

VULCAN FRYERS

COMPUTER CONTROLS GUIDE

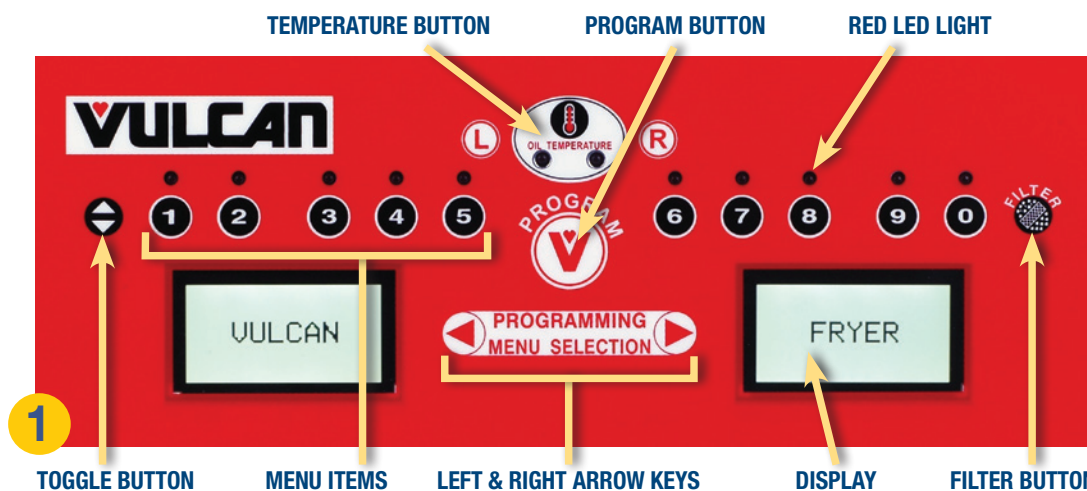


DONE TO PERFECTION.

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

STEPS 1-3

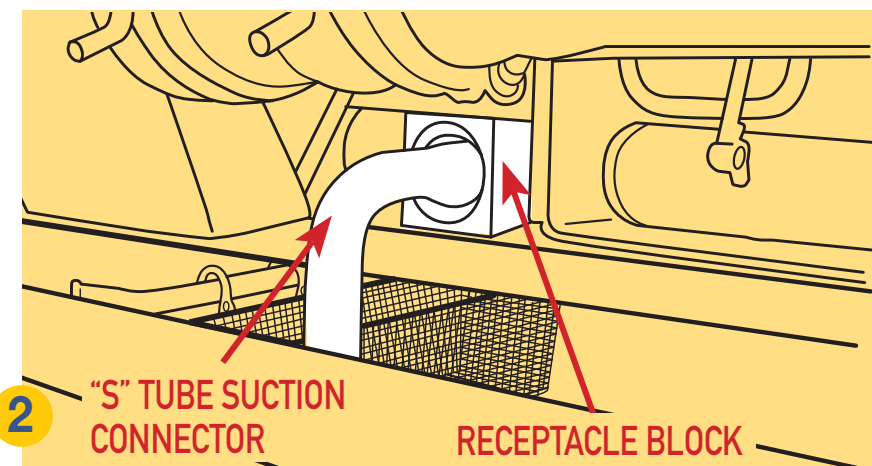
TIP: Use provided crumb scoop to remove and suspend crumbs on the bottom of tank before proceeding to Step 1.



1

TOGGLE BUTTON MENU ITEMS LEFT & RIGHT ARROW KEYS DISPLAY FILTER BUTTON

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

"S" TUBE SUCTION CONNECTOR

RECEPTACLE BLOCK

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).



3

- 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



4

- 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.



5

- 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.)



6

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

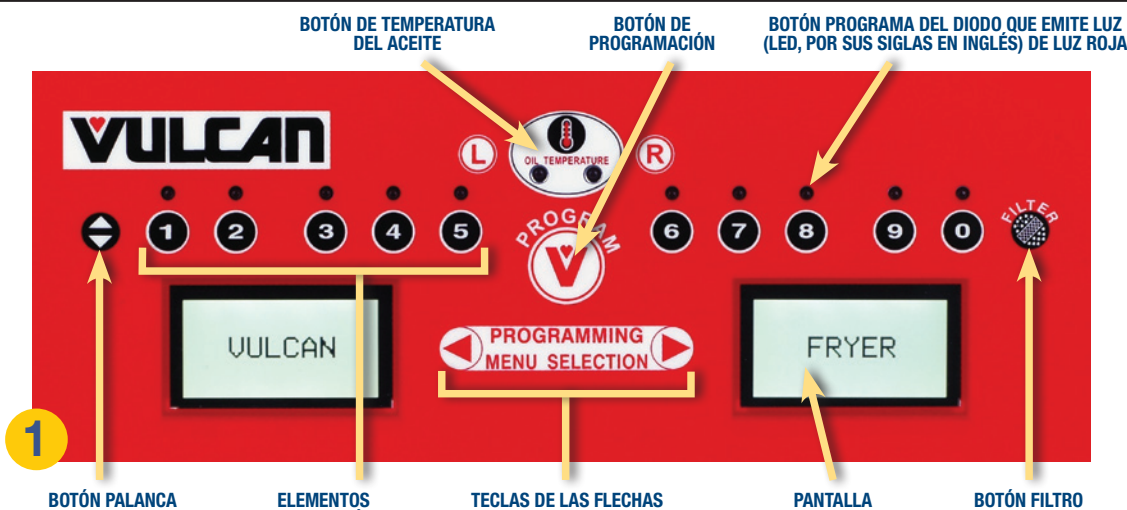
NOTE: NOT RECOMMENDED TO BE USED WITH SOLID SHORTENING.



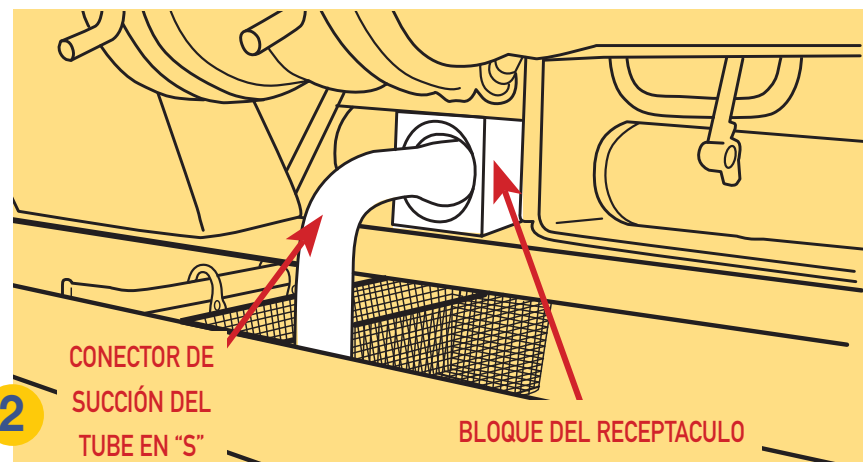
FILTRADO en 6 Fáciles Pasos (para revisiones V2.70 o más)

STEPS 1-3

CONSEJO: Use el recogedor de residuos incluido para remover y acabar con los residuos en el fondo del tanque antes de proceder al paso 1.



Asegúrese que el botón de encendido está en la posición de "ON" (Encendido). La freidora debe tener electricidad para operar el motor y la bomba. La temperatura de la freidora debe estar entre los 300 y los 350 grados Fahrenheit. **RECOMENDACIÓN: AGREGUE ACEITE DE TRATAMIENTO.**



Abra las puertas de la freidora y asegúrese de que el cajón de filtro esté desplazado hacia atrás, en su lugar bajo la freidora, con el conector de succión de tubo en "S" y el bloqueador de receptáculo activado. El interruptor del filtro, detrás de la puerta, debe estar en la posición "filter" (filtro), no en "hose" (manguera).



- Gire la válvula de drenaje para permitir que se drene el aceite en el recipiente del filtro, abajo. La freidora se apagará automáticamente.
- Mientras dreña el tanque, use un cucharón para migas, para mover los residuos en el fondo y los lados del tanque hacia el tubo de drenaje.
- Encienda el motor del filtro/bomba, apriete el botón de FILTER (FILTRO) ubicado en el panel de controles, y manténgalo apretado aproximadamente 3 segundos.
- Permita que el aceite circule durante la operación de filtrado aproximadamente 3 minutos o hasta que esté satisfecho(a) en cuanto a que el aceite y el tanque de freír están limpios. Aparecerá el mensaje **DESAUGE ACEITE**.

CONSEJOS: Use el cepillo de tanque incluido para limpiar y remover las partículas de comida en el tanque de la freidora. Use la barra para limpiar incluida para destapar el drenaje en caso de ocurrir alguna obstrucción.

PASOS 4-6



- Una vez terminada la filtración, cierre la válvula de drenaje roja moviendo la manilla de drenaje roja. Aparecerá el mensaje **LLENAR CUBETA**.
- Permita que el aceite fluya de regreso a la freidora desde la bandeja del filtro. Es normal ver burbujas en el tanque hacia el final del filtrado.



- Cuando la bandeja del filtro esté vacía, apriete el botón de FILTER (FILTRO) para apagar el motor/la bomba.
- El nivel de aceite debe estar entre las líneas de Min/Max en la parte de atrás del tanque. Aparecerá el mensaje **CUBETA LLENO ? ACTIVE TEMP** (Este mensaje pregunta si el tanque está lleno).



Una vez que haya revisado y verificado el nivel de aceite, presione el botón "temp" (temperatura). La freidora volverá a encenderse automáticamente y se reanudará su calentamiento. Se muestra **HEATING (CALENTAR)** si la temperatura del aceite es menor que la configurada.

DRENAJE Y DESECHO DEL ACEITE DE LA FREIDORA

A Siga las instrucciones de filtrado, pasos 2 - 4, pero NO ponga los medios de tratamiento de aceite en la freidora. Drene el aceite de la freidora en el recipiente del filtro.

B Acople la manguera de desconexión rápida al adaptador macho de desconexión rápida. No conecte la manguera cuando el motor o la bomba estén en funcionamiento.

C Coloque el otro extremo de la manguera de desecho en un recipiente que sea suficientemente grande para retener la grasa desechada.

D Para iniciar el procedimiento de vaciado, el interruptor del filtro que se encuentra en la parte posterior de la puerta debe estar en la posición "use hose to discard only".

DEBE USAR EL FILTER BUTTON (BOTÓN FILTRO) EN EL CONTROL DE LA COMPUTADORA PARA DESECHAR EL ACEITE. Presione el botón "filter" (filtro) en el control de la computadora y no lo suelte por aproximadamente 3 segundos para activar el motor/bomba. El aceite empezará a fluir por la manguera hacia el recipiente. PLEASE NOTE (OBSERVE) de que el visor en la pantalla no cambiará con esta operación.

E Para apagar el motor/bomba, simplemente presione de nuevo el botón "filter" (filtro) en el control de la computadora. Coloque el interruptor del filtro que se encuentra en la parte posterior de la puerta nuevamente en la posición "use hose to rinse & fill". Desconecte la manguera de desecho. Tenga cuidado y asegúrese de que la manguera se drene totalmente antes de guardarla. Cierre la válvula de drenaje y vuelva a llenar el tanque de la freidora con aceite nuevo.

PRECAUCIÓN: La conexión de la mangera estará CALIENTE. Use los guantes protectores resistentes al calor cuando la está utilizando.

NOTA: Si el recipiente de desecho no es lo suficientemente grande para aguantar la cantidad completa de grasa, detenga la salida apretando el botón de FILTER (FILTRO) para apagar el motor/la bomba. Vacíe el contenido del recipiente y comience de nuevo la operación de desecho, apretando el botón de FILTER (FILTRO) y aguantándolo aproximadamente 3 segundos. **ESTAS INSTRUCCIONES SON PARA LAS FREIDORAS SIN CONEXIONES DE RECUPERACIÓN DE ACEITE EN LA PARTE DE ATRÁS.**

ATENCIÓN Abra el compartimento del filtro durante aproximadamente 1 minuto para permitir que cualquier resto de aceite que haya quedado en la línea de retorno vuelva a entrar a la olla del filtro. Esto proceso llevará aproximadamente 30 segundos. Luego, abra por completo el compartimento para limpiar los componentes del filtro. **ESTAS INSTRUCCIONES SON PARA FREIDORAS SIN CONEXIÓN PARA RETIRAR EL ACEITE POR ATRÁS**

ADVERTENCIA

• LAS PARTES Y LOS COMPONENTES CALIENTES DE LA FREIDORA PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS. TENGA CUIDADO AL OPERAR, LIMPIAR O DARLE MANTENIMIENTO A LA FREIDORA. TENGA CUIDADO CUANDO HAGA EL FILTRADO. NO LA DEJE DESATENDIDA.

• DERRAMAR COMPONENTES CALIENTES DE LA FREIDORA PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS SEVERAS. NO MUEVA LA FREIDORA, SIN DRENAR ANTES TODOS LOS COMPONENTES DEL TANQUE.

IMPORTANTE:

SI POR ERROR SE APAGA DURANTE LA OPERACIÓN DE FILTRADO, LA ACCIÓN PARA CORREGIR LA SITUACIÓN ES LA SIGUIENTE:

1. CIERRE LA VÁLVULA DE DRENAJE
2. PONGA EL INTERRUPTOR EN POSICIÓN DE ENCENDIDO
3. **INMEDIATAMENTE** ABRA LA VÁLVULA DE DRENAJE
4. CONTINÚE LA OPERACIÓN DE FILTRADO SIGUIENDO LOS PASOS DEL 1 AL 6

NOTA: NO SE RECOMIENDA SU USO CON GRASA SÓLIDA.