GAS FRYER

Installation and Operation Instructions

Intertek
3182799

Conforms to ANSI STD - Z83.11
GAS food service equipment
Certified to CSA STD 1.8
GAS food service equipment
Conforms to NSF/ANSI STD 4

Intertek

Models: T-CF15, T-CF30, T-CF15-L, T-CF30-L

IMPORTANT FOR FUTURE REFERENCE

Please complete this information and retain this manual for the life of the equipment. For Warranty Service and/or parts, this information is required.

Model Number	Serial Number	Date Purchased

WARNING: For your safety, do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this or any other appliances. Keep the area free and clear of combustible. (See ANSI Z83. 14B, 1991).

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

WARNING: Instructions must be posted in a prominent location. All safety precautions must be taken in the event the user smells gas. Safety information can be obtained from your local gas supplier.

CAUTION: These models are designed, built, and sold for commercial use only. If these models are positioned so the general public can use the equipment, make sure that cautions, warnings, and operating instructions are clearly posted near each uni that anyone using the equipment will use it correctly and not injure themselves or damage the equipment.

GAS PRESSURE

The appliance and its individual shutoff valve (to be supplied by the user) must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.45 kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.45 kPa).

WARNING: A factory-authorized agent should handle all maintenance and repairs. Before doing any maintenance or repairs, contact your authorized service

TABLE OF CONTENTS

ITEM	PAGE	ITEM	PAGE
Safety precautions	4	Troubleshooting	11
General Installation Instructions	5	Explosion View Drawing	12
Specifications & Dimensions	6	Spare Part List	13
Lighting Instructions	7		
Operating Instructions	8		
Cleaning & Maintenance	9		

Congratulations on your purchase of Eurodib commercial cooking equipment. Eurodib takes pride in the design and quality of our products. When used as intended and with proper care and maintenance, you will experience years of reliable operation from this equipment. To ensure best results, it is important that you read and follow the instructions in this manual carefully.

LOCATION OF DATA PLATE

The data plate is located on the side panel.

IMMEDIATELY INSPECT FOR SHIPPING DAMAGE

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

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

B. Concealed damage or loss if not apparent until after equipment is uncrated, a request for inspection must be made to the carrier within 15 days. The carrier should arrange an inspection. Be certain to hold all contents and packaging material.

A qualified installer who thoroughly read, understands and follows these instructions should perform installation and maintenance.

If you have questions concerning the installation, operation, maintenance, or service of this product, write to Eurodib.

SAFETY PRECAUTIONS

DANGER: This symbol warns of imminent hazard, which could result in serious injury or death.

WARNING: This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice, which could result in serious injury or death.

CAUTION: This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice, which could result in minor or moderate injury or product or property damage.

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

NOTICE: This product is intended for commercial use only. Not for household use.

NOTICE: Local codes regarding installation vary greatly from one area to another. The National Fire Protection Association, Inc., states in its NFPA96 latest edition that local codes are “Authority Having Jurisdiction” when it comes to requirement for the installation of equipment. Therefore, the installation should comply with all local codes.

GENERAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

Ensure that the gas supply and gas type, as shown on unit nameplate, agree.

Unit installation must conform with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, the National Gas Installation Code, CSA-B149.1, or the Propane Installation Code, CSA-B149.2 as applicable and in accordance with local codes.

Screw the legs into the permanently fastened nuts on the four corners of the unit and tighten by hand. Level the unit by turning the adjustment screw at the bottom of each leg. Do not slide the unit with legs mounted, lift if necessary to move unit.

Pipe threading compound must be resistant to the action of liquefied petroleum gases.

CAUTION: DO NOT use an open flame to check for leaks. Check all the gas piping for leaks with a soap-and-water solution before operating the unit.

THESE UNITS ARE SUITABLE FOR INSTALLATION ON NON-COMBUSTIBLE SURFACES ONLY.
For use in non-combustible locations only
For use only on non-combustible countertops
Noncombustible and unit clearances: 0” (0 mm) sides and rear - 4”(102mm) floor

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air, under the unit by the legs or behind the unit by the flue. Adequate clearance for air openings into the combustion chamber is required. Do not place objects between the bottom of the unit and the counter top. There must be adequate clearance for removal of the front panel. All major parts, except the burners, are removable through the front if the gas line is disconnected.

SPECIFICATION AND DIMENSIONS

MODEL	WIDTH IN.	DEPTH IN.	HEIGHT IN.	TOTAL INPUT (BTU)	INPUT GAS PRESSURE IN.W.C	WORKING PRESSURE IN.W.C
T-CF15	11	29-1/4	24-7/8	26,500	6	4
T-CF15-L	11	29-1/4	24-7/8	26,500	10	10
T-CF30	17-3/8	29-1/4	24-7/8	53,000	6	4
T-CF30-L	17-3/8	29-1/4	24-7/8	53,000	10	10

Note: Do not include the size of the regulator.

LIGHTING INSTRUCTIONS

(Model: T-CF30 with pilot Ignition)

Fryers are furnished with a gas control safety valve. Please follow the instructions below.

Before Lighting the Pilot and Burners

Fill the fat tank about 3/4" below the full line with proper frying compound before lighting the pilot. The reason for filling the tank 3/4" below the full line is that the frying compound will expand during the preheating process.

If the frying compound expands above the full line, the frying compound may overflow out of the tank during the cooking process. The reason for adding frying compound in the fry tank before lighting the pilot or burners is that the unit will be damaged if this is not done.

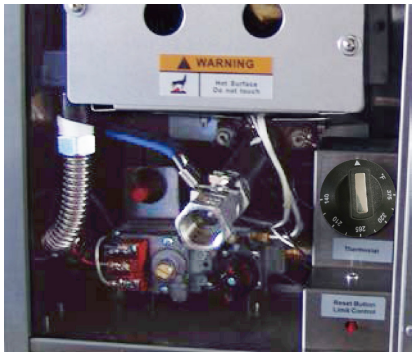
1. Ensure this Gas Control Valve dial is at the “OFF” position.



2. Ensure this thermostat dial is at the “OFF” position.



T-CF30



T-CF15

3. Turn the gas control valve dial to “Pilot “ position and hold.
4. Press the pilot ignition button. In order to drain any air within the gas pipe system, for the first use, please hold the valve dial at the “Pilot” position for 5-7 Minute till lighting.

Note: If the gas fryer is setting without the pilot ignition, please hold an ignition source (a match) at the pilot. When the flame is established, remove the ignition source.

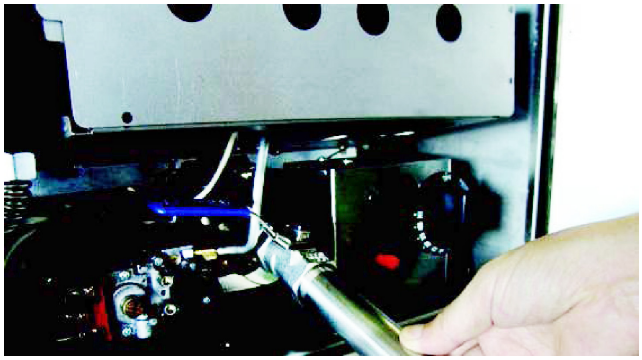


5. Turn the gas control valve dial to the “ON “ position and using the thermostat dial, set the desired temperature. You can monitor the flame status through this panel.



Draining the Oil

A drain extension pipe attached to the inside of the main door has been provided.
Screw the drain extension pipe into the main drain valve. Once secured, use the blue handle to turn the valve ON to release the oil.



OPERATING INSTRUCTIONS

All burners are lit from constantly burning pilots. Turning the thermostat to the desired temperature is all that is required to put the unit in service.

Do not permit fans to blow directly at the unit. Wherever possible, avoid open windows next to the unit's sides or back. Avoid wall type fans which create air cross-currents within a room. It is also necessary that sufficient air should be allowed to enter the room to compensate for the amount of air removed by any ventilating system. Otherwise, a subnormal atmospheric pressure will occur, which will affect the operation and cause undesirable working conditions.

A properly designed and installed hood will act as the heart of the ventilating system for the room or area in which the unit is installed and will leave the unit independent of changing draft conditions.

All the valves and thermostats must be checked periodically. Consult the authorized service representative in your area.

CLEANING

Initial Cleaning

Always clean equipment thoroughly before the first use. Clean the protective oil from the bright parts and interior of tank with a solution of washing soda or other grease dissolving material.

Daily Cleaning

1. Always turn the unit OFF and allow it to cool off completely before cleaning.
2. Never clean the unit by immersing it in water.
3. The frequency of cleaning should depend on the load conditions. Set a definite cleaning schedule corresponding to how hard the kettle is used. Cleaning should be done at a least once a week.
4. Strain the frying compound into a clean container. Make sure there is no compound left in the tank. (If the tank is left empty for more than 2 minutes, shut the pilot OFF. If this is not done, the tank may be damaged.).
5. Add water to the "MAX" line.
6. Add any good grade cleaner following the cleaner’s instructions.
7. Turn the thermostat to 75°F (dial “°F” position). Let the heating unit bring the solution to a boil.
8. Boil long enough to loosen or dissolve all varnish or carbon deposits. This should take approximately 30 minutes.
9. Turn the unit OFF. Make sure the pilot is turned OFF at this time.
10. If necessary, clean the thermostat probes using a long-handled fibre or plastic brush and mild soap solution.
11. Rinse with clean water to remove all cleaning mixture.
12. Rinse the inside of the tank with 2 cups of vinegar.
13. Rinse with clean water until the vinegar odour is gone. The fry tank must be thoroughly rinsed since even a trace of cleaner left inside the tank will contaminate the fry compound.
14. Dry thoroughly.

15. Cover the tank if compound will not be added until a future date.
16. Clean all the exterior surfaces of the unit on a regular basis with a damp cloth. Thin films of oil subjected to frying temperatures quickly form into gummy consistency. In order to avoid these gum formations, clean the surfaces on a regular basis.
17. To remove discolorations or oil film, a non-abrasive cleaner may be used.

CAUTION: Clean the regulator at least once a month. Make sure the vent opening is open and not blocked in any way. Failure to do so will cause variations in pressure. Your unit will not function as well and it could shorten the life of the product.

MAINTENANCE

Overnight Shutdown

Turn the temperature control knob to the OFF position. Or turn the OFF/PILOT/ON valve control to PILOT if you wish not to change the temperature setting. (The pilot flame alone will keep the frying compound temperature to 130-145°F(54.5-62.8℃). when not under any load. This will shorten preheat time when turned back ON.)

Extended Shutdown (4 Days or Longer)

1. Turn the temperature control knob to the OFF position.
2. Turn the OFF/PILOT/ON valve control knob to the OFF position.
3. Turn the manual control valve under the unit to the OFF position.
4. Turn the supply valve to the OFF position (not supplied by Thor).
5. The entire flue duct opening on the top rear of unit must always be left uncovered.

Filling Fry Tank

CAUTION: Never lit the pilot or turn the burners ON with an empty tank

1. Fill the fry tank approximately 3/4" below the full line. The fry compound will expand as it is heated. Heat the fry compound to 375° F(190℃) for 20 minutes then check the level. Add or decrease the amount of fry compound so it lines up with the full line.
2. When using solid frying compound, put enough compound in the fry tank so at least half or more of the tank contains compound. Then set the temperature to 200°F (93.3℃) on the dial and allow the compound to liquefy. Add to adjust the compound level.
3. Use a quality frying compound.
4. Filter the frying compound frequently, at least once a day.
5. Skim out food particles frequently with a strainer/skimmer.
6. Add at least 15% (fry tank capacity) of fresh frying compound daily (more if possible) without overloading the tank. If 15% of frying compound is not used daily, remove some of the compound for other use (gravy, griddle frying, etc.) to permit adding 15% of fresh compound daily.
7. Do not overload the fry baskets. This will result in longer recovery time, longer cook time, and compound absorption into the product.
8. Prepare the food properly.

9. Keep salt out of the frying compound. Do not salt foods with the basket above the kettle.
10. Ensure a good thermostat operation by checking the frying compound temperature with a reliable frying thermometer. Compound temperature should be comparable to the thermostat setting.
11. Keep the fry tank and thermo-probes clean.

Thermostat Calibration
The fryer control is factory calibrated. If cooking results indicate unit is not maintaining correct temperatures, consult an authorized service representative.

SERVICE / REPAIR

NOTE: This appliance must only be serviced by an authorized agent.

NOTE: Parts protected by the manufacturer or his agent are not to be adjusted by the installer, unless the installer is an authorized service agent.

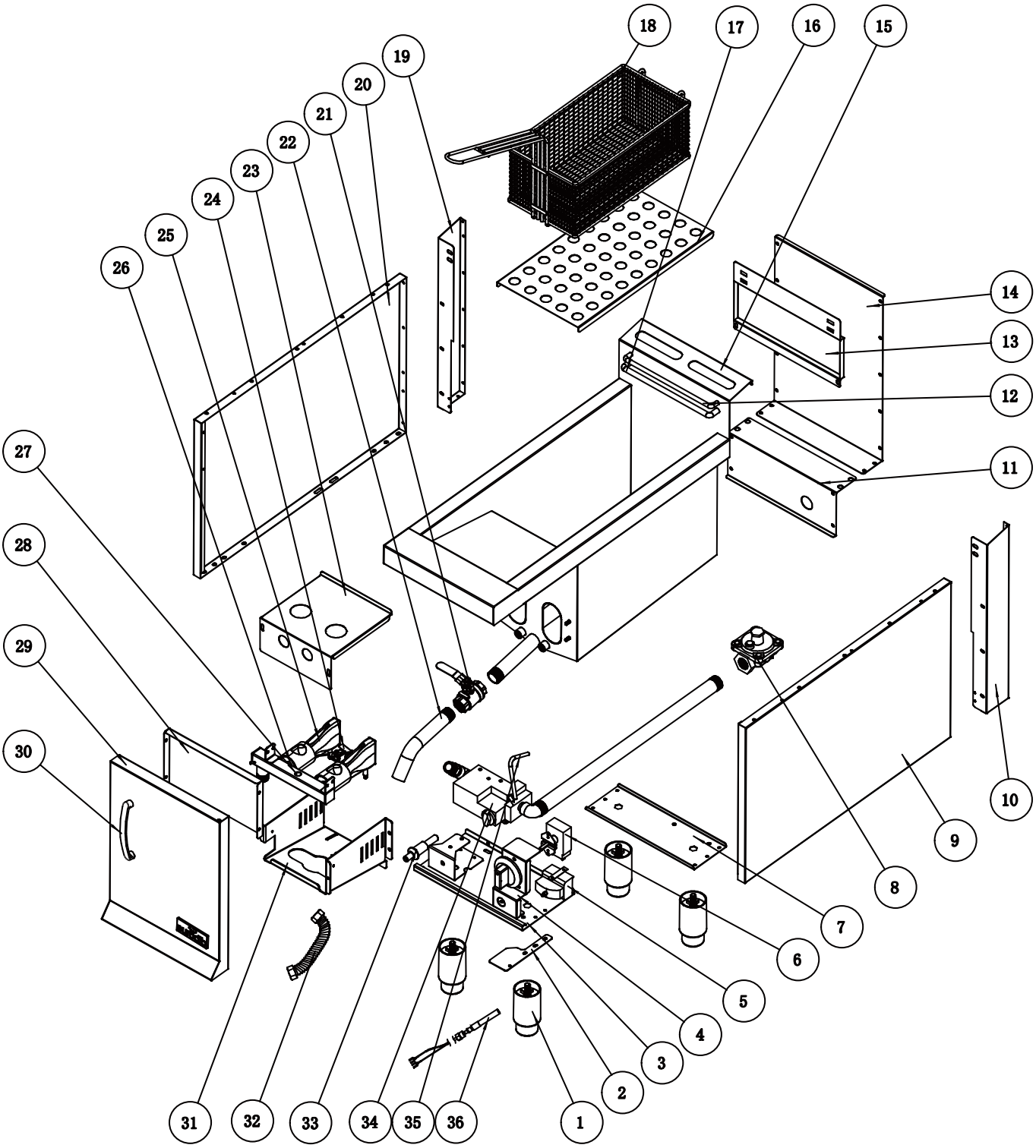
If you have any questions or problems, contact your nearest EURODIB Service Representative.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE							
	Frying temperature too high/overheating (check thermostat)	Frying temperature too low/overheating (check thermostat)	Over loading fryer	Improper draining of food after frying	High moisture content in food being fried	Inadequate frying compound turnover	Improper preparation of food	Contamination of fryer compound (due to salt or other foreign material)
Excessive & premature foaming	★		★			★		★
Greasy food / excessive frying compound absorption		★	★	★	★	★	★	
Objectionable odour or flavour of frying compound					★	★		★
Objectionable flavour of fried food				★		★	★	
Excessive smoking of frying compound	★					★	★	★
Excessive darkening of frying compound	★					★	★	★
Frying compound won't hold heat		★	★		★		★	
Food crust color not brown		★	★		★		★	
Rapid breakdown of frying compound	★				★		★	★

EXPLOSION VIEW DRAWING

MODELS: T-CF15 / T-CF15-L



Spare Parts List

NO.	DESCRIPTION	MODEL	CODE	QTY
1	Adjustable stainless steel feet	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	01.02.1005165	4
2	Door hinge	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	06.05.1471050	1
3	Support plate for front feet	T-CF15 / T-CF15-L	01.05.1026492	1
		T-CF30 / T-CF30-L	01.05.1026745	
4	Thermostat enclosure	T-CF15 / T-CF15-L	01.05.1026471	1
		T-CF30 / T-CF30-L	06.05.1472708	
5	LCHM limit control	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	03.99.1290238	1
6	Thermostat, millivolt	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	03.05.1220086	1
7	Supporting plate for rear feet	T-CF15 / T-CF15-L	01.05.1026493	1
		T-CF30 / T-CF30-L	01.05.1026746	
8	REGULATOR 6"-NAT or10"-LP ,3/4"-NPT	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	01.22.1069501	1
9	Panel, right	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	01.05.1026491	1
10	Right plate of flue	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	01.05.1026496	1
11	Rear panel	T-CF15 / T-CF15-L	01.05.1026498	1
		T-CF30 / T-CF30-L	01.05.1026753	
12	Basket pothook	T-CF15 / T-CF15-L	01.10.1061012	1
		T-CF30 / T-CF30-L	01.10.1061008	
13	Front plate of flue	T-CF15 / T-CF15-L	01.15.1066125	1
		T-CF30 / T-CF30-L	01.15.1066131	
14	Rear plate of flue	T-CF15 / T-CF15-L	01.05.1026497	1
		T-CF30 / T-CF30-L	01.05.1026752	
15	Fryer tank assy.	T-CF15 / T-CF15-L	06.05.1472648	1
		T-CF30 / T-CF30-L	06.05.1472672	
16	Filter panel	T-CF15 / T-CF15-L	01.05.1026472	1
		T-CF30 / T-CF30-L	01.05.1026751	
17	Basket baffle	T-CF15 / T-CF15-L	01.10.1061014	1
		T-CF30 / T-CF30-L	01.10.1061010	
18	Basket	T-CF15 / T-CF15-L	01.02.1005190	1
		T-CF30 / T-CF30-L		2
19	Left plate of flue	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	01.05.1026495	1
20	Panel, left	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	01.05.1026490	1
21	Valve, tank drain	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	01.05.1030812 01.20.1068677	1

22	Tank drain pipe	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	01.02.1005436	1
23	Isolating plate, upper of burner	T-CF15 / T-CF15-L	01.15.1066117	1
		T-CF30 / T-CF30-L	01.15.1066061	
24	ODS flame protection	T-CF15 / T-CF30	01.21.1069001	1
		T-CF15-L / T-CF30-L	01.21.1069003	
25	Burner assy.	T-CF15 / T-CF15-L	06.05.1470489	2
		T-CF30 / T-CF30-L		4
26	Orifice 51#	T-CF15 / T-CF30	01.20.1068651	2
	Orifice 58#	T-CF15-L / T-CF30-L	01.20.1068658	4
27	Gas pipe assy.	T-CF15 / T-CF15-L	01.24.1070584	1
		T-CF30 / T-CF30-L	01.24.1070583	
28	Isolating plate, front	T-CF15 / T-CF15-L	01.15.1066123	1
		T-CF30 / T-CF30-L	01.15.1066129	
29	Door assy.	T-CF15 / T-CF15-L	06.05.1472706	1
		T-CF30 / T-CF30-L	06.05.1472705	
30	Door handle assy.	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	01.02.1005140	1
31	Isolating plate, lower of burner	T-CF15 / T-CF15-L	01.15.1066118	1
		T-CF30 / T-CF30-L	01.15.1066024	
32	Corrugated pipe	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	01.02.1005117	1
33	Piezo ignition	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	03.99.1290152	1
34	Safety control valve assy.	T-CF15 / T-CF30	06.05.1470654	1
		T-CF15-L / T-CF30-L	06.05.1470674	
35	Pilot pipe assy.	T-CF15 / T-CF15-L	06.05.1472602	1
		T-CF30 / T-CF30-L	06.05.1472603	
36	Thermopile	T-CF15 / T-CF15-L T-CF30 / T-CF30-L	03.11.1250027	1

Note: Use T-CF15, T-CF30 for natural gas and T-CF15-L, T-CF30-L for propane.



For service or Inquiry, please
Call Eurodib (Toll free) at:
1 888 956 6866

Limited Warranty

Eurodib Cooking Equipment Models:

Griddles:	T-G15, T-G24, T-G36, T-G48
Char Broilers:	T-CBL15, T-CBL24, T-CBL36, T-CBL48, T-CBR15, T-CBR24, T-CBR36, T-CBR48
Coutertop Range:	T-HP212, T-HP424, T-HP636
Fryer:	T-CF15, T-CF30

All new Eurodib griddles, char broilers, fryers and countertop range used for commercial purposes are warranted against defects in materials and workmanship under normal use and maintenance. The warranty runs for one year from the date of the original installation and is for the benefit of the original purchaser only. All other warranties, expressed or implied, statutory or otherwise, including without limitation any implied warranty of merchantability for fitness for purposes, are excluded. The seller shall in no event be liable for direct, indirect, or consequential damages in connection with Eurodib commercial products.

Exclusions

The following conditions are not covered by warranty:

- Equipment damage or equipment failure occurs because of accident, carelessness, lack of proper set-up, supervision when required, or if the equipment is installed or operated in any manner contrary to the installation and operating instructions.

- Equipment damage or equipment failure due to improper installation, improper utility connection or supply, and problems due to ventilation.

- Equipment that has not been used appropriately, or has been subject to misuse, neglect, abuse, accident, alteration, negligence, damage during transit, delivery or installation, fire, flood, or act of God.

- Equipment that has the model number or serial number removed or altered.

- Equipment that has been changed, altered, or modified or repaired by other than an Authorized Service Agency.

Eurodib shall not be held liable for any damages to any person or property, which may result from the use of the equipment thereafter.

This warranty does not apply to, and Eurodib is not responsible for any warranty claims on products sold or used outside of the contiguous United States.

This equipment is intended for commercial use only. The warranty is void if equipment is installed for other than commercial applications.

FRITEUSE À GAZ

Instructions d'installation et d'utilisation

Modèles : T-CF15, T-CF30, T-CF15-L, T-CF30-L

Intertek 3182799

Conforms to ANSI STD - Z83.11
GAS food service equipment
Certified to CSA STD 1.8
GAS food service equipment
Conforms to NSF/ANSI STD 4

Intertek

IMPORTANT

POUR CONSULTATION FUTURE

Prière de fournir ces renseignements et de conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil. Pour le service ou les pièces sous garantie, ces renseignements sont requis.

Numéro de modèle	Numéro de série	Date de l'achat

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, ne jamais ranger ni utiliser d'essence, ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables, à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Tenir les matières combustibles loin de la zone. (voir la norme ANSI Z83. 14B, 1991).

AVERTISSEMENT : Toute installation, modification, réparation, tout réglage ou entretien inapproprié peut occasionner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort. Lire les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien attentivement avant d'installer ou de réparer cet appareil.

AVERTISSEMENT : Les instructions doivent être affichées dans un endroit bien en vue. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises dans l'éventualité où l'utilisateur détecte une odeur de gaz. L'information de sécurité peut être obtenue auprès de votre fournisseur de gaz local.

ATTENTION : Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus pour un usage commercial seulement. Si ces modèles sont mis à la disposition du grand public, s'assurer que les mises en garde, les avertissements et les instructions d'utilisation sont clairement affichés, près de chaque appareil, de sorte que tout utilisateur de l'appareil l'utilise correctement et ne se blesse pas ou n'endommage pas l'appareil.

AVERTISSEMENT : Les instructions doivent être affichées dans un endroit bien en vue. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises dans l'éventualité où l'utilisateur détecte une odeur de gaz. L'information de sécurité peut être obtenue auprès de votre fournisseur de gaz local.

PRESSION DE GAZ

L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle (à être fournie par l'utilisateur) doivent être débranchés de la canalisation d'approvisionnement en gaz durant toute pression d'essai du système dont la pression d'essai est égale ou supérieure à 0,5 psi (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé du système de canalisation d'alimentation en gaz par la fermeture de la vanne d'arrêt manuelle individuelle durant toute pression d'essai du système de canalisation d'approvisionnement en gaz dont la pression d'essai est égale ou inférieure à 0,5 psi (3,45 kPa).

AVERTISSEMENT : L'entretien et les réparations devraient être effectués par un représentant autorisé par l'usine. Avant de procéder à tout entretien ou réparation, contactez votre représentant du service autorisé.

TABLE DES MATIÈRES

ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE
Mesures de sécurité	18	Dépannage	25
Instructions d'installation générales	18	Vue éclatée	26
Spécifications et dimensions	19	Liste des pièces de rechange	27
Instructions d'allumage	19		
Instructions d'utilisation	22		
Nettoyage et entretien	22		

Félicitations pour l'achat de votre appareil de cuisson commercial Eurodib. Eurodib est fière de la conception et de la qualité de ses produits. Cet appareil vous procurera une fiabilité d'utilisation pendant de nombreuses années, à condition de l'utiliser comme prévu, d'en prendre bien soin et d'en faire l'entretien. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est important de bien lire et suivre les instructions dans ce manuel.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE
La plaque signalétique est située sur le panneau latéral.

VÉRIFIER IMMÉDIATEMENT S'IL Y A DOMMAGES DUS AU TRANSPORT
Tous les contenants devraient être examinés pour déceler des dommages avant et pendant le déchargement. Le transporteur de marchandises a assumé la responsabilité du transit et de la livraison indemnes. Dans l'éventualité où l'appareil livré est endommagé (apparent ou caché), une réclamation doit être effectuée avec le transporteur de marchandises.

A) Un dommage apparent ou une perte doit être indiqué sur la facture de transport au moment de la livraison. Celle-ci doit être ensuite signée par le représentant du transporteur (le chauffeur). À défaut de quoi le transporteur peut refuser la réclamation. Le transporteur peut fournir les formulaires requis.

B) Un dommage caché ou une perte qui n'était pas apparent jusqu'au moment de déballer l'appareil doit faire l'objet d'une requête d'inspection à soumettre au transporteur dans un délai de 15 jours. Le transporteur devrait organiser une inspection. Assurez-vous de conserver tout le contenu et le matériel d'emballage.

L'installation et l'entretien devraient être effectués par un installateur qualifié qui a lu, comprend et suit attentivement ces instructions.

Si vous avez des questions au sujet de l'installation, de l'utilisation, de l'entretien ou du service de ce produit, veuillez écrire à Eurodib.

MESURES DE SÉCURITÉ

DANGER : Ce symbole signale un danger imminent pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT : Ce symbole désigne un risque potentiel ou une pratique dangereuse pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

ATTENTION : Ce symbole désigne un risque potentiel ou une pratique dangereuse pouvant entraîner des blessures mineures ou modérées, ou des dommages au produit ou à la propriété.

AVIS : Ce symbole désigne l'information nécessitant une attention particulière ou devant être entièrement comprise, malgré l'absence de danger.

AVIS : Ce produit est destiné à un usage commercial seulement. Ce produit n'est pas destiné à un usage domestique.

AVIS : Les normes locales concernant l'installation changent considérablement d'un secteur à l'autre. National Fire Protection Association, Inc., déclare dans sa dernière édition NFPA96 que les normes locales relèvent des « autorités compétentes » en ce qui a trait aux conditions d'installation d'appareils. Par conséquent, l'installation doit être conforme à toutes les normes locales.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION GÉNÉRALES

Assurez-vous que l'approvisionnement en gaz et le type de gaz concordent, comme l'indique la plaque signalétique de l'appareil.

L'installation de l'appareil doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au National Gas Installation Code, CSA-B149.1 ou au Propane Installation Code, CSA-B149.2, selon le cas et conformément aux normes locales.

Visser les pattes dans les écrous fixes se trouvant aux quatre coins de l'appareil et serrer à la main. Niveler l'appareil en tournant la vis de réglage au bas de chaque patte. Ne pas glisser l'appareil avec les pattes fixées; soulever pour déplacer l'appareil au besoin.

Le composé pour filetage doit résister à l'action des gaz de pétrole liquéfiés.

ATTENTION : NE JAMAIS employer une flamme nue pour déceler des fuites. Examiner toutes les conduites de gaz pour déceler des fuites avec une solution de savon et d'eau avant d'utiliser l'appareil.

CES APPAREILS DOIVENT ÊTRE INSTALLÉS UNIQUEMENT SUR DES SURFACES NON COMBUSTIBLES.
Pour utilisation dans des endroits non combustibles seulement
Pour utilisation uniquement sur les comptoirs non combustibles
Dègagements défaut matière inflammable de dos et les côtés est de 0” et base est de 4”

Ne pas obstruer le débit de l'air de combustion ou de ventilation sous l'appareil près des pattes, ou derrière l'appareil près du conduit d'air.

Un espace de dégagement adéquat est requis pour les ouvertures d'aération dans la chambre de combustion. Ne pas placer d'objets entre le bas de l'appareil et le plan de travail.

Un espace de dégagement adéquat est requis pour retirer le panneau frontal. Toutes les pièces principales (sauf les brûleurs) sont amovibles par la partie frontale si la conduite de gaz est déconnectée.

SPÉCIFICATIONS ET DIMENSIONS

MODÈLE	LARGEUR EN PO	PROFONDEUR EN PO	HAUTEUR EN PO	ENTRÉE TOTAL (BTU)	PRESSION DE GAZ INJECTÉ DANS LA CE	PRESSION D’UTILISATION DANS LA CE
T-CF15	11	29-1/4	24-7/8	26 500	6	4
T-CF15-L	11	29-1/4	24-7/8	26 500	10	10
T-CF30	17-3/8	29-1/4	24-7/8	53 000	6	4
T-CF30-L	17-3/8	29-1/4	24-7/8	53 000	10	10

Remarque : Ne pas inclure la dimension du régulateur.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

(Modèle : T-CF30 avec allumage par veilleuse)

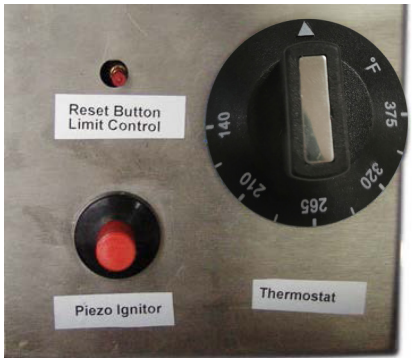
Les friteuses sont dotées d'une valve de sécurité pour le gaz. Veuillez suivre les instructions ci-dessous.

Avant d'allumer la veilleuse d'allumage et les brûleurs
Remplir le réservoir à graisse avec le mélange à friture approprié, jusqu'à environ 3/4 po sous la ligne de remplissage. Le remplissage du réservoir jusqu'à 3/4 po en dessous de la ligne de remplissage est en raison de l'expansion que prend le mélange à friture au cours du processus de préchauffage.
Si l'expansion du mélange à friture dépasse la ligne de remplissage, le mélange à friture risque de déborder du réservoir au cours du processus de cuisson. L'ajout du mélange à friture dans le réservoir à frire avant d'allumer la veilleuse d'allumage ou les brûleurs sert à éviter d'endommager l'appareil.

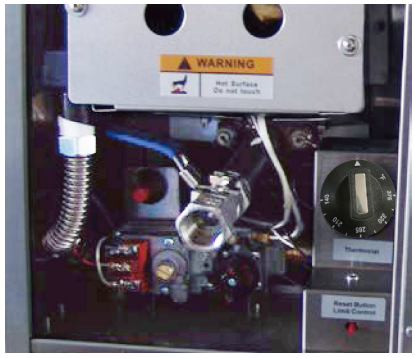
1. S'assurer que le cadran de la vanne de réglage du gaz est à la position « OFF » (éteint).



2. S'assurer que le cadran du thermostat est à la position « OFF » (éteint).



T-CF30



T-CF15

3. Régler le cadran de la vanne de réglage du gaz à la position « Pilot » (veilleuse) et maintenir enfoncé. Appuyer sur le bouton d'allumage de la veilleuse. Afin d'évacuer l'air du système de canalisation de gaz (pour la première utilisation), veuillez maintenir le cadran de la vanne enfoncé à la position « Pilot » (veilleuse) pendant 5 à 7 minutes jusqu'à l'allumage.

Remarque : Pour allumer la friteuse à gaz sans l'allumage par veilleuse, veuillez tenir une source d'inflammation (une allumette) à la veilleuse d'allumage. Une fois la flamme allumée, retirer la source d'inflammation.



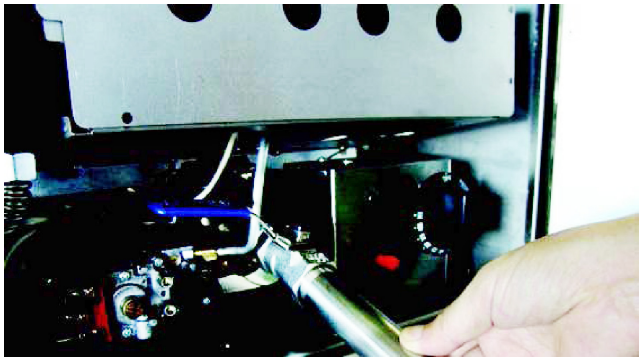
4. Régler le cadran de la vanne de réglage du gaz à la position « ON » (allumé) et régler à la température désirée à l'aide du cadran du thermostat. Vous pouvez surveiller l'état de la flamme sur ce panneau



Instructions pour la vidange d'huile

Une rallonge est fournie pour la vidange d'huile, qui se trouve à l'intérieur de la porte principale.

Visser la rallonge dans la vanne de vidange principale. Une fois en place, utiliser la poignée bleue; tourner la valve pour vidanger l'huile.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Tous les brûleurs s'allument par des veilleuses constamment allumées. Pour mettre l'appareil en marche, il suffit de régler le thermostat à la température désirée.

Ne pas permettre aux ventilateurs de souffler directement sur l'appareil. Dans la mesure du possible, éviter d'ouvrir les fenêtres près des côtés ou de l'arrière des appareils. Éviter les ventilateurs de type mural qui créent des contrecourants d'air dans la pièce. Il faut également permettre une entrée d'air suffisante dans la pièce pour compenser la quantité d'air éliminée par n'importe quel système de ventilation. Sinon, une pression atmosphérique inférieure à la normale se produira, ce qui affectera le fonctionnement et entraînera des conditions de travail indésirables.

Une hotte conçue et installée convenablement constituera le cœur du système de ventilation de la pièce, ou du secteur dans lequel l'appareil est installé, et veillera à ce que l'appareil fonctionne indépendamment de l'admission de l'air changeante.

Toutes les vannes doivent être vérifiées et lubrifiées périodiquement. Demandez conseil au représentant de service autorisé de votre région.

NETTOYAGE

Premier nettoyage

Toujours nettoyer à fond l'appareil avant sa première utilisation. Nettoyer l'huile de protection des pièces d'acier nues et l'intérieur du réservoir avec une eau de lessive de soude ou un autre produit dégraissant.

Nettoyage quotidien

1. Toujours éteindre l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de nettoyer.
2. Ne jamais nettoyer l'appareil en le plongeant dans l'eau.
3. La fréquence de nettoyage varie en fonction des conditions de charge. Établir un horaire de nettoyage précis en fonction du niveau d'utilisation de la friteuse. Le nettoyage devrait être effectué au moins une fois par semaine.
4. Verser le mélange à friture dans un récipient propre. S'assurer qu'il ne reste plus de mélange dans le réservoir. (Si le réservoir reste vide pendant plus de deux minutes, éteindre la veilleuse. À défaut de quoi le réservoir risque de s'endommager.)
5. Ajouter de l'eau jusqu'à la ligne « MAX ».
6. Ajouter un nettoyant de bonne qualité en suivant les instructions de nettoyage.
7. Régler le thermostat à 75°F (position du cadran à « °F »). Permettre à l'appareil de chauffage de porter la solution à ébullition.
8. Faire bouillir suffisamment longtemps pour déloger ou dissoudre tous les dépôts de vernis ou de carbone. Ceci devrait prendre environ 30 minutes.
9. Éteindre l'appareil. S'assurer que la veilleuse est éteinte à ce moment précis.
10. Nettoyer les sondes du thermostat au besoin, à l'aide d'une brosse de fibres ou en plastique à long manche et d'une solution savonneuse douce.
11. Rincer avec de l'eau propre pour déloger tout mélange de nettoyage.
12. Rincer l'intérieur du réservoir avec deux tasses de vinaigre.

13. Rincer avec de l'eau propre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'odeur de vinaigre. Le réservoir à frire doit être rincé à fond en raison du mélange à friture qui sera contaminé par toute trace de nettoyant laissée à l'intérieur du réservoir.
14. Sécher complètement.
15. Recouvrir le réservoir si le mélange n'est ajouté qu'à une date ultérieure.
16. Nettoyer régulièrement toutes les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide. Les couches minces d'huile qui sont exposées à des températures de friture formeront rapidement des dépôts gommeux. Afin de prévenir la formation de ces dépôts gommeux, nettoyer régulièrement les surfaces.
17. Pour éliminer la décoloration ou les couches d'huile, un nettoyant non abrasif peut être utilisé.

ATTENTION : Nettoyer le régulateur au moins une fois par mois. Assurez-vous que l'orifice de ventilation est ouvert et libre de toute obstruction. Le non-respect de cette précaution entraînera des variations de pression. Votre appareil ne fonctionnera pas comme il se doit et sa durée de vie risque d'être écourtée.

ENTRETIEN

Arrêt de nuit

Régler le bouton de température à la position off (éteint). Si vous ne souhaitez pas changer le réglage de la température, tourner le bouton de commande de la vanne Off/Pilot/On à « Pilot » (veilleuse). (La flamme de la veilleuse maintiendra la température du mélange à friture entre 130 et 145°C (54,5 et 62,8°F) lorsqu'elle n'a aucune charge. Ceci écourtera la durée de préchauffage lors du rallumage.)

Arrête prolongé (4 jours ou plus)

1. Régler le bouton de température à la position off (éteint).
2. Tourner bouton de commande de la vanne Off/Pilot/On à « Pilot » (veilleuse).
3. Tourner la vanne de commande manuelle sous l'appareil à la position off (éteint).
4. Tourner la vanne d'alimentation à la position off (éteint) (non fournie par Thor).
5. L'ouverture du conduit de fumée, située en haut à l'arrière de l'appareil, doit toujours être laissée à découvert.

Remplissage du réservoir à frire

ATTENTION : Ne jamais allumer la veilleuse ou les brûleurs avec un réservoir vide.

1. Remplir le réservoir à frire jusqu'à environ 3/4 po en dessous de la ligne de remplissage. Le mélange à friture prendra de l'expansion à mesure d'être chauffé. Faire chauffer le mélange à friture à 375°F (190℃) pendant 20 minutes et ensuite, vérifier le niveau. Ajouter ou réduire la quantité de mélange à friture de sorte à s'aligner avec la ligne de remplissage.
2. Pour l'utilisation d'un mélange à friture solide, s'assurer de remplir le réservoir à friture avec le mélange au moins à moitié. Ensuite, régler la température du cadran à 200°F (93,3°C) et laisser le mélange se liquéfier. Ajouter pour ajuster le niveau du mélange.
3. Utiliser un mélange à friture de qualité.
4. Filtrer le mélange à friture fréquemment, au moins une fois par jour.
5. Écumer les particules d'aliments fréquemment à l'aide d'un tamis/écumoire.
6. Ajouter quotidiennement au moins 15 % (de la capacité du réservoir à frire) de nouveau mélange à friture (plus si possible) sans surcharger le réservoir. Si 15 % du mélange à friture ne sont pas utilisés quotidiennement, retirer un peu de mélange pour en faire un autre usage (sauce, friture sur le grilloir, etc.) afin de pouvoir ajouter quotidiennement 15 % de nouveau mélange.
7. Ne pas surcharger les paniers à friture. Ceci entraînera le prolongement du temps de récupération et du temps de cuisson, et l'absorption du mélange par le produit.
8. Préparer les aliments correctement.
9. Tenir le sel loin du mélange à friture. Ne pas saler les aliments dans le panier, au-dessus de la friteuse.
10. S'assurer du bon fonctionnement du thermostat en vérifiant la température du mélange à friture, à l'aide d'un thermomètre à friture fiable. La température du mélange devrait être comparable au réglage du thermostat.
11. Garder le réservoir à frire et les thermosondes propres.

Étalonnage du thermostat
L'étalonnage des commandes de la friteuse est effectué en usine. Si les résultats de cuisson indiquent que l'appareil ne maintient pas les bonnes températures, demander conseil à un représentant de service autorisé.

SERVICE/RÉPARATION

REMARQUE : L'entretien de cet appareil doit être effectué uniquement par un représentant autorisé.

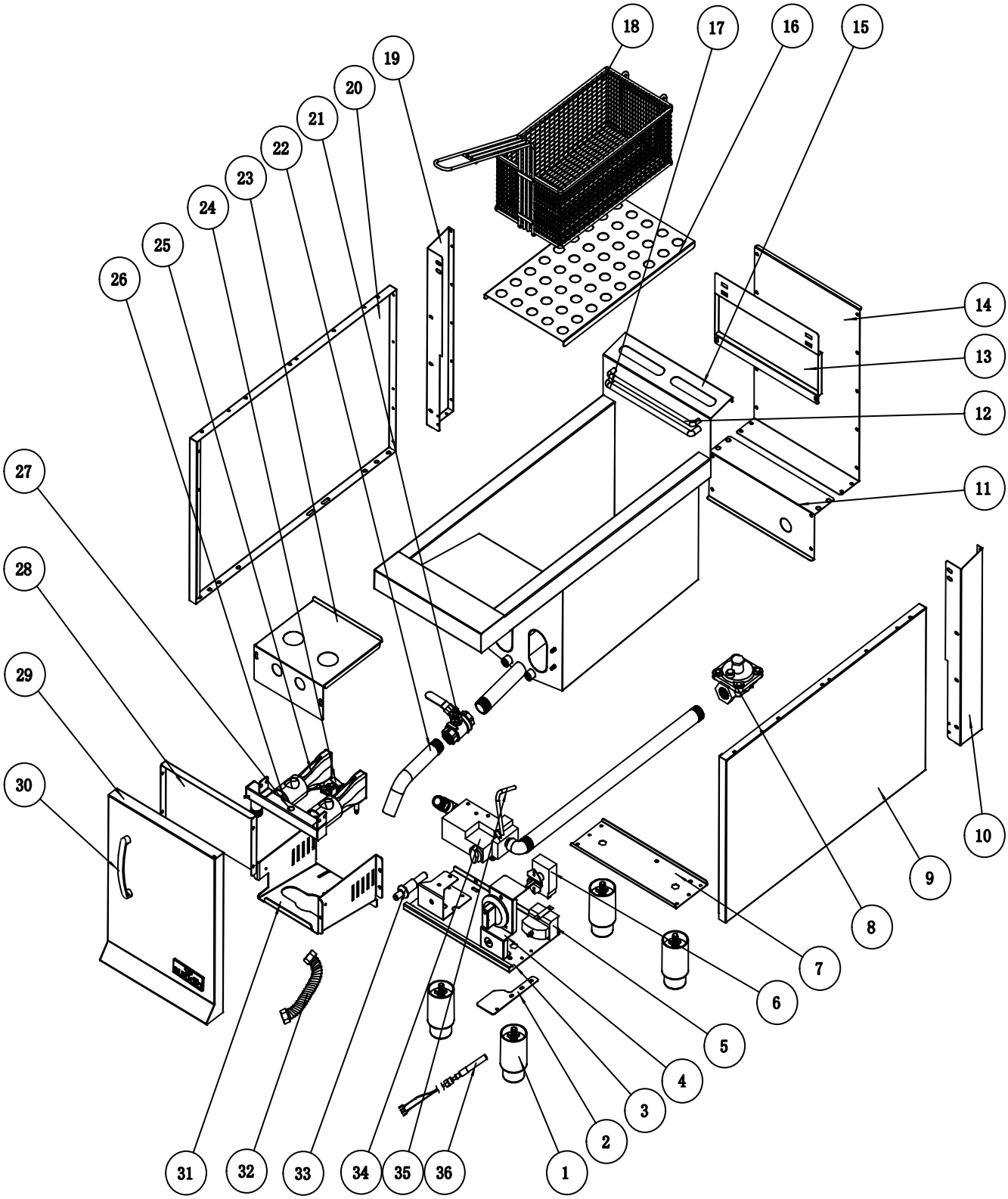
REMARQUE : Les pièces protégées par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être ajustées par l'installateur, à moins que ce dernier ne soit un représentant de service autorisé.
Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez communiquer avec le représentant de service EURODIB de votre région.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE							
	La température de friture est trop élevée/surchauffe (vérifier le thermostat)	La température de friture est trop basse/surchauffe (vérifier le thermostat)	La friteuse est surchargée	Les aliments ne sont pas égouttés convenablement après leur friture	Le taux d'humidité de l'aliment frit est trop élevé	Rotation inappropriée du mélange à friture	Préparation inappropriée des aliments	Contamination du mélange à friture (en raison du sel ou d'un autre corps étranger)
Formation de mousse excessive et prématurée	★		★			★		★
Aliments gras / absorption excessive de mélange à friture		★	★	★	★	★	★	
Odeur ou saveur indésirable du mélange à friture					★	★		★
Saveur indésirable des aliments frits				★		★	★	
Fumée excessive du mélange à friture	★					★	★	★
Brunissement excessif du mélange à friture	★					★	★	★
Le mélange à friture ne maintient pas sa chaleur		★	★		★		★	
La croûte de l'aliment n'est pas dorée		★	★		★		★	
Détérioration rapide du mélange à friture	★				★		★	★

VUE ÉCLATÉE

MODÈLES : T-CF15-L, T-CF15-L



Liste des pièces de rechange

NUMÉRO	DESCRIPTION	MODÈLE	CODE	QTÉ
1	Pattes ajustables en acier inoxydable	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	01.02.1005165	4
2	Charnière de porte	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	06.05.1471050	1
3	Plaque de support pour pattes avant	T-CF15-L / T-CF15-L	01.05.1026492	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	01.05.1026745	
4	Boîtier de thermostat	T-CF15-L / T-CF15-L	01.05.1026471	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	06.05.1472708	
5	Limiteur Ichm	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	03.99.1290238	1
6	Thermostat, millivolt	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	03.05.1220086	1
7	Plaque de support pour pattes arrière	T-CF15-L / T-CF15-L	01.05.1026493	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	01.05.1026746	
8	RÉGULATEUR 6 PO-GN ou 10 PO-PL, 3/4 PO-PTN	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	01.22.1069501	1
9	Panneau, droite	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	01.05.1026491	1
10	Plaque droite de conduit	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	01.05.1026496	1
11	Panneau arrière	T-CF15-L / T-CF15-L	01.05.1026498	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	01.05.1026753	
12	Crochet en u de panier	T-CF15-L / T-CF15-L	01.10.1061012	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	01.10.1061008	
13	Plaque gauche de conduit	T-CF15-L / T-CF15-L	01.15.1066125	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	01.15.1066131	
14	Plaque arrière de conduit	T-CF15-L / T-CF15-L	01.05.1026497	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	01.05.1026752	
15	Ensemble réservoir à friture	T-CF15-L / T-CF15-L	06.05.1472648	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	06.05.1472672	
16	Panneau filtrant	T-CF15-L / T-CF15-L	01.05.1026472	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	01.05.1026751	
17	Déflecteur de panier	T-CF15-L / T-CF15-L	01.10.1061014	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	01.10.1061010	
18	Panier	T-CF15-L / T-CF15-L	01.02.1005190	1
		T-CF30-L / T-CF30-L		2
19	Plaque gauche de conduit	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	01.05.1026495	1
20	Panneau, gauche	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	01.05.1026490	1
21	Vanne, drainage de réservoir	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	01.05.1030812 01.20.1068677	1
22	Tuyau de vidange du réservoir	T-CF15-L / T-CF15-L	01.02.1005436	1

		T-CF30-L / T-CF30-L		
23	Plaque d'isolation, partie supérieure du brûleur	T-CF15-L / T-CF15-L	01.15.1066117	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	01.15.1066061	
24	Pare-flamme ods	T-CF15 / T-CF30	01.21.1069001	1
		T-CF15-L, T-CF30-L	01.21.1069003	
25	Ensemble brûleur	T-CF15-L / T-CF15-L	06.05.1470489	2
		T-CF30-L / T-CF30-L		4
26	Orifice 51#	T-CF15 / T-CF30	01.20.1068651	2
	Orifice 58#	T-CF15-L, T-CF30-L	01.20.1068658	4
27	Groupe tuyau de gaz	T-CF15-L / T-CF15-L	01.24.1070584	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	01.24.1070583	
28	Plaque d'isolation, avant	T-CF15-L / T-CF15-L	01.15.1066123	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	01.15.1066129	
29	Ensemble porte	T-CF15-L / T-CF15-L	06.05.1472706	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	06.05.1472705	
30	Ensemble poignée de la porte	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	01.02.1005140	1
31	Plaque d'isolation, partie inférieure du brûleur	T-CF15-L / T-CF15-L	01.15.1066118	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	01.15.1066024	
32	Tuyau ondulé	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	01.02.1005117	1
33	Allumage piézo	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	03.99.1290152	1
34	Ensemble vanne de réglage de sécurité	T-CF15 / T-CF30	06.05.1470654	1
		T-CF15-L, T-CF30-L	06.05.1470674	
35	Ensemble conduite de veilleuse	T-CF15-L / T-CF15-L	06.05.1472602	1
		T-CF30-L / T-CF30-L	06.05.1472603	
36	Thermopile	T-CF15-L / T-CF15-L T-CF30-L / T-CF30-L	03.11.1250027	1

Remarque : Utiliser T-CF15, T-CF30 pour le gaz naturel et T-CF15-L, T-CF30-L pour le propane.

eurodib

Pour le service ou une requête, veuillez
appeler Eurodib au nuTéro sans frais :
1 888 956 6866

Garantie limitée

Modèles des appareils de cuisson Eurodib :
Plaques à frire : T-G15, T-G24, T-G36, T-G48
Grills : T-CBL15, T-CBL24, T-CBL36, T-CBL48, T-CBR15, T-CBR24, T-CBL36, T-CBR48
Plaques de cuisson : T-HP212, T-HP424, T-HP636
Friteuse : T-CF15, T-CF30

Tous les nouveaux grills, toutes les plaques à frire, friteuses et plaques de cuisson Eurodib utilisés à des fins commerciales sont garantis contre les défauts de fabrication et la main-d'œuvre, dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien. La garantie expire un an après la date d'installation d'origine et est dans l'intérêt unique du premier acheteur. Toute autre garantie, explicite ou implicite, statutaire ou autre, y compris, sans toutefois s'y limiter, toute garantie implicite de qualité marchande pour l'adéquation à un usage, est exclue. Le vendeur ne sera en aucun cas responsable des dommages directs, indirects consécutifs portant sur les produits commerciaux de Eurodib.

Exclusions
Les conditions suivantes ne sont pas couvertes par la garantie :

- un appareil endommagé ou la défaillance d'un appareil en raison d'un accident, de négligence, d'un réglage inapproprié, d'un manque de supervision (le cas échéant) ou si l'installation ou l'utilisation de l'appareil, qui est contraire aux instructions d'installation et d'utilisation;
- un appareil endommagé ou la défaillance d'un appareil en raison d'une installation inappropriée, du raccordement inapproprié ou de l'approvisionnement inapproprié aux services publics et de problèmes issus de la ventilation;
- l'utilisation inappropriée de l'appareil, ou l'appareil en soi, a fait l'objet de mauvais usage, de négligence, d'abus, d'un accident, d'une modification, de dommages lors d'un transit, d'une livraison ou d'une installation, d'un incendie, d'une inondation ou d'un désastre naturel;
- le numéro de modèle ou de série de l'appareil a été retiré ou modifié;
- l'appareil a subi des changements, des modifications ou a été modifié ou réparé par un individu autre qu'un représentant de service autorisé. Eurodib ne sera pas tenu responsable des dommages contre toute personne ou propriété pouvant découler de l'utilisation ultérieure de l'appareil.

La présente garantie ne couvre pas et Eurodib n'est aucunement responsable de toute réclamation au titre de la garantie envers les produits vendus ou utilisés en dehors des États contigus des États-Unis.

Cet appareil est destiné à un usage commercial seulement. La garantie est nulle si l'appareil est installé pour des fins autres que commerciales.