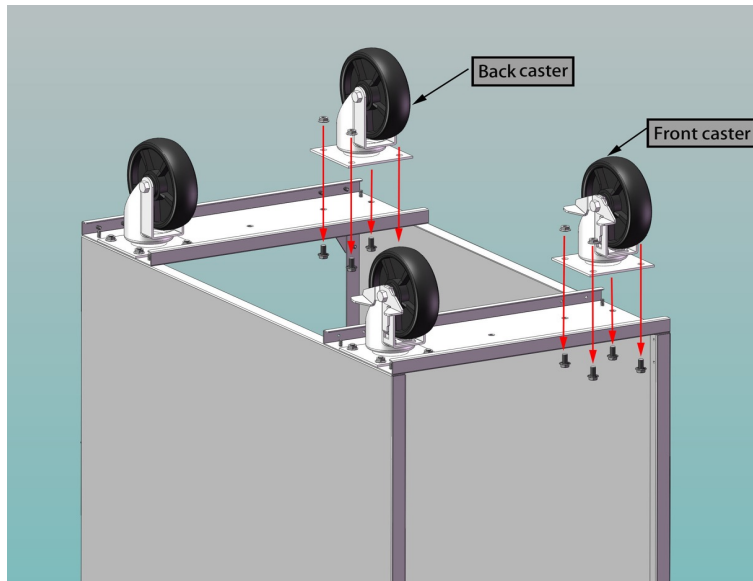
- 1 Uncrate carefully. Report any hidden damage to the freight carrier **IMMEDIATELY**.
- 2 Do not remove any tags or labels until unit is installed and working properly.



INSTALL THE LEGS/OR OPTIONAL CASTERS/AND RESTRAINTS

A set of legs is packed with the fryer. Casters are optional, purchased separately (contact your sales rep for details). Mounting fasteners are pre-mounted on the base plates:

- 1 Raise fryer sufficiently to allow legs to be screwed into the base plate. For safety, "shore up" and support the fryer with an adequate blocking arrangement strong enough to support the load.
- 2 Screw the four legs to the plate on the bottom of the fryer. When casters have been ordered, the casters having a locking-brake should be attached under the front of the fryer
- 3 Lower the fryer gently. Never drop or allow the fryer to fall.
- 4 Use a level to make sure that the fryer is level. Each caster, or the tubular-end leg, can be screwed in or out to lower or raise each corner of the fryer.
- 5 Attach restraints as required by local codes.
- 6 The front and back wheels are marked as "FRONT CASTER" and "BACK CASTER" respectively, so install them in their respective locations as shown below



WARNING

FOR YOUR SAFETY

If the appliance is designed for use with a hose that will lie on the ground & the hose must be protected from damage.

- 1 Do not use hoses that have expired its lifespan.
- 2 The hose needs to be far away from the fire source to avoid thermal deformation.
- 3 Make sure to use a pipe clamp to fasten the connection of the hose interface.

NOTICE

Unit must be level to assure maximum performance. Improper leveling may void warranty.

NOTICE

When this appliance is installed with casters, it must be installed with the casters supplied, a connector complying with either ANSI Z21.69 CSA 6.16 or a quick-disconnect device complying with ANSI Z21.41 CSA 6.9. It must be also installed with restraining means to guard against transmission of strain to the connector; this restraint device is installed on the caster in the front of the product (as part of the caster). When the product is installed in place, please pull the restraint device of the caster to the "ON" position. If you want to move the equipment, make sure that the gas source is completely disconnected then pull the restraint device of the caster to the "OFF" position.

WARNING

If disconnection of the restraint is necessary to move the appliance for cleaning, etc., reconnect it when the appliance is moved to its original installed position.

WARNING

All fryers must be restrained to prevent tipping in order to avoid the splashing of hot liquid.

-  1 When using, keep the oil level of the oil pan not exceeding the "MAX" limit line.
-  2 Prevent the hot oil from splashing caused by water dripping into the tank

WARNING

When the fryer is filled with hot oil, do not move the fryer. Forcibly moving the fryer may cause serious injury to the human body. When you need to move the item, please cut off the gas source first, wait for the oil in the cylinder to cool down, then empty the cylinder, and finally move it.

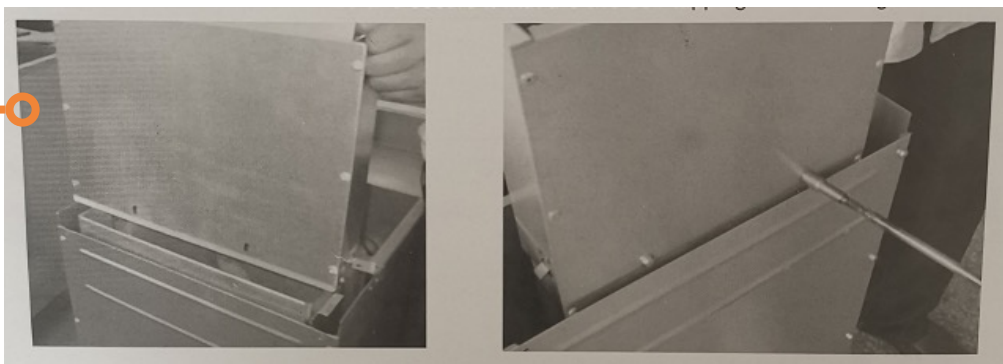


FLUE INSTALLATION

1
Unpack the
flue box and
flue wrap



2
Slide the flue box over
the flue and secure it
with the two self-tap-
ping screws using a
5/16" socket

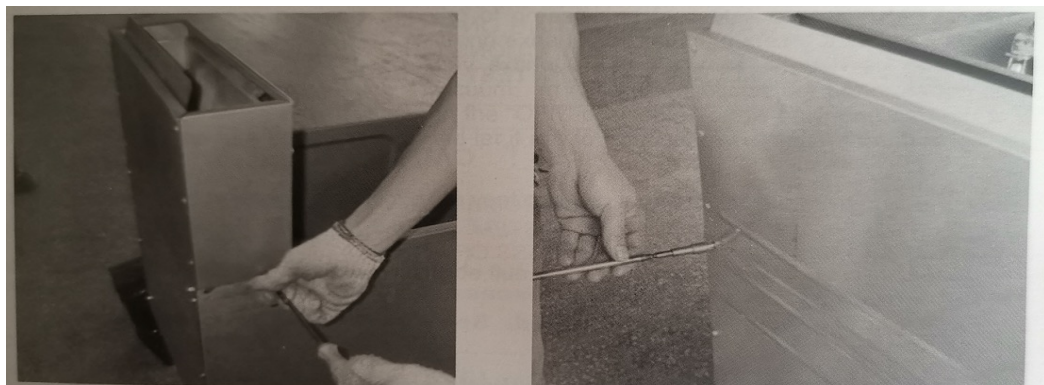


Check Clearances and Ventilation
Select a firm, level location for your
fryer. Leave clearance, whenever
possible, so that access from
the rear is possible to permit
cleaning. If the unit is to be set on
non-combustible flooring, such
as a concrete slab, minimum toe
room must be provided to prevent
restriction of the air opening in the
bottom of the unit.

3
Slide the flue
wrap over
the flue



4
Secure
it with
four self-
tapping
screws two
on the back
and one on
each side
using a 5/16
socket





WARNING

There must be adequate clearance between fryer(s) and construction. Clearance must also be provided in front for servicing and for operation.

MINIMAL CLEARANCES		
	Combustible construction	Noncombustible construction
SIDES	8"	0"
REAR	12"	0"

ALL GAS FLOOR MODEL FRYERS SHALL BE INSTALLED WITH AT LEAST A 16 INCH SPACE BETWEEN THE FRYER AND SURFACE FLAMES FROM ADJACENT EQUIPMENT. A FLAME GUARD IS ACCEPTABLE IF ALLOWED UNDER LOCAL CODE.

A clearance of not less than 16 in (400mm) shall be provided between this deep fat fryer and an open flame of an adjacent appliance unless a noncombustible divider extending not less than 7 in (175mm) above the fryer and the open flame of the adjacent appliance is provided.

No additional side and rear clearance is required for service as the fryer is serviceable from the front.



WARNING

Improper ventilation can result in personal injury or death. Ventilation that fails to properly remove flue products can cause headaches, drowsiness, nausea, or could result in death. Unit must be installed under a ventilation hood.

All units must not be installed in such a manner that the flow of combustion and ventilation air is obstructed. Provisions for adequate air supply must also be provided. Do **NOT** obstruct the bottom front of the unit, as combustion air enters through this area. Be sure to inspect and clean the ventilation system according to the ventilation equipment manufacturer's instructions.

Due to the variety of problems that can be caused by outside weather conditions, venting by canopies or wall fans is preferred over any type of direct venting. It is recommended that a canopy extend 6" past the appliance and the bottom edge be located 6' 6" from the floor. Filters should be installed at an angle of 45° or more from the horizontal. This position prevents dripping of grease and facilitates collecting the run-off grease in a drip pan, usually installed with a filter. A strong exhaust fan tends to create a vacuum in the room and may interfere with burner performance or may extinguish pilot flames. Check the appliance with the exhaust fan in the "OFF" position. Do these only long enough to check equipment performance, then turn hood back on and let it run to remove any exhaust that may have accumulated during the test.

- 1 The exhaust fan should be installed at least 2 feet above the vent opening at the top of the fryer.
- 2 Make sure all ventilation meets local code requirements.
- 3 This unit is not intended to be connected directly to an outside flue.



GAS CONNECTION

A 3/4" male NPT line for the gas connection is located near the lower right rear corner of the fryer. The serial plate (located inside the front door of the fryer) indicates the type of gas the unit is equipped to burn (natural gas or propane). The fryer should be connected only to the type of gas for which it is equipped.

A circuit diagram is located inside the front door of the fryer.

This equipment is adjusted at the factory; however, pilot height should be checked at installation and adjusted, if necessary.

For orifice sizes and pressure regulator settings, see the chart on page 4. If the fryer is being installed at over 2,000 feet altitude and that information was not specified when ordered, contact the appropriate authorized Service Representative or the Service Department. Failure to install with all with proper orifice sizing will result in poor performance and may void the warranty.

If applicable, the vent line from the gas appliance pressure regulator shall be installed to the outdoors in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANST Z223.1, Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the propane Installation Code, CAN/CGA B149.2, as applicable.

The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2psi (3.5kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2psi (3.5kPa).

An adequate gas supply is imperative. Undersized or low pressure lines will restrict the volume of gas necessary for satisfactory performances. A combination gas valve and pressure regulator, which is provided with each unit, is set to maintain a 4" W.C. manifold pressure for natural gas or 10.0" W.C. manifold pressure for propane gas. However, to maintain these conditions the pressure on the supply line, when all units are operating simultaneously, should not drop below 7" W.C. for natural gas or 11" W.C. for propane gas.

Fluctuations of more than 25% on natural gas or 10% on propane gas will create problems and affect burner operating characteristics. A 1/8" tap to measure the manifold pressure is located on the combination gas valve, which is on the burner manifold located directly below the burners inside the cabinet.

- ① Purge the supply line to clean out dust, dirt, or other foreign matter before connecting the line to the unit.
- ② It is recommended that an individual manual shutoff valve be installed in the gas supply line to the unit.
- ③ Use pipe joint compound that is suitable for use with both natural and LP gas on all threaded connections.



CAUTION

ALL PIPE JOINTS AND CONNECTIONS MUST BE TESTED THOROUGHLY FOR GAS LEAKS. USE ONLY SOAPY WATER FOR TESTING ON ALL GASES. NEVER USE AN OPEN FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS. ALL CONNECTIONS MUST BE CHECKED FOR LEAKS AFTER THE UNIT HAS BEEN PUT INTO OPERATION. TEST PRESSURE SHOULD NOT EXCEED 14"WC



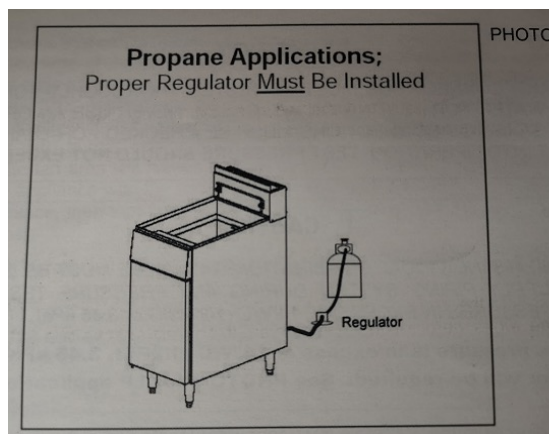
CAUTION

THIS APPLIANCE AND ITS INDIVIDUAL COMBINATION GAS VALVE MUST BE DISCONNECTED FROM THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM DURING ANY PRESSURE TESTING OF THAT SYSTEM AT TEST PRESSURES IN EXCESS OF 14WC (1/2 PSIG OR 3.45 KPA)

IF THE INCOMING GAS PRESSURE IS IN EXCESS OF 14 WC (1/2PSI, 3.45 KPA), A PROPER STEP-DOWN REGULATOR WILL BE REQUIRED. SEE PHOTO 1 FOR LP APPLICATION

CONNECT THE GAS SUPPLY DIRECTLY TO THE 3/4" MALE NPT CONNECTOR LOCATED NEAR THE LOWER LEFT REAR CORNER OF THE FRYER. WHEN TIGHTENING THE SUPPLY PIPE, BE SURE TO HOLD THE MATING CONNECTOR EXTENDING FROM THE UNIT SECURELY WITH A WRENCH. THIS WILL PREVENT ANY DAMAGE OR DISTORTION TO THE INTERNAL PIPING AND CONTROLS OF THE UNIT.

AFTER CONNECTING THE GAS SUPPLY, CHECK AGAIN THAT THE FRYER IS LEVEL. USE A LONG SPIRIT LEVEL FOUR WAYS, ACROSS THE FRONT AND REAR OF THE FRYPOT, AND ALONG EACH EDGE.



OPERATION

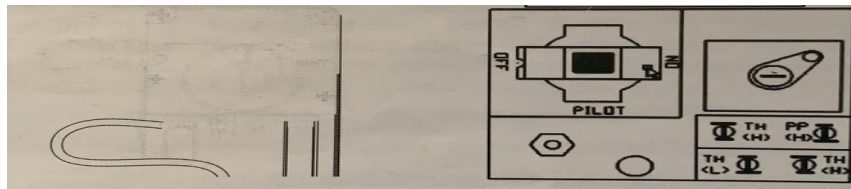
LIGHTING

CAUTION

IF YOU SMELL GAS DURING THE LIGHTING PROCEDURE IMMEDIATELY SHUT OFF THE GAS SUPPLY UNTIL THE LEAK HAS BEEN CORRECTED.

Open the burner compartment door and do the following:

- 1 Turn thermostat to "OFF"
- 2 Press down the knob of the combination gas valve, turn it counterclockwise to the "PILOT"
- 3 While pressing the knob down, use a lit match to ignite the pilot. Continue to press the knob down for about 30 seconds. If the pilot does not stay lit when the knob is released, repeat the lighting procedure and keep the knob down longer. Adjustment of pilot flame may be necessary



- 4 When the pilot stays lit, turn the knob counterclockwise to the "ON" position. Do not press down on the knob in this step
- 5 Do NOT turn the thermostat "ON" until the frypot is filled with oil or solid shortening
- 6 Once the frypot is filled with shortening, set the thermostat to the desired temperature.



FILLING THE FRY POT

- 1 Close drain valve completely before filling the fry pot
- 2 When the fryer is new, fill the fry pot with water and clean thoroughly (see "Weekly Cleaning" on page 15) in order to remove protective coatings and any foreign matter
- 3 The recommended solid shortening capacity for the fry pot (35, 55 or 60lbs) is described on the serial plate (which is located inside the front door).
- 4 Remove the basket support frame when filling the fry pot with solid shortening
- 5 When solid shortening is used, be careful not to bend, break, or twist the thin capillary wires of the sensing elements located in the fry pot.
- 6 Pack solid shortening into the zone below the tubes, all spaces between the tubes, and at least an inch above the top of the tubes before lighting the fryer. If any air spaces are left around the heat tube surfaces when the heat is turned on the tube surfaces will become red hot, burn the solid shortening, weaken the fry pot, and could result in a fire.



CAUTION

- NEVER ATTEMPT TO MELT A SOLID BLOCK OF SHORTENING ON TOP OF THE HEAT TUBES .
- NEVER START THE BURNERS WHEN THE FRYPOT /S EMPTY.

- 7 To prevent burning or scorching the solid shortening, keep the thermostat set at the lowest temperature until all the solid shortening between and above the tubes has been melted. Additional solid shortening can then be added until the desired frying depth has been reached replace the basket support frame over the fry pot heat tubes



WARNING

1. DO NOT overfill fry basket
2. Carefully turn lower baskets into oil
3. Only turn items frying once while cooking
4. When cooking french fries or onion rings, etc., shake the basket (carefully, to avoid splattering oil) to keep items in basket separated while cooking
5. Battered foods should be dropped carefully, one at time, into fry basket or oil
6. If using basket, dip it first into the hot oil to prevent batter from building up on the baskets surfaces
7. When cooking is complete, remove basket or food items from oil. Hang basket on rear hanger



WARNING

Hot oil and parts can burns. Use care when operating, cleaning and servicing the fryer

1. Filter oil at least once a day. Refer to the instructions provided with your filtering equipment
2. A cold fryer will not drain properly; Always filter oil between 254°F and 350°F (123°C and 177°C)
3. The shortening in the cold zone area will remain hard if the heat is only on for a few minutes. if necessary, use a clean-out rod to carefully stir the hard shortening to an area above the cold zone where it will melt
4. Use the tank brush to help clear sides and tubes of debris

SHUTDOWN PROCEDURE:

Standby: Turn knob on the combination gas valve to the "PILOT" position. At this setting, only the pilot burner will remain ignited; shutdown: turn knob on the combination gas valve clockwise, press down on the knob and continue to turn to the "OFF" position. Complete.



RELIGHTING



WARNING

In the event of a main burner ignition failure, a five minute purge period must be observed prior to reestablishing the ignition source:

1. Shut off all gas
2. Wait five minutes
3. Follow the "Lighting" procedure described on page 13

AUTOMATIC PILOT VALVE

The Automatic Pilot Valve provides an automatic safety shutoff for the fryer when the pilot flame is extinguished. When the pilot flame is burning, the valve is held open electromagnetically by the electrical current from a thermopile in the pilot flame. When the pilot flame goes out, generation of current ceases and the valve closes automatically.

HIGH LIMIT CONTROL

Gas floor model fryers are equipped with a secondary heat control that prevents the oil temperature from rising above 450°F. (Because of the accuracy tolerance of the sensor, the oil temperature may reach as high as 475°F)

In the event the fryer shuts down due to this condition, the oil must be cooled to below 400°F before the pilot burner can be re-ignited. When the oil has cooled, use the "Lighting" procedure on page 13 to place the fryer back in operation. If the problem persists, contact your local Service Representative or the Service Department

COOKING TIPS:

USER TIPS

- Smoking oil means that the temperature is too high, or that the oil has broken down. Gum in fry pot denotes a need for thorough cleaning (see Weekly Cleaning on page 16).
- Use different oil for oily foods (mackerel, nutmeg, etc.) than for foods with water-soluble flavors (potatoes, onions, etc.).
- Taste cool oil for quality. Replace it regularly, poor oil cannot produce good food.

CLEANING

The equipment is constructed with the best quality materials and is designed to provide durable service when properly maintained. To expect the best performance, your equipment must be maintained in good condition and cleaned daily. Naturally, the frequency and extent of cleaning depends on the amount and degree of usage. Following daily and more extensive periodic maintenance procedures will increase the life of your equipment. Climatic conditions (e.g. salt air) may result in the need for more thorough and more frequent cleaning in order to keep equipment performing at optimal level.



WARNING: BURN HAZARD

If necessary to move the fryer for cleaning, etc., drain oil first to avoid death or serious injury.



WARNING

If disconnection of the restraint is necessary to move the appliance for cleaning, etc., reconnect it when the appliance is moved to its originally installed position.

CLEANING

DAILY CLEANING

- Turn thermostat knob to "OFF" position
- Place hot-oil in a safe container under the drain and drain the fry pot completely
- Remove the basket support frame (if applicable) and flush out any sediment remaining in the fry pot with a little hot oil.
- Wipe off the basket support frame and the inside of the fry pot with a clean cloth

CAUTION

SOME AREAS OF THE FRY POT MAY BE HOT!

- Close drain valve and strain the oil back into the fry pot through several thicknesses of cheese cloth, or pour it back using a filter machine
- Replace the basket support frame (if applicable)
- Add oil or shortening to MIN oil level mark on rear of fry pot
To resume cooking, turn the combination gas valve knob to "ON" position

WEEKLY CLEANING

- 1 Follow steps 1 through 4 of the Daily Cleaning procedure (see previous section)
- 2 Close drain valve and fill fry pot with a solution of warm water and boil-out compound
- 3 Relight the fryer and bring the solution to a gentle boil for at least five minutes
- 4 Turn off main burners and let the solution stand until the gum deposits are softened and the carbon spots and burned grease spots can be rubbed off
- 5 Scrub the fry pot walls and heat tubes, then drain out fry pot and rinse it with clean water
- 6 Refill the fry pot with clean water and boil again
- 7 Turn off gas and drain and rinse well until clean
- 8 Wipe dry with a clean cloth
- 9 Refill as specified in the "Filling the Fry pot section (see page 13)"

MONTHLY CLEANING

- 1 Perform the Weekly Cleaning procedure (see previous section)
- 2 Clean around burner and orifices if lint has accumulated
- 3 Visually check that burner carry-over ports are unobstructed

CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES

- To remove normal dirt, grease and product residue from stainless steel use ordinary soap and water (with or without detergent) applied with a sponge or cloth.
- Dry thoroughly with a clean cloth. Never use vinegar or any corrosive cleaner.
- To remove grease and food splatter or condensed vapors that have baked on the equipment apply cleanser to a damp cloth or sponge and rub cleanser on the metal in the direction of the polishing lines on the metal. Rubbing cleanser, as gently as possible, in the direction of the polished lines will not mar the finish of the stainless steel. **NEVER RUB WITH A CIRCULAR MOTION.** Soil and burnt deposits that do not respond to the above procedure can usually be removed by rubbing the surface with **SCOTCH-BRITE** scouring pads or **STAINLESS** scouring pads.
- ⚠ **DO NOT USE ORDINARY STEEL WOOL.**
- Any particles left on the surface will rust and further spoil the appearance of the finish. **NEVER USE A WIRE BRUSH, STEEL SCOURING PADS(EXCEPT STAINLESS), SCRAPER, FILE OR OTHER STEEL TOOLS.** Surfaces that are marred collect dirt more rapidly and become more difficult to clean. Marring also increases the possibility of corrosive attack. Refinishing may then be required.
- Darkened areas, called "heat tint", sometimes appear on stainless steel surfaces where the area has been subjected to excessive heat. These darkened areas are caused by a thickening of the protective surface of the stainless steel and are not harmful. Heat tint can normally be removed by the above cleaning techniques, but tint which does not respond to that procedure calls for a vigorous scouring in the direction of the polish lines, using **SCOTCH-BRITE** scouring pads or a **STAINLESS** scouring pad in combination with a powdered cleanser. Heat tint action may be lessened by not applying or by reducing, heat to equipment during quieter periods.

SERVICE

SERVICE (FOR AUTHORIZED SERVICE TECHNICIAN ONLY)



NOTICE ➤➤➤

Warranty will be void and the manufacturer is relieved of all liability if:

- (A) Service work is performed by other than a qualified technician(see page 30 for detail)
- OR
- (B) Other than approved replacement parts are installed



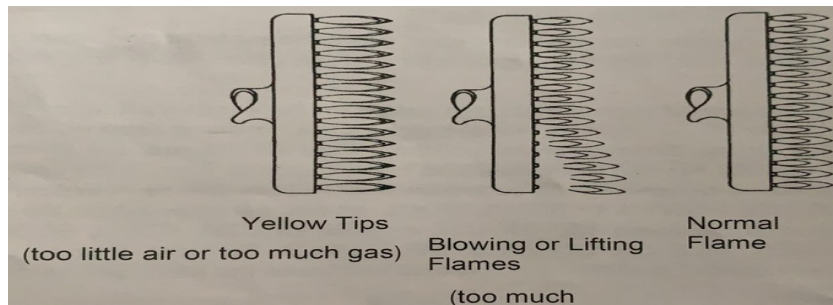
WARNING

Adjustments and service work may be performed only by a qualified technician who is experienced in and knowledgeable with, the operation of commercial gas cooking equipment. However, to assure your confidence, contact your Service Representative for reliable service, dependable advice or other assistance, and for genuine factory parts.

All units are adjusted at the factory. In case of problems in operation at initial installation, check type of gas and manifold pressure and compare with information listed on the serial plate. A mill voltage circuit diagram is located inside the front door of the fryer, and also on page 19.

CHECKING & ADJUSTING MAIN BURNERS

The main burners should burn with a steady flame, and the inner cone of the flame from each port should be about 3/4" long. The flame from each main burner should enter each heat tube without touching the front of the fry pot or the sides, top, or bottom of each tube



CHECKING & ADJUSTING PRESSURE REGULATORS

The combination gas valve (includes pressure regulator) is factory set at 4"W.C. for natural gas and 10"WC for propane gas. To check the manifold pressure, do the following:

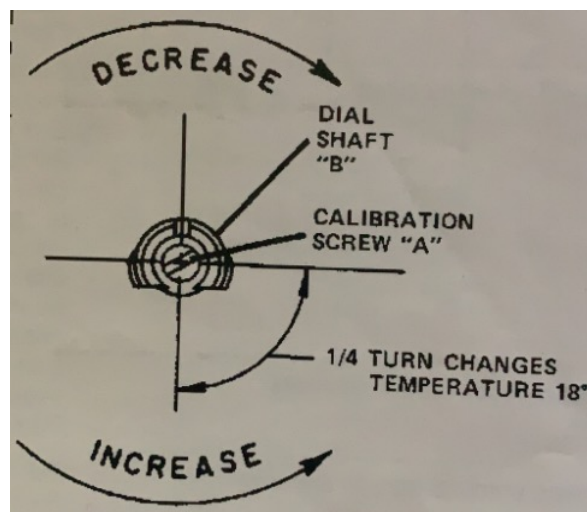
1. Turn thermostat "OFF" and combination gas valve knob to the "PILOT" setting
2. Remove pressure tap plug from burner manifold located directly below the burners in the cabinet
3. Install a fitting appropriate to connect a manometer
4. Turn combination gas valve to "ON" position and thermostat to "ON": The burners will ignite. Be certain that sufficient oil is covering the tubes
5. With burners on, read manometer
6. If the manometer does not read 4"W.C. for natural gas, or 10"W.C. for propane gas, adjust regulator
7. Remove regulator adjustment screw cap (see diagram on page 15)
8. With small screwdriver rotate adjustment screw "CLOCKWISE" to increase or "COUNTERCLOCKWISE" to decrease pressure. Be sure to adjust with burners "ON"
9. Turn thermostat "OFF" and set combination gas valve knob to "PILOT" position
10. Remove manometer and replace pressure tap plug
11. Replace adjustment screw cap



CHECKING & ADJUSTING CALIBRATION OF THERMOSTAT

All thermostat controls are carefully calibrated at the factory (i.e, the dial is properly set to control appliance temperatures accurately). Only a qualified appliance service technician should perform this adjustment

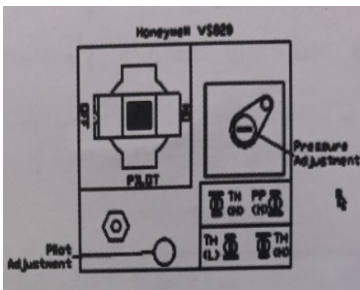
1. To check appliance temperatures, use a thermocouple-type temperature test instrument or reliable thermometer. Place the thermocouple of test instrument or thermometer in the center of the fry pot
2. Turn the control dial to the temperature setting requiring the greatest accuracy. Allow enough time for temperature to stabilize, or until several temperature readings are identical
3. Recalibrate if setting and actual temperature differ by more than 10F
4. Remove dial from dial shaft "B". Be careful that dial shaft does not rotate in either direction (which would change the dial setting)
5. Hold dial shaft "B" steady and with a screwdriver SHAFT turn calibration screw "A" clockwise to decrease the B temperature, or counterclockwise to increase the temperature
6. Replace dial. Let the appliance operate until the temperature has stabilized before a final check is made to determine whether or not the calibration has been corrected
7. Once correct. seal the calibration screw with glycol.



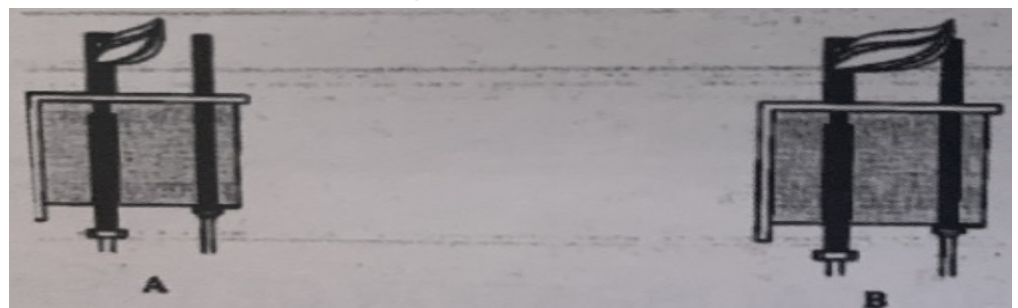
CHECKING AND ADJUSTING AUTO SAFETY PILOT

The pilot flame should surround the thermopile for 1/2". It must be large and sharp enough to cause the thermopile to glow a dull red, or sufficient to hold the safety valve open

1. Remove pilot adjustment cap



2. Adjust pilot key to provide properly sized flame shown in Diagram B. Diagram A shows an improperly adjusted pilot



3. Replace pilot adjustment cap

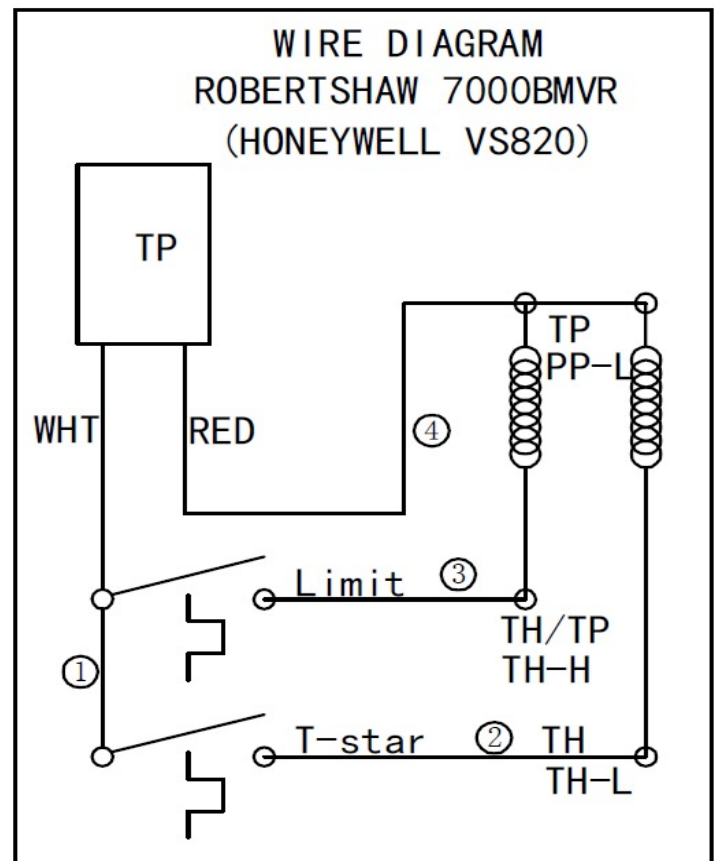
Problem	Likely Cause
Burners do not come on	Gas supply to unit off
	Combination gas valve is in "OFF" or "PILOT" position
Pilot not ignited	Thermostat not "ON"
	Combination gas valve is in "OFF" position
	Pilot gas not adjusted proper
	Gas supply to unit off
	Bad thermopile
	Dirty thermopile connections at combination gas valve or high limit
	Clogged orifice
	Air in gas line
	Improper ventilation system.
Pilot produces carbon deposits	Unit connected to wrong gas supply
	Pressure not adjusted correctly
	Pilot gas not adjusted correctly
Burners produce carbon deposits	Wrong size orifices
	Connected to wrong gas supply
	Pressure not adjusted correctly
	Flue obstructed



NOTE: >>>>

Vibrations or shock caused by shaking or pounding baskets on top surface or by slamming door may cause Hi-Limit Control Switch to open. If this condition persists, additional cushioning may be added to the rubber grommets supporting this control to absorb these shocks

WIRING DIAGRAM >>>>



PARTS

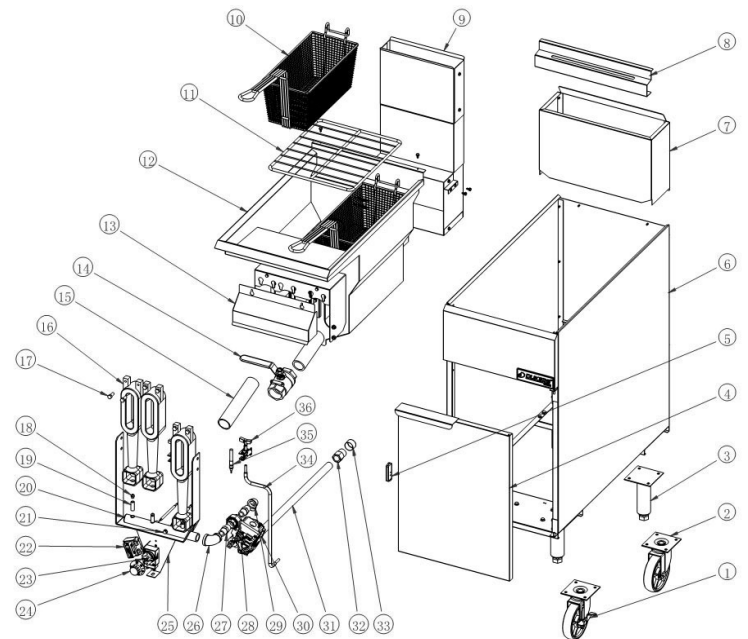


NOTICE >>>>

INSTALLATION OF OTHER THAN GENUINE PARTS WILL VOID THE WARRANTY ON THIS EQUIPMENT

The serial plate is located inside the front door on the left side
Replacement parts may be ordered either through a Authorized Parts Distributor or a Authorized Service Agency

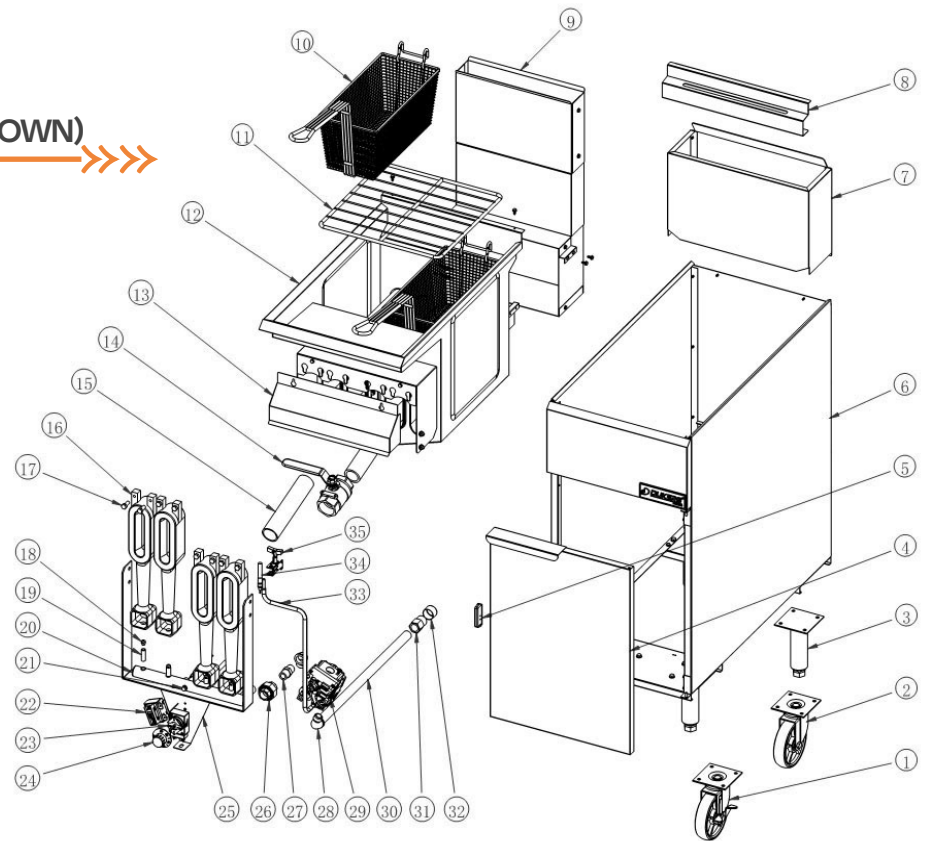
Index of Part Diagrams	
Page Number	Description
24	Gas Parts for 3 tube fryer
25	Gas Parts for 4 tube fryer
26	Gas Parts for 5 tube fryer



GAS PARTS FOR FRYER (3 TUBE SHOWN) >>>>

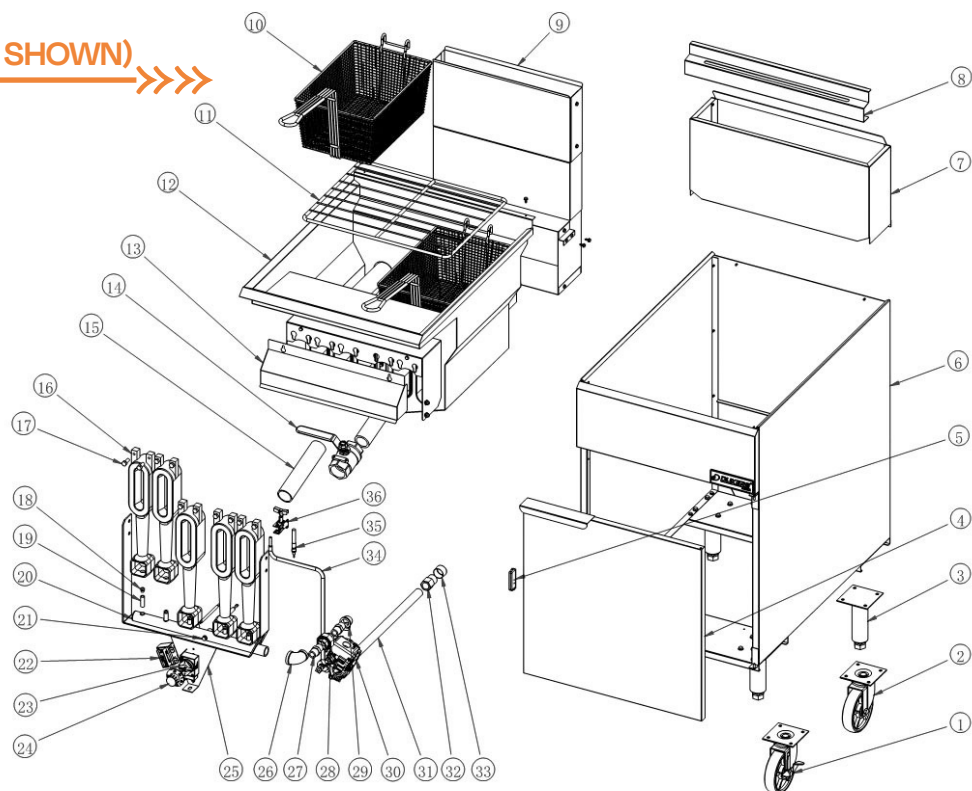
NO.	Description	NO.	Description
1	5" Casters for unit with brake	19	Nozzle Screw
2	5" Casters for unit with no brake	20	Manifold Assembly
3	Stainless cone leg,H=6"x7"	21	Plugs
4	Door components	22	Safety Hi Limit
5	Magnets for the doors	23	Thermostat
6	Outer cabinet	24	Thermostat Knobs
7	Flue Deflector	25	Bracket for thermostat
8	Fried basket hanging board	26	Reducing elbow from
9	Flue components	27	Inner joint
10	Fry Basket	28	Union
11	Basket Screen	29	Inside and outside elbow
12	Tank	30	Milivolt Gas Valve
13	Burner Deflector	31	Gas Supply Pipe
14	Drain Valve	32	Adapters
15	Drain Line Pipe	33	Pipe cap
16	Cast Iron Burners	34	Pilot Gas Line
17	Hex Bolts	35	thermopile
18	Orifice	36	Pilot Assembly

GAS PARTS FOR FRYER (4 TUBE SHOWN) >>>



NO.	Description	18	Orifice
1	5" Casters for unit with brake	19	Nozzle Screw
2	5" Casters for unit with no brake	20	Manifold Assembly
3	Stainless cone leg,H=6"x7"	21	Plugs
4	Door components	22	Safety Hi Limit
5	Magnets for the doors	23	Thermostat
6	Outer cabinet	24	Thermostat Knobs
7	Flue Deflector	25	Bracket for thermostat
8	Fried basket hanging board	26	Inner joint
9	Flue components	27	Union
10	Fry Basket 165×340×157	28	Inside and outside elbow
11	Basket Screen 344×342	29	Milivolt Gas Valve
12	Tank	30	Gas Supply Pipe
13	Burner Deflector	31	Adapters
14	Drain Valve	32	Pipe cap
15	Drain Line Pipe	33	Pilot Gas Line
16	Cast Iron Burners	34	Thermopile
17	Hex Bolts	35	Pilot Assembly

GAS PARTS FOR FRYER(5 TUBE SHOWN) >>>>



NO.	Description	19	Nozzle Screw
1	5" Casters for unit with brake	20	Manifold Assembly
2	5" Casters for unit with no brake	21	Plugs
3	Stainless cone leg,H=6" x 7"	22	Safety Hi Limit
4	Door components	23	Thermostat
5	Magnets for the doors	24	Thermostat Knobs
6	Outer cabinet	25	Bracket for thermostat
7	Flue Deflector	26	Reducing elbow from
8	Fried basket hanging board	27	Inner joint
9	Flue components	28	Union
10	Fry Basket	29	Inside and outside elbow
11	Basket Screen	30	Milivolt Gas Valve
12	Tank	31	Gas Supply Pipe
13	Burner Deflector	32	Adapters
14	Drain Valve	33	Pipe cap
15	Drain Line Pipe	34	Pilot Gas Line
16	Cast Iron Burners	35	thermopile
17	Hex Bolts	36	Pilot Assembly
18	Orifice		

BRIKA FRYER

A product with the **BRIKA** name incorporates the best in durability and low maintenance. We all recognize, however, that replacement parts and occasional professional service may be necessary to extend the useful life of this unit. When service is needed, contact a BRIKA Authorized Service Agency, or your dealer. To avoid confusion, always refer to the model number, serial number, and type of your unit



LIMITED ORIGINAL COMMERCIAL EQUIPMENT WARRANTY FOR THE GAS FRYERS

BRIKA warrants the Gas Fryer to be free of defects in materials and workmanship for a period of 1 year from the date of original installation

This Warranty is subject to the the following conditions and limitations:

1. This warranty is limited to product(s) sold by BRIKA to the original user in Canada.
2. Original installation must occur within 18 months of date of manufacture, and proof of the installation be provided to BRIKA.
3. The liability of BRIKA is limited to the repair or replacement of any part found to be defective.
4. BRIKA will bear normal labor charges incurred in the repair or replacement of a warranted piece of equipment within 30 kilometers of an authorized service agency. Time and travel charges in excess of 30 kilometers will be the responsibility of the person or firm requesting the service
5. This warranty does not apply to any product(s) which have not been installed in accordance with the directions published in the appropriate installation and operation manuals. BRIKA will bear no responsibility or liability for any product(s) which have been mishandled, abused, misapplied, misused, subject to harsh chemical action, (chlorinated or sulfate products), or poor water quality, field modified by unauthorized personnel, damaged by flood, fire, or other acts of nature, or which have altered or missing serial numbers.
6. BRIKA does not recommend or authorize the use of any product(s) in a non-commercial application, including but not limited to residential use. The use or installation of product(s) in non-commercial applications renders all warranties, expressed or implied, including the warranties of MERCHANTABILITY and FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, null and void, including any responsibility for damage, cost and legal actions resulting from the use or installation of product(s) in any non-commercial setting
7. Adjustments such as calibrations, leveling, tightening of fasteners or utility connections normally associated with original installation are the responsibility of the installer and not that of BRIKA
8. Exception to the 1 year warranty period is as listed:

Fry Tanks:

If tank is found to be leaking within the first year of operation from date of installation and verified by an authorized service agency, the entire fryer will be replaced. Replacement fryer will be warranted for the balance of the original warranty. Original purchased replacement parts manufactured by BRIKA will be warranted for 90 days from the parts invoice date. This warranty is or parts cost only, and does not include freight or labor charges. Exceptions are stainless steel fryer tanks which will be warranted as stated in item.

9. This states the exclusive remedy against BRIKA relating to the product(s), whether in contract or in tort or under any other legal theory, and whether arising out of warranties, representations, instructions, installations or defects from any cause. BRIKA shall not be liable, under any legal theory, for loss of use, revenue or profit, or for substituted use or performance, or for incidental, indirect, or special or consequential damages or for any other loss of cost of similar type.

10. THIS WARRANTY AND THE LIABILITIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OF THEIR LIABILITIES AND WARRANTIES, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, IMPLIED WARRANTIES OR MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE AND CONSTITUTES THE ONLY WARRANTY OF BRIKA WITH RESPECT TO THE PRODUCT(S).



BRIKA

Manuel d'instructions / Version française

MODÈLES

- BFR-40-LPG
- BFR-40-NG
- BFR-50-LPG
- BFR-50-NG
- BFR-70-LPG
- BFR-70-NG



FRITEUSES AU GAZ

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



AVERTISSEMENT

Des dommages matériels, des blessures ou la mort peuvent être causés par une installation, un réglage, une modification, un service ou un entretien inadéquats. Avant d'installer ou d'entretenir cet équipement, lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien.



POUR VOTRE SÉCURITÉ

FERMEZ L'ÉQUIPEMENT DE LA VANNE DE GAZ COMBINÉE ET CONTACTEZ LA COMPAGNIE DE GAZ LOCALE OU LE FOURNISSEUR DE GAZ POUR L'ENTRETIEN EN CAS DE DÉTECTION D'UNE ODEUR DE GAZ.



AVERTISSEMENT

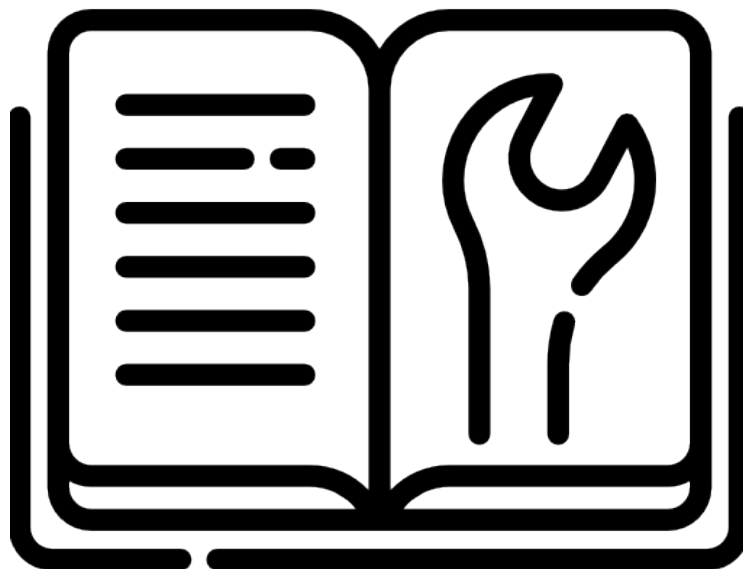
NE STOCKEZ NI UTILISEZ D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE.



AVERTISSEMENT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Gardez les alentours des appareils libres et exempts de tout combustible.

L'acheteur d'un appareil doit afficher à un endroit bien visible des instructions détaillées à suivre au cas où l'opérateur sentirait une odeur de gaz. Obtenez les instructions du fournisseur de gaz local.





PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Assurez-vous que toutes les personnes impliquées dans son fonctionnement sont parfaitement formées et conscientes des précautions à prendre avant d'installer et d'utiliser cet équipement. Le non-respect des règles et des précautions fondamentales peut causer les accidents et les problèmes.

Le symbole suivant, présent tout au long de ce manuel, vous met en garde contre des conditions potentiellement dangereuses pour l'opérateur, le personnel de service ou l'équipement.



DANGER

Ce symbole met en garde contre les dangers immédiats qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT

Ce symbole désigne un danger potentiel ou à une pratique dangereuse qui pourrait entraîner des blessures ou la mort



AVERTISSEMENT

L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Faites preuve de prudence lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de la friteuse



ATTENTION

Ce symbole désigne un danger potentiel ou à une pratique dangereuse qui pourrait entraîner des blessures, des dommages aux produits ou aux biens



AVIS

Ce symbole renvoie à des informations qui nécessitent une attention particulière ou doivent être pleinement comprises, même si elles ne sont pas dangereuses



AVERTISSEMENT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Les bouteilles de gaz PROPANE ne doivent pas être stockées dans des compartiments de l'appareil qui ne sont pas destinés au stockage des bouteilles et qui pourraient entraîner une explosion, un incendie ou des blessures.



AVERTISSEMENT DANGER DE BRÛLURE

De graves brûlures seront provoquées si vous contactez l'huile chaude. Faites toujours preuve de prudence. Le gaz à 200°F est plus dangereux que l'eau bouillante.



AVIS

Les friteuses au gaz ne sont destinées qu'à un usage commercial. Elles ne sont pas destinées à un usage domestique. Si les travaux d'entretien sont effectués par une personne autre qu'un technicien qualifié, ou si des pièces de rechange autres que les pièces d'origine sont installées, la garantie sera annulée.

Veillez à ce que ce manuel d'utilisation et les documents importants sont remis à l'autorité compétente afin qu'elle les conserve pour référence ultérieure.

Félicitations! Vous avez acheté l'une des plus belles pièces d'équipement de cuisson commerciale sur le marché.

Vous constaterez que votre nouvel équipement a été conçu et fabriqué pour répondre aux normes les plus strictes de l'industrie. Tous les équipements sont conçus avec soin et sa conception est vérifiée par des tests en laboratoire et des installations sur le terrain. Avec un entretien approprié et une maintenance sur le terrain, vous bénéficierez d'années de fonctionnement fiable et sans problème.

Pour obtenir les meilleurs résultats, lisez attentivement ce manuel.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE

MODELES

Ce manuel concerne les friteuses à gaz de 40, 50 et 70 livres de capacité. La capacité est décrite sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de la porte avant, du côté gauche.

TABLE DES MATIÈRES

Modèles

>> BFR-40-LPG >> BFR-50-LPG >> BFR-70-LPG
 >> BFR-40-NG >> BFR-50-NG >> BFR-70-NG

*Ce manuel est pour les friteuses au gaz avec une capacité de 40, 50, et 70 lbs. La capacité est décrite sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la porte avant, du côté gauche.

INSTALLATION	28
RACCORDEMENT AU GAZ	32
OPÉRATION	34
CONSEILS DE CUISSON	36
NETTOYAGE	37
SERVICE (uniquement pour les techniciens de service autorisé)	39
DÉPANNAGE	41
PIÈCES	42
GARANTIE LIMITÉE	46

Avant de tenter l'installation, lisez attentivement ces instructions. L'installation et la mise en service initiale doivent être effectuées par un installateur qualifié. Si les instructions d'installation de ce produit ne sont pas suivies par un technicien de service qualifié (une personne expérimentée et connaissant bien l'installation d'appareils de cuisson à gaz et/ou électriques commerciaux), les conditions de la garantie limitée du fabricant seront alors annulées et aucune garantie d'aucune sorte ne sera appliquée.

Informations sur l'approvisionnement en gaz et les brûleurs:

La pression d'alimentation doit être au minimum de 4" W.C. pour le gaz naturel ou de 10" W.C. pour le propane. La friteuse est livrée avec un connecteur mâle 3/4" NPT sur un tuyau 1/2", ce qui vous permet de la raccorder avec un connecteur femelle 3/4" ou 1/2" NPT.

La température environnementale minimale pour une utilisation sûre de l'appareil: -20°F.

INSTALLATION

DÉBALLAGE & INSTALLATION

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national du gaz combustible, ANSI Z223.1, au code d'installation du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1, ou au code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, selon le cas.



AVIS

Ces procédures d'installation doivent être suivies par un personnel qualifié, faute de quoi la garantie sera annulée. Les codes locaux concernant l'installation varient beaucoup d'une région à l'autre. L'association nationale de protection contre l'incendie, Inc. déclare dans sa dernière édition de la ANPI 96 que les codes locaux sont l'autorité compétente lorsqu'il s'agit des exigences d'installation des équipements.

DÉBALLAGE

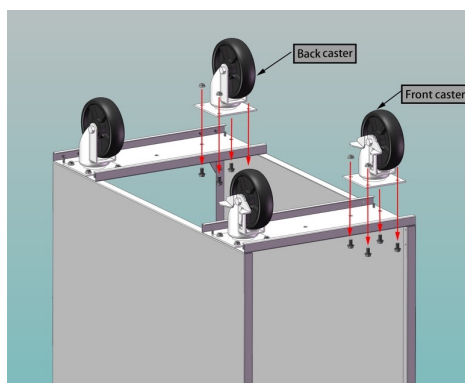
INSPECTEZ IMMÉDIATEMENT LES DOMMAGES CAUSÉS PAR LE TRANSPORT

Tous les équipements doivent être examinés avant et pendant le déchargement afin de vérifier qu'ils ne sont pas endommagés. Le transporteur a assumé la responsabilité du transport et de la livraison en toute sécurité. Si du matériel endommagé est reçu, qu'il soit apparent ou caché, une réclamation doit être faite auprès du transporteur livreur.

Les dommages ou pertes apparents doivent être notés sur la facture de transport au moment de la livraison. Le bon de transport doit ensuite être signé par le représentant du transporteur (le chauffeur). Le transporteur peut refuser la réclamation si la facture n'est pas signée. Le transporteur peut fournir les formulaires nécessaires.

S'il y a des dommages cachés ou des pertes qui ne sont apparents qu'après que l'équipement ait été déballé, une demande d'inspection doit être faite au transporteur dans les 5 jours suivant la réception. Le transporteur doit organiser une inspection pour s'assurer que tout le contenu et le matériel d'emballage sont bien en place.

1. Débarrassez-vous de l'emballage avec précaution. Signalez IMMÉDIATEMENT tout dommage caché au transporteur.
2. N'enlevez pas les étiquettes avant que l'appareil soit installé et fonctionne correctement.



INSTALLER LES PATTES (OU LES ROULETTES FACULTATIVES) ET LES DISPOSITIFS DE RETENUE

Un ensemble de pattes est emballé avec la friteuse. Les roulettes sont optionnelles, achetées séparément, veuillez contacter votre détaillant pour plus d'information. Les fixations de montage sont prémontées sur les plaques de base.

- 1 Relevez la friteuse suffisamment pour permettre de visser les pattes dans la plaque de base. Pour des raisons de sécurité, étayez et soutenez la friteuse avec un dispositif de blocage adéquat suffisamment solide pour supporter la charge.
- 2 Vissez les quatre pattes ou roulettes à l'assiette du fond de la friteuse. Lorsque des roulettes ont été commandées, les roulettes munies d'un frein de blocage doivent être fixées sous l'avant de la friteuse.
- 3 Abaissez doucement la friteuse. Ne laissez jamais tomber la friteuse.
- 4 Utilisez un niveau pour vous assurer que la friteuse est bien à niveau. Chaque roulette, ou le pied tubulaire, peut être vissée ou dévissée pour abaisser ou relever chaque coin de la friteuse.
- 5 Attachez les dispositifs de retenue conformément aux codes locaux.
- 6 Les roues avant et arrière sont marquées respectivement comme Roue avant et Roue arrière, donc installez-les à leur emplacement respectif comme indiqué ci-dessous.

AVERTISSEMENT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Le tuyau doit être protégé contre les dommages si l'appareil est conçu pour être utilisé avec un tuyau qui reposera sur le sol.

1. N'utilisez pas de tuyaux dont la durée de vie est dépassée.
2. Pour éviter toute déformation thermique, le tuyau doit être éloigné de la source d'incendie.
3. Veillez à utiliser un collier de serrage pour fixer le raccord de l'interface du tuyau.

AVIS

L'unité doit être de niveau pour assurer une performance maximale. Une mise à niveau incorrecte peut annuler la garantie.

AVIS

Lorsque l'équipement est installé avec des roulettes, installez-le avec les roulettes fournies, un connecteur conforme à la norme ANSI Z21.69 CSA 6.16 ou un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme ANSI Z21.41 CSA 6.9. Il faut l'installer avec des moyens de retenue pour éviter la transmission de contraintes au connecteur ; ce dispositif de retenue est installé sur la roulette à l'avant du produit (en tant que partie de la roulette). Veuillez tirer sur le dispositif de retenue de la roulette pour le mettre en position MARCHE lorsque le produit est installé. Assurez-vous que la source de gaz est complètement déconnectée puis tirez le dispositif de retenue de la roulette en position ARRÊT si vous souhaitez déplacer l'équipement.

AVIS

Si la déconnexion de la retenue est nécessaire pour déplacer l'appareil pour le nettoyage, etc., reconnectez-la lorsque l'appareil est déplacé dans sa position d'installation initiale.

AVIS

Toutes les friteuses doivent être retenues pour éviter qu'elles ne basculent afin d'éviter les éclaboussures de liquide chaud.

- 1) Lors de l'utilisation, veillez à ce que le niveau d'huile ne dépasse pas la ligne de limite MAX.
- 2) Empêchez les éclaboussures d'huile chaude causées par l'eau qui s'égoutte dans le réservoir

AVERTISSEMENT

Lorsque la friteuse est remplie d'huile chaude, ne la déplacez pas. Déplacer la friteuse de force peut causer de graves blessures au corps humain. Lorsque vous devez déplacer l'article, veuillez d'abord couper la source de gaz, attendre que l'huile dans le cylindre se refroidisse, puis vider le cylindre et enfin le déplacer.

INSTALLATION DES CONDUITS DE FUMÉE

1

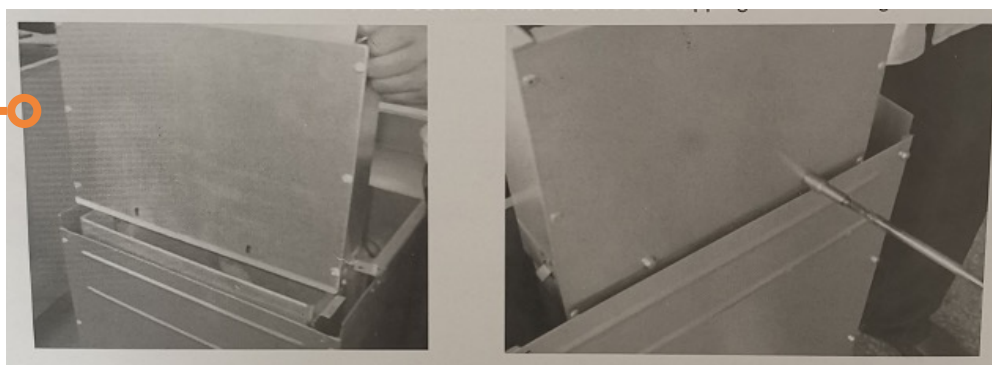
Déballez la boîte et l'emballage du conduit de fumée.



PANNEAU ARRIÈRE DU RÉSERVOIR 1:

2

Faites glisser la boîte à feu sur le conduit et fixez-la avec les deux vis autotaraudeuses à l'aide d'une douille de 5/16.



Vérifiez les dégagements et la ventilation

Choisissez un emplacement ferme et plat pour votre friteuse. Laissez un espace libre, dans la mesure du possible, afin de permettre l'accès par l'arrière pour le nettoyage. Si l'appareil doit être installé sur un sol non combustible, comme une dalle de béton, il faut prévoir un espace minimum pour les pieds afin d'éviter de restreindre l'ouverture d'air dans le bas de l'appareil.

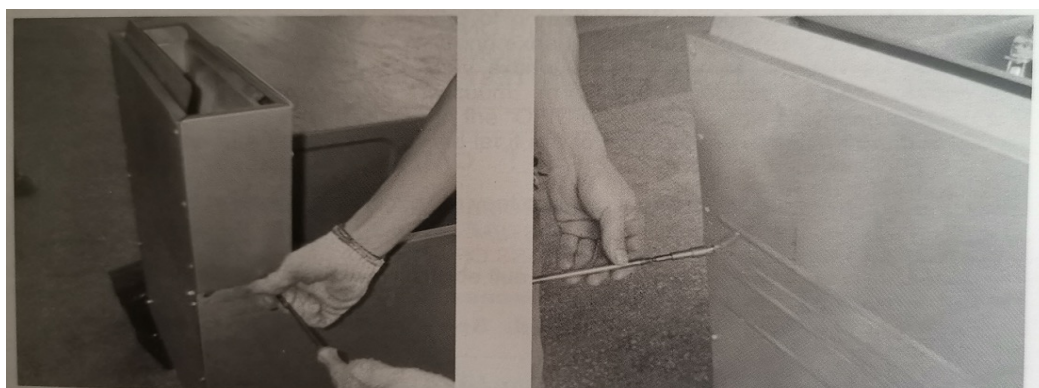
3

Faites glisser l'enveloppe du conduit de fumée sur le conduit.



4

Fixez-le avec quatre vis autotaraudeuses, deux au dos et une de chaque côté, à l'aide d'une douille 5/16"





AVERTISSEMENT

Il doit y avoir un espace suffisant entre la ou les friteuses et la construction. Un espace libre doit également être prévu à l'avant pour l'entretien et le fonctionnement

AUTORISATIONS MINIMALES

	De la construction combustible	De matériaux non combustibles
CÔTES	8"	0"
ARRIÈRE	12"	0"

TOUTES LES FRITEUSES À GAZ DOIVENT ÊTRE INSTALLÉES AVEC AU MOINS UN ESPACE DE 16 POUCES ENTRE LA FRITEUSE ET LES FLAMMES DE SURFACE PROVENANT DE L'ÉQUIPEMENT ADJACENT.

Un espace libre d'au moins 400 mm (16 po) doit être prévu entre cette friteuse et la flamme d'un appareil adjacent, à moins qu'un pare-éclaboussures s'étendant à 175 mm (7 po) au moins au-dessus de la friteuse et de la flamme de l'appareil adjacent ne soit prévu.

Aucun espace latéral et arrière supplémentaire n'est nécessaire pour le service car la friteuse est utilisable par l'avant.



AVERTISSEMENT

Une mauvaise ventilation peut provoquer des blessures ou la mort. Une ventilation qui n'élimine pas correctement les produits de combustion peut provoquer des maux de tête, de la somnolence, des nausées, ou peut entraîner la mort. L'appareil doit être installé sous une hotte de ventilation.

Toutes les unités ne doivent pas être installées de manière à obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. Des dispositions doivent également être prises pour assurer une alimentation en air suffisante. N'obstruez PAS la partie inférieure avant de l'unité, car l'air de combustion entre par cette zone. Veillez à inspecter et à nettoyer le système de ventilation conformément aux instructions du fabricant de l'équipement de ventilation.

En raison de la diversité des problèmes pouvant être causés par les conditions météorologiques extérieures, il est préférable de préférer une hotte de ventilation par auvent ou par ventilateur mural à tout type de ventilation directe. Il est recommandé qu'une hotte dépasse de 6" l'appareil et que le bord inférieur soit situé à 6' 6" du sol. Les filtres doivent être installés à un angle de 45 ou plus par rapport à l'horizontale. Cette position empêche l'égouttement de la graisse et facilite la collecte de la graisse de ruissellement dans un bac d'égouttage, exceptionnellement installé avec un filtre. Une hotte puissante a tendance à créer une dépression dans la pièce et peut interférer avec les performances du brûleur ou éteindre les flammes pilotes. Ouvrez l'air frais de tout appareil, vérifiez l'appareil avec la hotte en position ARRÊT. Faites-les juste assez longtemps pour vérifier les performances de l'appareil, puis remettez la hotte en marche et laissez-la fonctionner pour éliminer tout échappement qui aurait pu s'accumuler pendant le test.

- 1 Installez la hotte de ventilation à au moins deux pieds au-dessus de l'ouverture de ventilation en haut de la friteuse.
- 2 Veillez à ce que toute la ventilation est conforme aux exigences du code local.
- 3 Cet appareil n'est pas conçu pour être raccordé directement à un conduit de fumée extérieur.

RACCORDEMENT AU GAZ

Une ligne NPT mâle de 3/4" pour le raccordement au gaz se trouve près du coin inférieur arrière droit de la friteuse. La plaque de série (située à l'intérieur de la porte avant de la friteuse) indique le type de gaz que l'appareil est équipé pour brûler (gaz naturel ou propane). La friteuse ne doit être raccordée qu'au type de gaz pour lequel elle est équipée.

Un schéma de circuit se trouve à l'intérieur de la porte d'entrée de la friteuse.

Cet appareil est réglé à l'usine ; toutefois, la hauteur du pilote doit être vérifiée à l'installation et ajustée, si nécessaire.

Pour les tailles d'orifice et les réglages du régulateur de pression, voir le tableau de la page 4. Contactez le technicien de service autorisé approprié ou le département de service si la friteuse est installée à plus de 2 000 pieds d'altitude et que cette information n'a pas été spécifiée lors de la commande. Si l'installation n'est pas effectuée avec des appareils dont les orifices sont correctement dimensionnés, les performances seront médiocres et la garantie pourrait être annulée.

Le cas échéant, la conduite d'évacuation du régulateur de pression de l'appareil à gaz doit être installée à l'extérieur conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national du gaz combustible, ANST Z223.1, au code d'installation du gaz naturel, CAN/CGA-B149.1, ou au code d'installation du propane, CAN/CGA B149.2, selon le cas.

Lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2psi (3,5 kPa), l'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système d'alimentation en gaz.

Lors de tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2psi (3,5 kPa), l'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle.

Un approvisionnement en gaz adéquat est impératif. Des conduites sous-dimensionnées ou à basse pression limiteront le volume de gaz nécessaire pour obtenir des performances satisfaisantes. Une vanne de gaz et un régulateur de pression combinés, fournis avec chaque unité, sont réglés pour maintenir une pression de collecteur de 4" W.C. pour le gaz naturel ou de 10,0" W.C. pour le gaz propane. Cependant, pour maintenir ces conditions, la pression sur la ligne d'alimentation, lorsque toutes les unités fonctionnent simultanément, ne doit pas descendre en dessous de 7" W.C. pour le gaz naturel ou 11" W.C. pour le gaz propane.

Des fluctuations de plus de 25 % sur le gaz naturel ou de 10 % sur le gaz propane créeront des problèmes et affecteront les caractéristiques de fonctionnement du brûleur. Un robinet de 1/8" permettant de mesurer la pression du collecteur est situé sur la vanne de gaz combinée, qui se trouve sur le collecteur du brûleur situé directement sous les brûleurs à l'intérieur de l'armoire.

Purgez la ligne d'alimentation afin d'éliminer la poussière, la saleté ou toute autre matière étrangère avant de la raccorder à l'appareil.

Nous vous recommandons d'installer une vanne d'arrêt manuelle individuelle dans la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil.

Utilisez une pâte à joint pour tuyaux qui convient à la fois au gaz naturel et au gaz Lp sur tous les raccords filetés.

ATTENTION

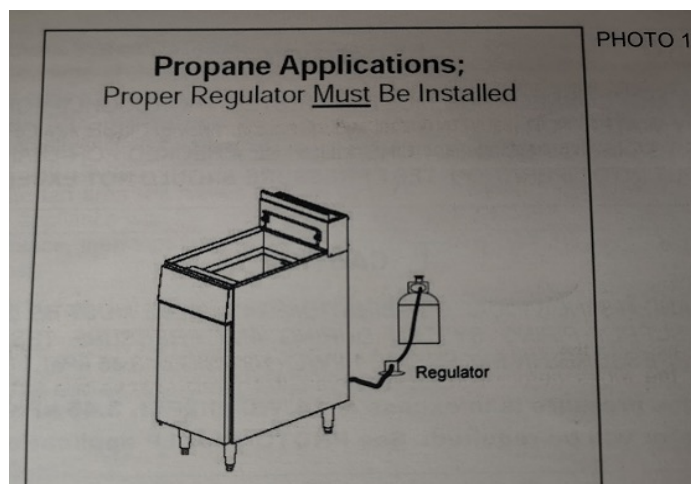
TOUS LES JOINTS DE TUYAUX ET LES CONNEXIONS DOIVENT ÊTRE TESTÉS MINUTIEUSEMENT POUR DÉTECTER LES FUITES DE GAZ.

N'UTILISEZ QUE DE L'EAU SAVONNEUSE POUR LES TESTS SUR TOUS LES GAZ. N'UTILISEZ JAMAIS UNE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES DE GAZ. TOUS LES RACCORDEMENTS DOIVENT ÊTRE VÉRIFIÉS APRÈS LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL POUR DÉTECTER LES FUITES. LA PRESSIION D'ESSAI NE DOIT PAS DÉPASSER 14 "W C.

ATTENTION! CETTE APPLICATION ET SA VANNE INDIVIDUELLE DE COMBINAISON DE GAZ DOIVENT ÊTRE DÉCONNECTÉES DU SYSTÈME DE TUYAUTERIE D'APPROVISIONNEMENT EN GAZ PENDANT TOUTE PRESSIION D'ESSAI DE CE SYSTÈME À DES PRESSIIONS D'ESSAI SUPÉRIEURES À 14WC(1/2 PSIG ou 3.45 kPa).

Branchez l'alimentation en gaz directement sur le connecteur NPT mâle 3/4" trouvé près du coin inférieur gauche arrière de la friteuse. Lorsque vous serrez le tuyau d'alimentation, veillez à maintenir le connecteur homologué sortant de l'appareil bien en place à l'aide d'une clé, ce qui évitera d'endommager ou de déformer la tuyauterie interne et les commandes de l'appareil.

Vérifiez à nouveau que la friteuse est à niveau après avoir branché l'alimentation en gaz. Utilisez un long niveau à bulle à quatre voies, à l'avant et à l'arrière de la friteuse, et le long de chaque bord.



OPÉRATION

ALLUMAGE

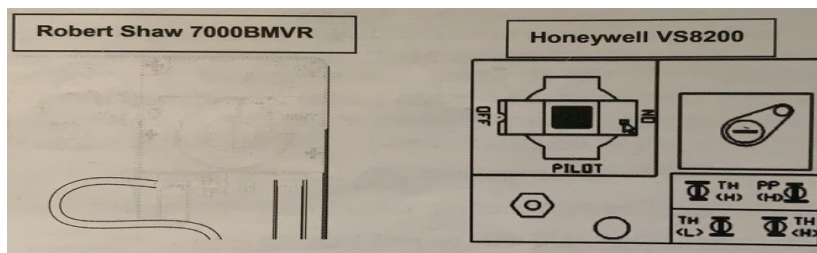


ATTENTION

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ PENDANT LA PROCÉDURE D'ALLUMAGE, COUPEZ IMMÉDIATEMENT L'ALIMENTATION EN GAZ JUSQU'À CE QUE LA FUITE AIT ÉTÉ RÉPARÉE

OUVREZ LA PORTE DU COMPARTIMENT DU BRÛLEUR ET PROCÉDEZ COMME SUIVANT :

- 1 Réglez le thermostat sur ARRÊT.
- 2 Appuyez sur le bouton de la vanne de gaz combinée, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à PILOTE.



- 3 Utilisez une allumette pour allumer le pilote tout en appuyant sur le bouton. Continuez à appuyer sur le bouton pendant environ 30 secondes. Répétez la procédure d'allumage et maintenez le bouton enfoncé plus longtemps si la veilleuse ne reste pas allumée lorsque le bouton est relâché. Il peut être nécessaire de régler la flamme de la veilleuse.
- 4 Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MARCHÉ lorsque le pilote reste allumé. N'appuyez pas sur le bouton à cette étape.
- 5 Ne mettez pas le thermostat à MARCHÉ tant que la friteuse n'est pas remplie d'huile ou de shortening solide.
- 6 Une fois la cuve remplie de shortening, réglez le thermostat à la température souhaitée.

REEMPLIR LA CUVE

- 1 Avant de remplir la cuve, fermez complètement le robinet de vidange.
- 2 Remplissez la cuve d'eau et nettoyez-la soigneusement (voir Nettoyage hebdomadaire à la page 15) lorsque la friteuse est neuve, afin d'enlever les couches de protection et tout corps étranger.
- 3 La capacité recommandée pour le shortening solide de la cuve (35, 55, 60 livres) est décrite sur la plaque de série (qui se trouve à l'intérieur de la porte avant).
- 4 Retirez le cadre de support du panier lorsque vous remplissez la cuve avec du shortening solide.
- 5 Lorsque l'on utilise un shortening solide, il faut veiller à ne pas plier, casser ou tordre les minces fils capillaires des éléments de détection situés dans la cuve.

(étapes suivantes sur la prochaine page...)

- 6 Placez du shortening solide dans la zone située sous les tubes, dans tous les espaces entre les tubes et au moins un pouce au-dessus du sommet des tubes avant d'allumer la friteuse. Si des espaces d'air sont laissés autour des surfaces des tubes lorsque la chaleur est allumée, les surfaces des tubes deviendront rouges et chaudes, brûleront le shortening solide, affaibliront la friteuse et pourraient provoquer un incendie.



ATTENTION

NE TENTEZ JAMAIS DE FAIRE FONDRE UN BLOC SOLIDE DE SHORTENING SUR LE DESSUS DES TUBES DE CHAUFFAGE
NE METTEZ JAMAIS EN MARCHÉ LES BRÛLEURS LORSQUE LA FRITEUSE EST VIDE.

- 7 Maintenez le thermostat réglé à la température la plus basse jusqu'à ce que tout le shortening solide entre et au-dessus des tubes ait fondu pour éviter de brûler ou de roussir le shortening solide. Vous pouvez alors ajouter du shortening solide supplémentaire jusqu'à ce que la profondeur de friture souhaitée soit atteinte. Remettez le cadre de support du panier au-dessus des tubes de chauffe de la cuve.
- 8 Ne remplissez pas trop le panier à frites.
- 9 Transformez avec précaution les paniers inférieurs en huile.
- 10 Ne retournez qu'une seule fois les articles qui font frire pendant la cuisson.
Lorsque vous cuisinez des frites, des rondelles d'oignon, etc., secouez le panier (avec précaution, pour éviter les éclaboussures d'huile) afin de séparer les articles dans le panier pendant la cuisson.
- 11 Les aliments en pâte à frire doivent être déposés avec précaution, un à la fois, dans le panier à frites ou dans l'huile.



AVERTISSEMENT

L'HUILE CHAUDE ET LES PIÈCES PEUVENT BRÛLER. FAITES ATTENTION LORSQUE VOUS UTILISEZ,
NETTOYEZ ET ENTRETENEZ LA FRITEUSE

- 12 Filtrez l'huile au moins une fois par jour. Reportez-vous aux instructions fournies avec votre équipement de filtrage.
- 13 Une friteuse froide ne se vidange pas correctement ; il faut toujours filtrer l'huile entre 254°F et 350°F (123°C et 177°C.)
- 14 Le shortening dans la zone froide restera dur si la chaleur n'est allumée que pendant quelques minutes. Si nécessaire, utilisez une tige de nettoyage pour remuer soigneusement le shortening dur vers une zone au-dessus de la zone froide où il fondra.
- 15 Utilisez la brosse du réservoir pour aider à dégager les côtés et les tubes des débris.

EN VEILLE:

Tournez le bouton de la vanne de gaz combinée en position PILOTE. À ce réglage, seul le brûleur pilote restera allumé ; il s'arrêtera complètement : Tournez le bouton de la vanne de gaz combinée dans le sens des aiguilles d'une montre, appuyez sur le bouton et continuez à tourner jusqu'à la position ARRÊT.



BRIKA

RALLUMAGE



AVERTISSEMENT

EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL, UNE PÉRIODE DE PURGE DE CINQ MINUTES DOIT ÊTRE OBSERVÉE AVANT DE RÉTABLIR LA SOURCE D'ALLUMAGE

- »»» Coupez tous les gaz
- »»» Attendez cinq minutes
- »»» Suivez la procédure d'éclairage décrite à la page 34

VANNE PILOTE AUTOMATIQUE

La vanne pilote automatique assure un arrêt de sécurité automatique de la friteuse lorsque la flamme pilote est éteinte. La soupape est maintenue ouverte électromagnétiquement par le courant électrique d'une thermopile dans la flamme pilote lorsque la flamme pilote brûle. La production de courant cesse et la soupape se ferme automatiquement lorsque la flamme pilote s'éteint.

CONTRÔLE DE LA LIMITE SUPÉRIEURE

Les friteuses à gaz sont équipées d'un contrôle de chaleur secondaire qui empêche la température de l'huile de dépasser 450°F. (En raison de la tolérance de précision du capteur, la température de l'huile peut atteindre jusqu'à 475°F) Dans le cas où la friteuse s'arrête à cause de cette condition, l'huile doit être refroidie à moins de 400°F avant que le brûleur pilote puisse être rallumé. Lorsque l'huile a refroidi, utilisez la procédure d'allumage de la page 34 pour remettre la friteuse en marche. Si le problème persiste, contactez votre représentant de service local ou le département de service.

CONSEILS DE CUISSON // CONSEILS D'UTILISATION

- »»» L'huile qui fume signifie que la température est trop élevée, ou que l'huile s'est décomposée. La présence de gomme dans la cuve indique la nécessité d'un nettoyage approfondi (voir Nettoyage hebdomadaire à la page 38).
- »»» Choisissez une huile différente pour les aliments huileux (maquereau, noix de muscade, etc.) que pour les aliments aux saveurs hydrosolubles (pommes de terre, oignons, etc.).
- »»» Goûtez à l'huile froide pour la qualité. Remplacez-la régulièrement, une huile de mauvaise qualité ne peut pas produire de bons aliments.
- »»» L'équipement est construit avec des matériaux de la meilleure qualité et est destiné à fournir un service durable lorsqu'il est correctement entretenu. Votre équipement doit être maintenu en bon état et nettoyé quotidiennement pour obtenir les meilleures performances. Bien entendu, la fréquence et l'étendue du nettoyage dépendent de la quantité et du degré d'utilisation.
- »»» L'application de procédures d'entretien périodique quotidiennes et plus étendues augmentera la durée de vie de votre équipement. Les conditions climatiques (par exemple, l'air salin) peuvent nécessiter un nettoyage plus approfondi et plus fréquent afin de maintenir les équipements à un niveau de performance optimal.

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT: RISQUE DE BRÛLURE

Si vous devez déplacer la friteuse pour la nettoyer, etc., vidangez d'abord l'huile pour éviter la mort ou des blessures graves



AVERTISSEMENT

Si la déconnexion de la retenue est nécessaire pour déplacer l'appareil pour le nettoyage, etc., la reconnecter lorsque l'appareil est déplacé à sa position d'installation initiale

NETTOYAGE QUOTIDIEN

- Tournez le bouton du thermostat en position ARRÊT.
- Placez l'huile chaude dans un récipient sûr sous l'égout et videz complètement la cuve.
- Retirez le cadre de support du panier (le cas échéant) et rincez les sédiments restants dans la cuve avec un peu d'huile chaude.
- Essuyez le cadre de support du panier et l'intérieur de la cuve avec un chiffon propre.
- Fermez le robinet de vidange et filtrez l'huile dans la cuve à travers plusieurs épaisseurs d'étamine ou versez-la à nouveau à l'aide d'une machine à filtrer.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

- 1 Suivez les étapes 1 à 4 de la procédure de nettoyage quotidien (voir section précédente).
- 2 Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve avec une solution d'eau chaude et de produit d'ébullition.
- 3 Allumez la friteuse et portez la solution à ébullition pendant au moins cinq minutes.
- 4 Éteignez les brûleurs principaux et laissez la solution reposer jusqu'à ce que les dépôts de gomme soient ramollis et que les taches de carbone et de graisse brûlée puissent être éliminées par frottement.
- 5 Frottez les parois de la cuve et les tubes de chauffe, puis videz la poêle à frire et rincez-la à l'eau propre.
- 6 Remplissez la marmite d'eau propre et faites-la bouillir à nouveau.
- 7 Fermez le gaz, vidangez et rincez bien jusqu'à propre.
- 8 Essuyez avec un chiffon propre.
- 9 Remplissez comme indiqué dans la section Remplissage de la cuve (voir page 13)

NETTOYAGE MENSUEL

- Effectuez la procédure de nettoyage hebdomadaire (voir section précédente).
- Nettoyez autour du brûleur et des orifices si des peluches se sont accumulées.
- Vérifiez visuellement que les orifices de report du brûleur ne sont pas obstrués.

NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Utilisez de l'eau et du savon ordinaires (avec ou sans détergent) appliqués avec une éponge ou un chiffon pour enlever la saleté normale, la graisse et les résidus de produits de l'acier inoxydable.

Séchez bien avec un chiffon propre. N'utilisez jamais de vinaigre ou de nettoyeur corrosif.

Appliquez du nettoyeur sur un chiffon ou une éponge humide et frottez le nettoyeur sur le métal dans le sens des lignes de polissage sur le métal pour éliminer les éclaboussures de graisse et de nourriture ou les vapeurs condensées qui ont cuit sur l'équipement. Le frottement du nettoyeur, aussi doucement que possible, dans le sens des lignes de polissage n'abîmera pas la finition de l'acier inoxydable. NE FROTTEZ JAMAIS AVEC UN MOUVEMENT CIRCULAIRE. La saleté et les dépôts brûlés qui ne réagissent pas à la procédure ci-dessus peuvent généralement être éliminés en frottant la surface avec des tampons à récurer SCOTCH-BRITE ou des tampons à récurer INOXYDABLES.

N'UTILISEZ PAS DE LAINE D'ACIER ORDINAIRE, car la rouille et l'apparence de la finition s'en trouveront encore altérées. N'UTILISEZ JAMAIS DE BROSSE MÉTALLIQUE, DE TAMPONS À RÉCURER EN ACIER (SAUF INOXYDABLE), DE GRATTOIR, DE LIME OU D'AUTRES OUTILS EN ACIER. Les surfaces qui sont abîmées accumulent la saleté plus rapidement et deviennent plus difficiles à nettoyer. Une remise en état peut alors être nécessaire.

Lorsque la zone a été soumise à une chaleur excessive, des zones sombres, appelées teinte de chaleur, apparaissent parfois sur les surfaces en acier inoxydable. Ces zones foncées sont causées par l'épaississement de la surface protectrice de l'acier inoxydable et ne sont pas nuisibles. La teinte à chaud peut normalement être éliminée par les techniques de nettoyage ci-dessus, mais la teinte qui ne répond pas à cette procédure exige un récurage vigoureux dans le sens des lignes de polissage, à l'aide de tampons à récurer SCOTCH-BRITE ou d'un tampon à récurer INOX en combinaison avec un nettoyeur à moteur. L'action de la chaleur peut être atténuée en n'appliquant pas ou en réduisant la chaleur sur le matériel pendant les périodes de relâchement.

SERVICE (UNIQUEMENT POUR LES TECHNICIENS DE SERVICE AUTORISÉS)



AVERTISSEMENT: RISQUE DE BRÛLURE

Si vous devez déplacer la friteuse pour la nettoyer, etc., vidangez d'abord l'huile pour éviter la mort ou des blessures graves



AVERTISSEMENT

Si la déconnexion de la retenue est nécessaire pour déplacer l'appareil pour le nettoyage, etc., la reconnecter lorsque l'appareil est déplacé à sa position d'installation initiale



AVERTISSEMENT

Les réglages et les travaux d'entretien ne peuvent être effectués que par un technicien qualifié, expérimenté et connaissant bien le fonctionnement des appareils de cuisson à gaz commerciaux. Toutefois, pour garantir votre confiance, contactez votre représentant de service pour un service fiable, des conseils fiables ou toute autre assistance, et pour les pièces d'origine de l'usine.

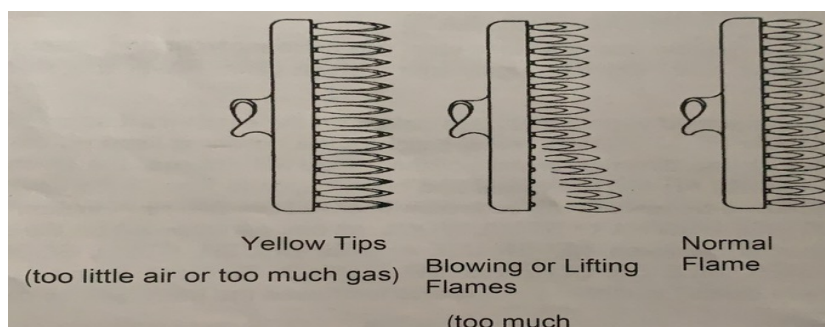
Toutes les unités sont ajustées à l'usine. Vérifiez le type de gaz et la pression du collecteur et comparez-les avec les informations figurant sur la plaque de série en cas de problèmes de fonctionnement lors de l'installation initiale. Un schéma du circuit de tension du moulin se trouve à l'intérieur de la porte avant de la friteuse, ainsi qu'à la page 19.

VÉRIFICATION ET RÉGLAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX

Les brûleurs principaux doivent brûler avec une flamme régulière, et le cône intérieur de la flamme de chaque orifice doit être d'environ 3/4" de long. La flamme de chaque brûleur principal doit entrer dans chaque tube de chaleur sans toucher l'avant de la cuve ou les côtés, le haut ou le bas de chaque tube.

VÉRIFIER ET RÉGLER LE RÉGULATEUR DE PRESSION

La vanne de gaz combinée (avec régulateur de pression) est réglée en usine à 4 W.C. pour le gaz naturel et à 10 W.C. pour le gaz propane. Pour vérifier la pression du collecteur, procédez comme suit :

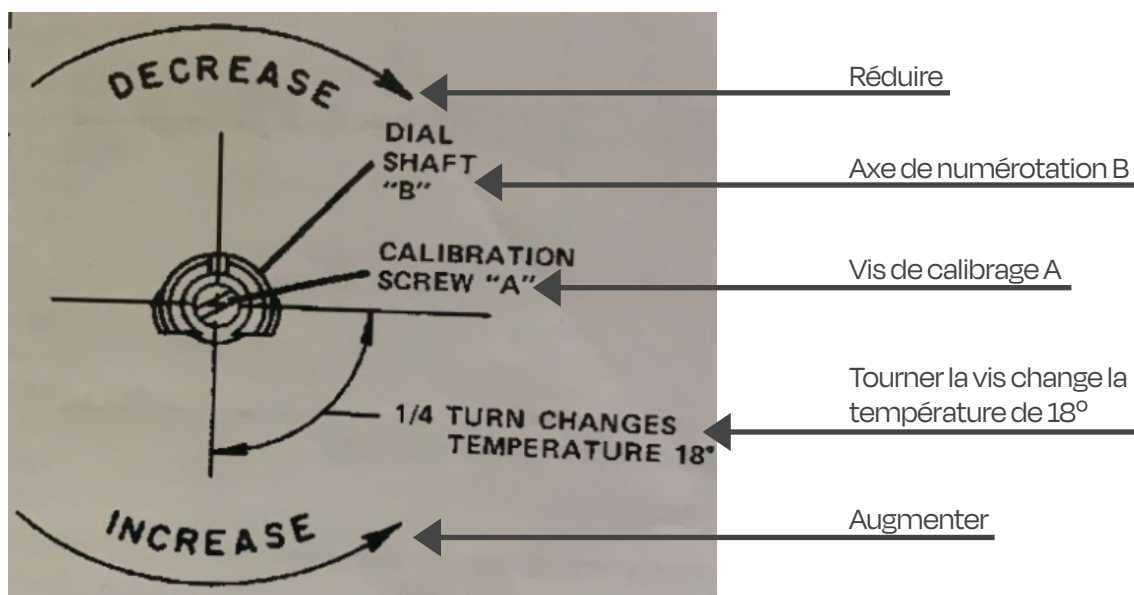


- 1 Tournez le thermostat ARRÊT et le bouton de la vanne de gaz combinée sur le réglage PILOTE.
- 2 Retirez le bouchon de la prise de pression du collecteur du brûleur situé directement sous les brûleurs dans l'armoire.
- 3 Installez un raccord approprié pour connecter un manomètre.
- 4 Tournez la vanne de gaz combinée en position MARCHE et le thermostat en position MARCHE : Les brûleurs s'allumeront. Assurez-vous qu'une quantité suffisante de gaz couvre les tubes.
- 5 Avec les brûleurs en marche, lisez le manomètre.
- 6 Si le manomètre n'indique pas 4 "W C pour le gaz naturel, ou 10 "W. C pour le gaz propane, réglez le régulateur.
- 7 Enlevez le bouchon de la vis de réglage du régulateur (voir schéma page 15).
- 5 Avec un petit tournevis, tournez la vis de réglage **DANS LE SENS HORAIRE** pour augmenter la pression ou **DANS LE SENS ANTI HORAIRE** pour la diminuer. Veillez à régler les brûleurs sur **MARCHE**.
- 6 Tournez le thermostat **ARRÊT** et mettez le bouton de la vanne de gaz combinée en position **PILOTE**.
- 7 Retirez le manomètre et remettre le bouchon du robinet de pression.
- 7 Remplacez le capuchon de la vis de réglage.

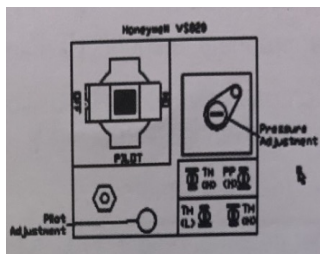
VÉRIFICATION ET RÉGLAGE DE L'ÉTALONNAGE DU THERMOSTAT

Toutes les commandes de thermostat sont soigneusement calibrées à l'usine (c'est-à-dire que le cadran est correctement réglé pour contrôler avec précision la température des appareils). Seul un technicien qualifié doit effectuer ce réglage.

1. Utilisez un instrument de test de température de type thermocouple ou un thermomètre fiable pour vérifier la température des appareils. Placez le thermocouple de l'instrument de test ou le thermomètre au centre de la poêle à cuve le bouton.
2. Tournez la bouton de commande sur le réglage de la température nécessitant la plus grande précision. Laissez le temps à la température de se stabiliser, ou jusqu'à ce que plusieurs relevés de température soient identiques.
3. Recalibrez si la température de réglage et la température réelle diffèrent de plus de 10F.
4. Retirez le cadran de l'arbre du cadran B. Assurez-vous que l'arbre du cadran ne tourne pas dans un sens ou dans l'autre (ce qui modifierait le réglage du cadran).
5. Maintenez l'axe du cadran B stable et, à l'aide d'un tournevis, tournez la vis d'étalonnage A dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la température de B, ou dans le sens inverse pour l'augmenter.
6. Remplacez le cadran. Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que la température se soit stabilisée avant de procéder à une dernière vérification pour déterminer si l'étalonnage a été corrigé ou non.
7. Une fois que c'est correct, scellez la vis de calibrage avec du glycol.



VÉRIFICATION ET RÉGLAGE DU PILOTE DE SÉCURITÉ



La flamme de la parcelle doit entourer la thermopile sur 1/2". Elle doit être assez grande et pointue pour faire briller la thermopile d'un rouge terne, ou suffisante pour maintenir la soupape de sécurité ouverte

1. Retirez le capuchon de réglage du pilote



2. Ajustez la clé de la veilleuse pour obtenir une flamme de taille appropriée, comme le montre le diagramme B. Le diagramme A montre une veilleuse mal réglée.

3. Remplacez le capuchon de réglage du pilote

DÉPANNAGE

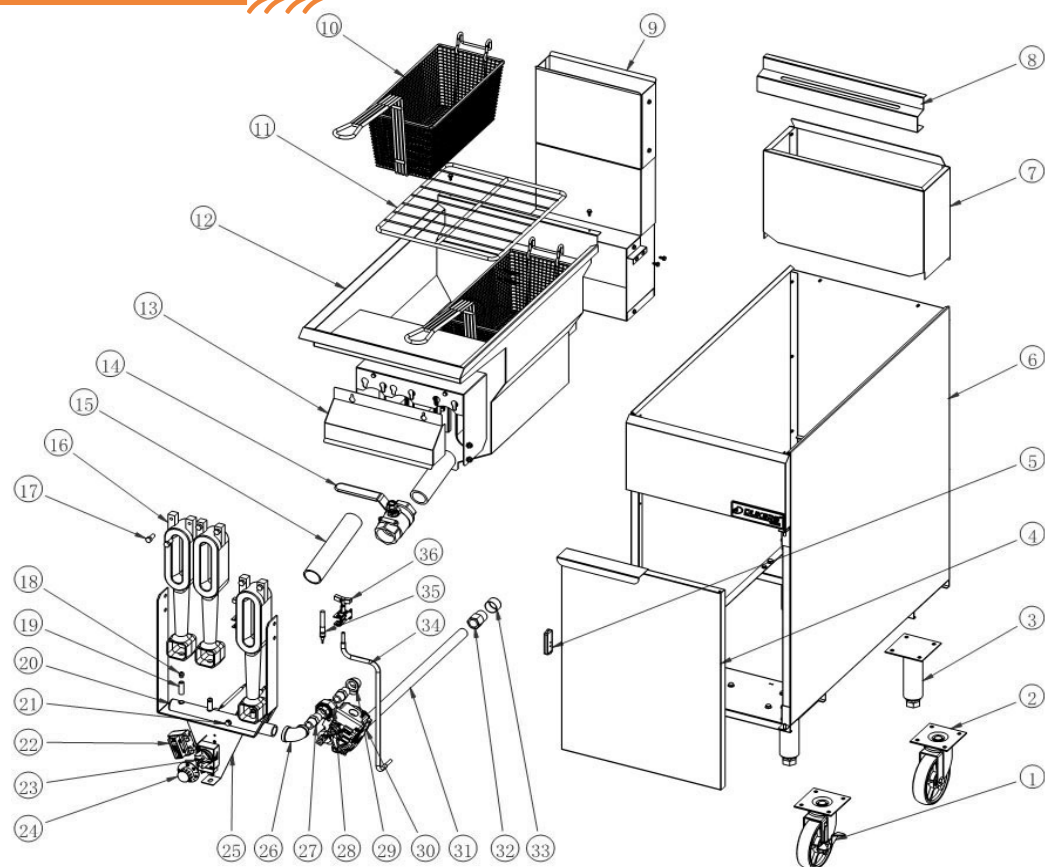
Problème	Cause probable
Les brûleurs ne s'allument pas	Approvisionnement en gaz de l'unité
	La vanne de gaz combinée est en position MARCHÉ ou PILOTE.
Pilote non allumé	Le thermostat n'est pas en MARCHÉ.
	La vanne de gaz combinée est en position ARRÊT
	Le gaz pilote n'est pas correctement réglé
	Approvisionnement en gaz de l'unité
	Mauvais thermopile
	Raccords de thermopile sales au niveau de la vanne de gaz combinée ou de la limite supérieure
	Orifice bouché
	Air dans la conduite de gaz
	Système de ventilation inadéquat.
Un projet pilote produit des dépôts de carbone	Unité connectée à une mauvaise alimentation en gaz
	La pression n'est pas réglée correctement
	Le gaz pilote n'est pas correctement réglé
Les brûleurs produisent des dépôts de carbone	Orifices de taille incorrecte
	Connexion à une mauvaise alimentation en gaz
	La pression n'est pas réglée correctement
	Cheminée obstruée



REMARQUE : >>>>

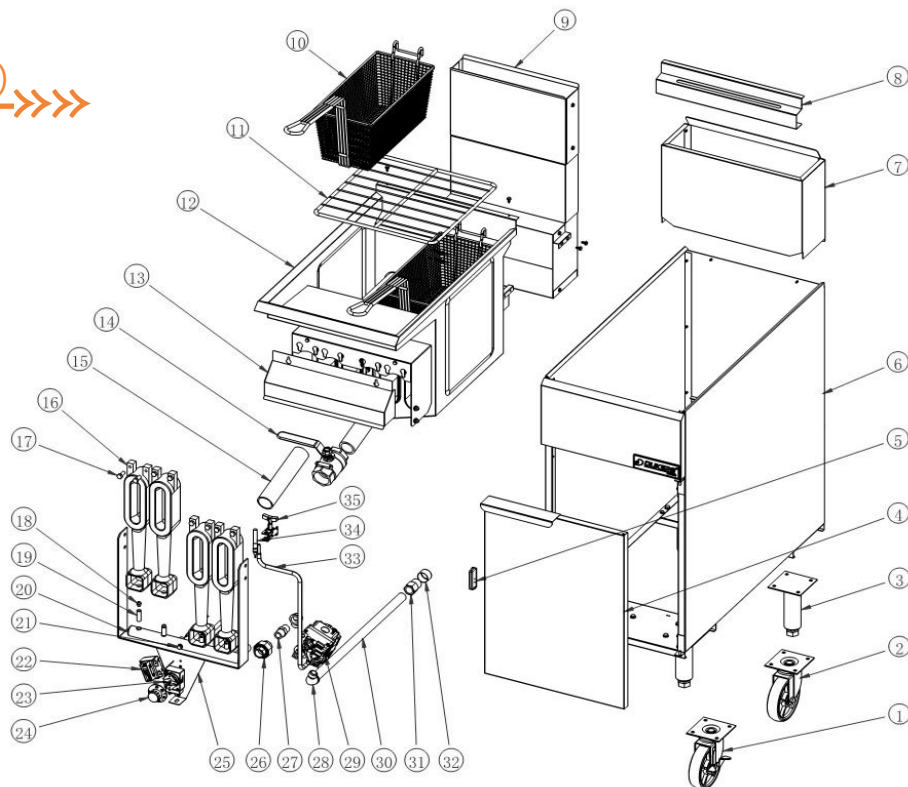
Les vibrations ou les chocs provoqués par des secousses ou des martèlements de paniers sur la surface supérieure ou par le claquement de la porte peuvent provoquer l'ouverture de l'interrupteur de commande de haute limite. Si cette condition persiste, un rembourrage supplémentaire peut être ajouté aux œillets en caoutchouc supportant cette commande pour absorber ces chocs.

Pièces à gaz pour friteuse (3 tubes illustrés) >>>>



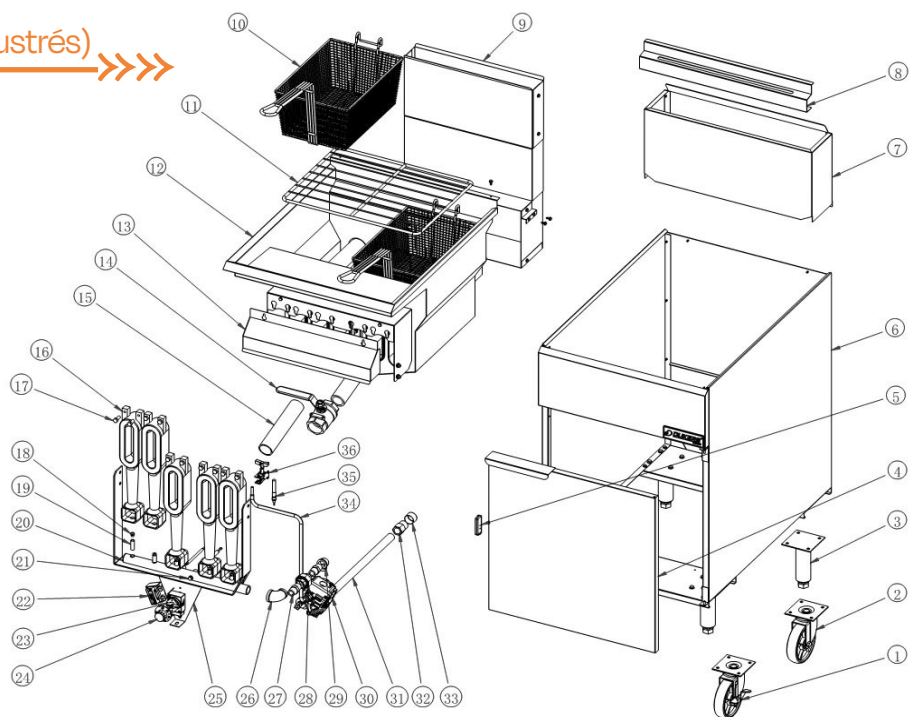
N°	Description	19	Vis de buse
1	5" Roulettes pour unité avec frein	20	Tuyau collecteur
2	5" Roulettes pour unité sans frein	21	Bouchon
3	Pieds coniques en acier inoxydable	22	Interrupteurs de limite de température élevée
4	Assemblage de la porte	23	Thermostats électriques
5	Aimants pour les portes	24	Bouton des thermostats
6	Armoire extérieure	25	Support du régulateur de température
7	Assemblage de la boîte à feu	26	Réduction du coude
8	Paniers à suspendre	27	Tube droit avec extérieur
9	Assemblage de la boîte à feu	28	Union commune
10	Paniers	29	Coude de la rue fileté
11	Filet plat	30	Contrôles du chauffage

Pièces à gaz pour friteuse (4 tubes illustrés) >>>



N°	Description	18	Buse
1	Roues de 5" pour unité avec frein	19	Vis de buse
2	Roues de 5" pour unité sans frein	20	Tuyau collecteur
3	Pieds coniques en acier inoxydable	21	Bouchon
4	Assemblage de la porte	22	Interrupteurs de limite de température élevée
5	Aimants pour les portes	23	Thermostats électriques
6	Armoire extérieure	24	Bouton des thermostats
7	Assemblage de la boîte à feu	25	Support pour le thermostat
8	Paniers à suspendre	26	Tube droit à l'extérieur
9	Assemblage de la boîte à feu	27	Union commune
10	Paniers	28	Coude de la rue fileté
11	Filet plat	29	Contrôles du chauffage
12	Réservoir	30	Tuyau d'admission
13	Plaque de couverture des brûleurs	31	Adaptateur droit
14	Robinet à boisseau sphérique	32	Bouchon de tuyau
15	Canalisation de vidange	33	Tuyau ondulé
16	Brûleurs	34	Thermopile
17	Boulon hexagonal	35	Brûleurs pilotes

Pièces à gaz pour friteuse (5 tubes illustrés) >>>



N°	Description	19	Vis de buse
1	Roues de 5" pour unité avec frein	20	Tuyau collecteur
2	Roues de 5" pour unité sans frein	21	Bouchon
3	Pieds coniques en acier inoxydable	22	Interrupteurs de limite de température élevée
4	Assemblage de la porte	23	Thermostats électriques
5	Aimants pour les portes	24	Bouton des thermostats
6	Armoire extérieure	25	Braket pour le thermostat
7	Assemblage de la boîte à feu	26	Réduction du coude
8	Paniers à suspendre	27	Tube droit avec extérieur
9	Assemblage de la boîte à feu	28	Union commune
10	Paniers	29	Coude de la rue fileté
11	Filet plat	30	Contrôles du chauffage
12	Réservoir	31	Tuyau d'admission
13	Plaque de couverture des brûleurs	32	Adaptateur droit
14	Robinet à boisseau sphérique	33	Bouchon de tuyau
15	Canalisation de vidange	34	Tuyau ondulé
16	Brûleurs	35	Thermopile
17	Boulon hexagonal	36	Brûleurs pilotes
18	Buse		

FRITEUSE BRIKA

Un produit portant le nom de **BRIKA** intègre le meilleur en matière de durabilité et de faible entretien. Nous reconnaissons tous, cependant, que des pièces de rechange et un service professionnel occasionnel peuvent être nécessaires pour prolonger la vie utile de cet appareil. Contactez une agence de service autorisée par BRIKA ou votre revendeur lorsqu'une réparation est nécessaire. Reportez-vous toujours au numéro de modèle, au numéro de série et au type de votre appareil pour éviter toute confusion.



GARANTIE LIMITÉE DE L'ÉQUIPEMENT COMMERCIAL D'ORIGINE POUR LES FRITEUSES À GAZ

BRIKA garantit que pendant une période d'un an à compter de la date d'installation initiale, la friteuse à gaz est exempte de défauts de matériaux et de fabrication.

Cette garantie est soumise aux conditions et limitations suivantes:

Cette garantie ne comprend que produits vendus par BRIKA à l'utilisateur d'origine au Canada.

L'installation originale doit avoir lieu dans les 18 mois suivant la date de fabrication, et la preuve de l'installation doit être fournie à BRIKA au Canada.

La responsabilité de BRIKA ne comprend que la réparation ou au remplacement de toute pièce jugée défectueuse.

Les frais de main-d'œuvre normaux encourus pour la réparation ou le remplacement d'une pièce d'équipement garantie dans un rayon de 30 kilomètres d'une agence de service autorisée seront à la charge des BRIKA. La personne ou l'entreprise qui demande le service supportera le temps et les frais de déplacement au-delà de 30 kilomètres.

Cette garantie ne comprend pas les produits qui n'ont pas été installés conformément aux instructions publiées dans les manuels d'installation et d'utilisation appropriés. BRIKA n'assume aucune responsabilité pour tout produit qui a été mal manipulé, abusé, mal appliqué, mal utilisé, soumis à une action chimique intense (produits chlorés ou sulfatés) ou à une eau de mauvaise qualité, modifié sur le terrain par du personnel non autorisé, endommagé par une inondation, un incendie ou tout autre acte de la nature, ou dont les numéros de série sont altérés ou manquants.

BRIKA ne recommande ni n'autorise l'utilisation d'aucun produit dans une application non commerciale, y compris, mais sans s'y limiter, l'utilisation résidentielle. L'utilisation ou l'installation de produit(s) dans des applications non commerciales rend toutes les garanties, exprimées ou implicites, y compris les garanties de QUALITÉ MARCHANDE et d'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, nulles et non avenues, y compris toute responsabilité pour les dommages, les coûts et les actions en justice concernant l'utilisation ou l'installation de produit(s) dans un cadre non commercial.

Les ajustements tels que les calibrages, le nivellement, le serrage des fixations ou les raccordements aux services publics normalement associés à l'installation d'origine sont la responsabilité de l'installateur et non celle de BRIKA

Les exceptions à la période de garantie d'un an sont les suivantes:

Réservoirs de friture:

S'il s'avère que la cuve fuit au cours de la première année de fonctionnement à partir de la date d'installation et que cela est vérifié par une compagnie de service autorisé, la friteuse sera remplacée dans son intégralité. La friteuse de remplacement sera garantie pour le reste de la garantie initiale. Les pièces de rechange originales achetées et fabriquées par BRIKA seront garanties pendant 90 jours à compter de la date de facturation des pièces. Cette garantie ne concerne que le coût des pièces, et n'inclut pas les frais de transport ou de main-d'œuvre. Les exceptions sont les réservoirs en acier inoxydable qui seront garantis comme indiqué à l'article.

Cette disposition énonce le recours exclusif contre les BRIKA concernant le(s) produit(s), qu'il soit contractuel ou délictuel ou qu'il relève de toute autre théorie juridique, et qu'il découle de garanties, de déclarations, d'instructions, d'installations ou de défauts de toute nature. BRIKA n'est pas responsable, en vertu d'une quelconque théorie juridique, de la perte d'utilisation, de revenus ou de bénéfices, ou de l'utilisation ou des performances de substitution, ou des dommages accessoires, indirects, ou spéciaux ou consécutifs, ou de toute autre perte de coût de type similaire.

LA PRÉSENTE GARANTIE ET LES RESPONSABILITÉS QUI Y SONT ÉNONCÉES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES LEURS RESPONSABILITÉS ET GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER ET CONSTITUENT LA SEULE GARANTIE DE BRIKA CONCERNANT LE(S) PRODUIT(S).