

OPERATION



⚠ WARNING

Fire Hazard

Overheated oil or oil vapors can ignite causing a fire. Monitor oil temperature, quality and level. Heat oil carefully. If oil smokes, reduce heat. Do not leave unit unattended. If fire occurs, turn unit off, cover until cool. Do not put water on hot or flaming oil. Do not operate with oil below low oil mark. Dirty oil has a lower flash point. Replace oil on a regular basis. Maintain correct oil level. Use an oil vapor removal system (hood) to reduce oil and grease buildup on wall or ceiling surfaces.

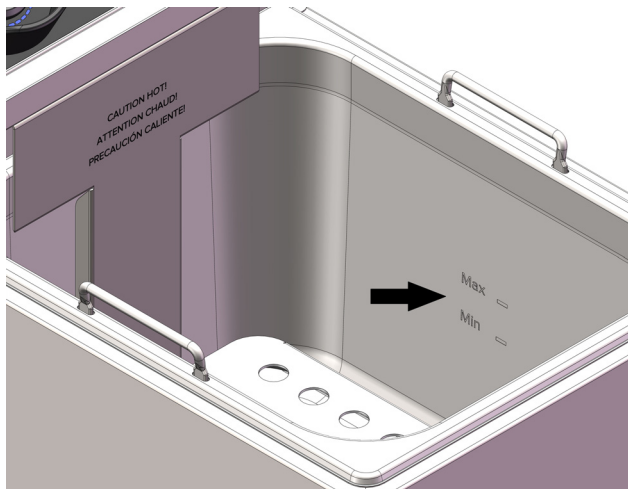
NOTICE: If your fryer includes night covers, do not operate the fryer with the night cover(s) over the well(s).

Add Oil to the Wells

NOTICE: Do not pour oil into an empty well when the fryer is hot.

Tips:

- Use a high quality oil that does not break down quickly. For example corn or peanut oil.
 - Strain oil daily.
 - Add fresh oil as necessary to maintain the oil level.
1. Before each use, check the oil level in each well to make sure it is between the minimum and maximum fill lines.



2. If oil needs to be added, remove baskets from well. Add oil or shortening to well until the oil is between the minimum and maximum fill lines. DO NOT overfill the well.

NOTICE: Melt shortening at 125°F. Melting shortening at temperatures above 125°F may trip the high limit control. After shortening has melted, set the dial to the frying temperature.

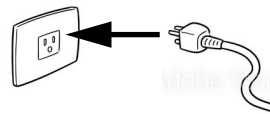
Pre-Heat the Oil


For dual fryers, each well operates independently and may be set to different temperatures.

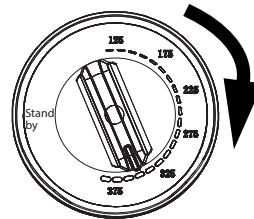
Note: The fryer head must be in the down position. If it is not, the fryer will not heat.

1. Plug the fryer into a grounded electrical outlet that matches the rating on the nameplate found on the back of the fryer.

NOTICE: Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.

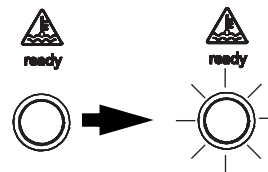


2. Press  to turn on the fryer. The switch will illuminate.
3. Rotate the dial to desired temperature.




Food	Suggested Temperature
French fries	375°
Waffle fries	
Potato chips	
Tater Tots®	
Onion rings	350°
Chicken wings	
Breaded fish	
Shrimp	

4. The ready light will illuminate when the oil reaches the set temperature.



OPERATION (CONTINUED)

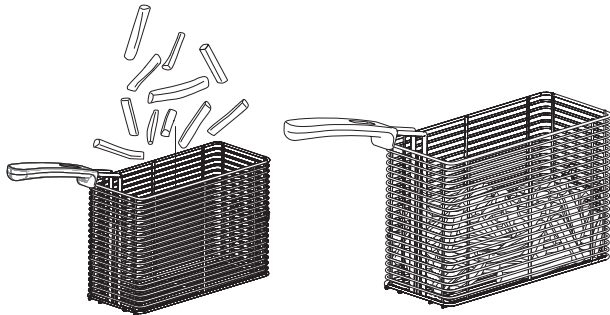
Place Food into the Basket

	CAUTION
Burn Hazard Hot oil and parts can cause burns. Use caution when operating this equipment. Do not overfill baskets which could cause hot oil to overflow. Some foods may cause oil to spatter. Use caution when adding food to hot oil and lowering baskets into the fryers.	

For Best Results

Food	Tips
All Foods	<ul style="list-style-type: none"> • Fill baskets 1/3 to 1/2 full. Do not over fill. • Place food so that it can circulate in the boiling oil. • Select pieces of food that are the same shape and size. • Skim the oil often. • Shake the basket often while frying.
Frozen Foods	<ul style="list-style-type: none"> • Remove ice crystals from frozen food. Ice crystals may cause oil to splatter. • Dry or drain wet food before placing into the basket.
Batter Dipped Foods	<ul style="list-style-type: none"> • Lower the basket into the oil, then use tongs to place individual pieces into the oil.

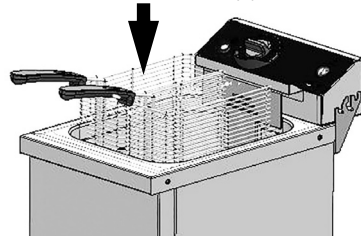
1. Place food into the basket(s).



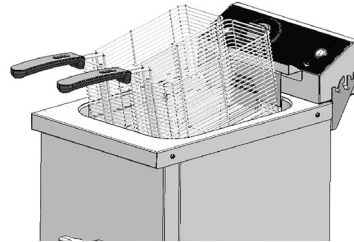
- Fill the basket 1/3 to 1/2 full
- Distribute the food evenly in the basket

NOTICE: Overfilling baskets could cause hot oil to overflow.

2. Carefully lower the basket(s) into the cooking oil.



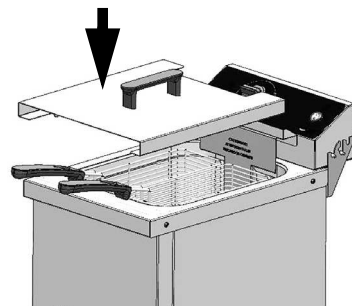
3. When frying is complete, remove the basket(s) from the oil and set on the basket hook to allow excess oil to drain from the food.



4. Allow the excess oil to drain back into the well before transferring the food to a serving dish or holding area.

5. Press  to turn off the fryer.

6. If using, place the night covers over the fryer wells when the fryer is not in use. Night covers are sold separately



CLEANING



CAUTION

Burn Hazard

Do not touch hot liquid or heating surfaces while unit is heating or operating.

Hot liquids and food can burn skin. Allow the hot liquid to cool before handling. Do not drop or spill water into hot oil as it will spray or splatter the hot oil out of the tank.



WARNING

Electrical Shock Hazard


Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.

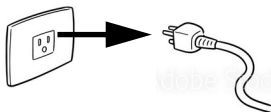
Do not spray the unit or controls with water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Do not use unit if power cord is damaged or has been modified.

NOTICE: Hand wash only. Do not wash fryer components in a dishwasher.

NOTICE: Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads to clean the equipment. These can damage the finish.

Clean this equipment daily.

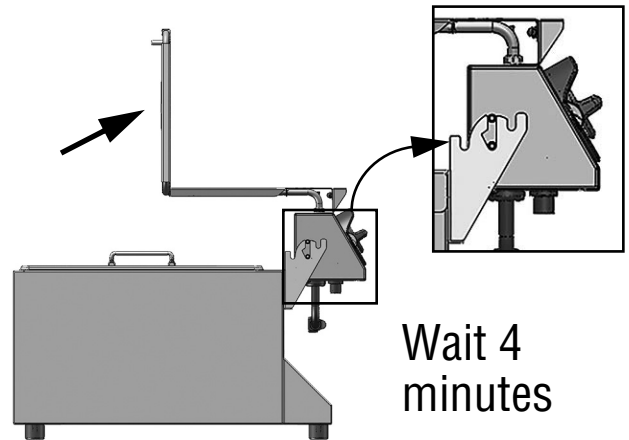
1. Press  to turn off the fryer.
2. Unplug the fryer. For fryers with two power cord, both cords must be unplugged.



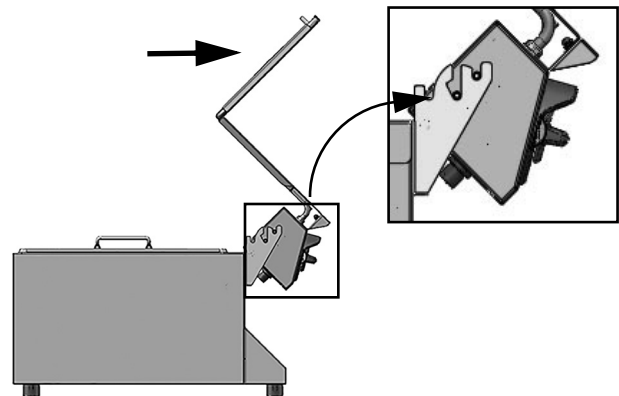
3. Allow the fryer and oil to cool completely.
4. Remove the baskets from the well.
5. Wash the baskets in hot soapy water. Rinse thoroughly.

6. Lift and rotate the fryer head, placing the pins into the notches as shown below. Allow the head to rest in this position for a minimum of four minutes to allow oil to drain from the fryer head into the well.

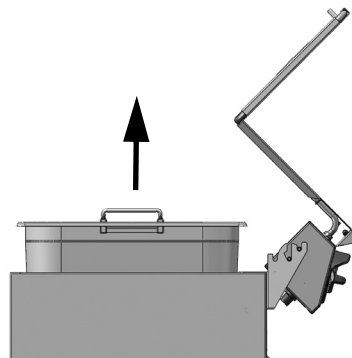
NOTICE: Not waiting for the oil to drain could cause oil to drain onto the control panel or the area below the fryer. This could damage the controls and create a hazardous situation.



7. After the all of the oil has drained from the fryer head, rotate the head backward, placing the pins into the notches as shown below.

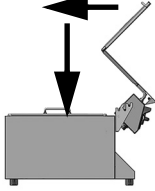
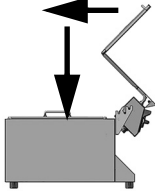


8. Remove the oil pan from the fryer.



9. Filter or discard the used oil.
10. Clean the outside of the fryer with a soft cloth or sponge dipped into soapy water.
11. Rinse the equipment thoroughly to remove any soap residue.
12. Dry the equipment thoroughly.

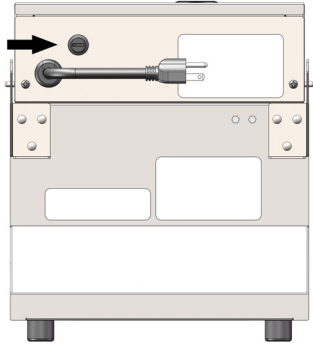
TROUBLESHOOTING

Problem	Might Be Caused By	Course of Action
Ready light does not illuminate when the temperature control is set to standby.	The fryer is not plugged in.	Plug in the fryer.
	The temperature safety switch is tripped.	Reset temperature safety switch. See the Temperature Safety Reset section of this manual.
	The fryer head is not positioned correctly.	Ensure the fryer head is positioned correctly in the hinges and lowered into the oil. The fryer head must be in the down position to engage the magnetic interlock switch. 
	Ready light malfunction.	Replace the ready light.
Oil gets too hot.	The oil level may be too low.	Check the level of oil in the well. It should be between the minimum and maximum fill lines. If is not, turn off the fryer and allow it to cool. Add oil to proper level.
	Thermostat control malfunction.	Contact Vollrath Technical Services.
Oil does not get hot enough.	Not allowing sufficient time for fryer to recover.	Wait for the ready light to illuminate before placing food into the fryer.
	Thermostat control malfunction.	Contact Vollrath Technical Services.
Oil heats slowly.	The fryer may be plugged into an electrical outlet with incorrect voltage.	Verify the voltage at the outlet matches the voltage rating the label on the fryer. If not, plug the fryer into an outlet with the correct voltage.
Oil does not heat.	Fryer head is not positioned correctly.	Ensure the fryer head is positioned correctly in the hinges and lowered into the oil. The fryer head must be in the down position to engage the magnetic interlock switch. 
	The temperature safety switch may have activated.	See the instructions in the Temperature Safety Reset section of this manual.
	The magnetic safety switch, thermostat, or heating element may have malfunctioned.	Contact Vollrath Technical Services.
Oil boils over top when frying.	Too much oil in the well.	Reduce the amount of oil in the well.
	Too much food in the basket.	Reduce the amount of food in the basket.
	Too much water in the food.	Remove extra liquid or ice crystals from food prior to frying.
Fryer suddenly stops working.	The oil may be too hot and the over-temperature safety feature may have activated.	See the instructions in Temperature Safety Reset section of this manual.
Food quality issues		
Overcooked food.	Food is cooked too long.	Lower the temperature or adjust the cooking time.
Undercooked food or food is not crisp.	Oil is not hot enough, not cooked long enough or there is too much food in the basket.	Raise the temperature or adjust the time. Use uniform sized pieces of food. Do not overload the basket. Shake the basket while the food is cooking.
Food is overcooked on outside, undercooked on inside.	Oil is too hot.	Lower the temperature of the oil.

TEMPERATURE SAFETY RESET SWITCH

This fryer is equipped with a safety feature that shuts off power to the fryer head if the oil temperature reaches 446°F (260°C). If the switch is activated, the condition that caused the activation needs to be corrected and the switch needs to be reset.


1. Determine what caused the safety switch to activate and correct it.
Possible causes include; dirty oil, low oil level, dirty fryer head and fryer head not properly submerged in oil.
2. Allow the oil to cool to 300°F (149°C) or lower.
3. Remove the reset switch cover from the reset switch on the back of the fryer head. Press and release the reset button. Replace the reset switch cover.



4. Contact Vollrath Technical Service if the switch continues to activate.

FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

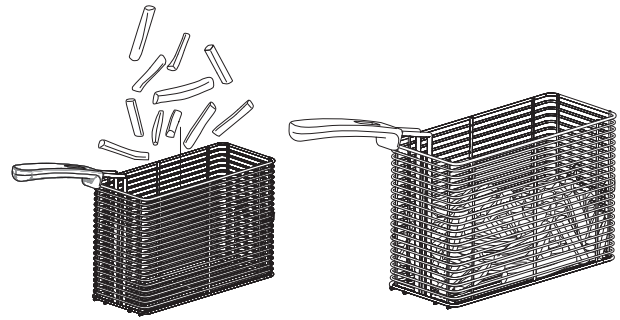
Coloque el alimento en la cesta

	⚠ PRECAUCIÓN
Peligro de quemaduras El aceite y las piezas calientes pueden provocar quemaduras. Tenga cuidado al operar este equipo. No llene en exceso las cestas, ya que podrían hacer que el aceite caliente se rebose. Algunos alimentos pueden hacer que el aceite salpique. Tenga cuidado al agregar alimentos al aceite caliente y al sumergir las cestas en las freidoras.	

Para obtener mejores resultados

Alimento	Consejos
Todos los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Llene las cestas de 1/3 a 1/2 de su capacidad. No las llene excesivamente. • Coloque el alimento de modo que pueda circular en el aceite hirviendo. • Seleccione trozos de alimento que tengan la misma forma y tamaño. • Espume el aceite con frecuencia. • Agite la cesta con frecuencia mientras fríe.
Alimentos congelados	<ul style="list-style-type: none"> • Retire los cristales de hielo de los alimentos congelados, ya que pueden hacer que el aceite salpique. • Seque o drene los alimentos húmedos antes de colocarlos en la cesta.
Alimentos rebozados	<ul style="list-style-type: none"> • Sumerja la cesta en el aceite y, luego, use unas pinzas para colocar los trozos individuales en el aceite.

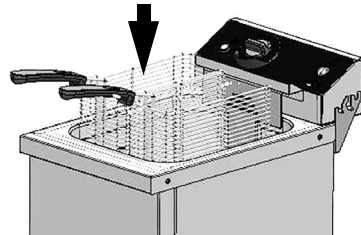
1. Coloque el alimento en la o las cestas.



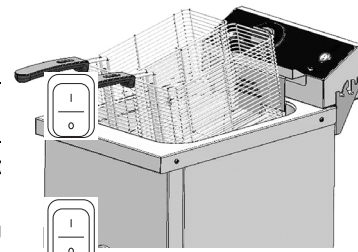
- Llene la cesta de 1/3 a 1/2 de su capacidad
- Distribuya el alimento de manera uniforme en la cesta

AVISO: Llenar excesivamente las cestas podría hacer que el aceite caliente se rebose.


2. Sumerja cuidadosamente la o las cestas en el aceite.



3. Una vez terminada la fritura, retire la o las cestas del aceite y colóquelas en el gancho de la cesta para permitir que el exceso de aceite se escurra de los alimentos.



LIMPIEZA

	⚠ PRECAUCIÓN
Peligro de quemaduras No toque las superficies de calentamiento ni los líquidos calientes cuando la unidad esté calentando o funcionando.	
La comida y líquidos calientes pueden quemar la piel. Deje que el líquido caliente se enfríe antes de manipularlo. No vierta ni derrame agua en el aceite caliente ya que éste se rociará o salpicará fuera del tanque.	

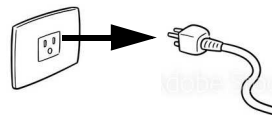
	⚠ ADVERTENCIA
Peligro de descarga eléctrica Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo. El líquido dentro del equipo podría provocar una descarga eléctrica.	
No rocíe con agua ni agentes de limpieza la unidad ni los controles. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica. No use la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.	

AVISO: Solo debe lavarse a mano. No lave ningún componente de la freidora en el lavavajillas.

AVISO: No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar el equipo, ya que pueden dañar el acabado.

Limpi

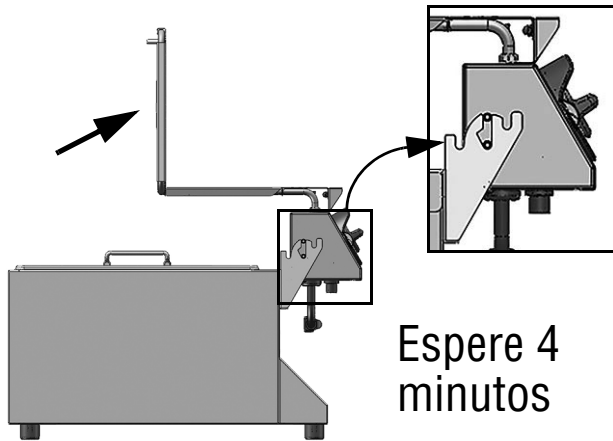
1. P
2. Desenchufe la freidora. Para freidoras con dos cables eléctricos, ambos cables deben estar desenchufados.



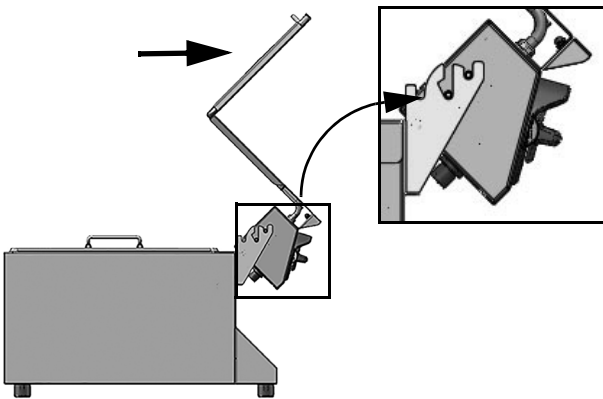
3. Deje que la freidora y el aceite se enfríen totalmente.
4. Retire las cestas del receptáculo.
5. Lave las cestas en solución detergente caliente. Enjuáguelas completamente,

- Levante y gire el cabezal de la freidora, colocando los pasadores en las muescas como se muestra abajo. Deje que el cabezal descance en esta posición durante un mínimo de cuatro minutos para permitir que el aceite se drene del cabezal de la freidora al receptáculo.

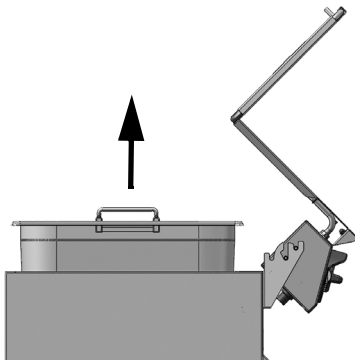
AVISO: No esperar a que se drene el aceite podría hacer que este se vierta en el panel de control o en el área debajo de la freidora. Ello podría dañar los controles y crear una situación peligrosa.



- Una vez que se haya drenado todo el aceite del cabezal de la freidora, gírelo hacia atrás, colocando los pasadores en las muescas como se muestra abajo.

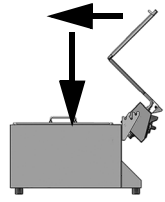
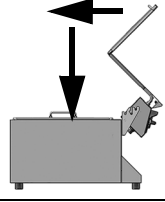


- Retire la bandeja de aceite de la freidora.



- Filtre o deseche el aceite usado.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño suave o una esponja humedecida con solución detergente.
- Enjuague bien el equipo para eliminar cualquier residuo de jabón.
- Seque completamente el equipo.

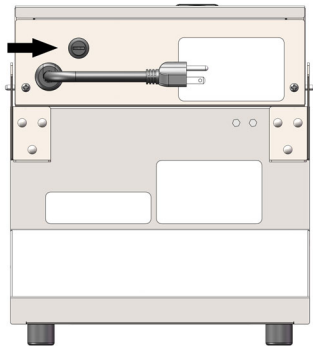
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
La luz de "listo" no se ilumina cuando el control de temperatura está fijo en espera.	La freidora no está enchufada.	Enchúfela.
	Interruptor de seguridad de temperatura activado.	Reinícielo. Consulte la sección Reinicio de seguridad de temperatura de este manual.
	El cabezal de la freidora no está colocado correctamente.	Asegúrese de que el cabezal de la freidora esté colocado correctamente en las bisagras y sumergido en el aceite. El cabezal de la freidora debe estar en la posición de abajo para activar el interruptor de interbloqueo magnético. 
Luz de "listo" defectuosa.	Reemplácela.	
El aceite se calienta demasiado.	Es posible que el nivel de aceite esté demasiado bajo.	Revise el nivel de aceite en el receptáculo. Debe estar entre las líneas de llenado mínimo y máximo. Si no lo está, apague la freidora y deje que se enfríe. Agregue aceite al nivel adecuado.
	Control de termostato defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El aceite no se calienta lo suficiente.	No se deja tiempo suficiente entre usos de la freidora.	Espere a que se encienda la luz de "listo" antes de colocar el alimento en la freidora.
	Control de termostato defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El aceite se calienta lentamente.	Es posible que la freidora esté enchufada en un tomacorriente con voltaje incorrecto.	Verifique que el voltaje nominal en el tomacorriente corresponda al indicado en la etiqueta de la freidora. Si no es así, enchufe la freidora en un tomacorriente con voltaje correcto.
El aceite no se calienta.	El cabezal de la freidora no está colocado correctamente.	Asegúrese de que el cabezal de la freidora esté colocado correctamente en las bisagras y sumergido en el aceite. El cabezal de la freidora debe estar en la posición de abajo para activar el interruptor de interbloqueo magnético. 
	Es posible que se haya activado el interruptor de seguridad de temperatura.	Consulte las instrucciones en la sección Reinicio de seguridad de temperatura de este manual.
	Es posible que el interruptor de seguridad magnético, el termostato o el elemento calefactor estén defectuosos.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El aceite hierve sobre la superficie al freír.	Demasiado aceite en el receptáculo.	Reduzca la cantidad de aceite.
	Demasiado alimento en la cesta.	Reduzca la cantidad de alimento.
	Demasiada agua en el alimento.	Retire el exceso de líquido o hielo del alimento antes de freírlo.
La freidora deja de funcionar de repente.	Es posible que el aceite esté demasiado caliente y que se haya activado la función de seguridad contra sobrecalentamiento.	Consulte las instrucciones en la sección Reinicio de seguridad de temperatura de este manual.
Problemas de calidad del alimento		
Alimento excesivamente cocido.	El alimento se cocina demasiado tiempo.	Baje la temperatura o ajuste el tiempo de cocción.
Alimento poco cocinado o poco crujiente.	El aceite no está lo suficientemente caliente, no se ha cocinado lo suficiente o hay demasiado alimento en la cesta.	Suba la temperatura o ajuste el tiempo de cocción. Use trozos de alimento de tamaño uniforme. No sobrecargue la cesta. Agite la cesta mientras se cocina el alimento.
El alimento está demasiado cocido por fuera y poco cocido por dentro.	El aceite está demasiado caliente.	Baje la temperatura del aceite.

INTERRUPTOR DE REINICIO DE SEGURIDAD DE TEMPERATURA

Esta freidora viene equipada con un interruptor que corta el suministro si la temperatura del aceite llega a 446 °F (260 °C). Si el interruptor está activado, es necesario corregir la condición que causó la activación y restablecer el interruptor.

1. Determine la causa que hizo que el interruptor se activara y corríjala.
Entre las causas posibles se incluyen; aceite sucio, nivel de aceite bajo, cabezal de la freidora sucio, y cabezal de la freidora no sumergido correctamente en el aceite.
2. Deje que el aceite se enfríe a 300 °F (149 °C) o menos.
3. Retire la tapa del interruptor de reinicio que se encuentra en la parte posterior del cabezal de la freidora. Pulse y suelte el botón de reinicio. Vuelva a colocar la tapa del interruptor de reinicio.



4. Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath si el interruptor sigue activándose.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En Vollrath.com. encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrathfoodservice.com.



www.vollrathfoodservice.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 o 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 o 920.459.6573
Servicio al cliente: 800.628.0830
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica

techservicereps@vollrathco.com
Productos de inducción: 800.825.6036
Productos de calentamiento para mostrador:
800.354.1970
Tostadores: 800-309-2250
Todos los demás productos: 800.628.0832
