



**INSTANT RECOVERY®  
FRITEUSES À GAZ  
SÉRIE 2009**

# MANUAL

**IMPORTANT:**

**CE MANUEL FOURNIT DES INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT SPÉCIFIQUES POUR VOTRE MODÈLE. UTILISER LE RÉCUPÉRATION INSTANTANÉE® FRITEUSE À GAZ UNIQUEMENT AS INDIQUÉ DANS CE MANUEL.**

---

**CONSERVER UNE COPIE DE VOTRE FACTURE DE VENTE.**

La date de la facture établit la période de garantie si une réparation est nécessaire. Si le service est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus.

---

**CONSERVER MANUEL POUR L'ENSEIGNEMENT NOUVEAUX EMPLOYÉS.**

---

Notez le numéro de série et le numéro de modèle de ce instantanée Recovery® friteuse à gaz dans les espaces prévus. **Conservez ces numéros pour référence future.**

NUMÉRO DE SÉRIE

NUMÉRO DE MODÈLE

**Friteuses Keating no sont pas destinés à un usage domestique.**

**Keating of Chicago, Inc. (le fabricant) se réserve le droit de modifier les spécifications à tout moment.**

---

**1-800-KEATING | [keatingofchicago.com](http://keatingofchicago.com)**

## NOTE:

L'ACHETEUR DOIT POSTER SUR UN ÉMINENT EMPLACEMENT CONSIGNES À SUIVRE EN CAS L'UTILISATEUR ODEUR DE GAZ. CETTE INFORMATION EST OBTENUES EN CONSULTANT LE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.



## ⚠ AVERTISSEMENT

Une installation, un réglage, une modification, entretien ou de maintenance peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez les instructions d'installation, d'exploitation et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce matériel.



## POUR VOTRE SÉCURITÉ:

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

SI PAS INSTALLÉ, UTILISÉ ET ENTRETENU CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS DU FABRICANT, CE PRODUIT POURRAIT VOUS EXPOSER À SUBSTANCES DANS LE CARBURANT OU LA COMBUSTION DE COMBUSTIBLE QUI PEUT CAUSER LA MORT OU DE MALADIE GRAVE ET SONT CONNUS DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE PROVOQUER LE CANCER, DES MALFORMATIONS CONGÉNITALES OU AUTRES PROBLÈMES DE REPRODUCTION.

## ⚠ AVERTISSEMENT

GAZ PROPANE PEUT FINIR PAR PERDRE SON ODEUR ET DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES POUR ASSURER QUE GAZ PROPANE EST PAS PRÉSENT, MÊME SI VOUS NE SENTEZ PAS UNE ODEUR. EN CAS DE DOUTE, VOUS DEVRIEZ APPELER VOTRE LOCAL FOURNISSEUR DE GAZ PROPANE À L'AIDE.

L'ÉQUIPEMENT DOIT ÊTRE INSTALLÉ POUR SE CONFORMER AU CODE DE PLOMBERIE DE LA BUILDING OFFICIALS AND CODE ADMINISTRATORS INTERNATIONAL, INC. (BOCA) ET LA FOOD SERVICE SANITATION MANUAL OF THE FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA).



## ■ TABLE OF CONTENTS

Consignes de Sécurité Importantes .....	i	Cuisson.....	10
<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>1</b>	Programmation de la Minuterie.....	<b>10</b>
<b>INSTALLATION</b>		Détérioration de l'Huile .....	<b>11</b>
Dommages en Cours d'Expédition .....	<b>1</b>	Vidange .....	<b>11</b>
Drop-In Friteuse Comptoir Cut-Out Installation.....	<b>2</b>	Nettoyage et Dégraissage .....	<b>12</b>
<b>LES PREMIÈRES ÉTAPES</b>		<b>AUTO GUIDE D'AIDE</b> .....	<b>14</b>
Positionnement .....	<b>3</b>	<b>ENTRETIEN PRÉVENTIF</b>	
Ventilation .....	<b>3</b>	Tableau D'entretien Préventif .....	<b>14</b>
Exigence du Code National .....	<b>3</b>	Limite Haute Vérifier Bi-mensuelle .....	<b>14</b>
Nivellement .....	<b>3</b>	Thermostat Calibration .....	<b>14 - 15</b>
Dispositifs de Retenue .....	<b>4</b>	Positionnement du Bulbe du Thermostat.....	<b>15</b>
Raccordement Électrique .....	<b>4</b>	<b>RÉPARATIONS SOUS GARANTIE</b> .....	<b>16</b>
Raccords de Gaz et le Tuyau Taille .....	<b>4</b>	Diagnostic d'Entretien .....	<b>17 - 19</b>
Connecteurs Gaz Flexible & Quick Disconnect Devices .....	<b>5</b>	Commande de Pièces.....	<b>20</b>
<b>PLACER VOTRE KEATING FRITEUSE FONCTIONNEMENT</b>		Liste des Pièces.....	<b>20 - 33</b>
Remplissage.....	<b>5</b>	Les Schémas de Câblage .....	<b>34 - 51</b>
Éclairage .....	<b>6</b>	Informations sur la Garantie.....	<b>52</b>
Procédure d'Arrêt .....	<b>6</b>		

## ■ INTRODUCTION

Instructions de ce manuel doivent être lus attentivement avant d'essayer d'utiliser cette friteuse de gaz Keating. Toute installation et la maintenance du matériel Keating doivent être effectuées par un personnel qualifié, certifié, licencié et/ou l'installation ou le personnel du service.

Informations sur le fonctionnement de l'équipement Keating a été préparé pour une utilisation par un personnel qualifié et/ou autorisé.

Équipements Keating est faite aux Etats-Unis et a tailles américaines de matériel. Toutes les conversions métriques sont approximatives.

## ■ INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

L'installation adéquate assurera une performance supérieure. Altération d'aucune sorte à votre équipement annule la garantie. Avant le déballage, vérifiez soigneusement le matériel endommagé.

### DOMMAGES EN COURS D'EXPÉDITION

**Keating n'assume aucune responsabilité au titre de la perte OU des dommages subis en transit.**

### IMPORTANT

Cette marchandise a été soigneusement inspecté et soigneusement emballé avant de quitter notre usine. La responsabilité de sa livraison sûre a été pris en charge par le transporteur au moment de l'expédition. Les réclamations pour perte ou dommages causés au contenu devraient donc être faites sur le support, comme suit:

### DOMMAGES OU PERTES HIDDEN

Perte ou dommages cachés signifie la perte ou les dommages qui devient évident lorsque les marchandises sont déballés. Le contenu peut être endomma-

gé en transit par une mauvaise manutention, même si le carton ne peut pas montrer les dommages externes. Lorsque le dommage est découvert sur le déballage, faire une demande écrite à l'inspection par l'agent du transporteur dans un délai de quinze jours à compter de la date de demande de livraison. Puis déposer une réclamation auprès du transporteur car de tels dommages est de la responsabilité du transporteur. En suivant ces instructions attentivement, nous garantissons notre soutien à vos demandes de protection contre la perte de dommages cachés.

### DOMMAGES OU PERTES VISIBLE

Toute preuve externe de perte ou de dommage doit être noté sur la facture de transport ou le reçu et signé par l'agent du transporteur. Le défaut de décrire de manière adéquate à toute preuve externe de perte ou de dommage peut entraîner le transporteur refuse d'honorer une réclamation. La forme requise de déposer une telle demande sera fourni par le transporteur.

**NE PAS RETOURNER MARCHANDISE ENDOMMAGÉE KEATING. DÉPOSER VOTRE DEMANDE COMME INDIQUÉ PLUS HAUT.**



## **DE PLACER LA FRITEUSE DANS LE COMPTOIR**

Il est nécessaire de placer la friteuse dans une position où le bord avant recouvre le bord avant soulevée de l'ouverture.

Poussez la friteuse avant aussi loin que possible en maintenant la friteuse sur un angle d'environ 15°, puis déposez l'arrière de la friteuse dans sa position correcte abaisser doucement afin de ne pas déformer la table ou de l'équipement se tenir debout.

## **■ LES PREMIÈRES ÉTAPES**

### **POSITIONNEMENT**

Garder la zone de la friteuse libre de tout matériau combustible. Placez la friteuse Keating gaz de 6 pouces (152 mm) à partir de tout matériau combustible. Un minimum de 24 pouces (610 mm) doit être fourni à l'avant de la friteuse à gaz Keating pour l'entretien et le bon fonctionnement. L'air de combustion entre dans la friteuse du fond de l'armoire et le bas du panneau de commande.

### **NE BLOQUEZ PAS LES BAS DE LA INSTANT RECOVERY® FRITEUSE GAZ CABINET. NE PAS BLOQUER CONDUIT DE FUMÉE.**

Votre Keating Instant Recovery® friteuse à gaz est conçu pour être desservi à partir de l'avant de la friteuse.

<b>DÉGAGEMENTS MINIMALES DE CONSTRUCTION</b>		
	<b>COMBUSTIBLE</b>	<b>NON-COMBUSTIBLE</b>
ARRIÈRE	6"	0"
CÔTÉS	6"	0"

**Doit être utilisé seulement sur des planchers non inflammables**

### **VENTILATION**

Le Keating friteuse à gaz doit être installé dans une zone avec alimentation en air adéquate et une ventilation adéquate. Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation air. Une bonne ventilation est l'une des considérations importantes pour un fonctionnement efficace de la friteuse à gaz Keating. Il doit être installé de telle sorte que les produits de combustion soient efficacement éliminés sans produire tirant d'air qui vont interférer avec le bon fonctionnement du brûleur. Admission d'air le ventilateur d'échappement ne doit pas être placé à proximité les tuyau de poêle de la Keating friteuse à gaz pour assurer une bonne circulation de l'air nécessaire à la combustion. La zone autour de l'avant et le bas de la Keating friteuse à gaz doit être gardé propre et dégagée. Aux Etats-Unis, les systèmes de ventilation doivent être conformes à la norme ANSI / NFPA96 dernière édition.

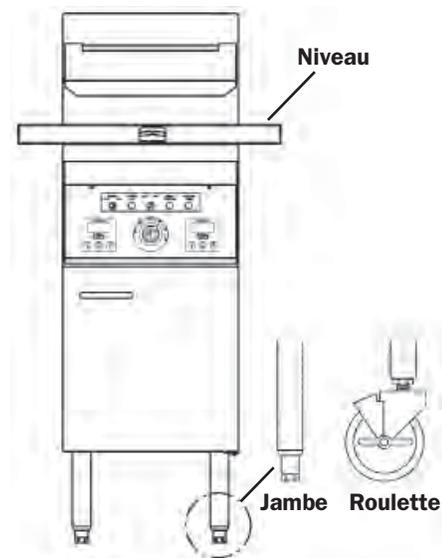
"Un minimum de 18" (457 mm) doit être maintenue entre tuyau de poêle et le bord inférieur des filtres à graisse." Doit être installé à au moins 16 (406.4mm) "loin de toute flamme nue. Il est de la responsabilité du propriétaire et de l'installateur local se conformer aux codes nationaux et locaux.

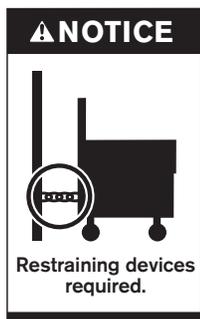
### **EXIGENCE DU CODE NATIONAL**

L'installation doit être conforme aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 ou le Code d'installation du Gaz Naturel, CAN/CGA-B149.1 ou le Code d'Installation du Propane, CAN/CGA-B149.2. Raccords flexibles doivent être conformes à la norme ANSI Z221.69/CAN/CGA1.16. Équipement Keating est fabriqué pour fonctionner uniquement avec le type de gaz spécifié par l'acheteur, figurant sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la porte de la friteuse. Le gaz peut être naturel, le propane ou fabriqué. Le type de gaz **NE PEUT** pas être converti en un autre combustible gaz en tournant simplement un interrupteur.

### **NIVELLEMENT**

La friteuse fonctionnera à sa plus grande efficacité si elle est adéquatement un niveau. Placer un niveau sur le récipient de friture d'un côté à l'autre. Pour les friteuses sur pieds, le pied inférieur du montant est réglable. Si on regarde depuis le bas du pied, tourner en sens anti-horaire pour diminuer la hauteur ou en sens horaire pour accroître la hauteur jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau. Pour les friteuses sur roulettes, les roulettes sont réglables en desserrant le contre-écrou et en tournant la roulette vers l'intérieur ou l'extérieur. Lorsque le niveau désiré est atteint, serrer le contre-écrou. Ajustements de plus de 19 mm ne sont pas recommandés sur n'importe quel lanceur de sorts. La même procédure doit être suivie pour niveler la friteuse avant vers l'arrière.





## DISPOSITIFS DE RETENUE

1. Moyens appropriés doivent être prévus pour limiter le mouvement de l'unité sans dépendre du connecteur et le dispositif de débranchement rapide ou sa tuyauterie associée pour limiter le mouvement de l'unité.

Friteuse doit également être attachée pour éviter de basculer lors de l'installation de sorte que éclabousser de liquide chaud est évitée.

2. Le dispositif de retenue de la friteuse doit être fixé à l'arrière de la friteuse 50.80 mm dans chaque à moins de sens de la largeur de la ligne de centre et environ 41.27 mm à partir du bas de l'arrière de l'armoire pour permettre le boulon de retenue pour être ancré à l'arrière du boîtier entre le fond de l'armoire et la doublure intérieure.

**REMARQUE:** L'installateur est responsable pour fixer un dispositif de retenue de basculement. Voir page 2, Drop-In friteuse installation.

**Si la déconnexion du dispositif de retenue est nécessaire, elle doit être reconnectée quand le Keating friteuse à gaz est ramené à sa position d'origine.**

**AVIS: LORSQUE VOUS INSTALLEZ AVEC ROULETTES, CETTE FRITEUSE DOIT ÊTRE INSTALLÉ AVEC LES ROULETTES FOURNIS, UN CONNECTEUR CONFORME AUX DISPOSITIONS DE LA NORME ANSI Z21.69 OU CAN/CGA-6.16 ET DISPOSITIF QUICK DISCONNECT CONFORME AUX DISPOSITIONS DE LA NORME ANSI Z21.41 OU CSA 6.9. IL FAUT AUSSI être installé avec un dispositif de retenue POUR VOUS PROTÉGER CONTRE LA TRANSMISSION DE SOUCHE au connecteur, COMME SPÉCIFIÉ DANS LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT.**

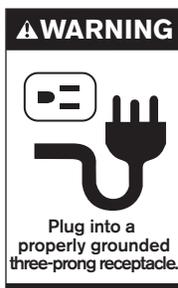
## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le Keating friteuse, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, le National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70. ou le Code canadien de l'électricité, CSAC-22.2, selon le cas. Un schéma de câblage se trouve à la dernière page. Aux Etats-Unis et au Canada, l'alimentation électrique doit être de 120 VAC, 60 Hz.

Le Keating instantanée Recovery® friteuse à gaz est équipé d'un 'néoprène 9 couverts, 3 fils cordon électrique avec une fiche à trois volets pour la protection contre les chocs électriques.

**REMARQUE:** Le schéma de câblage électrique pour la friteuse est situé à l'intérieur de la porte de la friteuse ou dans le dos de ce manuel.

## AVERTISSEMENT



**CET APPAREIL EST ÉQUIPÉ AVEC UN TROIS-PRONG 120 V NEMA 5-15 (MISE À LA TERRE) BOUCHER POUR VOTRE PROTECTION CONTRE LES CHOC RISQUE ET QUI DOIT ÊTRE BRANCHÉE DIRECTEMENT DANS UNE PRISE À TROIS ALVÉOLES CORRECTEMENT MISE À LA TERRE ET POLARISÉ PRISE. NE PAS COUPER OU ENLEVER LA BROCHE DE TERRE DEPUIS BOUCHON.**

## MISE EN GARDE

Avant de brancher la friteuse, confirmer la sortie est correctement polarisée et mise à la terre. Si les bornes chaud ou les bornes de neutre sont inversés ou la prise de courant ne sont pas correctement mis à la terre, les brûleurs ne seront pas enflammer.

## RACCORDS DE GAZ ET LE TUYAU TAILLE

Un seul Keating friteuse à gaz nécessite une taille de tuyau de gaz standard de 3/4 po (19 mm) ID connexion. Friteuses multiples avec un collecteur commun exigent un minimum de 1 1/4 pouce ID la ligne d'alimentation en gaz. La taille de la canalisation d'alimentation en gaz est très importante. Si le tuyau est trop petite, vous aurez basse pression de gaz au niveau du collecteur. Faible pression de gaz entraînera temps de récupération lent et/ou un retard d'allumage, ainsi que d'autres problèmes. Si vous avez une question à propos de la taille du tuyau de gaz, appelez votre compagnie de gaz locale.

## MISE EN GARDE

Avant de connecter un nouveau tuyau à l'Keating friteuse à gaz, la conduite doit être soufflé pour enlever toutes les particules étrangères. Ces particules dans les contrôles ou les brûleurs peuvent causer des conditions d'exploitation inappropriées ou dangereuses.

## MISE EN GARDE

Composés de raccord de tuyau qui sont utilisés sur les joints filetés de la tuyauterie friteuse doivent être résistantes à l'action des gaz de pétrole liquéfiés (Loctite PST 56765). Ne pas appliquer pâte à joint sur les deux premiers filets. Utilisez seulement une très petite quantité et seulement sur les filets mâles. This will prevent clogging of burner orifices and gas valve. Ne jamais utiliser de composé sur les filets femelles car il peut être poussé dans la vanne de gaz.

Installateur doit vérifier les fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse avant exploitation.

## **⚠️ AVERTISSEMENT**



### **NE PAS UTILISER UNE FLAMME POUR VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ.**

1. Le Keating friteuse à gaz doit être déconnecté du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 psi (3.45kPa) (13.84 in WC). Haute pression peut

endommager la vanne de gaz provoquant une situation dangereuse. Pression excessive présente à la friteuse peut annuler la garantie.

2. L'appareil doit être isolé du système de conduites d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel durant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai de moins de 1/2 psi (3,45 kPa) ou égales à.

**REMARQUE:** Friteuses Keating utilisent un pilote constant qui va émettre une très faible quantité de gaz à tous moments.

**REMARQUE:** La pression de ligne doit être maintenue en dessous de 10" (Nat), 13" (LP) lors de l'essai de fuite pour éviter d'endommager la vanne de gaz.

Si plus d'une friteuse de gaz est sur la même ligne d'alimentation, vous pourriez avoir besoin d'une plus grande ligne. Consultez votre compagnie de gaz locale pour assurer le volume et la pression adéquate. Reportez-vous à la plaque de série pour correct de gaz approprié pour votre modèle particulier.

### **CONNECTEURS GAZ FLEXIBLE AND QUICK DISCONNECT DEVICES**

Pour un appareil équipé de roulettes:

L'installation sera effectuée avec un connecteur pour se conformer à la norme pour les connecteurs pour à gaz appareils mobile, ANSI Z21.69 ou le standard pour les connecteurs pour à gaz appareils mobile, CAN/CGA-6.16, et un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme pour les raccords à démontage rapide pour une utilisation avec du gaz combustible, ANSI Z21.41 ou le standard pour les appareils à déconnexion rapide pour une utilisation avec du gaz combustible, CAN1-6.9.

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

### **NE JAMAIS LAISSER UN FONCTIONNEMENT FRYER SANS SURVEILLANCE.**

(Lorsque toutes les instructions précédentes ont été réalisées).

Vérifiez la plaque signalétique sur le panneau (intérieur de l'armoire) pour déterminer si le brûleur est mis en place pour le gaz de type avant de brancher le raccord rapide-disconnect ou de la conduite d'alimentation en gaz du bâtiment.

a. **ENTRANT MINIMUM** pression de gaz

GAZ NATUREL – 7 pouces W.C. les brûleurs allumés

GAZ LP – 11 pouces W.C. les brûleurs allumés

**ABSOLU MAXIMUM 13.8" W.C. (NG or LP)**

b. Friteuse **COLLECTEUR** pression de gaz

GAZ NATUREL – 4 pouces W.C. les brûleurs allumés

GAZ LP – 10 pouces W.C. les brûleurs allumés

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

**TOUJOURS débrancher la source de combustible et de l'alimentation avant l'entretien.**

**NE JAMAIS déplacer une friteuse quand il est plein d'huile.**

**NE JAMAIS introduire des objets ou des liquides dans la friteuse, tandis opérationnel, qui ne sont pas conçus ou fait pour la cuisson.**

CETTE FRITEUSE PEUT PAS ÊTRE MODIFIÉE, MODIFIÉ OU MODIFIÉ DE QUELQUE FAÇON.

**REMARQUE:** Il est estimé que la moitié des appels de service effectués sur Keating friteuses Recovery® instantanée résulter d'une alimentation en gaz insuffisante. Lors de l'installation, ont un représentant de la compagnie de gaz assurez-vous que la friteuse reçoit pression de gaz suffisante et le volume (voir "Installation" ou la plaque de série sur la porte de la friteuse).

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

**GAZ PROPANE PEUT FINIR PAR PERDRE SON ODEUR ET DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES POUR ASSURER QU'IL NE SOIT PAS PRÉSENT, MÊME SI VOUS NE DÉTECTENT UNE ODEUR. EN CAS DE DOUTE, VOUS DEVRIEZ APPELER VOTRE LOCAL FOURNISSEUR DE GAZ PROPANE À L'AIDE.**

## **■ D'EXPLOITATION**

### **REMPLISSAGE**

**REMARQUE:** Avant de remplir la friteuse assurez-vous que le pot de friteuse est désinfecté, sec et la vanne de vidange est complètement fermée.

**REMARQUE:** shortening solide ne peut pas être utilisé dans un Keating modèle AA friteuse à gaz. Si la graisse végétale solide est utilisé, il doit être fondu avant le remplissage de la cuve de la friteuse. Dommages causés par la fonte du shortening solide dans la cuve de la friteuse annulera la garantie.

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

SOYEZ SÛR QUE LES TUBES DE TRANSFERT DE CHALEUR SONT COMPLÈTEMENT COUVERTS D'HUILE AVANT DE METTRE LA FRITEUSE ON. SI LE NIVEAU D'HUILE TOMBE SOUS LE HAUT DU TUBES DE TRANSFERT DE CHALEUR, DE GRAVES DOMMAGES À LA FRITEUSE ET DE BLESSER L'OPÉRATEUR PEUT EN RÉSULTER.

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

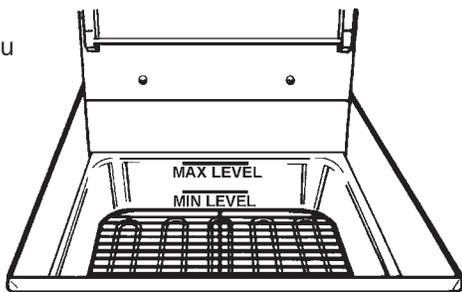
L'EAU SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT ET L'HUILE NE SE MÉLANGENT PAS.

## **⚠️ MISE EN GARDE**

FAT SE DILATE QUAND ELLE EST CHAUFFÉE. LE MAX NIVEAU LINE A ÉTÉ FOURNIE À ASSURER UNE CUISSON OPTIMUM TOUT EN ASSURANT LA SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR. NE REMPLISSEZ PAS TROP LA FRITEUSE POT.

Figure 1

MAX Niveau  
Ligne



Remplissez le pot de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse solide à la ligne "Max".

## **ÉCLAIRAGE**

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

**AVANT D'ALLUMER LA FRITEUSE, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES CONNEXIONS DE GAZ SONT BIEN SERRÉS ET ONT ÉTÉ TESTÉS POUR DES FUITES ET LA FRITEUSE A ÉTÉ CORRECTEMENT REMPLI D'HUILE.**

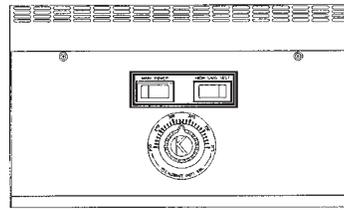
(Voir les instructions d'allumage plaque fixée à la porte intérieure de Keating friteuse à gaz.)

Assurez-vous que la Keating friteuse à gaz est branché. Si pas votre friteuse ne fonctionnera pas. Assurez-vous que la vanne de gaz sur la ligne d'alimentation en gaz de la friteuse à gaz Keating est en position "ON".

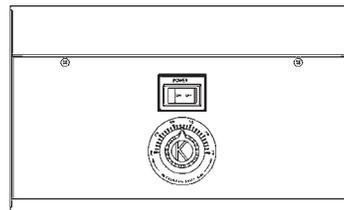
ELLE PEUT EXIGER UNE PLUS LONGUE QUE LA QUANTITÉ DE TEMPS NORMALE POUR VOUS ENFLAMMER FRITEUSE EN COURS DE PREMIÈRE INSTALLATION, OU LE LENDEMAIN MATIN FAIT DE L'AIR DANS LE GAZ TUYAU D'ALIMENTATION.

**REMARQUE:** Sauf si vous avez un modèle AA votre friteuse ne peut pas être exploité pendant une panne de courant.

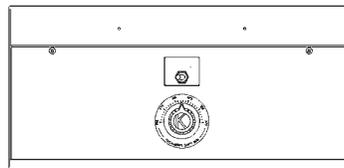
## **MODÈLES AA MODE D'EMPLOI**



AA PANNEAU DE CONTRÔLE - SÉRIE 2000



AA PANNEAU DE CONTRÔLE - SÉRIE 2006



AA PANNEAU DE CONTRÔLE - SÉRIE 2010

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

**TOUJOURS REMPLIR LE MARMITE AVANT DE COMMENCER LA FRITEUSE.**

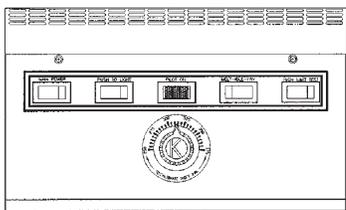
### **PROCÉDURE DE DÉMARRAGE**

1. Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» en position «OFF».
3. Tourner le bouton du robinet de gaz à la position «PILOT».
4. Allumer la veilleuse constante situé sur le côté gauche de tube de coureur de pilote.
5. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de la vanne de gaz pendant 30 secondes et la libération.
6. Avec la lumière pilote reste allumée, tournez le bouton du robinet de gaz à la position ON.
7. Réglez le thermostat à la température désirée, tour Interrupteur «MAIN POWER» à la position «ON». Les brûleurs viendront sur.

### **PROCÉDURE D'ARRÊT**

1. Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» à la position «OFF».
3. Tournez le bouton du robinet de gaz à la position «OFF».
4. Tournez la vanne d'alimentation en gaz à la position «OFF».
5. Vérifiez pour vous assurer que tous les brûleurs et pilote la lumière sont éteintes.

## SÈRIES 2000 BB MODÈLES MODE D'EMPLOI



BB PANNEAU DE CONTRÔLE - SÉRIE 2000

**AVERTISSEMENT**

**TOUJOURS REMPLIR LE MARMITE AVANT DE COMMENCER LA FRITEUSE.**

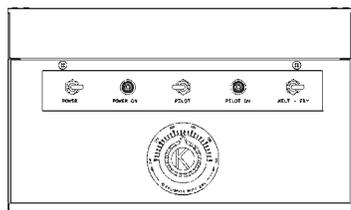
**PROCÉDURE DE DÉMARRAGE**

1. Set de commutateur «MELT-IDLE-FRY» à «IDLE». Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» à la position «ON».
3. Allumer la veilleuse constante situé sur le côté gauche de tube de coureur de pilote.
4. Maintenez la touche «PUSH TO LIGHT» passer jusqu'à ce que la «PILOT ON» voyant orange allume.
5. Réglez le thermostat à la température désirée.
4. Réglez l'interrupteur «MELT-IDLE-FRY» à «FRY» avec de l'huile dans la marmite. Les brûleurs viendront sur. Sélectionnez «MELT» avec du shortening solide jusqu'à shortening liquide est 1" de la pleine marque, puis passer à la position «FRY» après l'emballage raccourcir autour des tubes du brûleur.

**PROCÉDURE D'ARRÊT**

1. Set de commutateur «MELT-IDLE-FRY» à la position «IDLE». Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur "MAIN POWER" à la position «OFF». Son feu vert s'éteint.
3. Assurez-vous que tous les brûleurs et le pilote sont éteints.

## SÈRIES 2006 BB MODÈLES MODE D'EMPLOI



BB PANNEAU DE CONTRÔLE - SÉRIE 2006

**AVERTISSEMENT**

**TOUJOURS REMPLIR LE MARMITE AVANT DE COMMENCER LA FRITEUSE.**

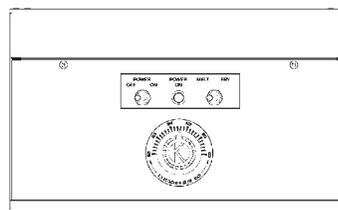
**PROCÉDURE DE DÉMARRAGE**

1. Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» à la position «ON». La puissance de la lumière va éclairer.
3. Maintenez la touche «PUSH TO LIGHT» passer jusqu'à ce que la «PILOT ON» voyant orange allume. Relâchez le bouton.
4. Réglez le thermostat à la température désirée.
5. Réglez l'interrupteur «MELT-IDLE-FRY» à «FRY» avec de l'huile dans la marmite. Les brûleurs viendront sur. Sélectionnez «MELT» avec du shortening solide jusqu'à shortening liquide est 1" de la pleine marque, puis passer à la position «FRY» après l'emballage raccourcir autour des tubes du brûleur.

**PROCÉDURE D'ARRÊT**

1. Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» en position «Off».
3. Vérifiez pour vous assurer que tous les brûleurs et pilote la lumière sont éteints.

## SÈRIES 2006 BB ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE MODÈLES MODE D'EMPLOI

BB ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE  
PANNEAU DE CONTRÔLE - SÉRIES 2006**AVERTISSEMENT**

**TOUJOURS REMPLIR LE MARMITE AVANT DE COMMENCER LA FRITEUSE.**

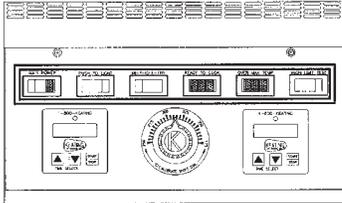
**PROCÉDURE DE DÉMARRAGE**

1. Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» en position «ON». La lumière viendra sur.
3. Réglez le thermostat à la température désirée.
4. Set de commutateur «MELT-IDLE-FRY» à la position «FRY», avec de l'huile dans la marmite. Les brûleurs viendront sur.
5. Réglez l'interrupteur «MELT-IDLE-FRY» à «FRY» avec de l'huile dans la marmite. Les brûleurs viendront sur. Sélectionnez «MELT» avec du shortening solide jusqu'à shortening liquide est 1" de la pleine marque, puis passer à la position «FRY» après l'emballage raccourcir autour des tubes du brûleur.

## PROCÉDURE D'ARRÊT

1. Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» à la position «OFF».
3. Assurez-vous que tous les brûleurs et le pilote sont éteints.

## SÉRIES 2000 TS MODÈLES MODE D'EMPLOI



TS PANNEAU DE CONTRÔLE - SÉRIE 2000

## **⚠** AVERTISSEMENT

**TOUJOURS REMPLIR LE MARMITE AVANT DE COMMENCER LA FRITEUSE.**

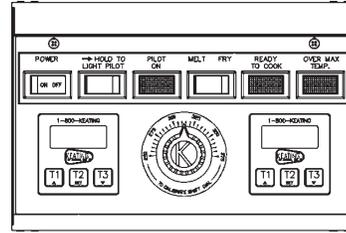
## PROCÉDURE DE DÉMARRAGE

1. Set de commutateur «MELT-IDLE-FRY» à la position «IDLE». Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» à la position «ON». Son feu vert et minuteries viendront sur.
3. Allumer la veilleuse constante situé sur le côté gauche de tube de coureur de pilote.
4. Maintenez la touche «PUSH TO LIGHT» commutateur pour 30 secondes. Le tube pilote coureur allumer.
5. Réglez le thermostat à la température désirée.
6. Réglez l'interrupteur «MELT-IDLE-FRY» à «FRY» avec de l'huile dans la marmite. Les brûleurs viendront sur. Sélectionnez «MELT» avec du shortening solide jusqu'à shortening liquide est 1" de la pleine marque, puis passer à la position «FRY» après l'emballage raccourcir autour des tubes du brûleur.

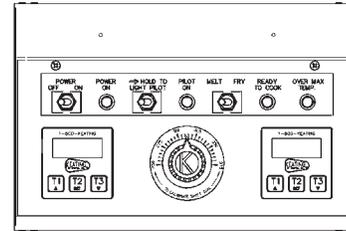
## PROCÉDURE D'ARRÊT

1. Set de commutateur «MELT-IDLE-FRY» à la position «IDLE». Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur "MAIN POWER" à la position «OFF». Son feu vert sera éteint.
3. Assurez-vous que tous les brûleurs et le pilote sont éteints.

## SÉRIES 2006 TS MODÈLES MODE D'EMPLOI



TS PANNEAU DE CONTRÔLE - SERIES 2006



TS PANNEAU DE CONTRÔLE - SERIES 2009

## **⚠** AVERTISSEMENT

**TOUJOURS REMPLIR LE MARMITE AVANT DE COMMENCER LA FRITEUSE.**

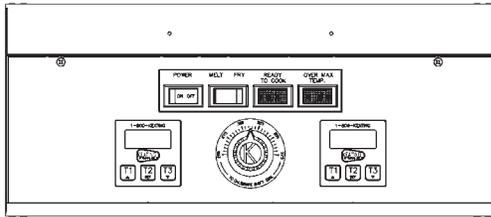
## PROCÉDURE DE DÉMARRAGE

1. Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» à la position «ON». Son feu vert et les minuteries viendront sur.
3. Allumer la veilleuse constante situé sur le côté gauche de tube de coureur de pilote.
4. Maintenez la touche "PUSH TO LIGHT" commutateur pour 30 secondes. Le tube pilote coureur allumer.
5. Réglez le thermostat à la température désirée.
6. Réglez l'interrupteur «MELT-IDLE-FRY» à «FRY» avec de l'huile dans la marmite. Les brûleurs viendront sur. Sélectionnez «MELT» avec du shortening solide jusqu'à shortening liquide est 1" de la pleine marque, puis passer à la position «FRY» après l'emballage raccourcir autour des tubes du brûleur.

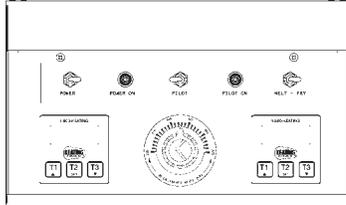
## PROCÉDURE D'ARRÊT

1. Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» à la position «OFF». Son feu vert sera éteint.
3. Assurez-vous que tous les brûleurs et le pilote sont éteints.

**SÈRIES 2009 TS ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE MODÈLES  
MODE D'EMPLOI**



**TS ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE  
PANNEAU DE CONTRÔLE – SÈRIES 2006**



**TS ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE  
PANNEAU DE CONTRÔLE – SÈRIES 2009**

**⚠️ AVERTISSEMENT**

**TOUJOURS REMPLIR LE MARMITE AVANT DE COMMENCER LA FRITEUSE.**

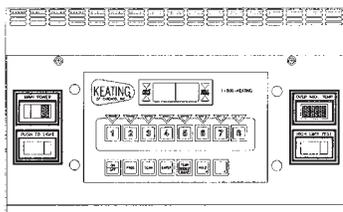
**PROCÉDURE DE DÉMARRAGE**

1. Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» à la position «ON». Son feu vert et les minuteries viendront sur.
3. Réglez le thermostat à la température désirée.
4. Réglez l'interrupteur «MELT-IDLE-FRY» à «FRY» avec de l'huile dans la marmite. Les brûleurs viendront sur. Sélectionnez «MELT» avec du shortening solide jusqu'à shortening liquide est 1" de la pleine marque, puis passer à la position «FRY» après l'emballage raccourcir autour des tubes du brûleur.

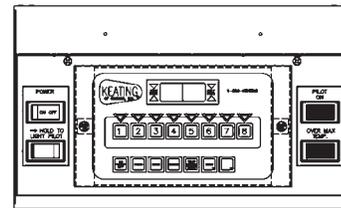
**PROCÉDURE D'ARRÊT**

1. Réglez le thermostat à la position «OFF».
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» à la position «OFF». Son feu vert sera éteint.
3. Assurez-vous que tous les brûleurs et le pilote sont éteints.

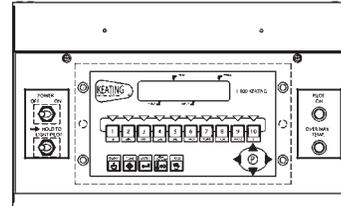
**SÈRIES 2000-2010 CPU MODÈLES  
MODE D'EMPLOI**



**CPU PANNEAU DE CONTRÔLE – SÈRIES 2000**



**CPU PANNEAU DE CONTRÔLE – SÈRIES 2009**



**CPU PANNEAU DE CONTRÔLE – SÈRIES 2010**

**⚠️ AVERTISSEMENT**

**TOUJOURS REMPLIR LE MARMITE AVANT DE COMMENCER LA FRITEUSE.**

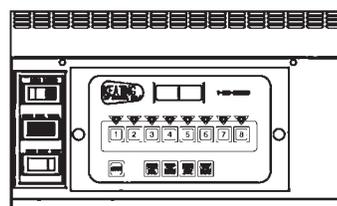
**PROCÉDURE DE DÉMARRAGE**

1. Lumière mini-pilote situé à proximité du brûleur gauche face friteuse.
2. Tourner sur la fourniture de gaz.
3. Appuyer sur l'interrupteur «MAIN POWER» sur «ON» position.
4. Faire CPU est désactivé.
5. Engager le «Push to Light» commutateur et maintenez jusqu'à ce que le voyant reste allumé ou le tube pilote coureur reste allumée.
6. Tournez la CPU en appuyant sur le bouton ON/OFF.
7. Sélectionner le cycle de fusion ou le cycle de chaleur.
8. Sélectionner la température désirée. Voir le manuel de l'ordinateur pour plus d'informations.

**PROCÉDURE D'ARRÊT**

1. Tournez CPU en appuyant sur le bouton ON/OFF.
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» à la position «OFF».
3. Turn gaz à la position «OFF».
4. Attendre 5 minutes avant de commencer ou de rallumer la friteuse.

**SÈRIES 2000 ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE  
CPU MODÈLES  
MODE D'EMPLOI**



**CPU ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE SÈRIES 2000**

## **AVERTISSEMENT**

**TOUJOURS REMPLIR LE MARMITE AVANT DE COMMENCER LA FRITEUSE.**

### **PROCÉDURE DE DÉMARRAGE**

1. Tourner sur la fourniture de gaz.
2. Appuyer sur l'interrupteur «MAIN POWER» sur «ON» position.
3. Tournez CPU sur la position «ON».
4. Sélectionner le cycle de fusion ou le cycle de chaleur.
5. Sélectionner la température désirée. Voir le manuel de l'ordinateur pour plus d'informations.

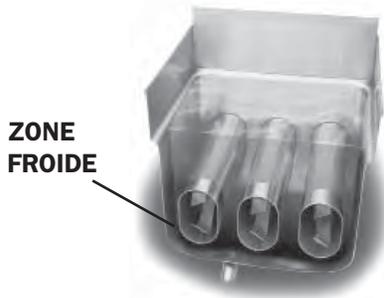
### **PROCÉDURE D'ARRÊT**

1. Tournez CPU en appuyant sur le bouton ON/OFF.
2. Allumez l'interrupteur «MAIN POWER» à la position «OFF».
3. Turn gaz à la position «OFF».
4. Attendre 5 minutes avant de commencer ou de rallumer la friteuse.

### **CUISSON**

Les friteuses à gaz Keating Instant Recovery® sont conçues de manière à offrir une efficacité de production maximum et à procurer des produits alimentaires de grande qualité.

La cuisson à basse température, poli l'acier inoxydable ZONE FROIDE prolongent la durée d'utilisation de l'huile. Suivez les procédures de cuisson pour votre modèle.



## **AVERTISSEMENT**

**• LE FONCTIONNEMENT DE CETTE FRITEUSE DOIT ÊTRE LIMITÉE À UN PERSONNEL AYANT ÉTÉ SUFFISAMMENT FORMÉS AUX PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES.**

**• ÊTRE ATTENTIF LORSQUE VOUS PLACEZ LES PANIERS DANS LA FRITEUSE POUR ÉVITER LES ÉCLA-BOUSSURES D'HUILE CHAUDE.**

Si votre friteuse possède des temporisateurs, appuyez sur le T1, T2 ou T3 bouton de la minuterie(s) numérique. Sur les friteuses équipées panier ascenseur automatique, panier(s) fera baisser en friteuse navire.

Lorsque la minuterie(s) retentit, soulevez délicatement panier(s) de l'huile chaude. Sur les friteuses équipées panier ascenseur automatique, un signal sonore retentit et le panier(s) se soulève automatiquement. Laissez l'huile se vider avant de retirer.

**• LAISSER L'HUILE DE VIDANGE DU PANIER AVANT DE RETIRER DE LA FRITEUSE POT, CAR IL PEUT CAUSER DES BLESSURES GRAVES.**

**• USAGE EXCLUSIF KEATING APPROUVÉ PANIERS DANS VOTRE FRITEUSE. NE REMPLISSEZ JAMAIS TROP LES PANIERS DE FRITEUSE. NE FRAPPEZ LES PANIERS SUR LES CINTRES PANIER. NE FRAPPEZ PAS LES PANIERS SUR LE POT DE LA FRITEUSE.**

Placez panier(s) sur les tiges du panier de suspension sur dossier de friteuse et laisser égoutter.

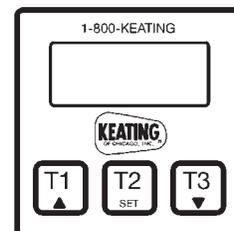
### **INSTRUCTIONS D'ARRÊT**

Toujours éteignez la friteuse chaque nuit. Voir la procédure d'arrêt.

### **TS TIMER MODÈLE MODE D'EMPLOI PARTIE # 056921**

#### **MINUTERIES NUMÉRIQUES**

Les compteurs électroniques, standard sur les modèles TS, offrent un affichage clairement visible et précise et sont très faciles à utiliser. Trois différents, des temps de cuisson indépendantes peuvent être réglés à l'aide de ce compteur - T1, T2 et T3.



#### **PROGRAMMATION**

Pour programmer les minuteries, l'appareil doit être en mode d'attente. enfoncer et tenir le bouton de réglage pendant environ deux secondes. L'affichage montrera «SEt». Presse T1, T2, or T3 ou de la durée de cuisson à programmer. L'écran affiche le réglage actuel pour que le temps de cuisson. Utilisez le bouton vers le haut ou vers le bas pour augmenter ou diminuer le réglage. Lorsque le réglage est correct, appuyez de nouveau sur le bouton de réglage pendant environ deux secondes. L'écran affiche «StO» pendant environ deux secondes et la minuterie revient à un fonctionnement normal. Répétez le processus nécessaire pour les autres minuteries.

## LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT

À la mise en marche de la minuterie, l'affichage montrera le réglage de temps pour le canal utilisé la dernière fois et les contacts de sortie de relais seront ouverts. Pour entamer un cycle, appuyer sur le bouton du canal désiré (1-3). L'affichage commencera un compte à rebours depuis le réglage de temps préalablement défini et les contacts de sortie de relais se fermeront. Durant le compte à rebours, le deux-points clignotera à une fréquence d'une seconde. Lorsque le compte à rebours atteint «00:00», les contacts de sortie de relais s'ouvrent, l'affichage clignote et l'alarme sonore retentit. Pour annuler l'alarme sonore, appuyer sur tout bouton.

## PAUSE

Pauser un cycle en cours, appuyer sur tout bouton. The relay output contacts will open, l'écran se met à clignoter, et le compte à rebours se met en pause. Pour reprendre le compte à rebours, appuyez sur n'importe quelle touche. L'affichage reprendra normal le compte à rebours et contacts des relais de sortie volonté se ferment.

## ANNULATION D'UN CYCLE

Pour annuler un cycle en cours, enfoncer et tenir tout boutons pendant environ deux secondes. Les contacts de sortie de relais s'ouvriront et l'affichage montrera le réglage de temps pour le canal utilisé la dernière fois.

## DÉTÉRIORATION DE L'HUILE

Dans le cadre d'un "programme d'entretien préventif", l'huile dans votre friteuse doit être filtrée régulièrement. L'investissement initial dans le système de friture est beaucoup moins que le coût global totales de pétrole au cours de la vie de la friteuse, et avec filtrage régulier, vous pouvez réaliser des économies substantielles sur les coûts du pétrole, ainsi que les frais de maintenance. Nous avons énuméré quelques-unes des conditions qui sont des catalyseurs de la détérioration de l'huile:

1. Contact avec l'oxygène
2. La carbonisation de miettes et de particules alimentaires
3. Non-Acier Inoxydable surfaces
4. Garder du sel et assaisonnements délaissé le pétrole
5. Hautes températures prolongées

## VIDANGE

### **AVERTISSEMENT**

**TOUJOURS METTRE LA FRITEUSE ENTIÈREMENT À L'ARRÊT AVANT DE VIDANGER. LA FRITEUSE DOIT ÊTRE VIDANGÉE UNIQUEMENT PAR DES EMPLOYÉS COMPÉTENTS ET FORMÉS. ON DOIT UTILISER UN TUYAU DE VIDANGE ET UN RÉCIPIENT COUVERT POUVANT ÊTRE UTILISÉ AVEC DE L'HUILE CHAUDE POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR.**

1. L'opérateur doit porter une tenue appropriée, dont:
  - des gants résistant à l'huile et à la chaleur
  - un tablier résistant à l'huile et à la chaleur
  - des lunettes de sécurité
  - des chaussures résistant à l'huile et à la chaleur



**Figure 2**

Opérateur en tenue de sécurité

2. Mettre la friteuse à l'arrêt et ouvrir la porte.
3. Lieu conteneur approprié sous le robinet de vidange.
4. Vidanger l'huile friteuse en tournant par lentement la poignée. Le drain sera complètement ouvert après un quart de tour.
5. Fermer le robinet de vidange après huile draine dehors.
6. Filtrage peut se faire à cette étape.

**Remarque:** Friteuses à un filtre Safe & Easy® se videra différemment. (Voir page 12)

### **MISE EN GARDE**

**NE JAMAIS PERMETTRE L'HUILE CHAUDE ENTRER EN CONTACT AVEC EAU OU DE GLACE. VIDANGE DE L'HUILE DEVRAIT DE TOUJOURS SE FAIRE SOUS LA SURVEILLANCE D'UN PERSONNEL CORRECTEMENT FORMÉ.**

**UN TUYAU DE VIDANGE ET UN RÉCIPIENT COUVERT EN MESURE DE TRAITER L'HUILE CHAUDE DOIVENT ÊTRE UTILISÉS CHAQUE FOIS QU'UNE FRITEUSE EST DRAINÉE. TOUJOURS HUILE VIDE DANS UN RÉCIPIENT COUVERT.**

## NETTOYAGE ET DÉGRAISSAGE

### POUR UNE FRITEUSE SIMPLE

Lors du nettoyage et du dégraissage de la friteuse, utiliser Keating Sea Powder et Keating Klenzer pour maintenir la friteuse en parfait état

**Figure 3**

Keating Klenzer  
et Sea Powder



1. L'opérateur doit porter une tenue appropriée, dont:
  - des gants résistant à l'huile et à la chaleur
  - un tablier résistant à l'huile et à la chaleur
  - des lunettes de sécurité
  - des chaussures résistant à l'huile et à la chaleur
2. Éteignez la friteuse. Enlevez les paniers écran.
3. Vidanger l'huile de la friteuse, voir Vidange.
4. Retirez le bac à huile à un endroit sûr pour éviter effusion accidentel.
5. Fermez la vanne de vidange.
6. Remplissez navire de la friteuse à la ligne "Max" avec de l'eau.
7. Régler le thermostat et commencer la friteuse. Porter l'eau à une ébullition douce. Quand ébullition est atteinte, éteindre le friteuse.

## ⚠ MISE EN GARDE

**LA FILTRE OU FRITEUSE NE DOIT, EN AUCUNE CIRCONSTANCE, ÊTRE LAISSÉE SANS SURVEILLANCE DURANT LE DÉGRAISSAGE. FORMÉ PERSONNEL DOIVENT ÊTRE PRÉSENTS DURANT CETTE OPÉRATION POUR ÉVITER UN DÉBORDEMENT OU COUPEZ L'ALIMENTATION SI DES GOUTTES DE NIVEAU D'EAU CI-DESSOUS TUBES DE TRANSFERT DE CHALEUR.**

8. Dissoudre 0,25 litre de Keating Sea Powder pour 20 litres d'eau et laisser agir pendant 1/2 heure. En présence d'une forte accumulation de graisse carbonisée, mettre la friteuse à l'arrêt et laisser reposer la friteuse pendant la nuit.
9. Comme il imbibé, une brosse en fibres naturelles peuvent être utilisées pour nettoyer les tubes et les murs à l'intérieur de la friteuse. Pomper l'eau et la "mer poudre" dans un récipient sec approprié. Retirer de la zone de cuisson. Saupoudrer généreusement Keating Klenzer sur les tubes et les côtés de la friteuse pot. Un

tampon à récurer non abrasif peut être utilisé pour enlever la graisse carbonisée maintenant ramolli. Rincer soigneusement navire de la friteuse avec de l'eau potable pour enlever toute Klenzer. Avant de remplir à nouveau avec de l'huile, essuyez l'intérieur navire de la friteuse en vous assurant que toute l'eau et Klenzer ont été supprimés.

**REMARQUE: L'eau ne doit pas être pompée à travers le système de filtration.**

**NE PAS ENDOMMAGER OU REPOSITIONNER LA SONDE DU THERMOSTAT CAR CELA POURRAIT AFFECTER LA PRÉCISION DE LA FRITEUSE.**

## ⚠ AVERTISSEMENT

**L'EAU SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT ET L'HUILE NE SE MÉLANGENT PAS.**

10. Fermer le drain.
11. Vérifier la position de l'ampoule du thermostat.
12. Remplissez la friteuse avec de l'huile nouvelle ou filtrée.

## ⚠ MISE EN GARDE

**Pour éviter d'endommager la friteuse, ne pas laver en puissance, pulvérisation ou le flexible vers le bas pendant le nettoyage.**

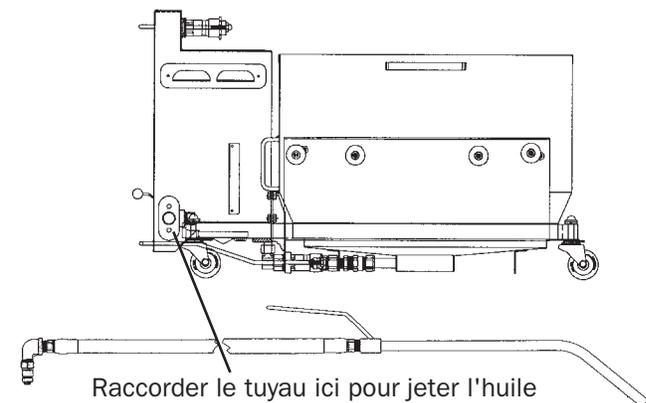
### NETTOYAGE ET ÉBULLITION-OUT SUR UNE FRITEUSE AVEC CONSTRUIT DANS FILTRE SYSTEM

Lors du nettoyage et du dégraissage de la friteuse, utiliser Keating Sea Powder et Keating Klenzer pour maintenir la friteuse en parfait état.

**NE PAS POMPER DE L'EAU À TRAVERS LE SYSTÈME DE FILTRATION.**

**CONSULTER VOTRE FILTRE MANUEL POUR UNE UTILISATION CORRECTE.**

### SAFE & EASY® FILTRE (VUE DE CÔTÉ)



## MISE EN GARDE

**UN KEATING FRYER OU DE FILTRE DOIT ÊTRE VIDANGÉ UNIQUEMENT SOUS LA SURVEILLANCE D'UN PERSONNEL CORRECTEMENT FORMÉ. LORSQUE VOUS ÉLIMINEZ DES FAT, UN RÉCIPIENT COUVERT APPROUVÉ POUR L'UTILISATION AVEC DE LA GRAISSE CHAUDE DOIT ÊTRE UTILISÉ. UTILISATION D'UN RÉCIPIENT DE NON APPROUVÉ OU L'HUILE METHODE DE DRAINAGE POURRAIT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR.**

## AVERTISSEMENT

1. L'opérateur doit porter une tenue appropriée, dont:

- des gants résistant à l'huile et à la chaleur
- un tablier résistant à l'huile et à la chaleur
- des lunettes de sécurité
- des chaussures résistant à l'huile et à la chaleur

2. Mettre la friteuse à l'arrêt.

Tuyau de nettoyage et baguette ont été fournies pour le rejet d'huile.

3. Fixez le tuyau de nettoyage et déconnexion rapide situé sur le côté inférieur droit de votre filtre.
4. Retirez les paniers et l'écran. Égoutter la friteuse dans le tiroir du filtre central.
5. Ouvrez la vanne de rejet situé à proximité de la "quick disconnect" dans l'armoire de filtre.
6. Le tube peut maintenant être utilisée pour pomper la graisse dans le manipulation système de matière grasse, pour être éliminés de manière appropriée.
7. Retirez le bac à huile à un endroit sûr pour éviter effusion accidentel.
8. Fermez la vanne de vidange.
9. Remplissez navire de la friteuse avec de l'eau a la "Niveau de remplissage" ligne.
10. Régler le thermostat et commencer la friteuse. Porter l'eau à une ébullition douce. Quand ébullition est atteinte, éteindre le friteuse.

## MISE EN GARDE

**LA FILTRE OU FRITEUSE NE DOIT, EN AUCUNE CIRCONSTANCE, ÊTRE LAISSÉE SANS SURVEILLANCE DURANT LE DÉGRAISSAGE. FORMÉ PERSONNEL DOIVENT ÊTRE PRÉSENTS DURANT CETTE OPÉRATION POUR ÉVITER UN DÉBORDEMENT OU COUPEZ L'ALIMENTATION SI DES GOUTTES DE NIVEAU D'EAU CI-DESSOUS TUBES DE TRANSFERT DE CHALEUR.**

11. Dissoudre 2/3 tasse de Keating mer Poudre pour tous les cinq gallons d'eau et laisser tremper pendant 1/2 heure. Si il existe une grande accumulation de graisse carbonisée, friteuse permettre à tremper pendant une nuit.

12. Comme il imbibe, une brosse en fibres naturelles peuvent être utilisées pour nettoyer les tubes et les murs à l'intérieur de la friteuse. Pomper l'eau et la "mer poudre" dans un récipient sec approprié. Retirer de la zone de cuisson. Saupoudrer généreusement Keating Klenzer sur les tubes et les côtés de la friteuse pot. Un tampon à récurer non abrasif peut être utilisé pour enlever la graisse carbonisée maintenant ramolli. Rincer soigneusement navire de la friteuse avec de l'eau potable pour enlever toute Klenzer. Avant de remplir à nouveau avec de l'huile, essuyez l'intérieur navire de la friteuse en vous assurant que toute l'eau et Klenzer ont été supprimés.

**NE PAS ENDOMMAGER OU REPOSITIONNER LA SONDE DU THERMOSTAT IL PEUVENT AFFECTER LA PRÉCISION DE LA FRITEUSE.**

## AVERTISSEMENT

**L'EAU SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT ET L'HUILE NE SE MÉLANGENT PAS.**

13. Fermez la vanne de vidange. Retirer de nettoyage le hose à partir de la machine de filtration.

"Quick disconnect" restera chaud pendant environ 15 minutes.

14. Vérifiez la position de l'ampoule du thermostat (devrait être 1 épaisseur de papier à l'abri de tube de chaleur).

15. Remplissez la friteuse avec de l'huile nouvelle ou filtrée. Attendez jusqu'à ce que le tiroir de filtre est froid avant de nettoyer, environ 15 minutes.

16. Supprimer le filtre tiroir, drain, propre et sec.

17. Préparer tiroir de filtre et revenir à filtrer armoire.

## MISE EN GARDE

**Pour éviter d'endommager la friteuse, ne pas laver en puissance, pulvérisation ou le flexible vers le bas pendant le nettoyage.**

18. La pompe doit être amorcée avec de l'huile après ébullition-out avec de l'eau.

**DE GRAVES DOMMAGES À LE SYSTÈME DE FILTRE PEUT SE PRODUIRE SI LA POMPE N'A PAS ÉTÉ LUBRIFIÉ.**

## AUTO GUIDE D'AIDE

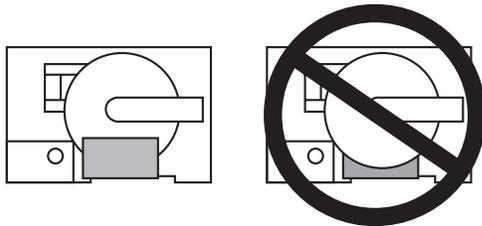
Avant d'appeler un technicien, consultez cette liste. Il peut vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont pas le résultat d'un défaut de fabrication ou de matériaux dans cet appareil.

PROBLÈME	SOLUTION
Friteuse ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le cordon d'alimentation est branché?</li> <li>Thermostat est dans la position OFF.</li> <li>Vérifier l'alimentation en gaz.</li> <li>Réinitialiser limite haute.</li> </ul>

**REMARQUE:** Pour une friteuse avec une centrale ou le filtre Safe & Easy<sup>®</sup> vérifiez toujours la poignée de commande de la vidanger arrière avant d'utiliser la friteuse. Un interrupteur de sécurité empêche la friteuse de fonctionner si la poignée ne soit pas repoussé à fond et verrouillé. (Voir Figure 4)

**Figure 4**

Vidange arrière poignée de commande



## ENTRETIEN PRÉVENTIF

L'entretien préventif doit être effectué à des intervalles journaliers, hebdomadaires, mensuels et annuels, au besoin. L'entretien préventif aidera à maintenir un fonctionnement efficace de la friteuse. Des soins et un entretien de qualité procureront des années de performance de qualité.

## TABLEAU D'ENTRETIEN PRÉVENTIF

DÉLAI	EXPLOITANT/PROPRIÉTAIRE
<b>CHAQUE JOUR*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier les témoins lumineux et les commandes.</li> <li>S'assurer que l'huile est jusqu'à la ligne « Max ».</li> <li>Nettoyer tous les paniers.</li> <li>Vidanger, passer au tamis ou filtrer l'huile.</li> </ul>
<b>CHAQUE SEMAINE*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vidanger et nettoyer la friteuse.</li> <li>Dégraisser la friteuse.</li> </ul>
<b>VÉRIFIER BI-MENSUELLE*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procédures Salut-Limit &amp; essai.</li> </ul>
<b>CHAQUE MENSUEL*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Étalonner le thermostat.</li> </ul>
DÉLAI	PERSONNEL D'ENTRETIEN QUALIFIÉ SEULEMENT
<b>CHAQUE ANNÉE*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez couleur de la flamme du brûleur et ajuster les volets d'air.</li> <li>Démonter la friteuse et pilote propre et orifices du brûleur et de coureur de gaz tube de la veilleuse.</li> <li>Nettoyer pilote runner tube.</li> <li>Vérifier et remplacer wing turbulators.</li> </ul>

\*Les installations à haut niveau de production doivent être vérifiées plus souvent.

Contactez l'usine ou une entreprise de service local pour effectuer entretien et réparations.

## LIMIT HAUTE VÉRIFIER BI-MENSUELLE

Placez un thermomètre précis dans l'huile. Si le contrôle Salut-Limit ne désactive pas la friteuse entre 425°F et 450°F, le remplacer.

## THERMOSTAT - CALIBRATION LIMITED

(A moins de 25 ° d'écart entre la température de la molette de réglage et la plaque température réelle de l'huile)

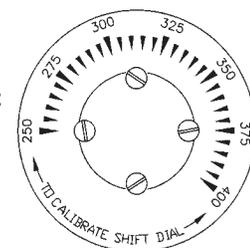
Vous aurez besoin de:

Un tournevis à lame 1/8" de large plat

Un thermomètre précis friteuse

**Figure 5**

Le bouton du thermostat retiré pour révéler vis d'étalonnage



1. Régler le thermostat à la température de friture désiré.
2. Laisser friteuse à cycle de trois fois.
3. Placez un thermomètre précis dans l'huile.

**REMARQUE:** Localiser thermomètre dans la même position pour chaque étalonnage. Coin avant gauche de la fry pot à la Limite ampoule haut est recommandé.

4. Si la température de la friteuse est seulement une différence de 25°F, enlevez le bouton du thermostat. Il ya (4) vis qui maintiennent la plaque de cadran en place. Desserrer les vis et tournez couverture cadran de plaque pour correspondre à la lecture du thermomètre.

## ⚠ MISE EN GARDE

**NE PAS RÉGLER LA VIS DE RÉGLAGE SUR LE THERMOSTAT - IT ANNULE TOUTE GARANTIE SUR LA PARTIE.**

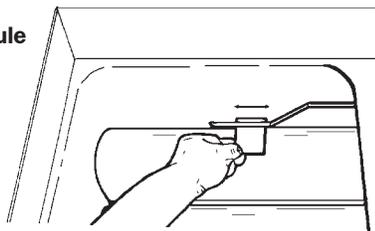
### POSITIONNEMENT DU BULBE DU THERMOSTAT

AVANT LE REMPLACEMENT, THERMOSTATS ESSAI

**REMARQUE:** Opérationnel problèmes peuvent être facilement corrigés par un positionnement de l'ampoule du thermostat.

Le thermostat Keating breveté offre une précision de 2°F de la température de consigne entre 250°F - 350°F. Cette précision est atteinte uniquement si le bulbe du thermostat est correctement placé contre le tube de transfert de chaleur. Pour tester rapidement et avec précision pour le placement de l'ampoule appropriée, une seule épaisseur de papier d'écriture devrait être tiré à travers entre le tube et l'ampoule avec résistance moyenne.\*

**Thermostat Ampoule  
Positionnement  
10x11, 18 Plus  
Grande**



1. **\*Pour 14" friteuses à gaz:**
  - La fin du bulbe du thermostat doit toucher le tube du brûleur.
2. **Pour 10x11", 18" et jusqu'à friteuses à gaz:**
  - Si l'ampoule est trop lâche, le papier glisser à travers avec peu ou pas de résistance. Si bulbe du thermostat est trop lâche, la friteuse remettre les gaz.

*Dépasser:* Le thermostat prend beaucoup de temps pour cycle, ne répond pas la température pré-réglée de 20°F - 40°F pour obtenir un produit de mauvaise qualité.

- Une friteuse à cycle court si le bulbe du thermostat est trop serré - le papier ne sera pas en sortir, ou il va déchirer.

*Cycle Court:* Le cycle thermostat de volonté rapidement, tandis que la friteuse est en mode veille; la température sera erratique.

### **THERMOSTAT DE TEST OBLIGATOIRE Multimètre (pour la continuité de test)**

#### VÉRIFICATION DE LA CONTINUITÉ AVEC LE MULTIMÈTRE

1. Faire tourner l'arbre du thermostat jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
2. Faire tourner l'arbre du thermostat gauche et à droite dix fois provoquant l'interrupteur pour cliquer sur et hors dix fois, tout en utilisant le multimètre pour vérifier la continuité.
3. Si le commutateur ne montrent pas la continuité pendant toutes les dix essais, remplacer le thermostat.

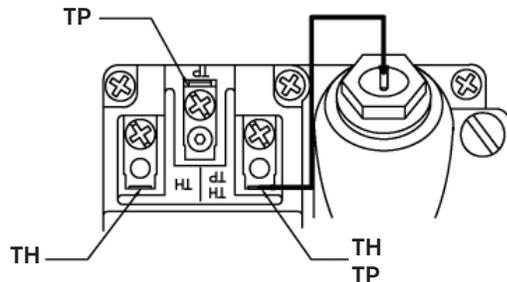
## ⚠ MISE EN GARDE

**NE PAS DÉSAMBLER LE THERMOSTAT, IL ANNULERA LA GARANTIE DU THERMOSTAT.**

1. De régler la bague de compression sur l'extrémité capillaire d'ampoule, serrer avec les doigts, 1/2" de fin de capillaire.
2. Insérez une nouvelle ampoule du thermostat par l'arrière du panneau de commande.
3. Appliquer de l'huile scellant flexible résistant sur la compression fil de montage avant d'installer un raccord dans la friteuse navire.
4. Position partie courbée de l'ampoule contre l'extrême droite tube de transfert de chaleur et installer raccord de compression fermement dans la friteuse navire.
5. Réglez le thermostat de manière ampoule au moins 2 "de la partie coudée est à côté de chauffer le tube de transfert. Serrer l'écrou de compression sur le raccord de compression pour les friteuses 10x11, 18 et plus. La fin du bulbe du thermostat doit toucher le tube de brûleur pour 14" friteuses.
6. Remplacer les brûleurs.
7. Remettez le panneau de contrôle arrière.
8. Faites glisser le bouclier de tissu en arrière sur le capillaire. Évitez sertissage.
9. Rebrancher les fils au thermostat corps.
10. Remplacer deux vis qui maintiennent le corps thermostat au panneau de contrôle.
11. Remettez le panneau de commande.
12. Remplacer trois vis et rondelles qui fixent la plaque de cadran.

13. Remplacer le bouton du thermostat.
14. Connectez source d'alimentation électrique.  
Ouvrez le gaz et les pilotes.
15. Faire bouillir la friteuse.
16. Remplissez la friteuse avec de l'huile à la  
"ligne de niveau de remplissage".
17. Lancer friteuse, préchauffer et calibrer avec  
le thermomètre.

### **VANNES DE GAZ MILLIVOLT PARTIE #023625 (Naturel) & 023624 (LP)**



### **MILLIVOLT SOUPE DE COMMANDE**

Pour vérifier la résistance de la vanne de gaz, brancher un fil à la vanne comme indiqué.

1. Résistance entre les bornes THTP & TH doit être  $11.5 \Omega \pm 0.2 \Omega$
2. Résistance entre les bornes THTP & TP doit être  $10.0 \Omega \pm 0.2 \Omega$

Si la résistance est en dehors des spécifications obligatoires énumérées, la vanne de gaz doit être remplacée.

### **VERIFIER MILLIVOLT LECTURES AVANT DE REMPLACER THERMOPILE**

#### **LECTURES DE THERMOPILE**

Avec tous les fils connectés, avec le pilote et sur les brûleurs, la lecture de la thermopile aux bornes TP & THTP devrait être ~ 325mv. Avec les brûleurs, la lecture des millivolts devrait être ~ 200mv. Une pièce de rechange thermopile #022770 est.

### **RÉPARATIONS SOUS GARANTIE**

La garantie de Keating commence avec la date d'installation. Dans le cas où votre instantanée Recovery® Fryer, sous garantie, a besoin de réparations autres que le nettoyage de routine, vous êtes priés de contacter KEATING OF CHICAGO, INC. (1-800 KEATING).

## ■ DIAGNOSTIC D'ENTRETIEN

Le tableau de diagnostic peut être utilisé comme un guide seulement à un personnel qualifié. Keating vous recommande d'utiliser une société de service autorisé et qualifié. (Une exigence de tous les équipements sous garantie.) Composez le 1-800-KEATING si vous avez besoin d'aide pour localiser une société de service qualifié.

**REMARQUE:** Pour diagnostiquer correctement et rapidement le système, le tableau ci-dessous doit être suivie dans l'ordre.

### TABLEAU DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Constant pilote ne pas la lumière	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Le gaz est pas allumé.</li> <li>b. Un tube pilote constant bouché.</li> <li>c. Soupape pilote constante est pas allumé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tournez la valve de gaz manuelle sur. Si l'on utilise raccord flexible avec rapide déconnexion, assurez-vous rapide déconnexion est complètement engagée.</li> <li>b. Tournez friteuse et du gaz vanne manuelle off. Clean tube.</li> <li>c. Tourner la pilote constant sur ajuster la hauteur de flamme pilote à 3/8" à 1/2" flamme.</li> </ul>
Runner pilote tube ne pas la lumière	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Le gaz est pas allumé.</li> <li>b. Pas d'électricité à la friteuse (Modeles BB &amp; TS).</li> <li>c. Bouton de la vanne de gaz en position incorrecte. (Modeles AA &amp; CMG)</li> <li>d. Salut-Limit a été activé.</li> <li>e. Bouché orifice(s) runner pilote.</li> <li>f. La vanne de vidange pas complètement poussé vers l'avant (friteuses avec système de filtre intégré).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tournez la valve de gaz sur. Si l'on utilise raccord flexible avec rapide déconnexion, assurez-vous rapide déconnexion est complètement engagée.</li> <li>b. Branchez la friteuse sur une prise électrique approuvée.</li> <li>c. Tourner la soupape de gaz à la position de pilote. Appuyez et maintenez pendant 30 secondes.</li> <li>d. Appuyer sur le bouton de réinitialisation situé Salut-Limit sous le panneau de commande.</li> <li>e. Éteignez la friteuse et vanne manuelle de gaz. Nettoyez l'injecteur(s) et d'autres parties que nécessaire.</li> <li>f. Pousser vers l'avant et verrouiller la poignée de la vanne de vidange pour activer l'interrupteur de sécurité de vidange arrière. Éteignez la friteuse puis rallumez-le.</li> </ul>
Runner pilote ne reste pas allumée	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. L'Approvisionnement en gaz ou la pression du gaz est faible.</li> <li>b. Runner pilote tube ou pilote orifice(s) ne sont pas propres.</li> <li>c. Faible hauteur de la flamme.</li> <li>d. Commande de commutateur de flamme est défectueux. (Modeles BB &amp; TS)</li> <li>e. Salut-Limit a été activé.</li> <li>f. Problèmes avec échappement ou les courants d'air dans la cuisine.</li> <li>g. Thermopile ou la soupape de gaz est défectueux (Modeles AA &amp; CMG).</li> <li>h. Un retard d'allumage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Est la taille de la ligne de gaz entrant à la friteuse, et la pression de gaz du collecteur adéquat?</li> <li>b. Éteignez la friteuse et régler la soupape manuelle de gaz à OFF. Clean orifice(s) et le pilote tube.</li> <li>c. Réglez la hauteur de la flamme pilote.</li> <li>d. Si cela prend plus de 60 secondes pour le pilote de rester allumé, remplacez la flamme commande de commutateur.</li> <li>e. Appuyez sur le bouton de réinitialisation salut - limite située sous le panneau de commande.</li> <li>f. Installer ou ajuster limiteurs de combustion. Si le problème persiste, contactez votre ventilation (HVAC) représentant.</li> <li>g. Effectuer des tests de millivolts. Thermopile défectueuse ou remplacer la valve de gaz.</li> <li>h. Voir le diagnostic à la page 18.</li> </ul>

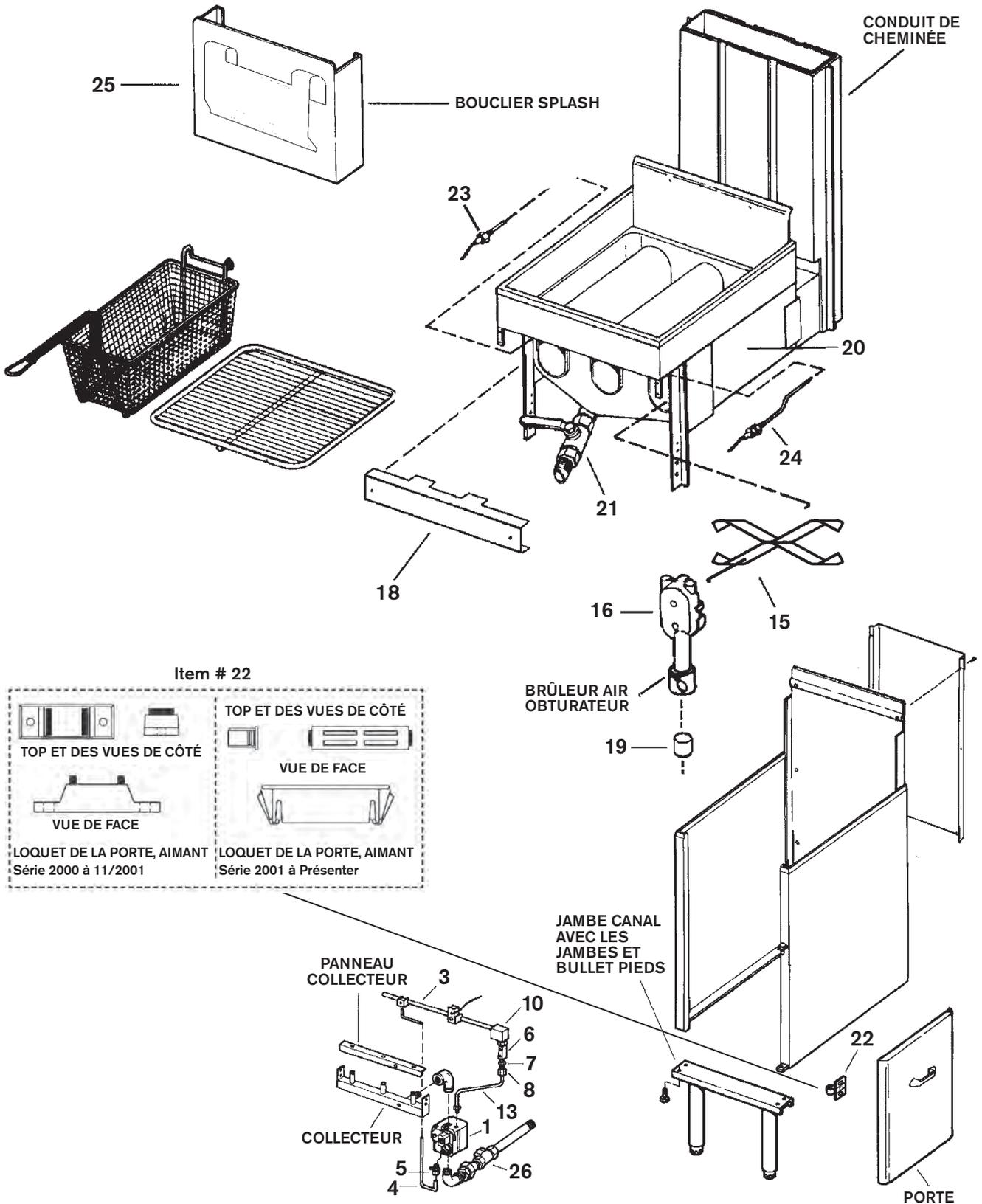
<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSE PROBABLE</b>	<b>SOLUTION</b>
Brûleurs ne s'allument pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Interrupteur pas tourné à fouetter (Modeles AA &amp; CMG).</li> <li>b. Interrupteur non mis à la FRY (Modeles BB &amp; TS).</li> <li>c. Le thermostat est défectueux.</li> <li>d. Fry/Off/Melt interrupteur (Modeles BB &amp; TS) On/Off interrupteur (Modeles AA &amp; CMG) est défectueux.</li> <li>e. Vanne gaz est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tournez la vanne de gaz bouton ON. Couper l'alimentation interrupteur ON. Réglez le thermostat à la température désirée.</li> <li>b. Réglez MELT/IDLE/FRY commutateur (ou MELT/FRY interrupteur) à FRY. Fixé thermostat à la température désirée.</li> <li>c. Pousser et maintenir le bouton de test Salut-Limit. Si les brûleurs sont sur, remplacez le thermostat .</li> <li>d. Remplacer l'interrupteur.</li> <li>e. Remplacer la vanne de gaz.</li> </ul>
Friteuse dépassements réglage de la température	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Thermostat à bulbe pas placé correctement.</li> <li>b. Thermostat pas dans l'étalonnage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Réglez la position de l'ampoule. Voir page 15, Positionnement du Bulbe du Thermostat.</li> <li>b. Calibrer thermostat. Voir page 14, Calibration thermostat.</li> </ul>
Un retard d'allumage	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Runner tube de la veilleuse ou orifice(s) de pilote de gaz sont sales.</li> <li>b. Faible hauteur de la flamme.</li> <li>c. Exhaust problems or drafts in kitchen.</li> <li>d. L'Approvisionnement en gaz ou la pression du gaz est faible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Éteignez la friteuse et vanne manuelle de gaz. Clean orifice(s) et le tube pilote.</li> <li>b. Réglez la hauteur de la flamme pilote.</li> <li>c. Installer ou ajuster limiteurs de combustion. Si le problème persiste, contactez votre représentant de HVAC.</li> <li>d. Vérifier la taille de la conduite de gaz dans la friteuse, et la pression de gaz du collecteur est suffisante.</li> </ul>
Huile dans la fry pot fumées	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Décomposition de l'huile.</li> <li>b. Huile à teneur élevée en carbone.</li> <li>c. Récipient de friture sale.</li> <li>d. Huile de qualité inférieure.</li> <li>e. Friteuse est en surchauffe.</li> <li>f. La friteuse surchauffe et le contrôle haute limite a fait défaut.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Remplacer l'huile.</li> <li>b. Filtre à huile complètement, remplacez-les si nécessaire.</li> <li>c. Faire bouillir-out friteuse.</li> <li>d. Vérifiez avec le fournisseur pour la qualité de l'huile nécessaire pour vos applications de cuisson.</li> <li>e. Vérifier l'étalonnage du thermostat. (Voir page 14). Remplacer le thermostat au besoin.</li> <li>f. Remplacer Salut-Limit si elle ne desactivé Pas à 425° F.</li> </ul>
Friteuse pot déborde	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Fryer sur-rempli avec de l'huile.</li> <li>b. Produit surchargé dans la cuve de la friteuse.</li> <li>c. Dégradation de l'huile provoquant la formation de mousse.</li> <li>d. Il est de l'eau dans la zone froide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Remplir avec de l'huile à la ligne "Niveau Max".</li> <li>b. Suivez les chiffres de production de cuisson recommandées pour déterminer la taille appropriée des charges.</li> <li>c. Remplacer l'huile.</li> <li>d. Remuer l'huile avec une paddle jusqu'à ce que l'eau bout loin. Filtre à huile. Si nécessaire, permettre à l'huile refroidir. Égoutter environ un litre d'huile pour enlever l'eau restante.</li> </ul>

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Les flammes ressortent du haut du tuyau d'évacuation	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Amenée ou pression de gaz excessive.</li> <li>b. Ailettes brûleur affaissées</li> <li>c. Problèmes d'échappement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Régler la pression, changer les orifices du brûleur ou installer un régulateur en ligne.</li> <li>b. Remplacer les ailettes brûleur.</li> <li>c. Installer ou ajuster limiteurs de combustion. Si le problème persiste, contactez votre représentant de HVAC.</li> </ul>
Les flammes ressortent du devant de la friteuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Problèmes d'échappement.</li> <li>b. Ailettes radiants ont glissé vers l'avant.</li> <li>c. Blocage du tuyau d'évacuation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Installer un déflecteur pour bloquer le courant descendant. Installer ou ajuster limiteurs de combustion. Si le problème persiste, contacter son représentant en climatisation et chauffage.</li> <li>b. Repositionner les ailettes radiants.</li> <li>c. Mettre la friteuse et la soupape de gaz manuelle à l'arrêt. Laisser le tuyau d'évacuation refroidir et retirer les corps étrangers.</li> </ul>
Friteuse a une mauvaise récupération ou ne chauffe pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Les paniers sont remplis excessivement.</li> <li>b. Le récipient de friture est trop rempli d'huile.</li> <li>c. Les tubes de transfert de chaleur sont enduits de carbone.</li> <li>d. Radiant effondrés ou hors de position.</li> <li>e. Thermostat défectueux ou irrégulier.</li> <li>f. Amenée ou pression de gaz faible.</li> <li>g. Thermostat à bulbe mal placé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Ne pas remplir excessivement les paniers.</li> <li>b. Remplir la friteuse jusqu'à la ligne du niveau de remplissage car l'huile prend de l'expansion une fois chauffée.</li> <li>c. Dégraisser la friteuse. Voir 12, Nettoyage et ébullition.</li> <li>d. Repositionner ou remplacer Turbulators®.</li> <li>e. Remplacer le thermostat.</li> <li>f. Vérifier si la dimension de la conduite de gaz d'amenée à la friteuse et la pression de gaz au collecteur sont adéquates.</li> <li>g. Réglez la position de l'ampoule. Voir 15, Positionnement du Bulbe du Thermostat.</li> </ul>
Panier-Ascenseur mécanisme ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Les connexions sont lâches ou minuterie défectueux.</li> <li>b. Disjoncteur a été déclenché.</li> <li>c. Panier-Ascenseur relais est défectueux.</li> <li>d. L'actionneur fait défaut.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Serrer les connexions. Remplacer la minuterie si défectueux.</li> <li>b. Réenclencher le disjoncteur situé sur le boîtier d'alimentation à l'arrière de la friteuse. Disjoncteurs Circuit sur les nouveaux unités peuvent être trouvés sous le contrôle panneau.</li> <li>c. Remplacer le relais.</li> <li>d. Remplacer l'actionneur si 24VDC est présent.</li> </ul>
Friteuse fait beaucoup de bruit	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Volets d'air sur les brûleurs ne sont pas correctement ajustés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Desserrer la vis qui retient le volet d'air sur le brûleur. Déplacer le volet de sorte que la vis se trouve au milieu de la fente de l'obturateur. Positionner l'ensemble des volets de la même façon.</li> </ul>



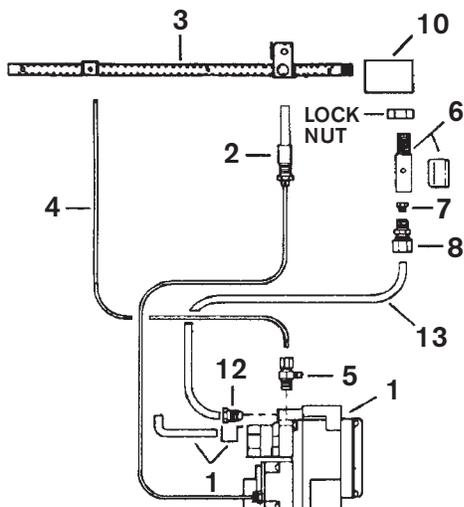
**FRITEUSE GAZ ASSEMBLÉE**

(Voir les références à la page 20)

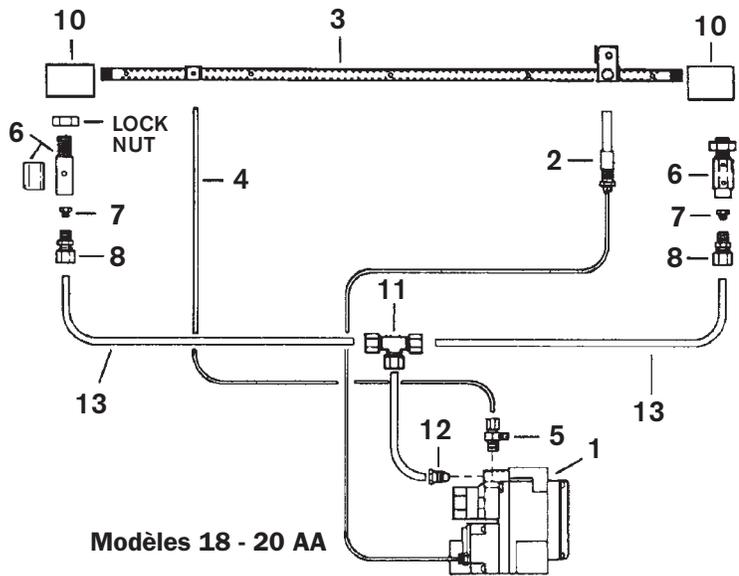


**RUNNER PILOTE TUBE MONTAGE - SÉRIE 2000 - 2005**

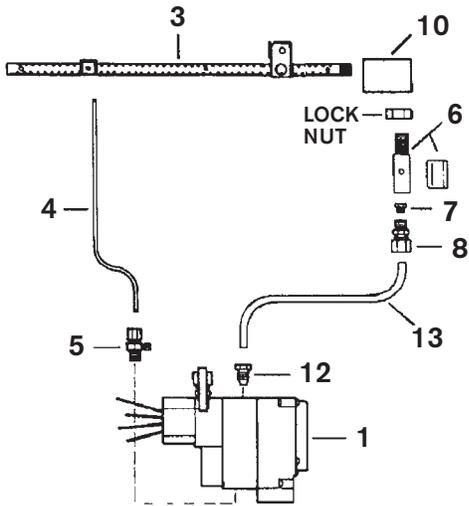
(ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE MODÈLES sur la page 31)



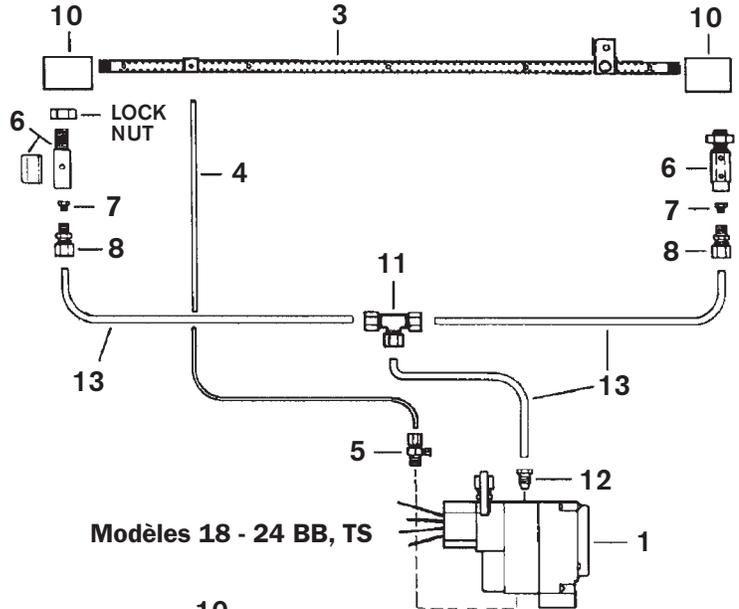
**Modèles 10x11, 14 AA, CMG**



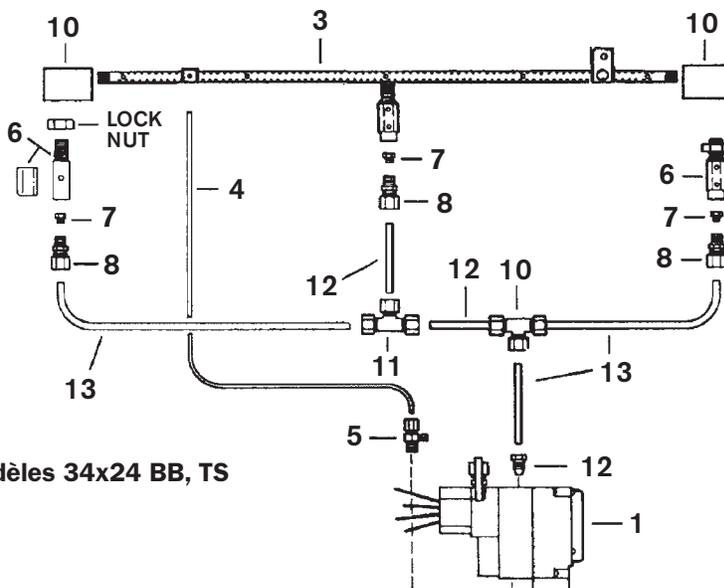
**Modèles 18 - 20 AA**



**Modèles 10x11, 14 BB, TS**



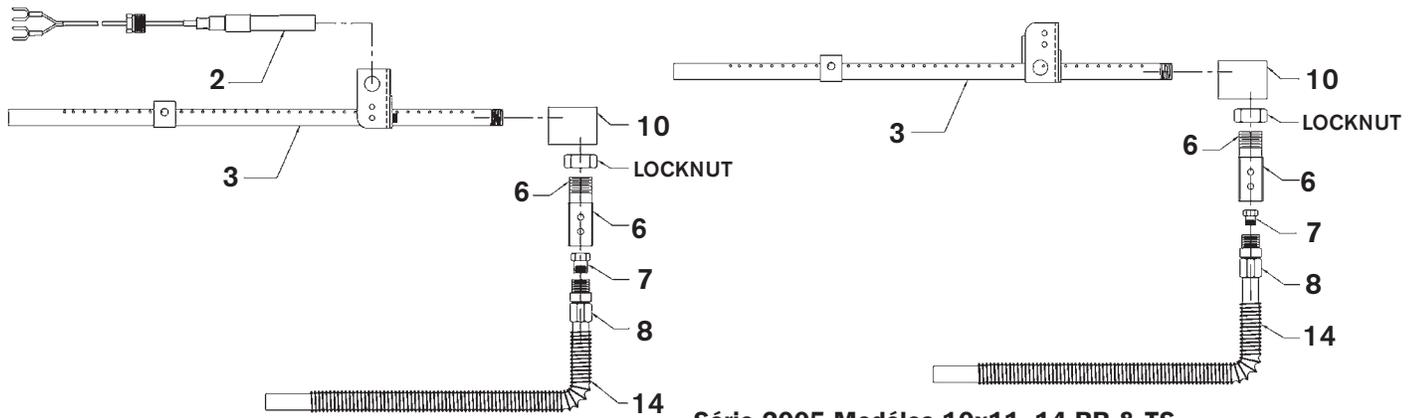
**Modèles 18 - 24 BB, TS**



**Modèles 34x24 BB, TS**

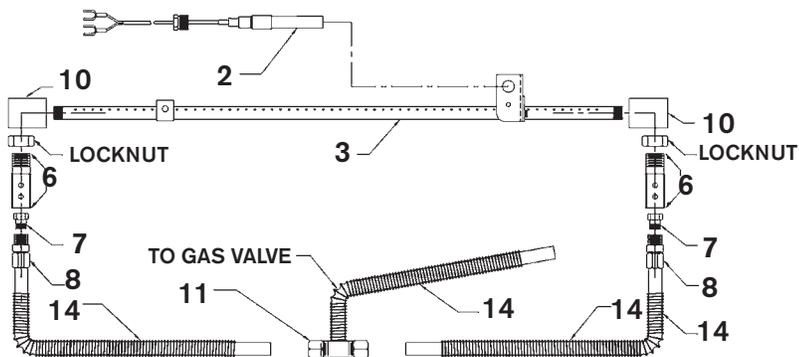
**RUNNER PILOTE MONTAGE - SÉRIE 2005 - 2009**

(ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE MODÈLES sur la page 31)

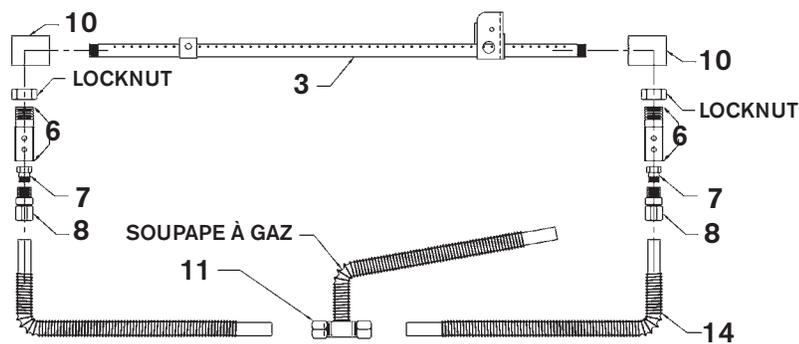


**Série 2005 Modèles 10x11, 14 AA & CMG**

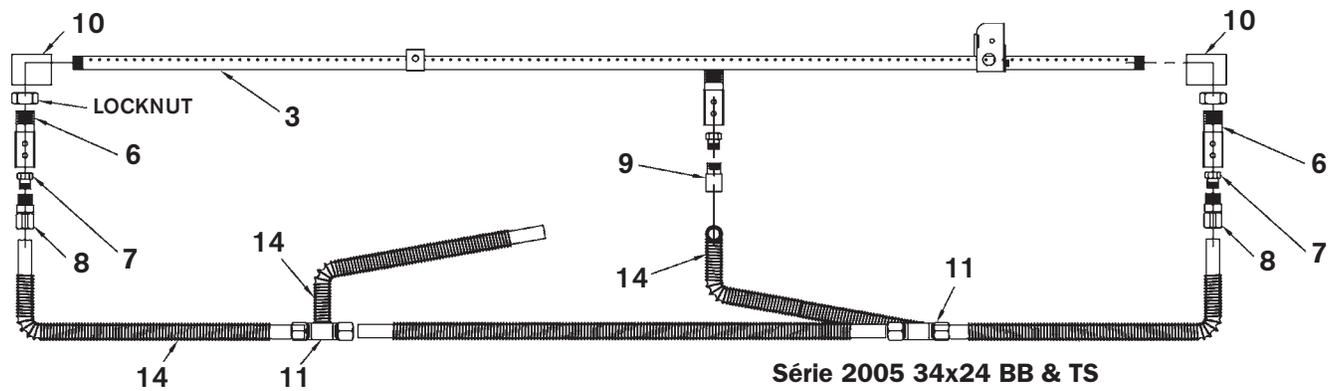
**Série 2005 Modèles 10x11, 14 BB & TS**



**Série 2005 Modèles 18 & 20 AA**



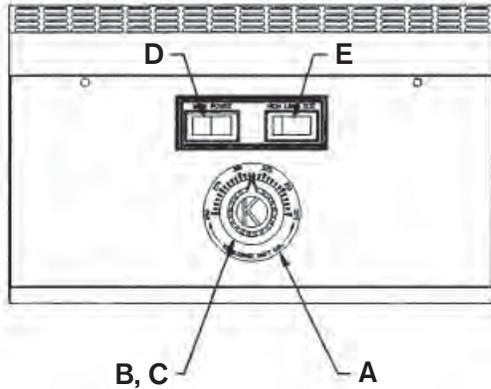
**Série 2005 Modèles 18 & 24 BB & TS**



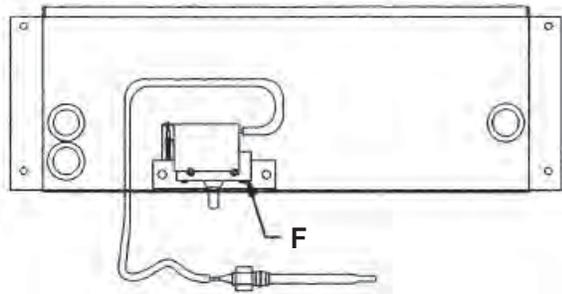
**Série 2005 34x24 BB & TS**

**CONTRÔLE PANNEAU AA & CM GAZ -  
SÉRIE 2000**

**CONTRÔLE PANNEAU AVANT**



**PANNEAU ARRIÈRE**

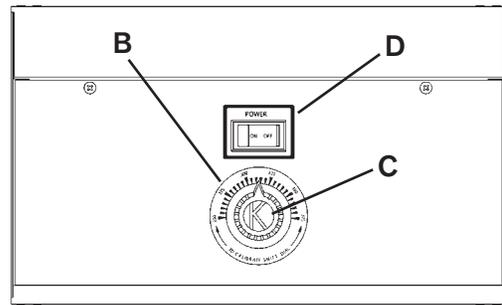


ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	THERMOSTAT PLAQUE DE CADRAN 250°- 375°F	058037
B	1	BOUTON DE THERMOSTAT, NOIR	060612
C	1	GAZ FRITEUSE THERMOSTAT 14AA ,14CM	023145
		10x11AA, 18AA et plus Grand	035553
D	1	INTERRUPTEUR À BASCULE BLANC ON/OFF	035030
E	1	HAUTE LIMITE INTERRUPTEUR D'ESSAI	032297
F	1	HAUTE LIMITE (Remise à zéro) 1-800-KEATING *MONTAGE BAS	034357
		*MONTAGE ARRIÈRE	004341

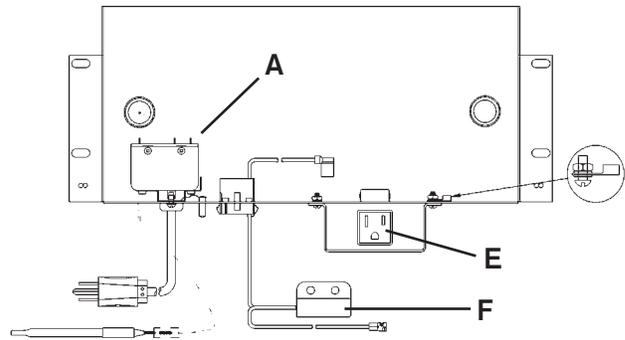
\*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

**CONTRÔLE PANNEAU AA & CM GAZ -  
SÉRIE 2006**

**CONTRÔLE PANNEAU AVANT**



**PANNEAU ARRIÈRE -  
ARRIÈRE UNITÉ DE VIDANGE (Pas CM)**

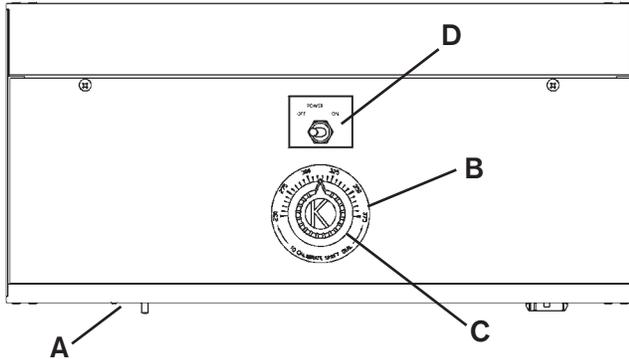


ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	HAUTE LIMITE (Remise à zéro) 1-800-KEATING *MONTAGE BAS	034357
		*MONTAGE ARRIÈRE	004341
B	1	PLAQUE DE CADRAN THERMOSTAT 250°- 375°F	058037
C	1	BOUTON DE THERMOSTAT, NOIR	060612
	1	GAZ FRITEUSE THERMOSTAT 14AA, 14CM	023145
		10x11AA, 18AA et plus Grand	035553
D	1	INTERRUPTEUR À BASCULE BLANC ON/OFF	035030
E*	1	RÉCEPTACLE, 120V	011505
F*	1	INTERRUPTEUR MAGNÉTIQUE DE SÉCURITÉ	058683

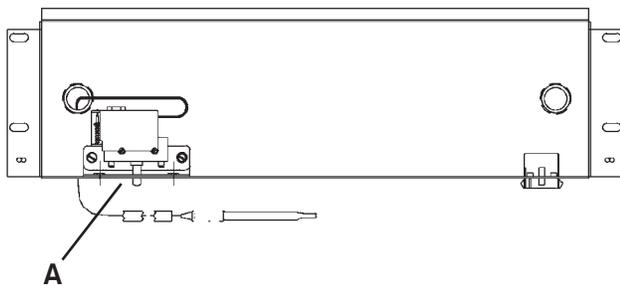
\*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

**CONTRÔLE PANNEAU AA & CM GAZ - SÉRIE 2010**

**CONTRÔLE PANNEAU AVANT**



**PANNEAU ARRIÈRE - AVANT UNITÉ D'ÉGOUT**

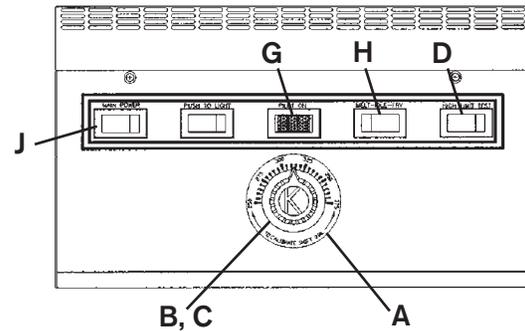


ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	HAUTE LIMITE (Remise à zéro) *MONTAGE BAS	004341
B	1	PLAQUE DE CADRAN THERMOSTAT 250°- 375°F	058037
C	1	BOUTON DE THERMOSTAT, NOIR	060612
	1	GAZ FRITEUSE THERMOSTAT 14AA, 14CM	023145
		10x11AA, 18AA et plus Grand	035553
D	1	INTERRUPTEUR À BASCULE PUISSANCE	059141
E*	1	RÉCEPTACLE, 120V	011505
F*	1	INTERRUPTEUR MAGNÉTIQUE DE SÉCURITÉ	058683

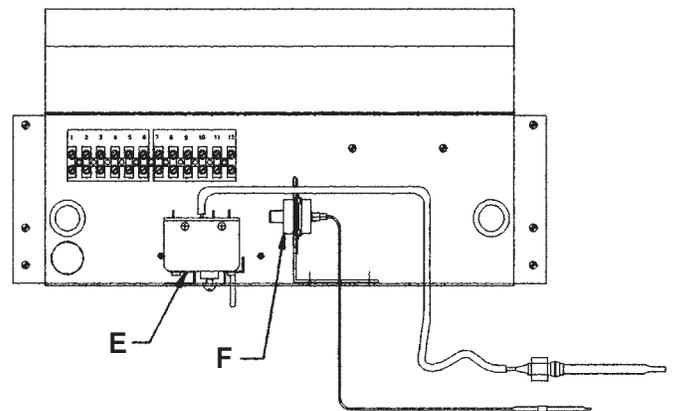
\*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

**CONTRÔLE PANNEAU BB GAZ - SÉRIE 2000**

**CONTRÔLE PANNEAU AVANT**



**PANNEAU ARRIÈRE**

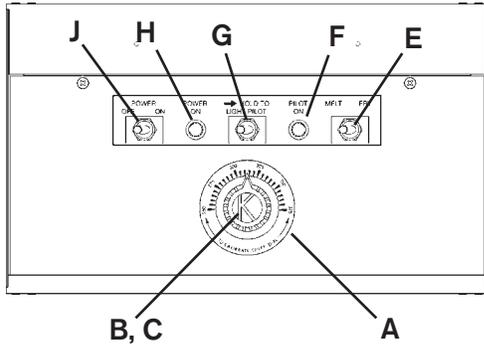


ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	PLAQUE DE CADRAN THERMOSTAT 250°- 375°F	058037
B	1	BOUTON DE THERMOSTAT, NOIR	060612
C	1	GAZ FRITEUSE THERMOSTAT 14 BB, TS, IFM, CPU 10x11, 18" et plus Grand	035574 035575
D	1	INTERRUPTEUR MELT-IDLE-FRY	032829
E	1	HAUTE LIMITE (Remise à zéro)1-800-KEATING *MONTAGE BAS *MONTAGE ARRIÈRE	034357 004341
F	1	FLAMME INTERRUPTEUR	038563
G	1	INTERRUPTEUR À BASCULE BLANC MOMENTANÉ (Pousser to Lumiere)	032297
H	1	LUMIÈRE INDIQUANT AMBRE	021254
J	1	INTERRUPTEUR À BASCULE BLANC (Kit de Remplacement)	058328

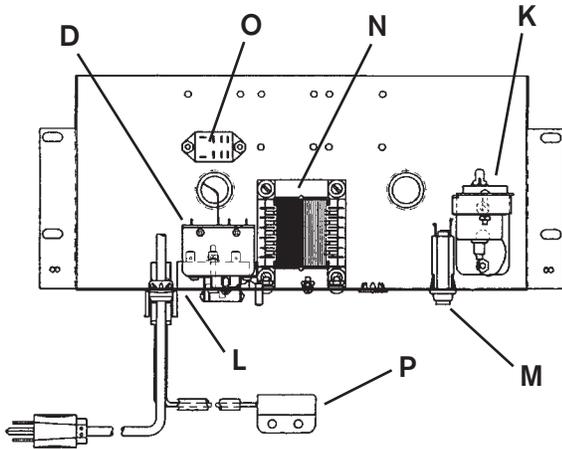
\*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

## CONTRÔLE PANNEAU BB GAZ - SÉRIE 2006

### CONTRÔLE PANNEAU AVANT



### PANNEAU ARRIÈRE - ARRIÈRE UNITÉ DE VIDANGE



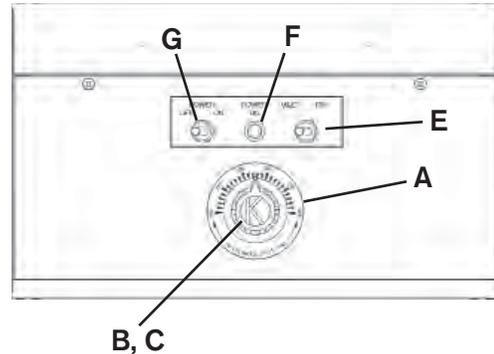
ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	THERMOSTAT PLAQUE DE CADRAN 250°- 375°F	058037
B	1	BOUTON DE THERMOSTAT, NOIR	060612
C	1	GAZ FRITEUSE THERMOSTAT 14 BB, TS, IFM, CPU	035574
		10x11, 18BB plus Grande	035575
D		HAUTE LIMITE (Remise à zéro) 1-800-KEATING	
		*MONTAGE BAS	034357
		*MONTAGE ARRIÈRE	004341
E	1	INTERRUPTEUR BASCULE MELT-FRY	059143
F	1	INDICATING LIGHT AMBER	056588
G	1	INTERRUPTEUR À BASCULE PILOTE	059142
H	1	TÉMOIN LUMINEUX CLEAR	057863
J	1	INTERRUPTEUR BASCULE PUISSANCE	059141
K	1	FLAMME INTERRUPTEUR	038563
L	1	FAT MELT CONTRÔLE	037470
M	1	DISJONCTEUR 3 AMP 1P	053338
N	1	TRANSFORMER 24VAC	024032
O*	1	RELAIS DPDT 24VAC	030844
P**	1	INTERRUPTEUR MAGNETIQUE DE SÉCURITÉ	053777
Q*	1	RÉCEPTACLE 125V (pas montré)	011505

\*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

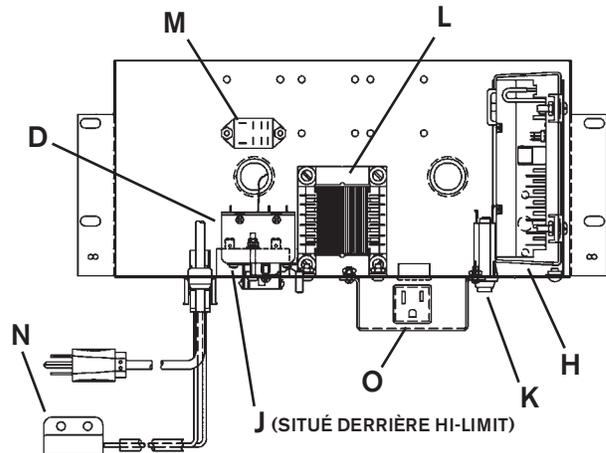
\*\*ON 34x24 ARRIERE DE VIDANGE MODEL - QTY 2

## CONTRÔLE PANNEAU BB ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE - SÉRIE 2006

### CONTRÔLE PANNEAU AVANT



### PANNEAU ARRIÈRE - ARRIÈRE UNITÉ DE VIDANGE



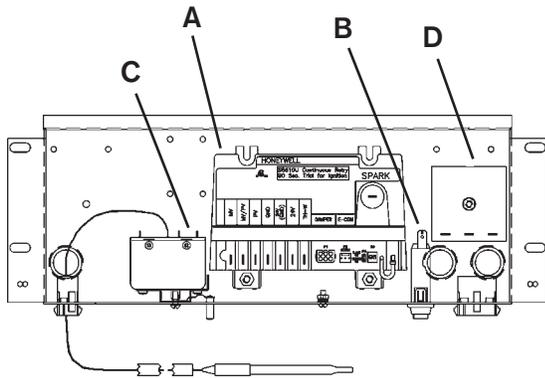
ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	THERMOSTAT PLAQUE DE CADRAN 250°- 375°F	058037
B	1	BOUTON DE THERMOSTAT, NOIR	060612
C	1	GAZ FRITEUSE THERMOSTAT 14 BB, TS, IFM, CPU	035574
		10x11, 18BB plus Grande	035575
D		HAUTE LIMITE (Remise à zéro) 1-800-KEATING	
		*MONTAGE BAS	034357
		*MONTAGE ARRIÈRE	004341
E	1	INTERRUPTEUR BASCULE MELT-FRY	059143
F	1	TÉMOIN LUMINEUX CLEAR	057863
G	1	INTERRUPTEUR BASCULE PUISSANCE	059141
H	1	SPARK MODULE D'ALLUMAGE 24V	058439
		(Consultez les pages 30-31 pour la précision)	
J	1	FAT MELT CONTRÔLE	038168
K	1	DISJONCTEUR 3AMP 1P	053338
L	1	TRANSFORMER 24VAC	024032
M*	1	RELAIS DPDT 24VAC	030844
N**	1	INTERRUPTEUR MAGNETIQUE DE SÉCURITÉ	053777
O*	1	RÉCEPTACLE 125V (pas montré)	011505

\*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

\*\*ON 34x24 ARRIERE DE VIDANGE MODEL - QTY 2

**CONTRÔLE PANNEAU BB  
ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE - SÉRIE 2006**

PANNEAU ARRIÈRE - AVANT UNITÉ D'ÉGOUT

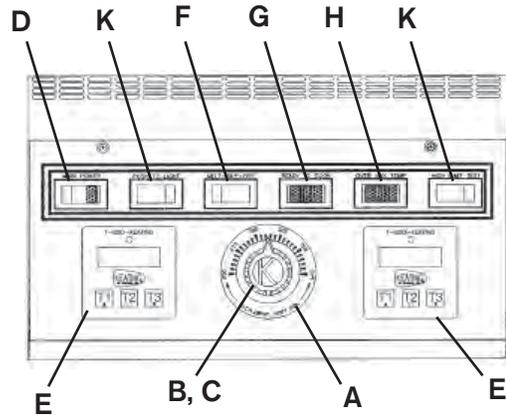


ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	SPARK MODULE D'ALLUMAGE 24V 058439 (Consultez les pages 30-31 pour la précision)	
B	1	DISJONCTEUR 3AMP 1P	053338
C	1	HAUTE LIMITE (Remise à zéro) 1-800-KEATING *MONTAGE BAS 034357 *MONTAGE ARRIÈRE 004341	
D	1	FAT MELT CONTRÔLE	038168

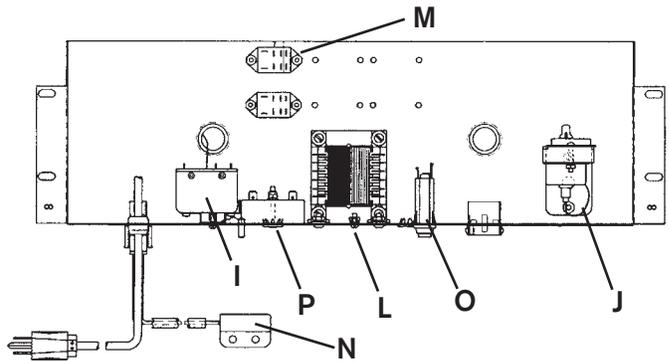
\*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

**CONTRÔLE PANNEAU TS GAZ - SÉRIE 2000**

CONTRÔLE PANNEAU AVANT



PANNEAU ARRIÈRE -  
ARRIÈRE UNITÉ DE VIDANGE

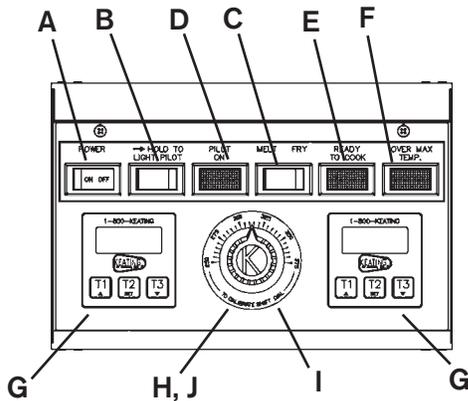


ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	THERMOSTAT PLAQUE DE CADRAN 250°- 375°F	058037
B	1	BOUTON DE THERMOSTAT, NOIR	060612
C	1	GAZ FRITEUSE THERMOSTAT 14 BB, TS, IFM, CPU 10x11, 18" plus Grande	035574 035575
D	1	INTERRUPTEUR À BASCULE BLANC (Kit de remplacement)	058328
E	2	MINUTERIE NUMÉRIQUE 24V	056921
F	1	INTERRUPTEUR MELT-IDLE-FRY	032829
G	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE VERT	021255
H	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE ROUGE	021209
I	1	HAUTE LIMITE (Remise à zéro)	034357
J	1	INTERRUPTEUR DE LA FLAMME	038563
K	2	INTERRUPTEUR À BASCULE BLANC MOMENTANÉ (Pousser à la lumière)	032297
L	1	TRANSFORMER 24VAC	024032
M*	2	RELAIS DPDT 24VAC	030844
N*	1	INTERRUPTEUR MAGNETIQUE DE SÉCURITÉ	053777
O	1	DISJONCTEUR 3AMP 1P	053338
P	1	FAT MELT	037470

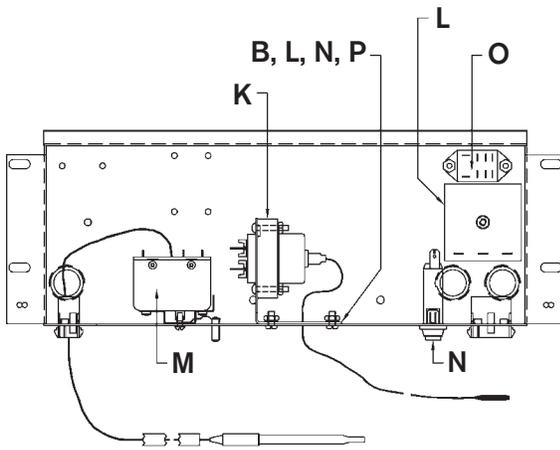
\*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

## CONTRÔLE PANNEAU TS GAZ - SÉRIE 2006

### CONTRÔLE PANNEAU AVANT



### PANNEAU ARRIÈRE - ARRIÈRE UNITÉ DE VIDANGE



ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	INTERRUPTEUR À BASCULE BLANC ON/OFF	035030
B	1	INTERRUPTEUR À BASCULE BLANC MOMENTANÉ	032297
C	1	INTERRUPTEUR À BASCULE BLANC MELT FRY	025726
D	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE AMBRE	021254
E	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE VERT	021255
F	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE ROUGE	021209
G	2	MINUTERIE NUMÉRIQUE 24V	056921
H	1	GAZ FRITEUSE THERMOSTAT 14 BB, TS, IFM, CPU	035574
		10x11, 18" plus Grande	035575
I	1	THERMOSTAT PLAQUE DE CADRAN 250°- 375°F	058037
J	1	BOUTON DE THERMOSTAT, NOIR	060612
K	1	INTERRUPTEUR DE LA FLAMME	038563
L	1	FAT MELT	037471
M	1	HAUTE LIMITE (Remise à zéro)	034357
N	1	DISJONCTEUR 3AMP 1P	053338
O	1	RELAIS DPDT 24VAC	030844
P*	1	INTERRUPTEUR DE VIDANGE MAGNÉTIQUE	053777
Q**	1	DISJONCTEUR 4AMP 1P	058219
R*	1	RÉCEPTACLE 125V	011505

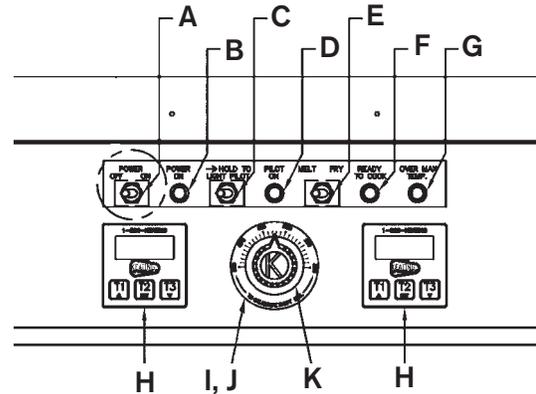
\*PAS MONTRÉ - \*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

\*\*PAS MONTRÉ - UNITÉS PANIER ÉLÉVATEURS SEULEMENT

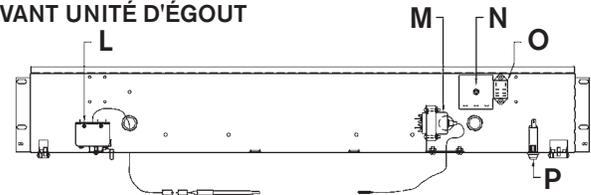
## CONTRÔLE PANNEAU TS GAZ 34x24 MODELES - SÉRIE 2007

### POUR TOUS LES AUTRES MODELES - SÉRIE 2009

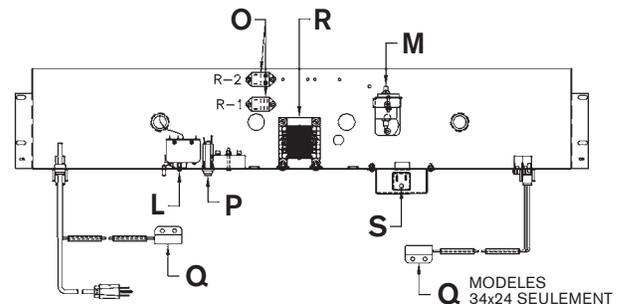
### CONTRÔLE PANNEAU AVANT



### PANNEAU ARRIÈRE - AVANT UNITÉ D'ÉGOUT



### PANNEAU ARRIÈRE - ARRIÈRE UNITÉ DE VIDANGE



ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	INTERRUPTEUR À BASCULE POWER	059141
B	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE CLAIR	057863
C	1	INTERRUPTEUR À BASCULE PILOT	059142
D	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE AMBRE	056588
E	1	INTERRUPTEUR À BASCULE MELT-FRY	059143
F	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE VERT	056587
G	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE ROUGE	057861
H	2	MINUTERIE NUMÉRIQUE 24V	056921
I	1	FRITEUSE GAZ THERMOSTAT	035575
J	1	BOUTON DE THERMOSTAT, NOIR	060612
K	1	THERMOSTAT PLAQUE DE CADRAN 250°- 375°F	058037
L	1	HAUTE LIMITE (Remise à zéro)	034357
M	1	INTERRUPTEUR DE LA FLAMME	038563
N	1	FAT MELT	034271
O	1	RELAIS DPDT 24VAC	030844
P	1	DISJONCTEUR 3 AMP 1 P	053338
Q**	1	INTERRUPTEUR DE VIDANGE MAGNÉTIQUE	053777
R*	1	TRANSFORMATEUR 24VAC	024032
S*	1	RÉCEPTACLE 125V	011505
T***	1	DISJONCTEUR 4 AMP 1 P	058219

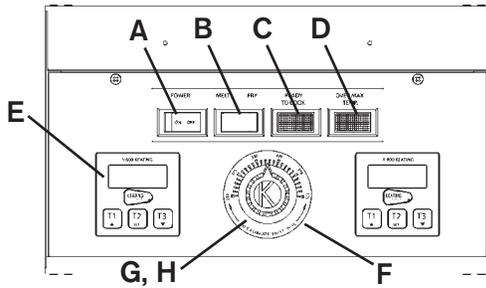
\*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

\*\*QTY 2 FOR 34x24 MODELES

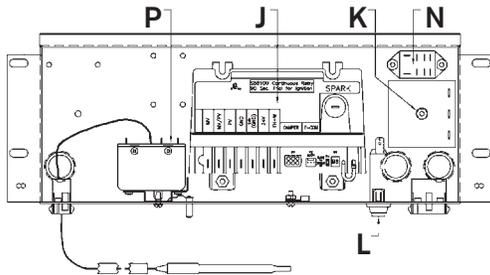
\*\*\* PAS MONTRÉ - UNITÉS PANIER ÉLÉVATEURS SEULEMENT

**CONTRÔLE PANNEAU TS ALLUMAGE COMMANDE -  
SÉRIES 2006**

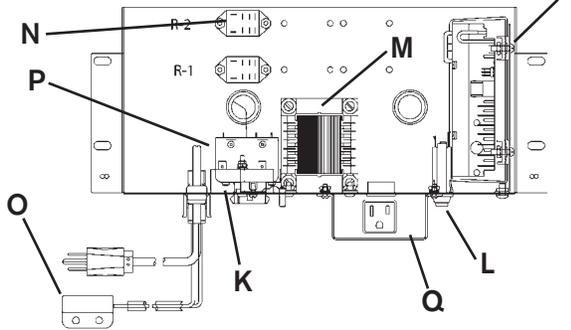
CONTRÔLE PANNEAU AVANT



PANNEAU ARRIÈRE - AVANT UNITÉ D'ÉGOUT



PANNEAU ARRIÈRE - ARRIÈRE UNITÉ DE VIDANGE J



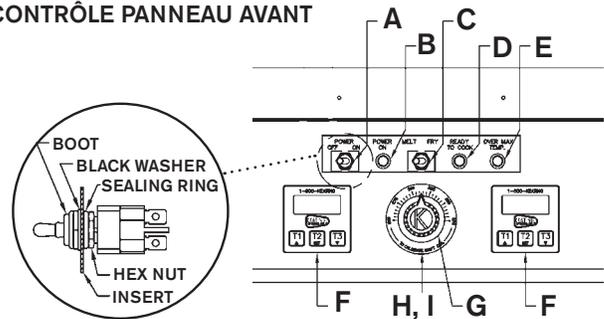
ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
		INTERRUPTEUR À BASCULE BLANC	
A	1	ON/OFF	035030
B	1	MELT-FRY	025726
C	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE VERT	021255
D	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE ROUGE	021209
E	2	MINUTERIE NUMÉRIQUE 24V	056921
F	1	THERMOSTAT PLAQUE DE CADRAN 250°- 375°F	058037
G	1	BOUTON DE THERMOSTAT, NOIR	060612
H	1	GAZ FRITEUSE THERMOSTAT 14 BB, TS, IFM, CPU	035574
J	1	SPARK MODULE D'ALLUMAGE 24V (Consultez les pages 30-31 pour la précision)	058439
K	1	FAT MELT	037470
L	2	DISJONCTEUR 3AMP 1P	053338
M*		TRANSFORMER 24VAC	024032
N*	2	RELAIS DPDT 24VAC	030844
O*	1	INTERRUPTEUR DE VIDANGE MAGNÉTIQUE	053777
P	1	HAUTE LIMITE (Remise à zéro)	034357
Q*	1	RÉCEPTACLE 120V	011505
R**	1	DISJONCTEUR 4AMP 1P	058219

\*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

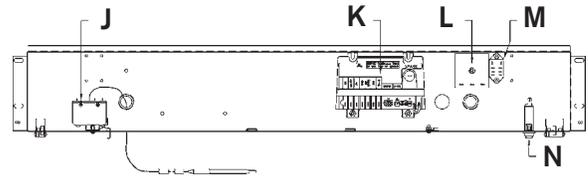
\*\*PAS MONTRÉ - UNITÉS PANIER ÉLÉVATEURS SEULEMENT

**CONTRÔLE PANNEAU TS ALLUMAGE COMMANDE -  
POUR 34x24 MODELES - SÉRIE 2007  
POUR TOUS LES AUTRES MODELES - SÉRIE 2009**

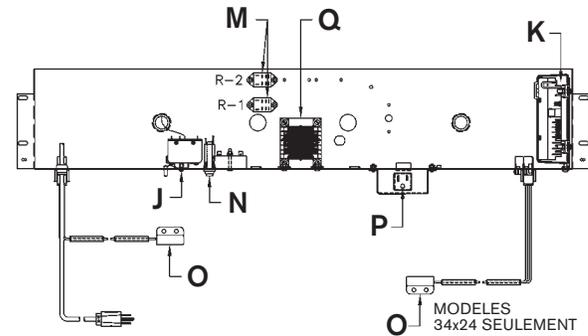
CONTRÔLE PANNEAU AVANT



PANNEAU ARRIÈRE - AVANT UNITÉ D'ÉGOUT



PANNEAU ARRIÈRE - ARRIÈRE UNITÉ DE VIDANGE



ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	INTERRUPTEUR À BASCULE POWER	059141
B	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE CLAIR	057863
C	1	INTERRUPTEUR À BASCULE MELT-FRY	059143
D	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE VERT	056587
E	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE ROUGE	057861
F	2	MINUTERIE NUMÉRIQUE 24V	056921
G	1	FRITEUSE GAZ THERMOSTAT	035575
H	1	THERMOSTAT PLAQUE DE CADRAN 250°- 375°F	058037
I	1	BOUTON DE THERMOSTAT, NOIR	060612
J	1	HAUTE LIMITE (Remise à zéro)	034357
K	1	SPARK MODULE D'ALLUMAGE 24V (Consultez les pages 30-31 pour la précision)	058439
L	1	FAT MELT	037470
M	1	RELAIS DPDT 24VAC	030844
N	1	DISJONCTEUR 3AMP 1P	053338
O**	1	INTERRUPTEUR DE VIDANGE MAGNÉTIQUE	053777
P*	1	RÉCEPTACLE 120V	011505
Q*	1	TRANSFORMER 24VAC	024032
R***	1	DISJONCTEUR 4AMP 1P	058219

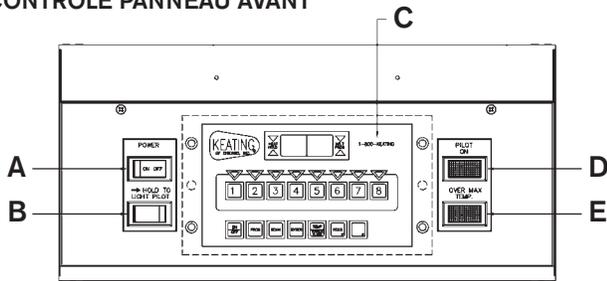
\*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

\*\*QTY 2 FOR 34x24 MODELES

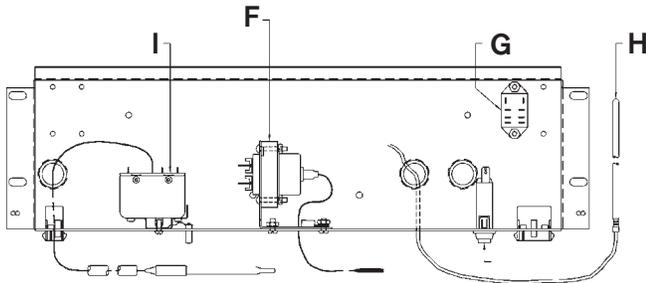
\*\*\*PAS MONTRÉ - UNITÉS PANIER ÉLÉVATEURS SEULEMENT

## CPU CONTRÔLE PANNEAU - SÉRIE 2007

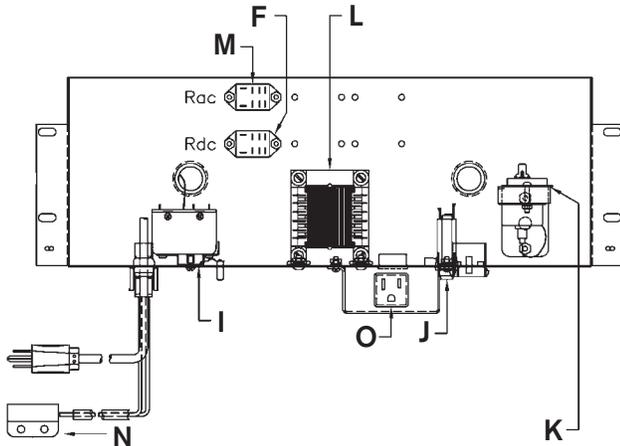
### CONTRÔLE PANNEAU AVANT



### PANNEAU ARRIÈRE - AVANT UNITÉ D'ÉGOUT



### PANNEAU ARRIÈRE - ARRIÈRE UNITÉ DE VIDANGE



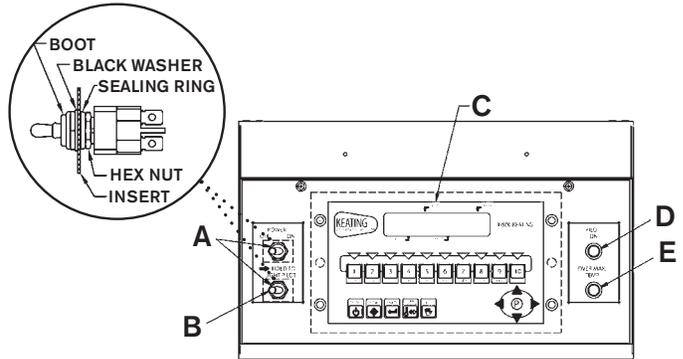
ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
		INTERRUPTEUR À BASCULE BLANC	
A	1	ON/OFF	035030
B	1	MOMENTANÉ	032297
C	1	L'ORDINATEUR	031125
D	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE AMBRE	021254
E	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE ROUGE	021209
F	1	INTERRUPTEUR DE LA FLAMME	038563
G	1	RELAIS DPDT 24VDC	017673
H	1	SONDE INFORMATIQUE	004776
I	1	HAUTE LIMITE (Remise à zéro)	034357
J	1	DISJONCTEUR 3AMP 1P	053338
K*	1	INTERRUPTEUR DE LA FLAMME	038563
L*	1	TRANSFORMATEUR 24VAC	024032
M*	1	RELAIS DPDT 24VAC	030844
N*	1	MAGNETIC DRAIN SWITCH	053777
O*	1	RÉCEPTACLE 120V	011505
P**	1	DISJONCTEUR 4AMP 1P	058219

\*SITUÉ SUR ARRIÈRE DRAINS SEULEMENT

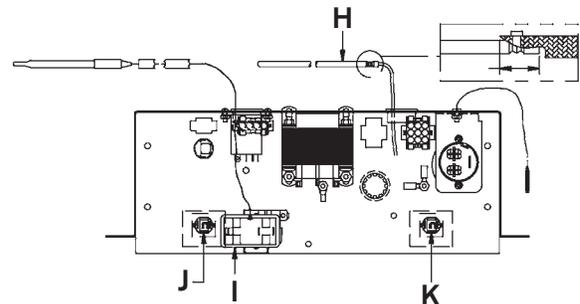
\*\*PAS MONTRÉ - UNITÉS PANIER ÉLÉVATEURS SEULEMENT

## CPU CONTRÔLE PANNEAU - SÉRIE 2010

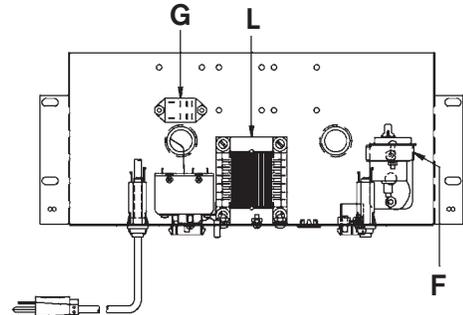
### CONTRÔLE PANNEAU AVANT



### PANNEAU ARRIÈRE - AVANT UNITÉ D'ÉGOUT



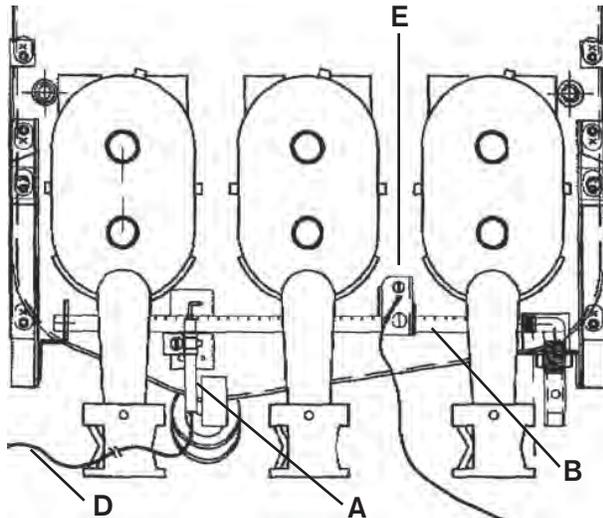
### PANNEAU ARRIÈRE - ARRIÈRE UNITÉ DE VIDANGE



ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	INTERRUPTEUR À BASCULE POWER	056056
B	1	INTERRUPTEUR À BASCULE PILOT	056057
C	1	L'ORDINATEUR	058896
D	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE RONDE AMBRE	056588
E	1	INDIQUANT LA LUMIÈRE RONDE ROUGE	057861
F	1	INTERRUPTEUR DE LA FLAMME	038563
G	1	RELAIS DPDT 24VDC	017673
H	1	SONDE INFORMATIQUE	004776
I	1	HAUTE LIMITE (Remise à zéro)	032243
J	1	DISJONCTEUR 4 AMP 1 POLE 250V	058219
K	1	DISJONCTEUR 3 AMP 1 POLE 250V	053338
L	1	TRANSFORMATEUR RÉDUCTEUR 24VAC 80VA	024032

**ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE DESIGN VARIATIONS**

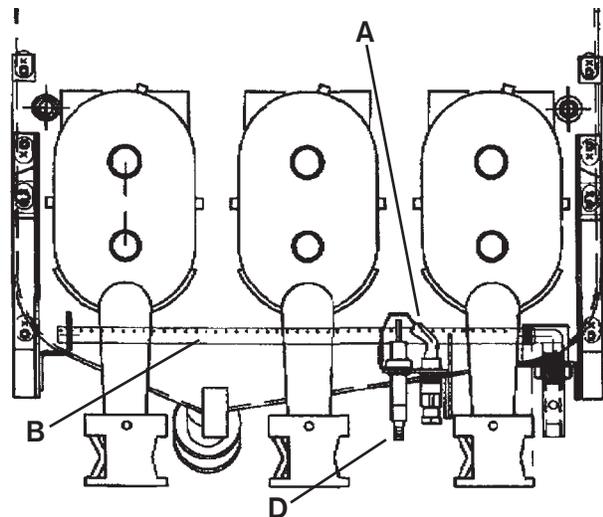
**CONCEPTION VALIDE** Approx. 1994 - 2002



ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	ÉLECTRODE D'ALLUMAGE DE BOUGIE	058591
B	1	COUREUR TUBE PILOTE	
		10×11	019796
		14"	019394
		18"	005610
		20"	005611
		24"	
		34×24	010768
C*	1	ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE MODULE 24V	028620
D		CÂBLE DE L'ÉLECTRODE DE LA BOUGIE	N/A
E	2	INTERRUPTEUR DE LA FLAMME	037406

\*PAS MONTRÉ

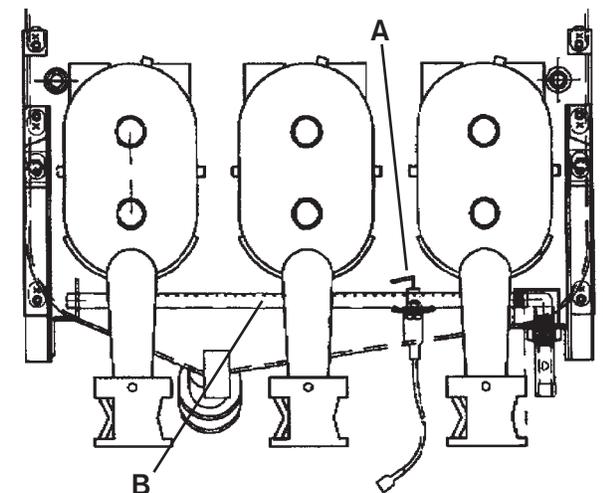
**CONCEPTION VALIDE** Approx. Feb. 2002 - Sept. 2004



ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	VEILLEUSE / ÉLECTRODE NG	033772
		VEILLEUSE / ÉLECTRODE LP	037436
B	1	COUREUR TUBE PILOTE	
		10×11	
		14"	052891
		18"	052507
		20"	052892
		24"	052508
		34×24	
C*	1	ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE MODULE	058439
D*	1	CÂBLE D'ALLUMAGE DE BOUGIE	037551

\*PAS MONTRÉ

**CONCEPTION VALIDE** Approx. Sept. 2004 - Actual



ITEM	QTY	DESCRIPTION	P/N
A	1	ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE ÉLECTRODE	030253
B	1	COUREUR TUBE PILOTE	
		10×11	021656
		14"	028828
		18"	021658
		20"	021730
		24"	037623
		34×24	
C*	1	ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE MODULE	058439

\*PAS MONTRÉ

# BOÎTIER D'ALIMENTATION DE LEVAGE DE PANIER & ASSEMBLÉE PANIER DE LEVAGE

(Pas représentés à l'échelle)

Figure 6

Boîtier d'alimentation de levage de panier

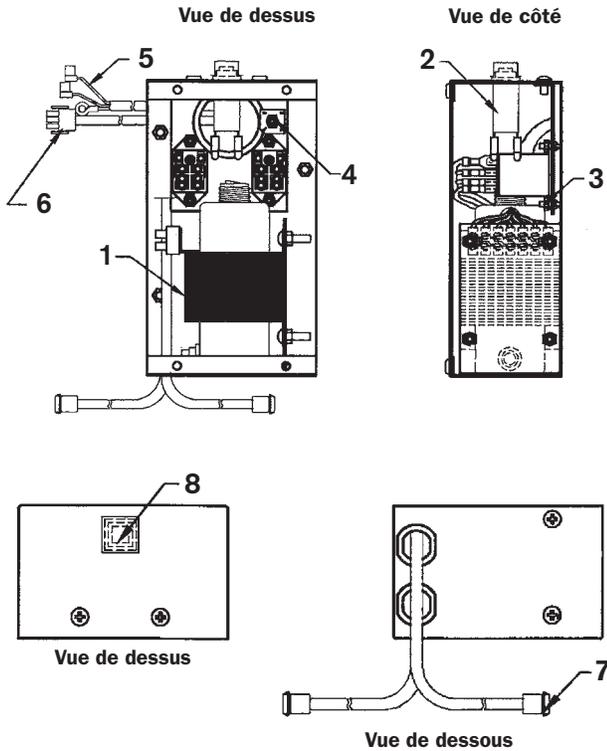
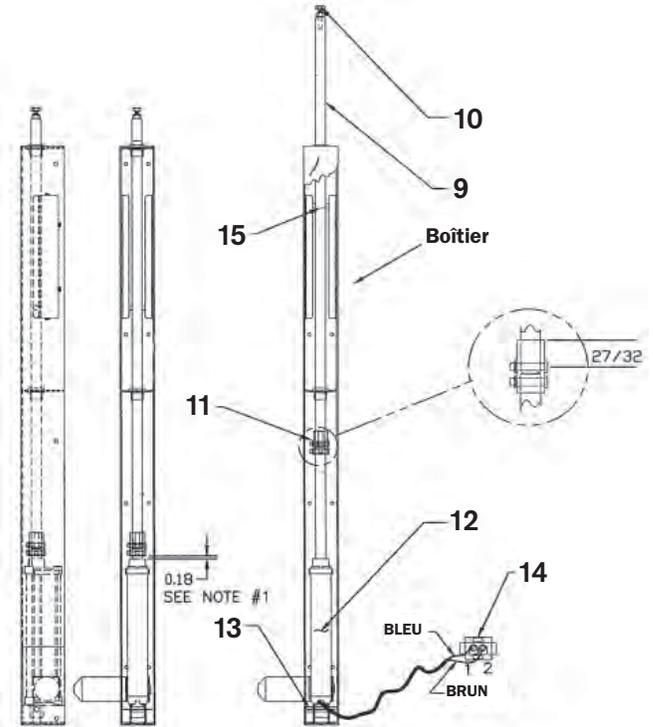


Figure 7

Assemblée panier de levage



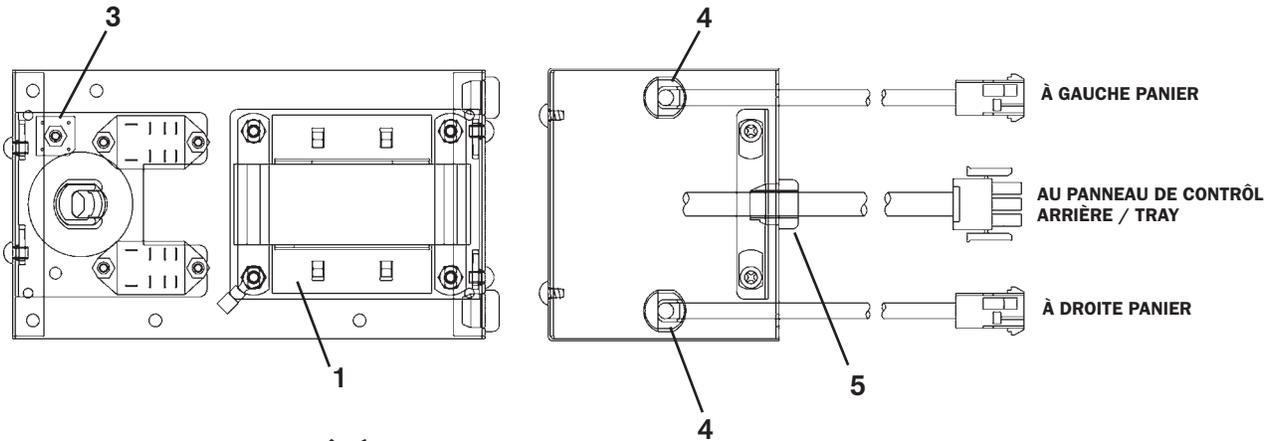
- NOTES:**
1. Une distance minimum de 3/16 po et une distance maximum de 1/4 po doivent être maintenues lorsque l'actionneur est en pleine course descendante. Fond de l'article 11 ne doit jamais toucher article 12 quand dans à cette position.
  2. L'arbre de l'actionneur doit se déplacer de 6 1/2 po vers le haut depuis la position la plus basse.
  3. La distance doit être mesurée lorsque l'actionneur est sous tension.
  4. Appliquer une légère couche de graisse de qualité alimentaire sur article 9 sur l'ensemble de l'arbre à l'intérieur du boîtier.

ITEM	DESCRIPTION	P/N	QTY
1	TRANSFORMATEUR 120/208/240/480V	056036	1
2*	DISJONCTEUR 3A/250V	053338	1
3	RELAIS DPDT 24V AC	030844	2
4	REDRESSEUR	038367	1
5	CORDON D'ALIMENTATION	021289	1
6	RACCORDEMENT 3 CIRCUITS BOUCHON	032210	1
7	CONNECTEUR CONTACT PIN MALE	028309	3
7	CONNECTEUR PLAFOND DE 2 CIRCUIT	032207	2
7	CONNECTEUR DE LA BROCHE DE CONTACT FEMELLE	028308	2
8	COUVRIR POUR DISJONCTEUR	054664	1
9	POUSSOIR	018096	1
10	VIS 1/4"-20" x 1 1/4"	021091	1
	HEX NUT 1/4-20	016383	1
11	COUPLEUR ACTIONNEUR BL	054525	1
	RETENUE RING	054540	2
	PIN COUPLER ACTUATOR BL	054503	2
12	ACTIONNEUR 24V DC	054510	1
13	MANCHE ACTIONNEUR INFÉRIEUR BL S/S	054522	1
14	CONNECTEUR 2 CIRCUIT PLUG	032208	1
	CONTACT DES CONNECTEURS PIN MALE	028309	2
15	BROCHES BL, NO ROTATION	054760	1

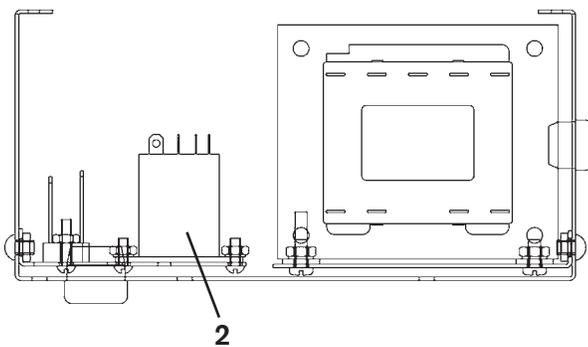
\*Ce disjoncteur est situé sous le panneau de contrôle sur les unités plus récentes.

**BOÎTIER D'ALIMENTATION DE LEVAGE DE PANIER 2007 - CPU & NON-CPU**

VUE DE DESSUS



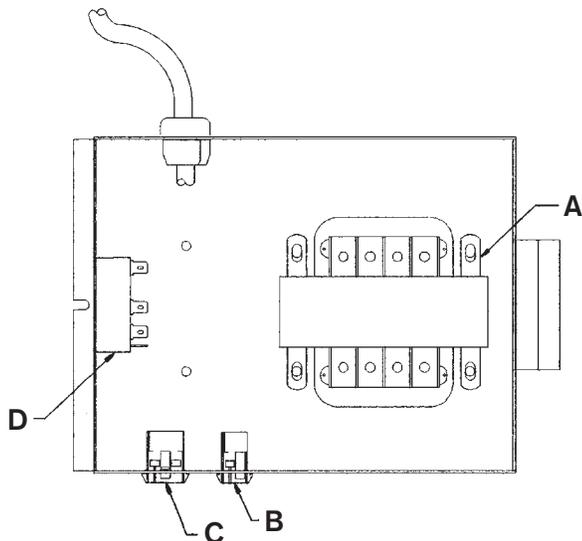
VUE DE CÔTÉ



ITEM	DESCRIPTION	P/N	QTY
1	TRANSFORMATEUR RÉDUCTEUR 24VAC 100VA	058359	1
2	RELAIS DPDT 24VAC RELAIS DPDT 24VAC (CPU MODELE)	030844 017673	2
3	REDRESSEUR 24VDC	018321	1
4	DOUILLE DÉCHARGE DE TRACTION 5/8" TROU	000470	2
5	DOUILLE DÉCHARGE DE TRACTION 3/4" TROU	033800	1

NOTE: Le disjoncteur est situé sous le panneau control.

**ASSEMBLAGE DE LA BOÎTE ÉLECTRIQUE GAZ FRITEUSE SÉRIE 2000 - TS & BB SEULEMENT**

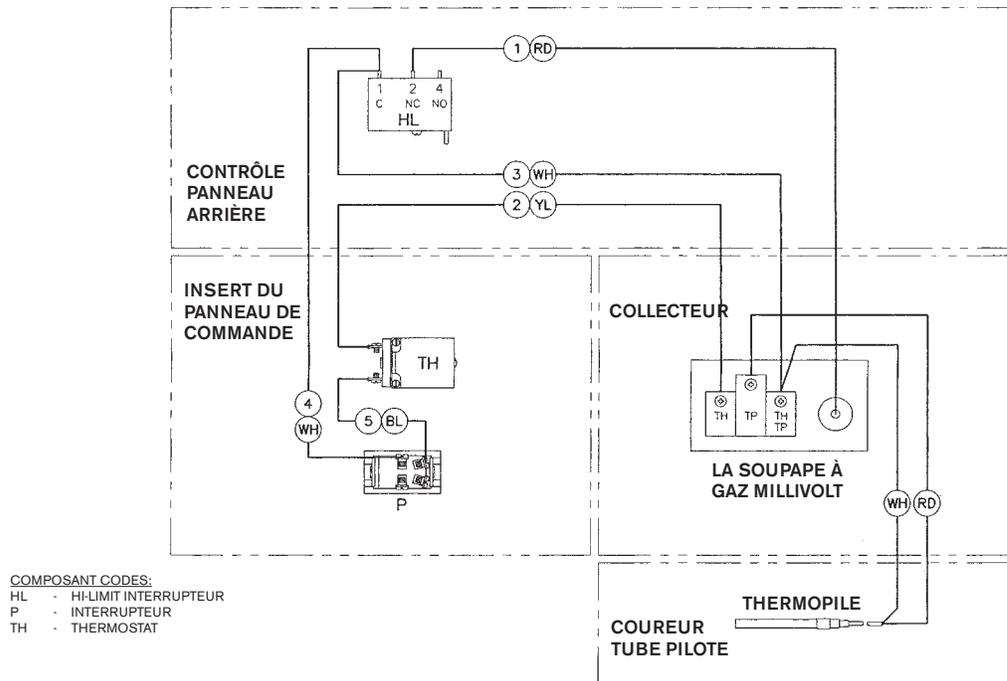


ITEM	DESCRIPTION	P/N	QTY
A	TRANSFORMER 120V/240V TO 24V	024032	1
B	2 ÉPINGLE CONNECTEUR	032207	1
C	9 ÉPINGLE CONNECTEUR	028303	1
D	FAT MELT 24V	037470	1

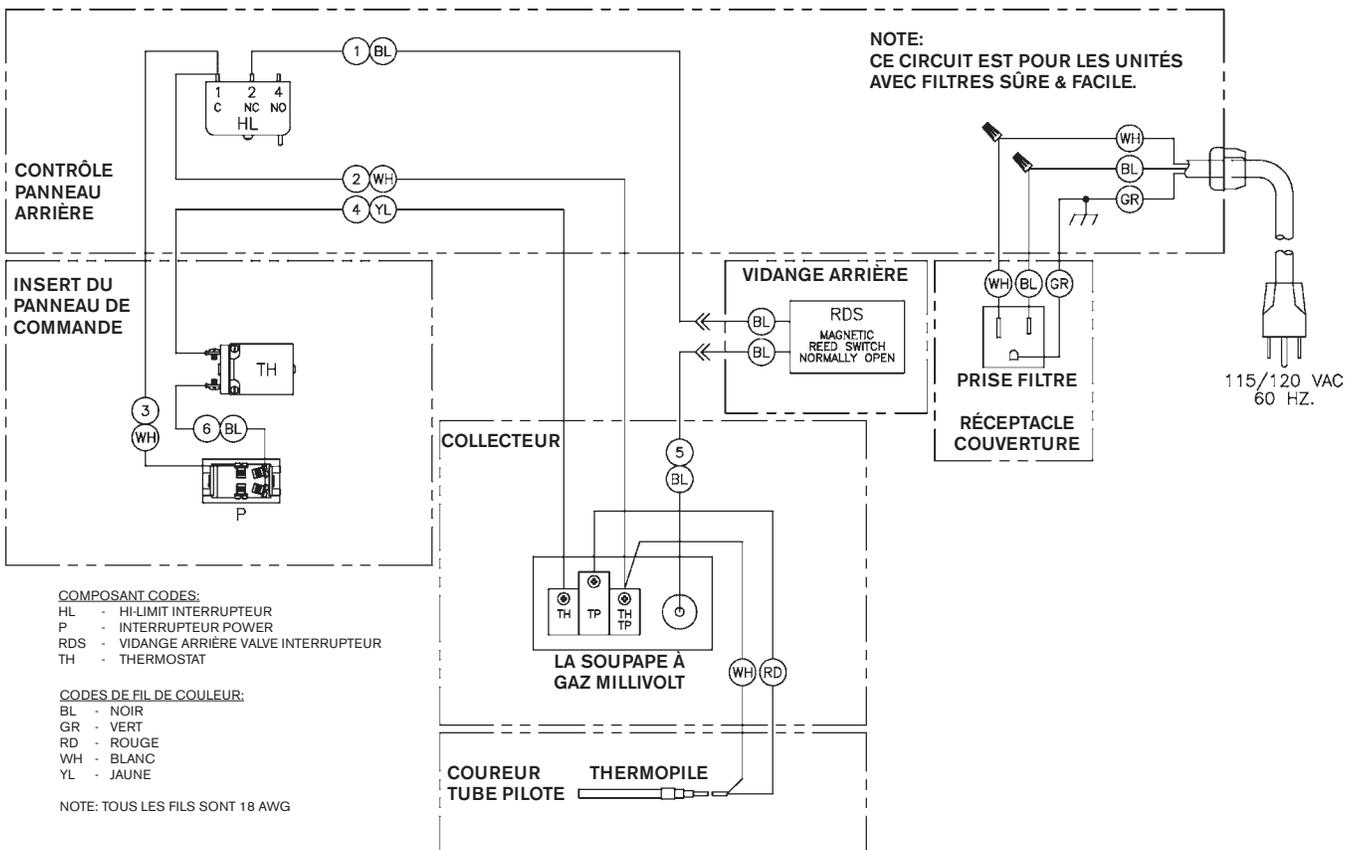
## ■ LES SCHÉMAS DE CÂBLAGE

(VOIR À L'INTÉRIEUR FRYER PORTE POUR LES SCHÉMAS DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE)

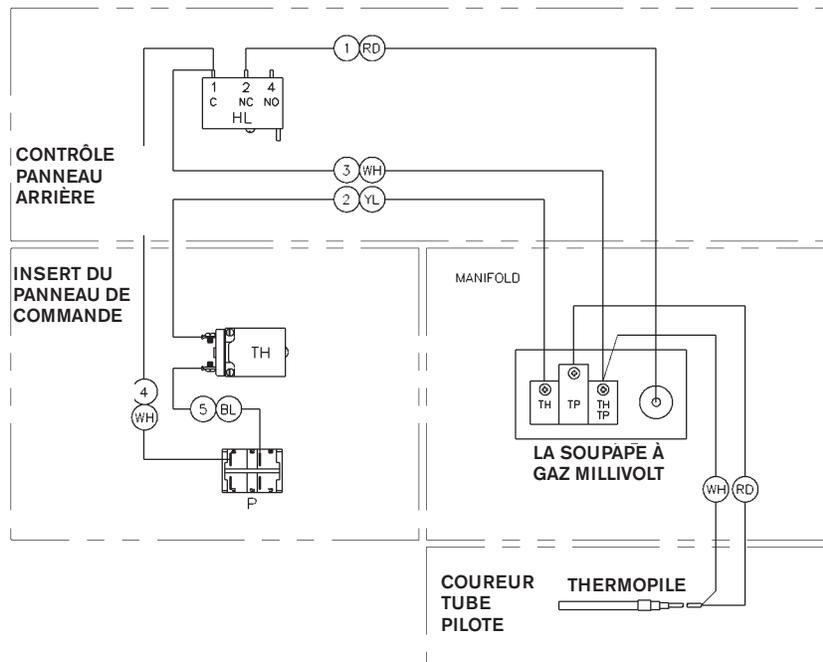
### CM & AA 2000 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE AVANT DE VIDANGE



### AA 2007 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE AVEC SAFE & EASY® FILTRE



**AA 2010 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE AVANT DE VIDANGE**

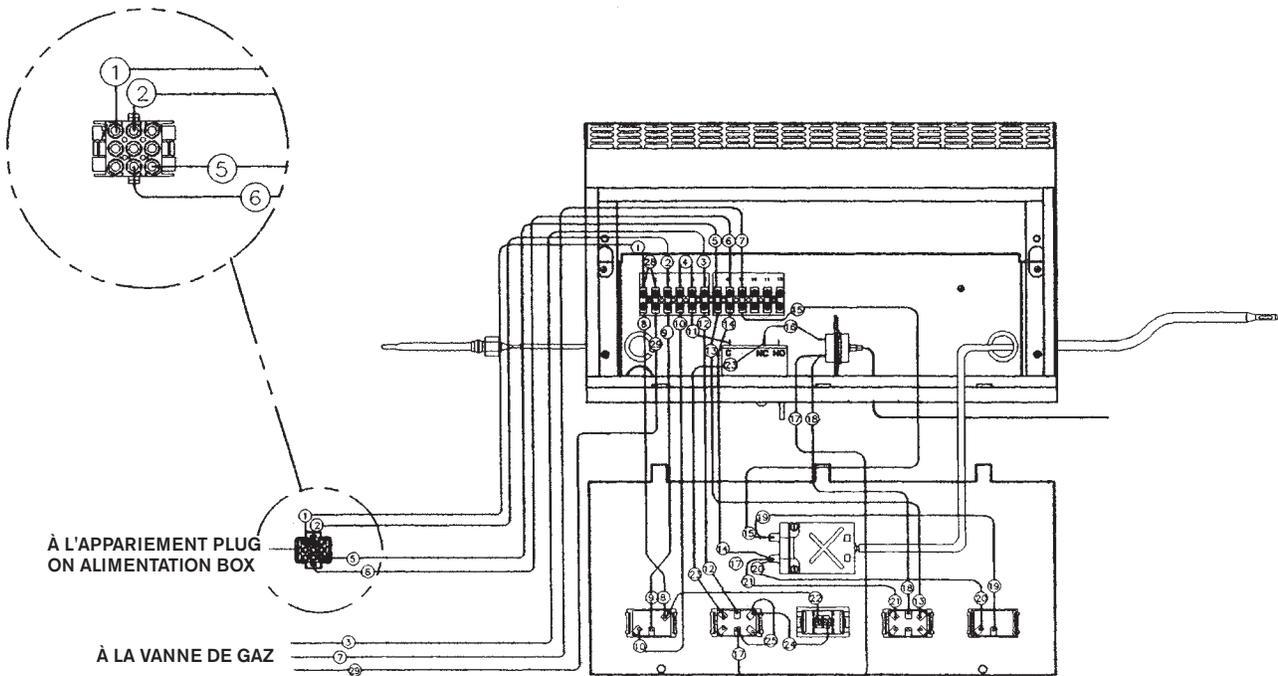


COMPOSANT CODES:  
 HL - HI-LIMIT INTERRUPTEUR  
 P - INTERRUPTEUR POWER  
 TH - THERMOSTAT

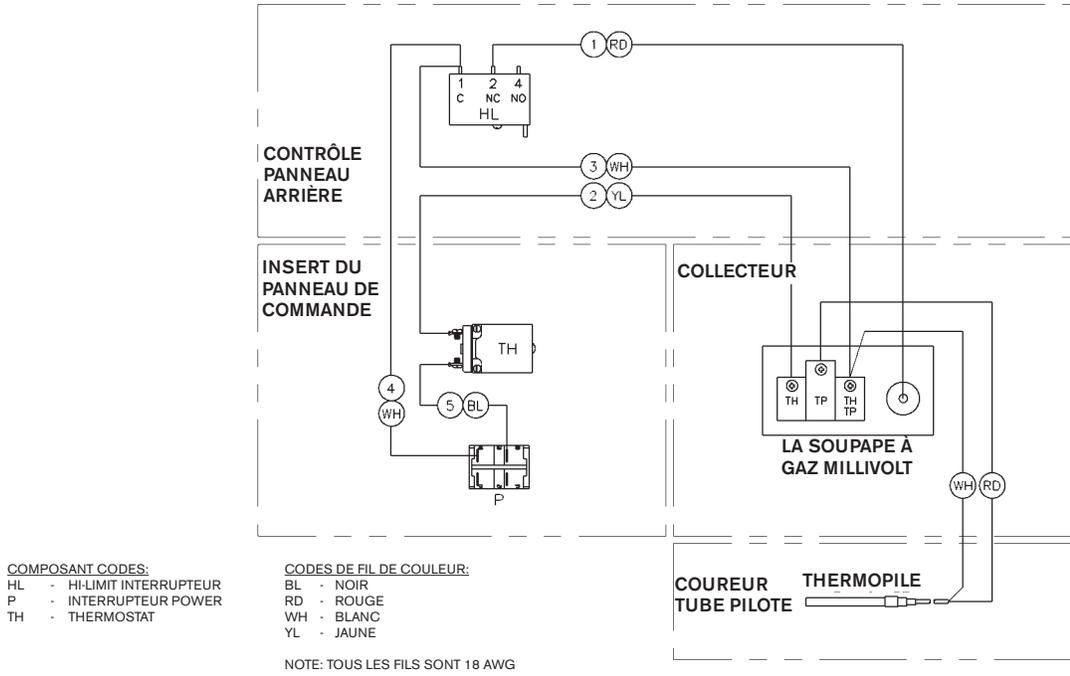
CODES DE FIL DE COULEUR:  
 BL - NOIR  
 RD - ROUGE  
 WH - BLANC  
 YL - JAUNE

NOTE: TOUS LES FILS SONT 18 AWG

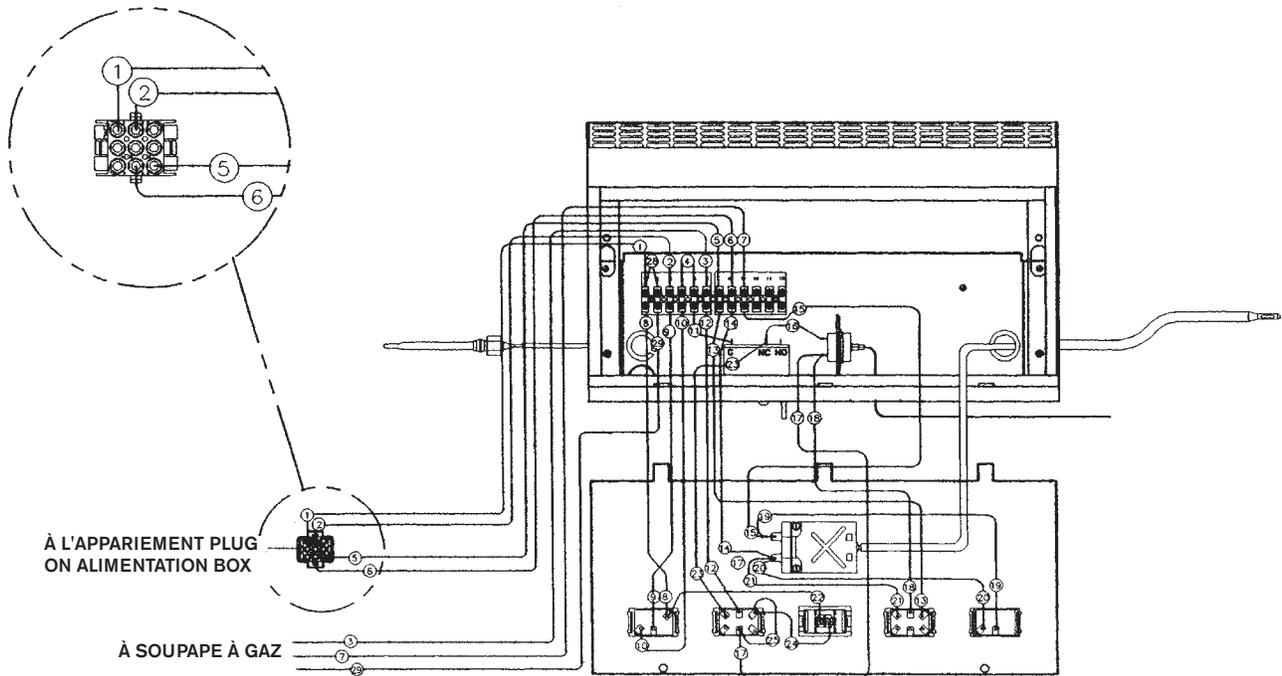
**BB 2000 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE**



## AA 2010 ASSEMBLAGE ÉLECTRIQUE AVEC VIDANGE AVANT

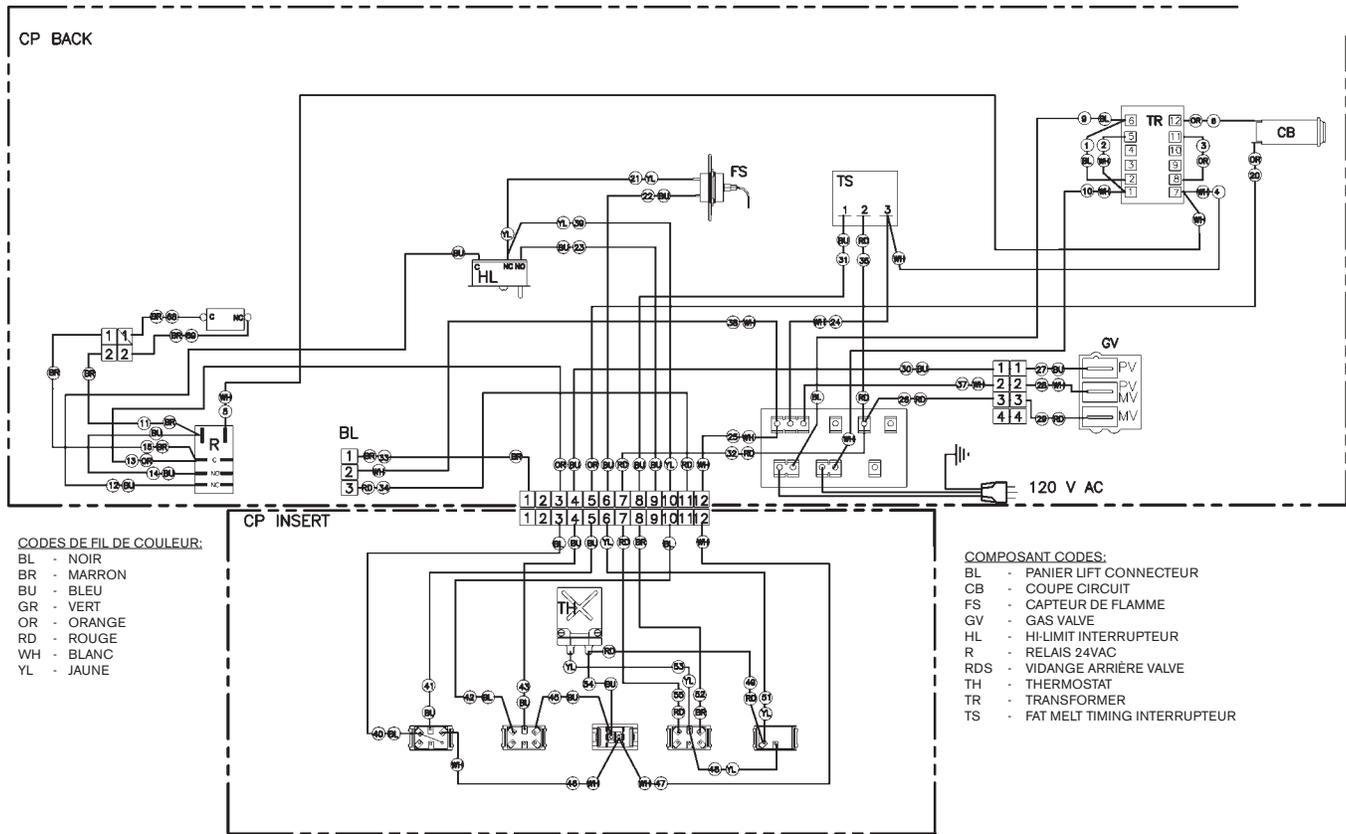


## BB 2000 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE

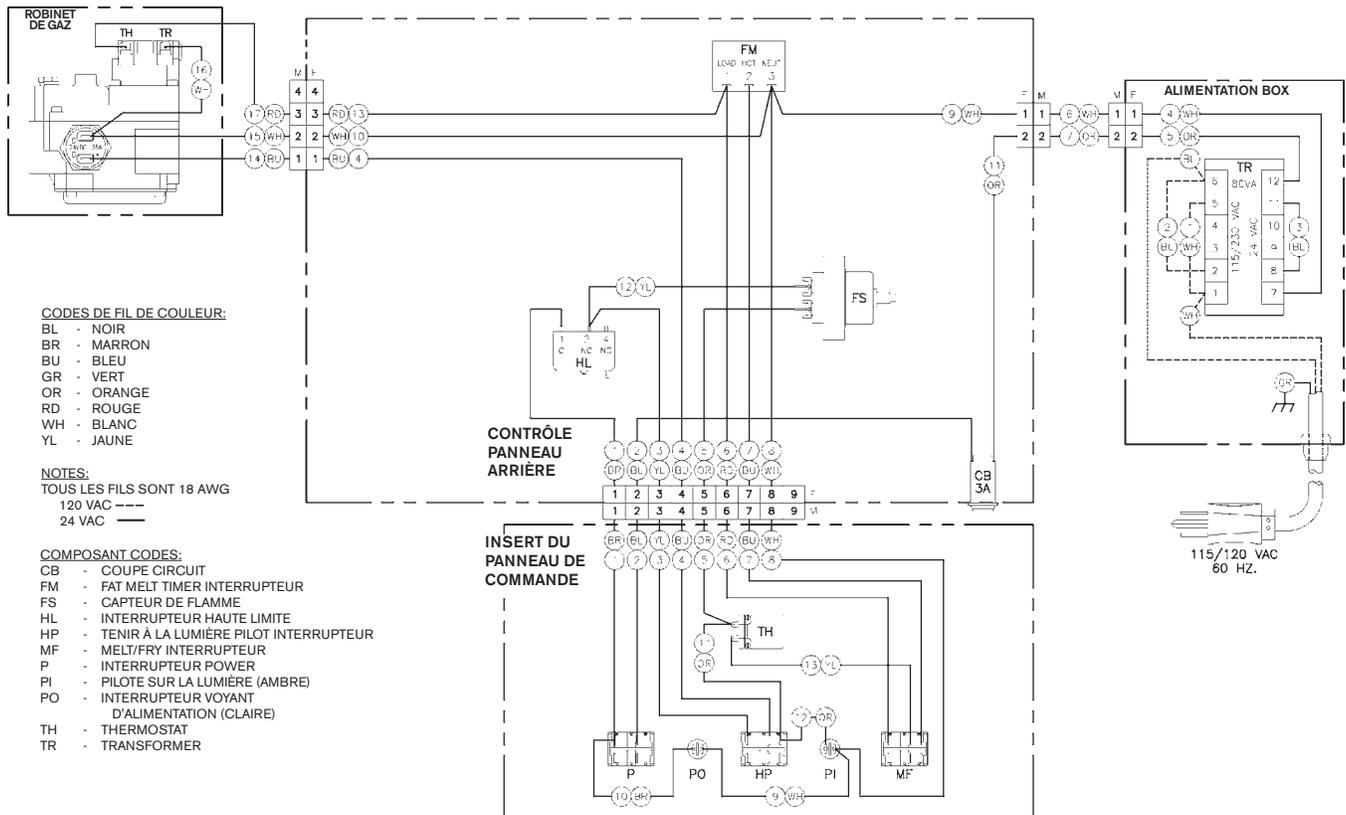


**BB 2000 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE AVEC SAFE & EASY® FILTRE**

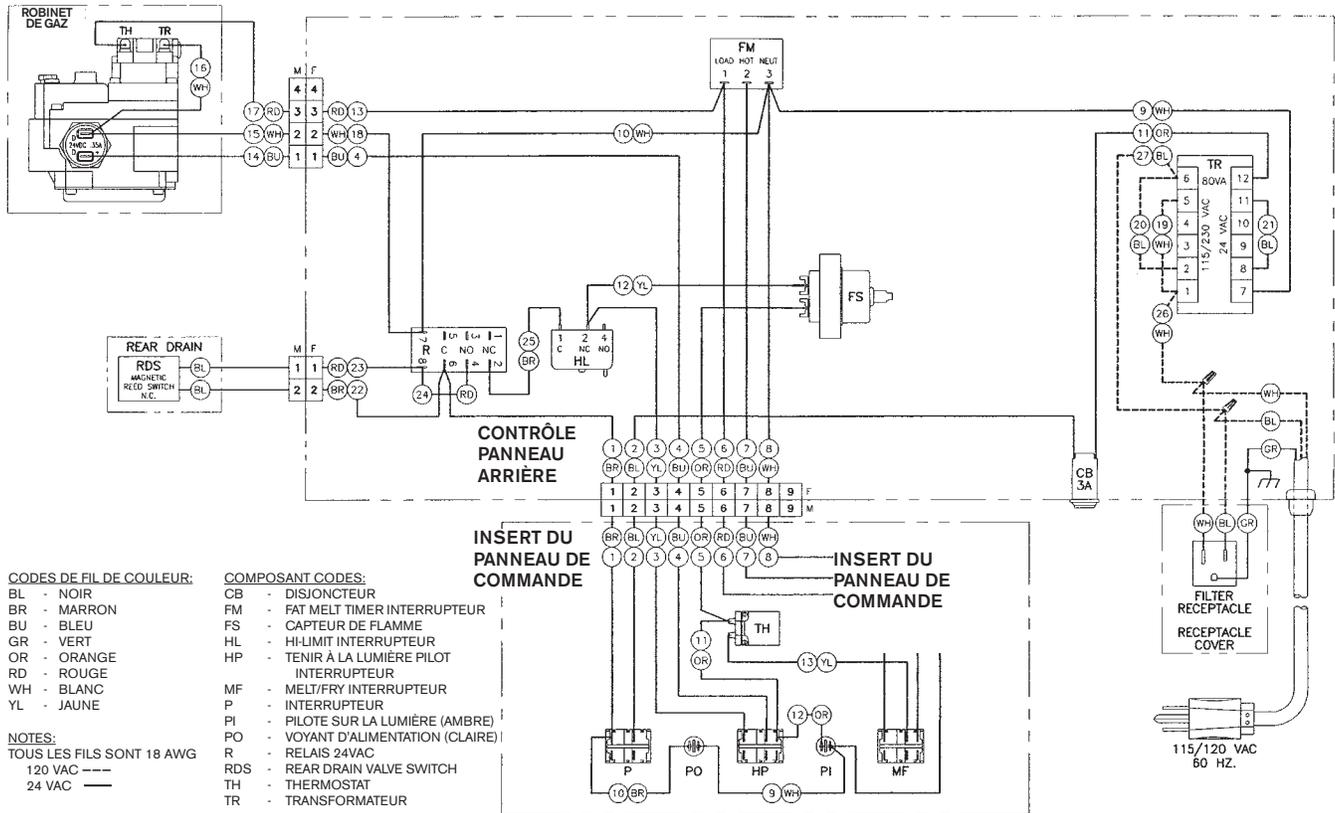
(Montage électrique pas représentée à l'échelle)



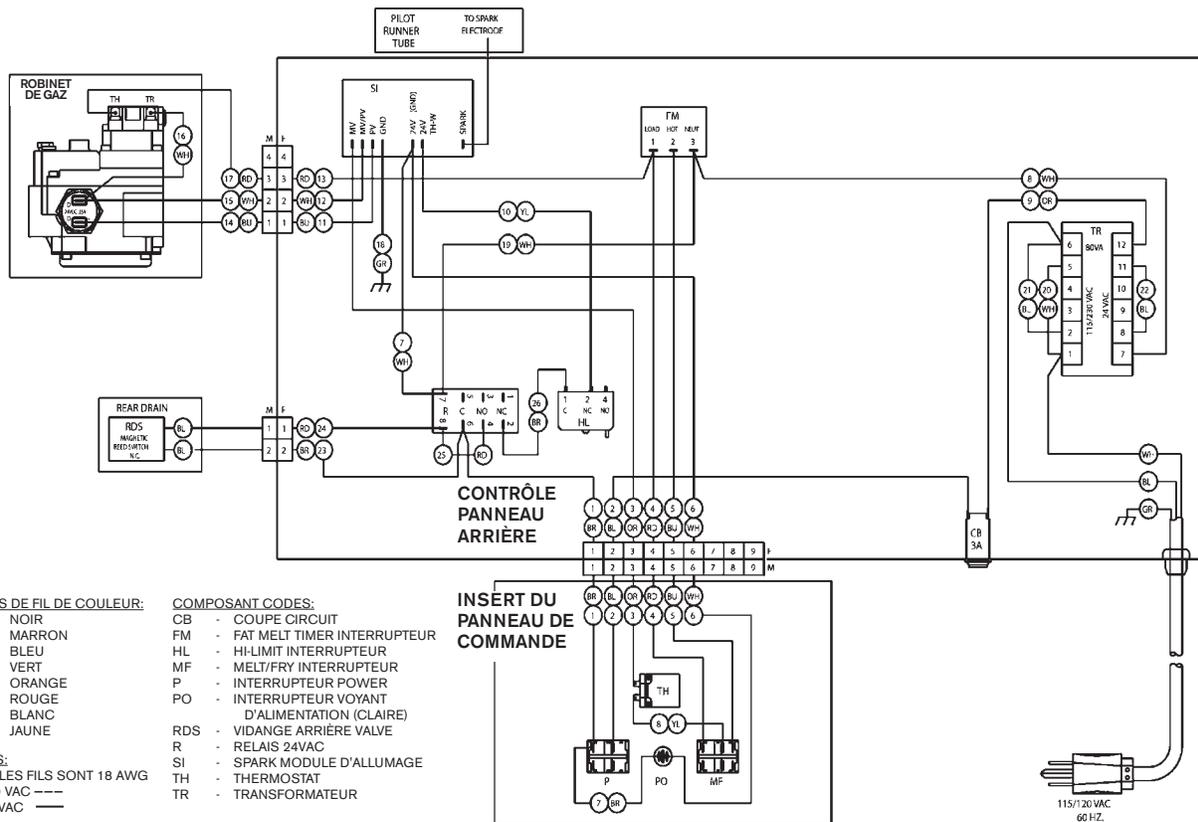
**BB 2006 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE**



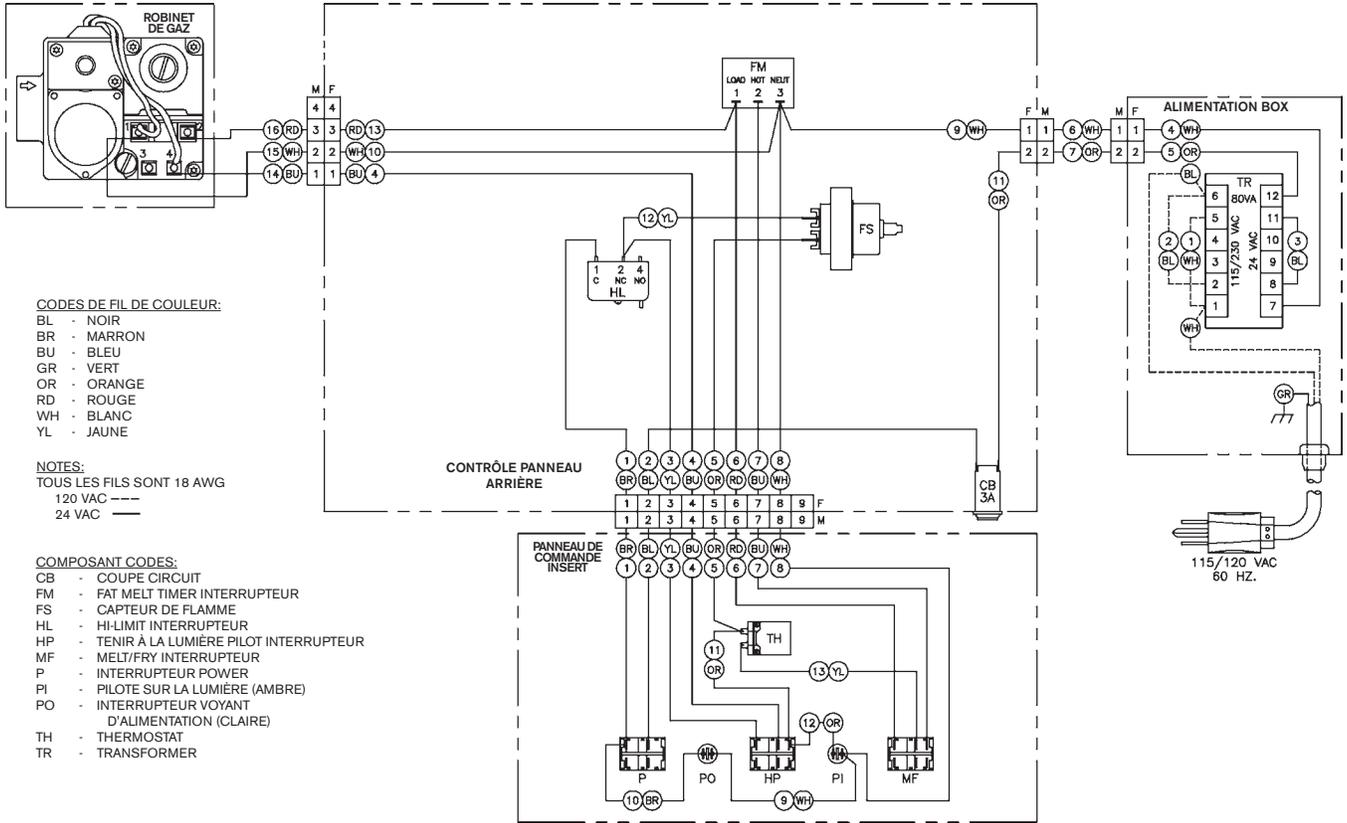
# BB 2006 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE AVEC SAFE & EASY® FILTRE



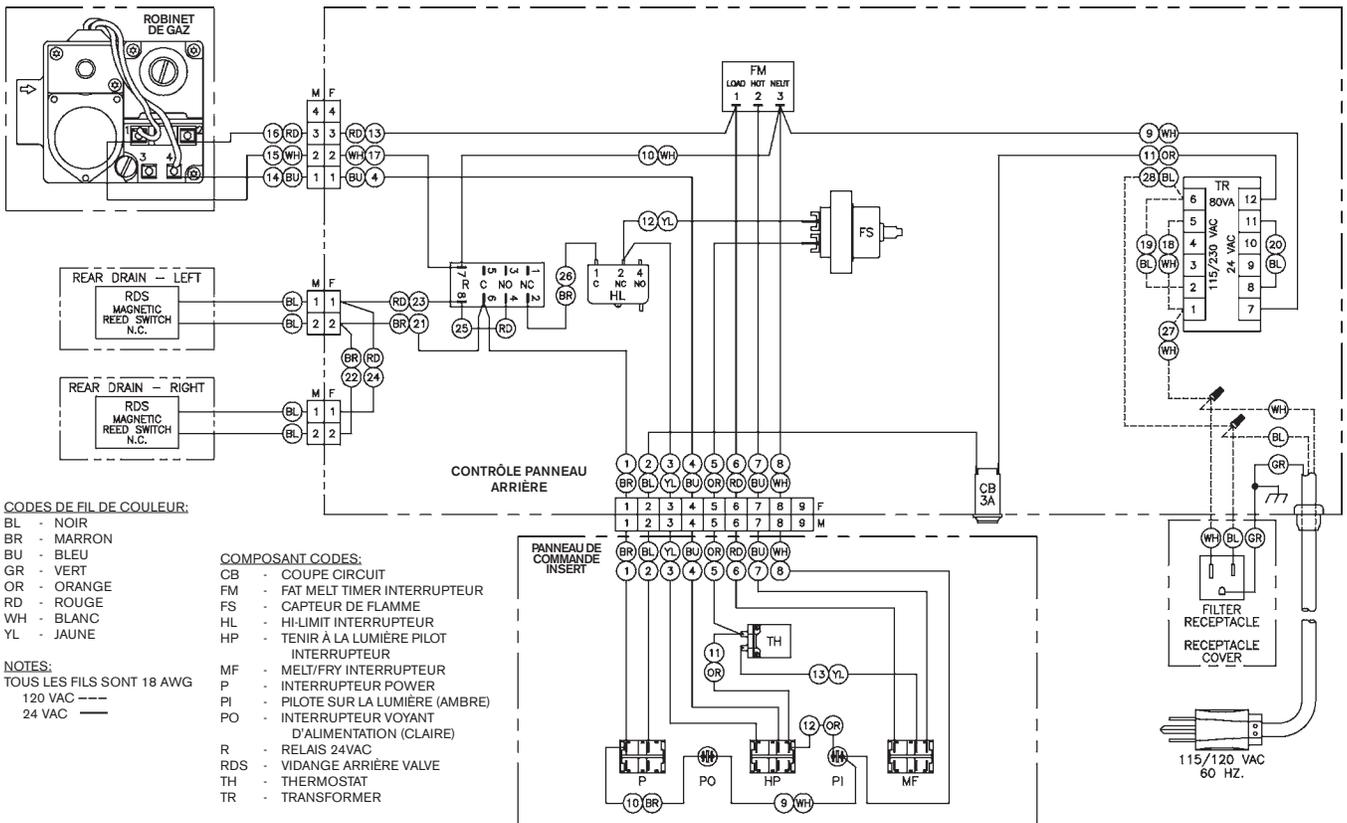
# BB 2006 ALLUMAGE COMMANDE AVEC SAFE & EASY® FILTRE



**34x24 BB 2007 ASSEMBLAGE ÉLECTRIQUE AVEC VIDANGE AVANT**

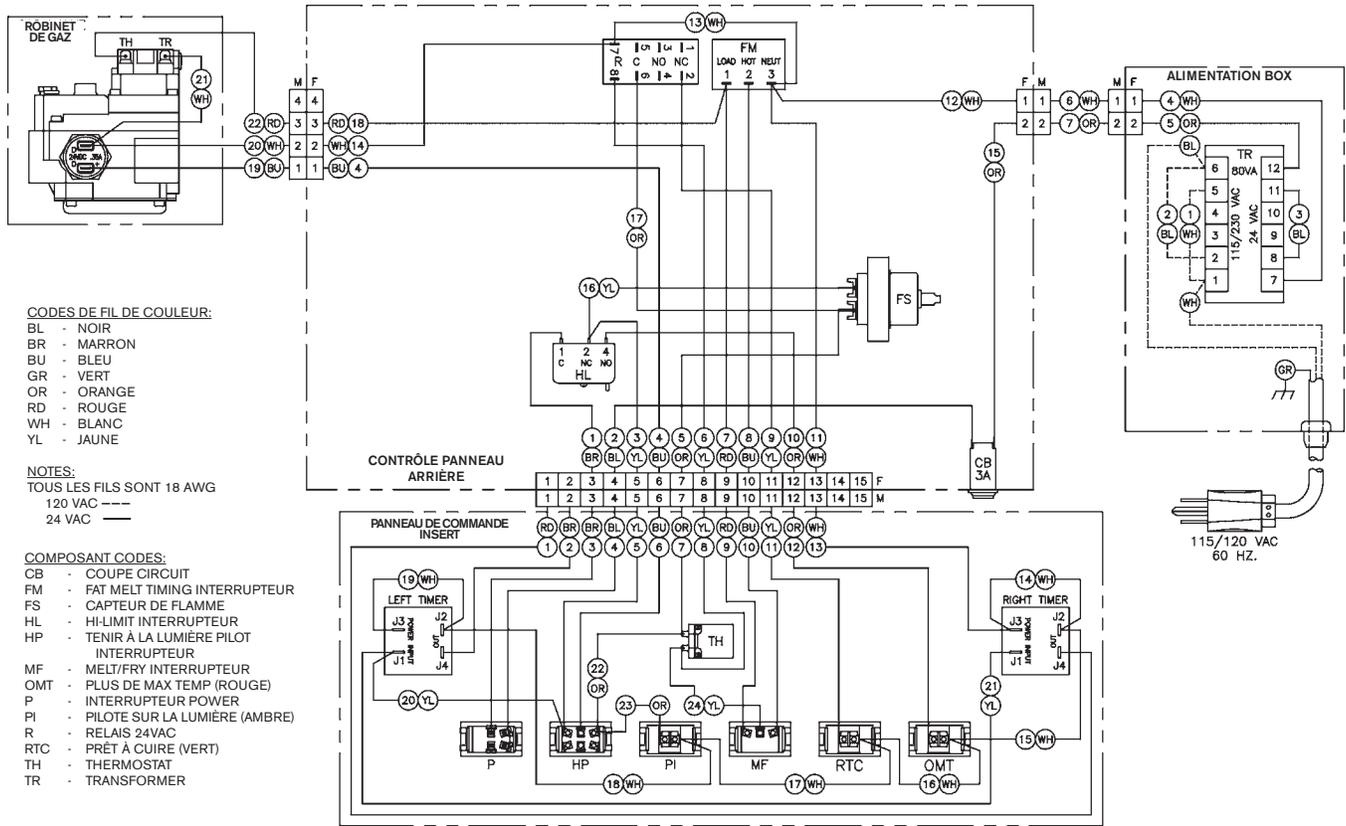


**34x24 BB 2007 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE AVEC SAFE & EASY® FILTRE**

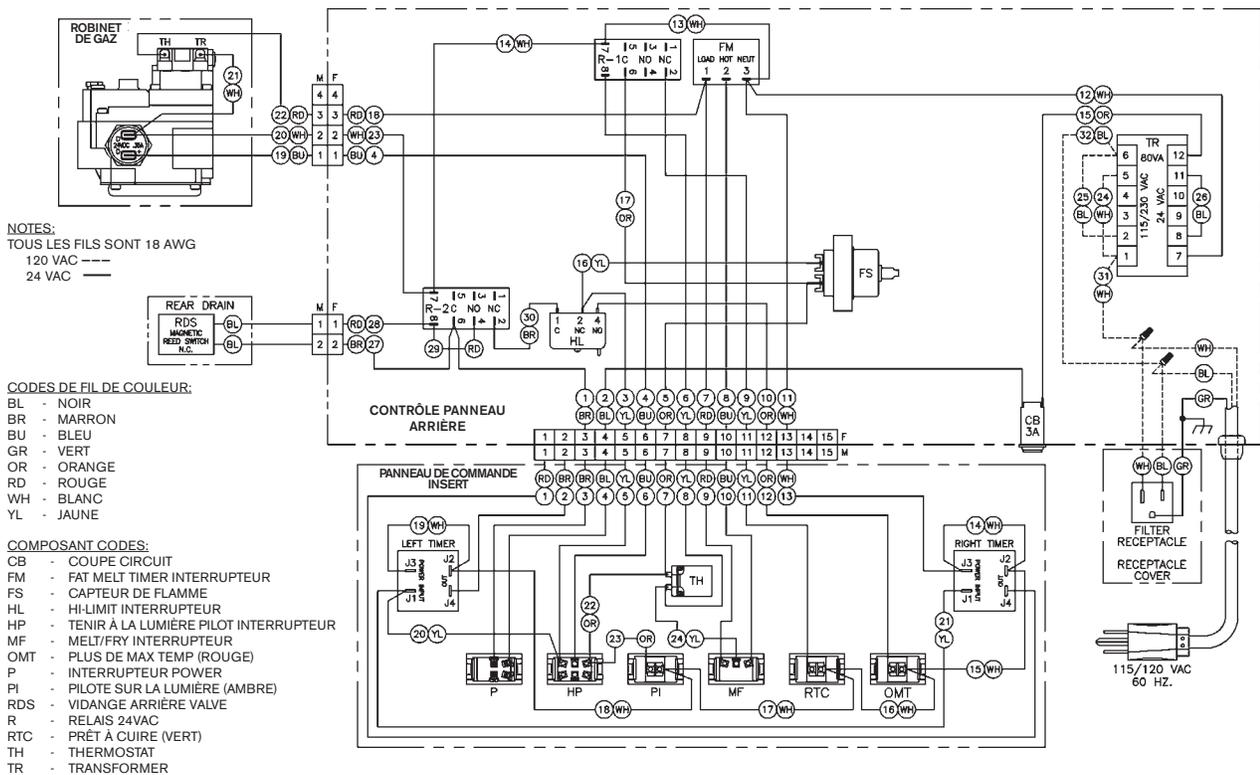




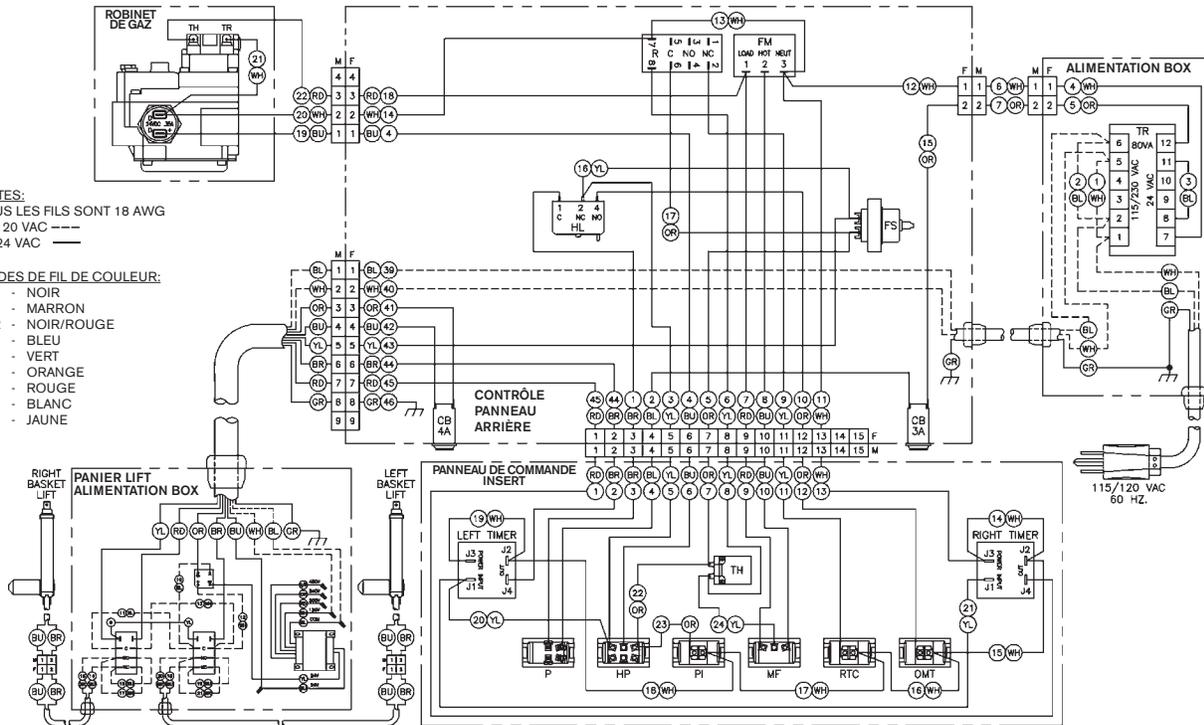
**TS 2007 ASSEMBLAGE ÉLECTRIQUE AVEC VIDANGE AVANT**



**TS 2007 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE AVEC SAFE & EASY® FILTRE**



# TS 2007 ELECTRICAL ASSEMBLY BASKET-LIFT - AVANT DE VIDANGE

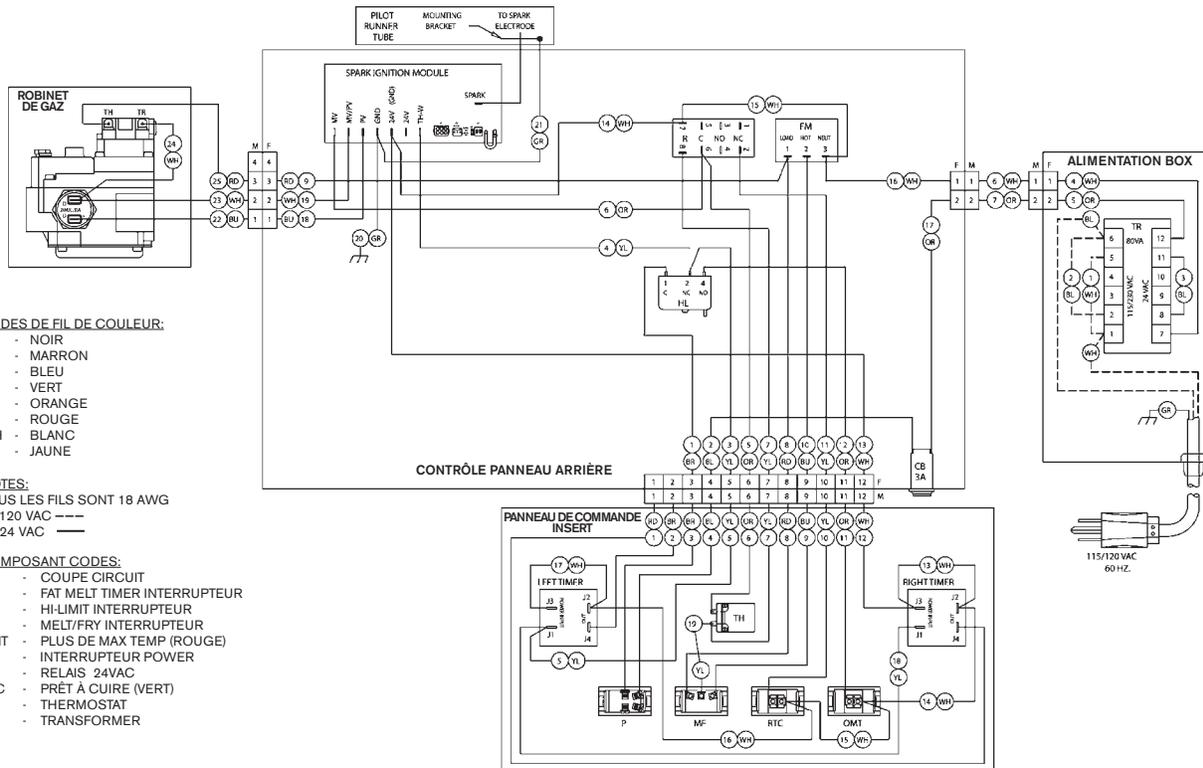


NOTES:  
TOUS LES FILS SONT 18 AWG  
120 VAC ---  
24 VAC —

CODES DE FIL DE COULEUR:  
BL - NOIR  
BR - MARRON  
B/R - NOIR/ROUGE  
BU - BLEU  
GR - VERT  
OR - ORANGE  
RD - ROUGE  
WH - BLANC  
YL - JAUNE

COMPOSANT CODES:  
CB - COUPE CIRCUIT  
FM - FAT MELT TIMER INTERRUPTEUR  
FS - CAPTEUR DE FLAMME  
HL - HI-LIMIT INTERRUPTEUR  
HP - TENIR À LA LUMIÈRE PILOT INTERRUPTEUR  
MF - MELT/FRY INTERRUPTEUR  
OMT - PLUS DE MAX TEMP (ROUGE)  
P - INTERRUPTEUR POWER  
PI - PILOTE SUR LA LUMIÈRE (AMBRE)  
R - RELAIS 24VAC  
RTC - PRÊT À CUIRE (VERT)  
TH - THERMOSTAT  
TR - TRANSFORMER

# TS 2007 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE ALLUMAGE COMMANDE - AVANT DE VIDANGE

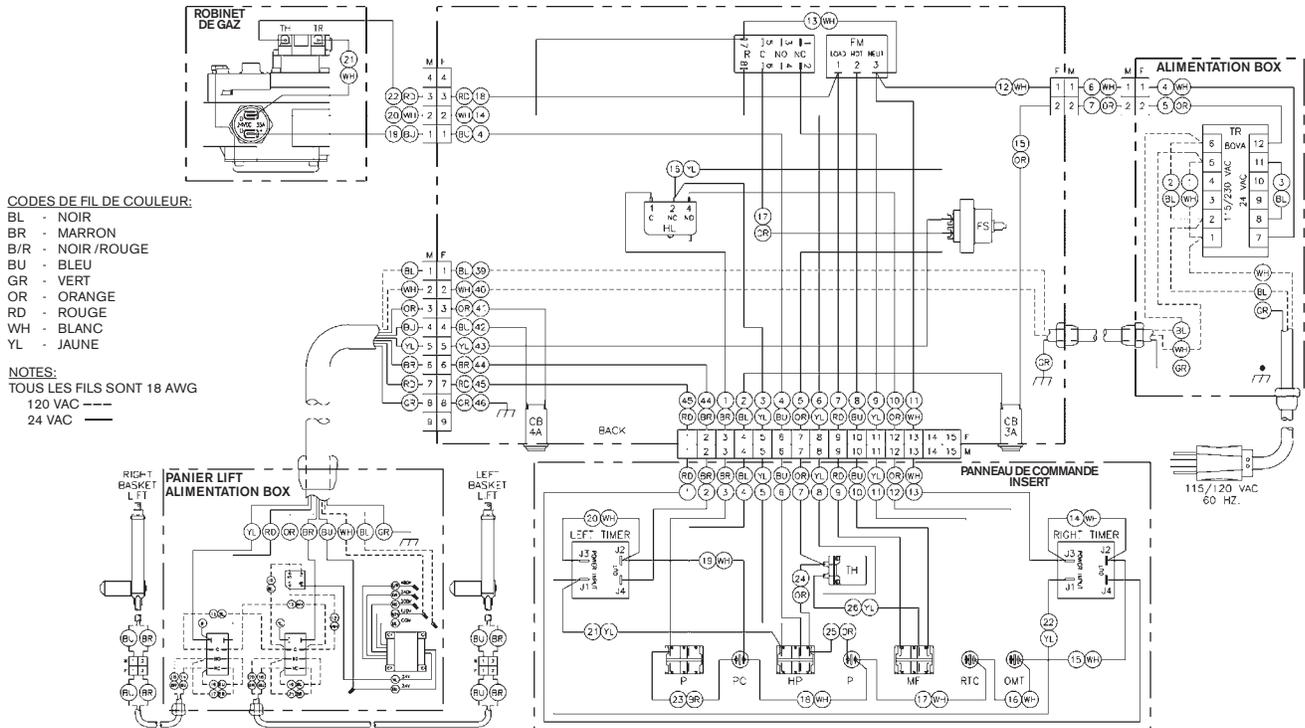


CODES DE FIL DE COULEUR:  
BL - NOIR  
BR - MARRON  
BU - BLEU  
GR - VERT  
OR - ORANGE  
RD - ROUGE  
WH - BLANC  
YL - JAUNE

NOTES:  
TOUS LES FILS SONT 18 AWG  
120 VAC ---  
24 VAC —

COMPOSANT CODES:  
CB - COUPE CIRCUIT  
FM - FAT MELT TIMER INTERRUPTEUR  
HL - HI-LIMIT INTERRUPTEUR  
MF - MELT/FRY INTERRUPTEUR  
OMT - PLUS DE MAX TEMP (ROUGE)  
P - INTERRUPTEUR POWER  
R - RELAIS 24VAC  
RTC - PRÊT À CUIRE (VERT)  
TH - THERMOSTAT  
TR - TRANSFORMER

**TS 2009 MONTAGE ÉLECTRIQUE PANIER LIFT - AVANT DE VIDANGE**



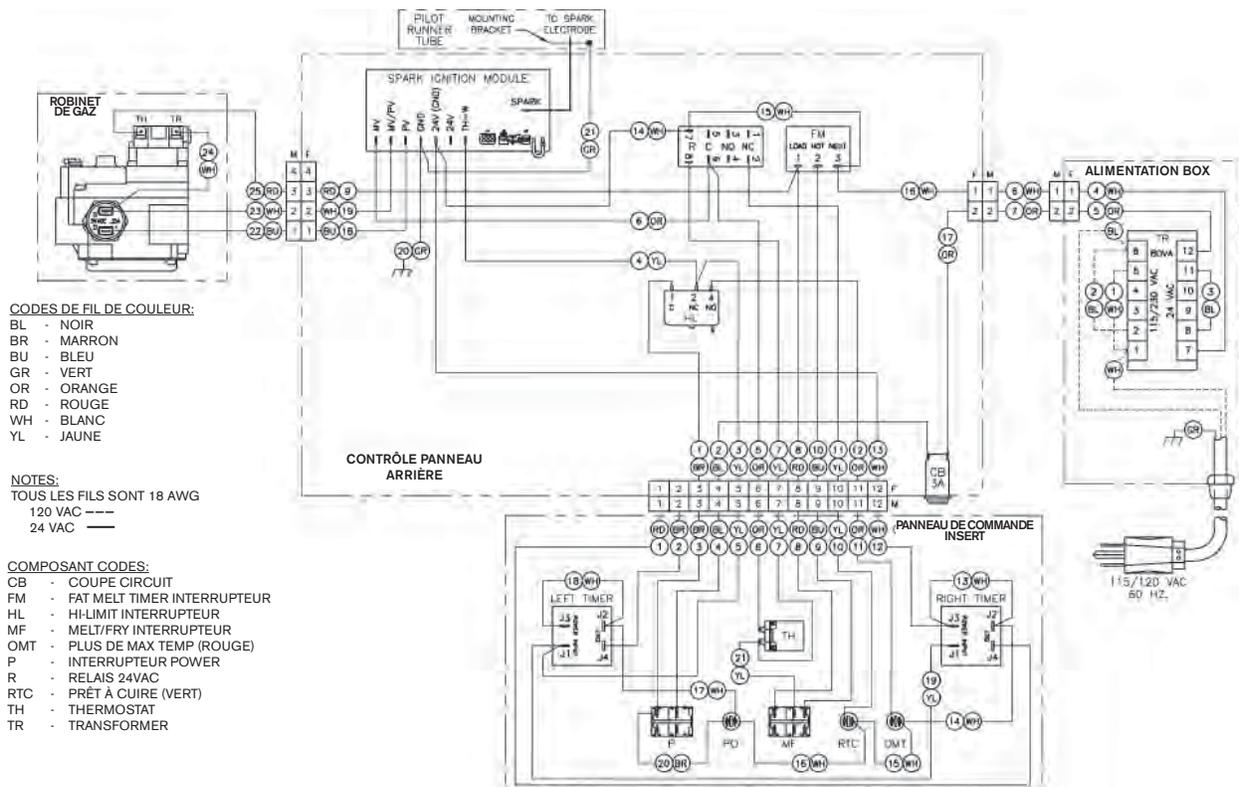
- CODES DE FIL DE COULEUR:**  
 BL - NOIR  
 BR - MARRON  
 B/R - NOIR /ROUGE  
 BU - BLEU  
 GR - VERT  
 OR - ORANGE  
 RD - ROUGE  
 WH - BLANC  
 YL - JAUNE

**NOTES:**  
 TOUS LES FILS SONT 18 AWG  
 120 VAC ---  
 24 VAC ---

**COMPOSANT CODES:**

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| CB - COUPE CIRCUIT                         | P - INTERRUPTEUR POWER             |
| FM - FAT MELT TIMER INTERRUPTEUR           | PI - PILOTE SUR LA LUMIÈRE (AMBRE) |
| FS - CAPTEUR DE FLAMME                     | R - RELAIS 24VAC                   |
| HL - HI-LIMIT INTERRUPTEUR                 | RTC - PRÊT À CUIRE (VERT)          |
| HP - TENIR À LA LUMIÈRE PILOT INTERRUPTEUR | TH - THERMOSTAT                    |
| MF - MELT/FRY INTERRUPTEUR                 | TR - TRANSFORMER                   |
| OMT - PLUS DE MAX TEMP (ROUGE)             |                                    |

**TS 2009 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE ALLUMAGE COMMANDE - AVANT DE VIDANGE**



- CODES DE FIL DE COULEUR:**  
 BL - NOIR  
 BR - MARRON  
 BU - BLEU  
 GR - VERT  
 OR - ORANGE  
 RD - ROUGE  
 WH - BLANC  
 YL - JAUNE

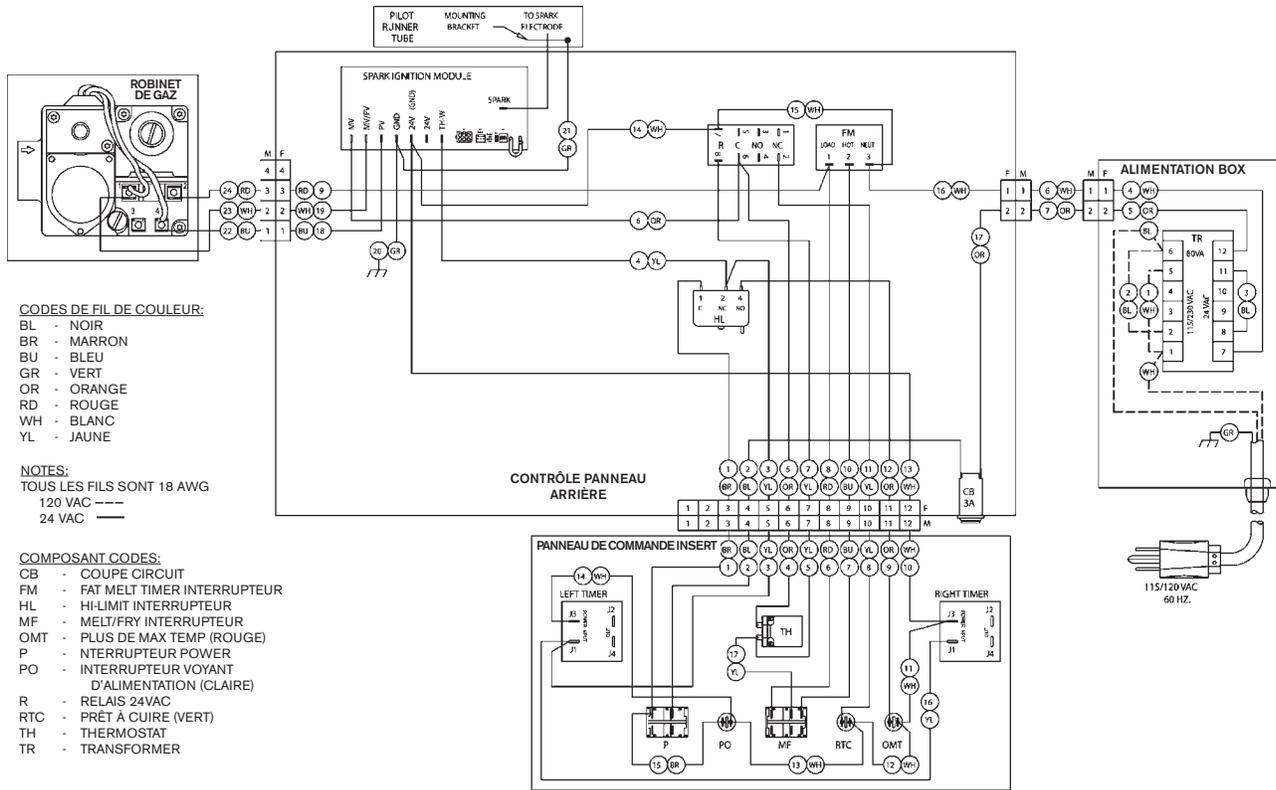
**NOTES:**  
 TOUS LES FILS SONT 18 AWG  
 120 VAC ---  
 24 VAC ---

**COMPOSANT CODES:**

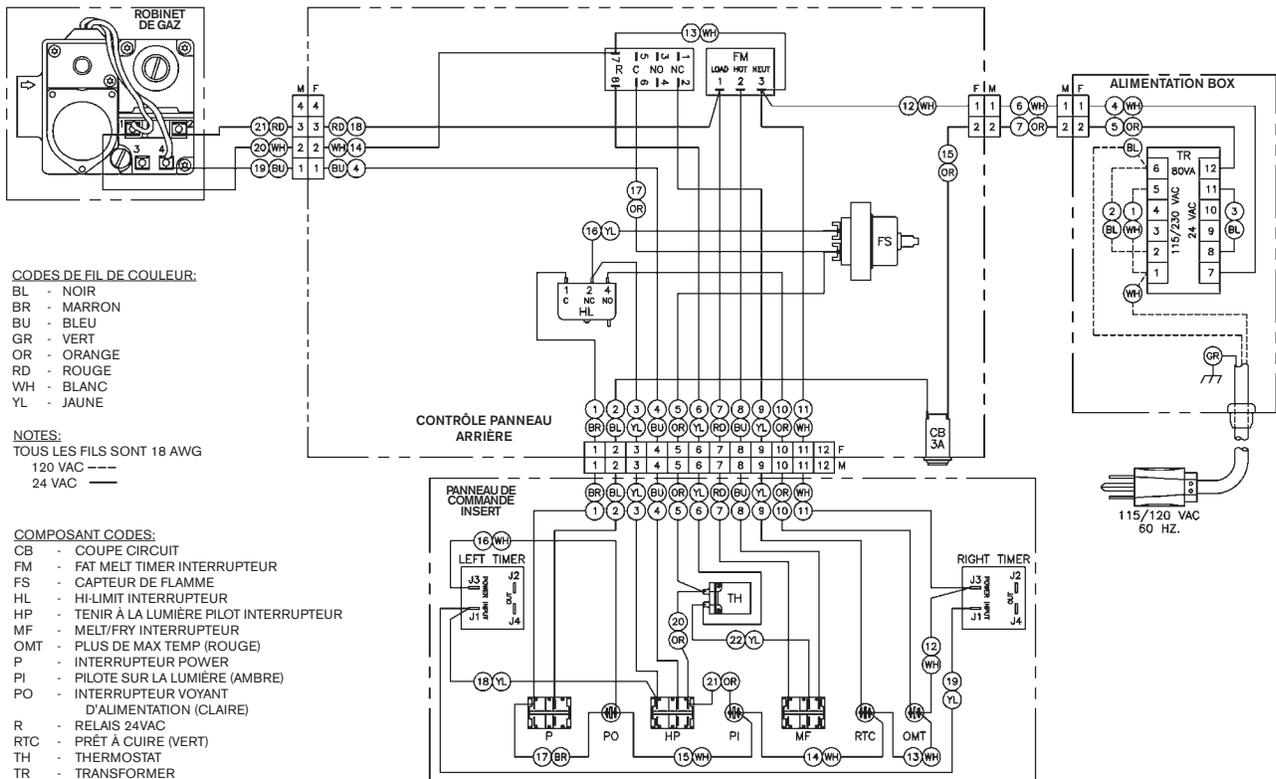
- |                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| CB - COUPE CIRCUIT               | P - INTERRUPTEUR POWER             |
| FM - FAT MELT TIMER INTERRUPTEUR | PI - PILOTE SUR LA LUMIÈRE (AMBRE) |
| HL - HI-LIMIT INTERRUPTEUR       | R - RELAIS 24VAC                   |
| MF - MELT/FRY INTERRUPTEUR       | RTC - PRÊT À CUIRE (VERT)          |
| OMT - PLUS DE MAX TEMP (ROUGE)   | TH - THERMOSTAT                    |
| P - INTERRUPTEUR POWER           | TR - TRANSFORMER                   |
| R - RELAIS 24VAC                 |                                    |
| RTC - PRÊT À CUIRE (VERT)        |                                    |
| TH - THERMOSTAT                  |                                    |
| TR - TRANSFORMER                 |                                    |



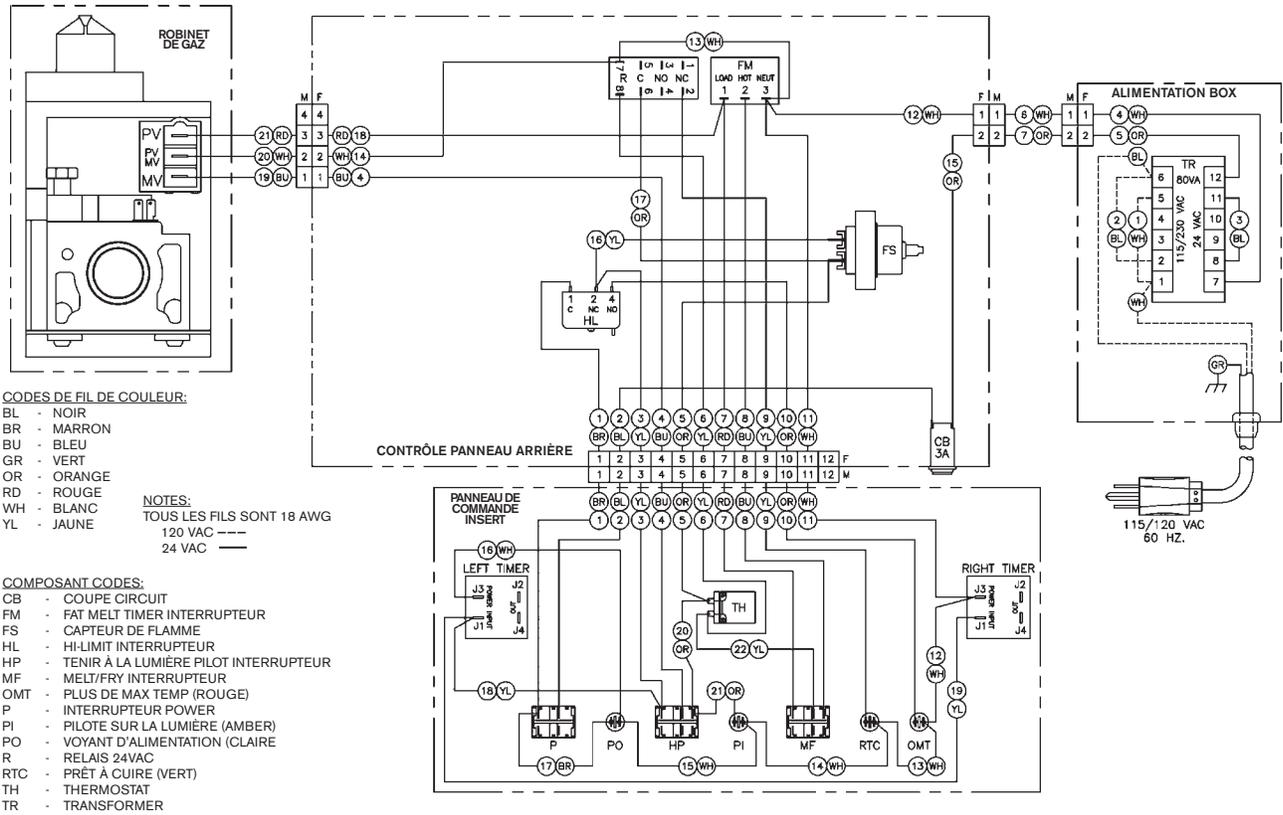
**34x24 TS 2007 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE ALLUMAGE COMMANDE - AVANT DE VIDANGE**



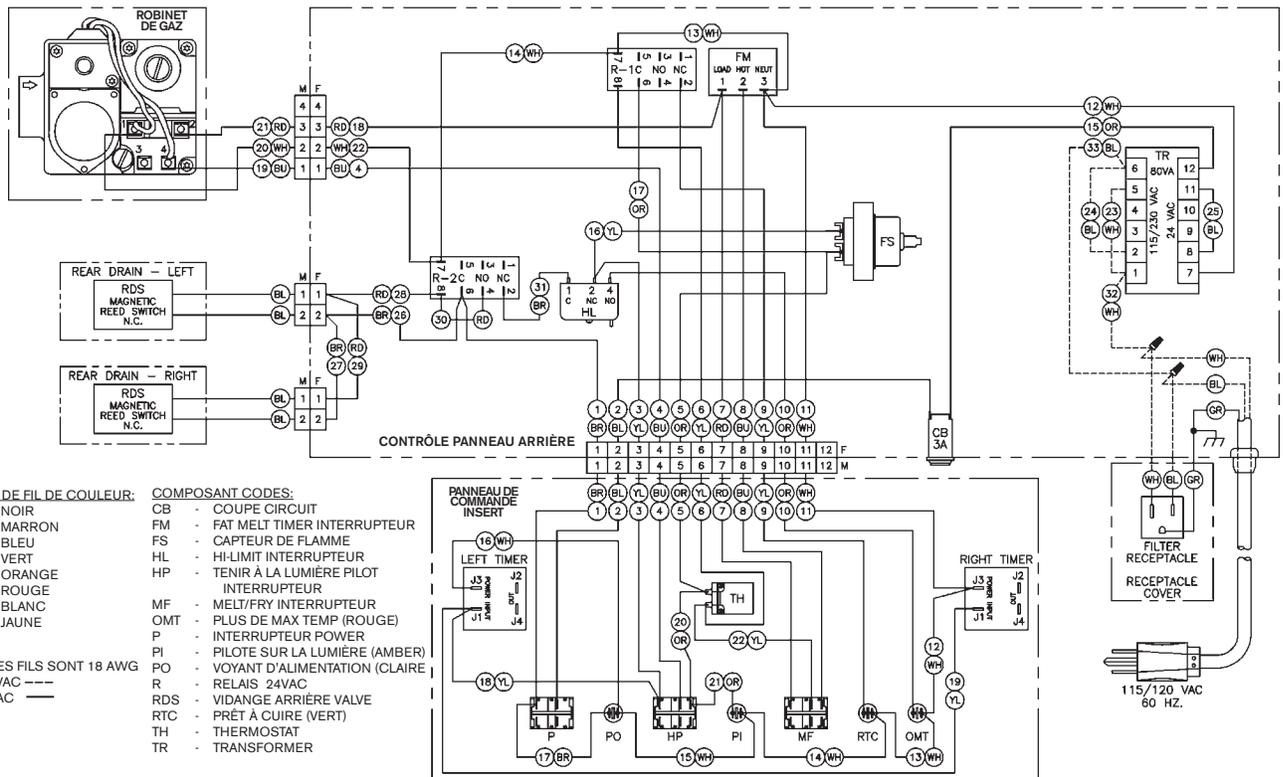
**34x24 TS 2007 ASSEMBLAGE ÉLECTRIQUE AVEC VIDANGE AVANT**



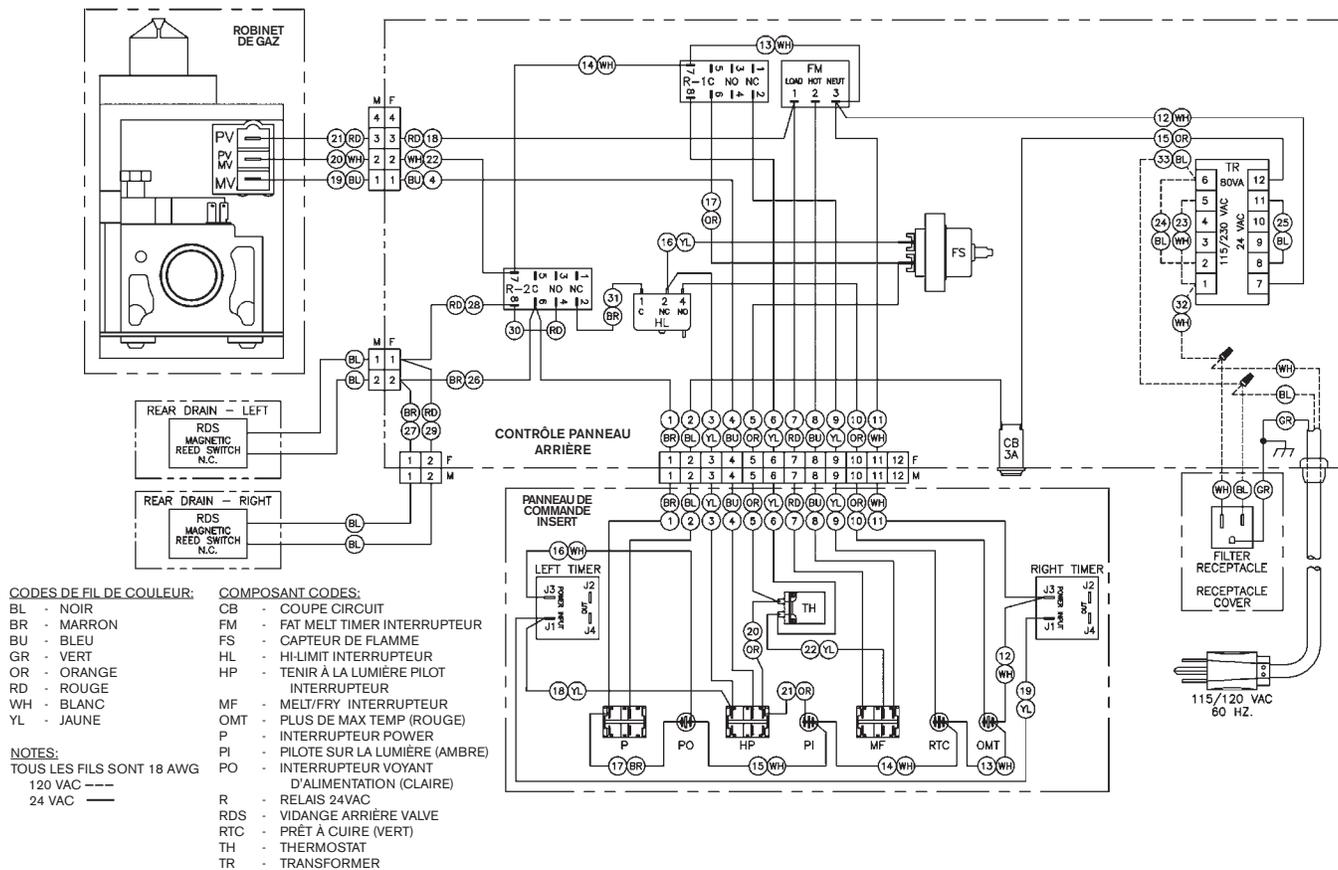
## 34 x 24 TS 2008 ET TOUT TS MODELS 2009 ASSEMBLAGE ÉLECTRIQUE AVEC VIDANGE AVANT



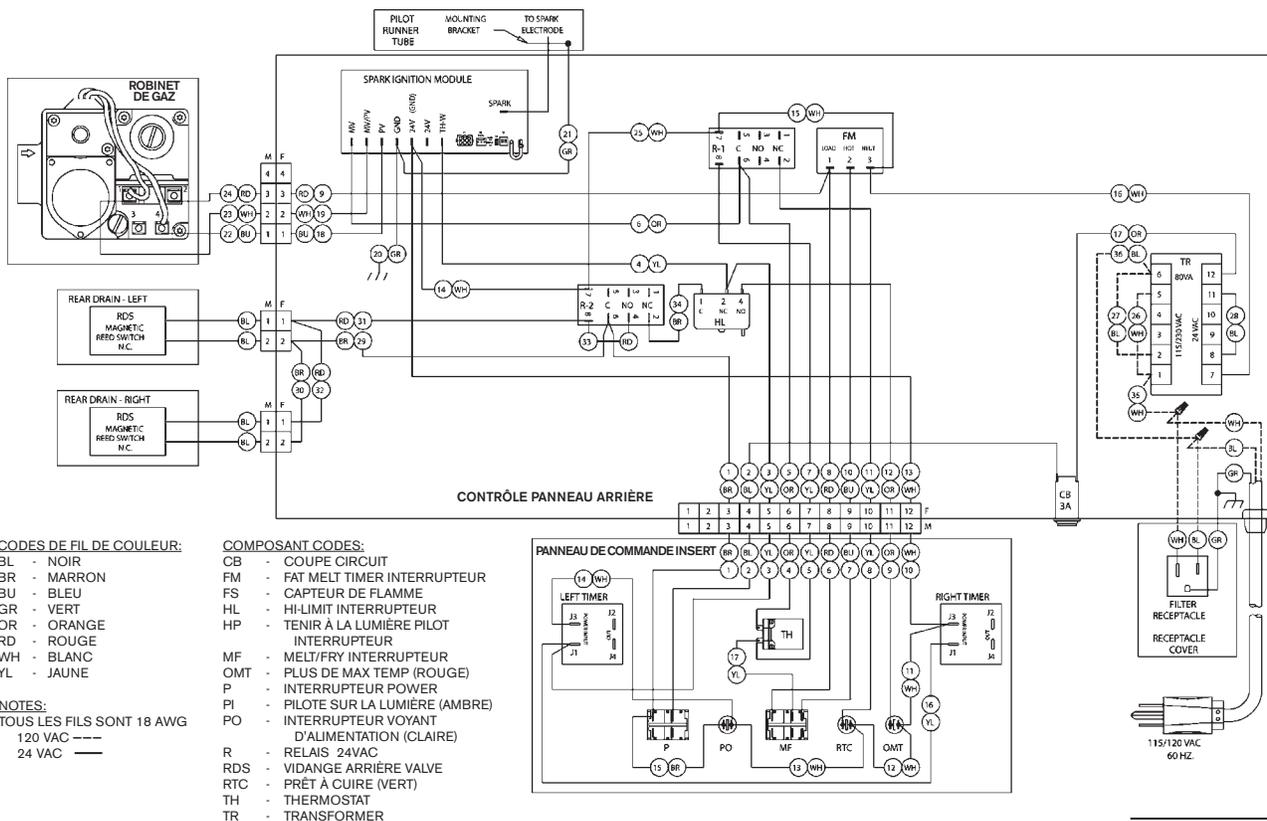
## 34 x 24 TS 2007 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE AVEC SAFE & EASY® FILTRE



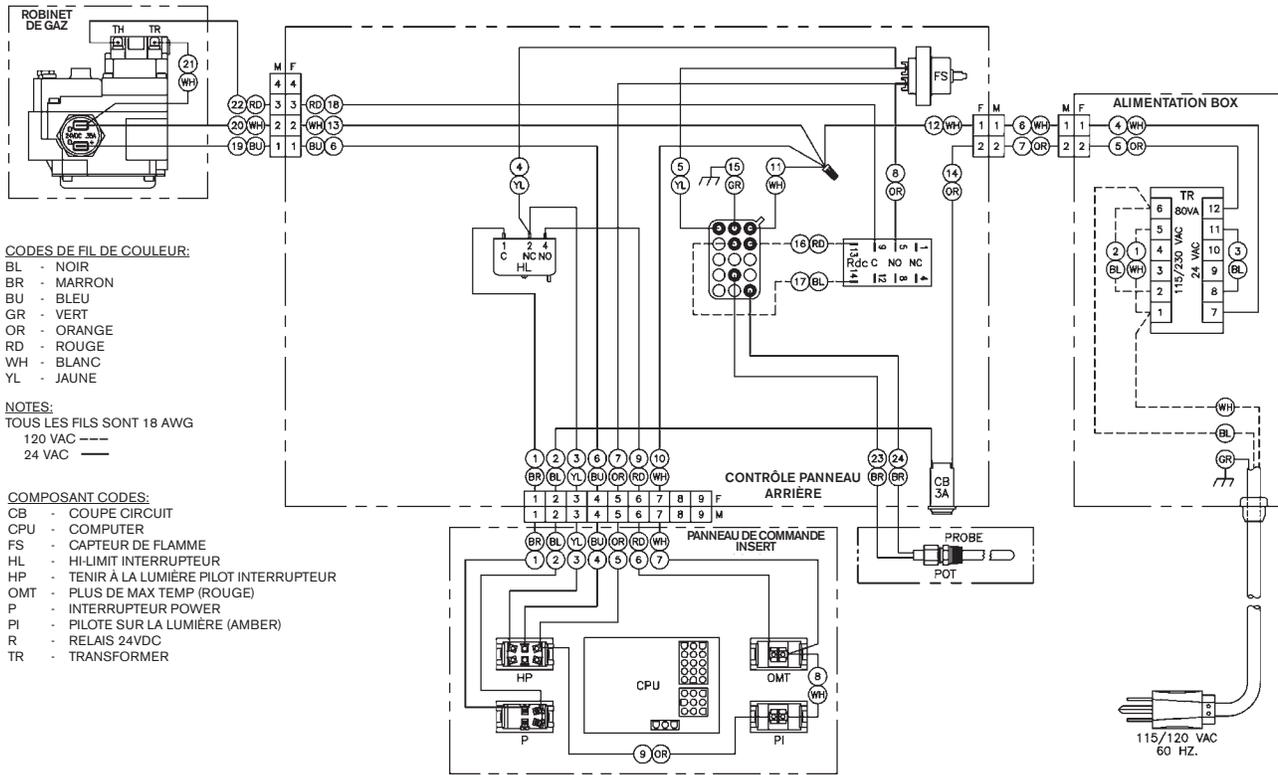
34 x 24 TS 2008 ET TOUT TS MODELS 2009 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE AVEC SAFE & EASY® FILTRE



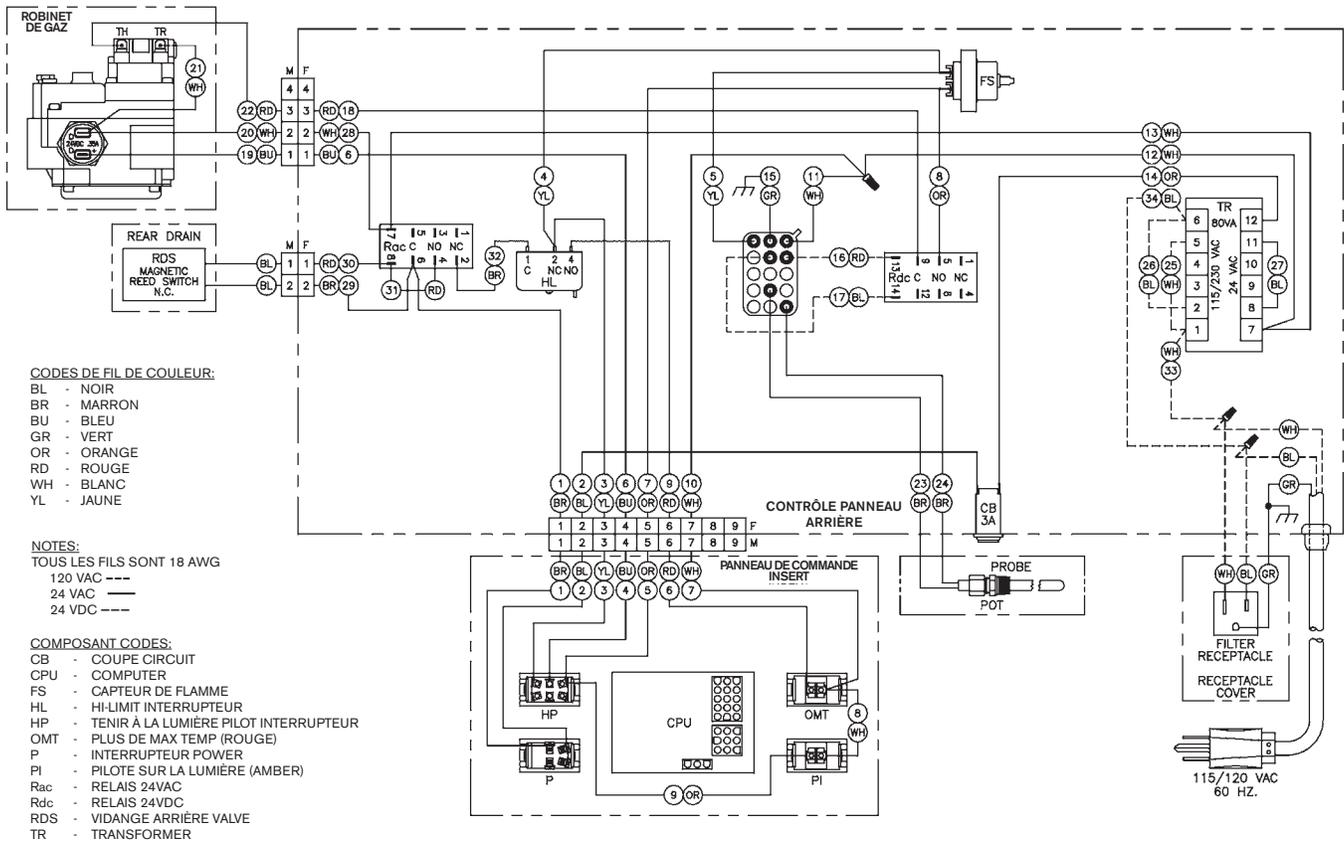
34 x 24 TS 2007 ET TOUT TS MODELS 2009 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE ALLUMAGE COMMANDE AVEC SAFE & EASY® FILTRE



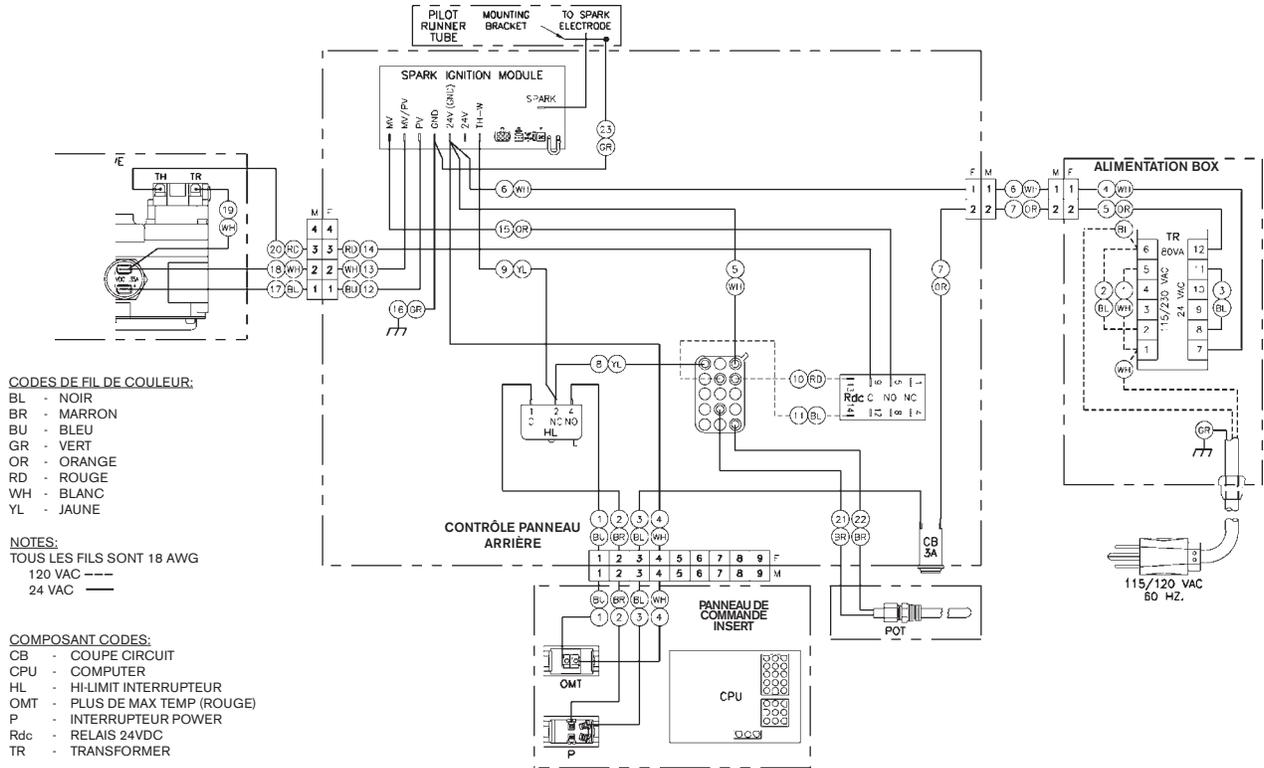
## CPU 2007 ASSEMBLAGE ÉLECTRIQUE AVEC VIDANGE AVANT



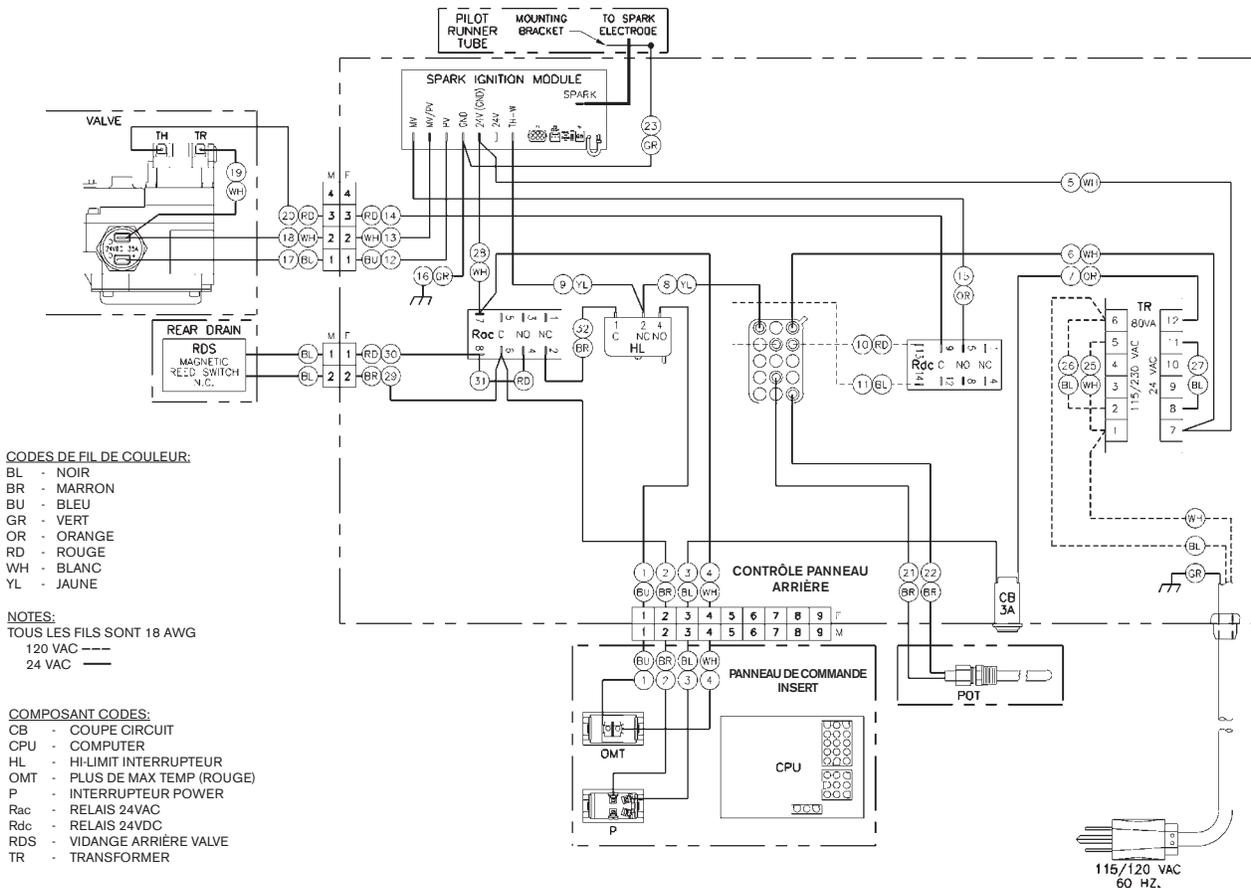
## CPU 2007 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE AVEC SAFE & EASY® FILTRE



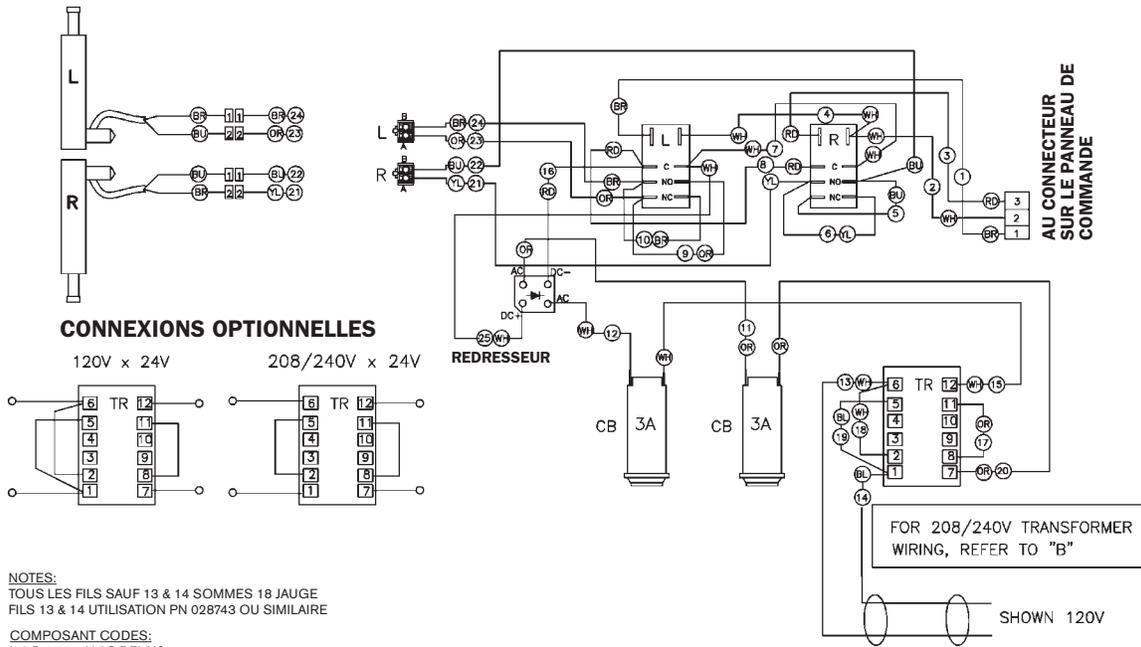
**CPU 2007 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE ALLUMAGE COMMANDE - AVANT DE VIDANGE**



**CPU 2007 ENSEMBLE ÉLECTRIQUE ALLUMAGE COMMANDE AVEC SAFE & EASY® FILTRE**



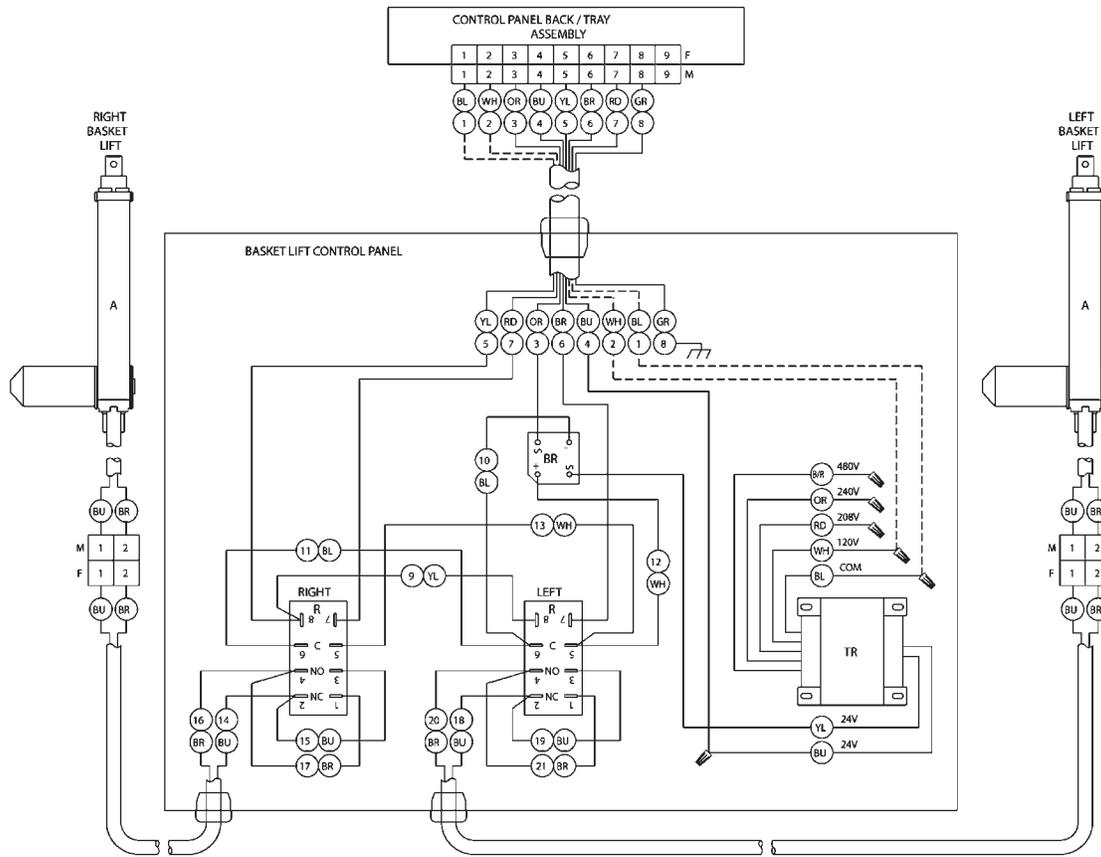
# PANIER LIFT ÉLECTRIQUE ENSEMBLE PRE 2007 (TOUTES LES FRITEUSES)



**NOTES:**  
 TOUS LES FILS SAUF 13 & 14 SOMMES 18 JAUGE  
 FILS 13 & 14 UTILISATION PN 028743 OU SIMILAIRE

**COMPOSANT CODES:**  
 L & R - 24V AC RELAIS  
 RB - PONT REDRESSEUR 4A/250V  
 POUR FRITEUSE EQUIPEE AVEC L'UTILISATION CPU 24V DC RELAIS 24V DC  
 RELAIS POUR TOUS LES AUTRES UTILISATION 24V AC RELAIS

**MONTAGE ÉLECTRIQUE PANIER LIFT - SÉRIE 2007**



**COMPOSANT CODES:**

- A - ACTUATEUR
- BR - REDRESSEUR EN PONT
- R - RELAIS 24VAC
- TR - TRANSFORMER (100VA)

**CODES DE FIL DE COULEUR:**

- BL - NOIR
- BR - MARRON
- B/R - NOIR/ROUGE
- BU - BLEU
- GR - VERT
- OR - ORANGE
- RD - ROUGE
- WH - BLANC
- YL - JAUNE

120 VAC ---  
24 VAC & VDC —

**NOTES:**

TOUS LES FILS SONT 18 AWG  
CE SCHEMA ILLUSTRE 120VAC TENSION



# WARRANTY

## LIMITED WARRANTY

Keating of Chicago, Inc. ("Keating") warrants to the original purchaser, ("Customer"), all new Keating Fryers, Filter Systems, Griddles, Keep Krisp<sup>®</sup>, Custom Pasta Systems, Top-Side<sup>™</sup> Cookers, Computer Timers, Fryer & Pasta Vessels and Keating replacement parts ("products") installed after June 1, 1994 to be free to defects in material or workmanship, subject to the following terms and conditions.

## LENGTH OF WARRANTY

All products other than Fryer & Pasta Vessels and replacement parts shall be warranted for a period of one year from the date of original equipment installation. Keating replacement parts are warranted for a period of ninety days from the date of installation. Fryer & Pasta Vessels are warranted as described below.

## FRYER & PASTA VESSEL WARRANTY

Fryers purchased after June 1, 1994 carry a prorated vessel warranty on defects in materials or workmanship to the Customer based on the following scale:

Time from Installation Date	Fryer Vessel Warranty Credit
13-60 months	100%
61-72 months	80%
73-84 months	60%
85-96 months	40%
97-108 months	20%
109-120 months	10%

The credit for the defective fryer & pasta vessel shall be applied against the cost of the replacement vessel, utilizing Keating's then current price, upon return of the vessel to Keating only during the first 60 months, subject to the limitations described below.

## LIMITATIONS OF LIABILITY

In the event of warranty claim or otherwise, the sole obligation of Keating shall be the repair and / or replacement at the option of Keating of the product or component part thereof. Such repair or replacement shall be at the expense of Keating except that the Customer shall pay the following expenses: all freight and labor expense for Keating replacement parts; for all other products, mileage exceeding 50 miles or travel more than one hour, labor costs of more than one person, overtime rates, truck charges, difference between ground and other mode of transportation, and holiday charges. Any repair or replacement under this Limited Warranty does not constitute an extension of the original warranty for any period for the product or for any component or part thereof. Parts to be replaced under this Limited Warranty will be repaired at the option of Keating with new or functionally operative parts. Keep Krisps and Computer Timers must be returned to Keating for warranty repair or replacement. Field repairs of those items are not authorized.

THE LIABILITY OF KEATING ON ANY CLAIM OF ANY KIND, INCLUDING CLAIMS BASED ON WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, CONTRACT, NEGLIGENCE, STRICT LIABILITY OR ANY OTHER THEORIES SHALL BE SOLELY AND EXCLUSIVELY THE REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PRODUCT AS STATED HEREIN, AND SUCH LIABILITY SHALL NOT INCLUDE, AND CUSTOMER SPECIFICALLY RENOUNCES ANY RIGHTS TO RECOVER, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL OR OTHER INJURIES TO PERSONS OR DAMAGE TO PROPERTY, LOSS OF PROFITS OR ANTICIPATED PROFITS, OR LOSS OF USE OF THE PRODUCT.

If any oral statements have been made regarding the Keating products, such statements do not constitute warranties and are not part of the contract sale. This Limited Warranty constitutes the complete, final and exclusive statement with regard to warranties.

THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES WHETHER WRITTEN, ORAL, STATUTORY OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE OR WARRANTY AGAINST LATENT DEFECTS.

## EXCLUSIONS

The warranties provided by Keating of Chicago, Inc. do not apply in the following instances:

1. Defects arising out of or resulting from improper installation or maintenance, abuse, misuse, modification or alteration by unauthorized service personnel, or any other condition not attributable to a defect in material or workmanship. Proper installation and maintenance are the responsibility of the installer and Customer, respectively. Proper installation and maintenance procedures are prescribed by the Keating Service Manual.
2. In the event that the product was damaged after leaving the factory due to flood, fire, other acts of God or accident, damaged during shipment should be reported to the carrier and is not the responsibility of Keating.
3. In the event the serial number or rating plate has been removed from the product or altered.
4. On parts which would normally be worn or replaced under normal conditions, including but not limited to electric bulbs, fuses, interior and exterior finishes, gaskets and radiants.
5. With regard to adjustments and calibrations such as leveling, tightening of fasteners or plumbing connections, improper gas pressure or improper electrical supply, the checking of and changes in adjustment and calibrations are the responsibility of the installer. Proper installation procedures are prescribed by the Keating Service Manual.
6. In the event of unauthorized repairs or alterations to the Keating product.
7. With the use of sodium chloride in pasta vessels or harsh chemicals in fryer or pasta vessels.
8. Installation in Household.

## OTHER TERMS AND CONDITIONS

The Customer must provide proof of purchase from Keating.

This Limited Warranty is valid in the 50 United States, its territories, and Canada, and is void elsewhere. Keating products are sold for commercial use only. If any Keating product is sold as a component of another product or used as a consumer product, such Keating product is sold As Is without any warranty.

If any provision of this Limited Warranty is held to be unenforceable under the law of any jurisdiction, such provision shall be inapplicable in such jurisdiction, and the remainder of the warranty shall remain unaffected. Further in such event, the maximum exclusion or limitation allowable under applicable law shall be deemed substituted for the unenforceable provision.

This Limited Warranty shall be governed by and construed in accordance with the laws of the State of Illinois.

## TO SECURE WARRANTY SERVICE

All repair services under this Limited Warranty must be authorized by Keating or performed at Keating. Authorization may be obtained by calling 1-800-KEATING within the Continental United States, Alaska, Hawaii, Puerto Rico and Canada during normal business hours (8 a.m. through 5 p.m. Central Time, Monday through Friday). When calling, please have the following information available: (1) name, address and telephone number of the Customer; (2) location of product, if different; (3) name, model number and serial number of the product; (4) installation date; and (5) description of defect. Keating will then issue a service authorization work order number to one of its approved independent servicing organizations, or request the product or part be shipped to Keating for repair or replacement, as appropriate. Any defective part subject to a claim under this Limited Warranty must be shipped freight prepaid to Keating for testing and examination. Keating's decision as to the cause and nature of any defect under this Limited Warranty shall be final.

**■ INFORMATIONS SUR LE SERVICE:**

Si vous avez un service lié question, appelez le **1-800-KEATING**.  
Se il vous plaît indiquer la nature de l'appel; il fera en sorte de parler avec la personne appropriée.

---

**Demandez à vos pièces de série et le numéro de modèle lors de la commande.**

---

**Que l'amélioration continue de ses produits se produit, les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.**

---

.....  
**KEATING GARANTIE LIMITÉE CARTE**

IL VOUS PLAÎT REMPLIR ET POSTER AT ONCE—GARANTIE EST PAS EN VI-  
GUEUR JUSQU'AU CARTE EST RETOURNÉE, OU COMPLÈTE LA CARTE DE  
GARANTIE SUR NOTRE SITE, POUR VOTRE CONVENANCE.

ENTREPRISE:  
\_\_\_\_\_

ADRESSER:  
\_\_\_\_\_

VILLE: \_\_\_\_\_ ÉTAT: \_\_\_\_\_ CODE POSTAL: \_\_\_\_\_

CONCESSIONNAIRE:  
\_\_\_\_\_

DATE D'ACHAT: \_\_\_\_\_ FACTURE #: \_\_\_\_\_

SERIE #: \_\_\_\_\_ MODELE: \_\_\_\_\_

FRITEUSE                       PLAQUE                       CUSTOM PASTA  
 FILTRE SYSTÈME               TOP-SIDE COOKER               HOTPLATE

JE AI LU LES INSTALLATION ET D'UTILISATION.

SIGNÉ: \_\_\_\_\_ DATE: \_\_\_\_\_



**KEATING OF CHICAGO, INC.**  
8901 West 50th Street  
McCook, IL 60525-6001

**1-800-KEATING**  
**PHONE: 708-246-3000**  
**FAX: 708-246-3100**

*Serving Those Who Serve the Very Best®*