INSTALLATION & OPERATIONAL MANUAL

ERA, ERD & ERC SERIES ELECTRIC FRYERS
With KleenScreen *PLUS*® Filtration Systems

1ER50A Shown - Solid State Digital Control
Casters - Accessory
ENERGY STAR® RATED

MODELS:

1ER50A
1ER50D
1ER50C
1ER85A
1ER85D
1ER85C
1ER50AF
1ER50DF
1ER50CF
1ER85AF
1ER85DF
1ER85CF
2ER50AF
2ER50DF
2ER50CF
2ER85AF
2ER85DF
2ER85CF
3ER50AF
3ER50DF
3ER50CF
3ER85AF
3ER85DF
3ER85CF
4ER50AF
4ER50DF
4ER50CF

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

©VULCAN
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC
WWW.VULCANEQUIPMENT.COM
3600 NORTH POINT BLVD.
BALTIMORE, MD 21222
F-32959 Rev J (12-15)

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

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

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
FRYER CAPACITIES…… 5
INSTALLATION……...…… 6
CODES AND STANDARDS…….. 6
ASSEMBLY ……..…… 6
ELECTRICAL CONNECTIONS…….. 7
LEVELING THE FRYER……..…… 8
OPERATION…… 8
OVER-TEMPERATURE SHUTDOWN…… 8
BEFORE FIRST USE……... 8
Cleaning……....8
FILLING TANK WITH SHORTENING…… 9
BASIC FRYING INSTRUCTIONS…….. 9
Fry Basket Guidelines……10
EXTENDED SHORTENING LIFE…… 10
SOLID STATE KNOB CONTROL FEATURES…….. 10
TURNING ON THE FRYER …… .. 10
QUICK START GUIDE SOLID STATE KNOB CONTROL ….. 11
QUICK START GUIDE SOLID STATE DIGITAL CONTROL ….. 12
QUICK START GUIDE COMPUTER CONTROL …… 13
TURNING OFF THE FRYER ……... 14
EXTENDED SHUTDOWN …….. 14
FILTERING THE OIL…… ...……. 14
DRAINING THE TANK…… 15
BOIL OUT PROCEDURE……... 15
CLEANING……. 16
Daily…… 16
ELECTRIC KLEENSCREEN *PLUS*® INSTALLATION & OPERATION… 16
FILTERING INSTRUCITONS FOR KLEENSCREEN *PLUS*® …. 17
GENERAL…….. 17
ASSEMBLY…… 17
INSTRUCTIONS TO REMOVE & REPLACE FILTER ENVELOPE 19
OPERATION …….. 20
FILTER PROCEDURE …… 20
FILTERING SOLID STATE KNOB CONTROLS GUIDE……21
FILTERING SOLID STATE DIGITAL CONTROLS GUIDE…….22
FILTERING SOLID COMPUTER CONTROLS GUIDE…… 23
FILTERING TIPS …… 24
REMOVING EXCESS DEBRIS FROM THE FILTER …….. 24
FLUSH AND DISCARD …….. 24
BOIL OUT PROCEDURE …… 25
THERMAL OVERLOAD PROTECTION RESET BUTTON …….. 25
MAINTENANCE…….. 26
Service in the US and Canada……... 26
In Australia……. 26
TROUBLESHOOTING…….. 26
Troubleshooting Chart…… 26

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 model 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, electrical specifications, 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:

- Basket Rack
- Tank Brush
- Adjustable (4) Legs. Fryer Batteries with the KleenScreen *PLUS*® Filtration System have legs 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
    - Boil Out ByPass™ Extension

- 6’ high temperature discard hose
- Manual and Warranty

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

FRYER CAPACITY

MODEL - GMO	Kw per Fry Tank	Width Inch (cm) Total System	Shortening lbs. (kg) Each Fry Tank
1ER50BD	17	15.5" (39)	50 (23)
1ER50D	17	15.5" (39)	50 (23)
1ER85BD	24	21.0" (53)	85 (39)
1ER85D	24	21.0" (53)	85 (39)
1ER50C	17	15.5" (39)	50 (23)
1ER85C	24	21.0" (53)	85 (39)
1ER50AF	17	15.5" (39)	50 (23)
1ER50DF	17	15.5" (39)	50 (23)
1ER85AF	24	21.0" (53)	85 (39)
1ER85DF	24	21.0" (53)	85 (39)
1ER50CF	17	15.5" (39)	50 (23)
1ER85CF	24	21.0" (53)	85 (39)
2ER50AF	17	31.0" (79)	50 (23)
2ER50DF	17	31.0" (79)	50 (23)
2ER50CF	17	31.0" (79)	50 (23)
3RE50AF	17	46.5" (118)	50 (23)
3ER50DF	17	46.5" (118)	50 (23)
3ER50CF	17	46.5" (118)	50 (23)
4ER50AF	17	62.0" (158)	50 (23)
4ER50DF	17	62.0" (158)	50 (23)
4ER50CF	17	62.0" (158)	50 (23)
2ER85AF	24	42.0" (107)	85 (39)
2ER85DF	24	42.0" (107)	85 (39)
2ER85CF	24	42.0" (107)	85 (39)
3RE85AF	24	63.0" (160)	85 (39)
3ER85DF	24	63.0" (160)	85 (39)
3ER85CF	24	63.0" (160)	85 (39)

Voltage ranges are: 208, 3 Phase - 50 – 60 Hz
240, 3 Phase - 50 – 60 Hz
480, 3 Phase - 50 – 60 Hz

Model ERA, ERD and ERC Series Fryers can be freestanding or arranged in batteries of 2 to 4 fryers. The number preceding the model number of the fryer refers to the number of fryers in a battery.

INSTALLATION

Before installing the fryer, verify that the electrical requirements agree with the specifications on the fryer data plate, which is located on the inside of the door panel.

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: _____

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 Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (latest edition). Copies may be obtained from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA. 02169-7471.

In Canada:

- Local codes
- CSA C22.1 Canadian Electric Code L4W 5N6.

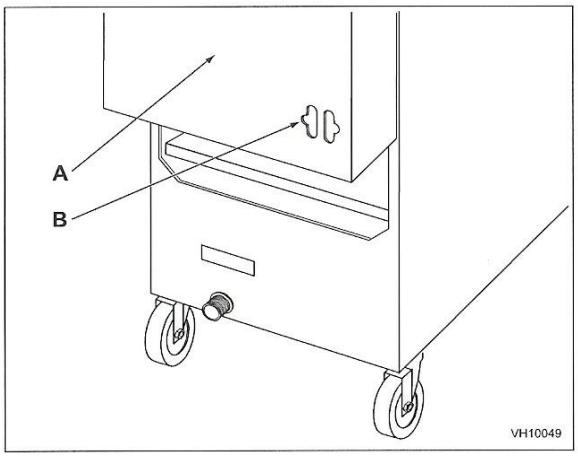
ASSEMBLY

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.

Fryers with Casters: (Optional)

Separate instructions for installing casters are included with the casters:

- 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)

- Australia, use only the caster supplied by the manufacturer for the fryer device. The fryer must be installed using a hose assembly restraining device to limit the movement of the appliance in accordance with AS1869.
- 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, turn off electric supply to the fryer.
- If the fryer is installed on casters without a supply cord it must be hard wired using flexible conduit when making connection to the power supply.

ELECTRICAL CONNECTION

⚠ WARNING Electrical and Grounding connections must comply with the National Electrical Code and/or other local codes.

⚠ WARNING Disconnect the electrical power supply to the machine and follow lockout / tag out procedures.

⚠ WARNING Appliances equipped with a 120V flexible electric supply cord are provided with a three-prong grounding plug. It is imperative that this plug be connected into a properly grounded three-prong receptacle. If the receptacle is not the proper grounding type, contact an electrician. Do not remove the grounding prong from this plug.

For 480 volt fryers a separate cord and NEMA 15-5P plug is required (not supplied with the fryer). Plug in the wire connection into an approved outlet.

Place fryer as near to its final position as possible. Connect 3 phase line to X, Y and Z on terminal block. To reach terminal block, remove electric cover plate from fryer.

For each 15½" (39 cm) and 21" (53 cm) section, a 3 phase supply line capable of handling the required KW at the fryer's rated voltage (208, 240, and 480) is needed. Refer to the fryer data plate for this electrical information.

NOTICE To shield electric connection supply wiring, a permanently connected or direct wired device must be installed using flexible conduit sleeve with the appropriate connectors.

LEVELING THE FRYER

Check the level of the fryer by placing a level on top of the fryer after electrical 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.**

OVER-TEMPERATURE SHUTDOWN

If the shortening becomes overheated, a high-temperature shutoff device will turn the heating elements off shutting down the fryer.

If the fryer shuts down due to overheating, do not turn fryer on until the shortening temperature is below 300°F (149°C).

If an overheating situation persists, contact your local Vulcan-Hart 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.

FILLING TANK WITH SHORTENING

- Close the drain valve.
- Fill the fryer tank with shortening. Vulcan recommends using 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.
- Press the melt switch to liquid or solid shortening.
- Add fresh shortening as needed to maintain oil level.

⚠ WARNING **Solid Shortening:** Do not set a complete block of solid shortening on top of an electric fryer's heating elements. Doing this may damage the elements and increase the potential for shortening flash fire. If solid shortening is to be used in an electric fryer, remove the baskets and crumb screen (s), and raise the elements from the tank. Pack the bottom of the tank completely with solid shortening, lower the elements and then pack the shortening completely around and over top of the elements. Lay basket rack(s) in the tank on top of the packed shortening. Follow the melt instructions in this manual. Once all shortening has been melted and the fryer has met the set temperature, fill baskets and resume frying.

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 fry basket capacity 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:

ER50: Recommended pounds per basket are 2.5 lbs. (1.1 kg).
ER85: 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.
- Set thermostat correctly.
- Remove excess moisture and particles from food products before placing on fryer.

TURNING ON THE FRYER

- Open the door to the fryer. Turn the power switch to the on position.
- Set temperature by turning the knob to the desired temperatures. The heating elements will begin to heat automatically.
- The heating elements will cycle on and off, 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

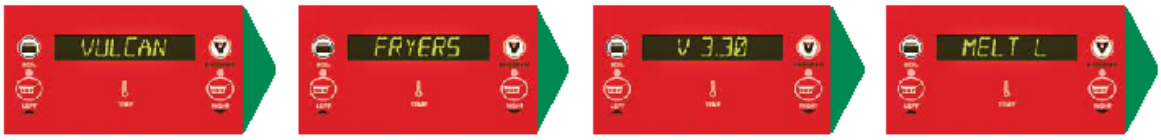
F-32948 (September 2011)

Programming the Solid State Control

Programming in 7 Easy Steps (for revisions V3.00 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 2-7

PROGRAMMING MODES

To make changes to your program:

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

To UNLOCK this control you must quickly press the LEFT LEFT RIGHT RIGHT buttons while the word 'LOCKED' is displayed

UNLOCK CODE

2. After unlocking go to steps 2 – 7

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

TEMPERATURE SETTING displays

Press to increase temp.

Press to decrease temp.

Press to go to Step 5.

5

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 6.

6

UNLOCK displays

Press to LOCK.

Press to UNLOCK.

Press to go to Step 7.

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

7

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

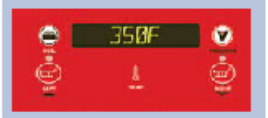
Note: Programming modes can be initiated while the fryer is ON by pressing the button. If 'LOCKED' appears refer to 'UNLOCK' code.

OPTIONAL DISPLAY MODES

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

TEMPERATURE SETTING RESULTS

Results of programming for oil temperature is at set temperature



Display shows ACTUAL TEMPERATURE

MELT CYCLE RESULTS

Results of programming MELT L

Display says MELT L

Results of programming MELT S

Display says MELT S

Results of programming NO MELT

Display says HEATING if oil temperature is below 135 º F

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.

Programming the Computer Control

VULCAN FRYERS
COMPUTER CONTROLS GUIDE

VULCAN
DONE TO PERFECTION.

PROGRAMMING in 7 Easy Steps (for revisions V1.06 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.

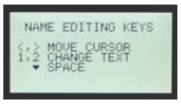
2

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 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

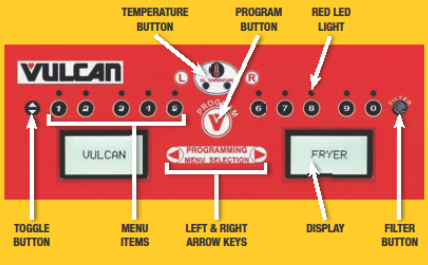
To set Language, press 6. The current setting will flash.
Press the button to select ENGLISH, SPANISH, or FRENCH.
Press to save your selection.

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.

DISPLAY PANEL CONTROL GUIDE

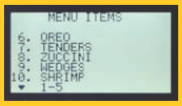


TO REVIEW SETTINGS:

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.

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.

OFFLINE PROGRAMMING WITH SOFTWARE MENU PROGRAM:

(Desktop or Laptop computer required. Menu Programming Software supplied with fryer).

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

1. Press USER SETTING displays.
2. Select 3. MENU ITEMS.
3. Insert USB memory drive with the new product menu files into USB Port.
4. Press button to display available product menu files by saved name.
5. Press 1 - 0 to select the new product menu name.
6. Press arrows ◀ ▶ to confirm selection within 23 seconds while the menu selected is flashing.
7. Remove USB memory drive.

F-32979 (August 2010)

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

TURNING OFF THE FRYER

- Open the door to the fryer. Press the power switch to the OFF position.

EXTENDED SHUTDOWN

1. Open the door to the fryer. Press the power switch to the OFF position.
2. Thoroughly drain the fryer. Refer to DRAINING THE FRYER.
3. Clean the fryer according to CLEANING.
4. Turn off the main electric circuit breaker to fryer.

FILTERING THE OIL

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

Filter shortening at least once a day.

1. A cold fryer will not drain properly. Always filter shortening between 250°F and 350°F. The shortening in the cold zone area will remain hard if not heated properly. If necessary, use the clean-out rod to carefully stir the hard shortening to an area above the cold zone where it will melt.
2. Open the door to the fryer. The power must remain ON for the fryer to filter correctly.
3. Insert the drain extension into the drain valve. Tighten only hand tight.
4. Direct the drain extension into Vulcan's MF-1 mobile filter or equivalent mobile filtering device.
5. Use the provided crumb scoop to remove the heavy debris lying on the bottom of the tank.
6. Slowly open the drain valve to allow oil to flow from the fry tank to the filter pan or discard container. The heating elements will turn off automatically.
7. When fry tank is empty use the tank brush to remove any additional debris.
8. Close the drain valve.
9. Fill tank with new shortening. Fill to a minimum of the MIN level but no high that halfway between MIN and MAX. Oil will expand as it is heated.
10. Press the start button only after step 9 is fully completed. The fryer will begin to heat the shortening.

DRAINING THE TANK

1. Open the door to the fryer. The power must remain ON for the fryer to filter correctly.

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 slowly allowing the oil to 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 in holder.

5. It is recommended to now boil out your fry tank. Follow the BOIL OUT PROCEDURE. Then clean-out as described under CLEANING.

BOIL OUT PROCEDURE

Weekly or when oil is replaced:

1. Drain the tank as described under FILTERING 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. Press the power switch to the on position. Set the temperature knob to 200°F. Water boils at 212°F. Do not bring water temperature to an overly active boil.

5. Press the start button to begin heating the boil out solution.

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

7. Place the drain extension in the drain valve and hand tighten only. Drain the cleaning solution from the tank into a container.

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 to allow the solution to heat up. Allow solution to stand for a few minutes.

9. 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.

10. 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 to begin heating the shortening.

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 polish 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.

KleenScreen *PLUS*® Filtration System Installation and Operational Manual for "ERF" Models

2ER50DF Shown with Accessory Casters

Filtering Instructions for KleenScreen *PLUS*® Fryers

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. Place the primary crumb basket onto the left handle 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.

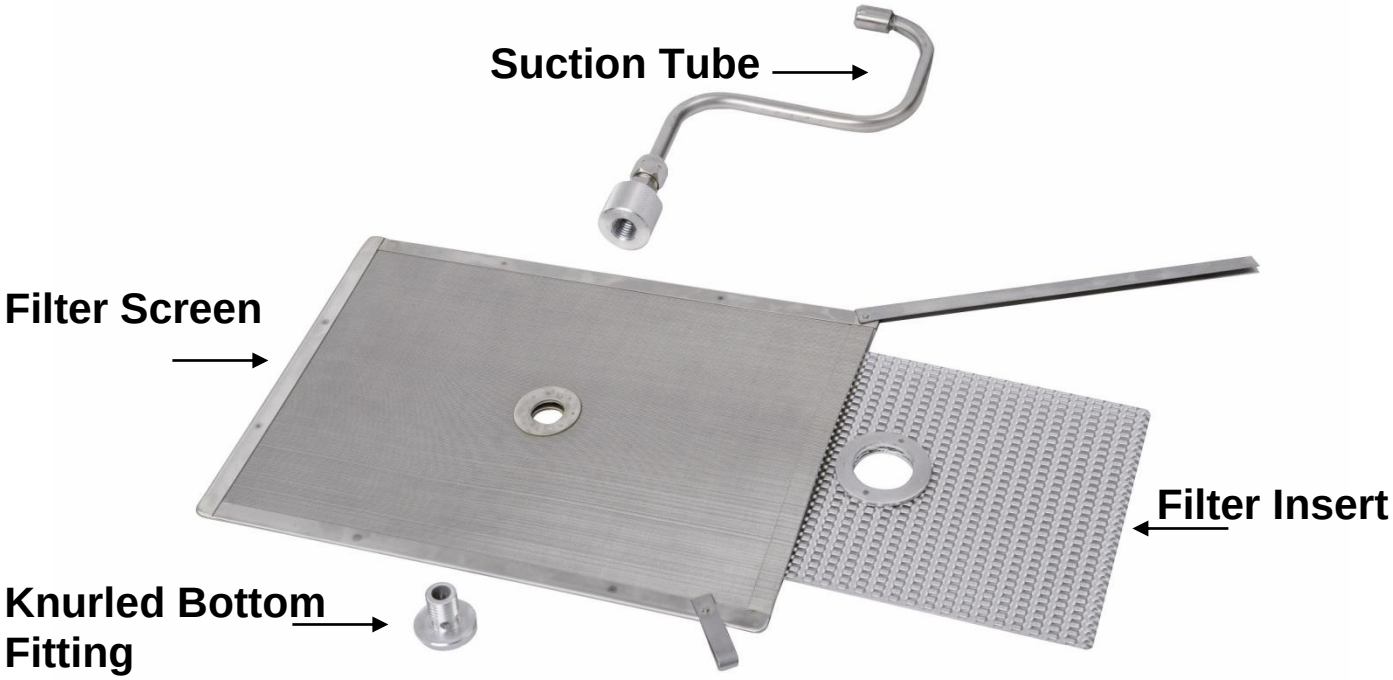


Fig. 1

Fully assembled filter screen assembly:

Fig. 2

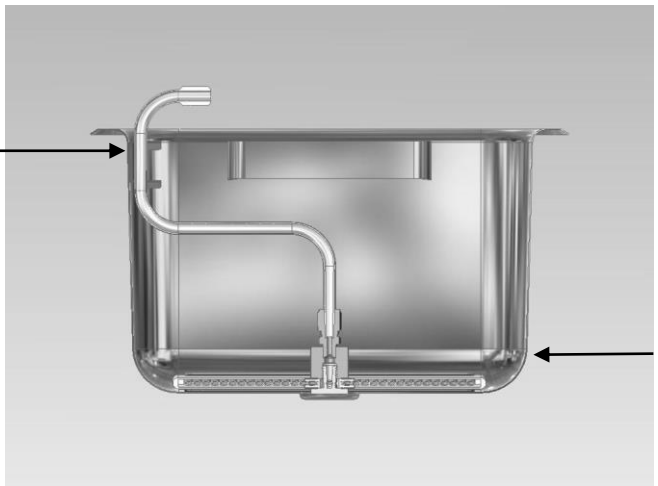


Fig. 3

Micro-Filtration Fabric Envelope Accessory Assembly:

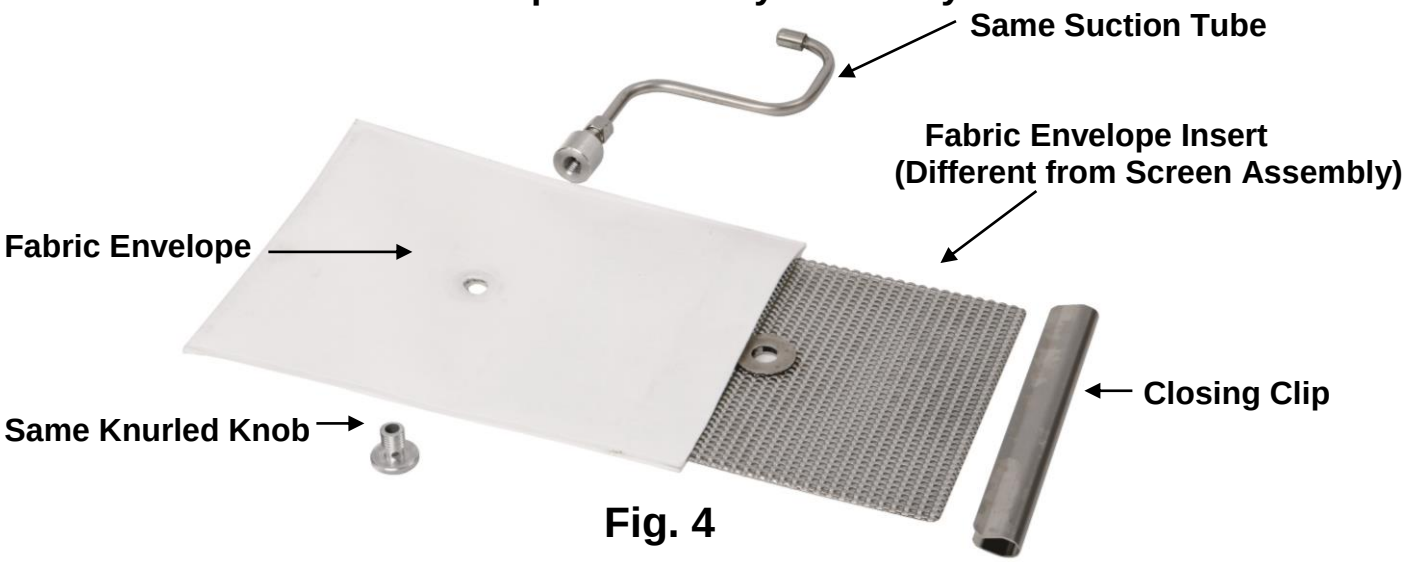


Fig. 4

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.

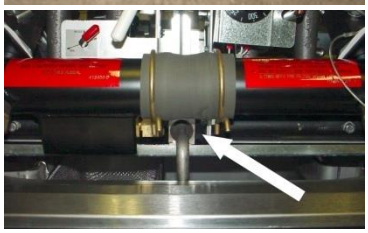
Step 2
Unscrew “S” Tube from filter by turning the Bottom Knurled fitting counter- clockwise.

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.

FILTERING PROCEDURE

Oil Temperature should be 300-350° F. Use the provided crumb scoop to remove and suspend crumbs on the bottom of the tank before proceeding to Step 1.

1. Do not turn off the Fryer. The power must be on throughout the entire filtering process.

NOTICE Do **NOT** heat the fryer during the filtering procedure. Permanent damage to your fry tank may occur and warranty may be voided.

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

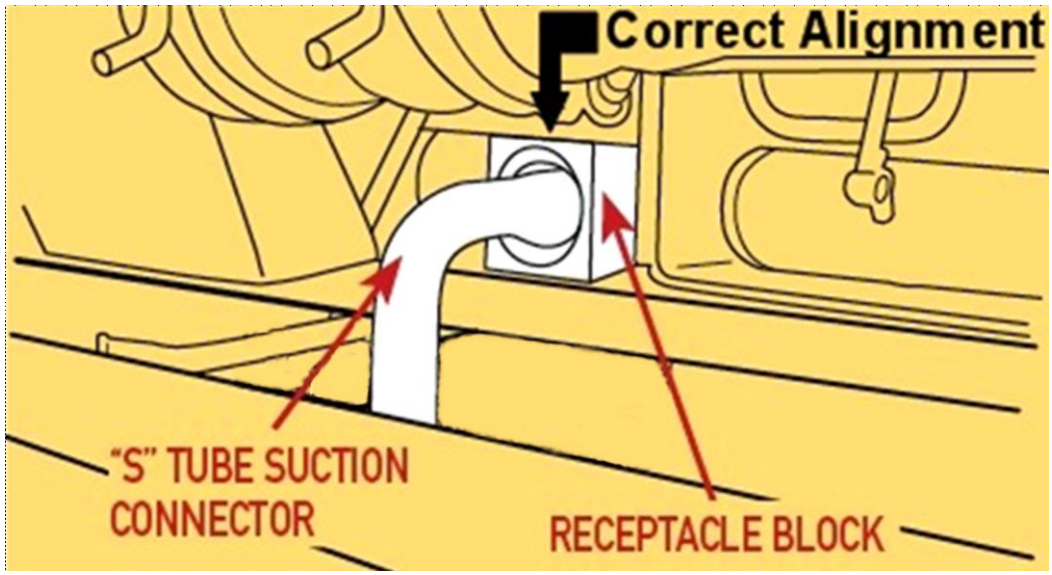


Fig. 5

VULCAN FRYERS
SOLID STATE KNOB CONTROLS GUIDE

VULCAN
DONE TO PERFECTION.

FILTERING in 7 Easy Steps

STEPS 1-4

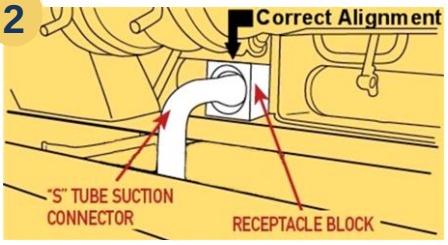
TIP: Use provided crumb scoop to remove and suspend crumbs on the bottom of tank before proceeding to Step 1.

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.

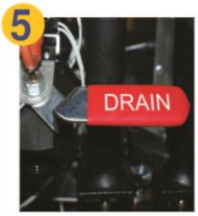
TIP: Use the provided tank brush to clean and remove food particles from the fry tank.

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.

F-32949 (September 2011)

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

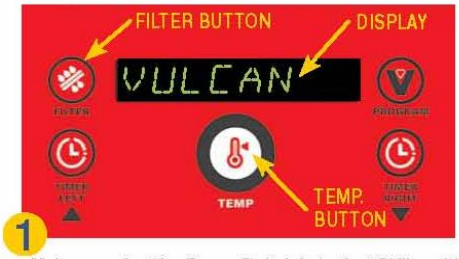
VULCAN FRYERS
SOLID STATE CONTROLS GUIDE

VULCAN
DONE TO PERFECTION.

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

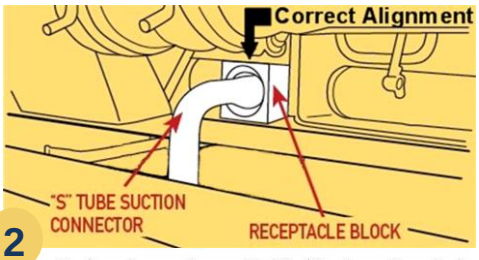
STEPS 1-3

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.

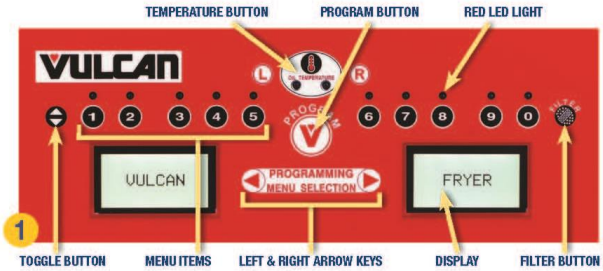
VULCAN FRYERS
COMPUTER CONTROLS GUIDE

VULCAN
DONE TO PERFECTION.

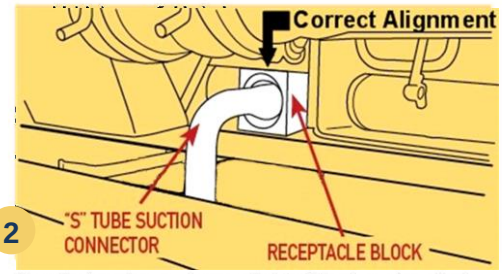
FILTERING in 6 Easy Steps (for revisions V2.70 or higher)

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 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.

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 and remove the crumb basket and empty any debris into the trash.
2. Remove the filter screen assembly. Scrape debris from the filter screen. Then remove the insert by unlatching the latch. Clean all parts thoroughly.
3. Scrape debris from the bottom of the filter pan and discard in the trash.
4. Reassemble all filter components after being dried thoroughly.

FLUSH AND DISCARD:

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, (hose not supplied with fryer – Accessory Option).
3. Place other end of the discard hose into a container that is large enough to retain the discarded shortening.
4. With the power switch still ON; pull the Yellow Discard Handle Lever Rod towards you. Press the FILTER switch and the Motor/Pump will begin to operate. NOTE: Oil will come out immediately out of the nozzle end of the hose.
5. Once the oil has been discarded completely and the filter pan is empty, push the Discard Lever back in. Press the FILTER switch to the OFF position to stop motor/pump.
6. 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:

Use the Boil Out By-Pass™ drain extension allowing the boil out solution to exit the fry tank without using the filtering system. Do not allow water to run through the motor / pump. Drain the boil out solution into a bucket or place a hose on the end of the drain extension allowing the other end to flow into a floor drain. In Fig. 6 the arrow is pointing to the drain extension. It is threaded into the top coupling of the oil drain tube. Drain extension needs to be only hand tightened.

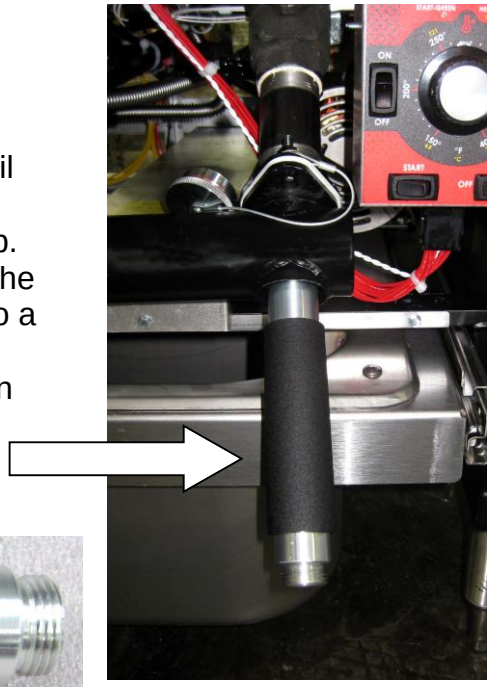
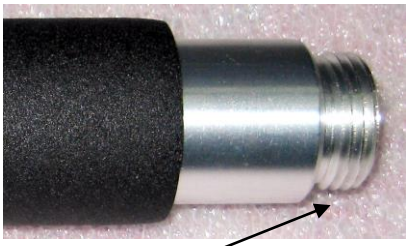


Fig. 6

Boil Out By-Pass™ Extension Tube



Standard Hose End

Drain Tube End

THERMAL OVERLOAD PROTECTION BUTTON:

The motor/pump supplied with the filtering system has a thermal overload protection circuit that senses when excess heat occurs 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 7 shows the location of the reset button; located on the front of the motor / pump facing towards you.

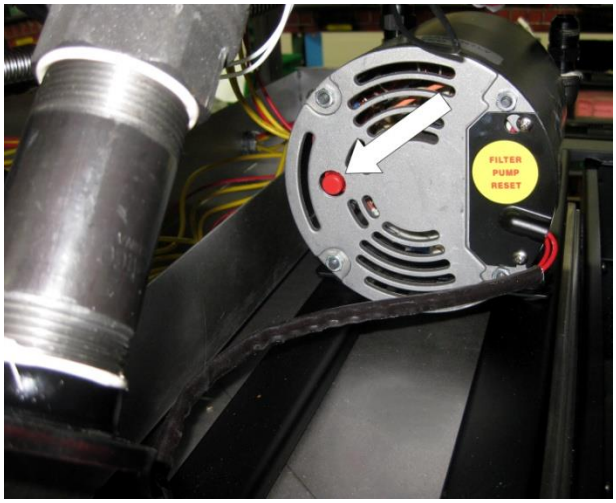


Fig. 7

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.

Service in the US and Canada

Contact your local Vulcan-Hart Service office or address on the front of this manual.

In Australia

Contact Hobart Food Equipment PTY. LTD., 16 Hilly Street Morlake, N.S.W. 2137 Australia; P.O. Box 100, Concord N.S.W. 2137; Tel: (02) 9736 1200; Fax: (02) 9736 1555.
www.hobartfood.com.au

Troubleshooting Chart:

Problem:	Probable Cause:
No Heat:	Power switch 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.

DES ALIMENTS CUITS À LA PERFECTION.

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIES ERA, ERD ET ERC
Avec systèmes de filtration KleenScreen *PLUS*®

1ER50A illustré - Commande numérique
à semi-conducteurs
Roulettes - Accessoire
Homologué ENERGY STAR®

MODÈLES:

1ER50A
1ER50D
1ER50C
1ER85A
1ER85D
1ER85C
1ER50AF
1ER50DF
1ER50CF
1ER85AF
1ER85DF
1ER85CF
2ER50AF
2ER50DF
2ER50CF
2ER85AF
2ER85DF
2ER85CF
3ER50AF
3ER50DF
3ER50CF
3ER85AF
3ER85DF
3ER85CF
4ER50AF
4ER50DF
4ER50CF

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

©VULCAN
DIVISION DE ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC
WWW.VULCANEQUIPMENT.COM
3600 NORTH POINT BLVD.
BALTIMORE, MD 21222
F-32959 Rév J (12-15)

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

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

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 2
INTRODUCTION 4
GÉNÉRALITÉS 4
COMMANDE DE PIÈCES 4
DÉBALLAGE 4
INSTALLATION 5
CODES ET NORMES 6
MONTAGE 6
CONNEXIONS ÉLECTRIQUES 7
MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE 7
UTILISATION 8
ARRÊT EN CAS DE SURCHAUFFE 8
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 8
Nettoyage 8
REMPLISSAGE DU BASSIN DE GRAISSE ALIMENTAIRE 8
INSTRUCTIONS DE FRITURE DE BASE 9
Directives d'utilisation du panier à friture 9
PROLONGATION DE LA DURÉE DE VIE DE LA GRAISSE ALIMENTAIRE 10
ALLUMAGE DE LA FRITEUSE 10
ARRÊT DE LA FRITEUSE 14
ARRÊT PROLONGÉ 14
FILTRAGE DE L'HUILE 14
VIDANGE DE LA CUVE 15
PROCÉDURE D'ÉBOUILLANTAGE 15
NETTOYAGE 16
Chaque jour 16
SYSTÈME DE FILTRATION KLEENSCREEN *PLUS*® 16
GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION POUR LES MODÈLES "ERF" 16
INSTRUCTIONS DE FILTRAGE POUR LES FRITEUSES KLEENSCREEN PLUS® 17
GÉNÉRALITÉS 17
MONTAGE 17
INSTRUCTIONS POUR ENLEVER ET REMPLACER L'ENVELOPPE
DE FILTRE KLEENSCREEN *PLUS*® 19
PROCÉDURE DE FILTRAGE 20
UTILISATION 20
CONSEIL POUR LE FILTRAGE : 24
RETRAIT DE L'EXCÉDENT DE DÉBRIS DU FILTRE : 24
VIDANGE ET MISE AU REBUT : 24
PROCÉDURE D'ÉBOUILLANTAGE : 25
ENTRETIEN 26
Service aux États-Unis et au Canada 26
En Australie 26
DÉPANNAGE 26
Tableau de dépannage : 26

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, les caractéristiques électriques, la pièce nécessaire, le numéro de référence de l'article (si connu) et la quantité nécessaire.

DÉBALLAGE

Ce 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 le 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. Le 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 :

- Support à panier
- Brosse à cuve
- Pattes réglable (4). Les pattes des batteries de friteuses avec système de filtration KleenScreen *PLUS*® sont installées en usine.
- Rallonge de tuyau de vidange pour les friteuses autostables seulement.
- Deux paniers à friture (2) par cuve de friture.
- Tige de nettoyage
- Batteries de friteuses avec système de filtration KleenScreen *PLUS*®
  - Panier filtreur
  - Tube d'aspiration
  - Ensemble écran-filtre
  - Tube de rallonge Boil Out By-Pass™
  - Tuyau de vidange haute température de 6 pi
- Guide et garantie

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

MODÈLE - GMO	Kw par cuve de friture	Largeur totale du système en po (cm)	Quantité de graisse alimentaire en lb (kg) (kg) par cuve de friture
1ER50BD	17	15,5 po (39)	50 (23)
1ER50D	17	15,5 po (39)	50 (23)
1ER85BD	24	21,0 po (53)	85 (39)
1ER85D	24	21,0 po (53)	85 (39)
1ER50C	17	15,5 po (39)	50 (23)
1ER85C	24	21,0 po (53)	85 (39)
1ER50AF	17	15,5 po (39)	50 (23)
1ER50DF	17	15,5 po (39)	50 (23)
1ER85AF	24	21,0 po (53)	85 (39)
1ER85DF	24	21,0 po (53)	85 (39)
1ER50CF	17	15,5 po (39)	50 (23)
1ER85CF	24	21,0 po (53)	85 (39)
2ER50AF	17	31,0 po (79)	50 (23)
2ER50DF	17	31,0 po (79)	50 (23)
2ER50CF	17	31,0 po (79)	50 (23)
3RE50AF	17	46,5 po (118)	50 (23)
3ER50DF	17	46,5 po (118)	50 (23)
3ER50CF	17	46,5 po (118)	50 (23)
4ER50AF	17	62,0 po (158)	50 (23)
4ER50DF	17	62,0 po (158)	50 (23)
4ER50CF	17	62,0 po (158)	50 (23)
2ER85AF	24	42,0 po (107)	85 (39)
2ER85DF	24	42,0 po (107)	85 (39)
2ER85CF	24	42,0 po (107)	85 (39)
3RE85AF	24	63,0 po (160)	85 (39)
3ER85DF	24	63,0 po (160)	85 (39)

Plages de tension: 208 V, triphasée - 50 à 60 Hz
240 V, triphasée - 50 à 60 Hz
480 V, triphasée - 50 à 60 Hz

Les friteuses des séries de modèles ERA, ERD et ERC peuvent être autostables ou disposées en batteries de 2 à 4 friteuses. Le nombre précédant le numéro de modèle de la friteuse réfère au nombre de friteuses dans la batterie.

INSTALLATION

Avant l'installation de la friteuse, vérifiez que les exigences électriques sont conformes aux spécifications de la plaque signalétique de la friteuse, située à l'intérieur du panneau de porte.

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.

Nº de modèle de la friteuse : _____

Appareil : _____

Nº série : _____

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 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.

Au Canada :

- Codes locaux
- CSA C22.1 Code canadien de l'électricité L4W 5N6.

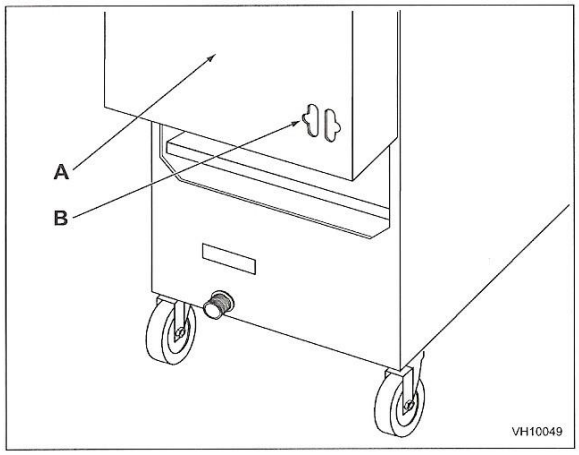
MONTAGE

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.

Friteuses avec roulettes : (en option)

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

- 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)

- En Australie, utilisez uniquement les roulettes fournies par le fabricant de la friteuse. La friteuse doit être installée à l'aide d'un dispositif de retenue de boyau pour limiter le mouvement de l'appareil conformément à la norme AS1869.

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 débranché, coupez d'abord l'alimentation électrique de la friteuse.
- Si la friteuse est installée sur roulettes sans cordon d'alimentation, elle doit être câblée au moyen d'un conduit souple pour effectuer la connexion de l'alimentation.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

AVERTISSEMENT Les connexions électriques et de mise à la terre doivent être conformes au *National Electrical Code* et/ou aux autres codes locaux.

AVERTISSEMENT Débranchez l'alimentation électrique de la friteuse et suivez la procédure de verrouillage et étiquetage.

AVERTISSEMENT Les appareils équipés d'un cordon d'alimentation souple de 120 V sont équipés d'une fiche tripolaire à prise de mise à la terre. Il est impératif que cette fiche soit branchée dans une prise de courant tripolaire correctement mise à la terre. Si la prise de courant n'est pas mise à la terre correctement, contactez un électricien. N'enlevez jamais la broche de mise à la terre de la fiche.

Pour tes friteuses de 480 V, un cordon distinct et une fiche NEMA 15-5P sont nécessaires (non fournis avec la friteuse). Branchez le fil de connexion dans une prise de courant approuvée.

Placez la friteuse aussi près que possible de sa position finale. Branchez la ligne triphasée à X, Y et Z sur le bornier. Pour atteindre le bornier, retirez la plaque-couvercle de la boîte électrique de la friteuse.

Pour chaque section de 15 ½ po (39 cm) et 21 po (53 cm), une conduite d'alimentation triphasée capable de transporter les niveaux de KW requis à la tension nominale (208, 240 et 480 V) de la friteuse est nécessaire. Reportez-vous à la plaque signalétique de la friteuse pour cette information reliée aux exigences électriques.

REMARQUE Pour protéger le câblage d'alimentation de la connexion électrique, un dispositif connecté en permanence ou câblé directement doit être installé au moyen d'un manchon de conduit flexible avec les connecteurs appropriés.

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 les connexions électriques ont été effectuées.

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 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.**

ARRÊT EN CAS DE SURCHAUFFE

Si la graisse alimentaire devient surchauffée, un dispositif d'arrêt en cas de haute température ferme l'élément chauffant, ce qui éteint la friteuse.

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.

REMAROUE 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.

REMPLISSAGE DU BASSIN DE GRAISSE ALIMENTAIRE

- Fermez le robinet de vidange.

- Remplissez la cuve de la friteuse de graisse alimentaire. Vulcan recommande d'utiliser de la graisse alimentaire liquide.
- Le niveau de graisse doit se situer entre les lignes MIN et MAX 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.
- Appuyez sur l'interrupteur de fusion à graisse liquide ou solide.
- Ajoutez de la nouvelle graisse alimentaire au besoin pour maintenir le niveau d'huile.

AVERTISSEMENT **Graisse alimentaire solide :** Ne placez pas un bloc complet de graisse alimentaire solide sur l'un des éléments chauffant de la friteuse électrique. Cela peut endommager les éléments et augmenter la possibilité feu à inflammation instantanée de la graisse.
Si de la graisse alimentaire solide doit être utilisée dans une friteuse électrique, enlevez les paniers et les écrans ramasse-miettes et relevez les éléments de la cuve. Remplissez le fond de la cuve complètement avec de la graisse alimentaire solide, abaissez les éléments, puis compactez la graisse tout autour et au-dessus des éléments. Placez les paniers dans la cuve par dessus la graisse compactée. Suivez les instructions de ce manuel pour faire fondre la graisse. Une fois que la

graisse alimentaire est toute fondue et que la friteuse a atteint la température réglée, remplissez les paniers et reprenez la friture.

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 la capacité du panier à friture ci-dessous.) 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 :

ER50 : Nombre de livres recommandées par panier - 2,5 lb (1,1 kg).
ER85 : 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.
- Maintenez la propreté de l'appareil et de son environnement.
- Régler le thermostat correctement.
- Retirer l'excès d'humidité et les particules des produits alimentaires avant de mettre la graisse alimentaire dans la friteuse.

ALLUMAGE DE LA FRITEUSE

- Ouvrez la porte de la friteuse. Tournez l'interrupteur d'alimentation à la position de marche (ON).
- Réglez la température en tournant le bouton à la température désirée. Les éléments chauffant commenceront à chauffer automatiquement.
- Les éléments chauffants effectuent alors des cycles de marche-arrêt, afin de maintenir la température réglée.

FRITEUSES VULCAN

GUIDE DES COMMANDES À SEMI-CONDUCTEURS

VULCAN

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 VERT DU BOUTON START=ALLUMAGE

VOYANT AMBRÉ=CHAU FFAGE D'ALIMENTATION= MARCHE

INTERRUPTEUR DE FUSION

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

Programmation de la commande à semi-conducteurs

VULCAN FRYERS

GUIDE DES BOUTONS DE COMMANDE À SEMI-CONDUCTEURS

VULCAN

UN ENSEMBLE PUISSANT

Programmation en 7 étapes faciles (révisions V3.00 ou ultérieures)

ÉTAPE 1

Remplissez la cuve d'huile et allumez la friteuse.

VULCAN ▶ FRYERS ▶ V 3.30 ▶ MELT L

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

ÉTAPES 2 à 7

MODES DE PROGRAMMATION

Pour modifier vos paramètres programmés :

1. Si l'afficheur est verrouillé, il faut le déverrouiller en entrant le code.

Pour DÉVERROUILLER cette commande, vous devez appuyer sur les boutons GAUCHE GAUCHE DROIT DROIT en succession rapide pendant que la mention LOCKED (Verrouillé) s'affiche.

CODE DE DÉVERROUILLAGE

2. Après le déverrouillage, passez aux étapes 2 – 7

2 L 15:00

Appuyez sur le bouton de programmation pour accéder au mode de programmation : LEFT TIMER (minuterie gauche) s'affiche.

Appuyez sur pour augmenter le temps.

Appuyez sur pour diminuer le temps.

Appuyez sur pour passer à l'étape 3.

3 R 15:00

RIGHT TIMER (minuterie droite) s'affiche.

Appuyez sur pour augmenter le temps.

Appuyez sur pour diminuer le temps.

Appuyez sur pour passer à l'étape 4.

4 SET 340F

TEMPERATURE SETTING (RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE) s'affiche

Appuyez sur pour augmenter la temp.

Appuyez sur pour diminuer la temp.

Appuyez sur pour passer à l'étape 5.

5 MELT L

MELT CYCLE (Cycle de fusion) s'affiche

Appuyez sur pour passer à "S" Solide.

Appuyez sur pour passer à NO MELT (Sans fusion).

Appuyez sur pour passer à "L" Liquide.

Appuyez sur pour passer à l'étape 6.

6 UNLOCKED

UNLOCK (Déverrouiller) s'affiche.

Appuyez sur pour VERROUILLER.

Appuyez sur pour DÉVERROUILLER.

Appuyez sur pour passer à l'étape 7.

Remarque : VULCAN recommande de garder les commandes VERROUILLÉES après la programmation pour éviter toute modification involontaire.

7 LOCKED

Appuyez sur et **maintenez-le ENFONCÉ DE 3 à 5 secondes** pour enregistrer vos choix et sortir du mode programmation.

Remarque : On peut accéder aux modes de programmation lorsque la friteuse est en marche en appuyant sur . Si la mention LOCKED (Verrouillé) apparaît, reportez-vous à la partie traitant du code de déverrouillage.

MODES D'ÉCRANS OPTIONNELS

Une fois la programmation terminée, l'un des écrans suivants s'affichera.

RÉSULTATS DU RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE

Le résultat de configuration de la température apparaît sous Set température (temp. configurée).

350F

L'affichage indique LA TEMP. RÉELLE

RÉSULTATS DU CYCLE DE FUSION

Résultats de la programmation du réglage fusion MELT L

MELT L

L'affichage indique MELT L

Résultats de la programmation de MELT S

MELT S

L'affichage indique MELT S

Résultats de la programmation de NO MELT

HEATING

L'écran indiquera HEATING (Chauffage) si la température de l'huile est sous les 135 °F.

POUR ARRÊTER UNE MINUTERIE UNE FOIS LE COMPTE À REBOURS LANCÉ :

Maintenez le bouton de minuterie enfoncé jusqu'à ce que la minuterie se réinitialise et que le voyant clignotant s'éteigne.

VOYANTS LUMINEUX

TOUCHE DE MINUTERIE GAUCHE — GAUCHE

DROITE — TOUCHE DE MINUTERIE DROITE

F-32912 (janvier 2007)

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

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. V1.06 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.

Pour DÉVERROUILLER cette commande, enfoncez les boutons ❶❷❸❹ pendant que la mention LOCKED (verrouillé) s'affiche.

2 Après le déverrouillage, passez aux étapes ❶-❼

1

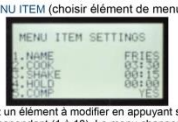
Appuyez sur le bouton de programmation. (V) L'écran USER SETTINGS (paramètres utilisateur) s'affiche.
Pour configurer la température de cuisson, appuyez sur ❶.
La temp. actuelle clignotera. Entrez la temp. révisée.
Enfoncez (V) pour enregistrer votre nouvelle température de cuisson.

2

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

3

Pour configurer le temps de cuisson manuellement, appuyez sur ❸.
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.

3a Appuyez sur ❶ 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 ❶ pour faire défiler les lettres de l'alphabet à l'envers et sur ❷ 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 (V) pour enregistrer le nouveau nom de l'élément de menu.

3b Appuyez sur ❷ pour modifier le *temps de cuisson* (COOK TIME). Le temps actuel clignotera. Entrez le nouveau temps de cuisson.
Enfoncez (V) pour enregistrer votre nouveau temps de cuisson.

3c Appuyez sur ❸ pour modifier le *temps de secouage* (SHAKE TIME).
Le temps de secouage actuel clignotera. Entrez le nouveau temps de secouage.
Enfoncez (V) pour enregistrer votre nouveau temps de secouage.

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

3e Appuyez sur ❺ pour choisir *compenser le temps* (COMPENSATING TIME) ou *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 (V) pour enregistrer votre choix.
Appuyez sur (V) 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 (V). L'écran des paramètres d'utilisateur (USER SETTINGS) s'affiche.
Pour verrouiller la commande ou garder l'ordinateur DÉVERROUILLÉ, appuyez sur ❹. Le paramètre actuel clignotera.
Appuyez sur ⊖ pour choisir OUI ou NON.
Appuyez sur (V) pour enregistrer votre choix.

5

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

6

Pour configurer la langue, appuyez sur ❻. Le paramètre actuel clignotera.
Appuyez sur ⊖ ANGLAIS, ESPAGNOL ou FRANÇAIS.
Appuyez sur (V) pour enregistrer votre choix.

7

Pour configurer le *délai d'inactivité* (IDLE SETBACK), appuyez sur ❼. Le délai actuel clignotera.
Entrez le nouveau délai d'inactivité (10 à 99 minutes).
Appuyez sur (V) pour enregistrer votre délai d'inactivité.
Appuyez de nouveau sur (V) 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 ❶ - ⓪. 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 ❶ - ⓪. La minuterie s'arrêtera et sera réinitialisée.
- Dans le cas des friteuses à panier amovible simple, appuyez uniquement sur les boutons de minuterie ❶ - ⓪ 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 ❶ - ⓪
L'écran fera défiler les paramètres du Temps, Secouer, Attente et Cycle de cuisson.

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

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

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

1. Appuyez sur (V). L'écran des paramètres d'utilisateur apparaît.
2. Appuyez sur 3. ÉLÉMENTS DE MENU
3. Insérez une clé USB contenant les fichiers du nouveau produit de menu dans le port USB.
4. Enfoncez le bouton ⊖ pour afficher les fichiers de produits de menu disponibles par nom enregistré.
5. Appuyez sur ❶ - ⓪ pour choisir le nom du nouveau produit de menu.
6. Utilisez les flèches ◄ ► pour confirmer votre choix dans un délai de 23 secondes tandis que le nouveau produit clignote.
7. Retirez la clé USB.

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

F-32979 (août 2010)

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

2. Vidangez complètement la friteuse. Consultez VIDANGE DE LA FRITEUSE.

3. Nettoyez la friteuse tel qu'indiqué dans la section NETTOYAGE.

4. Désactivez le disjoncteur pour couper circuit électrique principal de la friteuse.

FILTRAGE DE L'HUILE

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

Filtrez la graisse au moins une fois par jour.

1. Si la friteuse est froide, le filtrage ne s'effectue pas correctement. Filtrez toujours la graisse alimentaire entre 250 °F et 350 °F. La graisse de la zone froide restera dure si elle n'est pas chauffée suffisamment. 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.

2. Ouvrez la porte de la friteuse. L'alimentation électrique ne doit pas être coupée pour que la friteuse filtre correctement.

3. Insérez la rallonge de vidange dans le robinet de vidange. Serrez à la main uniquement.

4. Posez la rallonge de vidange dans le filtre mobile 85MF de Vulcan ou un dispositif de filtrage mobile équivalent.

5. Utilisez la pelle ramasse-miettes fournie pour enlever les gros débris du fond de la cuve.
6. Ouvrez lentement le robinet de vidange et laissez l'huile s'écouler de la cuve de friture dans le porte-filtre ou dans un récipient. Les éléments chauffant s'éteindront automatiquement.

7. Lorsque la cuve de friture est vide, utilisez la brosse à cuve pour enlever les débris restants.

8. Fermez le robinet de vidange.

9. 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.

10. Appuyez sur le bouton de mise en marche seulement après que l'étape 9 est entièrement terminée. La friteuse commencera à chauffer la graisse alimentaire.

VIDANGE DE LA CUVE

1. Ouvrez la porte de la friteuse. L'alimentation électrique ne doit pas être coupée pour que la friteuse filtre correctement.

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 lentement le robinet de vidange pour laisser l'huile s'écouler 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.

5. Il est recommandé d'ébouillanter maintenant la cuve de friture. Suivez la PROCEDURE D'ÉBOUILLANTAGE. Puis, nettoyez tel que décrit dans la section NETTOYAGE.

PROCÉDURE D'ÉBOUILLANTAGE

Chaque semaine ou lorsque l'huile est remplacée :

1. Vidangez la cuve tel que décrit sous FILTRAGE DE L'HUILE.

2. Fermez le robinet de vidange et remplissez la cuve d'eau. Utilisez les comprimés nettoyants peu moussants Boil-Out de Vulcan (code d'article 956812-1) que vous pouvez commander auprès de votre détaillant local. Suivez les instructions figurant sur le côté de l'emballage.

REMAROUE 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. Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position de marche (ON). Réglez le bouton de température à 200 °F. L'eau bout à 212 °F. Ne portez pas la température de l'eau à trop forte ébullition.

5. Appuyez sur le bouton de marche pour commencer à chauffer la solution d'ébouillantage.

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

7. 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.

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. Appuyez sur le bouton de marche pour permettre à la solution de réchauffer. Laissez reposer la solution pendant quelques minutes.

9. 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.

10. 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 de marche pour commencer à chauffer la graisse alimentaire.

NETTOYAGE

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

Chaque jour

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.

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

- Rincez en profondeur, puis polissez 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.

Système de filtration KleenScreen *PLUS*®
Guide d'installation et d'utilisation pour les modèles "ERF"

2ER50DF illustré avec roulettes accessoires

Instructions de filtrage pour les friteuses 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 soit 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.

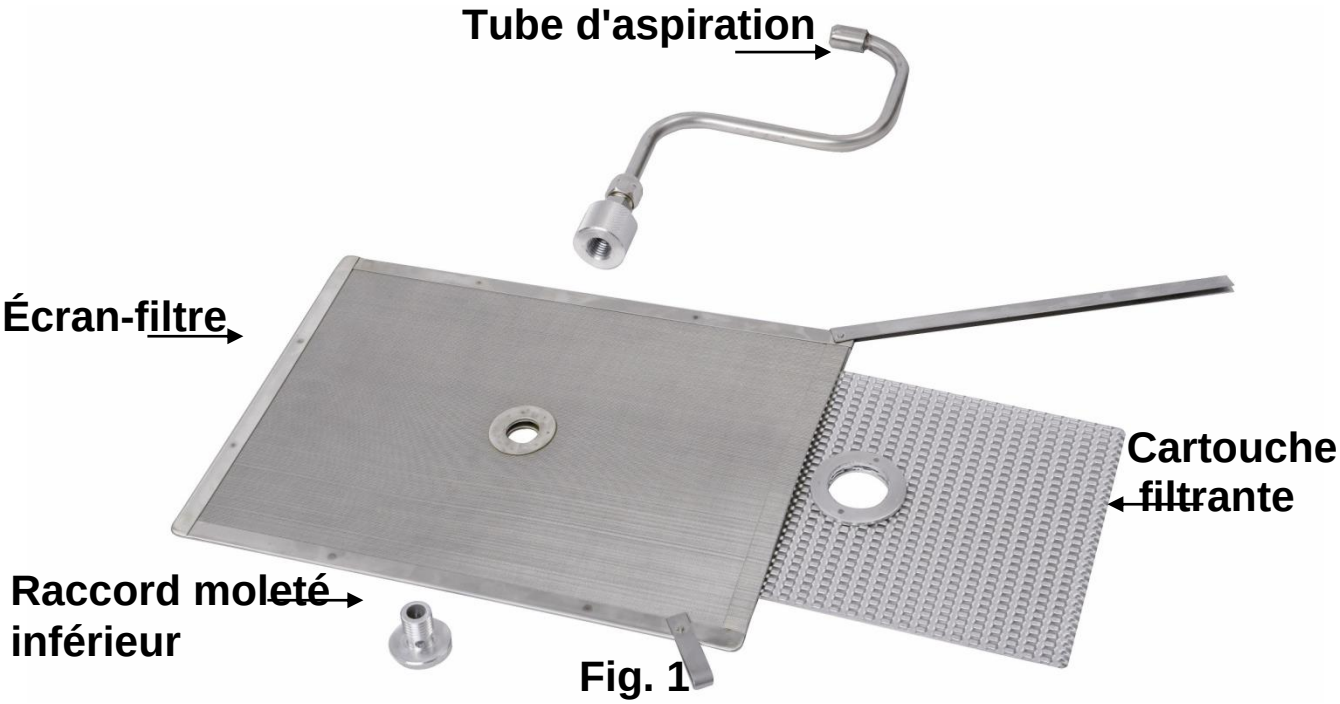
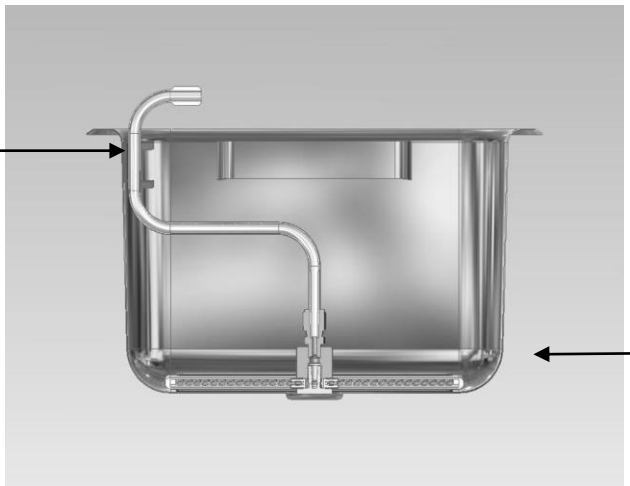


Fig. 1

Ensemble écran-filtre entièrement assemblé :

Fig. 2

Fixer le tube avec le collier du tube d'aspiration



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

Fig. 3

Complice d’assemblage de l'enveloppe du microfiltre en tissus :

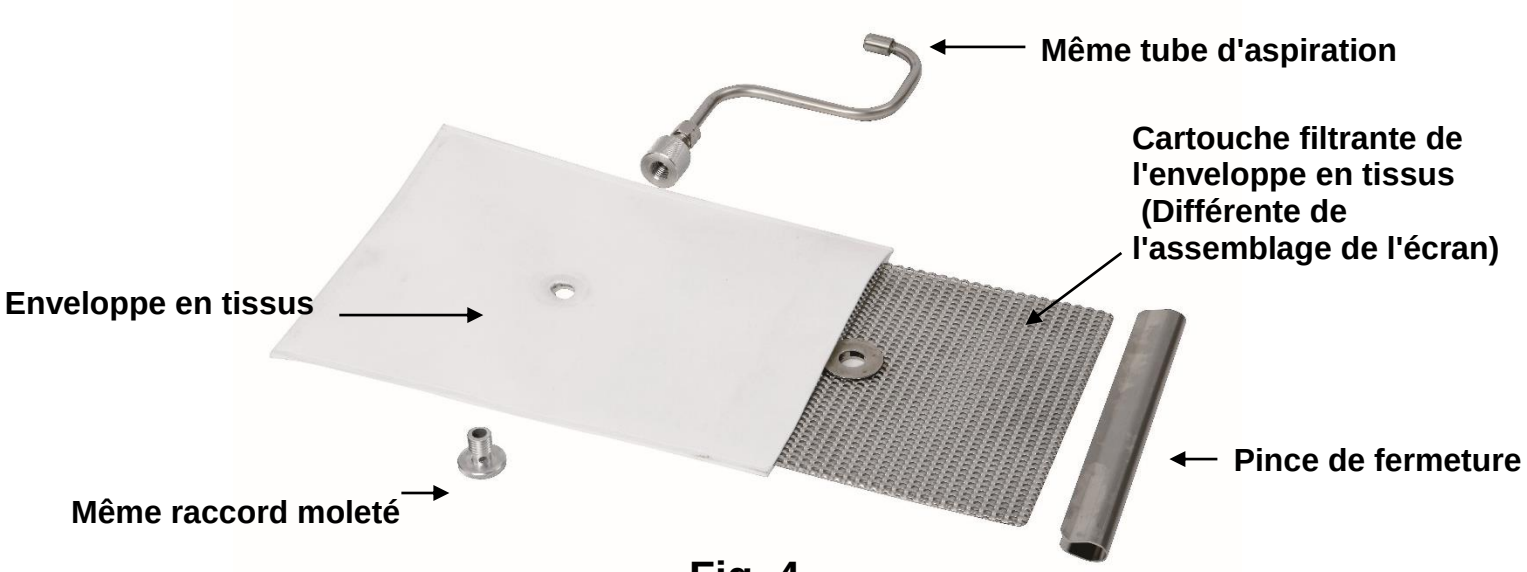


Fig. 4

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.

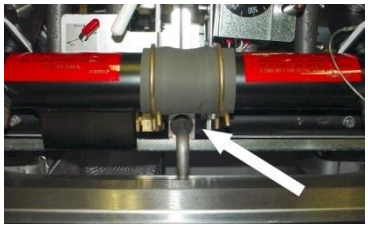
Étape 2
Dévissez le tube de filtre en "S" en tournant le raccord moleté inférieur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

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 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.**

REMAROUE 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.

PROCÉDURE DE FILTRAGE

La température de l'huile doit être de 300 à 350 °F. Utilisez la pelle ramasse-miettes fournie pour enlever et suspendre les miettes du fond de la cuve avant de passer à l'étape 1.

1. N'éteignez pas la friteuse. La friteuse doit être sous tension tout au long du processus de filtrage.

REMAROUE Ne **PAS** chauffer la friteuse pendant la procédure de filtrage. La cuve de friture pourrait subir des dommages permanents et la garantie pourrait être annulée.

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

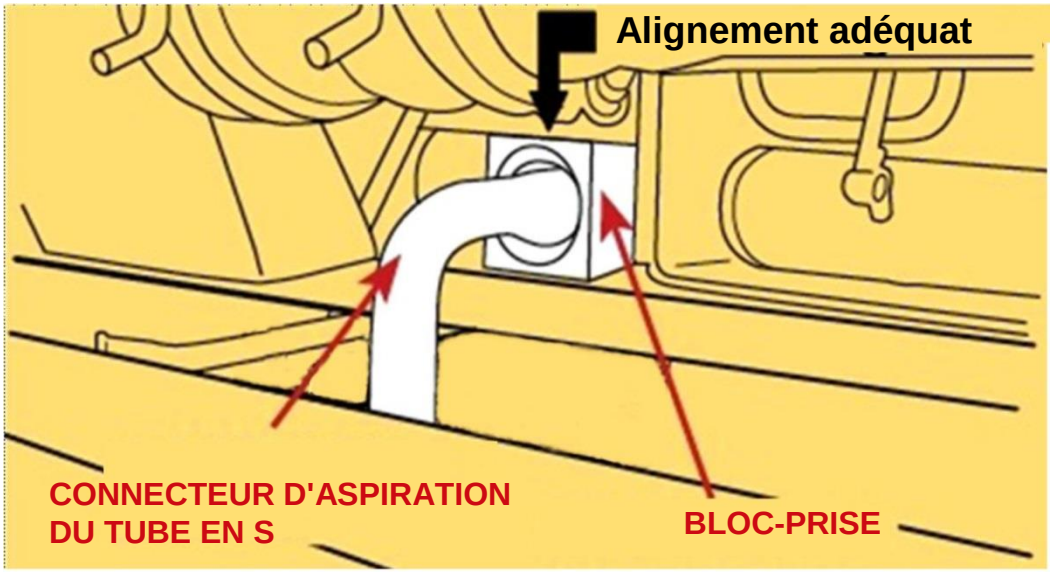


Fig. 5

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

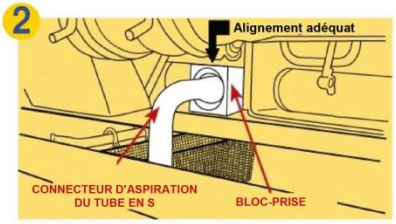
Conseil : Utilisez la pelle ramasse-miettes pour enlever et suspendre les miettes du fond de la cuve avant l'étape 1.

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.

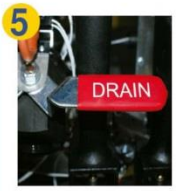
Conseil : Utilisez la brosse fournie pour nettoyer les particules de nourriture de la cuve.

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. Vidangez 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.VulcanHart.com • Soutien technique pour les friteuses : 1-800-814-2028

FRITEUSES VULCAN

GUIDE DES BOUTONS DE COMMANDE À SEMI-CONDUCTEURS

VULCAN

DES ALIMENTS CUITS À LA PERFECTION.

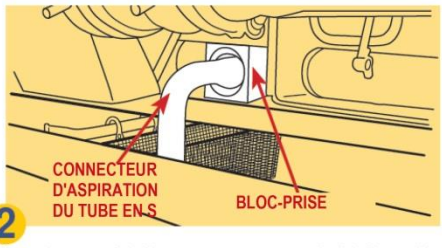
FILTRAGE en 7 étapes faciles (rév. V4.00 ou ultérieures)

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. Vidangez 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 A 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.

FRITEUSES VULCAN

GUIDE DES COMMANDES INFORMATISÉES

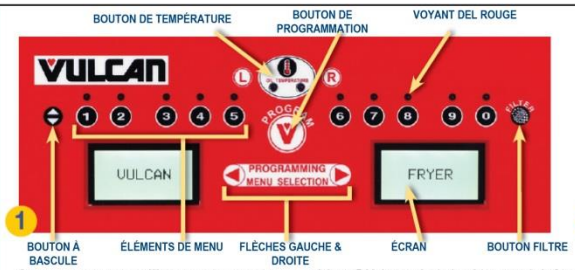
VULCAN

DES ALIMENTS CUITS À LA PERFECTION.

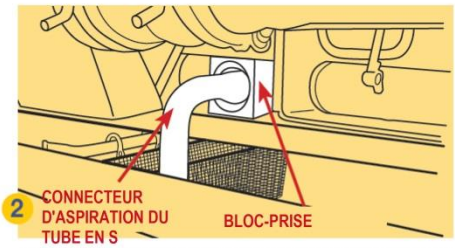
FILTRAGE en 6 étapes faciles (rév. V2.70 ou ultérieures)

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. L'interrupteur de filtre se trouvant derrière la porte doit être en position FILTER (et non sur Hose, ou boyau).

3
- 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 3 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

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.
- 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.

5
- 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.)

6 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. Vidangez 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 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 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 FRITURES CHAUDS 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 A 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.VulcanHart.com • Soutien technique pour les friteuses : 1-800-814-2028

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.

3. Grattez les débris de la partie inférieure du porte-filtre et jetez-les à la poubelle.

4. Remontez tous les composants du filtre une fois qu'ils sont bien secs.

VIDANGE ET MISE AU REBUT :

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, (le tuyau souple n'est pas fourni avec friteuse - accessoire en option).

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

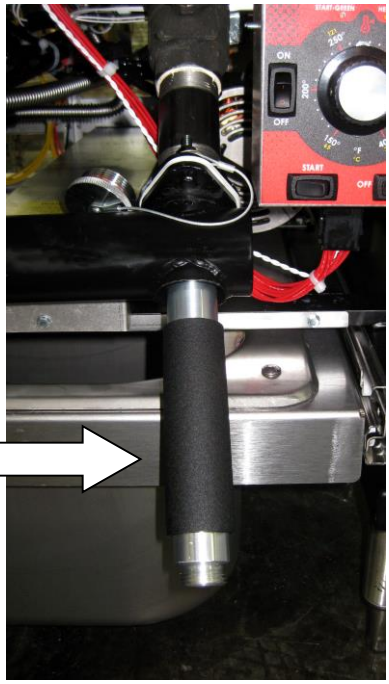
4. Avec l'interrupteur d'alimentation toujours sur MARCHE (ON), tirez le levier jaune de vidange (DISCARD) vers vous. Appuyez sur l'interrupteur de filtrage (FILTER) et la pompe-moteur commencera à fonctionner. REMARQUE : L'huile sortira immédiatement par l'extrémité buse du tuyau souple.

5. Une fois que l'huile a été complètement éliminée et que le porte-filtre est vide, repoussez le levier DISCARD à sa place. Mettez l'interrupteur de filtrage (FILTER) à la position d'arrêt (OFF) pour arrêter la pompe-moteur.

6. 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 :

Utilisez la rallonge de tube de vidange Boil Out By-Pass™ qui permet de vidanger la solution dégraissante de la cuve de friture sans utiliser le système de filtrage. Ne laissez pas l'eau s'écouler à travers la pompe-moteur. Vidangez la solution d'ébouillantage dans un seau ou placez un tuyau souple à l'extrémité de la rallonge de vidange pour permettre l'écoulement dans un siphon de sol. Dans la Fig. 6, la flèche est orientée vers la rallonge de vidange. Elle est vissée dans la partie supérieure de l'accouplement du tube de vidange de l'huile. La rallonge de vidange doit être serrée à la main uniquement.



Tube de rallonge Boil Out By-Pass™

Fig. 6

Extrémité du tuyau flexible standard

Extrémité du tube de vidange

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 dû 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 7 indique l'emplacement du bouton de réinitialisation, situé à l'avant de la pompe-moteur orientée vers vous.

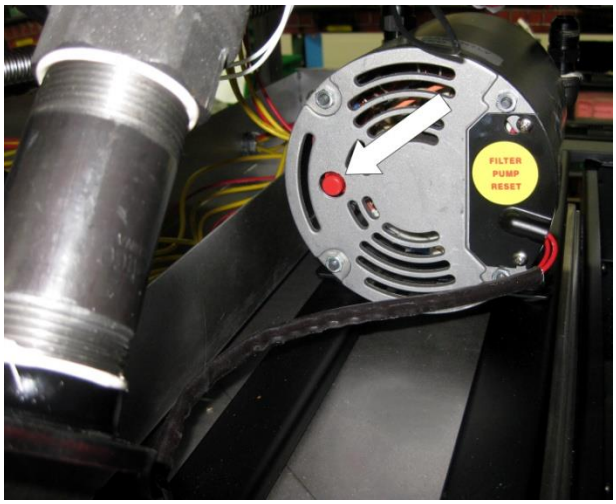


Fig. 7

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT **L'huile chaude 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.**

Service aux États-Unis et au Canada

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

En Australie

Contactez Hobart Food Equipment PTY. LTD., 16 Hilly Street Morlake, N.S.W. 2137 Australia; P.O. Box 100, Concord N.S.W. 2137; Tél. : (02) 9736 1200; Téléc.: (02) 9736 1555. Www.hobartfood.com.au

Tableau de dépannage :	
Problème :	Cause probable :
Pas de chaleur :	Interrupteur d'alimentation hors tension. 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 :	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.