

Read this manual before operation



MERCATOR
NAVIGATING SUCCESS

Installation & Operation Manual GAS OPEN POT FRYER

MFOP40N/MFOP40L

MFOP50N/MFOP50L



If you smell gas, follow the instructions provided by the gas supplier.

Do not try to light the burner; do not use a telephone within close proximity.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other equipment.

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

Dear Customer & User,

Thank you for purchasing our appliance. Before use and operation, please read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.** Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

This manual contains important information, please read the manual thoroughly prior to equipment set-up, operation and maintenance. Failure to comply with regular maintenance guidelines outlined in this manual may void the warranty.

The user's manual should be always available for operation. Make sure this manual book is properly stored. The manufacturer reserves the right to make technical modifications to the device for the purpose of improving performance and developing product features.

WARNINGS

- Do not store or use gasoline or other flammable vapor or liquids in the vicinity of this or any other equipment.
- Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death.
- Read the installation and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
- Have the equipment installed by a qualified installer in accordance with all federal, state and local codes.
- Do not install or use without all 4 legs.
- This equipment is for use in non-combustible locations only.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Do not spray controls or the outside of the equipment with liquids or cleaning agents
- Allow hot parts to cool before cleaning or moving.
- This equipment should only be used in a flat, level position.
- Any loose dirt or metal particles that are allowed to enter the gas lines on this equipment will damage the valve and affect its operation.
- If you smell gas, follow the instructions provided by the gas supplier. Do not try to light the burner; do not use a telephone in close proximity to the product.
- Never attempt to move the fryer while cooking.

Product parameters table

Model Nos.	MFOP40N MFOP40L	MFOP50N MFOP50L
Dimension (W*D*H)	15 3/8" * 30 1/8" * 45 7/8" 389mm * 764mm * 1164mm	20 7/8" * 30 1/8" * 45 7/8" 530mm * 764mm * 1164mm
Power (Natural gas)	100,000BTU	130,000BTU
Power (Propane gas)	75,000BTU	100,000BTU
Capacity	40LBS	50LBS

Fry Basket Capacity:

MFOP40N/MFOP40L:

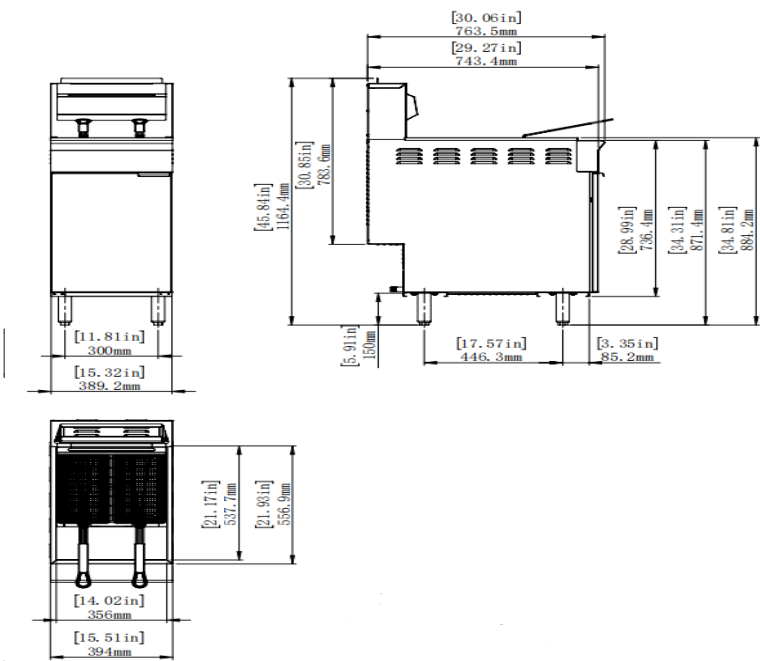
Recommended 2.5 lbs. (1.1 kg) per basket.

MFOP50N/MFOP50L:

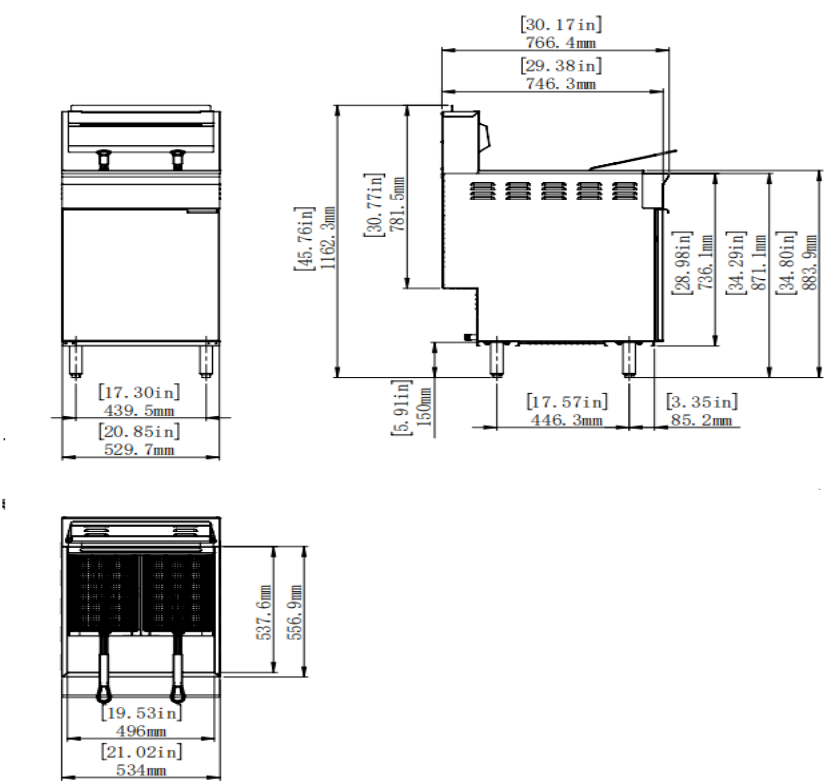
Recommended 3.0 lbs. (1.4 kg) per basket.

Product Structure

MFOP40N/MFOP40L



MFOP40N/MFOP40L



INSTALLATIONS

- The installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1
- The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during testing of any system at test pressures more than 1/2psi (3.5Kpa).
- The appliance must be isolated from gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2psi(3.5Kpa).
- Keep adequate clearance for air openings into the combustion chamber.
- Keep adequate clearances for service and proper operation.

1.Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.

2. Place the equipment in the desired position and height. There must be adequate clearance between fryer and construction. Clearance must be provided in front for service and for operation. Minimum clearance from combustible surface is 6 inches at the sides and back. Clearance is 0 for non-combustible construction.

3.Install the four (4) legs onto the equipment.

4. Clean and dry the equipment thoroughly before using.

WARNINGS-OPERATION

WARNING

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

WARNING

Spilling hot frying materials can cause severe burns. Do not move the fryer without draining all frying materials from the tank.

WARNING

Fryer is not to be used during a power outage.

Do not touch any hot surfaces!

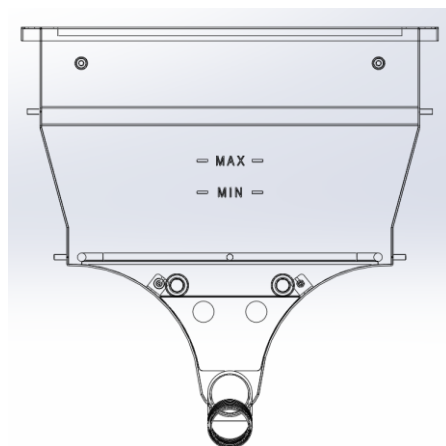
Do not operate unattended!

OPERATION

FILLING TANK WITH OIL

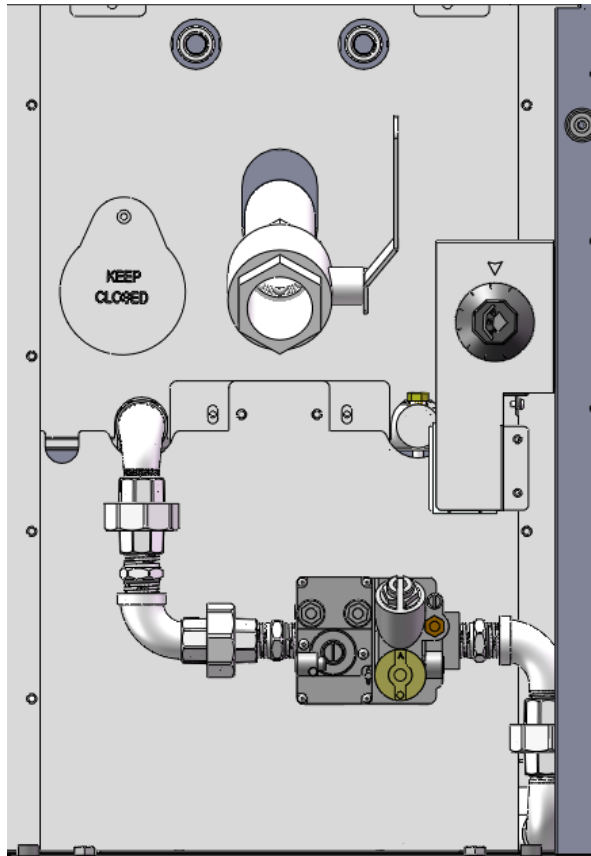
NOTICE

Solid shortening or oil must NOT be used with these fryers. Melting solid shortening or oil will damage the tank and void your warranty.



1. Close the drain valve.
2. Fill the fryer tank with liquid oil.
3. Oil level should be between the min and max lines in the fryer tank.
4. Oil will expand when heated. Do not fill the fryer tank past the MAX line.
5. Add fresh shortening as needed to maintain oil level.

LIGHTING THE PILOT



1. Open the door.
2. Turn the thermostat OFF. The thermostat is located behind the door.
3. Push the gas control valve knob and turn to OFF position. Wait 5 minutes for unburned gas to vent.
4. Push and turn gas control valve knob to the “L” in PILOT.
5. While still holding the knob in, light the pilot with a lit flame. Continue to depress the knob until pilot remains lit when knob is released. If the pilot does not remain lit, repeat steps 3 through 5.
6. Depress and turn gas control knob to ON.
7. If gas supply is interrupted, repeat steps 2 through 6.

TURNING ON THE FRYER

1. Set the temperature knob to desired temperature.
2. After the set temperature has been reached, the thermostat shuts off the gas flow

to the burners.

3. The pilot remains lit. The burners will cycle on and off, maintaining the set temperature.

TURNING OFF THE FRYER

1. Turn the thermostat OFF.
2. To keep the pilot light, turn the gas valve to “L” in PILOT.
3. To shut off all gas to the system, including the pilot, turn the gas valve knob to OFF.

WARNINGS - OVER-TEMPERATURE SHUTDOWN

If the oil becomes overheated, a high-temperature shutoff device will turn the gas valve off and extinguish the pilot.

If the fryer shuts down due to overheating, DO NOT re-light the pilot until the oil temperature is below 300°F (149°C).

EXTENDED SHUTDOWN

1. Turn the thermostat knob to OFF.
2. Push in the gas valve knob and turn to OFF.
3. Thoroughly drain the fryer. Refer to DRAINING THE TANK.
4. Clean the fryer according to the CLEANING instruction section.
5. Turn off the main gas shutoff valve.

EXTENDING OIL LIFE

Oil life can be extended by the following guidelines:

1. Do not salt food over the fryer.
2. Use good quality oil.
3. Filter oil daily (at a minimum).

4. Replace oil if it becomes poorly flavored.
5. Keep equipment and surrounding area clean. Use tank covers when not in use. (accessory purchased separately).
6. Set thermostat correctly.
7. Remove excess moisture and particles from food products before placing them in fryer.
8. Use a fitted tank cover (accessory purchased separately) to keep oil covered from light and oxygen.

DRAINING THE TANK

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

1. Turn the thermostat knob to the OFF position.
2. Insert the drain extension into the drain valve. Hand tighten only.
3. Direct the drain extension into the mobile filtering device that you want to use.
4. Slowly open the drain valve to allow oil to flow from the fry tank to the filter pan. Then open the drain valve all the way.
5. When fry tank is empty use a tank brush to remove any additional debris.
6. Close the drain valve.
7. Fill tank with new oil. Fill to a minimum of the MIN level but no higher than halfway between MIN and MAX. Oil will expand as it is heated.
8. After the fry tank is filled with new oil, turn the thermostat knob to the desired set temperature. The burners will come on and will heat the oil.

Notice for Cleaning

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

NOTICE To maintain cleanliness and increase service life, the fryer should be cleaned daily. Do not immerse in water or any other liquid, if liquid enters the electrical compartment, it may cause a short circuit or electrical shock.

NOTICE Do not use chlorine or sulfate/sulfide cleaners.

DAILY:

Clean your fryer regularly with a tank brush along with a damp cloth, and polish with a soft dry cloth. If regular cleaning is neglected, grease will be burned on and discoloration may occur.

Fingerprints are sometimes a problem on highly polished surfaces of stainless steel. They can be minimized by applying a cleaner that will leave a thin oily or waxy film.

- Clean all exterior surfaces of your fryer at least once daily.
- Use a damp cloth with warm water and a mild soap or detergent.

BOIL OUT PROCEDURE:

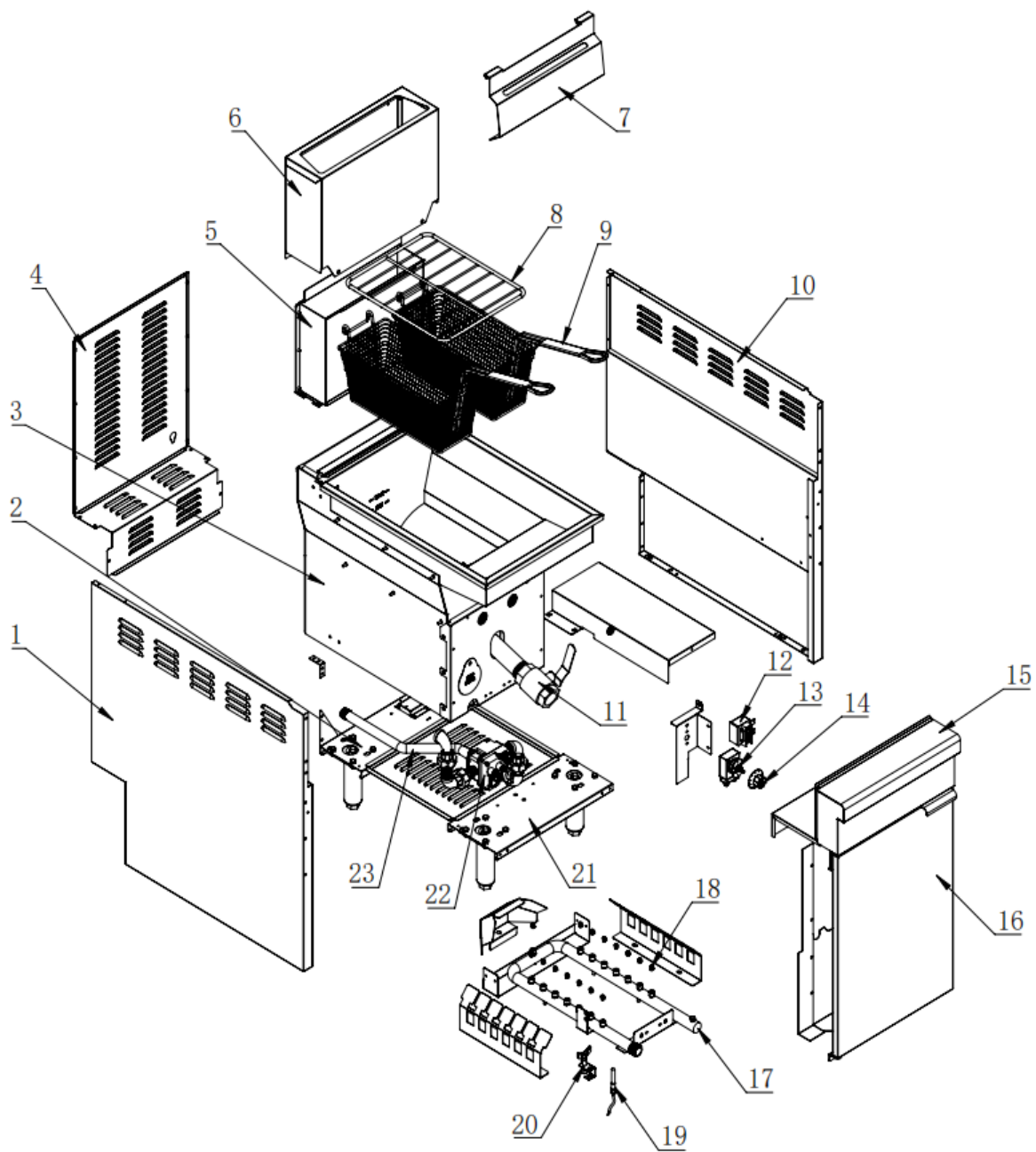
1. Drain the tank as described under DRAINING THE TANK.
2. Once the oil has been drained, flush out scraps and sediment using the provided tank brush.
3. Close the drain valve and fill the tank with water. Use a low foaming cleaner/degreaser to clean the fry tank. Follow the instructions on the package.
4. Solution level must be between the MIN and MAX levels on the fryer tank.
5. Set the temperature knob to 200° F or for the recommended solution being used. Allow solution to simmer for about 15 to 20 minutes.
6. Drain the cleaning solution from the tank.
7. Close the drain valve and refill the tank with water. Add 1 cup (1/4 L) of vinegar to neutralize alkaline left by the cleaner. Solution level must be between the MIN and MAX level on the fryer tank.
8. Bring the solution to a simmer only. Turn the thermostat off. Allow to stand for a few minutes.
9. Drain the tank as described under DRAINING THE TANK. Rinse thoroughly with clear, hot water. All traces of cleaner must be removed. Dry the tank thoroughly.
10. Close the drain valve and add shortening. Follow the FILLING TANK WITH OIL procedure in this manual. The fryer is now ready for use.

Failure Analysis & Trouble Shooting

Problem	Cause
No heat	Thermostat dial not turned on. Pilot not lit.
	Gas supply is not turned on.
	Wire connections are loose (call service)
	Wires connections need cleaning (call service) Thermopile sensor (call service)
Insufficient or too much heat	Thermostat dial not set to desired temperature. High limit tripped (call service)
	Temperature probe (call service)
Tank will not drain	Oil too cold.
	Drain pipe clogged with debris.

Exploded Drawing

MFOP40N/MFOP40L

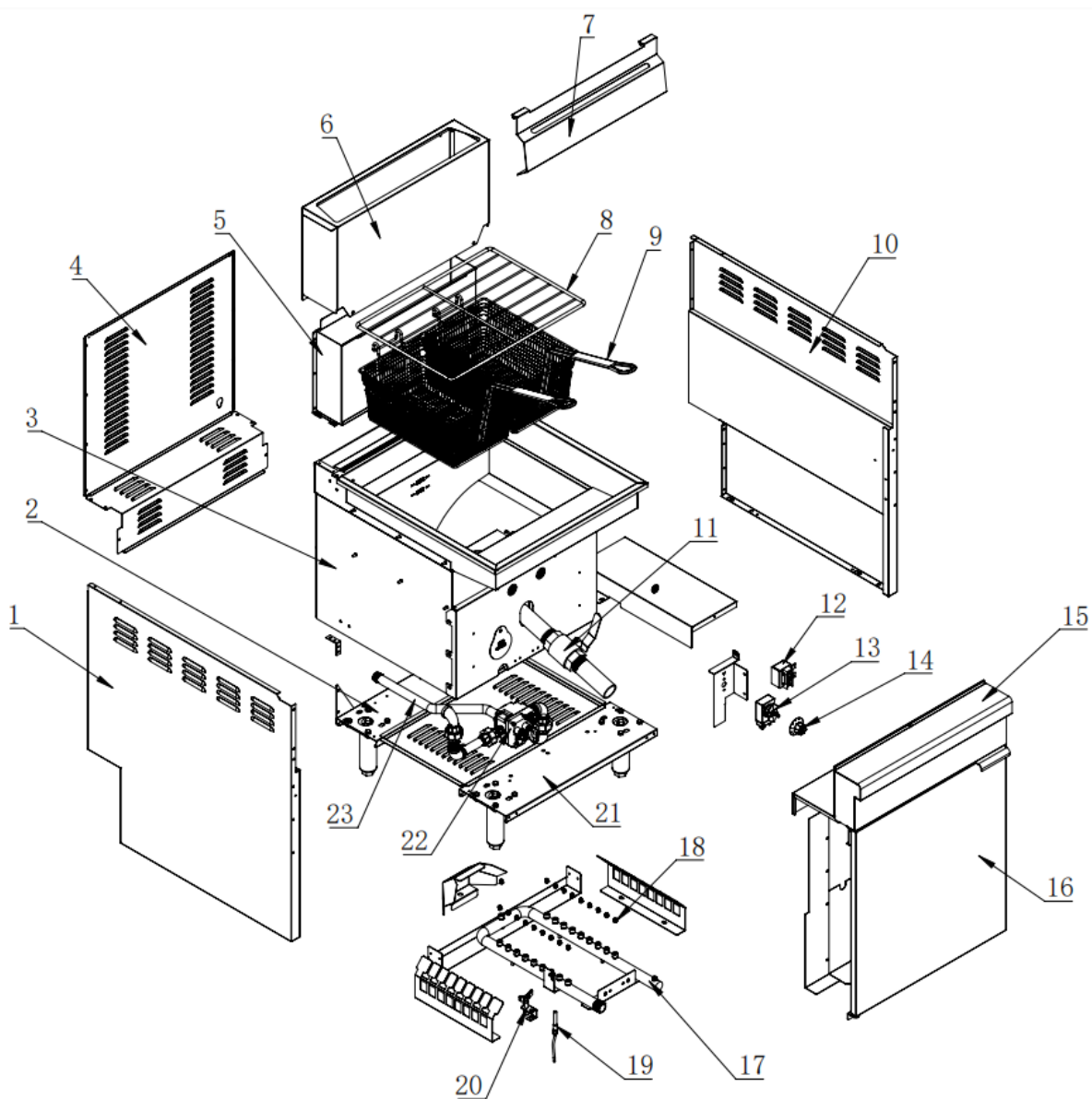


Part List

No	Part Code	Description	Qty
1	Z20137001133	Left board	1
2	Z20237000015	rear cross sill	1
3	Z20137004015	oil tank assembly	1
4	Z20237000292	Rear board	1
5	Z20137001011	Flue extension fitting	1
6	Z20237000019	Rear board	1
7	Z20237000022	Fixing plate for hanger	1
8	Z30211000019	rack	1
9	Z30211000018	basket	2
10	Z20137001134	Right board	1
11	Z30205000004	oil drain valve	1
12	Z30117000002	high limit	1
13	Z30222000025	Thermostat valve	1
14	Z30111000023	knob	1
15		Front decoration facial assembly	1
16	Z20137001018	Door assembly	1
17	Z30218000271	U shaped gas pipe	1
18	Z30215000094	54# Nozzle, NG	15
	Z30215000208	68# Nozzle, LPG	15
19	Z30217000008	Thermocouple	1
20	Z30204000008	Pilot assembly, NG	1
	Z30204000009	Pilot assembly, LPG	1

21	Z20237000013	front cross sill	1
22	Z30222000013	Safety valve, NG	1
	Z30222000014	Safety valve, LPG	1
23	Z30218000287	Inlet pipe	1

MFOP50N/MFOP50L



Part List

No	Part Code	Description	Qty
1	X20137001133	Left board	1
2	X20237000082	rear cross sill	1
3	X20137001128	oil tank assembly	1
4	X20237003265	Rear board	1
5	X20137001009	Flue extension fitting	1
6	X20237000087	Rear board	1
7	X20237000090	Fixing plate for hanger	1
8	X30211000032	rack	1
9	X30211000033	basket	2
10	X20137001134	Right board	1
11	X30205000004	oil drain valve	1
12	X30117000002	high limit	1
13	X30222000025	Thermostat valve	1
14	X30111000023	knob	1
15		Front decoration facial assembly	1
16	X20137001022	Door assembly	1
17	X30218000286	U shaped gas pipe	1
18	X30215000094	54# Nozzle, NG	19
	X30215000208	68# Nozzle, LPG	19
19	X30217000008	Thermocouple	1
20	X30204000008	Pilot assembly, NG	1
	X30204000009	Pilot assembly, LPG	1

21	Z20237000081	front cross sill	1
22	Z30222000013	Safety valve, NG	1
	Z30222000014	Safety valve, LPG	1
23	Z30218000287	Inlet pipe	1

Lire ce manuel avant utilisation

Manuel d'installation et d'utilisation

FRITEUSE À GAZ

TR-VF40-NG/TR-VF40-LP

TR-VF50-NG/TR-VF50-LP



Si vous sentez une odeur de gaz, suivez les instructions fournies par le fournisseur de gaz.

N'essayez pas d'allumer le brûleur; n'utilisez pas de téléphone à proximité.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet équipement ou de tout autre équipement.

⚠ WARNING Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement ces instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

Cher client et utilisateur,

Avant de procéder à l'achat, lisez et familiarisez-vous avec les instructions d'utilisation et de sécurité suivantes: **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.** Conservez l'emballage d'origine et l'emballage. Utilisez cet emballage pour expédier l'équipement si des réparations sont nécessaires.

Ce manuel contient des informations importantes; veuillez le lire attentivement avant la configuration, l' utilisation et le maintien de l' équipement. Le non-respect des consignes de maintenance habituelles décrites dans ce manuel peut annuler la garantie.

Le manuel de l' utilisateur doit toujours être disponible, vous devez donc vous assurer que ce manuel est correctement placé. Nous sommes pleinement habilités à réserver les modifications techniques ultérieures de l' appareil, dans le cadre de la poursuite du développement des caractéristiques d' amélioration des performances.

AVERTISSEMENTS

- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet équipement ou de tout autre équipement.
- Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent causer des dommages matériels, des blessures voire la mort.
- Lisez attentivement les instructions d'installation et de maintenance avant d'installer ou de réparer cet équipement.
- Faites installer l'équipement par un installateur qualifié conformément à tous les codes fédéraux, provinciaux et locaux.
- Ne pas installer ou utiliser sans les 4 pieds.
- Cet équipement est destiné à être utilisé dans des endroits non combustibles uniquement.
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Ne vaporisez pas de liquides ou d'agents de nettoyage sur les commandes ou sur l'extérieur de l'équipement.
- Laissez les pièces chaudes refroidir avant de les nettoyer ou de les déplacer.
- Cet équipement ne doit être utilisé que dans une position horizontale et à plat.
- Toutes les saletés ou les particules métalliques libres qui peuvent pénétrer dans les canalisations de gaz de cet équipement risquent d'endommager la vanne et d'affecter son fonctionnement.
- Si vous sentez une odeur de gaz, suivez les instructions fournies par votre fournisseur de gaz: n'essayez pas d'allumer le brûleur, n'utilisez pas de téléphone à proximité.
- N'essayez jamais de déplacer la grille pendant la cuisson.

Tableau des paramètres du produit

Numéro de modèle	TR-VF40-NG	TR-VF50-NG
	TR-VF40-LP	TR-VF50-LP
Dimension (W*D*H)	389*764*1164mm	530*764*1164mm
Pouvoir(Natural gas)	100000BTU	130000BTU
Pouvoir(Propane gas)	75000BTU	100000BTU
Capacité	40LBS	50LBS

Capacité du panier à frire:

TR-VF40-NG/TR-VF40-LP:

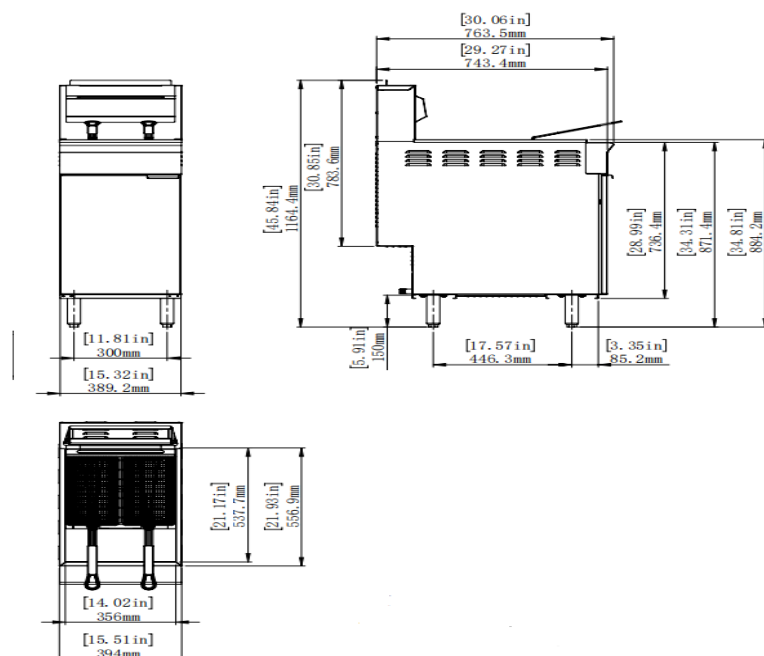
Les livres recommandés par panier sont de 2,5 livres. (1,1 kg).

TR-VF50-NG/TR-VF50-LP:

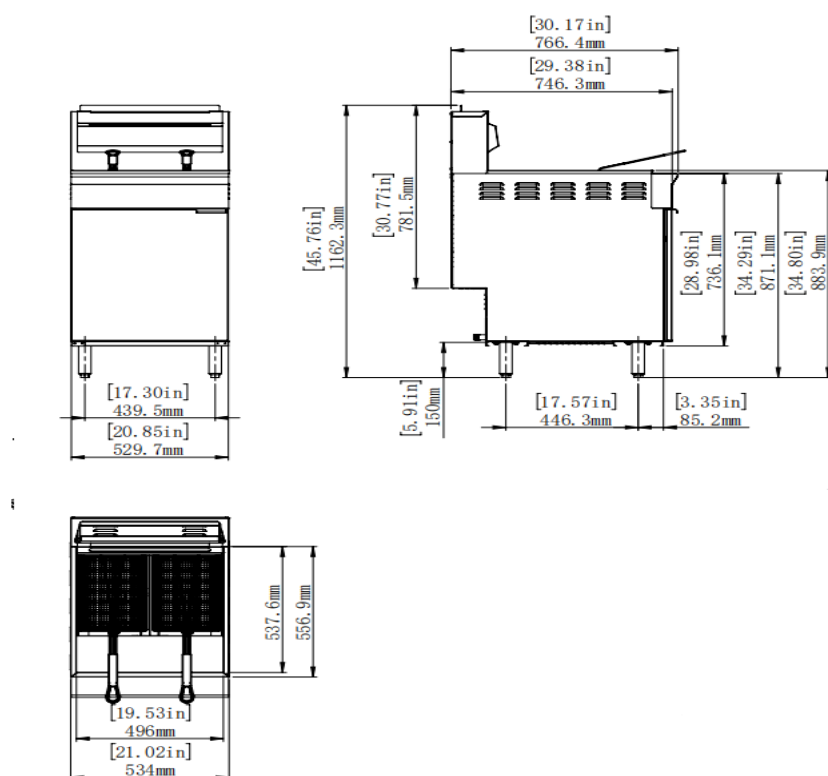
Les livres recommandés par panier sont de 3,0 livres. (1,4 kg).

La structure du produit

TR-VF40-NG/TR-VF40-LP



TR-VF50-NG/TR-VF50-LP



INSTALLATIONS

l'installation doit être conforme aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au Code National du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au Code d'installation du gaz naturel et du Propane, CSA B149.1

L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être débranché de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant l'essai de tout système à des pressions d'essai supérieures à 1/2lb/po2 (3,5kpa).

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle au cours de tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2lb/po2 (3,5kpa).

Garder un dégagement suffisant pour les ouvertures d'air dans la chambre de combustion.

Conserver un dégagement adéquat pour l'entretien et le bon fonctionnement.

1.Retirez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que tout le plastique protecteur de l'équipement.

2. Placez l'équipement dans la position et la hauteur désirées. Il doit y avoir un dégagement adéquat entre la friteuse et la construction. Un dégagement doit être prévu à l'avant pour l'entretien et le fonctionnement. Le dégagement Minimum de la surface combustible est de 6inch sur les côtés et à l'arrière, Et le dégagement est 0 pour la construction non combustible.

3.Installez les quatre (4) pieds sur l'équipement.

4. Nettoyez et séchez soigneusement l'équipement avant de l'utiliser.

AVERTISSEMENTS-FONCTIONNEMENT

WARNING

L' huile chaude et les pièces peuvent provoquer des brûlures. Faites attention lors du fonctionnement, du nettoyage et de l' entretien de la friteuse.

WARNING

Déversement de la masse à frire chaude pouvant causer de graves brûlures Ne déplacez pas la friteuse sans vider toute la masse de friture du réservoir.

⚠ WARNING

La friteuse ne doit pas être utilisée pendant une panne de courant.

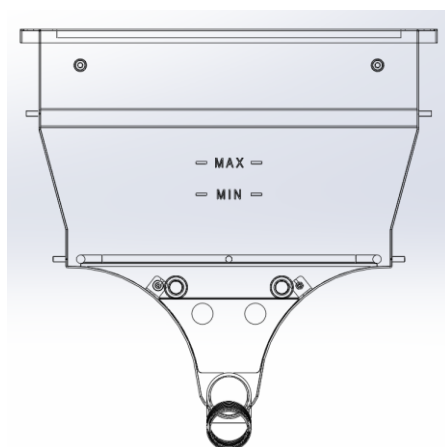
Ne touchez aucune surface chaude!

Ne pas utiliser sans surveillance!

Opération

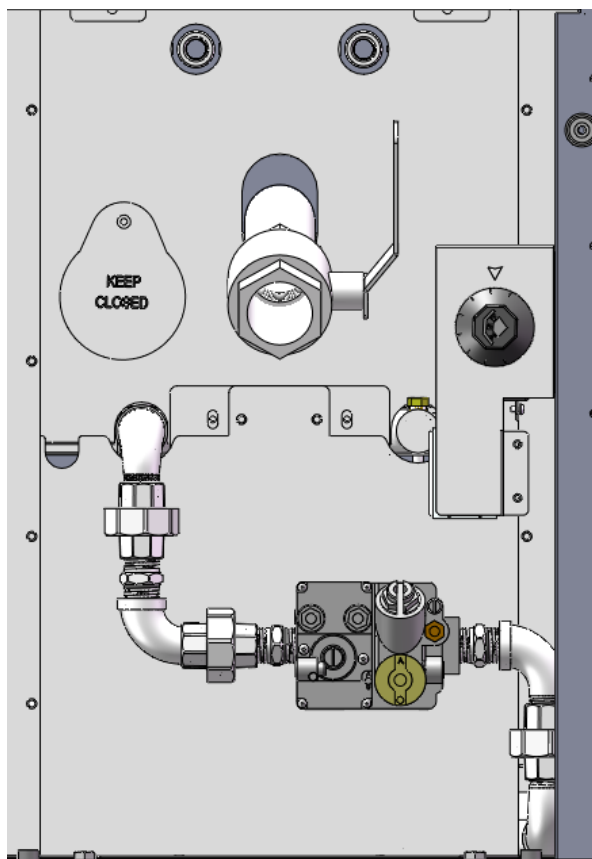
REPLISSAGE DU RÉSERVOIR AVEC RACCOURCI

NOTICE Le shortening solide ne doit PAS être utilisé avec les friteuses HFRF, car le shortening fondu endommagera le réservoir et annulera la garantie.



1. Fermer le robinet de vidange.
2. Remplir le réservoir de friteuse avec du shortening liquide.
3. Le niveau de raccourcissement doit être compris entre les lignes min et max dans le bac de la friteuse.
4. Le raccourcissement augmente lorsqu' il est chauffé. Ne laissez pas la cuve de friteuse dépasser la ligne MAX.
5. Ajouter du shortening frais au besoin pour maintenir le niveau d'huile.

ÉCLAIRER LE PILOTE



1. Ouvre la porte.
2. Éteignez le thermostat, le thermostat est situé derrière la porte.
3. Appuyez sur le bouton de la soupape de commande de gaz et mettez-le sur OFF. Attendez 5 minutes pour que le gaz non brûlé s'échappe.
4. Poussez et tournez le bouton de la soupape de commande de gaz sur le "L" dans **PILOT**.
5. Tout en maintenant le bouton enfoncé, allumez la veilleuse avec une flamme allumée. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que la veilleuse reste allumée lorsque vous relâchez le bouton. Si la veilleuse ne reste pas allumée, répétez les étapes 3 à 5..
6. Enfoncez et tournez le bouton de contrôle du gaz sur ON.
7. Si l'alimentation en gaz est interrompue, répétez les étapes 2 à 6.

MISE EN MARCHE DE LA FRITEUSE

1. Réglez le bouton de température sur la température désirée.

2. Une fois la température définie atteinte, le thermostat coupe le débit de gaz aux brûleurs..

3. Les pilotes restent allumés. Les brûleurs s'allument et s'éteignent tout en maintenant la température réglée.

ÉTEINDRE LA FRITEUSE

1. Éteindre le thermostat.

2. Pour que la veilleuse reste allumée, placez la soupape à gaz sur "L" dans PILOT.

3. Pour couper tout le gaz dans le système, y compris la veilleuse, tournez le bouton de la soupape à gaz sur OFF.

MISES EN GARDE-ARRÊT DE SURCHAUFFE TEMPÉRATURE

Si le shortening surchauffe, un dispositif d'arrêt à haute température ferme le robinet de gaz et éteint la veilleuse..

Si la friteuse s'arrête pour cause de surchauffe, NE PAS rallumer la veilleuse tant que la température de raccourcissement n'est pas inférieure à 149 ° C (300 ° F).

Arrêt prolongé

6. Tournez le bouton du thermostat sur OFF.

7. Appuyez sur le bouton de la veilleuse et tournez-le sur OFF.

8. Vidangez soigneusement la friteuse..

9. Nettoyez la friteuse conformément aux instructions de NETTOYAGE.

10. Fermer le robinet d'arrêt de gaz principal.

PROLONGER LA DURÉE DE VIE

Réduire la durée de vie peut être prolongé par les directives suivantes:

9. Ne salez pas les aliments sur la friteuse.

10. Utiliser un shortening de bonne qualité.
11. Filtrer le raccourcissement quotidien (au minimum).
12. Remplacer le shortening s'il devient peu aromatisé.
13. Gardez l'équipement et les environs propres. Utilisez des couvercles de réservoir lorsque vous ne les utilisez pas (accessoire)..
14. Régler le thermostat correctement.
15. Éliminez l'excès d'humidité et les particules des produits alimentaires avant de les placer sur la friteuse.
16. Utilisez un couvercle de réservoir ajusté (accessoire) pour protéger l'huile de la lumière et de l'oxygène.

VIDANGER L'HUILE

⚠ WARNING Faites attention lorsque vous utilisez, nettoyez et entretenez la friteuse..

1. Tournez le bouton du thermostat sur la position OFF.
2. Insérez la rallonge de vidange dans le robinet de vidange. Serrez seulement à la main.
3. Dirigez l'extension du drain dans le dispositif de filtrage mobile que vous souhaitez utiliser.
4. Ouvrez lentement le robinet de vidange pour permettre à l'huile de s'écouler du réservoir de friture au bac du filtre, puis ouvrez complètement le robinet de vidange..
5. Lorsque le bac à friture est vide, utilisez sa brosse pour éliminer tout débris supplémentaire..
6. Fermer le robinet de vidange.
7. Remplissez le réservoir avec le nouveau shortening. Remplissez au minimum jusqu'au niveau MIN mais sans dépasser la moitié du réglage entre MIN et MAX..
8. Une fois que la cuve à frites est remplie d'huile neuve, tournez le bouton du thermostat à la température désirée. Les brûleurs s'allumeront et chaufferont le mazout..

Avis de nettoyage:

⚠ WARNING Faites attention lorsque vous utilisez, nettoyez et entretenez la friteuse.

NOTICE Pour maintenir la propreté et augmenter la durée de vie de la friteuse, la friteuse doit être nettoyée tous les jours. Ne plongez pas dans l'eau ni dans un autre liquide..

NOTICE Ne pas utiliser de nettoyeurs au chlore ou au sulfate / sulfure.

Tous les jours:

Nettoyez régulièrement votre friteuse avec la brosse du réservoir avec un chiffon humide et lustrez avec un chiffon doux et sec. Si vous négligez un nettoyage régulier, de la graisse risque de brûler et des décolorations peuvent se former..

Les traces de doigts posent parfois un problème sur les surfaces très polies en acier inoxydable, et peuvent être minimisées en appliquant un produit de nettoyage laissant un fin film gras et cireux.

- Nettoyez toutes les surfaces extérieures de votre friteuse au moins une fois par jour.
- Utilisez un chiffon humide avec de l'eau tiède et un savon doux ou un détergent.

PROCÉDURE D'ÉBULLITION:

1. Vidangez le réservoir comme décrit dans VIDANGE DU RÉSERVOIR.
2. Une fois le shortening drainé, éliminez les débris et les sédiments à l' aide de la brosse fournie..
3. Fermez le robinet de vidange et remplissez le réservoir d' eau. Utilisez un nettoyant / dégraissant peu moussant pour nettoyer le réservoir de friture. Suivez les instructions figurant sur le côté de l' emballage..
4. Le niveau de solution doit être compris entre les niveaux MIN et MAX du réservoir de la friteuse..
5. Réglez le bouton de température sur 200 ° F ou sur la solution recommandée en cours d'utilisation. Laissez la solution mijoter pendant environ 15 à 20 minutes..
6. Vider la solution de nettoyage du réservoir.
7. Fermez le robinet de vidange et remplissez le réservoir avec de l'eau. Ajoutez 1 tasse (1/4 L) de vinaigre pour neutraliser les résidus alcalins laissés par le nettoyeur.

Le niveau de solution doit être compris entre les niveaux MIN et MAX du réservoir de la friteuse..

8. Faites mijoter la solution, éteignez le thermostat et laissez-le reposer quelques minutes..

9. Vidangez le réservoir en suivant les instructions de VIDANGE DU RÉSERVOIR: rincez-les soigneusement à l'eau claire et chaude, enlevez toutes les traces de produit de nettoyage, puis séchez soigneusement le réservoir..

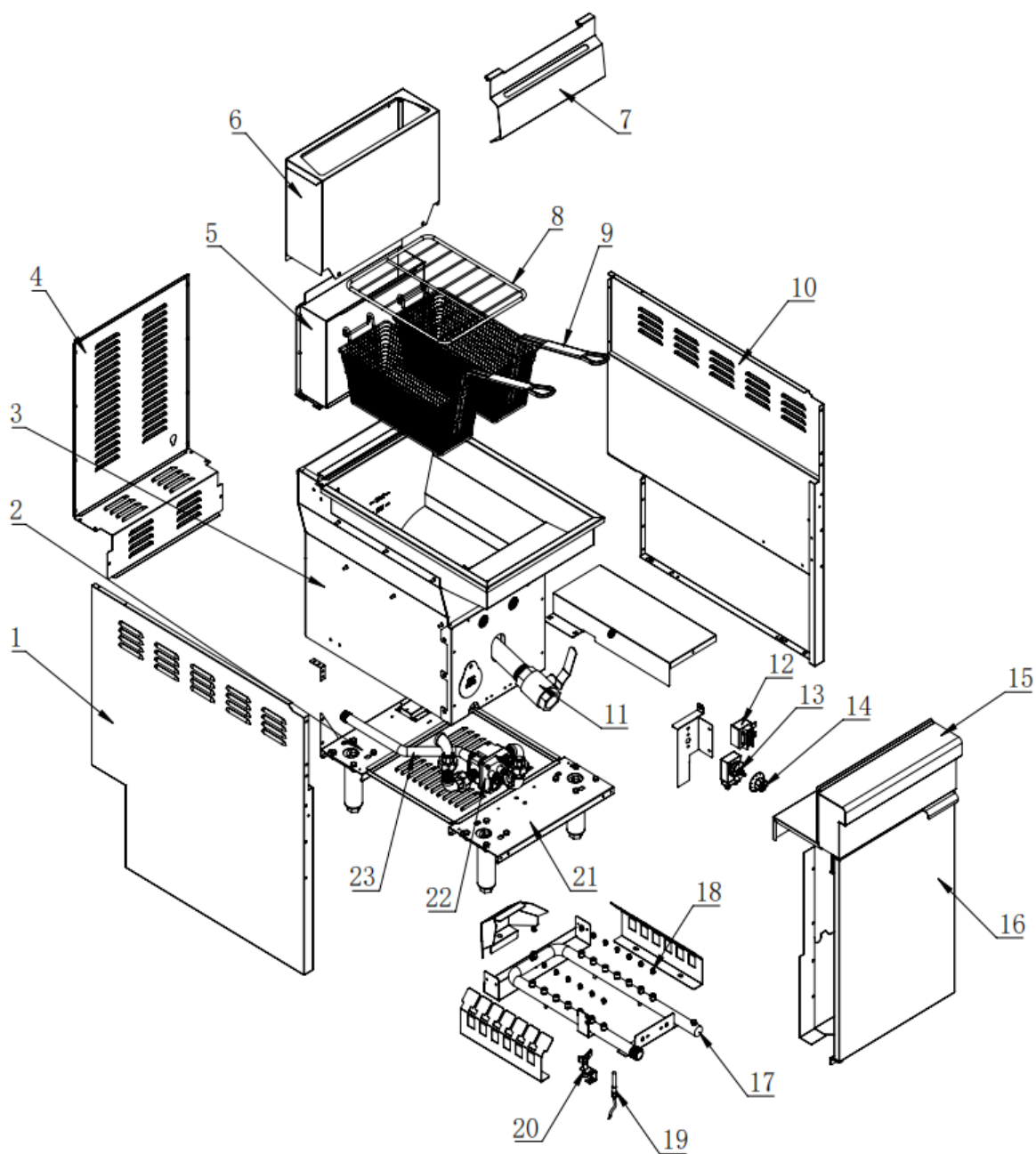
10. Fermez le robinet de vidange et ajoutez du shortening. Suivez la procédure de remplissage du réservoir dans ce manuel. La friteuse est maintenant prête à être utilisée.

Analyse des pannes et dépannage:

Problème	Cause
Pas de chaleur	Le cadran du thermostat n'est pas allumé La veilleuse n'est pas allumée.
	L'alimentation en gaz n'est pas activée.
	Connexions filaires desserrées (service d'appel)
	Les connexions de fils doivent être nettoyées (service d'appel) Thermopile (service d'appel)
Insuffisance ou trop de chaleur	Le cadran du thermostat n'est pas réglé sur la température désirée La limite haute s'est déclenchée (service d'appel)
	Sonde de température (service d'appel)
Le réservoir ne se videra pas	Raccourcissement trop froid.
	Le tuyau d'évacuation est bouché par des débris.

Dessin éclaté

TR-VF40-NG/TR-VF40-LP

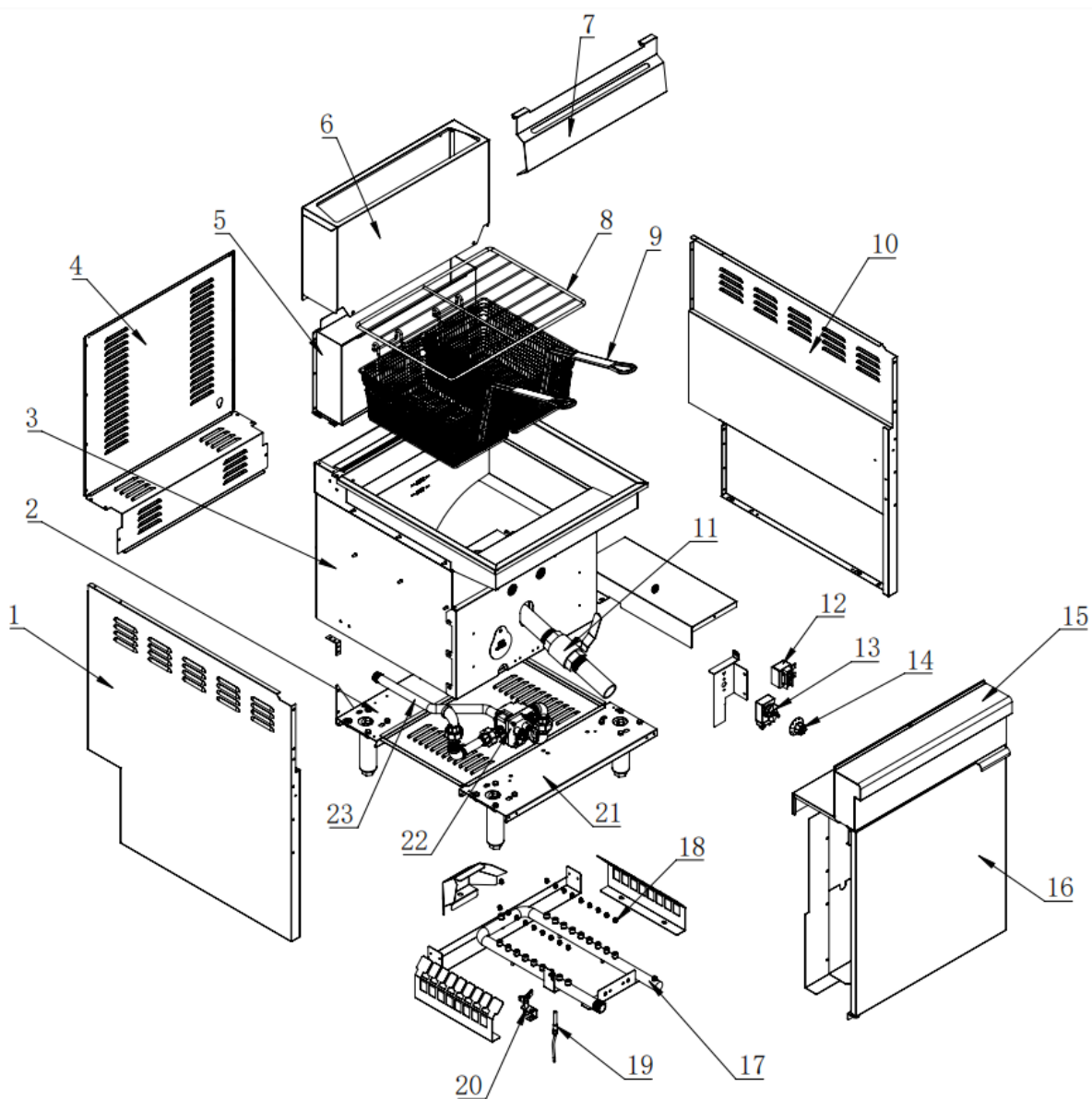


Liste des pièces

No	Part Code	Description	Qty
1	Z20137001133	Left board	1
2	Z20237000015	rear cross sill	1
3	Z20137004015	oil tank assembly	1
4	Z20237000292	Rear board	1
5	Z20137001011	Flue extension fitting	1
6	Z20237000019	Rear board	1
7	Z20237000022	Fixing plate for hanger	1
8	Z30211000019	rack	1
9	Z30211000018	basket	2
10	Z20137001134	Right board	1
11	Z30205000004	oil drain valve	1
12	Z30117000002	high limit	1
13	Z30222000025	Thermostat valve	1
14	Z30111000023	knob	1
15		Front decoration facial assembly	1
16	Z20137001018	Door assembly	1
17	Z30218000271	U shape gas pipe	1
18	Z30215000094	54#Nozzle,NG	15
	Z30215000208	68#Nozzle,LPG	15
19	Z30217000008	Thermocouple	1
20	Z30204000008	Pilot assembly, NG	1
	Z30204000009	Pilot assembly LPG	1

21	Z20237000013	front cross sill	1
22	Z30222000013	Safety valve, NG	1
	Z30222000014	Safety valve, LPG	1
23	Z30218000287	Inlet pipe	1

TR-VF50-NG/TR-VF50-LP



Liste des pièces

No	Part Code	Description	Qty
1	X20137001133	Left board	1
2	X20237000082	rear cross sill	1
3	X20137001128	oil tank assembly	1
4	X20237003265	Rear board	1
5	X20137001009	Flue extension fitting	1
6	X20237000087	Rear board	1
7	X20237000090	Fixing plate for hanger	1
8	X30211000032	rack	1
9	X30211000033	basket	2
10	X20137001134	Right board	1
11	X30205000004	oil drain valve	1
12	X30117000002	high limit	1
13	X30222000025	Thermostat valve	1
14	X30111000023	knob	1
15		Front decoration facial assembly	1
16	X20137001022	Door assembly	1
17	X30218000286	U shaped gas pipe	1
18	X30215000094	54# Nozzle, NG	19
	X30215000208	68# Nozzle, LPG	19
19	X30217000008	Thermocouple	1
20	X30204000008	Pilot assembly, NG	1
	X30204000009	Pilot assembly, LPG	1

21	Z20237000081	front cross sill	1
22	Z30222000013	Safety Valve, NG	1
	Z30222000014	Safety Valve, LPG	1
23	Z30218000287	Inlet pipe	1