VOLLRATH®

Outperform every day.™

Operator's Manual

Cayenne® Standard-Duty Electric Countertop Fryers

WARNING

Fire, Injury, Death Hazard

Correct precautions, procedures and regulations for usage must be followed. Operation and safety training is necessary for all users of this equipment.

Before operating this equipment, read and familiarize yourself with the safety and operating instructions in this manual. Failure to follow these could injure you and others or damage the equipment.

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.

CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor or major personal injury if the caution is ignored.

NOTICE: Notice is used to note information that is important but not hazard-related.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Do not operate unattended.
- Unit must be only used in a flat, level position.
- Change oil regularly or as necessary. Old or dirty oil has a lower flash point than clean oil.
- Fill oil to correct level. Do not over fill.
- Do not overfill basket. Do not fill basket more than half full.
- Hot oil is flammable - keep open flames away from hot oil and oil vapors.
- The unit and oil may be hot even though the pilot light is not on.
- Do not operate unit in public areas and/or around children.
- Do not operate if unit has been damaged or is malfunctioning in any way.
- Do not tamper with the Safe Operation Switch or Over Temperature Protection Switch.
- Unplug the unit, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- Do not spray controls or outside of unit with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the unit with steel wool.
- Dispose of oil in an environmentally responsible manner.

Item No.	Model No.	Description
40705	FFA7110	Single
40706	FFA8110	
40707	FFA7020	Dual
40708	FFA8020	

Dual fryers require a single receptacle on a dedicated branch circuit for each fryer head.

FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended to be used for deep frying foods in commercial foodservice operations only. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

Please register your product at Vollrath.com/Warranty

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350011-1 ml 11/14/16

INSTALLATION

WARNING

Fire, Injury, Death Hazard

This equipment must installed by a qualified installer in accordance with all federal, state and local codes. Failure to install this equipment properly can result in injury or death.

Applicable Codes and Standards

United States

Vollrath recommends all commercial cooking equipment be provided with a ventilation system in compliance with NFPA96.

- Cooking equipment that uses or produces grease (e.g. fryer, griddle), must be provided with hoods that are designed to capture grease and provide fire protection.
- Equipment must be installed in accordance with the requirements and approval of the AHJ "Authority Having Jurisdiction."

Clearance Requirements

- Minimum clearance from combustible construction: 6" (15 cm) from the sides and back of the fryer
- Minimum clearance from surface flames from adjacent equipment: 16" (40.6 cm)

Environment Requirements

- Must not be installed under combustible materials.
- Should be installed under a hood in accordance with the latest edition of the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96.
- Locate the fryer in a place where it cannot be pushed off the countertop.
- Keep the area surrounding the fryer clear of combustible materials.
- Keep the area at the front of the fryer clear for unobstructed access during operation.

Electrical Requirements

- Single Fryers: One dedicated 20 Amp circuit with a single outlet
- Dual Fryers: Two separate dedicated 20 Amp circuits with a single outlet for each fryer head

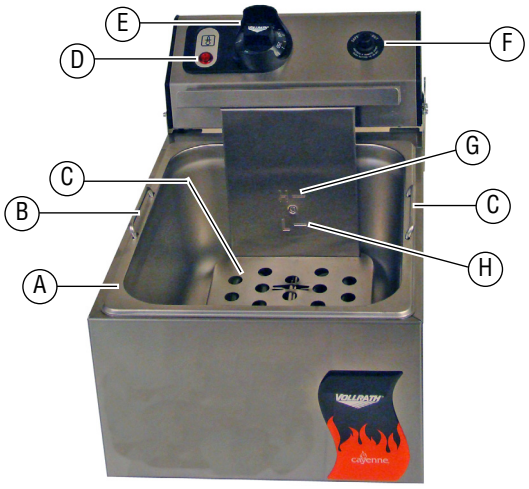
Unpack the Equipment

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Save the original packaging. Use this packing to ship the product if repairs are needed.

Clean the Equipment

This equipment must be cleaned prior to use. Failure to clean surfaces before using the unit could cause food contamination. See "Cleaning" in this manual.

FEATURES AND CONTROLS



A **Well**. Holds the oil and is where the cooking takes place. A heating element is suspended in this component.

B **Lifting Handles**. Used to lift the well in and out of the unit for oil disposal and cleaning.

C **Heating Element.** This is what heats the oil or lard.

D **Pilot Light.** Indicates the element is heating. The light will go out when the oil reaches the set temperature. The light will cycle on and off as the unit heats to maintain temperature. This is not an ON/OFF light.

E **Temperature Control dial.** Used to set or adjust the temperature of the well. The numbers on the dial correspond with the oil temperature. The "0" position is off.

F **Over Temperature Reset Switch and Cover**. Remove cover to access the reset switch. If the oil reaches a temperature of 430°F (221°C) this switch cuts power to the unit

G **High Oil Level.** This is the maximum level mark for the well. Do not fill with oil above this mark because it may cause oil to overflow the well after the basket of food has been added.

H **Low Oil Level.** This is the minimum level mark for the well. Do not operate with oil below this level as the oil may overheat and start a fire.

OPERATION

WARNING

Fire Hazard

Overheated oil or oil vapors can ignite causing a fire. Monitor oil temperature, quality and level. Use and maintain oil vapor removal system.

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 red.uce oil and grease buildup on wall or ceiling surfaces

CAUTION

Burn Hazard

Hot surfaces and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling. Do not drop or spill water onto the cooking surface as it can spray or splatter.

Follow these same instructions for each well of a two well unit. Each well operates independently and may be operated at different temperatures.

1. Remove basket(s) from fryer.
2. Fill or add oil/solid shorting to the well. Always maintain oil level between High Oil Level and Low Oil Level as indicated on the side of the well. DO NOT overfill.
3. Turn the dial to desired temperature; the pilot light indicates when the elements are energized. If using lard or solid type oil is pulse the equipment in 1 to 2 minute on and off cycles at low-med temperature until liquid covers the heating coils. This reduces smoking and risk of fire.
4. Allow the unit to preheat and the oil to come up to cooking temperature, approximately 15 minutes. The pilot light will cycle when the oil has reached the set temperature.
5. Load each basket; NEVER more that half way full.
6. Carefully lower the basket into the cooking oil.
7. When removing the basket from the oil, allow the excess oil to drain back into the well before transferring to holding area.

Oil Tips

- Use high quality oil.
- Cook at temperatures that are recommended by food manufacture.
- Change oil as needed or food quality requires.
- Skim oil often and filter daily.
- Cover oil overnight.

CLEANING

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 water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

CAUTION

Burn Hazard

Hot surfaces and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling. Do not drop or spill water onto the cooking surface as it can spray or splatter.

To maintain the appearance and increase the service life, clean your equipment daily.

1. Allow the unit and oil to cool completely before cleaning.
2. Unplug the unit.
3. Do not immerse the cord, plug or controls in water or any other liquid.
4. Rotate the fryer head to the up position.
5. Carefully remove the well(s) from the unit and then filter or discard the used oil.
6. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the unit and well(s); rinse thoroughly. Or, fill the well(s) with water and dish washing liquid. Lower the fryer head to the down position and boil for a few minutes; rinse thoroughly.

NOTICE: It's important that the unit doesn't run dry as it will cause the element to burn out.

7. Dry thoroughly after cleaning.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might Be Caused By	Course of Action
Pilot light does not illuminate when the temperature control is turned up	Fryer is not plugged in.	Plug in fryer.
	Safe operation switch in "OFF" position.	Check the safe operation switch is in "ON" position.
	Temperature safety switch is tripped.	Reset temperature safety switch.
	Pilot light malfunction.	Replace pilot light.
Oil gets too hot	Oil level low.	Turn off the fryer and allow it to cool. Add oil to proper level.
	Thermostat control malfunction.	Replace thermostat control.
Oil does not get hot enough	Thermostat control malfunction.	Replace thermostat control.
Oil heats slowly	Low or incorrect voltage to fryer.	Verify that voltage rating on fryer matches the source voltage. If not, have qualified electrical personnel install proper source voltage.
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.	Dry food product or remove ice crystals from food prior to frying.

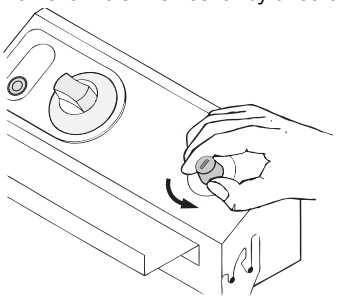
TEMPERATURE SAFETY RESET SWITCH

This fryer is equipped with a switch that cuts off power if the oil temperature reaches 430°F (221°C). This switch has a manual reset. The reset switch and cover is located on the front panel of the unit.

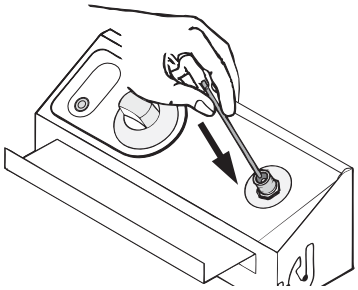
Determine what caused the safety switch to activate and correct it. Possible causes include; dirty oil, low oil level and element not properly submerged in oil.

Reset the temperature safety switch

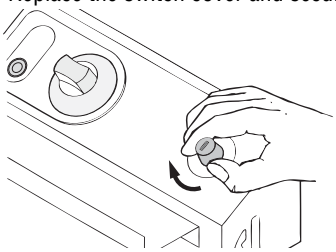
1. Wait until the oil has cooled to 300°F (149°C) or below.
2. Remove the switch cover by unscrewing counterclockwise.



3. Use a pen or similar narrow tool to press the reset button down. The button should stay in the down (set) position.



4. Replace the switch cover and secure by screwing clockwise.

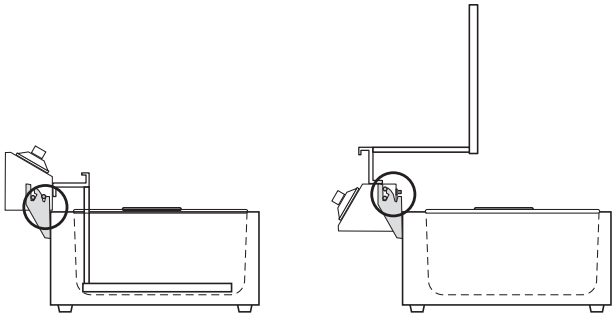


5. If unable to reset the temperature safety switch or if the switch continues to trip, contact Vollrath Technical Service.

SAFE OPERATION SWITCH

This fryer is equipped with a safe operation switch. The switch allows power to the heating element when it is in the correct position.

- When the heating element is in the down position, the safe operation switch is pushed in and the heating element will be supplied with power.
- When the heating element is in the up position or removed from the unit, the switch goes to the “OFF” position and cuts power to the heating element.



SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

WARRANTY STATEMENT FOR VOLLRATH CO. L.L.C.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user’s original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.

VOLLRATH®
Outperform every day.™
www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

Technical Services
techservicereps@vollrathco.com
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
All Other Products: 800.628.0832

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350011-1 ml 11/14/16

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Manuel d'utilisation

Friteuses électriques de table service standard Cayenne®

AVERTISSEMENT

Risque de départ de feu, blessures ou danger de mort

Les précautions, procédures correctes et les réglementations doivent être suivies. Une formation à l'utilisation et à la sécurité est nécessaire pour tous les utilisateurs de cet appareil.

Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes de sécurité dans ce manuel sous peine de blessures ou de dégâts matériels. Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui causera ou pourra causer des blessures mineures ou majeures si elle est ignorée.

AVIS : Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface plane.
- Changez l'huile régulièrement ou en fonction des besoins. L'huile usagée ou sale a un point d'éclair inférieur à celui de l'huile propre.
- Remplissez d'huile au niveau correct. Ne remplissez pas trop.
- Ne remplissez pas trop le panier. Ne remplissez pas le panier à plus de la moitié.
- L'huile chaude est inflammable - tenez les flammes nues à l'écart de l'huile et des vapeurs chaudes.
- L'appareil et l'huile risquent d'être encore chauds bien que le voyant soit éteint.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- Ne modifiez pas l'interrupteur général ou le thermorupteur.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Jetez l'huile en respectant l'environnement.

Numéro d'article	Numéro de modèle	Description
40705	FFA7110	Simple
40706	FFA8110	
40707	FFA7020	Double
40708	FFA8020	

Une friteuse deux bacs exige une prise secteur sur un circuit dérivé dédié pour chaque tête de friteuse.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est réservé à la cuisson des aliments en bain de friture dans les opérations de restauration commerciales. Non prévues pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Veuillez enregistrer votre produit sur Vollrath.com/Warranty

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 2350011-1 ml 11/14/16

INSTALLATION

AVERTISSEMENT

Risque de départ de feu, blessures ou danger de mort

Cet appareil doit être installé par un installateur qualifié conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux. L'installation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures, voire la mort.

Codes et normes applicables

États-Unis

Vollrath recommande que tous les équipements de cuisine commerciale soient fournis avec un système de ventilation conformément à NFPA96.

- Les équipements de cuisine qui utilisent ou produisent de la graisse (par ex. friteuse, plancha) doivent être fournis avec des hottes aspirantes conçues pour capturer la graisse et protéger du feu.
- Ils doivent être installés conformément aux exigences et à l'approbation de l'autorité ayant juridiction.

Dégagements minimums

- Dégagement minimum de matériaux de construction combustibles : 6" (15 cm) des côtés et de l'arrière de la friteuse
- Dégagement minimum de flammes en surface d'appareils adjacents : 16" (40,6 cm)

Exigences environnementales

- La friteuse ne doit pas être installée sous des matériaux combustibles.
- La friteuse doit être installée sous une hotte aspirante conformément à la dernière édition de la norme Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96.
- Placez la friteuse à un endroit où elle ne risquera pas d'être poussée du comptoir.
- Maintenez la zone entourant la friteuse dépourvue de matériaux combustibles.
- Laissez dégagé l'avant de la friteuse durant l'utilisation.

Exigences électriques

- Friteuses 1 bac : un circuit 20 A dédié avec une prise secteur
- Friteuses 2 bacs : deux circuits 20 A dédiés séparés avec une prise secteur requise pour chaque tête de friteuse

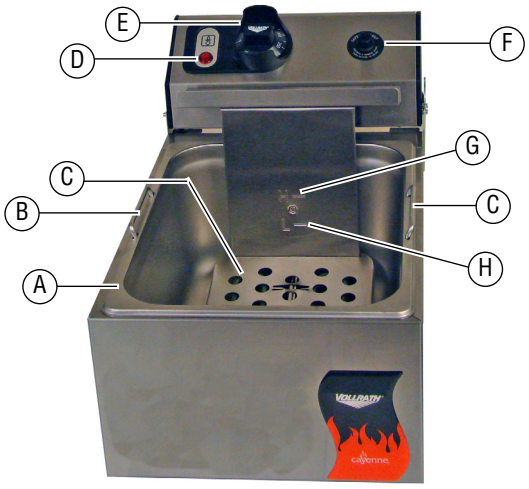
Déballage de l'appareil

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Conservez l'emballage d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

Nettoyage de l'appareil

Cet appareil doit être nettoyé avant utilisation sous peine de contamination alimentaire. Voir la section « Nettoyage » de ce manuel.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES



A **Bac**. Contient l'huile ; lieu où a lieu la cuisson. Un élément chauffant est suspendu dans ce composant.

B **Poignées de levage**. Permettent de soulever le bac et de le remettre dans la friteuse pour mise au rebut de l'huile et nettoyage.

C **Élément chauffant.** Chauffe l'huile ou le saindoux.

D **Voyant.** Indique que l'élément chauffe. Le voyant s'éteint lorsque l'huile atteint la température de consigne. Le voyant s'allume et s'éteint pendant que l'appareil chauffe pour maintenir la température. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.

E **Cadran du thermostat.** Permet de régler la température du bac. Les numéros du cadran correspondent à la température de l'huile. À la position 0, l'appareil est arrêté.

F **Thermorupteur et couvercle**. Enlevez le couvercle pour accéder à l'interrupteur de réarmement. Si l'huile atteint 430 °F (221 °C), cet interrupteur coupe l'alimentation de l'appareil.

G **Niveau d'huile haut.** Repère de niveau maximum pour le bac. Ne remplissez pas d'huile au-delà de ce repère dans la mesure où l'huile risque de déborder du bac une fois le panier d'aliments plongé dans l'huile.

H **Niveau d'huile bas.** Repère de niveau minimum pour le bac. N'utilisez pas la friteuse avec un niveau d'huile en dessous de ce niveau sous peine de surchauffe et de départ d'incendie.

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

L'huile surchauffé ou les vapeurs d'huile peuvent s'enflammer et causer un départ de feu. Surveillez la température, la qualité et le niveau d'huile. Utilisez et entretenez le système d'évacuation des vapeurs d'huile.

Faites chauffer l'huile avec précaution. Si l'huile fume, baissez la température. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. En cas d'incendie, éteignez l'appareil et couvrez-le jusqu'à refroidissement. Ne jetez pas d'eau sur l'huile chaude ou en flammes. N'utilisez pas l'appareil si le niveau d'huile est inférieur au repère. L'huile sale a un point d'éclair inférieur. Remplacez l'huile régulièrement. Maintenez l'huile au niveau correct. Utilisez un système d'évacuation des vapeurs d'huile (hotte aspirante) pour réduire l'accumulation d'huile et de graisse sur les murs ou le plafond.

ATTENTION

Risque de brûlure

Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.

Suivez les même instructions pour chaque bac d'un modèle à deux bacs. Les bacs fonctionnent indépendamment et sont utilisables à différentes températures.

1. Enlevez le panier de la friteuse.
2. Remplissez ou ajoutez de l'huile/de la graisse végétale dans le bac. Maintenez toujours le niveau d'huile entre le repère d'huile maximal et le repère d'huile minimal, comme indiqué sur le côté du bac. NE REMPLISSEZ PAS trop.
3. Tournez le thermostat à la température souhaitée ; le voyant indique la mise sous tension des éléments. Si du saindoux ou une huile de type solide est utilisée, l'appareil devra être pulsé par cycles de marche/arrêt de 1 à 2 minutes à basse-moyenne température jusqu'à ce que le liquide recouvre les bobines de l'élément chauffant. Ceci permet de réduire la fumée et le risque d'incendie.
4. Laissez préchauffer l'appareil et attendez que l'huile atteigne la température de cuisson (15 minutes environ). Le voyant s'éteint dès que l'huile atteint la température de consigne.
5. Chargez chaque panier ; Ne remplissez JAMAIS le panier au-delà de la moitié.
6. Descendez doucement le panier dans l'huile de cuisson.
7. Lorsque vous retirez le panier de l'huile, laissez s'égoutter l'excès d'huile pour qu'elle retombe dans le bac avant de transférer le produit dans la zone de maintien au chaud.

Conseils liés à l'huile

- Utilisez de l'huile de haute qualité.
- Faites frire aux températures recommandées pour les aliments.
- Changez l'huile en fonction des besoins ou si la qualité des aliments l'exige.
- Écumez souvent l'huile et filtrez-la tous les jours.
- Couvrez l'huile en fin de journée.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

ATTENTION

Risque de brûlure

Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

1. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'huile avant de nettoyer.
2. Débranchez l'appareil.
3. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou les commandes dans l'eau ou un autre liquide.
4. Tournez la tête de la friteuse en position relevée.
5. Enlevez avec précaution le ou les bacs de l'appareil, puis filtrez ou jetez l'huile usagée.
6. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'appareil et le(s) bac(s) ; rincez bien. À la place, vous pouvez remplir le(s) bac(s) d'eau et de liquide-vaisselle. Abaissez la tête de la friteuse et faites bouillir pendant quelques minutes ; rincez bien.

AVIS : Il est important que l'appareil ne fonctionne pas à sec car l'élément chauffant grillera.

7. Essuyez bien après nettoyage.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le voyant ne s'allume pas quand le thermostat est monté.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	Interrupteur général en position Arrêt.	Assurez-vous que l'interrupteur général est en position Marche.
	Le thermorupteur a sauté.	Réarmez le thermorupteur.
	Voyant en panne.	Remplacez le voyant.
L'huile chauffe trop.	Niveau d'huile bas.	Éteignez la friteuse et laissez-la refroidir. Ajoutez de l'huile jusqu'au niveau correct.
	Thermostat en panne.	Remplacez le thermostat.
L'huile ne chauffe pas assez.	Thermostat en panne.	Remplacez le thermostat.
L'huile chauffe lentement.	Tension d'alimentation basse ou incorrecte.	Vérifiez si la tension nominale indiquée sur l'appareil correspond à la tension d'alimentation. Sinon, demandez à un électricien qualifié d'installer une alimentation de la tension correcte.
L'huile déborde en cours de friture.	Trop d'huile dans le bac.	Réduisez la quantité d'huile dans le bac.
	Trop d'aliments dans le panier.	Réduisez la quantité d'aliments dans le panier.
	Trop d'eau dans les aliments.	Essuyez les aliments ou retirez les cristaux de glace des aliments avant de les plonger dans le bain d'huile.

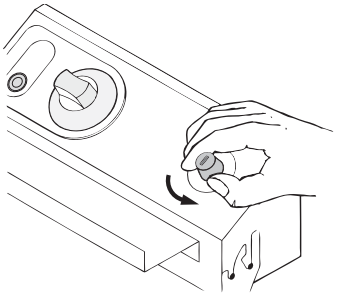
THERMORUPTEUR

Cette friteuse est équipée d'un thermorupteur qui coupe l'alimentation si la température de l'huile atteint 430 °F (221 °C). Ce thermorupteur est doté d'une fonction de réarmement manuel. Le thermorupteur et son couvercle se situent sur le panneau avant de l'appareil.

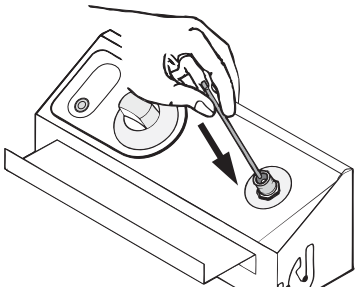
Déterminez ce qui a causé l'activation du thermorupteur et rectifiez le problème. Les causes possibles incluent : huile sale, bas niveau d'huile et élément chauffant pas correctement recouvert d'huile.

Réarmez le thermorupteur.

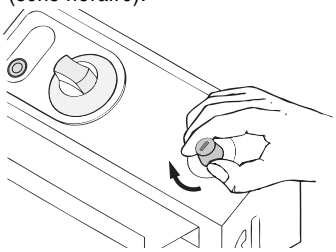
1. Attendez que l'huile ait refroidi à au moins 300 °F (149 °C).
2. Retirez le couvercle du thermorupteur en dévissant dans le sens anti-horaire.



3. Utilisez un stylo ou un outil étroit de forme similaire pour abaisser le bouton de réarmement. Le bouton devrait rester en position abaissée (réarmement.



4. Remettez le couvercle du thermorupteur en place et fixez en vissant (sens horaire).

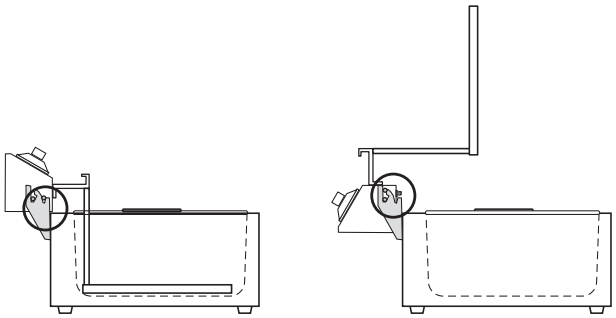


5. Si vous ne pouvez pas réarmer le thermorupteur ou s'il continue à sauter, contactez le service technique Vollrath.

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

Cette friteuse est équipée d'un interrupteur général. Il permet l'alimentation de l'élément chauffant quand il est en position correcte.

- Quand l'élément chauffant est en position abaissée, l'interrupteur général est enfoncé et l'élément chauffant est alimenté.
- Quand l'élément chauffant est en position relevée ou enlevé de l'appareil, l'interrupteur général est en position Arrêt et coupe l'alimentation de l'élément chauffant.



SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur Vollrath.com.

Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.

Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et The Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

The Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez www.vollrath.com.

VOLLRATH®

Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wi 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

Services techniques
techservicereps@vollrathco.com
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Tous les autres produits : 800.628.0832

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 2350011-1 ml 11/14/16

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Manual del operador

Freidoras de mostrador eléctricas Cayenne® para servicio

ADVERTENCIA

Peligro de incendio, lesiones o la muerte

Se deben acatar las precauciones, procedimientos y reglamentos de uso correctos. Todos los usuarios de este equipo deben contar con entrenamiento de seguridad y operación.

Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las instrucciones de operación y seguridad en este manual. si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas o al equipo.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones graves o letales.

PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones leves o importantes si se ignora el aviso.

AVISO: Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- No deje el equipo operando solo.
- Esta unidad debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- Cambie regularmente el aceite o según sea necesario. El aceite antiguo o sucio tiene un punto de inflamación más bajo que el aceite limpio.
- Agregue aceite hasta el nivel correcto. No lo llene excesivamente.
- No llene excesivamente la cesta. No llene la cesta a más de la mitad de su capacidad.
- El aceite caliente es inflamable - mantenga las llamas expuestas lejos del aceite y sus vapores.
- La unidad y el aceite pueden estar calientes a pesar de que la luz piloto pueda estar apagada.
- No opere la unidad en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No opere la unidad si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.
- No manipule indebidamente el interruptor de operación segura ni el interruptor de protección contra sobrecalentamiento.
- Apague la unidad, desenchúfela y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- No limpie la unidad con lana de acero.
- Deseche el aceite de una manera ambientalmente responsable.

Núm. de artículo	Núm. de modelo	Descripción
40705	FFA7110	Una
40706	FFA8110	
40707	FFA7020	Doble
40708	FFA8020	

Las freidoras dobles requieren un tomacorriente único en un circuito de derivación dedicado para cada cabezal de la freidora.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para freír por inmersión alimentos en operaciones comerciales de servicio de comidas solamente. No está diseñada para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Inscriba su producto en Vollrath.com/Warranty

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Núm pieza 2350011-1 ml 11/14/16

INSTALACIÓN

ADVERTENCIA

Peligro de incendio, lesiones o la muerte

Este equipo debe instalarlo personal calificado de acuerdo con todos los códigos federales, estatales y locales. El no instalar correctamente este equipo puede causar lesiones graves o letales.

Códigos y normas aplicables

Estados Unidos

Vollrath recomienda que todos los equipos de cocina comercial se proporcionen con un sistema de ventilación que cumpla la norma NFPA96.

- El equipo de cocina que utiliza o produce grasa (p. ej., freidora, plancha), debe proporcionarse con campanas diseñadas para captar la grasa y brindar protección contra incendios.
- El equipo debe instalarse de acuerdo con los requisitos y la aprobación de la autoridad competente (AHJ).

Requisitos de espacio

- Espacio libre mínimo con respecto a toda construcción combustible: 6" (15 cm) desde los costados y la parte posterior de la freidora
- Espacio libre mínimo con respecto a llamas superficiales provenientes de un equipo adyacente: 16" (40,6 cm)

Requisitos ambientales

- No se debe instalar debajo de materiales combustibles.
- Debe instalarse debajo de una campana extractora de acuerdo con la última edición de la norma NFPA 96 para el control de la ventilación y protección contra incendios en operaciones de cocción comerciales (Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations).
- Coloque la freidora en un lugar donde no pueda ser empujada fuera del mostrador.
- Mantenga el área circundante a la freidora libre de materiales combustibles.
- Mantenga despejada el área delante de la freidora para contar con un acceso sin obstrucción durante la operación.

Requisitos eléctricos

- Freidoras individuales: Un circuito dedicado de 20 amperios con tomacorriente único.
- Freidoras dobles: Dos circuitos dedicados de 20 amperios aparte con tomacorriente único para cada cabezal de la freidora.

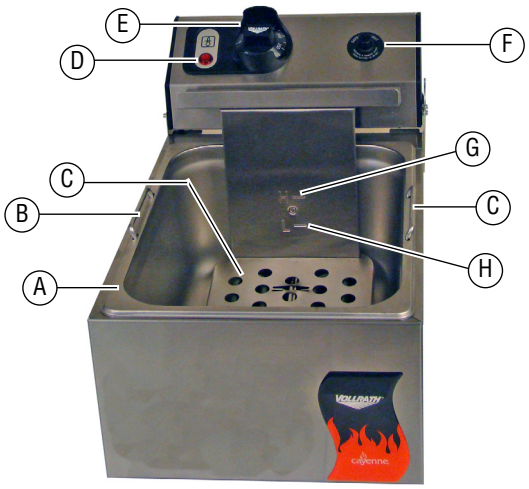
Desembalado del equipo

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Conserve el embalado original. Deberá utilizarlo para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Limpie el equipo

Este equipo debe limpiarse antes del uso. Si no se limpian las superficies antes de usar la unidad, los alimentos podrían contaminarse. Consulte la sección de limpieza en este manual.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



A **Receptáculo**. Contiene el aceite y es donde se produce la cocción. Hay un elemento calefactor suspendido en este componente.

B **Mangos para levantar**. Se usan para levantar y sacar el receptáculo de la unidad a fin de eliminar el aceite y limpiarla.

C **Elemento calefactor.** Es el que se encarga de calentar el aceite o la manteca.

D **Luz piloto.** Indica que el elemento se está calentando. La luz se apaga cuando el aceite alcanza la temperatura fijada. La luz se encenderá y apagará a medida que la unidad se calienta para mantener emperatura. Esta no es una luz encendido/apagado.

E **Selector del control de temperatura.** Se usa para fijar o ajustar la temperatura del receptáculo. Los números en el selector corresponden a la temperatura del aceite. La posición de "0" corresponde a apagado.

F **Tapa e interruptor de reinicio por sobretemperatura**. Retire la tapa para acceder al interruptor de reinicio. Si la temperatura del aceite llega a 221 °C (430 °F) el interruptor corta el suministro eléctrico de la unidad.

G **Nivel de aceite alto.** Esta es la marca de nivel máximo en el receptáculo. No llene más allá de esta marca porque el aceite puede rebosar el receptáculo tras haberse agregado la cesta con alimentos.

H **Nivel de aceite bajo.** Esta es la marca de nivel mínimo en el receptáculo. No opere por debajo de este nivel ya que el aceite puede sobrecalentarse e iniciar un incendio.

FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

El aceite sobrecalentado o sus vapores pueden encenderse y causar un incendio. Supervise la temperatura, calidad y el nivel del aceite. Use y mantenga un sistema de eliminación de vapores de aceite.

Caliente cuidadosamente el aceite. Si el aceite emite humo, reduzca el calor. No deje la unidad sola. En caso de incendio apague la unidad y tápela hasta que se enfríe. No agregue agua al aceite caliente o ardiendo. No opere la unidad con un nivel de llenado por debajo de la marca de aceite bajo. El aceite sucio tiene un punto de inflamación más bajo. Reemplace regularmente el aceite. Mantenga un nivel de aceite correcto. Use un sistema de eliminación de vapores de aceite (campana extractora) para reducir la acumulación de aceite y grasa en las paredes o las superficies del techo.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

Las superficies y comidas calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

Siga estas mismas instrucciones para cada receptáculo de una unidad de dos receptáculos. Cada receptáculo funciona independientemente y se puede operar a temperaturas distintas.

1. Retire la o las cestas de la freidora.
2. Llene o agregue aceite/manteca sólida al receptáculo. Siempre mantenga el aceite entre el nivel alto y el bajo tal como se indica en el costado del receptáculo. NO lo rebose.
3. Ajuste el selector en la temperatura deseada; la luz piloto indica cuando los elementos están energizados. Si se usa manteca o aceite sólido el equipo debe pulsarse en ciclos de encendido y apagado de 1 a 2 minutos a temperatura baja-media hasta que el líquido cubra las bobinas calentadoras. Ello reduce el humo y el riesgo de incendio.
4. Deje que la unidad se precaliente y el aceite alcance la temperatura de cocción, aproximadamente 15 minutos. La luz piloto se encenderá y apagará cuando el aceite haya alcanzado la temperatura fijada.
5. Cargue cada cesta; NUNCA a más de la mitad de su capacidad.
6. Sumerja cuidadosamente la cesta en el aceite.
7. Cuando retire la cesta del aceite, deje que el exceso de aceite se drene en el receptáculo antes de transferir la cesta al área de conservación.

Consejos sobre el aceite

- Use aceite de alta calidad.
- Cocine a temperaturas recomendadas por el fabricante del alimento.
- Cambie el aceite según sea necesario o lo requiera la calidad del alimento.
- Desnate frecuentemente el aceite y fíltrelo a diario.
- Cubra el aceite durante la noche.

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

Evite el peligro de descarga eléctrica

Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No lo rocíe con agua ni productos de limpieza El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

Las superficies y comidas calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

1. Deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
2. Desenchufe la unidad.
3. No sumerja el cable, el enchufe ni los controles en agua ni en ningún otro líquido.
4. Gire el cabezal de la freidora hasta la posición de arriba.
5. Retire cuidadosamente el o los receptáculos de la unidad y fíltrelos o deseche el aceite usado.
6. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la unidad y el o los receptáculos, luego enjuáguelos totalmente. O bien, llene los receptáculos con agua y detergente para loza. Baje el cabezal de la freidora hasta su posición de abajo y hiérvalo unos cuantos minutos; enjuáguelo totalmente.

AVISO: Es importante que la unidad no funcione en seco ya que quemará el elemento.

7. Séquela totalmente después de limpiarla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
La luz piloto no se enciende cuando el control de temperatura está girado hacia arriba.	La freidora no está enchufada.	Enchúfela.
	Interruptor de operación segura en posición de apagado “OFF”.	Verifique que el interruptor esté en posición de encendido “ON”.
	Interruptor de seguridad de temp. disparado.	Reinícielo.
	Luz piloto defectuosa.	Reemplácela.
El aceite se calienta demasiado	Nivel de aceite bajo.	Apague la freidora y deje que se enfríe. Agregue aceite hasta el nivel correcto.
	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
El aceite no se calienta lo suficiente	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
El aceite se calienta lentamente	Voltaje de la freidora bajo o incorrecto.	Verifique que el voltaje de la freidora coincida con el voltaje nominal indicado en la placa identificatoria. Si no es así, pida a personal eléctrico calificado que instale el suministro de voltaje correcto.
El aceite hierve sobre la superficie al freír	Demasiado aceite en el receptáculo.	Reduzca la cantidad de aceite.
	Demasiada comida en la cesta.	Reduzca la cantidad de comida.
	Demasiada agua en la comida.	Seque el producto o retire los cristales de hielo del alimento antes de freírlo.

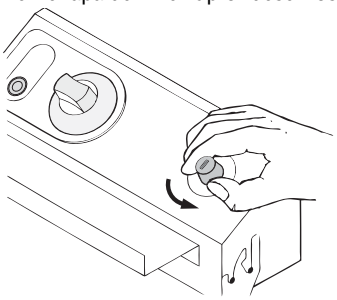
INTERRUPTOR DE REINICIO DE SEGURIDAD DE TEMPERATURA

Esta freidora viene equipada con un interruptor que corta el suministro si la temperatura del aceite llega a 430 °F (221 °C). El interruptor tiene un reinicio manual. El interruptor de reinicio y su tapa se encuentran en el panel delantero de la unidad.

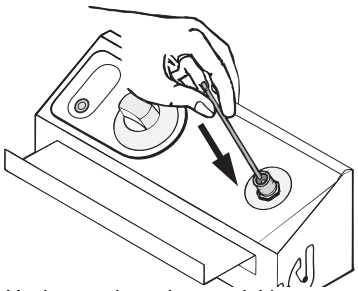
Determine la causa que hizo que el interruptor se activara y corríjala. Entre las causas posibles se incluyen; aceite sucio, nivel de aceite bajo y elemento no sumergido correctamente en el aceite.

Reinicie el interruptor de seguridad de temperatura

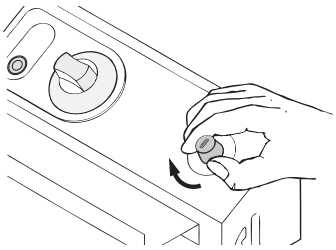
1. Espere hasta que el aceite se haya enfriado a 300 °F (149 °C) o menos.
2. Retire tapa del interruptor desenroscándola en sentido antihorario.



3. Use un bolígrafo o herramienta angosta similar y oprima el botón de reinicio. El botón debe permanecer oprimido o en la posición fijada.



4. Vuelva a colocar la tapa del interruptor y asegúrela roscándola en sentido horario.

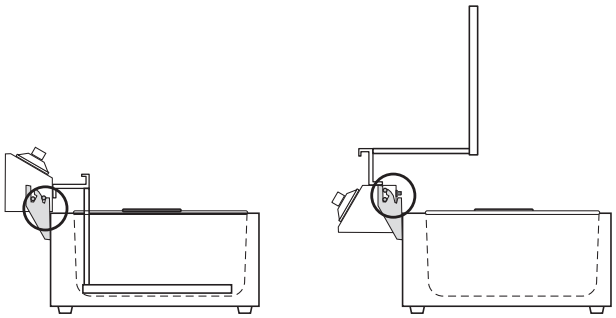


5. Si no es posible reiniciar el interruptor de seguridad de temperatura o si éste sigue disparándose, comuníquese con el servicio de asistencia técnica de Vollrath.

INTERRUPTOR DE OPERACIÓN SEGURA

Esta freidora viene equipada con un interruptor de operación segura. El interruptor permite energizar el elemento calefactor cuando está en la posición correcta.

- Cuando el elemento calefactor está en su posición de abajo, se empuja el interruptor de operación segura para que el elemento calefactor reciba suministro eléctrico.
- Cuando el elemento calefactor está en su posición arriba o ha sido retirado de la unidad, el interruptor se apaga y corta el suministro del elemento calefactor.



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.vollrath.com.

VOLLRATH®

Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 ó 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
Todos los demás productos: 800.628.0832

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Núm pieza 2350011-1 es 11/14/16