INSTALLATION & OPERATIONAL MANUAL

VK / TR / VFRY SERIES GAS FRYERS
With KleenScreen *PLUS*® Filtration Systems



1VK45C Shown

MODELS:

1VK45	1TR45
1VK65	1TR65
1VK85	1TR85
2VK45	2TR45
2VK65	2TR65
2VK85	2TR85
3VK45	3TR45
3VK65	3TR65
3VK85	3TR85
4VK45	4TR45
4VK65	4TR65
4VK85	4TR85
5VK45	5TR45
5VK65	5TR65
5VK85	5TR85
6VK45	6TR45
6VK65	6TR65
6VK85	6TR85
2MB	VFRY18
3MB	
4MB	
5MB	
6MB	

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

©VULCAN
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC
WWW.VULCANEQUIPMENT.COM
3600 NORTH POINT BLVD.
BALTIMORE, MD 21222
F-32971 REV. U (12-17)

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 THE 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.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY..... 2
INTRODUCTION..... 4
- GENERAL..... 4
- ORDERING PARTS..... 4
- UNPACKING..... 4

INSTALLATION..... 5
- Clearances..... 5
- Location 5
- CODES AND STANDARDS..... 6
- ASSEMBLY 6
- FLUE CONNECTION..... 7
- ELECTRICAL CONNECTION..... 7
- GAS CONNECTION..... 8
  - Quick-Disconnect for Units on Casters..... 8
- GAS PRESSURE..... 8
- TEST GAS SUPPLY..... 8
- FRYERS WITH CASTERS..... 8
- LEVELING THE FRYER..... 9

OPERATION..... 10
- OVER-TEMPERATURE SHUTDOWN..... 10
- BEFORE FIRST USE..... 10
  - Cleaning..... 10
- FILLING TANK WITH SHORTENING.....11
- BASIC FRYING INSTRUCTIONS..... 11
  - Fry Basket Guidelines..... 12
  - Fry Basket Capacity..... 12
- EXTENDED SHORTENING LIFE..... 12
- TURNING ON THE FRYER 13

PROGRAMMING THE SOLID STATE KNOB (A) CONTROL..... 14
PROGRAMMING THE SOLID STATE (D) CONTROL..... 15
PROGRAMMING THE COMPUTER (C) CONTROL..... 16
- TURNING OFF THE FRYER 16
- DRAINING THE TANK – FREE STANDING FRYERS.....17

BOIL OUT PROCEDURE – FREE STANDING FRYERS 17
- CLEANING..... 18
  - Daily..... 18

EXTENDED SHUTDOWN..... 18
KLEENSCREEN *PLUS*® INSTALLATION & OPERATION MANUAL..... 19
- GENERAL 19
- ASSEMBLY..... 19

REMOVE & REPLACE KLEENSCREEN *PLUS*® FILTER ENVELOPE... 21
OPERATION..... 22
- FILTERING PROCEDURE..... 22

FILTERING SOLID STATE KNOB (A) CONTROLS..... 24
FILTERING SOLID STATE (D) CONTROLS..... 25
FILTERING COMPUTER (C) CONTROLS..... 26
- FILTERING TIP..... 27
- REMOVING EXCESS DEBRIS FROM THE FILTER..... 27
- FLUSH AND DISCARD..... 27
- BOIL OUT PROCEDURE.....28
- THERMAL OVERLOAD PROTECTION RESET BUTTON..... 29

MAINTENANCE..... 29
- FLUE VENT INSPECTION..... 29
- Service in the US and Canada..... 29
- Alarms and Error Messages..... 29

TROUBLESHOOTING..... 30
- Troubleshooting Chart..... 30

INTRODUCTION

GENERAL

Vulcan Fryers are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance will result in years of satisfactory performance.

Before installing the fryer, thoroughly read this manual and carefully follow all instruction.

This manual is applicable to models listed on the cover page. Procedures in this manual will apply to all models unless specified. Pictures and illustrations can be of any model unless the picture or illustration needs to be model specific.

ORDERING PARTS

Customers may order parts directly from their local authorized service center. If not known, call Vulcan Customer Service at 800-814-2028.

To speed up your order, provide the model number, serial number, gas type, part needed, item part number (if known) and quantity needed.

UNPACKING

This fryer was carefully inspected before leaving the factory. The carrier assumes full responsibility for the safe delivery upon acceptance of the shipment. Check for possible shipping damage immediately after receipt.

If the fryer is found to be damaged, complete the following steps:

1. Carrier must be notified within 5 business days of receipt.
2. Carrier's local terminal must be notified immediately upon discovery (note time, date, and who was spoken to), and follow up and confirm with written or electronic communication.
3. All original packing materials must be kept for inspection purposes.
4. The fryer cannot have been moved, installed, or modified.
5. Notify Vulcan Customer Service immediately at 800-814-2028.

Check that the following have been included:

- Crumb Rack(s)
- Basket Hanger(s)
- Tank Brush for Boil Out Procedure Only
- Adjustable Casters (4) two locking, two non-locking for freestanding fryers. Fryer Batteries with the KleenScreen *PLUS*® Filtration System have casters installed from the factory.
- Drain Pipe Extension for freestanding fryers only.
- Twin Fry Baskets (2) per fry tank
- Cleanout Rod
- Fryer Batteries with the KleenScreen *PLUS®* Filtration System
    - Filter Pan

- Suction Tube
- Screen Assembly
- High temperature discard hose
- Manual, Quick Start Guide(s), and Warranty-Keep in safe place for reference

INSTALLATION

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

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 panel. Make sure the fryer is configured for the proper elevation.

Record your fryer model, device, and serial numbers for future reference in the space provided below. This information can be found on the fryer data plate.

Fryer Model No: _____

Device: _____

Serial No: _____

Clearances

- Minimum clearance from combustible construction:

  6” (15 cm) from the sides of the fryer
  6” (15 cm) from the back of the fryer
  The fryer may be installed on combustible floors

- Minimum clearance from noncombustible construction:

  0” from the sides of the fryer
  0” from the back of the fryer

- Between the fryer and any open-top flame units:

  16” (41 cm)

- Allow space for servicing and operation.

Location

- Install fryer in an area with sufficient air supply for gas combustion.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Provide adequate clearance for air openings into the combustion chamber.
- Do not permit fans to blow directly onto fryer.

- Keep the fryer area free and clear from combustibles.
- Avoid wall-type fans, which create cross-currents within a room. Avoid open windows next to sides or back.

CODES AND STANDARDS

The fryer must be installed in accordance with:

In the United States:

- State and local codes, or in the absence of local codes, with:
- National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (latest edition). Copies may be obtained from The American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 or the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471.
- NFPA Standard #96 Vapor Removal from Cooking Equipment, latest edition, available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA. 02169-7471.
- National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (latest edition). Copies may be obtained from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA. 02169-7471.
- In the commonwealth of Massachusetts all gas appliances vented through a ventilation hood or exhaust system with a damper or with a power means of exhaust shall comply with 248 CMR.

In Canada:

- Local codes
- CAN/CSA-B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code (latest edition),available from the Canadian Standards Association, 155 Queen Street, Suite 1300, Ottawa, Ontario Canada K1P 6L1.
- CSA C22.1 Canadian Electric Code (latest edition), available from the Canadian Standards Association, 155 Queen Street, Suite 1300, Ottawa, Ontario Canada K1P 6L1.

ASSEMBLY

The fryer must be restrained to prevent tipping and the splashing of hot liquid. The means of restraint may be the manner of installation, such as connection to a battery of appliances, installing the fryer in an alcove, or by separate means such as adequate ties.

FLUE CONNECTION

Make the flue connection as follows:

- Comply with *Vapor Removal from Cooking Equipment*, ANSI-NFPA Standard #96 (latest edition), available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
- Locate the fryer under a hood with adequate connection to an exhaust duct. The hood must extend 6" (15 cm) beyond fryer on both sides.
- Clearance above the fryer should be adequate for combustion byproducts to be removed efficiently.
- An 18" (46 cm) minimum clearance should be maintained between the flue vent and the filters of the hood venting system.
- Never make flue connections directly to the fryer.
- Do not obstruct the flow of the gases from the appliance. Proper air balance should be maintained in the room.
- Ensure that your ventilation system does not cause a down draft at the fryer's flue opening. Down drafts will not allow the fryer to exhaust properly and will cause overheating which may cause permanent damage. Damage caused by down drafts will not be covered under equipment warranty. NEVER allow anything to obstruct the flue of combustibles or ventilation exiting from the fryer flue. DO NOT put anything on top of flue area.

ELECTRICAL CONNECTION

⚠ WARNING Electrical Grounding Instructions:

This appliance is equipped with a three prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug. Fryer must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2, as applicable.

Electrical diagram located on inside of door.

GAS CONNECTION

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

The gas inlet is located on the lower rear of the fryer. 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 ½" (12.7 mm) iron pipe for single units and 1-1/4" (31.75 mm) for batteries. If using the optional quick-disconnect flex hose, ¾" (19 mm) iron pipe for single units and 1-1/4" (31.75 cm) iron pipe for batteries.

Make sure the pipes are clean and free of obstructions, dirt, and piping compound. A battery requires one or two connections of appropriate size for the gas requirement.

⚠ 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.

After piping has been checked for leaks, fully purge gas pipes to remove air.

GAS PRESSURES (ALL MODELS):

The gas measured exiting the gas valve should be set at .08" W.C. (Water Column) (0.02 kPa) for natural gas and .08" W.C. (0.02 kPa) for propane gas. This fryer has been gas calibrated at the factory to achieve maximum performance. Do not make any adjustments to the gas valve assembly. The supply pressure should be 7-9" W.C. for natural gas and 11-12" W.C. for propane gas. If incoming pressure exceeds 14" WC (½ psig -3.45 kPa), a step-down pressure regulator must be installed.

TESTING THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM:

When test pressures exceed ½ psig (3.45 kPa), the fryer and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system.

When test pressures are ½ psig (3.45 kPa) or less, the fryer must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual shutoff valve.

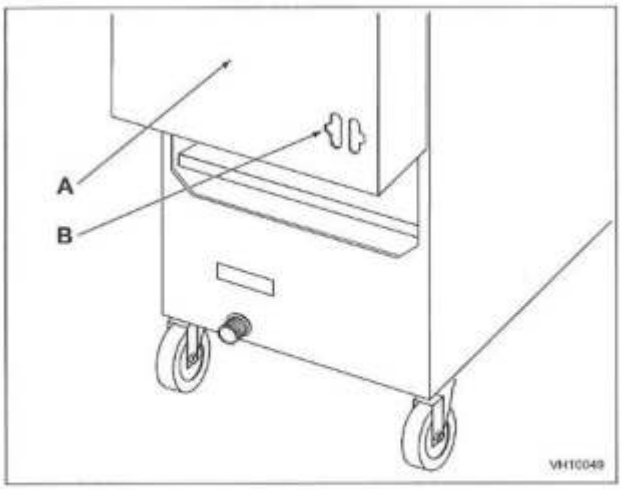
Fryers with Casters:

Separate instructions for installing casters are included with the casters:

- The installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69, CAN/CGA-6.16, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-

Disconnect Devices for Use with Gas Fuel, ANSI z21.41.CSA 6.9 or Quick-Disconnect Devices for Use with Gas Fuel.

- When installing a quick disconnect you must also install a means for limiting the movement of the fryer. This device will prevent the gas line or quick disconnect from being strained. The restraining device should be attached to the cutout on the back panel. See illustration for location.



A Rear of Fryer
B Strain Relief Chain Connection (Chain supplied by others)

- The fryer must be installed with a connector (not supplied by Vulcan) complying with the above codes.
- The fryer must be installed with restraining means to guard against transmission of strain to the connector. See illustration.
- The fryer must be installed with the casters provided.
- If the restraint is ever to be disconnected, first turn the gas supply off. If disconnection of the restraint is necessary, reconnect this restraint after the fryer has been returned to its originally installed position.

LEVELING THE FRYER

Check the level of the fryer by placing a level on top of the fryer after gas connections have been made.

Ensure that the fryer is level front-to-back and side-to-side in the final installed position.

If using casters, lock the wheels after unit is level.

OPERATION

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

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

⚠ WARNING Fryer is not to be used during a power outage.

OVER-TEMPERATURE SHUTDOWN

If the shortening becomes overheated, a high-temperature shutoff device will turn the gas valve off.

If the fryer shuts down due to overheating, DO NOT power up the fryer until the shortening temperature is below 300°F (149°C).

If an overheating situation persists, contact your local Vulcan authorized service office.

BEFORE FIRST USE

Cleaning
New units are wiped down at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, grease, etc. remaining from the manufacturing process.

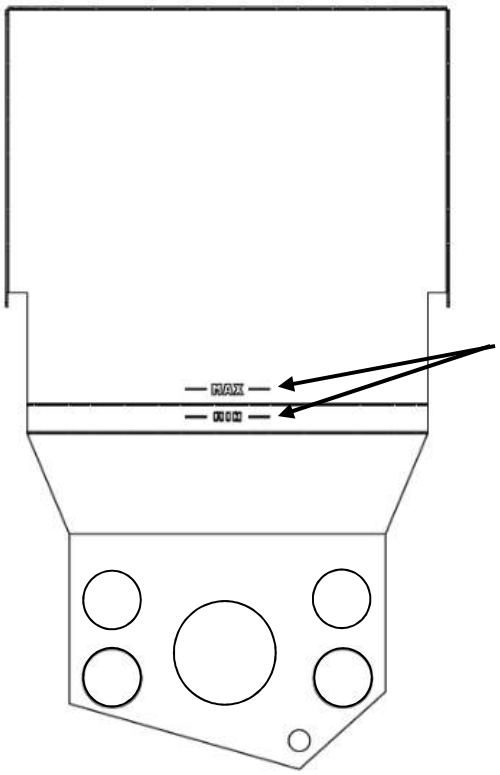
Before any food preparation, thoroughly wash the protective oil from all surface parts and the tank interior with hot soapy water to remove any film residue and dust or debris.

NOTICE Do not use chlorine or sulfate/sulfide cleaners.

- Wash any accessories shipped with unit.
- Rinse fryer and accessories thoroughly and drain the fryer.
- Wipe tank completely dry with a soft, clean cloth.
- Close the drain valve.
- Fill the fryer tank with liquid shortening.
- Shortening level should be between the min and max lines in the fryer tank.
- Shortening will expand when heated. Do not fill the fryer tank past the MAX line.
- Add fresh shortening as needed to maintain oil level.

FILLING TANK WITH SHORTENING

NOTICE The fry tank must be filled with shortening or water before turning the burners on. The fry tank can be damaged if the burners are turned on while empty and will void your warranty.



MIN and MAX Fill Level Lines

- Close the drain valve.
- Fill the fryer tank with liquid shortening.
- Shortening level should be between the MIN and MAX lines in the fryer tank.
- Add Shortening will expand when heated. Do not fill the fryer tank past the MAX line.
- Add fresh shortening as needed to maintain oil level.

BASIC FRYING INSTRUCTION

Set the desired temperature and allow shortening to heat up to that temperature.

- Fry items that are the same size to ensure equal doneness.
- Drain or wipe dry raw or wet foods to minimize splatter when lowering into hot shortening.
- Add fresh shortening as needed.

Fry Basket Guidelines

- Do not overfill baskets. (See table for recommended basket capacities below) Carefully lower basket into oil.
- When frying doughnuts and fritters, turn product only once during frying.
- When cooking French fries or onion rings, shake the basket several times.
- Batter covered foods should be dropped carefully, one by one, into shortening or basket. If you use the basket, first dip the basket into the shortening to reduce batter-build up on basket surfaces.
- When frying is completed, remove basket or product. Hang basket on rear hanger.

Fry Basket Capacity:

1VK / TR45 & VFRY18: Recommended pounds per basket are 2.5 lbs. (1.1 kg).
1VK / TR65: Recommended pounds per basket are 3.0 lbs. (1.4 kg).
1VK / TR85: Recommended pounds per basket are 3.5 lbs. (1.6 kg).

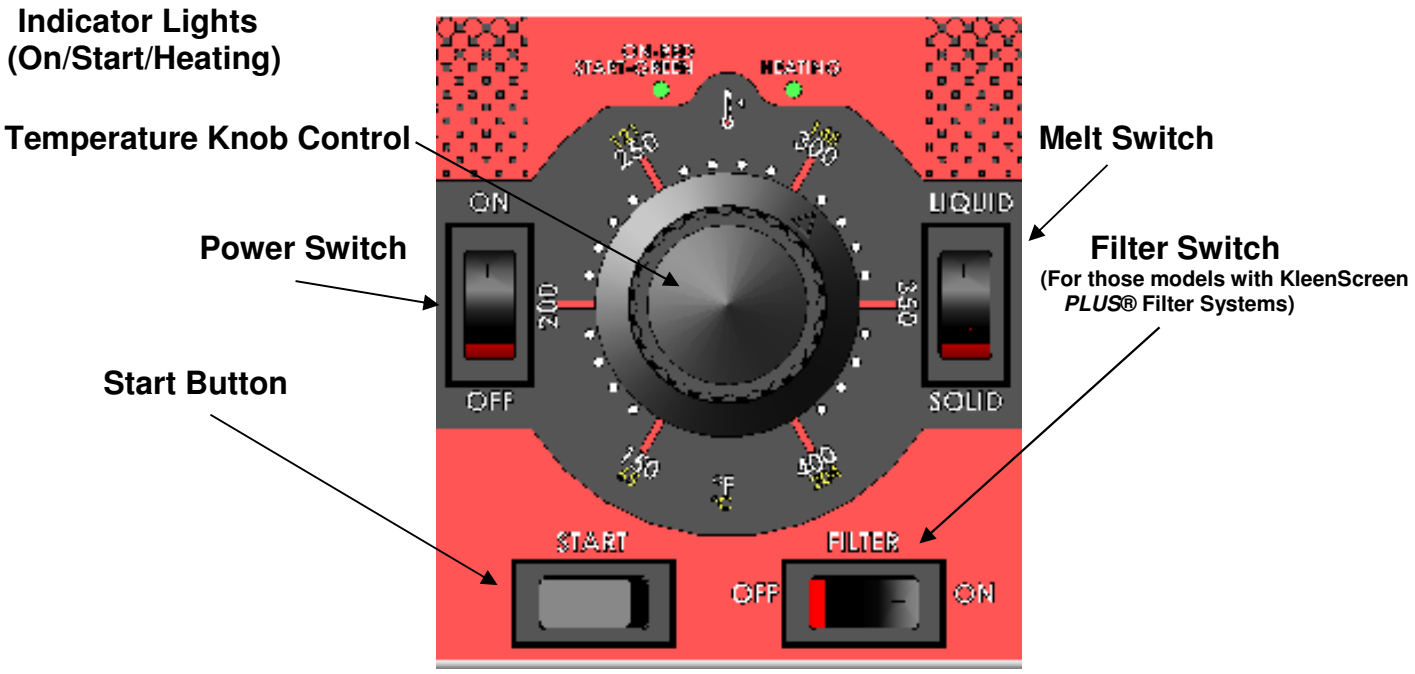
EXTENDING SHORTENING LIFE

Shortening life can be extended by the following guidelines:

- Do not salt foods over the fryer.
- Use good-quality shortening.
- Filter shortening daily (at a minimum).
- Replace shortening if it becomes poorly flavored.
- Keep equipment and surrounding clean. Use tank covers when not in use. (accessory).
- Set thermostat correctly.
- Remove excess moisture and particles from food products before placing on fryer.

TURNING ON THE FRYER

(VK / TR / VFRY)A solid state knob control:



- Open the door to the fryer. Select Liquid or Solid Shortening by pressing the switch to the desired selection.
- Set temperature by turning the knob to the desired temperature.
- Press the power switch to the ON position. The burners will not light until the next step is completed.
- Press the START switch once for the burners to light. The START switch is a momentary switch and will reset after being pressed. The indicator light will change from Red to Green. Heating light will glow Yellow.
- The power burner will cycle on and off throughout the melt cycle. When the fry tank oil reaches 135° F the burners will stop cycling and remain on until the set temperature is reached. Once set temperature is reached the burners will cycle on and off to maintaining the set temperature.

(VK / TR)D solid state digital and (VK / TR)C programmable controls:

For solid state digital and programmable computer controls the power burner will light automatically. The power burner will cycle on and off throughout the melt cycle and continue afterwards maintaining the set temperature.

VULCAN FRYERS
SOLID STATE CONTROLS GUIDE

VULCAN
DONE TO PERFECTION.

START UP in 4 Easy Steps

STEPS 1-4
TURNING ON THE FRYER



1. Fill fry tank with oil. Press the power switch **ON**. The red light will come on.



2. Set temperature knob to the desired set temperature.



3. Move the **MELT** switch to the correct shortening being used: Solid or Liquid.



4. Press the **START** switch and fryer will begin to heat. The burners or heating elements will cycle on and off through the melt cycle. When temperature reaches 135° F the burner or heating element will stay on until set temperature is reached. The red light will change to green. When the fryer calls for heat the yellow light with come on.

TURNING OFF THE FRYER



1. Open the door to the fryer. Press the power switch to the **OFF** position

SOLID STATE KNOB CONTROLS GUIDE



⚠WARNING

- HOT FRYING COMPOUND AND PARTS CAN CAUSE BURNS. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING, OR SERVICING THE FRYER. USE CARE WHEN FILTERING. DO NOT LEAVE UNATTENDED.
- SPILLING HOT FRYING COMPOUND CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT MOVE THE FRYER WITHOUT FIRST DRAINING ALL FRYING COMPOUND FROM TANK.

NOTICE IF POWER IS MISTAKENLY TURNED OFF DURING THE FILTERING OPERATION, THE CORRECTIVE ACTION IS AS FOLLOWS:

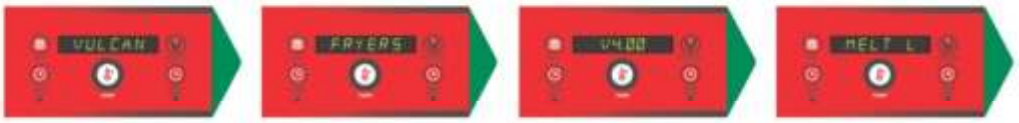
1. CLOSE DRAIN VALVE
2. TURN POWER SWITCH ON
3. **IMMEDIATELY** OPEN DRAIN VALVE
4. CONTINUE FILTERING OPERATION PER STEPS 1-7 USING FILTERING GUIDE

VULCAN FRYERS
SOLID STATE CONTROLS GUIDE

VULCAN
DONE TO PERFECTION.

PROGRAMMING in 8 Easy Steps (for revisions V4.00 or higher)

STEP 1
Fill fry tank with oil and then turn power on



Display will scroll through VULCAN ➤ FRYERS ➤ Rev. No. ➤ MELT CYCLE LIQUID

STEP 2-8
PROGRAMMING MODES

To make changes to your program:

1. If display is locked it must be unlocked using the unlock code.



2. After unlocking go to steps 2 – 8



2 Press ▼ program button to enter the program mode: LEFT TIMER displays
Press ▲ to increase time.
Press ▼ to decrease time.
Press ▼ to go to Step 3.



3 RIGHT TIMER displays
Press ▲ to increase time.
Press ▼ to decrease time.
Press ▼ to go to Step 4.



4 COMPENSATING TIME
Press ▲ to change to "N" OFF.
Press ▼ to go to Step 5.



5 TEMPERATURE SETTING displays
Press ▲ to increase temp.
Press ▼ to decrease temp.
Press ▼ to go to Step 6.



6 MELT CYCLE displays
Press ▲ to change to "S" Solid.
Press ▲ to change to NO MELT.
Press ▲ to change to "L" Liquid.
Press ▼ to go to Step 7.



7 UNLOCK displays
Press ▲ to LOCK.
Press ▲ to UNLOCK.
Press ▼ to go to Step 8.

Note: VULCAN recommends keeping the controls LOCKED after programming to prevent altering.



8 Press ▼ button and HOLD FOR 3-5 seconds to save and exit program mode.

Note: Programming modes can be initiated while the fryer is ON by pressing the ▼ button. If 'LOCKED' appears refer to 'UNLOCK' code.

OPTIONAL DISPLAY MODE
After the program mode is completed, the following screen will be displayed.

TEMPERATURE SETTING RESULTS

Results of programming for oil temperature is at set temperature



Display shows ACTUAL TEMPERATURE

TO STOP A TIMER ONCE THE COUNTDOWN SEQUENCE HAS STARTED:

Press and hold the timer button until timer is reset and flashing light goes OFF.



OPTIONAL DISPLAY MODES
After the program mode is completed, one of the following screens will be displayed.

MELT CYCLE RESULTS

Results of programming MELT L



Display will say MELT L if oil temperature is below 135 degrees F

Results of programming MELT S



Display will say MELT S if oil temperature is below 135 degrees F

Results of programming NO MELT



VULCAN FRYERS
COMPUTER CONTROLS GUIDE

VULCAN
DONE TO PERFECTION.

PROGRAMMING in 7 Easy Steps (for revisions V2.79 or higher)

START

Fill fry tank with oil and then turn power on.



Display will scroll through VULCAN FRYER ➤ Rev. No. ➤ MELT CYCLE LIQUID

STEP 1-7
PROGRAMMING MODES

UNLOCK CODE

1. If display is locked it must be unlocked using the unlock code.

To UNLOCK this control, press buttons 1 2 3 4 while the word 'LOCKED' is displayed

2. After unlocking go to steps 1 - 7

1



Press program button. USER SETTINGS displays.
To set cook temperature, press 1.
The current temperature will begin to flash. Type in the revised temperature.
Press to save your new cook temperature.

2



To set the melt cycle, press 2. The LIQUID display will begin to flash.
Press the button to select, LIQUID, SOLID, and NO MELT options.
Press to save your melt cycle.

3



To set Cook Time manually, press 3.
SELECT MENU ITEM will display.



Select an item to be edited by pressing the corresponding number 1-10. The menu will change to allow edits to the menu item selected using the MENU ITEM SETTINGS in the right display.



3a Press 1 to edit the NAME of the menu item and follow the directions on the right display. To change the letters press button 1 to move towards the beginning of the alphabet and button 2 to move towards the end of the alphabet. The LED above the button selected for the menu item to be edited will be lit and the available parameters for editing will be listed in the right display.
Press to save the new NAME of the menu item.



3b Press 2 to change the COOK TIME. The current time will flash. Type in the new COOK TIME.
Press to save your new COOK TIME.

3c Press 3 to edit the SHAKE TIME.
The current shake time will flash. Type in the new SHAKE TIME.
Press to save your new SHAKE TIME.

3d Press 4 to change the HOLD TIME.
The HOLD TIME will flash. Type in the new HOLD TIME.
Press to save your new HOLD TIME.

3e Press 5 to choose COMPENSATING TIME or ACTUAL TIME.
YES will begin to flash. Press the button to select YES for COMP TIME or NO for ACTUAL TIME.
Press to save your selection.
Press again to exit MENU ITEM SELECTION and return to SELECT MENU ITEMS.

4



Press the program button. USER SETTINGS displays.
To Lock control or keep the computer UNLOCKED press 4.
The current setting will flash.
Press the button to select YES or NO.
Press to save your selection.

5

To adjust the Beeper VOLUME, press 5. The current setting will flash and will sound.
Press the button to select 1, 2 or 3.
Press to save your selection.

6



To set Language, press 6. The current setting will flash.
Press the button to select ENGLISH, SPANISH, or FRENCH.
Press to save your selection.

7

To set the IDLE SETBACK, press 7.
The current time will flash.
Type in the new IDLE TIME (10-99 minutes).
Press to save your new IDLE SETBACK time.
Press again to SAVE ALL OF YOUR SETTINGS and exit the programming mode. MENU ITEMS will display.

OPERATION TIPS:



- To scroll through Menu Items 1-10 press the button.
- To activate a cook cycle timer press a button 1 - 0. First push the desired cook timer button and then press L or R corresponding to which basket is being used. Example: 2 L, 5 R. NOTE: You can use the same button for both L and R baskets. For example, 4 L,4 R.
- To cancel a cook timer, press and release the L or R button and the corresponding number button 1 - 0. The timer will stop and reset.
- With single basket lift fryers only press timer buttons 1 - 0 to activate the basket lift. There is no need to use the L and R buttons. To cancel the timer, press the same button again and the basket will raise up.
- Product keys blink when activated and are solid when programming.
- To silence alarm when timer is complete, press flashing menu item.
- VULCAN recommends keeping the controls LOCKED after programming to prevent altering.

F32979 (October 2016)

DISPLAY PANEL CONTROL GUIDE



TO REVIEW SETTINGS:

To REVIEW SETTINGS, press the OIL TEMP button.
ACT temperature displays. Set temperature displays.



Hit LEFT or RIGHT arrow, followed by desired product key 1 - 0.
Display will scroll through settings for Time, Shake, Hold, and Cook Cycle.



OFFLINE PROGRAMMING WITH SOFTWARE MENU PROGRAM:

(Desktop or Laptop computer required. Download the Menu Programming Software from www.vulcanequipment.com).

To load a new product menu using the software menu program offline with a desktop or laptop computer:

1. With power switch in OFF position, insert USB memory drive.
2. Turn power switch ON and allow computer to complete start-up diagnostics before proceeding. Allow 2-3 minutes.
3. Press to start at USER SETTINGS screen.
4. From the USER SETTINGS screen, press 3.
5. Quickly press the toggle button once.
6. Press the 1 to select file.
7. Press key to confirm.
8. Remove USB memory device and confirm program was loaded.

TURNING OFF THE FRYER

1. Press the power switch to the off position.

DRAINING THE TANK

Freestanding Models ONLY:

1. Turn off fryer.
2. Insert the drain extension into the drain valve. Tighten only hand tight.
3. Direct the drain spout into the container that you want to drain the shortening into.
4. Open the drain valve. The oil will drain into the container. When the container is full or the fryer tank is empty, close the drain valve. Repeat this step until the fryer is empty. Remove the drain extension and place it back into the provided holder.
5. It is recommended to now boil out your fry tank. Follow the Boil Out procedure. Then perform the weekly clean-out as described under CLEANING.
6. Once tank is completely empty, boiled out and cleaned, add new shortening. Turn on the power switch to begin heating the oil to desired temperature.

BOIL OUT PROCEDURE

Weekly or when oil is replaced:

Freestanding Models ONLY:

1. Drain the tank as described under DRAINING THE OIL.
2. Close the drain valve and fill tank with water. Use a boil out solid degreaser which can be ordered from your local dealer. Follow the instructions on the side of the package.

NOTICE Do not use chlorine or sulfate/sulfide cleaners.

3. Solution level must be between the MIN and MAX levels on the fryer tank.
4. Turn the power switch to the on position. With solid state knob controls (A), set the temperature knob to 200°F. Press the start button. Water boils at 212°F. For solid state digital models (D) and computer models (C) models, the temperature will automatically set for 195-200°F. Do not bring water temperature to an overly active boil.
5. Use the tank brush; clean the sides, bottom and heat exchanger tubes.
6. Screw the drain extension in the drain valve and hand tighten only. Drain the cleaning solution from the tank into a container.
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. Press the start button for (A) and Temp Button for (D) and C) models, to allow the solution to heat up. Allow solution to stand for a few minutes.
8. Drain the tank according to DRAINING THE TANK. Rinse thoroughly with clear, hot water. All traces of cleaner must be removed. Dry the tank thoroughly.

9. Close the drain valve and add shortening. Follow the FILLING TANK WITH SHORTENING procedure in this manual. The fryer is now ready for use. Press the start button for (A) and Temp Button for (D) and C) models, to allow the solution to heat up.

CLEANING

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

Daily

Clean your fryer regularly with the 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 discolorations may form.

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.

NOTICE Do not use chlorine or sulfate/sulfide cleaners.

- Rinse thoroughly, and then dry with a soft dry cloth.
- Keep the fryer exterior clean and free of accumulated grease to prevent stubborn stains from forming. If regular cleaning is neglected, grease will be burned on and discolorations may form.
- Remove discolorations by washing with any detergent or soap and water.
- Use a self-soaping, non-metallic scouring pad for particularly stubborn discolorations.
- Always rub with the grain of the stainless steel.
- Do not use a metallic scoring pad or harsh cleaners.

Air Filter Cleaning (VK fryers only):
The air filter needs to be cleaned at least once every three months. Pull the air filter off and clean in a dishwasher or by hand. Dry thoroughly before replacing it into position. There is no need to tighten the band clamp with tools.

EXTENDED SHUTDOWN

1. Thoroughly drain the fryer. Refer to DRAINING THE FRYER.
2. Clean the fryer according to CLEANING.
3. Push Power switch to the off position
4. Turn off the main gas shutoff valve.

KleenScreen *Plus*® Filtration System

General

The KleenScreen *PLUS*® filtration system filters the oil as it is pumped back into its' respective tank(s). Only one tank can be drained and filtered at a time. Under no circumstances should both tanks be drained at the same time.

Assembly

- After unpacking, wash the filter pan, crumb basket and filter screen assembly. Make sure you remove the insert located inside the filter screen. Use dishwashing detergent and warm water, (parts are dishwasher safe). Rinse the filter pan, crumb basket and filter screen components completely and wipe all parts dry with a clean cloth.
- Pull out the filter drawer all the way leaving the filter pan opening exposed.
- Place the filter tank into the filter drawer making sure that the pins on the bottom of the filter pan line up with the holes in the filter drawer. Position the filter screen assembly into the suction tube clip in the filter pan positioning the filter screen assembly flat on the bottom of the filter pan.
- Carefully line up the suction tube nozzle so that it mates with the oil receptacle block mounted on the frame of the fryer battery. Close the drawer. See Figures 1, 2 3 and 4

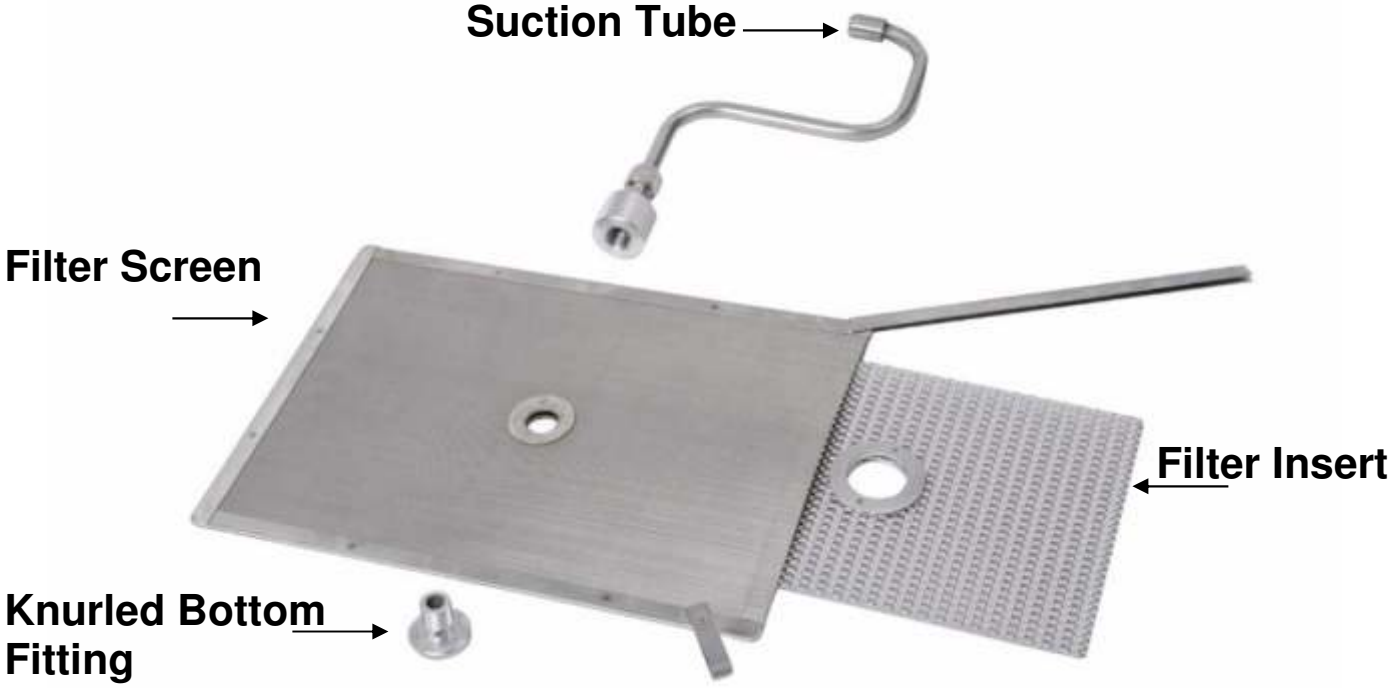


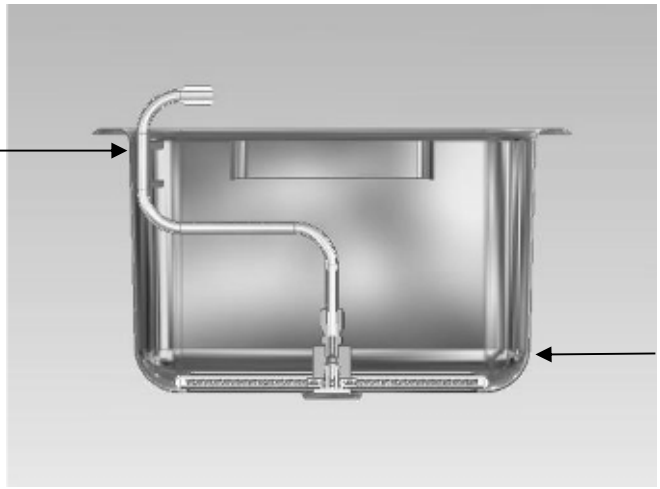
Fig. 1

Fully assembled filter screen assembly:



Fig. 2

Secure Tube with Suction Tube Clip



Filter Screen Lays Flat On Bottom of Filter Pan

Fig. 3

Micro-Filtration Fabric Envelope Accessory Assembly:

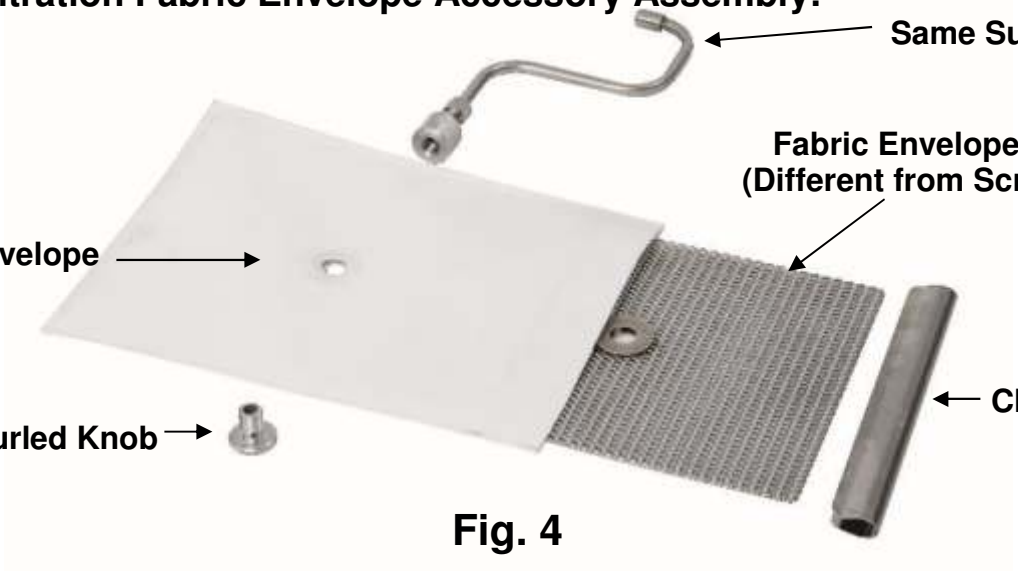


Fig. 4

INSTRUCTIONS TO REMOVE & REPLACE KLEENSCREEN *PLUS*® FILTER ENVELOPE

FOR ABSOLUTE FILTRATION & MAXIMUM FLOW RATE WE RECOMMEND YOU CHANGE YOUR FILTER ENVELOPES AT EVERY OIL CHANGE (10-14 DAYS DEPENDING ON OIL USAGE).



Step 1
Discard all oil from the filter vessel, (see pages 23 or 24). When the filter pan is empty, use a spatula and scrape off all debris left on the filter envelope and in the filter pan.



Step 2
Unscrew "S" Tube from filter by turning the Bottom Knurled fitting counter- clockwise.



Step 3
Remove SST Closure Clip by lifting off one side.

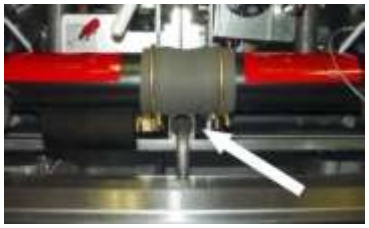


Step 4
Remove SST Filter Screen Insert and wash insert with hot water and dry thoroughly. The Filter Screen Insert is dishwasher safe. Place the insert into a new KleenScreen *PLUS*® Filter envelope.

DO NOT WASH FABRIC ENVELOPE



Step 5
Place Filter Screen Insert into the fabric envelope making sure that the holes line up. Fold over the other end of the envelope and place SST Closure Clip on – hinge over and firmly press clip all the way down to secure and seal filter assembly. Making sure that the folded end is face down; screw "S" Tube Assembly onto the Filter Assembly. Tighten the Bottom Knurled fitting. When tightened, the "S" Tube assembly should be perpendicular to the long side of the filter assembly.



Step 6
Reposition the filter tube into the provided clip. Align filter tube so that the end of the "S" Tube engages the Oil Receptacle fitting each time the drawer is opened and closed.

Operation

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

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

NOTICE Never run water or boil out solution through filter and motor / pump. Doing so will void your fryer warranty.

NOTICE Filter ONLY one fry tank at a time

FILTERING PROCEDURE – KleenScreen *PLUS*® Models ONLY

Filter shortening at least once a day.

1. **NOTICE** Do NOT turn off the power to the fryer. Leave power on.
2. Vulcan recommends adding an oil treatment media to the oil prior to filtering.
3. Make sure that the filter drawer is closed completely and that the suction tube and receptacle block are in the correct position. Fig. 5

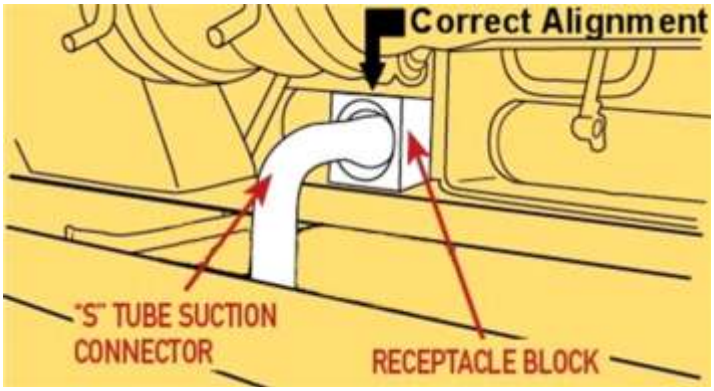


Fig. 5

4. A cold fryer will not drain easily. Always filter shortening between 250°F and 350°F. The shortening in the cold zone area will remain hard if the heat is only on for a few minutes. If necessary, use the clean-out rod to carefully move the hard shortening to an area above the cold zone where it will melt.
5. 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. Please note the gas power burner will automatically turn off at this point. DRAINING will appear on the digital display for solid state digital (D) and DRAINING OIL will display on computer models (C).

6. When fry tank is empty turn on the filter pump by pressing the filter button on the (A) control or by holding your finger on the filter icon for 3-4 seconds on the solid state digital models (D) and for computer models (C). Allow the pump to filter the oil for a couple of minutes BEFORE closing the drain valve.

7. Close the drain valve. The display will change to; FILL TANK for solid state digital models (D) and FILL TANK for computer models (C).

8. Fill tank with new shortening. Fill to a minimum of the MIN level but no higher than halfway between MIN and MAX. Oil will expand as it is heated.

9. On solid state digital models (D) and computer models (C) models, the display will ask if the tank is full; TANK FULL, HIT TEMP. If the tank is full, press the Temp Button on the display. Once pressed, the gas power burner will ignite and begin heating the oil to desired temperature.

10. Press the START button for solid state knob control (A) and gas power burner with ignite and begin heating the oil.

VULCAN FRYERS
SOLID STATE KNOB CONTROLS GUIDE

VULCAN
DONE TO PERFECTION.

FILTERING in 7 Easy Steps

STEPS 1-4

TIP: Use provided crumb scoop to remove and suspend crumbs on the bottom of tank before proceeding to Step 1.

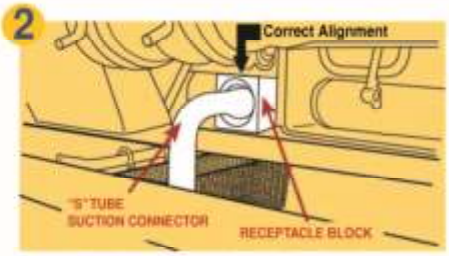
1



Make sure that the Power is on.
Do NOT turn off the power to the fryer

- Vulcan recommends adding an oil treatment media to the oil prior to filtering.
- Make sure that the filter drawer is closed completely and that the suction tube and receptacle block are in the correct position.

2



Open the fryer doors and ensure that the filter drawer is pushed back into place under the fryer with the "S" Tube Suction Connector and Receptacle Block engaged.

3



Open the drain valve slowly allowing the oil to drain down into the filter pan. The burners or heating elements will automatically turn off.

TIP: Use the provided tank brush to clean and remove food particles from the fry tank.

4



Press **FILTER** switch to engage the motor/pump. Allow the oil to cycle for a few minutes until the oil and fryer are clean.

STEPS 5-7

5



Close the drain valve slowly allowing the oil to fill the fry tank with clean oil. The burners or heating elements will not turn on at this point. Allow the oil to fill back into the fry tank from the filter pan. It is normal to see a few air bubbles during this process.

6



When the filter pan is empty push the **FILTER** switch to turn off the motor / pump. Oil level should be between the MIN and MAX lines.

7



Once the level of the oil has been checked and verified, press the **START** switch. The red light will turn to green. The burners or heating elements will automatically turn back on and the fryer will resume heating. Yellow light will display when heating.

DRAINING AND DISCARDING OIL FROM THE FRYER



A Follow filtering instructions steps 2 - 3, however **DO NOT** put oil treatment media into fryer. Drain the fryer oil into the filter pan.

B Attach the quick disconnect hose to the discard male quick disconnect fitting. Do not connect hose while motor/pump is running.

C Place other end of the discard hose into a container that is large enough to retain the discarded shortening.

D To start the discard operation, filter switch behind door must be in the "use hose to discard only" position.



E Before pressing the FILTER button located behind the door, hold the hose firmly and point to the discard container. Press the FILTER button and the motor/pump will start immediately. Oil will begin to flow through the hose into the container.

F To turn off the motor/pump, simply push the FILTER button on the control again. Push the filter switch behind the door back to the "use hose to rinse & fill" position. Disconnect the discard hose. Be careful to let the hose drain before putting away. Close the drain valve and refill the fry tank with new oil.

NOTICE If discard vessel is not large enough to hold the entire shortening amount, stop the flow by pushing the FILTER button to turn the motor/pump off. Empty the container and resume discard operation by pushing the FILTER button and holding it for approximately 3 seconds.

NOTICE Open the filtering drawer approximately 1" to allow any oil in the return line to run back into the filter pan. This will take about 30 seconds to complete. Then open the drawer completely to clean filter components.

THESE INSTRUCTIONS ARE FOR FRYERS WITHOUT REAR OIL RECLAMATION CONNECTIONS.

⚠ WARNING

- HOT FRYING COMPOUND AND PARTS CAN CAUSE BURNS. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING, OR SERVICING THE FRYER. USE CARE WHEN FILTERING. DO NOT LEAVE UNATTENDED.
- SPILLING HOT FRYING COMPOUND CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT MOVE THE FRYER WITHOUT FIRST DRAINING ALL FRYING COMPOUND FROM TANK.

NOTICE IF POWER IS MISTAKENLY TURNED OFF DURING THE FILTERING OPERATION, THE CORRECTIVE ACTION IS AS FOLLOWS:

1. CLOSE DRAIN VALVE
2. TURN POWER SWITCH ON
3. **IMMEDIATELY** OPEN DRAIN VALVE
4. CONTINUE FILTERING OPERATION PER STEPS 1-7

NOTICE NOT RECOMMENDED TO BE USED WITH SOLID SHORTENING.

VULCAN FRYERS
SOLID STATE CONTROLS GUIDE

VULCAN
DONE TO PERFECTION.

FILTERING in 7 Easy Steps (for revisions V4.00 or higher)

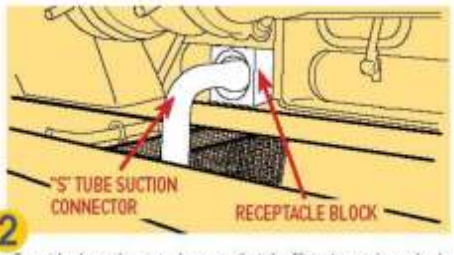
STEPS 1-3

TIP: Use provided crumb scoop to remove and suspend crumbs on the bottom of tank before proceeding to Step 1.



1

Make sure that the Power Switch is in the "ON" position.
Fryer must have power to operate the motor/pump.
Fryer Temperature should be between 300-350 Degrees Fahrenheit.
RECOMMENDED: ADD OIL TREATMENT MEDIA



2

Open the fryer doors and ensure that the filter drawer is pushed back into place under the fryer with the "S" Tube Suction Connector and Receptacle Block engaged.



3

- Turn the drain valve to allow the oil to drain into the filter pan below. The burners will automatically turn off.
- While draining the tank, use the provided tank brush to move the residue at the bottom and sides of the tank down into drain tube.
- To turn on the filter motor/pump, push the FILTER button located on the control panel, holding it for approximately 3 seconds.
- Allow the oil to cycle through the filtering operation for about 3 minutes or until satisfied that the oil and fry tank are clean. **DRAINING displays.**

TIP: Use provided tank brush to clean and remove food particles on the fry tank.

STEPS 4-7



4

When filtering is finished, close the red drain valve by turning the red drain handle.
FILL VAT displays.



5

- Allow all of the oil to flow back into the fryer from the filter pan. It is normal to see air bubbles in the tank towards the end of filtering.
- When the filter pan is empty, push the FILTER button to turn off the motor/pump.
- Oil level should be between the Min/Max lines on the tank back. **VAT FULL displays. (Display is asking if the tank is full).**



6

Once the oil level has been checked and verified, press the TEMP button. The burners will automatically turn back on and the fryer will resume heating. **HIT TEMP displays.**



7

After pressing the TEMP button the fryer resumes heating. **HEATING displays.**

DRAINING AND DISCARDING OIL FROM THE FRYER

A Follow filtering instructions steps 2 - 4 however **DO NOT** put oil treatment media into fryer. Drain the fryer oil into the filter pan.

B Attach the quick disconnect hose to the discard male quick disconnect fitting. Do not connect hose while motor/pump is running.

C Place other end of the discard hose into a container that is large enough to retain the discarded shortening.

D To start the discard operation, filter switch behind door must be in the "use hose to discard only" position.

YOU MUST USE THE FILTER BUTTON ON THE DIGITAL CONTROL TO DISCARD THE OIL. Press the FILTER button on the digital control and hold for approximately 3 seconds to activate the motor/pump. Oil will begin to flow through the hose and into the container. **PLEASE NOTE** that the display will not change for this operation.

E To turn off the motor/pump, simply push the FILTER button on the digital control again. Push the filter switch behind door back to the "use hose to rinse & fill" position. Disconnect the discard hose. Be careful to let the hose drain before putting away. Close the drain valve and refill the fry tank with new oil.

WARNING: Hose connection will be HOT. Use protective heat resistant gloves when handling.

NOTE: If discard vessel is not large enough to hold the entire shortening amount, stop the flow by pushing the FILTER button to turn the motor/pump off. Empty the container and resume discard operation by pushing the FILTER button and holding it for approximately 3 seconds.
THESE INSTRUCTIONS ARE FOR FRYERS WITHOUT REAR OIL RECLAMATION CONNECTIONS.

NOTICE Open the filtering drawer approximately 1" to allow any oil in the return line to run back into the filter pan. This will take about 30 seconds to complete. Then open the drawer completely to clean filter components.
THESE INSTRUCTIONS ARE FOR FRYERS WITHOUT REAR OIL RECLAMATION CONNECTIONS.

⚠ WARNING

- HOT FRYING COMPOUND AND PARTS CAN CAUSE BURNS. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING, OR SERVICING THE FRYER. USE CARE WHEN FILTERING. DO NOT LEAVE UNATTENDED.
- SPILLING HOT FRYING COMPOUND CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT MOVE THE FRYER WITHOUT FIRST DRAINING ALL FRYING COMPOUND FROM TANK.

IMPORTANT:
IF POWER IS MISTAKENLY TURNED OFF DURING THE FILTERING OPERATION, THE CORRECTIVE ACTION IS AS FOLLOWS:
1. CLOSE DRAIN VALVE.
2. TURN POWER SWITCH ON.
3. **IMMEDIATELY** OPEN DRAIN VALVE.
4. CONTINUE FILTERING OPERATION PER STEPS 1-6.

NOTE: NOT RECOMMENDED TO BE USED WITH SOLID SHORTENING.

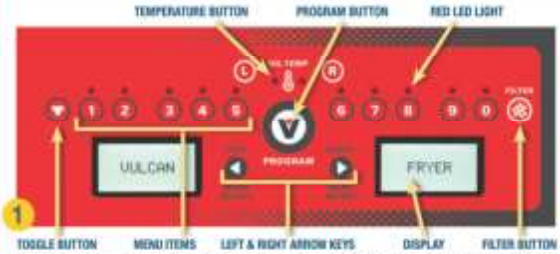
VULCAN FRYERS
COMPUTER CONTROLS GUIDE

VULCAN
DONE TO PERFECTION.

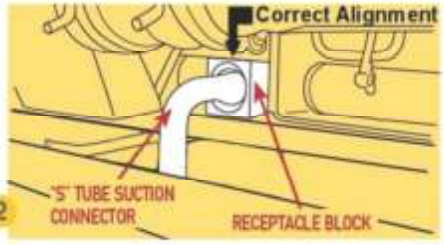
FILTERING in 6 Easy Steps (for revisions V2.79 or higher)

STEPS 1-3

TIP: Use provided crumb scoop to remove and suspend crumbs on the bottom of tank before proceeding to Step 1.



Make sure that the Power Switch is in the "ON" position. Fryer must have power to operate the motor/pump. Fryer Temperature should be between 300-350 Degrees Fahrenheit. RECOMMENDED: ADD OIL TREATMENT MEDIA.



Open the fryer doors and ensure that the filter drawer is pushed back into place under the fryer with the "S" Tube Suction Connector and Receptacle Block engaged. Filter switch behind the door must be in the filter position (not on hose).



- Turn the drain valve to allow the oil to drain into the filter pan below. The fryer will automatically turn off.
- While draining the tank, use a crumb scoop to move the residue at the bottom and sides of the tank down into drain tube.
- To turn on the filter motor/pump, push the FILTER button located on the control panel, holding it for approximately 3 seconds.
- Allow the oil to cycle through the filtering operation for about 3 minutes or until satisfied that the oil and fry tank are clean. DRAINING OIL displays.

TIPS: Use provided tank brush to clean and remove food particles on the fry tank. Use provided clean-out rod to clear drain if clogging occurs.

STEPS 4-6



- When filtering is finished, close the red drain valve by turning the red drain handle. FILL VAT displays.
- Allow all of the oil to flow back into the fryer from the filter pan. It is normal to see air bubbles in the tank toward the end of filtering.



- When the filter pan is empty, push the FILTER button to turn off the motor/pump.
- Oil level should be between the Min/Max lines on the tank back. VAT FULL ? PUSH TEMP displays. (Display is asking if the tank is full.)



Once the oil level has been checked and verified, press the OIL TEMP button. The fryer will automatically turn back on and the fryer will resume heating. HEATING displays if oil temperature is below set temperature.

DRAINING AND DISCARDING OIL FROM THE FRYER

A Follow filtering instructions steps 2 - 4, however DO NOT put oil treatment media into fryer. Drain the fryer oil into the filter pan.

B Attach the quick disconnect hose to the discard male quick disconnect fitting. Do not connect hose while motor/pump is running.

C Place other end of the discard hose into a container that is large enough to retain the discarded shortening.

D To start the discard operation, filter switch behind door must be in the "use hose to discard only" position.

YOU MUST USE THE FILTER BUTTON ON THE COMPUTER CONTROL TO DISCARD THE OIL. Press the FILTER button on the computer control and hold for approximately 3 seconds to activate the motor/pump. Oil will begin to flow through the hose and into the container. PLEASE NOTE that the display will not change for this operation.

E To turn off the motor/pump, simply push the FILTER button on the computer control again. Push the filter switch behind door back to the "use hose to rinse & fill" position. Disconnect the discard hose. Be careful to let the hose drain before putting away. Close the drain valve and refill the fry tank with new oil.

⚠WARNING Hose connection will be HOT. Use protective heat resistant gloves when handling.

NOTE: If discard vessel is not large enough to hold the entire shortening amount, stop the flow by pushing the FILTER button to turn the motor/pump off. Empty the container and resume discard operation by pushing the FILTER button and holding it for approximately 3 seconds. THESE INSTRUCTIONS ARE FOR FRYERS WITHOUT REAR OIL RECLAMATION CONNECTIONS

NOTICE Open the filtering drawer approximately 1" to allow any oil in the return line to run back into the filter pan. This will take about 30 seconds to complete. Then open the drawer completely to clean filter components.
THESE INSTRUCTIONS ARE FOR FRYERS WITHOUT REAR OIL RECLAMATION CONNECTIONS.

⚠WARNING

- HOT FRYING COMPOUND AND PARTS CAN CAUSE BURNS. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING, OR SERVICING THE FRYER. USE CARE WHEN FILTERING. DO NOT LEAVE UNATTENDED.
- SPILLING HOT FRYING COMPOUND CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT MOVE THE FRYER WITHOUT FIRST DRAINING ALL FRYING COMPOUND FROM TANK.

IMPORTANT:
IF POWER IS MISTAKENLY TURNED OFF DURING THE FILTERING OPERATION, THE CORRECTIVE ACTION IS AS FOLLOWS:
1. CLOSE DRAIN VALVE
2. TURN POWER SWITCH ON
3. **IMMEDIATELY** OPEN DRAIN VALVE
4. CONTINUE FILTERING OPERATION PER STEPS 1-6

NOTE: NOT RECOMMENDED TO BE USED WITH SOLID SHORTENING.

F32980 (October 2016)

www.vulcanequipment.com • Fryer Technical Support: 1-800-814-2028

⚠ WARNING Hot oil and hot parts can cause burns.

FILTERING TIP:

Open the filtering drawer approximately 1" to allow any oil in the return line to run back into the filter pan. This will take about 30 seconds to complete. Then open the drawer completely to clean filter components.

REMOVING EXCESS DEBRIS FROM THE SCREEN FILTER:

1. Pull the filter drawer out.

2. Remove the filter screen assembly. Scrape debris from the filter screen. Then remove the insert by unlatching the latch. Clean all parts thoroughly as mentioned in the assembly section on page 19.

3. Scrape debris from the bottom of the filter pan and discard in the trash. Clean all parts thoroughly as mentioned in the Assembly section on page 19. Clean all parts thoroughly as mentioned in the Assembly section on page 19.

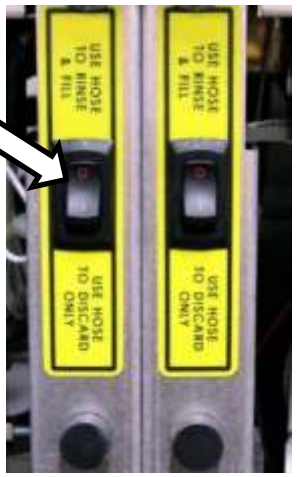
4. Reassemble all filter components after being dried thoroughly as in the assembly section on page 19.

FLUSH/RINSE AND DISCARD OIL:

1. Follow filtering instructions 1-3, however do not put oil treatment media into the fryer. Drain the fryer oil into the filter pan.

2. Attach the quick disconnect hose to the discard male quick disconnect fitting,

3. To discard the oil, place the nozzle end of the discard hose into a container that is large enough to retain the discarded shortening. Press the filter switch behind the door to the "USE HOSE TO DISCARD ONLY" position. This will allow all of the oil to be pumped through the hose only.



4. For flushing/rinsing the tank with filtered oil to remove the particulates that have accumulated, press the filter switch behind the door to the "USE HOSE TO RINSE AND FILL" position. This will allow the oil to pass through the hose and come in from behind the tank at the same time.

5. With the power switch still ON; press the discard/flush switch on. Press and hold the filter button for at least 3 seconds and the Motor/Pump will begin to operate. NOTE: Oil will exit immediately out of the nozzle end of the hose.

6. Once the oil has been discarded completely and the filter pan is empty, press the filter button to turn off the Motor/ Pump. Then press the discard/flush switch off.

7. Disconnect the discard hose. The hose connection will be hot due to the temperature of the oil that was discarded. Be careful to let the hose drain before putting away. Close the drain valve and fill the fry tank with new oil.

BOIL OUT PROCEDURE:

⚠ WARNING Hot oil and hot parts can cause burns.

NOTICE Never run water or boil out solution through filter and motor / pump. Doing so will void your fryer warranty**.**

1. Discard oil as described under FLUSH/RINSE AND DISCARD OIL section

2. Close the drain valve and fill tank with water. Use a boil out solid degreaser which can be ordered from your local dealer. Follow the instructions on the side of the package.

   NOTICE Do not use chlorine or sulfate /sulfide cleaners.

3. Solution level must be between the MIN and MAX levels on the fryer tank.

4. Turn the power switch to the on position. With solid state knob controls (A), set the temperature knob to 200°F. Press the start button. Water boils at 212°F. For solid state digital models (D) and computer models (C) models, the temperature will automatically set for 195-200°F. Do not bring water temperature to an overly active boil.

5. Use the tank brush; clean the sides, bottom and heat exchanger tubes.

6. Unthread the Boil Out By-Pass™ drain plug and thread in the Boil Out By-Pass™ extension tube as shown in in Fig. 6. The larger thread end screws into the back of the drain manifold as shown in the cutaway side view in Fig. 7.

7. Do not allow water to run through the motor/pump. Drain the boil out solution into a bucket or place a high temperature rated water hose on the end of the drain extension allowing the other end to flow into a floor drain.

8. 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. Press the start button for (A) and Temp Button for (D) and C) models, to allow the solution to heat up. Allow solution to stand for a few minutes.

9. Drain the tank by repeating step 7. 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.



Fig. 6

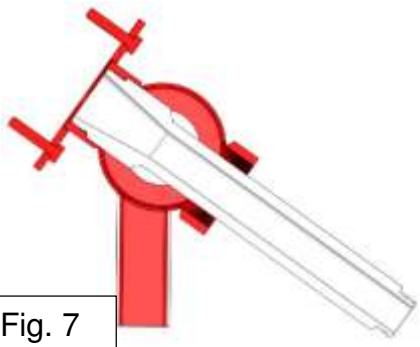


Fig. 7

THERMAL OVERLOAD PROTECTION BUTTON:

The motor/pump supplied with the filtering system has a thermal overload protection circuit that senses when excess heat occurs. This can occur due to filtering for long periods of time or under heavy load prior to discarding debris buildup. If the thermal overload protection is tripped, wait 5 minutes and then reset the motor by pushing in the red button. The arrow in Figure 8 shows the location of the reset button; located on the front of the motor / pump facing towards you.



Fig 8.

MAINTENANCE

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

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

FLUE VENT INSPECTION

When the fryer is cool, inspect annually. Check the flue and clear any obstructions.

Service in the US and Canada

Contact the Service Contractor in your area to obtain service and parts information. For a complete listing of Service and Parts depots refer to www.vulcanequipment.com.

ALARMS AND ERROR MESSAGES

NO OR LOW GAS SUPPLY – If no action is taken after 90 seconds, an alarm sounds continuously, the heat demand is disabled and any running cooking cycles are cancelled. The digital display the following message:

"D" Solid State – IGNITION LOCKOUT

"C" Computer – IGNITION LOCKOUT CHECK GAS SUPPLY

The fryer must be turned off, then back on to re-initialize the control and to have normal functions resumed.

OPEN PROBE – If an open probe is detected, the heat demand is disabled and any running cooking cycles are cancelled. All operator buttons are disabled. The digital control displays the following message:

"D" Solid State – OPEN PROBE

"C" Computer – PROBE OPEN

SHORTED PROBE – If a shorted probe is detected, the heat demand is disabled and any running cooking cycles are cancelled. All operator buttons are disabled. The digital control displays the following message:

"D" Solid State – SHORTED PROBE

"C" Computer – PROBE SHORT

Hi TEMPERATURE – If the temperature is greater than or equal to 415°F (212°C), the heat demand is disabled and any running cooking cycles are cancelled. All operator buttons are disabled. The control displays the following message:

"D" Solid State – HIGH TEMP

"C" Computer – HIGH TMP HIGH TMP

Troubleshooting Chart:

Problem:	Probable Cause:
No Heat:	Power switch not turned on. Gas supply not turned on. Wire connections loose (call service) Wires connections need cleaning High Limit (call service)
Insufficient or too much heat:	Temperature not set to desired temperature. High limit tripped (call service) Temperature probe (call service)
Tank will not drain:	Shortening too cold. Drain pipe clogged with debris.
Motor / pump will not pump oil:	Suction tube not seated correctly in receptacle block. Filter screen is clogged and needs cleaning. Shortening is too thick / cold. Heat oil up to min. 300º F. Discard valve lever not fully engaged either for filtering or discarding. Thermal overload protection button tripped.

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FRITEUSES À GAZ SÉRIE VK/TR/VFRY
avec système de filtration KleenScreen *PLUS*®



1VK45C illustré

MODÈLES :

1VK45	1TR45
1VK65	1TR65
1VK85	1TR85
2VK45	2TR45
2VK65	2TR65
2VK85	2TR85
3VK45	3TR45
3VK65	3TR65
3VK85	3TR85
4VK45	4TR45
4VK65	4TR65
4VK85	4TR85
5VK45	5TR45
5VK65	5TR65
5VK85	5TR85
6VK45	6TR45
6VK65	6TR65
6VK85	6TR85
2MB	VFRY18
3MB	
4MB	
5MB	
6MB	

Pour obtenir des renseignements supplémentaires au sujet de Vulcan ou pour trouver n fournisseur de pièces et service autorisé dans votre région, veuillez visiter notre site web à www.vulcanequipment.com

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

CE MANUEL A ÉTÉ ÉLABORÉ POUR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN VUE DE L'INSTALLATION D'UN APPAREIL FONCTIONNANT AU GAZ, DE LA MISE EN MARCHE INITIALE SUR LE SITE ET DES AJUSTEMENTS DE L'APPAREIL COUVERT PAR CE MANUEL.

AFFICHEZ À UN ENDROIT VISIBLE LES DIRECTIVES À SUIVRE EN PRÉSENCE D'ODEUR DE GAZ. CES RENSEIGNEMENTS PEUVENT AUSSI ÊTRE OBTENUS AUPRÈS D'UN FOURNISSEUR LOCAL DE GAZ.

IMPORTANT

EN PRÉSENCE D'ODEUR DE GAZ, ARRÊTER L'APPAREIL À L'AIDE DE LA SOUPAPE PRINCIPALE ET COMMUNIQUER AVEC LA COMPAGNIE DE GAZ OU LE FOURNISSEUR DE GAZ POUR LA RÉPARATION DE L'APPAREIL.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS RANGER NI UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES DANS LES ENVIRONS DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER.

⚠ AVERTISSEMENT

Une installation, un ajustement, une modification, une réparation ou un entretien inapproprié peuvent entraîner des dommages, des blessures ou la mort.
Lire attentivement les directives d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de faire l'entretien de cet appareil.

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS 31
INTRODUCTION 33
GÉNÉRALITÉS 33
COMMANDE DE PIÈCES 33
DÉBALLAGE 34
INSTALLATION 35
Dégagement 35
Emplacement 35
CODES ET NORMES 36
MONTAGE 36
RACCORDEMENT DU CONDUIT DE FUMÉE 36
CONNEXIONS ÉLECTRIQUES 37
RACCORDEMENT DU GAZ 38
Raccord rapide pour les appareils sur roulettes 38
PRESSION DU GAZ 38
TEST DE L'ALIMENTATION EN GAZ 38
FRITEUSES AVEC ROULETTES 38
MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE 39
UTILISATION 40
ARRÊT EN CAS DE SURCHAUFFE 40
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 40
Nettoyage 40
REMPLISSAGE DU BASSIN DE GRAISSE ALIMENTAIRE 41
DIRECTIVES DE FRITURE DE BASE 41
Directives d'utilisation du panier à friture 42
PROLONGATION DE LA DURÉE DE VIE DE LA GRAISSE ALIMENTAIRE 42
ALLUMAGE DE LA FRITEUSE 43
PROGRAMMATION DU BOUTON DE COMMANDE À SEMI-CONDUCTEURS (A) 44
PROGRAMMATION DE LA COMMANDE À SEMI-CONDUCTEURS (D) 45
PROGRAMMATION DE LA COMMANDE PAR ORDINATEUR (C) 46
ARRÊT DE LA FRITEUSE 47
VIDANGE DE LA CUVE – FRITEUSES SUR PIED 47
PROCÉDURE D'ÉBOUILLANTAGE – FRITEUSES SUR PIED 47
NETTOYAGE 48
Quotidien 48
ARRÊT PROLONGÉ 49
GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION DE KLEENSCREEN *PLUS*® 49
GÉNÉRALITÉS 49
MONTAGE 50
ENLEVER ET REMPLACER L'ENVELOPPE DE FILTRE DU KLEENSCREEN *PLUS*® 52
UTILISATION 53
PROCÉDURE DE FILTRAGE 53
FILTRAGE AVEC LE BOUTON DE COMMANDE À SEMI-CONDUCTEURS (A) 55
COMMANDES DE FILTRAGE À SEMI-CONDUCTEURS (D) 56
COMMANDES DE FILTRAGE PAR ORDINATEUR (C) 57
CONSEIL POUR LE FILTRAGE 58
RETRAIT DE L'EXCÉDENT DE DÉBRIS DU FILTRE 58
VIDANGE ET MISE AU REBUT 58
PROCÉDURE D'ÉBOUILLANTAGE 59
BOUTON DE RÉINITIALISATION DE LA PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES THERMIQUES 60
ENTRETIEN 61
INSPECTION DU CONDUIT DE FUMÉE 61
Service aux États-Unis et au Canada 61
Alarmes et messages d'erreur 61
DÉPANNAGE 62
Tableau de dépannage 62

INTRODUCTION

GÉNÉRALITÉS

Les friteuses Vulcan sont fabriquées avec de la main-d'œuvre qualifiée et des matériaux de qualité. Une installation, une utilisation et un entretien approprié favoriseront des années de performance satisfaisante.

Avant d'installer la friteuse, lisez ce manuel en entier et suivez attentivement toutes les instructions.

Ce manuel s'applique au modèle figurant sur la page de couverture. Les procédures décrites dans ce manuel s'appliquent à tous les modèles sauf indication contraire. Les images et les illustrations peuvent être de n'importe quel modèle sauf si la photo ou l'illustration doit être spécifique du modèle.

COMMANDE DE PIÈCES

Les clients peuvent commander des pièces directement de leur centre de service autorisé. Si vous ne le connaissez pas, appelez le Service à la clientèle de Vulcan au 800-814-2028.

Pour accélérer votre commande, indiquez le numéro de modèle, le numéro de série, le type de gaz, la pièce nécessaire, le numéro de référence de l'article (si connu) et la quantité nécessaire.

DÉBALLAGE

Cette friteuse a été inspecté avant de quitter l'usine. En acceptant sa livraison, le transporteur prend l'entière responsabilité de le livrer en toute sécurité. Immédiatement après la livraison, vérifiez s'il a effectivement subi des dommages pendant le transport.

S'il s'avère que la friteuse a été endommagé, veuillez suivre les procédures suivantes :

1. Le transporteur doit être averti dans les 5 jours ouvrables suivant la réception.
2. Les gens du terminus local du transporteur doivent être avisés immédiatement lors de la découverte des dommages (indiquez l'heure, la date et à qui vous avez parlé) et assurez le suivi en confirmant les faits par écrit ou par communication électronique.
3. Pour fins d'inspection, tout le matériel d'emballage original doit être conservé.
4. La friteuse ne doit pas avoir été déplacé, installé ou modifié.
5. Avisez le Service à la clientèle de Vulcan immédiatement en faisant le (800) 814-2028.

Vérifiez que les éléments suivants ont été inclus :

- Ramasse-miettes
- Support à panier
- Brosse à cuve pour procédure d'ébouillantage seulement.
- Roulettes réglables (4), deux verrouillables, deux non-verrouillables pour les friteuses autostables. Friteuse les batteries avec Système de filtration KleenScreen *PLUS*® ont des roulettes installées à l'usine.
- Rallonge de tuyau de vidange pour les friteuses autostables seulement.
- Paniers à friture double (2) par cuve de friture.
- Tige de nettoyage
- Batteries de friteuse avec le Système de filtration KleenScreen *PLUS*® F
  - Panier filtreur
  - Tube d'aspiration

- Ensemble écran-filtre
- Tuyau de vidange haute température

- Manuel, guide(s) de démarrage rapide et garantie – Gardez-les dans un endroit sécuritaire pour consultation ultérieure.

INSTALLATION

N'utilisez pas la porte ou sa poignée pour soulever la friteuse.

Avant l'installation de la friteuse, vérifiez que le type de gaz (naturel ou propane) est conforme aux spécifications de la plaque signalétique de la friteuse, située à l'intérieur du panneau de porte. Assurez-vous que la friteuse est configurée pour l'élévation appropriée.

Inscrivez les numéros de modèle, d'appareil et de série de votre friteuse dans l'espace prévu ci-dessous à des fins de référence ultérieure. Ces renseignements sont inscrits sur la plaque signalétique de la friteuse.

N° de modèle de la friteuse : _____

Appareil : _____

N° de série : _____

Dégagement

- Dégagement minimum de toute construction combustible :

  6 po (15 cm) sur les côtés de la friteuse
  6 po (15 cm) à l'arrière de la friteuse
  La friteuse peut être installée sur des sols constitués de matériaux combustibles

- Dégagement minimum de toute construction non combustible :

  0 po sur les côtés de la friteuse
  0 po à l'arrière de la friteuse

- Entre la friteuse et toute flamme découverte :

  16 po (41 cm)

- Laissez de l'espace pour l'entretien et l'utilisation

Emplacement

- Installez la friteuse dans une zone disposant d'une alimentation en air suffisante pour la combustion des gaz.

- N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et d'aération.

- Un dégagement approprié des ouvertures d'air dans la chambre de combustion doit être fourni.

- Ne laissez jamais un ventilateur souffler directement sur la friteuse.
- Gardez la friteuse dans une zone libre de substances combustibles.
- Évitez les ventilateurs muraux qui produisent des contre-courants d'air dans la pièce. Évitez d'ouvrir des fenêtres à proximité de la friteuse.

CODES ET NORMES

La friteuse doit être installée conformément aux codes et normes suivantes :

Aux États-Unis :

- Codes d'État et codes locaux, ou en l'absence de codes locaux :
- National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA no 54 (plus récente édition). Des exemplaires sont disponibles auprès de The American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 ou du Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471.
- NFPA Standard # 96 Vapor Removal from Cooking Equipment, plus récente édition, disponible auprès de National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.
- National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (plus récente édition). Vous pouvez en obtenir des exemplaires auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA. 02169-7471.
- Dans le Commonwealth du Massachusetts, tous les appareils fonctionnant au gaz et ayant une hotte de ventilation ou un système d'échappement avec un registre ou des dispositifs motorisé d'échappement doivent être conformes à la 248 CMR.

Au Canada :

- Codes locaux
- CAN/CSA-B149.1 Code d'installation du gaz naturel et du propane (plus récente édition), disponible auprès de l'Association canadienne de normalisation, 155, rue Queen, bureau 1300, Ottawa, Ontario Canada K1P 6L1.
- CSA-C22.1 Code canadien de l'électricité, (plus récente édition), disponible auprès de l'Association canadienne de normalisation, 155, rue Queen, bureau 1300, Ottawa, Ontario Canada K1P 6L1.

MONTAGE

La friteuse doit être retenue pour empêcher le basculement et la projection de liquide chaud. Le moyen de retenue peut être la méthode d'installation, telle que la connexion à une batterie d'appareils ménagers, l'installation de la friteuse dans une alcôve ou par des moyens distincts, tels que des liens.

RACCORDEMENT DU CONDUIT DE FUMÉE

Effectuez le raccordement du conduit de fumée comme suit :

- Se conformer à la norme ANSI-NFPA no 96 *Vapor Removal from Cooking Equipment* (plus récente édition) disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
- Placez la friteuse sous une hotte adéquatement raccordée à un conduit d'évacuation. La hotte doit dépasser de 6 po (15 cm) au-dessus des deux côtés de la friteuse.
- Le dégagement au-dessus de la friteuse doit être adéquat pour que les sous-produits de combustion soient éliminés efficacement.
- Un dégagement minimum de 18 po (46 cm) doit être maintenu entre le conduit de fumée et les filtres du système d'évacuation de la hotte.
- Ne raccordez jamais directement le conduit de fumée à la friteuse.
- N'obstruez pas le débit du gaz de l'appareil. Un bon équilibre de l'air doit être maintenu dans la pièce.
- Veillez à ce que votre système de ventilation ne cause pas un courant descendant à l'ouverture du conduit de fumée de la friteuse. Un courant descendant ne permet pas l'évacuation adéquate des émissions de la friteuse et entraîne une surchauffe, ce qui peut causer des dommages permanents. Les dommages causés par un courant descendant ne sont pas couverts par la garantie de l'appareil. Ne laissez JAMAIS quoi que ce soit obstruer le conduit de fumée de combustible ou la ventilation sortant du conduit de fumée de la friteuse. Ne placez RIEN sur le dessus de conduit de fumée.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT

Directives de mise à la terre :

Cet appareil est muni d'une fiche à trois broches de mise à la masse vous procurant une protection contre les électrocutions et devant être branchée à une prise murale tripolaire dûment mise à la terre. En aucun cas, ne coupez ou n'enlevez la broche de mise à la terre de la fiche. La friteuse doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en

l'absence de tels codes, avec le Code national de l'électricité, la norme ANSI/NFPA-70, ou la norme CSA C22.2 du Code canadien de l'électricité, suivant le cas.

Le schéma électrique est situé sur le panneau intérieur de la porte.

RACCORDEMENT DU GAZ

AVIS Toutes les connexions d'alimentation en gaz et toute pâte à joint doivent être résistantes à l'action du gaz propane.

L'entrée de gaz se trouve au bas de la face arrière de la friteuse. Les codes exigent qu'un robinet d'arrêt soit installé dans la conduite de gaz à l'avant de la friteuse.

La conduite d'alimentation en gaz doit être au moins l'équivalent d'un tuyau en fer de ½ po (12,7 mm) pour les appareils simples et de 1-1/ 4 po (31,75 mm) pour les batteries. Si vous utilisez le flexible à débranchement rapide (en option), il doit être l'équivalent d'un tuyau de fer de ¾ po (19 mm) pour les appareils simples et de 1-1/ 4 po (31,75 cm) pour les batteries.

Assurez-vous que les tuyaux sont propres et libres de toute obstruction, saleté ou pâte à joint. Une batterie de réservoirs nécessite une ou deux connexions de taille correspondant à l'exigence du gaz.

⚠ AVERTISSEMENT **Avant l'allumage, vérifiez tous les raccords de la conduite d'alimentation de gaz pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuite. Utilisez une solution de savon et d'eau. N'utilisez pas une flamme nue.**

Après avoir vérifié l'absence de fuites dans la tuyauterie, purgez entièrement les tuyaux de gaz afin de supprimer l'air.

PRESSIONS DE GAZ (TOUS LES MODÈLES) :

Le volume de gaz mesuré à la sortie de de la soupape devrait être réglé à 0,08 po CE (Colonne d'eau) ou 0,02 kPa pour le gaz naturel et à 0,08 po CE (0,02 kPa) pour le gaz propane. Le débit de gaz de cette friteuse a été réglé en usine pour fournir un rendement maximal. Ne faites aucun réglage à l'ensemble de la soupape de gaz. La pression d'arrivée devrait se situer à 7,9 po CE (2 kPa) pour le gaz naturel et entre 11 et 12 po CE (2,7-3,0 kPa) pour le gaz propane. Si la pression d'arrivée est plus forte que 14 po CE (½ psi ou 3,45 kPa), Il faut installer un régulateur abaisseur de pression.

TEST DES CONDUITES D'ALIMENTATION DE GAZ

Lorsque la pression d'épreuve excède 3,45 kPa (½ psig), la friteuse et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de conduite d'alimentation de gaz.

Lorsque la pression d'essai est de 3,45 kPa (½ psig) ou moins, la friteuse doit être isolée du système d'alimentation de gaz en fermant le robinet d'arrêt manuel individuel.

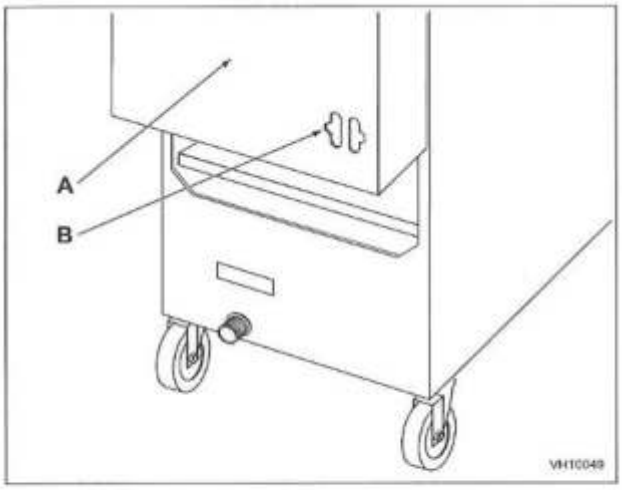
Friteuses avec roulettes :

Des instructions distinctes pour l'installation des roulettes sont incluses avec les roulettes :

- L'installation doit être effectuée au moyen d'un raccord qui est conforme à

la norme *Connectors for Movable Gas Appliances*, ANSI Z21.69, CAN/CGA-6.16, et d'un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme *Standard for Quick-Disconnect Devices for Use with Gas Fuel*, ANSI z21.41ou *Quick-Disconnect Devices for Use with Gas Fuel.*

- Lors de l'installation d'un raccord rapide, vous devez également installer un dispositif pour limiter le mouvement de la friteuse. Ce dispositif permettra d'éviter l'imposition d'une force excessive la conduite de gaz ou sur le dispositif à débranchement rapide. Le dispositif de retenue doit être fixé à la découpe du panneau arrière. Consultez l'illustration pour l'emplacement.



A Arrière de la friteuse
B Connexion de la chaîne du détendeur (chaîne fourni par d'autres)

- La friteuse doit être installée à l'aide d'un connecteur (non fourni par Vulcan) conforme aux codes ci-dessus.

- La friteuse doit être installée avec un moyen de retenue afin d'éviter la transmission de tension au connecteur. Consultez l'illustration.

- La friteuse doit être installée avec les roulettes fournies.

- Si le dispositif de retenue doit être déconnecté, fermez d'abord l'alimentation en gaz. Si la déconnexion du dispositif de retenue est nécessaire, rebranchez ce dispositif de retenue après que la friteuse a été remise à sa position initiale.

MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE

Vérifiez le niveau de la friteuse en plaçant un niveau sur le dessus de la friteuse une fois que le raccordement du gaz a été fait.

Veillez à ce que la friteuse soit de niveau de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre dans la position d'installation finale.

Si des roulettes sont utilisées, verrouillez les roues une fois que l'appareil est à niveau.

UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT L'huile est les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de la friteuse.

⚠ AVERTISSEMENT Le déversement de composé de friture chaude peut causer de graves brûlures. Ne déplacez pas la friteuse sans vidanger tous les composés de friture de la cuve.

⚠ AVERTISSEMENT La friteuse ne doit pas être utilisée lors d'une coupure de courant.

ARRÊT EN CAS DE SURCHAUFFE

Si la graisse alimentaire devient surchauffée, un dispositif d'arrêt en cas de haute température ferme la soupape à gaz.

Si la friteuse s'arrête en raison d'une surchauffe, NE la rallumez PAS avant que la température de la graisse alimentaire soit en dessous de 300 °F (149 °C).

Si le problème de surchauffe persiste, contactez votre centre de service Vulcan-Hart autorisé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyage
Les appareils neufs sont essuyés à l'usine pour retirer tout signe visible de saleté, d'huile, de graisse, etc. restant du procédé de fabrication.

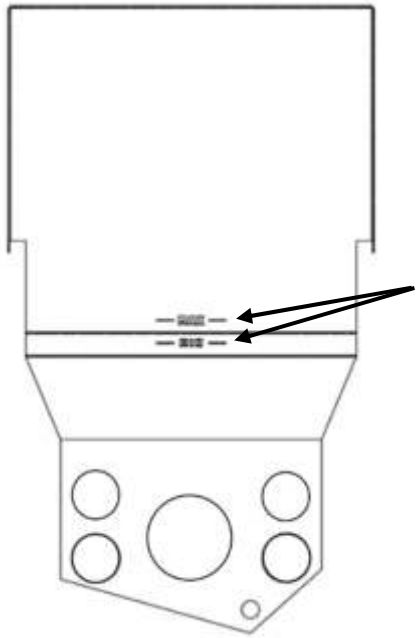
Avant toute préparation de nourriture, lavez soigneusement l'huile protectrice de la surface de toutes les pièces et l'intérieur de la cuve avec de l'eau chaude savonneuse pour retirer tout résidu du film et la poussière ou les débris.

AVIS N'utilisez pas d'agent nettoyant à base de chlore ou de sulfate/sulfure.

- Lavez tous les accessoires livrés avec l'appareil.
- Rincez soigneusement la friteuse et les accessoires et vidangez la friteuse.
- Essuyez la cuve complètement avec un linge doux.
- Fermez le robinet de vidange.
- Remplissez la cuve de la friteuse de graisse alimentaire liquide.
- Le niveau de graisse doit se situer entre les lignes max et min de la cuve de la friteuse.
- La graisse prend de l'expansion lorsqu'elle est chauffée. Ne remplissez pas la cuve de la friteuse au-dessus de la ligne MAX.
- Ajoutez de la nouvelle graisse alimentaire au besoin pour maintenir le niveau d'huile.

REMPLISSAGE DU BASSIN DE GRAISSE ALIMENTAIRE

AVIS La cuve de friture doit être remplie de matière grasse ou d'eau avant d'allumer les brûleurs. L'allumage des brûleurs dans une cuve vide peut l'endommager, ce qui annulera votre garantie.



- Fermez le robinet de vidange.
- Remplissez la cuve de la friteuse de graisse alimentaire liquide.
- Le niveau de graisse doit se situer entre les lignes max et min de la cuve de la friteuse.
- La graisse prend de l'expansion lorsqu'elle est chauffée. Ne remplissez pas la cuve de la friteuse au-dessus de la ligne MAX
- Ajoutez de la nouvelle graisse alimentaire au besoin pour maintenir le niveau d'huile.

INSTRUCTIONS DE FRITURE DE BASE

- Réglez la température souhaitée et laissez chauffer la graisse alimentaire à cette température.
- Faites frire des éléments qui sont de la même taille afin d'assurer une cuisson égale.
- Égouttez ou essuyez les aliments crus ou humides pour minimiser les éclaboussures lorsque les aliments sont abaissés dans la graisse chaude.
- Ajoutez de la nouvelle graisse alimentaire au besoin.

Directives d'utilisation du panier à friture

- Ne remplissez pas trop les paniers. (Voir le tableau ci-dessous au sujet des capacités recommandées pour les paniers). Déposez soigneusement le panier dans l'huile.
- Lors de la friture de beignes et de beignets, retournez le produit une seule fois pendant la cuisson.
- Lors de la cuisson de frites ou de rondelles d'oignons, secouez le panier plusieurs fois.
- Les aliments enrobés de pâte devraient être déposés avec précaution, un par un, dans l'huile ou le panier. Si vous utilisez le panier, trempez d'abord le panier dans l'huile pour réduire l'accumulation de pâte sur les surfaces du panier.
- Lorsque la friture est terminée, retirez le panier ou le produit. Accrochez le panier au support arrière.

Capacité du panier à friture :

1VK / TR45 & VFRY18 : Nombre de livres recommandées : 2,5 lb (1,1 kg).
1VK / TR65 : Nombre de livres recommandées par panier - 3 lb (1,4 kg).
1VK / TR85 : Nombre de livres recommandées par panier - 3,5 lb (1,6 kg).

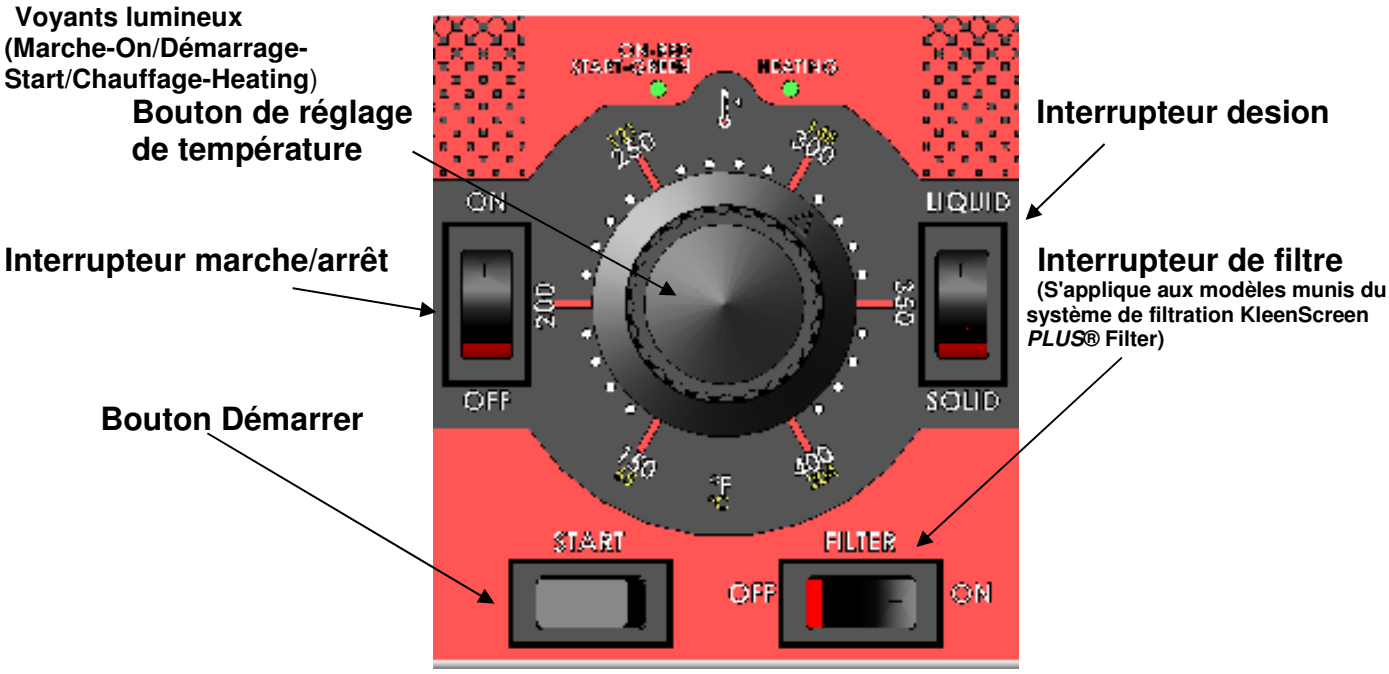
PROLONGATION DE LA DURÉE DE VIE DE LA GRAISSE ALIMENTAIRE

La durée de vie de la graisse alimentaire peut être prolongée en respectant les directrices suivantes :

- Ne pas saler les aliments au-dessus de la friteuse.
- Utiliser une bonne qualité de graisse alimentaire.
- Filtrer la graisse alimentaire quotidiennement (au minimum).
- Remplacer la graisse alimentaire si son odeur devient mauvaise.
- Maintenir la propreté de l'appareil et de son environnement. Placer les couvercles sur les cuves lorsqu'elles ne sont pas utilisées. (Accessoire).
- Régler le thermostat correctement.
- Retirer l'excès d'humidité et les particules des produits alimentaires avant de mettre dans la friteuse.

ALLUMAGE DE LA FRITEUSE

Bouton de commande à semi-conducteurs (VK / TR / VFRY)A :



- Ouvrez la porte de la friteuse. Sélectionnez le type de matière grasse (graisse végétale solide ou huile végétale liquide) désiré.
- Réglez la température en tournant le bouton à la température désirée.
- Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position de marche (ON). Les brûleurs ne s'enflammeront que lorsque la prochaine étape aura été exécutée.
- Appuyez sur l'interrupteur de démarrage START une fois pour allumer les brûleurs. Cet interrupteur est instantané, c'est-à-dire qu'il se réinitialise dès qu'on l'enfonce. Le voyant lumineux passera du rouge au vert. Le voyant de chauffage « Heating » émettra une lumière ambrée.
- Le brûleur à air soufflé se mettra en marche et s'arrêtera en alternance durant le cycle de fusion. Lorsque le corps gras atteint les 135° F, les brûleurs cessent leur cycle d'arrêt et de démarrage et demeurent en marche jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte. Une fois cette température atteinte, les brûleurs et effectueront alors des cycles de marche-arrêt, afin de maintenir la température réglée.

Commandes numériques à semi-conducteurs (VK/TR)D et commandes programmables (VK/TR)C :

Dans le cas de commandes numériques à semi-conducteurs et informatisées, le brûleur à air soufflé se mettra en marche automatiquement. Le brûleur à air soufflé se mettra en marche et s'arrêtera en alternance durant le cycle de fusion et continuera ainsi par la suite pour maintenir la température à la valeur programmée.

FRITEUSES VULCAN

GUIDE DES COMMANDES À SEMI-CONDUCTEURS

DES ALIMENTS CUITS À LA PERFECTION.

DÉMARRAGE en 4 étapes faciles

ÉTAPES 1 à 4 ALLUMAGE DE LA FRITEUSE

1. 

Remplissez la cuve d'huile. Mettez l'interrupteur à **ON** (marche). Le voyant rouge s'illuminera.

2. 

Réglez le cadran de température à la valeur désirée.

3. 

Réglez l'interrupteur **MELT (fusion)** selon le type de graisse utilisé : solide ou liquide.

4. 

Appuyez sur l'interrupteur **START** pour initialiser le chauffage. Les brûleurs ou les éléments chauffants s'éteindront et se rallumeront en alternance durant le cycle de fusion. À 135 °F, le brûleur ou l'élément chauffant reste allumé jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte.
Le voyant indicateur passe alors du rouge au vert. Lorsqu'il y a appel de chaleur, le voyant ambré s'illumine.

ARRÊT DE LA FRITEUSE

1. 

Ouvrez la porte de la friteuse. Mettez l'interrupteur à **OFF** (arrêt).

GUIDE DES BOUTONS DE COMMANDE À SEMI-CONDUCTEURS



VOYANT ROUGE DE L'INTERRUPTEUR

VOYANT AMBRÉ=CHAU FFAGE D'ALIMENTATION= MARCHE

INTERRUPTEUR DE FUSION

VOYANT VERT DU BOUTON START=ALLUMAGE

INTERRUPTEUR DE FILTRE
(S'applique aux modèles munis du système de filtre KleenScreen PLUS®)

⚠AVERTISSEMENT

- LES PIÈCES ET COMPOSÉS DE FRITURE CHAUDS PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES. SOYEZ DONC PRUDENT LORS DE L'UTILISATION, DU NETTOYAGE OU DE L'ENTRETIEN DE LA FRITEUSE. PROCÉDEZ AVEC SOIN LORS DU FILTRAGE. NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
- LES DÉVERSEMENTS DE COMPOSÉS DE FRITURE CHAUDS PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES. NE DÉPLACEZ PAS LA FRITEUSE SANS D'ABORD AVOIR VIDANGÉ TOUT LE MÉDIUM DE FRITURE DE LA CUVE.

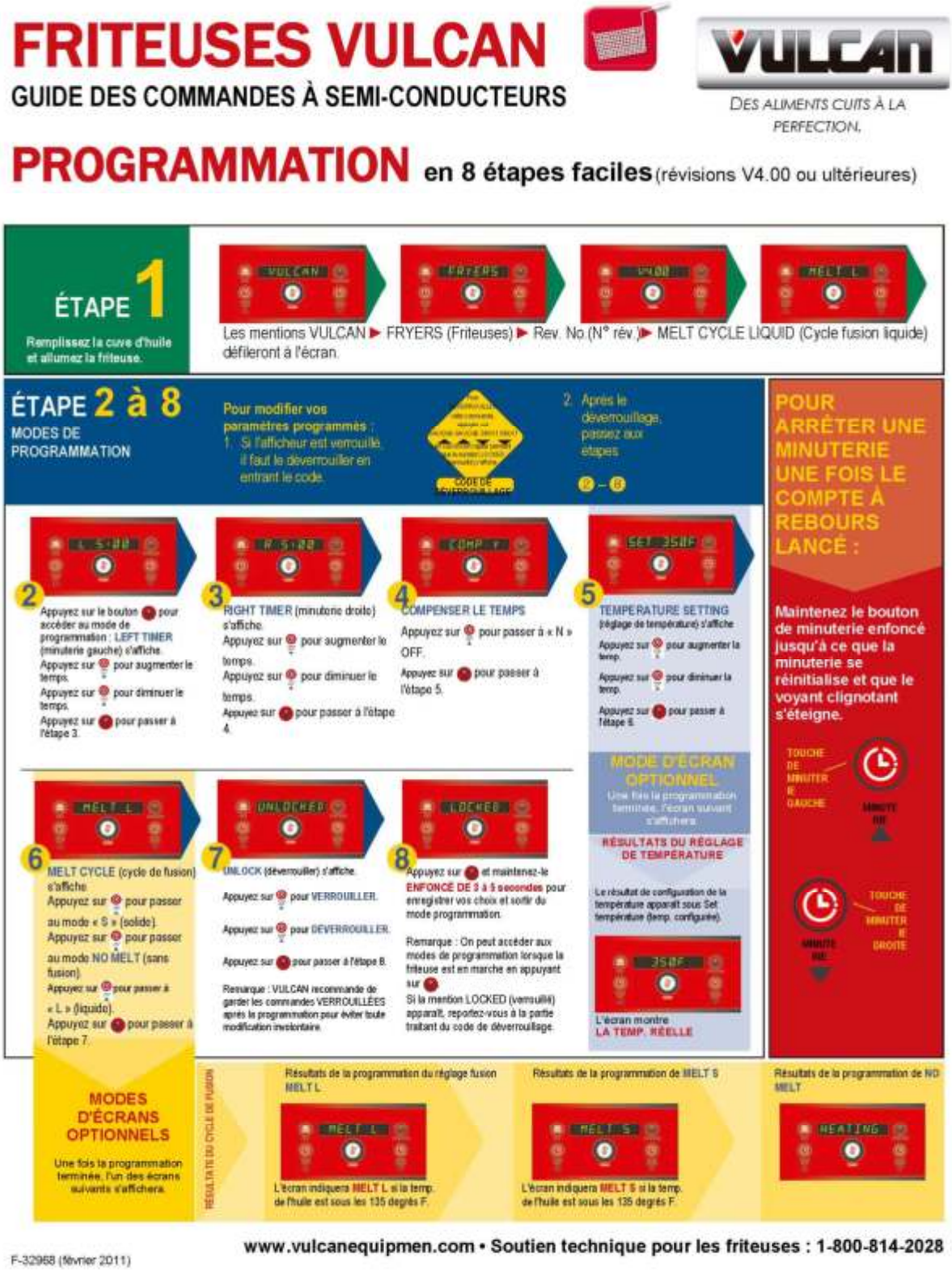
AVIS SI PAR MÉGARDE LA FRITEUSE S'ÉTEINT DURANT LE FILTRAGE, VOICI LA MESURE CORRECTIVE À APPLIQUER :

1. FERMEZ LE ROBINET DE VIDANGE.
2. ALLUMEZ L'INTERRUPTEUR.
3. OUVREZ **IMMÉDIATEMENT** LE ROBINET DE VIDANGE.
4. POURSUIVEZ LA PROCÉDURE DE FILTRAGE (ÉTAPES 1 À 7 DU GUIDE).

F-32948 (septembre 2011)

www.vulcanequipment.com • Soutien technique pour les friteuses : 1-800-814-2028

Programmation de la commande à semi-conducteurs



Programmation de la commande par ordinateur

FRITEUSES VULCAN

GUIDE DES COMMANDES INFORMATISÉES

VULCAN
DES ALIMENTS CUITS À LA PERFECTION.

PROGRAMMATION en 7 étapes faciles (rév. V2.79 ou ultérieures)

DÉMARRAGE
Remplissez la cuve d'huile et allumez la friteuse.



Les mentions VULCAN FRYER ▶ Rev. No. (N° rév.) ▶ MELT CYCLE LIQUID (Cycle fusion liquide) défileront à l'écran.

ÉTAPES 1 à 7
MODES DE PROGRAMMATION

CODE DE DÉVERROUILLAGE
1. Si l'afficheur est verrouillé, il faut le déverrouiller en entrant le code.
1 2 3 4
2. Après le déverrouillage, passez aux étapes 1 - 7.

1 Appuyez sur le bouton de programmation. L'écran USER SETTINGS (paramètres utilisateur) s'affiche.
Pour configurer la température de cuisson, appuyez sur 1.
La temp. actuelle clignotera. Entrez la temp. révisée.
Enfoncez pour enregistrer votre nouvelle température de cuisson.

2 Pour configurer le cycle de fusion, appuyez sur 2. L'écran LIQUID se mettra à clignoter.
Appuyez sur le bouton ⊖ pour choisir parmi LIQUID, SOLID, et NO MELT (aucune fusion).
Appuyez sur pour enregistrer le cycle de fusion.

3 Pour configurer le temps de cuisson manuellement, appuyez sur 3.
SELECT MENU ITEM (choisir élément de menu) s'affiche alors.
Sélectionnez un élément à modifier en appuyant sur le numéro correspondant (1 à 10). Le menu changera pour permettre de modifier les éléments de menu précédemment sélectionnés à l'aide de MENU ITEM SETTINGS dans l'écran de droite.

4 Appuyez sur 4 pour modifier le nom (NAME) de l'élément de menu, et suivez les directives de l'écran de droite. Pour changer les lettres, appuyez sur 1 pour faire défiler les lettres de l'alphabet à l'envers et sur 2 pour faire défiler l'alphabet à l'endroit. La DEL au-dessus du bouton sélectionné de l'élément de menu à modifier s'illuminera et les paramètres disponibles pour être modifiés apparaîtront à l'écran de droite.
Appuyez sur pour enregistrer le nouveau nom de l'élément de menu.

3A Appuyez sur 1 pour modifier le temps de cuisson (COOK TIME). Le temps actuel clignotera. Entrez le nouveau temps de cuisson.
Enfoncez pour enregistrer votre nouveau temps de cuisson.

3B Appuyez sur 2 pour modifier le temps de secouage (SHAKE TIME).
Le temps de secouage actuel clignotera. Entrez le nouveau temps de secouage.
Enfoncez pour enregistrer votre nouveau temps de secouage.

3C Appuyez sur 3 pour modifier le temps de repos (HOLD TIME). Le temps de repos actuel clignotera. Entrez le nouveau temps de repos.
Enfoncez pour enregistrer votre nouveau temps de repos.

3D Appuyez sur 4 pour choisir compenser le temps (COMPENSATING TIME) au temps réel (ACTUAL TIME).
YES (oui) se mettra à clignoter. Appuyez sur ⊖ pour choisir OUI pour COMP TIME ou NON pour ACTUAL TIME.
Appuyez sur pour enregistrer votre choix.
Appuyez sur à nouveau pour sortir de l'écran des paramètres de l'élément de menu et revenir à l'écran de sélection de l'élément de menu.

4 Appuyez sur la touche : L'écran des paramètres d'utilisateur (USER SETTINGS) s'affiche.
Pour verrouiller la commande ou garder l'ordinateur DÉVERROUILLÉ, appuyez sur 1. Le paramètre actuel clignotera.
Appuyez sur ⊖ pour choisir OUI ou NON.
Appuyez sur pour enregistrer votre choix.

5 Pour ajuster le VOLUME de l'avertisseur, appuyez sur 2. Le paramètre actuel clignotera et retentira.
Appuyez sur ⊖ pour choisir 1, 2 ou 3.
Appuyez sur pour enregistrer votre choix.

6 Pour configurer la langue, appuyez sur 3. Le paramètre actuel clignotera.
Appuyez sur ⊖ ANGLAIS, ESPAGNOL ou FRANÇAIS.
Appuyez sur pour enregistrer votre choix.

7 Pour configurer le délai d'inactivité (IDLE SETBACK), appuyez sur 4.
Le délai actuel clignotera.
Entrez le nouveau délai d'inactivité (10 à 99 minutes).
Appuyez sur pour enregistrer votre délai d'inactivité.
Appuyez de nouveau sur pour ENREGISTRER TOUS VOS PARAMÈTRES et sortir du mode de programmation. L'écran des ÉLÉMENTS DE MENU apparaîtra.

CONSEILS D'UTILISATION :



- Pour faire défiler les éléments de menu 1 à 10 enfoncez le bouton ⊖.
- Pour activer une minuterie de cycle de cuisson, enfoncez l'un ou l'autre des boutons 1 ou 2. Appuyez d'abord sur le bouton de minuterie de cuisson voulue, puis enfoncez L ou R selon le panier utilisé. Exemple : 2 L, 5 R.
  REMARQUE : Vous pouvez utiliser le même bouton pour les paniers L et R. Par exemple, 4 L, 4 R.
- Pour annuler une minuterie de cuisson, appuyez et relâchez L ou R, et le bouton numérique correspondant 1 ou 2. La minuterie s'arrêtera et sera réinitialisée.
- Dans le cas des friteuses à panier annonité simple, appuyez uniquement sur les boutons de minuterie 1 ou 2 pour actionner le soulèvement du panier. Nul besoin d'utiliser les boutons L et R. Pour annuler la minuterie, appuyez sur le même bouton à nouveau et le panier se soulèvera.
- Les touches de produits clignotent lorsque la minuterie est activée, et demeurent allumés lors de la programmation.
- Pour mettre en sourdine une alarme de fin de minuterie, appuyez sur l'élément de menu clignotant.
- VULCAN recommande de garder les commandes VERROUILLÉES après la programmation pour éviter toute modification involontaire.

GUIDE DES COMMANDES DU PANNEAU D'AFFICHAGE



AFFICHER LES RÉGLAGES :

Pour RÉVISER LES PARAMÈTRES, appuyez sur OIL TEMP (temp. de l'huile).
La température ACT s'affiche. Configurez les écrans de température.



Enfoncez la flèche ◄ GAUCHE ou DROITE ►, puis la touche correspondant à l'aliment désiré 1 - 6.
L'écran fera défiler les paramètres du Temps, Secouer, Attente et Cycle de cuisson.



PROGRAMMATION HORS-LIGNE À L'AIDE DU LOGICIEL DE PROGRAMMATION DES MENUS :

(Ordinateur de bureau ou portable requis. Téléchargez le logiciel de programmation des menus à l'adresse www.vulcanequipment.com)

Pour charger un nouveau menu de produit au moyen du logiciel de programmation des menus hors ligne sur un ordinateur de bureau ou portable :

1. L'interrupteur principal mis à L'ARRÊT (OFF), insérez une clé USB.
2. Mettez l'interrupteur principal en MARCHE (ON) et laissez l'ordi terminer les diagnostics de mise en marche avant de procéder. Patientez de 2 à 3 minutes.
3. Appuyez sur pour débuter par l'écran des PARAMÈTRES UTILISATEURS.
4. À partir de l'écran des PARAMÈTRES UTILISATEURS, appuyez sur 3.
5. Appuyez rapidement une fois sur le bouton à bascule.
6. Appuyez sur 4 pour choisir le fichier.
7. Appuyez sur la touche flèche arrière ◄ pour confirmer.
8. Retirez la clé de mémoire USB et confirmez que le programme a bien été chargé.

F-32979 (août 2016)

www.vulcanequipment.com • Soutien technique pour les friteuses : 1-800-814-2028

ARRÊT DE LA FRITEUSE

- Ouvrez la porte de la friteuse. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour le mettre à la position d'arrêt (OFF).

ARRÊT PROLONGÉ

1. Vidangez complètement la friteuse. Consultez VIDANGE DE LA FRITEUSE.
2. Nettoyez la friteuse tel qu'indiqué dans la section NETTOYAGE.
3. Fermez le robinet d'arrêt de gaz principal.

ARRÊT DE LA FRITEUSE

Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour le mettre à la position d'arrêt (OFF).

VIDANGE DE LA CUVE

Modèles sur pied SEULEMENT :

1. Éteignez la friteuse.
2. Insérez la rallonge de vidange dans le robinet de vidange. Serrez à la main uniquement.
3. Dirigez le bec de vidange dans le récipient dans lequel vous voulez vidanger la graisse.
4. Ouvrez le robinet de vidange. L'huile s'écoulera dans le récipient. Lorsque le récipient est plein ou lorsque la cuve de la friteuse est vide, fermez le robinet de vidange. Répétez cette étape jusqu'à ce que la friteuse soit vide. Enlevez la rallonge de vidange et remettez-la en place sur le support fourni.
5. Il est recommandé d'ébouillanter maintenant la cuve de friture. Suivez la procédure d'ébouillantage. Effectuez ensuite le nettoyage hebdomadaire tel que décrit sous la rubrique NETTOYAGE.
6. Une fois la cuve complètement vide, dégraissée et nettoyée, ajoutez du nouveau corps gras. Allumez l'interrupteur marche/arrêt pour commencer à amener l'huile à la température voulue.

PROCÉDURE D'ÉBOUILLANTAGE

Chaque semaine ou lorsque l'huile est remplacée :

Modèles sur pied SEULEMENT :

1. Vidangez la cuve tel que décrit sous VIDANGE DE LA CUVE.
2. Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve d'eau. Utilisez un agent dégraissant solide, que l'on peut commander auprès de son détaillant local.. Suivez les instructions figurant sur le côté de l'emballage.

AVIS N'utilisez pas d'agent nettoyant à base de chlore ou de sulfate/sulfure.

3. Le niveau de la solution doit se situer entre les lignes MIN et MAX de la cuve de la friteuse.

4. Tournez l'interrupteur d'alimentation à la position de marche (ON). Au moyen des boutons de commande à semi-conducteurs (A), réglez la température à 200 °F, puis appuyez sue le bouton Start (démarrer). L'eau bout à 100 °C (212 °F). Dans le cas des modèles numériques à semi-conducteurs (D) et informatisés (C), la température se fixera automatiquement entre 195 et 200 °F. Ne portez pas l'eau à une température d'ébullition trop active.

5. Utilisez la brosse à cuve; nettoyez les côtés, le fond et les tubes de l'échangeur de chaleur.

6. Placez la rallonge de vidange dans la soupape de vidange et serrez à la main uniquement. Vidangez la solution de nettoyage de la cuve dans un récipient.

7. Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve d'eau. Ajoutez 1 tasse (1/4 L) de vinaigre pour neutraliser tout alcali laissé par le nettoyant. Le niveau de la solution doit se situer entre les niveaux MIN et MAX de la cuve de la friteuse. Appuyez sur le bouton démarrer (modèles A) et Temp (modèles D et C) pour permettre à la solution de réchauffer. Laissez reposer la solution pendant quelques minutes.

8. Vidangez la cuve tel que décrit sous VIDANGE DE LA CUVE. Rincez à fond à l'eau claire et chaude. Toute trace de nettoyant doit être enlevée. Séchez soigneusement la cuve.

9. Fermez le robinet de vidange et ajoutez la graisse alimentaire. Suivez la procédure de REMPLISSAGE DE LA CUVE DE GRAISSE ALIMENTAIRE de ce manuel. La friteuse est maintenant prête à l'emploi. Appuyez sur le bouton démarrer (modèles A) et Temp (modèles D et C) pour permettre à la solution de réchauffer.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de la friteuse.

Quotidien

Nettoyez votre friteuse régulièrement avec la brosse à cuve ainsi qu'avec un chiffon humide, et polissez avec un chiffon sec et doux. Si le nettoyage régulier est négligé, la graisse brûlée s'incrustera et une décoloration peut apparaître.

Les empreintes digitales sont parfois un problème sur les surfaces très polies en acier inoxydable. Elles peuvent être minimisées en appliquant un nettoyant qui laissera un mince film huileux ou cireux.

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

AVIS N'utilisez pas d'agent nettoyant à base de chlore ou de sulfate/sulfure.

- Rincez en profondeur et séchez avec un linge doux.
- Gardez l'extérieur de la friteuse propre et exempt d'accumulation de graisse pour éviter la formation de taches tenaces. Si le nettoyage régulier est négligé, la graisse brûlée s'incrustera et une décoloration peut apparaître.
- Enlevez toute décoloration par un lavage avec de l'eau et du détergent ou du savon.
- Utilisez un tampon à récurer automoussant non métallique pour les décolorations particulièrement tenaces.
- Frottez toujours dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou des nettoyants abrasifs.

Nettoyage du filtre à air (friteuses VK seul.)
Le filtre à air doit être nettoyé au moins une fois aux trois mois. Enlevez le filtre à air et nettoyez-le au lave-vaisselle ou à la main. Séchez-le à fond avant de le réinsérer. Il n'est pas nécessaire de serrer la serre à sangle avec des outils.

ARRÊT PROLONGÉ

1. Vidangez complètement la friteuse. Consultez VIDANGE DE LA FRITEUSE.
2. Nettoyez la friteuse tel qu'indiqué dans la section NETTOYAGE.
3. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour le mettre à la position d'arrêt (OFF).
4. Fermez le robinet d'arrêt de gaz principal.

Système de filtration KleenScreen *PLUS*®

Généralités

Le système de filtration KleenScreen *PLUS*® filtre l'huile lorsqu'elle est réacheminée dans sa cuve respective. Une seule cuve peut être vidangée et filtrée à la fois. Il ne faut en aucun cas vidanger les deux cuves en même temps.

Montage

- Après le déballage, lavez le porte-filtre, la crépine-panier et l'ensemble écran-filtre. Assurez-vous de retirer la cartouche filtrante située à l'intérieur de l'écran-filtre. Utilisez un détergent pour lave-vaisselle et de l'eau chaude (les pièces sont lavables au lave-vaisselle). Rincez complètement le porte-filtre, la crépine-panier et les composants de l'écran-filtre et essuyez toutes les pièces avec un chiffon propre.

- Tirez le tiroir à filtre au complet tout en laissant le porte-filtre exposé.

- Placez le réservoir du filtre dans le tiroir à filtre en veillant à ce que les broches situées au bas du porte-filtre soient bien alignées avec les trous situés dans le tiroir à filtre. Positionnez l'ensemble écran-filtre dans le collier du tube d'aspiration dans le porte-filtre en positionnant l'ensemble écran-filtre à plat au fond du porte-filtre. Placez la crépine-panier primaire sur la poignée gauche du porte-filtre.

- Alignez avec soin la buse du tube d'aspiration pour l'accoupler avec le bloc-prise d'huile fixé au châssis de la batterie de friteuses. Fermez le tiroir. Voir les Figures 1, 2, 3 et 4.

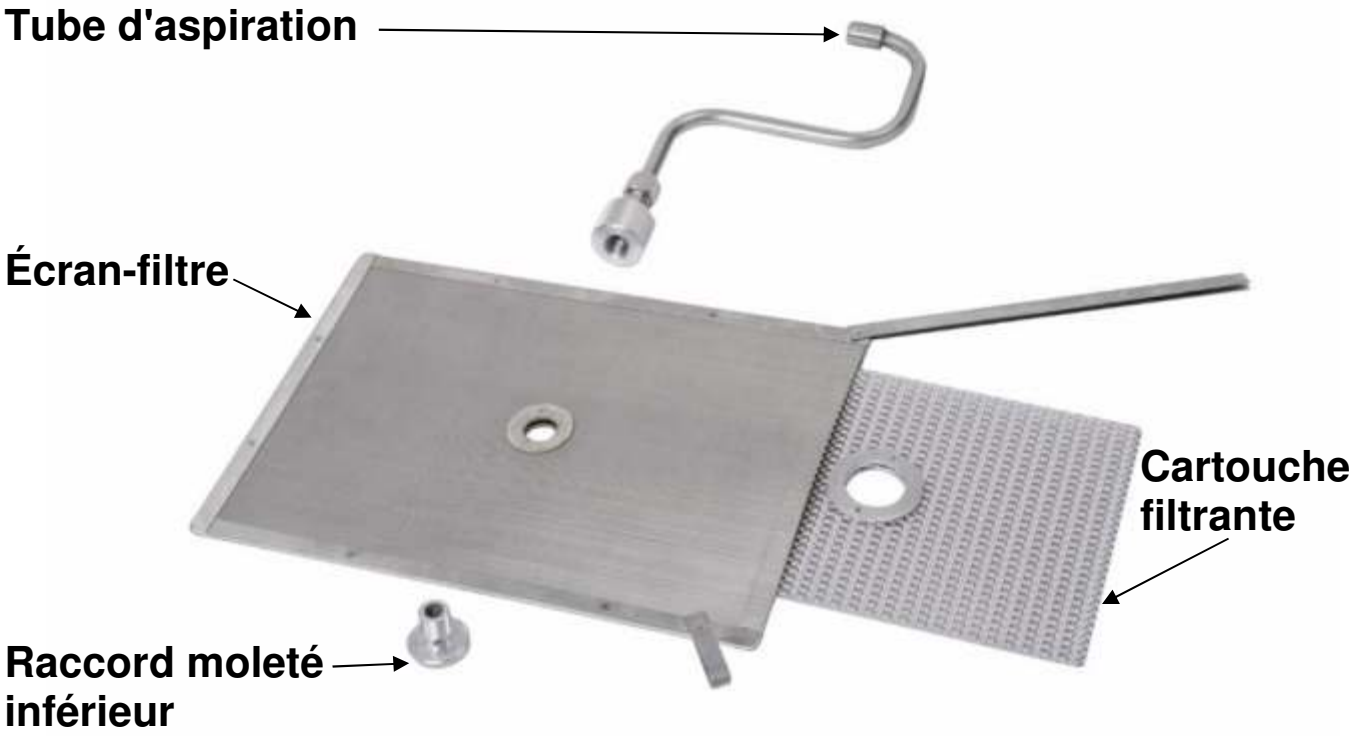


Fig. 1

Ensemble écran-filtre entièrement assemblé :

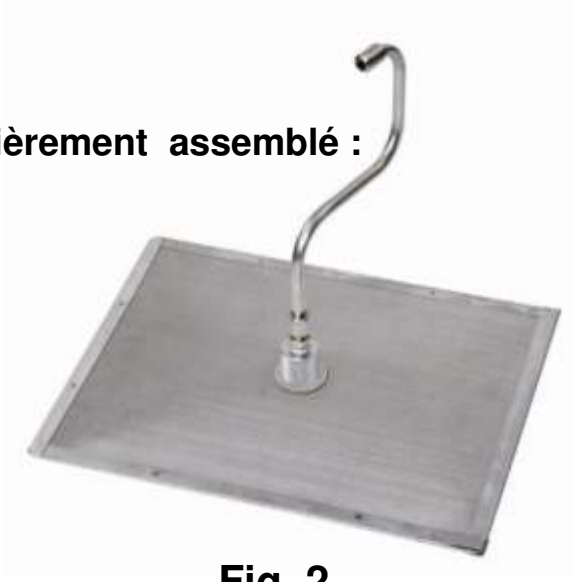
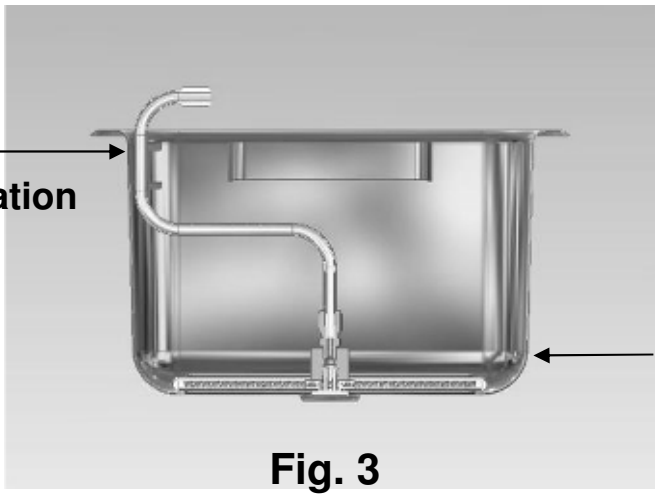


Fig. 2

Fixer le tube avec le Collier de tube d'aspiration



L'écran-filtre est à plat dans le fond du porte-filtre

Fig. 3

Complice d'assemblage de l'enveloppe du micro-filtre en tissus :

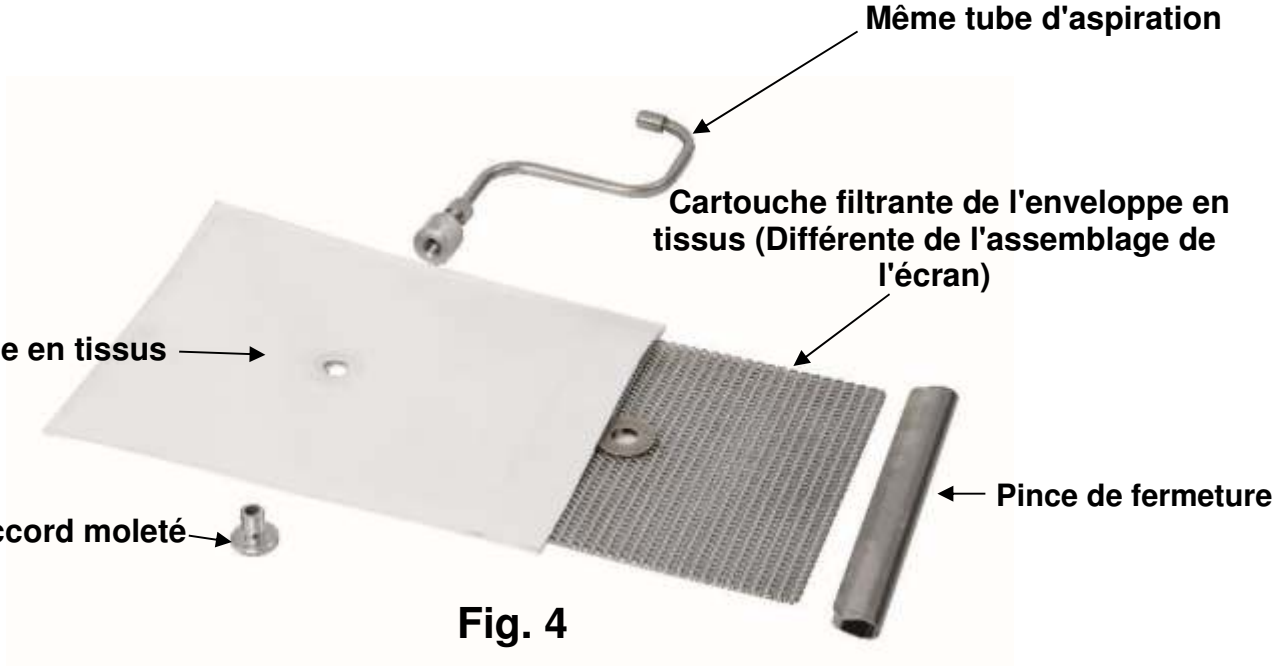


Fig. 4

INSTRUCTIONS POUR ENLEVER ET REMPLACER L'ENVELOPPE DE FILTRE KLEENSCREEN *PLUS*®

POUR UNE FILTRATION ABSOLUE ET UN DÉBIT MAXIMUM, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE CHANGER LES ENVELOPPES DE FILTRE À CHAQUE VIDANGE D'HUILE (10 À 14 JOURS SELON DE L'HUILE).



Étape 1
Jetez toute l'huile du réservoir de filtre, (voir pages 23 et 24). Lorsque le porte-filtre est vide, utilisez une spatule et grattez tous les débris laissés sur l'enveloppe du filtre et dans le porte-filtre.



Étape 2
Dévissez le tube de filtre en "S" en tournant le raccord moleté inférieur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



Étape 3
Enlevez la pince de fermeture en soulevant un côté.

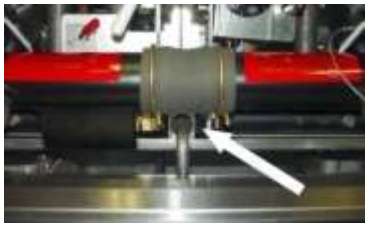


Étape 4
Enlevez la cartouche filtrante de l'écran-filtre et lavez-le à l'eau chaude, puis asséchez-le complètement. La cartouche filtrante de l'écran-filtre est lavable au lave-vaisselle. Placez la cartouche filtrante de l'écran-filtre dans une nouvelle enveloppe de filtre KleenScreen *PLUS*®.

NE PAS LAVER L'ENVELOPPE EN TISSU



Étape 5
Placez la cartouche filtrante de l'écran-filtre dans l'enveloppe en tissu en veillant à aligner les trous. Repliez l'autre extrémité de l'enveloppe et placez la pince de fermeture par-dessus - placez la charnière et appuyez fermement tout le long jusqu'au bas pour bien fixer et scellez l'assemblage du filtre. En veillant à ce que l'extrémité pliée soit face vers le bas, vissez la vis de l'assemblage du tube en "S" à l'ensemble du filtre. Serrez le raccord moleté inférieur. Une fois serré, l'assemblage du tube en "S" doit être perpendiculaire au côté long de l'ensemble du filtre.



Étape 6
Repositionnez le tube de filtre dans le collier fourni. Alignez le tube de filtre afin que la fin du "S" du tube s'engage dans le raccord du récipient d'huile chaque fois que le tiroir est ouvert et fermé.

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT L'huile est les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de la friteuse.

⚠ AVERTISSEMENT Le déversement de composé de friture chaude peut causer de graves brûlures. Ne déplacez pas la friteuse sans vidanger tous les composés de friture de la cuve.

AVIS Ne jamais faire couler de l'eau ou une solution d'ébouillantage à travers le filtre et la pompe-moteur. Vous annuleriez la garantie de la friteuse.

AVIS Filtrez UNE SEULE cuve de friture à la fois.

PROCÉDURE DE FILTRAGE – Modèles équipés du KleenScreen *PLUS*® SEULEMENT

Filtrez la graisse au moins une fois par jour.

1. **AVIS** N'éteignez pas la friteuse. Laissez-la allumée.
2. Vulcan recommande l'ajout d'un médium de traitement d'huile à l'huile avant le filtrage.
3. Assurez-vous que le tiroir du filtre est complètement fermé et que le tube d'aspiration et le bloc-prise sont à la position appropriée. Fig. 5

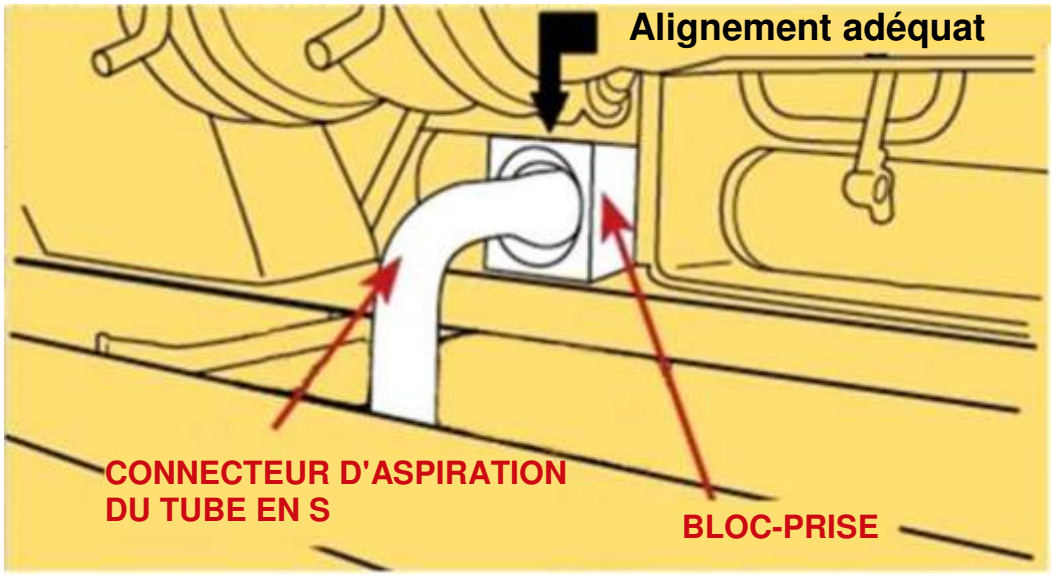


Fig. 5

4. Si la friteuse est froide, le filtrage ne s'effectue pas facilement. Filtrez toujours la graisse lorsque sa température se situe entre 250 °Fet 350 °F. La graisse de la zone froide restera dure si l'élément chauffant ne chauffe que quelques minutes. Si nécessaire, utilisez la tige de nettoyage pour mélanger délicatement la graisse dure dans une zone au-dessus de la zone froide où elle fondra.

5. Ouvrez lentement le robinet de vidange et laissez l'huile s'écouler de la cuve de friture dans le porte-filtre. Puis ouvrez le robinet de vidange au complet. Il est à noter que le brûleur à air soufflé au gaz s'éteindra automatiquement à ce point. La mention DRAINING (vidange en cours) apparaîtra sur l'afficheur numérique des modèles numériques à semi-conducteurs (D) et DRAINING OIL (vidange de l'huile en cours) sur les modèles informatisés (C).

6. Une fois la cuve de friture vide, mettez la pompe-filtre en marche en appuyant sur le bouton Filter (filtre) sur la commande (A) ou en appuyant sur l'icône du filtre et en la maintenant enfoncée pendant 3 à 4 secondes sur les numériques à semi-conducteurs (D) et informatisés (C). Laissez la pompe filtrer l'huile pendant quelques minutes AVANT de refermer le robinet de vidange.

7. Fermez le robinet de vidange. L'afficheur affichera alors : FILL TANK (remplir cuve) dans le cas des modèles numériques à semi-conducteurs (D) et FILL TANK (remplir cuve) dans le cas des modèles informatisés.

8. Remplissez la cuve de nouvelle graisse alimentaire. Remplissez au moins jusqu'au niveau MIN, mais pas plus qu'à mi-chemin entre MIN et MAX. L'huile augmente de volume lorsqu'elle est chauffée.

9. Sur les modèles numériques à semi-conducteurs (D) et les modèles informatisés (C), l'afficheur demandera si la cuve est pleine : TANK FULL, HIT TEMP (Cuve pleine, enfoncer Temp). Ainsi, si la cuve est pleine, appuyez sur la touche Temp de l'afficheur. Le brûleur au gaz s'allumera alors et commencera à chauffer l'huile à la température voulue.

10. Sur les modèles à cadrans de commande à semi-conducteurs : appuyez sur START (démarrer) pour allumer le brûleur et commencer à chauffer l'huile.

FRITEUSES VULCAN

GUIDE DES BOUTONS DE COMMANDE À SEMI-CONDUCTEURS

VULCAN

DES ALIMENTS CUITS À LA PERFECTION.

FILTRAGE en 7 étapes faciles

ÉTAPES 1 à 4

Conseil : Utilisez la pelle ramasse-miettes pour enlever et suspendre les miettes du fond de la cuve avant l'étape 1.

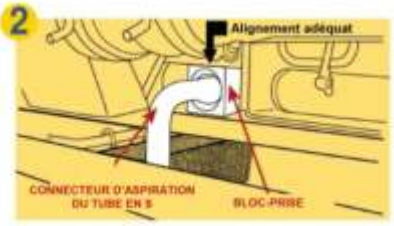
1



Assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt est à ON (marche). N'éteignez PAS la friteuse.

- Vulcan recommande l'ajout d'un médium de traitement d'huile à l'huile avant le filtrage.
- Assurez-vous que le tiroir du filtre est complètement fermé et que le tube d'aspiration et le bloc-prise sont à la position appropriée.

2



Ouvrez les portes de la friteuse et assurez-vous que le tiroir-filtre est bien en place sous la friteuse et que le connecteur d'aspiration du tube en S et le bloc-prise sont enclenchés.

3



Ouvrez lentement le robinet de vidange pour laisser l'huile s'écouler dans le bac de filtration. Les brûleurs ou éléments chauffants s'éteignent alors automatiquement.

Conseil : Utilisez la brosse fournie pour nettoyer les particules de nourriture de la cuve.

4



Appuyez sur l'interrupteur **FILTER** (filtre) pour démarrer le moteur/pompe. Laissez l'huile circuler quelques minutes jusqu'à ce que l'huile et la friteuse soient propres.

ÉTAPES 5 à 7

5



Fermez lentement le robinet de vidange pour que la cuve se remplisse d'huile propre. Les brûleurs ou les éléments chauffants cessent alors de s'allumer. Laissez l'huile du bac de filtration remonter pour remplir la cuve. Il est normal de voir quelques bulles d'air durant cette étape.

6



Une fois le bac vide, appuyez sur l'interrupteur **FILTER** pour fermer le moteur/pompe.

Le niveau d'huile doit se situer entre les lignes MIN et MAX.

7



Une fois le niveau d'huile vérifié et contrôlé, appuyez sur l'interrupteur **START** (démarrer). Le voyant rouge passe alors au vert. Les brûleurs ou les éléments chauffants se rallument alors automatiquement et la friteuse chauffe à nouveau. Le voyant ambré s'illumine alors.

VIDANGE ET MISE AU REBUT DE L'HUILE DE LA FRITEUSE

A Suivez les directives de filtrage 2 - 3. SANS toutefois verser d'agent de traitement d'huile dans la friteuse. Videz l'huile de la friteuse dans le bac de filtration.

B Branchez le tuyau souple à déconnexion rapide au raccord de mise au rebut à déconnexion rapide. Ne branchez pas le tuyau souple pendant que le moteur/pompe fonctionne.

C Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange dans un récipient suffisamment grand pour contenir la graisse alimentaire éliminée.

D Pour démarrer la mise au rebut, il faut mettre l'interrupteur de filtre dans la position « use hose to discard only » (utiliser le tuyau seul, pour la mise au rebut).

E Avant d'appuyer sur le bouton FILTER situé derrière la porte, tenez fermement le tuyau et pointez-le vers le récipient de mise au rebut. Appuyez sur FILTER. Le moteur/pompe démarrera immédiatement. L'huile commencera à s'écouler du tuyau vers le récipient.

F Pour éteindre le moteur/pompe, appuyez simplement sur le bouton FILTER à nouveau. Mettez l'interrupteur de filtre situé derrière la porte à la position « use hose to rinse & fill » (utiliser flexible pour rinçage et remplissage). Débranchez le tuyau de vidange. Veillez à laisser le tuyau se vider avant de le ranger. Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve de friture d'huile neuve.

AVIS Si le récipient de mise au rebut n'est pas assez grand pour recueillir toute la graisse, coupez l'écoulement en appuyant sur le bouton FILTER pour éteindre le moteur/pompe. Videz le récipient et reprenez la procédure de mise au rebut en maintenant le bouton FILTER enfoncé pendant environ 3 secondes.

AVIS Ouvrez le tiroir de filtrage d'environ 1 po pour permettre à toute l'huile dans la conduite de retour de s'écouler dans le porte-filtre. Cet écoulement prendra environ 30 secondes. Puis ouvrez complètement le tiroir pour nettoyer les composants du filtre.

CES DIRECTIVES S'APPLIQUENT AUX FRITEUSES SANS BRANCHEMENTS ARRIÈRE DE RÉCUPÉRATION DES HUILES USÉES

⚠ AVERTISSEMENT

- LES PIÈCES ET COMPOSÉS DE FRITURE CHAUDS PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES. SOYEZ DONC PRUDENT LORS DE L'UTILISATION, DU NETTOYAGE OU DE L'ENTRETIEN DE LA FRITEUSE. PROCÉDEZ AVEC SOIN LORS DU FILTRAGE. NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
- LES DÉVERSEMENTS DE COMPOSÉS DE FRITURE CHAUDS PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES. NE DÉPLACEZ PAS LA FRITEUSE SANS D'ABORD AVOIR VIDANGÉ TOUT LE MÉDIUM DE FRITURE DE LA CUVE.

AVIS SI PAR MÉGARDE LA FRITEUSE S'ÉTEINT DURANT LE FILTRAGE, VOICI LA MESURE CORRECTIVE À APPLIQUER :

1. FERMEZ LE ROBINET DE VIDANGE.
2. ALLUMEZ L'INTERRUPTEUR.
3. OUVREZ **IMMÉDIATEMENT** LE ROBINET DE VIDANGE.
4. POURSUIVEZ LA PROCÉDURE DE FILTRAGE (ÉTAPES 1 À 7).

AVIS USAGE NON RECOMMANDÉ AVEC LES GRAISSES SOLIDES.

F-32948 (septembre 2011)

www.vulcanequipment.com • Soutien technique pour les friteuses : 1-800-814-2028

Directives de filtrage pour les modèles à commandes à semi-conducteurs

FRITEUSES VULCAN

GUIDE DES BOUTONS DE COMMANDE À SEMI-CONDUCTEURS

VULCAN

DES ALIMENTS CUITS À LA PERFECTION.

FILTRAGE en 7 étapes faciles (rév. V4.00 ou ultérieures)

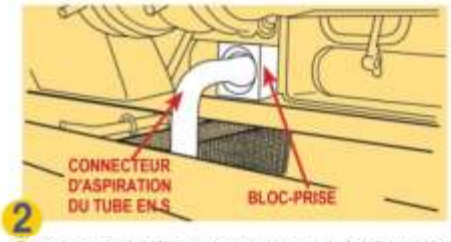
ÉTAPES 1 à 3

CONSEIL : Utilisez la pelle ramasse-miettes pour enlever et suspendre les miettes du fond de la cuve avant l'étape 1.



1

Assurez vous que l'interrupteur est en position ON (marche). La friteuse doit être alimentée pour que le moteur/pompe fonctionne. La température de la friteuse doit se trouver dans la fourchette des 300 à 350 degrés F.
RECOMMANDÉ : AJOUTER DE L'HUILE OU UN AGENT DE TRAITEMENT



2

Ouvrez les portes de la friteuse et assurez-vous que le tiroir-filtre est bien en place sous la friteuse et que le connecteur d'aspiration du tube en S et le bloc-prise sont enclenchés.



3

- Ouvrez le robinet de vidange pour laisser l'huile s'écouler dans le bac de filtration. Les brûleurs s'éteindront alors automatiquement.
- Tandis que la cuve se vidange, utilisez la brosse fournie pour déplacer les résidus accumulés au fond et sur les côtés de la cuve vers le tube de vidange.
- Pour actionner le moteur/pompe du filtre, enfoncez le bouton FILTER situé sur le panneau de commande et maintenez-le enfoncé pendant env. 3 secondes.
- Laissez l'huile se filtrer pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que vous soyez satisfait de la propreté de l'huile et de la cuve. La mention **DRAINING** (vidange en cours) s'affiche.

CONSEIL : Utilisez la brosse fournie pour nettoyer et retirer les particules de nourriture de la cuve.

ÉTAPES 4 à 7



4

Lorsque le filtrage est terminé, fermez le robinet de vidange rouge en tournant la poignée.
L'écran **FILL VAT** (remplir la cuve) s'affiche.



5

- Laissez l'huile remplir la cuve depuis le bac de filtration. Il est normal de voir des bulles d'air apparaître vers la fin du cycle de filtrage.
- Lorsque le bac est vide, appuyez sur le bouton FILTER pour éteindre le moteur/pompe.
- Le niveau d'huile devrait se trouver environ entre les lignes min. et max. de la cuve. La mention **VAT FULL** (cuve pleine) s'affiche. (L'écran demande si la cuve est pleine.)



6

Une fois le niveau d'huile vérifié et contrôlé, appuyez sur TEMP. Les brûleurs se remettront en marche automatiquement et recommenceront à chauffer. La mention **HIT TEMP** (appuyer sur Temp) s'affiche.



7

Après avoir appuyé sur le bouton TEMP, la friteuse se remet à chauffer. La mention **HEATING** (chauffage en cours) apparaît.

VIDANGE ET MISE AU REBUT DE L'HUILE DE LA FRITEUSE

A Suivez les directives de filtrage 2 - 4, SANS toutefois verser d'agent de traitement d'huile dans la friteuse. Videngez l'huile de la friteuse dans le bac de filtration.



B Branchez le tuyau souple à déconnexion rapide au raccord de mise au rebut à déconnexion rapide. Ne branchez pas le tuyau souple pendant que le moteur/pompe fonctionne.

C Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange dans un récipient suffisamment grand pour contenir la graisse alimentaire éliminée.

D Pour démarrer la mise au rebut, il faut mettre l'interrupteur de filtre dans la position « use hose to discard only » (utiliser le tuyau seul. pour la mise au rebut).



VOUS DEVEZ ACTIONNER LE BOUTON DE FILTRE DU PANNEAU NUMÉRIQUE POUR METTRE L'HUILE AU REBUT. Appuyez sur le bouton FILTER du panneau de commande numérique et maintenez-le enfoncé env. 3 secondes pour activer le moteur/pompe. L'huile commencera à s'écouler du tuyau vers le récipient. À NOTER que l'écran restera le même durant cette procédure.

E Pour éteindre le moteur/pompe, appuyez simplement sur le bouton FILTER à nouveau. Mettez l'interrupteur de filtre situé derrière la porte à la position « use hose to rinse & fill » (utiliser flexible pour rinçage et remplissage). Débranchez le tuyau de vidange. Veillez à laisser le tuyau se vider avant de le ranger. Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve de friture d'huile neuve.

AVERTISSEMENT : Le raccord du tuyau sera CHAUD. Portez des gants résistants à la chaleur pour le manipuler.

REMARQUE : Si le récipient de mise au rebut n'est pas assez grand pour recueillir toute la graisse, coupez l'écoulement en appuyant sur le bouton FILTER pour éteindre le moteur/pompe. Videz le récipient et reprenez la procédure de mise au rebut en maintenant le bouton FILTER enfoncé pendant environ 3 secondes.
CES DIRECTIVES S'APPLIQUENT AUX FRITEUSES SANS BRANCHEMENTS ARRIÈRE DE RÉCUPÉRATION DES HUILES USÉES.

AVIS Ouvrez le tiroir de filtrage d'environ 1 po pour permettre à toute l'huile dans la conduite de retour de s'écouler dans le porte-filtre. Cet écoulement prendra environ 30 secondes. Puis ouvrez complètement le tiroir pour nettoyer les composants du filtre.
CES DIRECTIVES S'APPLIQUENT AUX FRITEUSES SANS BRANCHEMENTS ARRIÈRE DE RÉCUPÉRATION DES HUILES USÉES.

⚠ AVERTISSEMENT

- LES COMPOSÉS DE FRITURE ET LES PIÈCES CHAUDS PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES. PROCÉDEZ AVEC SOIN LORS DE L'UTILISATION, DU NETTOYAGE ET DE L'ENTRETIEN DE LA FRITEUSE, ET NE LAISSEZ JAMAIS CELLE-CI SANS SURVEILLANCE.
- LES DÉVERSEMENTS DE COMPOSÉS DE FRITURE CHAUDS PEUVENT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE DÉPLACEZ DONC PAS LA FRITEUSE SANS AVOIR PRÉALABLEMENT VIDANGÉ LA TOTALITÉ DES COMPOSÉS DE FRITURE DE LA CUVE.

IMPORTANT :
SI PAR MÉGARDE LA FRITEUSE S'ÉTEIGNAIT DURANT LA PROCÉDURE DE FILTRAGE, VOICI LA MESURE CORRECTIVE À METTRE EN ŒUVRE :

1. FERMEZ LE ROBINET DE VIDANGE.
2. METTEZ L'INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRÊT À MARCHE.
3. OUVREZ **IMMÉDIATEMENT** LE ROBINET DE VIDANGE.
4. POURSUIVEZ LA PROCÉDURE DE FILTRAGE (ÉTAPES 1 À 7).

REMARQUE : USAGE NON RECOMMANDÉ AVEC LES GRAISSES SOLIDES.

F-32948 (septembre 2011)

www.vulcanequipment.com • Soutien technique pour les friteuses : 1-800-814-2028

Directives de filtrage pour les friteuses avec KleenScreen *PLUS*® et informatisés

FRITEUSES VULCAN

GUIDE DES COMMANDES INFORMATISÉES

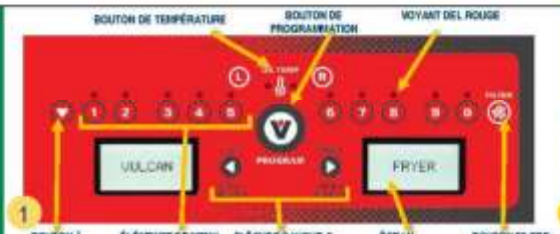
VULCAN

DES ALIMENTS CUITS À LA PERFECTION.

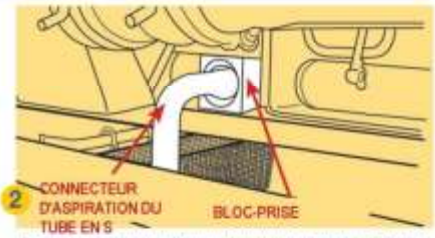
FILTRAGE en 6 étapes faciles (rév. V2.79 ou ultérieures)

ÉTAPES 1 à 3

CONSEIL : Utilisez la pelle ramasse-miettes pour enlever et suspendre les miettes du fond de la cuve avant l'étape 1.



Assurez vous que l'interrupteur est en position ON (marche). La friteuse doit être alimentée pour que le moteur/pompe fonctionne. La température de la friteuse doit se trouver dans la fourchette des 300 à 350 degrés F. RECOMMANDÉ : AJOUTER DE L'HUILE OU UN AGENT DE TRAITEMENT



Ouvrez les portes de la friteuse et assurez-vous que le tiroir-filtre est bien en place sous la friteuse et que le connecteur d'aspiration du tube en S et le bloc-prise sont enclenchés. L'interrupteur de filtre se trouvant derrière la porte doit être en position FILTER (et non sur Hose, ou boyau).



- Ouvrez le robinet de vidange pour laisser l'huile s'écouler dans le bac de filtration. La friteuse s'éteindra alors.
- Tandis que la cuve se vidange, utilisez une pelle ramasse-miettes pour amener les résidus accumulés au fond et sur les côtés de la cuve vers le tube de vidange.
- Pour actionner le moteur/pompe, appuyez sur le bouton FILTER situé sur le panneau de commande et maintenez-le enfoncé pendant env. 3 secondes.
- Laissez l'huile se filtrer pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que vous soyez satisfait de la propreté de l'huile et de la cuve. L'écran **DRAINING OIL** (Vidange de l'huile en cours) s'affiche.

CONSEILS : Utilisez la brosse fournie pour nettoyer et retirer les particules de nourriture de la cuve. Utilisez la tige de nettoyage fournie pour dégager les obstructions éventuelles du drain.

ÉTAPES 4 à 6



- Lorsque le filtrage est terminé, fermez le robinet de vidange rouge en tournant la poignée. L'écran **FILL VAT** (remplir la cuve) s'affiche.
- Laissez l'huile remplir la cuve depuis le bac de filtration. Il est normal de voir des bulles d'air apparaître vers la fin du cycle de filtrage.



- Lorsque le bac est vide, appuyez sur le bouton FILTER pour éteindre le moteur/pompe.
- Le niveau d'huile devrait se trouver environ entre les lignes min. et max. de la cuve. **VAT FULL (CUVE PLEINE)?** La mention **PUSH TEMP** (appuyer Temp) s'affiche. (L'écran demande si la cuve est pleine.)



Une fois le niveau d'huile vérifié et contrôlé, appuyez sur TEMP. La friteuse se remettra en marche automatiquement et recommencera à chauffer. La mention **HEATING** (chauffage en cours) si la température est sous la valeur programmée.

VIDANGE ET MISE AU REBUT DE L'HUILE DE LA FRITEUSE

A Suivez les directives de filtrage 2 - 4 SANS toutefois verser d'agent de traitement d'huile dans la friteuse. Videngez l'huile de la friteuse dans le bac de filtration.

B Branchez le tuyau souple à déconnexion rapide au raccord de mise au rebut à déconnexion rapide. Ne branchez pas le tuyau souple pendant que le moteur/pompe fonctionne.

C Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange dans un récipient suffisamment grand pour contenir la graisse alimentaire utilisée.

D Pour démarrer la mise au rebut, il faut mettre l'interrupteur de filtre dans la position « use hose to discard only » (utiliser le tuyau seul pour la mise au rebut).

VOUS DEVEZ ACTIONNER LE BOUTON DE FILTRE DU PANNEAU INFORMATISÉ POUR METTRE L'HUILE AU REBUT. Appuyez sur le bouton FILTER du panneau de commande informatisé et maintenez-le enfoncé env. 3 secondes pour activer le moteur/pompe. L'huile commencera à s'écouler du tuyau vers le récipient. À NOTER: que l'écran restera le même durant cette procédure.

E Pour éteindre le moteur/pompe, appuyez simplement sur le bouton FILTER à nouveau. Mettez l'interrupteur de filtre situé derrière la porte à la position « use hose to rinse & fill » (utiliser flexible pour rinçage et remplissage). Débranchez le tuyau de vidange, veillez à laisser le tuyau se vider avant de le ranger. Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve de friture d'huile neuve.

AVERTISSEMENT : Le raccord du tuyau sera CHAUD. Portez des gants résistants à la chaleur pour le manipuler.

REMARQUE : Si le récipient de mise au rebut n'est pas assez grand pour recueillir toute la graisse, coupez l'écoulement en appuyant sur le bouton FILTER pour éteindre le moteur/pompe. Videz le récipient et reprenez la procédure de mise au rebut en maintenant le bouton FILTER enfoncé pendant environ 3 secondes. **CES DIRECTIVES S'APPLIQUENT AUX FRITEUSES SANS BRANCHEMENTS ARRIÈRE DE RÉCUPÉRATION DES HUILES USÉES.**

AVIS Ouvrez le tiroir de filtrage d'environ 1 po pour permettre à toute l'huile dans la conduite de retour de s'écouler dans le porte-filtre. Cet écoulement prendra environ 30 secondes. Puis ouvrez complètement le tiroir pour nettoyer et compresser du filtre.

CES DIRECTIVES S'APPLIQUENT AUX FRITEUSES SANS BRANCHEMENTS ARRIÈRE DE RÉCUPÉRATION DES HUILES USÉES.

⚠ AVERTISSEMENT

- LES COMPOSÉS DE FRITURE ET LES PIÈCES CHAUDES PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES. PROCÉDEZ AVEC SOIN LORS DE L'UTILISATION, DU NETTOYAGE ET DE L'ENTRETIEN DE LA FRITEUSE, ET NE LAISSEZ JAMAIS CELLE-CI SANS SURVEILLANCE.
- LES DÉVERSEMENTS DE COMPOSÉS DE FRITURES CHAUDES PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES. NE DÉPLACEZ PAS LA FRITEUSE SANS AVOIR PRÉALABLEMENT VIDANGÉ TOUS LES COMPOSÉS DE FRITURE DE LA CUVE.

IMPORTANT :

SI PAR MÉGARDE LA FRITEUSE S'ÉTEINT DURANT LE FILTRAGE, VOICI LA MESURE CORRECTIVE À APPLIQUER :

1. FERMEZ LE ROBINET DE VIDANGE.
2. METTEZ L'INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRÊT À MARCHE.
3. Ouvrez **IMMÉDIATEMENT** LE ROBINET DE VIDANGE.
4. POURSUIVEZ LA PROCÉDURE DE FILTRAGE (ÉTAPES 1 À 7).

REMARQUE : USAGE NON RECOMMANDÉ AVEC LES GRAISSES SOLIDES.

F-32948 (12-16)

www.vulcanequipment.com • Soutien technique pour les friteuses : 1-800-814-2028

⚠ AVERTISSEMENT **L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures.**

AVIS Ne jamais faire couler de l'eau ou une solution d'ébouillantage à travers le filtre et la pompe-moteur. Vous annuleriez la garantie de la friteuse.

CONSEIL POUR LE FILTRAGE :

Ouvrez le tiroir de filtrage d'environ 1 po pour permettre à toute l'huile dans la conduite de retour de s'écouler dans le porte-filtre. Cet écoulement prendra environ 30 secondes. Puis ouvrez complètement le tiroir pour nettoyer les composants du filtre.

RETRAIT DE L'EXCÉDENT DE DÉBRIS DU FILTRE :

1. Retirez le tiroir du filtre, retirez la crépine-panier et jetez tout débris à la poubelle.

2. Retirez l'ensemble écran-filtre. Grattez les débris de l'écran-filtre. Ensuite, enlevez la cartouche filtrante en déverrouillant le loquet. Nettoyez soigneusement toutes les pièces tel qu'indiqué dans la section Montage de la page 19.

3. Grattez les débris de la partie inférieure du porte-filtre et jetez-les à la poubelle. Nettoyez soigneusement toutes les pièces tel qu'indiqué dans la section Montage de la page 48. Nettoyez soigneusement toutes les pièces tel qu'indiqué dans la section Montage de la page 48.

4. Remontez tous les composants du filtre après les avoir soigneusement séchés comme indiqué dans la section Montage de la page 19.

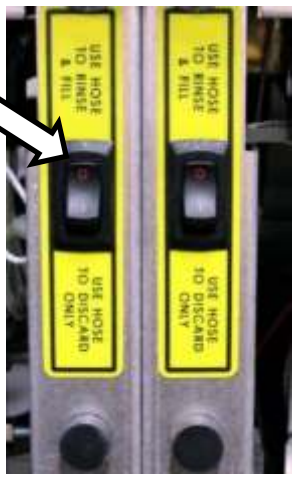
VIDANGE, RINÇAGE ET MISE AU REBUT DE L'HUILE :

1. Suivez les instructions de filtrage 1 à 3, toutefois, ne mettez pas de médium de traitement d'huile dans la friteuse. Vidangez l'huile de la friteuse dans le porte-filtre.

2. Fixez le tuyau souple à déconnexion rapide au raccord rapide mâle du tuyau de vidange.

3. Pour éliminer l'huile, placez le bec du tuyau souple de mise au rebut dans un récipient suffisamment grand pour contenir la graisse alimentaire éliminée. Mettez l'interrupteur de filtre situé derrière la porte à la position USE HOSE TO DISCARD ONLY (utiliser tuyau souple pour éliminer l'huile seulement). Cela fera en sorte que l'huile soit pompée uniquement par le tuyau souple.

4. Pour vidanger/rincer la cuve avec de l'huile filtrée afin d'éliminer les particules accumulées, placez l'interrupteur de filtre (derrière la porte) à la position USE HOSE TO RINSE AND FILL (utiliser l'huile pour rincer et remplir). Cela fera en sorte que l'huile soit acheminée dans le tuyau flexible tout en étant admise par l'arrière de la cuve.



5. Alors que l'interrupteur marche/arrêt est en position ON (marche) : mettez l'interrupteur discard/flush (élimination/vidange) en position ON. Appuyez sur la touche Filter (filtre) et maintenez-la enfoncée pendant au moins 3 secondes. Cela actionnera le moteur et la pompe. REMARQUE : L'huile sortira immédiatement par l'extrémité buse du tuyau souple.

6. Une fois toute l'huile éliminée et le bac de filtration vide, appuyez sur le bouton Filter pour désactiver le moteur et la pompe. Mettez ensuite l'interrupteur d'élimination/vidange à la position OFF.

7. Débranchez le tuyau de vidange. La connexion du tuyau sera chaude en raison de la température de l'huile qui a été éliminée. Veillez à laisser le tuyau se vider avant de le ranger. Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve de friture d'huile neuve.

PROCÉDURE D'ÉBOUILLANTAGE

⚠ AVERTISSEMENT L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures.

AVIS Ne jamais faire couler de l'eau ou une solution d'ébouillantage à travers le filtre et la pompe-moteur. Vous annuleriez la garantie de la friteuse.

1. Jetez l'huile tel que décrit sous la rubrique VIDANGE, RINÇAGE ET MISE AU REBUT DE L'HUILE.

2. Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve d'eau. Utilisez un agent dégraissant solide, que l'on peut commander auprès de son détaillant local.. Suivez les instructions figurant sur le côté de l'emballage.

   AVIS N'utilisez pas d'agent nettoyant à base de chlore ou de sulfate/sulfure.

3. Le niveau de la solution doit se situer entre les lignes MIN et MAX de la cuve de la friteuse.

4. Tournez l'interrupteur d'alimentation à la position de marche (ON). Au moyen des boutons de commande à semi-conducteurs (A), réglez la température à 200 °F, puis appuyez sue le bouton Start (démarrer). L'eau bout à 100 °C (212 °F). Dans le cas des modèles numériques à semi-conducteurs (D) et informatisés (C), la température se fixera automatiquement entre 195 et 200 °F. Ne portez pas l'eau à une température d'ébullition trop active.

5. Utilisez la brosse à cuve; nettoyez les côtés, le fond et les tubes de l'échangeur de chaleur.

6. Dévissez le bouchon de vidange du déviateur Boil Out By-PassMD et vissez le tube allonge de ce dispositif tel qu'illustré à la Fig. 6. L'extrémité du tube aux filets plus gros se visse à l'arrière du manifold de vidange tel qu'illustré dans la vue de coupe latérale de la Fig. 7.

7. Ne laissez pas l'eau passer dans le couple moteur/pompe. Vidangez la solution bouillante dans un seau ou fixez un boyau d'arrosage résistant aux hautes températures à l'extrémité du tube allonge de vidange et menez l'autre bout du boyau vers un siphon de sol.

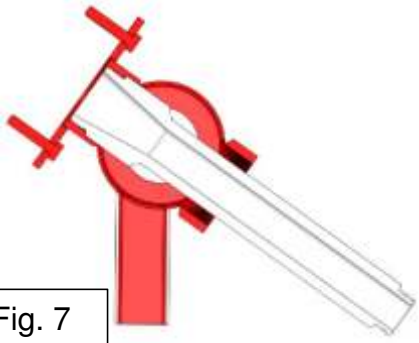
8. Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve d'eau. Ajoutez 1 tasse (1/4 L) de vinaigre pour neutraliser tout alcali laissé par le nettoyant. Le niveau de la solution doit se situer entre les niveaux MIN et MAX de la cuve de la friteuse. Pour faire chauffer la solution, appuyez sur le bouton démarrer (Start) pour les modèles (A) et sur le bouton Temp pour les modèles (D) et (C). Laissez reposer la solution pendant quelques minutes.

9. Videz la cuve en refaisant l'étape 7. Rincez soigneusement à l'eau claire et chaude. Toute trace du nettoyant doit être retirée. Asséchez parfaitement la cuve.

10. Fermez le robinet de vidange et ajoutez la graisse alimentaire.



Fig. 6


Fig. 7

BOUTON DE LA PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES THERMIQUES :

La pompe-moteur fournie avec le système de filtrage dispose d'un circuit de protection contre les surcharges thermiques qui détecte tout excès de chaleur. Une telle situation peut être due à un filtrage de longue durée ou à une forte charge avant l'élimination des débris accumulés. Si la protection contre les surcharges thermiques est déclenchée, attendez 5 minutes, puis réinitialisez le moteur en appuyant sur le bouton rouge. La flèche dans la Figure 8 indique l'emplacement du bouton de réinitialisation, situé à l'avant de la pompe-moteur orientée vers vous.



Fig. 8

⚠ AVERTISSEMENT L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT L'huile et les pièces chaudes peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de la friteuse.

⚠ AVERTISSEMENT Le déversement de composé de friture chaude peut causer de graves brûlures. Ne déplacez pas la friteuse sans vidanger tous les composés de friture de la cuve.

INSPECTION DU CONDUIT DE FUMÉE

Inspectez une fois l'an, lorsque la friteuse est froide. Vérifiez le conduit de fumée et éliminez toute obstruction.

Service aux États-Unis et au Canada

Contactez votre bureau de service Vulcan local ou à l'adresse indiquée sur la couverture de ce manuel.

ALARMES ET MESSAGES D'ERREUR

ALIMENTATION EN GAZ FAIBLE OU NULLE – Si rien n'est fait après 90 secondes, une alarme retentit en continu, la demande de chaleur est désactivée et tout cycle de cuisson en cours est annulé. L'afficheur numérique montre le message suivant :

Semi-conducteurs « D » – IGNITION LOCKOUT (verrouillage de l'allumage)

Informatisé « C » – IGNITION LOCKOUT CHECK GAS SUPPLY (verrouillage de l'allumage, vérifier l'alimentation en gaz)

La friteuse doit être éteinte puis rallumée pour réinitialiser la commande d'allumage et la reprise des fonctions normales de la friteuse.

SONDE OUVERTE – En cas de détection d'une sonde ouverte, la demande de chaleur est désactivée et les cycles de cuisson en cours sont tous désactivés. Tous les boutons d'utilisation sont aussi désactivés. L'afficheur numérique montre le message suivant :

Semi-conducteurs « D » – OPEN PROBE (sonde ouverte)

Informatisé « C » – PROBE, OPEN (sonde, ouverte)

SONDE OUVERTE – En cas de détection d'une sonde court-circuitée, la demande de chaleur est désactivée et les cycles de cuisson en cours sont tous désactivés. Tous les boutons d'utilisation sont aussi désactivés. L'afficheur numérique montre le message suivant :

Semi-conducteurs « D » – SHORTED PROBE (sonde court-circuitée)

Informatisé « C » – PROBE, SHORT (sonde, court-circuitée)

HAUTE TEMPÉRATURE – Si la température est égale ou supérieure à 415 °F (212 °C), la demande de chaleur est désactivée et les cycles de cuisson en cours sont tous désactivés. Tous les boutons d'utilisation sont aussi désactivés. L'afficheur numérique montre le message suivant :

Semi-conducteurs « D » – HIGH TEMP (temp. élevée)

Informatisé « C » – HIGH TMP HIGH TMP (temp. élevée - temp. élevée)

Tableau de dépannage :	
Problème :	Cause probable :
Pas de chaleur :	Interrupteur d'alimentation hors tension. L'alimentation en gaz n'est pas ouverte. Connexions de fils lâches (appelez un technicien) Les connexions de fils ont besoin d'être nettoyées Dispositif de commande à maximum (appelez un technicien)
Chaleur insuffisante ou trop élevée :	Température non réglée à la température souhaitée. Dispositif de commande à maximum déclenché (appelez un technicien) Sonde de température (appelez un technicien)
La cuve ne se vide pas :	Graisse trop froide. Tuyau de vidange obstrué par des débris.
La pompe-moteur ne pompe pas l'huile :	Le tube d'aspiration n'est pas correctement en place dans le bloc-prise. L'écran-filtre est encrassé et doit être nettoyé. La graisse alimentaire est trop épaisse/froide. Chauffez l'huile jusqu'à au moins 300 ºF. Le levier de la soupape de vidange n'est pas complètement engagé pour le filtrage ou la vidange. La protection thermique contre les surcharges est déclenchée.