



INSTALLATION & OPERATION MANUAL

GHF SERIES HEAVY DUTY RANGE MATCHING GAS FRYERS

MODELS

GHF91
GHF90

ML-135503
ML-135504



For additional information on Vulcan-Hart or to locate an authorized parts and service provider in your area, visit our website at www.vulcanhart.com

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL GAS EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

IMPORTANT

IN THE EVENT A GAS ODOR IS DETECTED, SHUT DOWN UNITS AT MAIN SHUTOFF VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

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.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE, DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

Installation, Operation and Care of MODEL GHF91 GAS FRYERS

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

GENERAL

Your Vulcan-Hart Gas Fryer is produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance will result in many years of satisfactory performance.

It is suggested that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

OPTIONAL FIELD INSTALLABLE ACCESSORIES

Tank Brush	4' (1.21 m) Quick Disconnect Hose
Tank Cover	(2) Twin Fry Baskets
(4) Casters	Single Basket

INSTALLATION

Before installing the fryer, verify that the type of gas (natural or propane) agrees with the specifications on the fryer data plate which is located on the inside of the door. Also be sure the fryer is built for the installation elevation.

The fryer must be restrained with adequate ties to prevent tipping when installed in order to avoid the splashing of hot liquid.

UNPACKING

This fryer was carefully inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Immediately after unpacking the fryer, check for possible shipping damage. If the fryer is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Do not use the door or its handle to lift or move the fryer.

ITEMS PACKAGED WITH FRYER

Crumb Screen	Basket Hanger	Warranty and Service Pack
Drain Pipe	(2) Twin Fry Baskets	
(4) Legs	Manual	

LOCATION

CAUTION: The equipment area must be kept free and clear of combustible substances.

Installation clearances:

	COMBUSTIBLE CONSTRUCTION	NONCOMBUSTIBLE CONSTRUCTION
Back:	6" (152 mm)	0"
Right Side:	6" (152 mm)	0"
Left Side:	6" (152 mm)	0"

The installation location must allow adequate clearances for servicing and proper operation. A minimum front clearance of 36" (914 mm) is required.

There must be at least 16" (406 mm) clearance between the fryer and any open top flame units. Adequate clearances for servicing and proper operation must be allowed.

Install the fryer in an area with sufficient air supply for combustion of the gas at the fryer burners. Provide adequate clearance for air openings into the combustion chamber. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

Do not permit fans to blow directly at the fryer. Wherever possible, avoid open windows next to the sides or back of the fryer. Avoid wall-type fans which create air cross currents within the room.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Your Vulcan fryer must be installed in accordance with:

In the United States of America:

1. State and local codes.
2. National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1 (latest edition). Copies may be obtained from The American Gas Association, Inc., 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.
3. National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (latest edition). Copies may be obtained from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

In Canada:

1. Local codes.
2. CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code.
3. CSA C22.2 Canadian Electrical Code.

The above are available from the Canadian Standard Association, 5060 Spectrum Way, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

ASSEMBLY

Legs

Position fryer in an open space near the final installation area. Tilt fryer back, being careful to avoid scratching the finish. Thread front legs clockwise into mounting plates provided on the bottom of the fryer until seated. Tilt to front and thread back legs similarly. Carefully raise fryer to its normal position and place it in the installing location.

Fryers Mounted on Optional Casters

Fryers mounted on casters must use a flexible connector (NOT SUPPLIED BY VULCAN) that complies with the Standard for Connectors of Movable Gas Appliances, ANSI-Z21.69 • CSA6.16 and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI-Z21 • CSA6.9.

In addition, adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement. Attach the restraining device to the rear of the fryer as shown in Fig. 1.

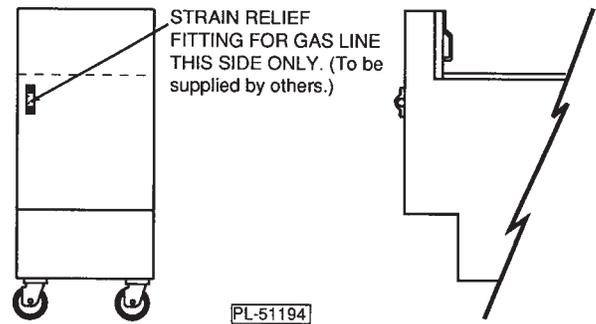


Fig. 1

If it is necessary to disconnect the restraint, turn off the gas supply before disconnection. Reconnect the restraint before turning the gas supply on and returning the fryer to its installation position.

Instructions for installing casters to the fryer are included with the casters.

LEVELING THE FRYER

Stand Alone Installations

Once gas connections have been made, place a spirit level on top of the fryer. Adjust the legs to ensure that the fryer is level front-to-back and side-to-side in the final installed position.

Battery Installations

When the fryer is part of a battery lineup, line the fryer up front-to-back and side-to-side with adjacent battery equipment. Equipment front tops and manifold pipes must be aligned with adjacent equipment. Once the fryer is in its exact location in the battery lineup, place a spirit level on top of the fryer. Adjust the legs to ensure that the fryer is level front-to-back and side-to-side in the final installed position.

GAS CONNECTIONS

CAUTION: All gas supply connections and any pipe joint compound used must be resistant to the action of propane gases.

WARNING: PRIOR TO LIGHTING, CHECK ALL JOINTS IN THE GAS SUPPLY LINE FOR LEAKS. USE SOAP AND WATER SOLUTION. DO NOT USE AN OPEN FLAME.

Rear Gas Connection for Stand Alone Installations

The gas inlet is located at the lower left rear.

Codes require that a gas shutoff valve be installed in the gas line ahead of the fryer.

The gas supply line must be at least the equivalent of $\frac{1}{2}$ " (12.7 mm) iron pipe. If using the optional quick-disconnect flex hose, $\frac{3}{4}$ " (19 mm) iron pipe must be used unless $\frac{3}{4}$ " (19 mm) to $\frac{1}{2}$ " (12.7 mm) reducing fittings are used. Make sure the pipes are clean and free of obstructions, dirt, and piping compound.

After piping has been checked for leaks, all piping receiving gas should be fully purged to remove air.

Front Gas Connection for Battery Installations

Codes require that a gas shutoff valve be installed in the gas line ahead of the fryer and battery of equipment.

The gas manifold of a battery lineup of which the fryer is a part, must be installed using a regulator design-certified by a nationally recognized testing lab to the applicable ANSI standard (regulators available from Vulcan-Hart). The pressure regulator must have a maximum regulation capacity to handle the total connected load and must have an adjustment range for manifold pressure marked on the equipment rating plate(s). If the manifold pressure of the connected equipment is not the same, a separate regulator must be supplied for all devices operating under different manifold pressure ratings.

Set all fryers in line with each other and adjacent ranges (16" [40 cm] clearance required between fryer and open top flame units). Remove control panels for access to union connections or manifold pipes. Screw each union finger-tight to adjoining connection. Do not overtighten. Tighten each union, ensuring that the gas manifold is not pulled to the left or right by overtightening the unions. When all fryers in the battery are connected finger-tight, then tighten with a pipe wrench. Always use pipe joint compound that is resistant to the action of liquid petroleum gases on unions.

TESTING THE GAS SUPPLY SYSTEM

When test pressures exceed $\frac{1}{2}$ psig (3.45 kPa), the fryer and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system.

When test pressures are $\frac{1}{2}$ psig (3.45 kPa) or less, the fryer must be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve.

FLUE CONNECTIONS

DO NOT obstruct the flow of flue gases from the flue located at the rear of the fryer. It is recommended that the flue gases be ventilated to the outside of the building through a ventilation system installed by qualified personnel.

Adequate ventilation must be provided and must comply with NFPA Standard #96 (latest edition), and with local codes.

Never make flue connections directly to the fryer.

The fryer must be located under a hood which has an adequate connection to an exhaust duct. The hood must extend 6" (152.4 mm) beyond fryer sides.

Clearance above fryer should be adequate for products of combustion to be removed efficiently. An 18" (457 mm) minimum clearance should be maintained between the flue vent and the filters of the hood venting system.

Information on the construction and installation of ventilating hoods may be obtained from the standard for "Vapor Removal from Cooking Equipment," NFPA No. 96 (latest edition), available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Adequate air should be provided in the kitchen to replace air taken out by the ventilating system. This will prevent fryer function from being affected by a reduced atmospheric pressure.

OPERATION

WARNING: HOT OIL AND PARTS CAN CAUSE BURNS. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING AND SERVICING THE FRYER.

WARNING: SPILLING HOT OIL CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT MOVE FRYER WITHOUT DRAINING ALL OIL FROM THE TANK.

Tank warranty may be voided by improper operation. Turn gas valve off when draining or filling.

BEFORE FIRST USE

Cleaning

Using a non-corrosive, grease-dissolving commercial cleaner, clean the protective metal oils from all surface parts and the fry tank interior. Follow the cleaner manufacturer's directions. Drain through the valve in the bottom. Rinse thoroughly and drain. Be sure to remove all traces of cleaner; it can affect the food taste. Wipe fry tank completely dry with a soft clean cloth.

Clean all fryer accessories. Rinse all parts thoroughly and wipe dry.

Seasoning

Light seasoning of the backsplash area is required to avoid possible surface corrosion. With a soft, lint-free cloth, apply a thin layer of cooking oil over entire backsplash area. This should also be done after every cleaning.

FILL FRY TANK WITH LIQUID SHORTENING

CAUTION: Before turning the burners on, the fry tank must be filled with liquid shortening. If this is not done, the tank walls can be damaged. Warpage can cause leaks.

DO NOT melt solid shortening in the fry tank. The fry tank will be damaged and the shortening will be scorched. Melt solid frying compound in a separate container, being careful to just melt and not overheat it; then carefully pour into fry tank.

Keep shortening between the MIN and MAX lines in the fry tank. **DO NOT** add shortening beyond the MAX line.

Shortening expands when heated. Adding shortening beyond the MAX line may cause an overflow of hot shortening.

Add fresh liquid frying compound as needed.

LIGHTING THE PILOT

1. Turn thermostat OFF. Thermostat is located behind the door (Fig. 2).
2. Turn gas control valve knob to OFF/PILOT (Fig. 3). Wait 5 minutes for unburned gas to vent.
3. Push gas control knob in (Fig. 3).
4. While still holding knob in, light the pilot with a lit taper. Continue to depress knob for 30 seconds, then release the knob. Pilot should remain lit when knob is released.

If pilot does not remain lit, repeat Steps 2, 3, and 4.

5. Turn gas control knob to ON (Fig. 4).
6. If gas supply is interrupted, repeat Steps 1-5.

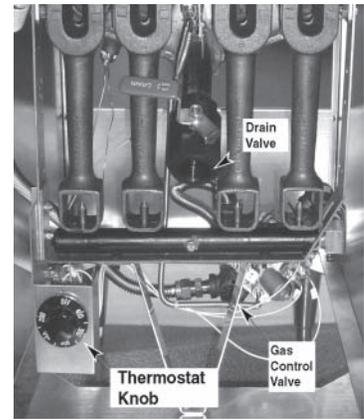


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

TURNING THE FRYER ON

To turn the fryer on, set the thermostat knob to the desired temperature. After the set temperature has been reached, the gas control shuts off gas flow to the burners. The pilot remains lit. The burners will cycle on and off, maintaining the set temperature.

TURNING THE FRYER OFF

1. Turn the thermostat OFF.
2. Turn the gas control valve knob to PILOT. In this position the pilot will remain lit.
3. To shut off all gas to the system, including the pilot, turn the gas control valve knob to OFF.

EXTENDED SHUTDOWN

1. Turn the manual gas shutoff valve OFF.
2. Turn the thermostat knob OFF.
3. Turn the gas control valve knob to OFF.

HIGH LIMIT DEVICE

A high limit device will shut the fryer down if the oil overheats. **DO NOT** relight pilot until oil temperature has lowered to at least 350°F (176°C). If the situation persists, contact your local Vulcan-Hart authorized servicer.

DAILY FILTERING

Turn the gas valve off when draining or filling the fryer.

Allow frying compound to cool before draining or filling.

If you have used melted solid frying compound, always filter the frying compound when the cold zone area under the tubes is hot and liquefied. A cold fryer heated up will not drain properly because the frying compound under the cold zone tube area will remain solid. If necessary, the drain stick may be used to carefully stir up solid frying compound to an area above the tubes where it will melt. After the cold zone is liquefied, turn the fryer thermostat and gas valve OFF.

Open the filter bag and slip it over the end of the drain valve nipple. Tie it securely in place behind the ring on the drain valve nipple so it won't slide off. Place receptacle under the bag and carefully open the drain valve.

When the fry tank is empty, flush out scraps and sediment in the fry tank with a small amount of warm oil. Allow fry tank to drain thoroughly.

Remove filter bag, dispose of crumbs, and wash filter bag.

If it is necessary to clean the fry tank more thoroughly, follow the procedures shown in **CLEANING — WEEKLY OR AS REQUIRED**.

Close drain valve and pour filtered frying compound back into fry tank.

FRYING COMPOUND MAINTENANCE

Frying compound life may be extended by following these procedures:

- Do not salt foods over the fryer.
- Use good quality frying compound.
- Filter frying compound daily at a minimum.
- Replace frying compound if it becomes poorly flavored.
- Keep equipment and surroundings clean.
- Set thermostats correctly. Do not use excessively high temperatures.
- Remove excess moisture and particles from food products before placing in fryer.
- Dip out several cups of frying compound from the fry tank every day and add fresh frying compound to replace it.

CLEANING

CAUTION: Do not spray with hose or steam cleaner. Doing so will cause extensive damage (not covered under warranty).

Daily

Clean your fryer regularly. If regular cleaning is neglected, grease will be burned on and discolorations may form. These may be removed by washing with detergent or soap and water. Particularly stubborn discolorations may be removed with a self-soaping scouring pad or a paste made of water and a mild scouring powder applied with a plastic open pad or sponge. Do not use standard steel wool on stainless steel finishes. Pieces of the steel wool will adhere to the stainless steel and cause rusting.

Always rub in the direction of the polish lines on the stainless steel front to preserve the original finish.

Keeping the fryer exterior clean and free of accumulated grease will prevent stubborn stains from forming. Wash all exterior surfaces at least once daily. Use a cloth with warm water and a mild soap or detergent. Follow with a clear rinse, then dry.

Weekly or as Required

1. Drain and strain frying compound into a clean container and refrigerate if necessary.
2. Close drain valve and fill tank with hot water. Add a good grade of non-corrosive, grease-dissolving commercial cleaner.
3. Set thermostat to 300°F (148°C) and bring to a boil. Boil long enough to loosen all "varnish" and "carbon" (15-20 minutes). If necessary, scrub inside of the tank with a long-handled pot brush. Do not leave fryer unattended.
4. Drain cleaning solution from the fry tank slowly so you can clean side walls as exposed.
5. Open the drain valve completely and thoroughly rinse tank with clean water. Be sure to remove all traces of cleaner.
6. Close drain valve and refill tank with clean hot (minimum 140°F [60°C]) water. Add 1 cup (237 ml) of vinegar to neutralize alkaline left by the cleaner. Bring solution to a boil and allow it to stand for a few minutes.
7. Drain tank and rinse thoroughly with clear hot water. All traces of cleaner must be removed; it can affect the food taste. Thoroughly dry fry tank.
8. Close the drain valve.
9. Add liquid frying compound to the proper level.

Cleaning Stainless Steel

Stainless steel may be cleaned with ordinary soap or detergent and water. To prevent water spots and streaks, rinse equipment thoroughly with warm water and wipe dry with a soft clean cloth. The addition of a rinsing agent will also help prevent spotting.

Fingerprints

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. Wipe cleaner on and remove excess with a soft dry cloth. After using, subsequent fingerprints will usually disappear when wiped lightly with a soft cloth containing a little of the cleaner. If the surface is especially dirty to start with, wash first with soap or detergent and water.

Burned On Foods and Grease

Soaking with hot soapy water will help greatly to remove burned on foods and grease. Stubborn deposits can be removed with scouring powder mixed into a paste and applied with stainless steel wool or sponges.

Precautions

When scraping off heavy deposits of grease or oil from stainless steel equipment, never use ordinary steel scrapers or knives. Particles of ordinary steel may become embedded in, or lodge on, the surface of the stainless steel. These will rust, causing unsightly stains. Where it is necessary to scrape, use stainless steel, wood, plastic, or rubber tools, or stainless steel wool.

MAINTENANCE

WARNING: HOT OIL AND PARTS CAN CAUSE BURNS. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING AND SERVICING THE FRYER.

WARNING: SPILLING HOT OIL CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT MOVE FRYER WITHOUT DRAINING ALL OIL FROM THE TANK.

VENT

Annually, when the fryer is cool, check the flue and clear any obstructions.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

To obtain service and parts information concerning this model, contact the Vulcan-Hart Service Agency in your area (refer to our website, www.vulcanhart.com for a complete listing of Authorized Service and Parts depots).

When calling for service, the following information must be available: model number, serial number, manufacture date (MD) and voltage.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : LORSQU'ILS SONT CHAUDS, L'HUILE CHAUDE ET LES COMPOSANTS PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE L'EXPLOITATION ET DE L'ENTRETIEN DE LA FRITEUSE.

AVERTISSEMENT : LES RENVERSSEMENTS D'HUILE CHAUDE PEUVENT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE PAS DÉPLACER LA FRITEUSE SANS AVOIR AU PRÉALABLE VIDANGER LE BAC À FRIRE.

CONDUIT D'ÉVACUATION

Une fois par année, lorsque la friteuse est froide, vérifier le conduit d'évacuation pour s'assurer qu'il n'est pas obstrué.

SERVICE DE L'ENTRETIEN ET PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour l'entretien de l'appareil ou pour obtenir des renseignements sur des pièces de rechange, communiquer avec le service de l'entretien Vulcan-Hart le plus près (pour une liste complète de nos succursales de service de l'entretien et de pièces autorisées, visiter notre site Web à l'adresse : www.vulcanhart.com)

Lors d'une demande de service, fournir les renseignements suivants : le numéro de modèle, le numéro de série, la date de fabrication, le type de gaz et d'alimentation électrique.

Empreintes de doigts

Les empreintes de doigts constituent parfois un problème sur les surfaces en acier inoxydable très polies. Pour en minimiser la formation, appliquer un produit de nettoyage qui laissera un léger film d'huile ou de cire. Étendre le produit sur la surface et enlever l'excédent à l'aide d'un chiffon doux et sec. Par la suite, les empreintes de doigts disparaîtront en les essuyant légèrement à l'aide d'un chiffon doux ou d'un chiffon contenant une petite quantité du nettoyant. Si la surface est particulièrement sale au départ, la laver d'abord à l'eau savonneuse ou au détergent.

Graisse et aliments brûlés

La graisse et les aliments brûlés s'enlèvent facilement à l'eau chaude savonneuse. Enlever les dépôts rebelles à l'aide d'une pâte de poudre à récurer que l'on applique au moyen d'une laine d'acier inoxydable ou d'une éponge.

Précautions

Ne jamais utiliser une racle en acier ordinaire ou un couteau pour enlever les dépôts tenaces de graisse ou d'huile sur une surface en acier inoxydable. Des particules d'acier risquent de s'incruster ou de se loger dans la surface en acier inoxydable, provoquant la formation de taches non visibles à l'œil nu. S'il est absolument nécessaire de gratter, utiliser un instrument en acier inoxydable, en bois, en plastique ou en caoutchouc ou encore un tampon en acier inoxydable.

ATTENTION : Ne pas nettoyer l'appareil à la vapeur ou au moyen d'un tuyau d'arrosage, ce qui risque de causer de graves dommages (non couverts par la garantie).

Nettoyage quotidien

Nettoyer la friteuse régulièrement, faute de quoi la graisse risque de brûler et de décolorer l'intérieur du bac à frire. En cas de décoloration, laver la partie atteinte à l'eau savonneuse ou à l'aide d'un détergent. Pour nettoyer les marques de décoloration particulièrement tenaces, utiliser un tampon à récureur savonneux ou une pâte à base d'eau et de poudre à récureur douce appliquée au moyen d'un tampon en plastique ou d'une éponge. Ne pas utiliser de laine d'acier sur l'acier inoxydable. Des particules risquent d'adhérer à l'acier inoxydable et d'en provoquer la corrosion. Toujours frotter dans le sens du « grain » de l'acier inoxydable pour en préserver le fini.

Maintenir propre l'extérieur de la friteuse et enlever toute accumulation de graisse pour empêcher la formation de taches rebelles. Laver l'extérieur au moins une fois par jour à l'aide d'un chiffon passé à l'eau tiède et au savon doux ou à l'aide d'un détergent. Rincer à l'eau claire et essuyer.

Nettoyage hebdomadaire ou au besoin

1. Vidanger la graisse à frire et la filtrer dans un contenant propre. Réfrigérer au besoin.
2. Fermer le robinet de vidange et remplir le bac d'eau chaude et d'un produit de nettoyage et de dégraissage sans acide pour usage commercial de qualité.

3. Régler le thermostat à 148 °C (300 °F) et amener la solution à ébullition. Laisser bouillir suffisamment pour faire décoller toutes les particules (de 15 à 20 minutes). Frotter l'intérieur du bac, au besoin, au moyen d'une brosse à long manche pour marmites. Ne pas laisser la friteuse sans surveillance.

4. Evacuer lentement la solution nettoyante du bac en nettoyant les parois au fur et à mesure qu'elles sont exposées.

5. Ouvrir complètement le robinet de vidange et rincer à fond le bac à frire à l'eau propre. Eliminer toute trace de produit de nettoyage.

6. Fermer le robinet de vidange et remplir le bac à frire d'eau chaude (60 °C [140 °F] minimum). Ajouter 237 ml (1 tasse) de vinaigre pour neutraliser la solution alcaline laissée par le produit de nettoyage. Amener la solution à ébullition et laisser bouillir pendant quelques minutes.

7. Vidanger le bac et rincer à fond à l'eau chaude. Eliminer toute trace de produit de nettoyage qui risque d'altérer le goût des aliments. Bien essuyer.

8. Fermer le robinet de vidange.

9. Ajouter de la graisse à frire liquide jusqu'à la marque de niveau d'huile.

Nettoyage de l'acier inoxydable

Utiliser du savon ordinaire ou du détergent et de l'eau pure pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Pour éviter la présence de taches d'eau et de rayures, rincer l'appareil à fond à l'eau chaude et l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux et propre. L'ajout d'agent de rinçage peut également s'avérer efficace.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Un thermostat de sécurité assure l'arrêt de la friteuse et l'extinction de la veilleuse lorsque l'huile dépasse la température sécuritaire. **NE PAS** rallumer la veilleuse tant que la température de l'huile n'est pas inférieure à 176 °C (350 °F), autrement communiquer immédiatement avec la succursale Vulcan-Hart la plus près.

FILTRAGE QUOTIDIEN

Fermer le robinet de gaz pour la vidange et le remplissage du bac à frire. Laisser la graisse refroidir avant la vidange ou le remplissage.

Toujours filtrer la graisse lorsqu'elle est à l'état liquide. Une friteuse froide ne vidange pas efficacement puisque la graisse qui se trouve sous le tube de la zone froide demeure solide même si la friteuse chauffe depuis quelques minutes. Au besoin, utiliser la tige de nettoyage pour pousser la graisse solide au-dessus de la zone froide et la faire fondre. Une fois la graisse fondue, mettre le thermostat et le robinet de gaz à OFF (arrêt).

Ouvrir le sac filtrant et le glisser sur l'extrémité ouverte du marmelon du robinet de vidange. Le fixer solidement en place au moyen de la bague du marmelon de façon à ce qu'il ne puisse pas glisser. Placer un récipient en dessous du sac et ouvrir le robinet de vidange avec précaution.

Lorsque le bac à frire est vide, rincer les résidus présents dans le bac au moyen d'une petite quantité de graisse tiède. Vidanger complètement le bac et l'essuyer.

Enlever le sac filtrant, jeter les résidus et laver le sac.

S'il s'avère nécessaire de nettoyer le bac à frire plus en profondeur, suivre les directives à la section NETTOYAGE HEBDOMADAIRE OU AU BESOIN.

Fermer le robinet de vidange et transvider la graisse filtrée dans le bac à frire.

ENTRETIEN DE LA GRAISSE À FRIRE

Pour prolonger la durée de vie utile de la graisse à frire, suivre les indications suivantes :

- Ne pas saler les aliments au-dessus de la friteuse.
- Utiliser de la graisse de qualité.
- Filtrer la graisse au moins une fois par jour.
- Remplacer la graisse lorsque les aliments perdent leur saveur.
- Maintenir la cuisine et les appareils propres.
- Régler les thermostats correctement. Ne pas utiliser de températures trop élevées.
- Enlever l'excès d'humidité et les particules sur les aliments avant de les déposer dans la friteuse.
- Chaque jour, enlever plusieurs tasses de graisse du bac à frire et ajouter de la nouvelle graisse.

1. Mettre le robinet d'arrêt de gaz manuel à OFF (arrêt).
2. Mettre le bouton du thermostat à OFF (arrêt).
3. Mettre le bouton du robinet de gaz à OFF (arrêt).

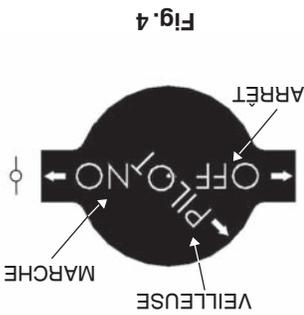
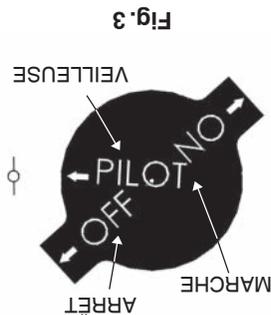
ARRÊT PROLONGÉ

1. Régler le thermostat à OFF (arrêt).
2. Tourner le levier de commande du gaz à PILOT (veilleuse). La veilleuse demeure allumée à cette position.
3. Pour couper l'alimentation en gaz de tout le système, y compris la veilleuse, mettre le levier de commande à OFF (arrêt).

ARRÊT DE LA FRITUEUSE

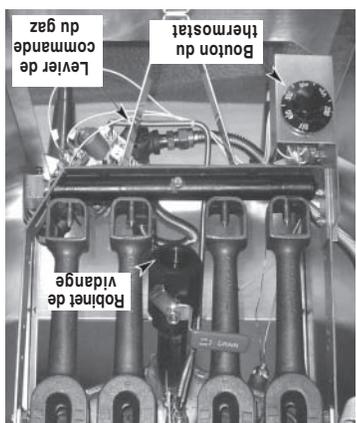
Pour mettre la friteuse en marche, régler le bouton du thermostat à la température désirée. Lorsque la température désirée est atteinte, l'alimentation en gaz des brûleurs est coupée et la flamme s'éteint. La friteuse s'allume et s'éteint par intermittence de manière à maintenir la température.

ALLUMAGE DE LA FRITUEUSE



6. Reprendre les étapes de 1 à 5 si l'alimentation en gaz est coupée.
5. Mettre le levier de commande de gaz à ON (marche) (Fig. 4).

Fig. 2



4. Toujours en appuyant sur le levier, allumer la veilleuse au moyen d'une bougie. Maintenir le levier enfoncé pendant 30 secondes puis le relâcher. La veilleuse devrait demeurer allumée lorsque le levier est relâché.
3. Reprendre les étapes 2, 3 et 4 tant que la veilleuse ne demeure pas allumée.
3. Enfoncer le levier de commande du gaz (Fig. 3).
2. Tourner le levier de commande du gaz jusqu'à OFF/PILOT (arrêt de la veilleuse) (Fig. 3). Attendre 5 minutes pour permettre l'échappement des gaz non brûlés.
1. Régler le thermostat (placé derrière la porte) à OFF (arrêt) (Fig. 2).

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT: LORSQU'ILS SONT CHAUDS, L'HUILE CHAUDE ET LES COMPOSANTS PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE L'EXPLOITATION ET DE L'ENTRETIEN DE LA FRITUEUSE.

AVERTISSEMENT: LES RENVERSSEMENTS D'HUILE CHAUDE PEUVENT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE PAS DÉPLACER LA FRITUEUSE SANS AVOIR AU PRÉALABLE VIDANGER LE BAC À FRIRE.

Un usage incorrect peut entraîner l'annulation de la garantie du bac à frire. Fermer le robinet de gaz pour la vidange et le remplissage du bac.

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyage

Nettoyer tous les composants de surface et l'intérieur du bac à frire au moyen d'un produit de nettoyage et de dégraissage sans acide pour enlever toute trace de film protecteur d'huile. Suivre les indications du fabricant. Rincer à fond tous les composants et vidanger les résidus par le robinet de vidange au fond du bac. S'assurer qu'il ne reste aucune trace de nettoyant, car celui-ci peut altérer le goût des aliments. Essuyer le bac à frire avec un chiffon propre et doux.

Nettoyer tous les accessoires de la frituse, les rincer et les essuyer.

Apprêtage

Il est nécessaire de procéder à l'apprêtage du dosseret pour empêcher la formation de rouille. À l'aide d'un chiffon doux non pelucheux, appliquer une mince couche d'huile de cuisson sur toute la surface du dosseret. Répéter après chaque nettoyage.

REMPLISSAGE DU BAC À FRIRE DE GRAISSE LIQUIDE

ATTENTION : Avant d'allumer les brûleurs, remplir le bac à frire de graisse à frire liquide, faute de quoi les parois du bac risquent de s'endommager. Le gauchissement peut provoquer des fuites.

NE PAS faire fondre de graisse solide dans le bac à frire. Ceci risquerait d'endommager le bac et de faire brûler la graisse. Faire fondre la graisse dans un contenant séparé à faible température de façon à ne pas la faire surchauffer, puis verser dans le bac à frire avec précaution.

Remplir le bac à frire jusqu'à la marque de niveau d'huile MIN. et MAX. **NE PAS** ajouter de graisse à frire passé la marque MAX.

L'huile prend de l'expansion lorsqu'elle est chauffée. Si elle dépasse la marque MAX, il y a risque de débordement de la graisse chaude.

Ajouter de la graisse fraîche au besoin.

Branchement du gaz avant pour installations de friteuses en batterie

Conformément aux exigences des codes, installer un robinet d'arrêt dans la conduite de gaz, en amont de l'appareil et de l'équipement en batterie.

La tubulure d'alimentation en gaz d'un alignement d'appareils en batterie dont la friteuse fait partie doit comporter un régulateur de pression approuvé par un laboratoire d'essais reconnu au niveau national, selon les normes ANSI en vigueur, (disponible auprès de Vulcan-Hart). Il doit être réglé de manière à supporter la puissance totale installée et sa marge de réglage doit correspondre aux indications de la plaque signalétique. Si la pression d'alimentation de certains appareils est différente, chacun d'eux doit être muni d'un régulateur distinct.

Aligner toutes les friteuses et les cuisinières adjacentes (déjà dégagement de 406 mm [16 po] requis de tout appareil à flamme nue). Enlever les panneaux de commande pour accéder aux raccordements des raccords-unions et des tubulures d'alimentation. Visser solidement à la main chaque raccord-union au raccordement adjacent. Ne pas trop serrer. Serrer les raccords-unions à tour de rôle en s'assurant que la tubulure d'alimentation en gaz n'avance pas vers la gauche ou la droite suite au serrage exagéré des raccords-unions. Lorsque tous les appareils de la batterie sont bien raccordés, serrer les raccords au moyen d'une clé à tuyau. Toujours enduire les raccords-unions de pâte à joints de tuyaux résistants à l'action du gaz propane.

CONDUIT D'ÉVACUATION

NE PAS obstruer le débit des gaz de combustion dans le conduit d'évacuation à l'arrière de l'appareil. Il est recommandé que les gaz de combustion soient ventilés à l'extérieur de l'immeuble par un système de ventilation installé par un personnel qualifié.

S'assurer d'une ventilation suffisante conformément à la norme NFPA n° 96 (dernière édition) et des codes locaux.

Ne jamais raccorder un conduit d'évacuation directement à la friteuse.

Placer la friteuse sous une hotte appropriée raccordée à un conduit d'évacuation. Celle-ci doit dépasser les côtés de la friteuse de 152,4 mm (6 po).

Un dégagement approprié est requis au-dessus de l'appareil pour l'évacuation efficace des gaz brûlés. Observer un dégagement minimum de 457 mm (18 po) entre le conduit d'évacuation et les filtres de la hotte.

Les informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation sont comprises dans la norme NFPA n° 96 (dernière édition) relative à l'installation d'équipement pour la dispersion des vapeurs chargées de graisse et de la fumée provenant des appareils de cuisson commerciaux dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

La cuisine doit être suffisamment aérée pour que l'air évacué par le système de ventilation soit remplacé par de l'air frais, faute de quoi une pression atmosphérique insuffisante empêchera le bon fonctionnement de la friteuse.

Après avoir enrayé toute possibilité de fuite, purger la conduite de gaz pour évacuer tout l'air qu'elle contient. La canalisation de gaz doit être composée d'un tuyau de fonte d'au moins 12,7 mm (1/2 po). Dans le cas d'une friteuse munie d'un tuyau flexible doté d'un raccord à débanchement rapide en option, utiliser un tuyau en fonte de 19 mm (3/4 po) à moins que des raccords de réduction de 19 à 12,7 mm (3/4 à 1/2 po) soient utilisés. S'assurer que les tuyaux sont propres et qu'ils ne comportent aucun corps étranger ni trace de saleté ou de pâte à joints.

Branchement du gaz arrière pour installations de friteuses autonomes

ATTENTION : Tous les raccords d'alimentation de la conduite de gaz et la pâte à joints de tuyaux doivent résister à l'action du gaz propane.

AVERTISSEMENT: AVANT DE PROCÉDER À L'ALLUMAGE, VÉRIFIER TOUS LES JOINTS DE LA CONDUITE DE GAZ À L'AIDE D'EAU SAVONNEUSE POUR S'ASSURER QU'ILS NE PRÉSENTENT AUCUNE FUITE. NE PAS SE SERVIR D'UNE FLAMME NUE.

BRANCHEMENT DU GAZ

Si la friteuse fait partie d'un alignement en batterie, l'aligner d'avant vers l'arrière et latéralement avec l'équipement en batterie adjacent. Aligner les dessus avant et les tubulures d'alimentation aux appareils adjacents. Lorsque la friteuse est placée au bon endroit dans l'alignement en batterie, déposer un niveau à bulle sur le dessus de la friteuse. Régler les pieds pour s'assurer que l'appareil est de niveau d'avant vers l'arrière, puis latéralement dans la position d'installation finale.

Installations de friteuses en batterie

Une fois le branchement du gaz effectué, déposer un niveau à bulle d'air sur le dessus de la friteuse. Régler les pieds pour s'assurer que l'appareil est de niveau d'avant vers l'arrière, puis latéralement dans la position d'installation finale.

Installations de friteuses autonomes

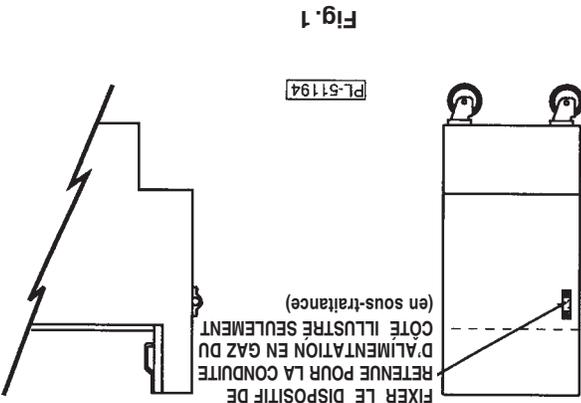
NIVELAGE DE LA FRITUSE

Les roulettes s'accompagnent des directives d'installation séparées. Si l'appareil est nécessaire de détacher le dispositif de retenue, couper l'alimentation en gaz de l'appareil. Le rattacher avant de rétablir l'alimentation en gaz et de remettre l'appareil en position d'exploitation.

En plus, prendre les moyens nécessaires pour limiter le mouvement de l'appareil sans devoir compter sur le connecteur ou le raccord à débanchement rapide, ni même sur la tuyauterie pour le garder immobile. Fixer le dispositif de retenue à l'arrière de la friteuse tel qu'illustré (Fig. 1).

Si l'appareil doit être installé sur des roulettes, se munir d'un connecteur flexible (NON FOURNI PAR VULCAN) conforme aux normes ANSI-Z21.69 ou CSA6.16 sur les connecteurs des appareils au gaz mobile et d'un raccord à débanchement rapide conforme aux normes ANSI-Z21 ou CSA 6.9.

Friteuses montées sur roulettes en option



EMPLACEMENT

ATTENTION : Aucune substance combustible ne doit se trouver à proximité de l'appareil.

Dégagement requis lors de l'installation :

CONSTRUCTION	COMBUSTIBLE
CONSTRUCTION	INCOMBUSTIBLE

Arrière :

152 mm (6 po)

0"

Côté droit :

152 mm (6 po)

0"

Côté gauche :

152 mm (6 po)

0"

Installer la friteuse dans un endroit suffisamment espace pour en faciliter l'utilisation et l'entretien. Observer un dégagement d'au moins 914 mm (36 po) à l'avant de la friteuse.

Observer un dégagement d'au moins 406 mm (16 po) entre la friteuse et tout appareil à flamme nue. Installer la friteuse dans un endroit suffisamment espace pour en faciliter l'utilisation et l'entretien.

S'assurer d'une ventilation suffisante dans le local pour permettre la combustion des gaz brûlés. Un dégagement approprié est requis pour les ouvertures d'approvisionnement d'air de la chambre de combustion. Installer la friteuse de manière à ne pas obstruer la circulation de l'air nécessaire à la combustion et à la ventilation.

Veiller à ce que les ventilateurs ne soufflent pas directement sur la friteuse. Lorsque c'est possible, ne pas ouvrir les fenêtres à proximité de l'appareil ni utiliser des ventilateurs muraux qui produisent des courants d'air.

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

L'installation de votre friteuse Vulcan doit se faire selon les codes suivants :

Aux États-Unis :

1. Codes locaux
2. Norme ANSI/Z223.1 (dernière édition) du National Fuel Gas Code dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'American Gas Association Inc., 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.
3. Norme ANSI-NFPA n° 70 (dernière édition) du National Electrical Code dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Codes locaux.
2. Norme CSA B149.1 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz naturel et propane.
3. Norme CSA C22.2 du Code canadien de l'électricité.

On peut se procurer un exemplaire des normes ci-dessus auprès de l'Association canadienne de normalisation, 5060 Spectrum Way, Bureau 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

ASSEMBLAGE

Pieds

Placer la friteuse dans un espace libre à proximité de l'emplacement prévu. L'incliner vers l'arrière en prenant soin de ne pas égratigner le revêtement. Visser solidement les pieds avant dans les trous de fixation sous l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre. L'incliner vers l'avant et visser les pieds arrière en même temps. Ramener avec soin la friteuse à sa position normale et la placer à l'endroit prévu.

INSTALLATION, ENTRETIEN ET FONCTIONNEMENT FRITEUSE AU GAZ MODELE GHF91

DOCUMENT À CONSERVER EN CAS DE BESOIN.

GÉNÉRALITÉS

Les friteuses au gaz Vulcan-Hart sont fabriquées avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Leur installation et entretien appropriés permettront d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

Il est recommandé de lire ce manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions.

ACCESSOIRES POUR INSTALLATION SUR PLACE EN OPTION

Brosse à bac	Tuyau à débranchement rapide de 1,21 m (4 pi)
Couvercle de bac	Deux paniers à friture jumelés
Quatre roulettes	Panier simple

INSTALLATION

Avant d'installer la friteuse, s'assurer que le type de gaz (naturel ou propane) de l'immeuble correspond aux spécifications de la plaque signalétique se trouvant sur l'intérieur de la porte. S'assurer aussi que l'appareil a été conçu en fonction de l'altitude de l'endroit où il sera installé.

Stabiliser la friteuse à l'aide d'attaches appropriées pour l'empêcher de basculer et éviter ainsi les éclaboussures de composé à friture chaud.

DÉBALLAGE

Cette friteuse a été inspectée avant de quitter l'usine. En acceptant de livrer cette marchandise, le transporteur en assume l'entière responsabilité jusqu'à la livraison. Immédiatement après avoir déballe l'appareil, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conserver le matériel d'emballage et aviser le transporteur dans les 15 jours suivant la date de réception.

Ne pas soulever ou déplacer la friteuse par la porte ou la poignée.

ACCESSOIRES EXPÉDIÉS AVEC LA FRITEUSE

Grille ramasse-miettes	Support de panier	Carte de garantie
Tuyau de vidange	Deux paniers jumelés	
Quatre pieds	Manuel	

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS FAIRE
FONCTIONNER CET APPAREIL.

L'INSTALLATION, LE RÉGLAGE, LA MODIFICATION
ET L'ENTRETIEN INCORRECTS DE CET APPAREIL
PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS,
DES BLESSURES ET MÊME LA MORT. LIRE LES
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT
ET D'ENTRETIEN AVANT DE PROCÉDER À TOUTE
INSTALLATION OU TOUT ENTRETIEN.

AVERTISSEMENT

NE PAS RANGER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI TOUT
AUTRE LIQUIDE OU VAPEUR INFLAMMABLE À
PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE
APPAREIL.

MESURE DE SÉCURITÉ

EN CAS D'ODEURS DE GAZ, ÉTEINDRE L'APPAREIL PAR
LE ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL ET COMMUNIQUER
AVEC LA COMPAGNIE DE GAZ LA PLUS PRÈS OU
AVEC LE FOURNISSEUR DE GAZ ATTIRÉ POUR
L'ENTRETIEN.

IMPORTANT

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION D'UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ
À INSTALLER DES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ ET À EFFECTUER LE
DÉMARRAGE INITIAL CHEZ LE CLIENT DE MÊME QUE LE RÉGLAGE DES APPAREILS
CONCERNÉS DANS CE MANUEL.
AFFICHER À UN ENDROIT VISIBLE LES PREMIERS SOINS À ADMINISTRER À TOUTE
PERSONNE AYANT RESPIRÉ LES GAZ QUE CET APPAREIL DÉGAGE. ON PEUT SE
PROCURER CES INFORMATIONS CHEZ LE FOURNISSEUR DE GAZ LE PLUS PRÈS.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MODE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI

FRITEUSE AU GAZ POUR AGENCEMENT AUX CUISINIÈRES À SERVICE INTENSE DE LA SÉRIE GHF

MODÈLES

GHF91
GHF90

ML-135503
ML-135504



Pour de plus amples détails concernant Vulcan-Hart ou pour repérer le détaillant de pièces et de service autorisé le plus près, visiter notre site Web à : www.vulcanhart.com