

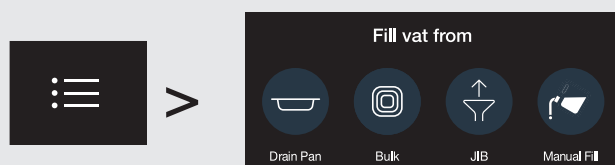


Täglicher Betrieb der Fritteuse

Hochfahren



- Hauptnetzschalter anschalten **A**.
- Überprüfen, dass Korbstützen **J** und Körbe **K** sauber und richtig eingesetzt sind.
- Prüfen, dass Öl bis zur unteren Füllstandsanzeige **C** auf gefüllt ist.
- Becken bei Bedarf auffüllen.
Menu (Menü) > Oil & Filter (Öl & Filter) > Fill Vat (Becken auffüllen) > Fill Vat from (Becken auffüllen aus)



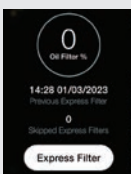
Kochen

- Bedienfeld antippen, **B** um Becken vorzuheizen (Pre-Heat). Warten, bis es vollständig erhitzt ist.
- Bedienfeld antippen, um Becken zum Kochen auszuwählen.
- Korb mit Frittiergut ins Öl absenken.
- Produkt antippen, um Timer zu starten.
- Korb anheben, wenn das Display die Meldung fertig anzeigt.
- Den Timer durch Antippen stoppen.

Express Filter



- Für Zugriff auf Express Filter in den meisten Menüs Öl-Symbol antippen.



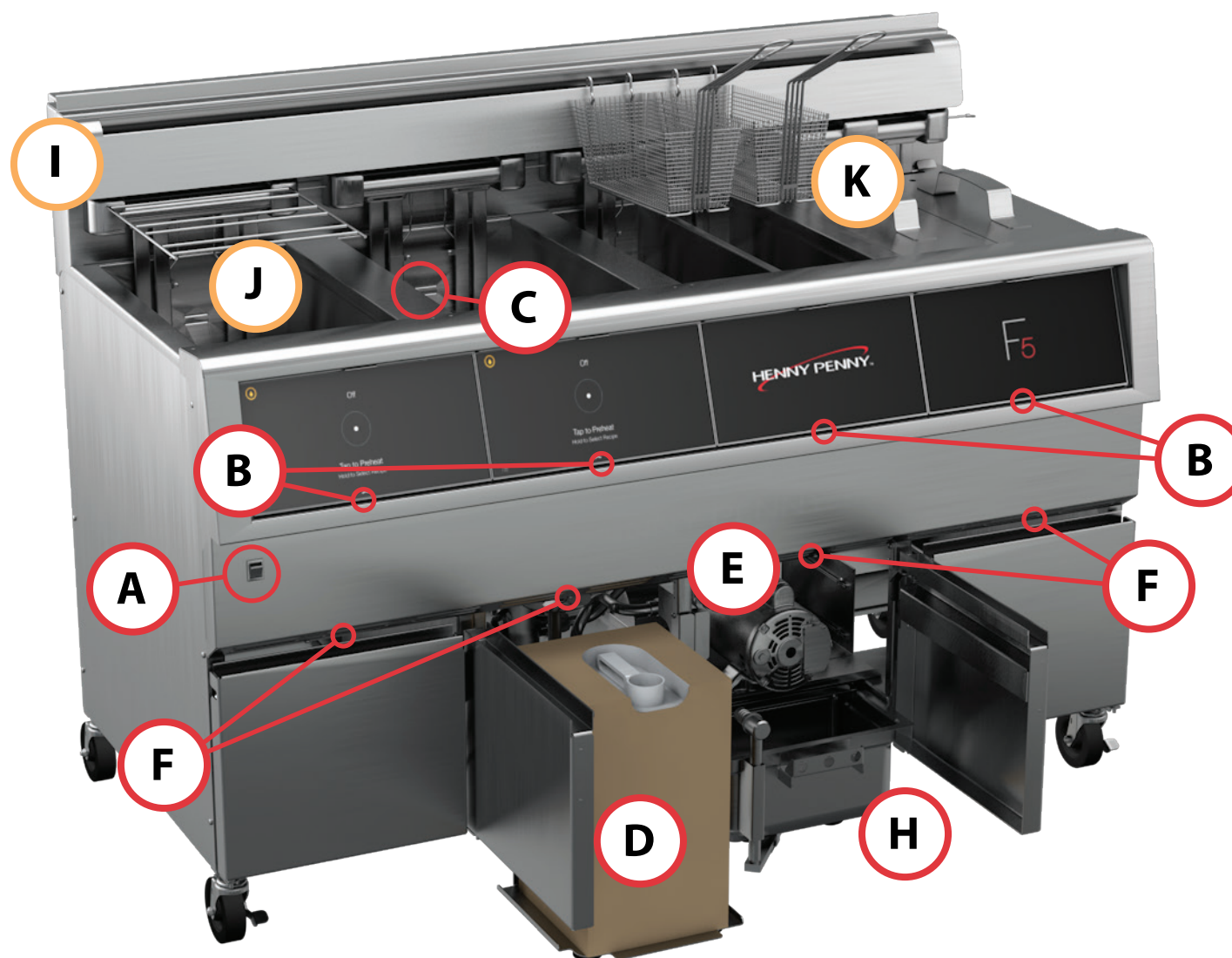
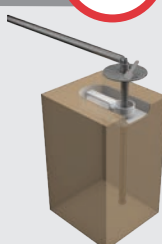
- Ölfilter-Prozentsatz vor Stoßzeiten zurücksetzen, indem Sie Express Filter antippen.

- Bei Aufforderung Express Filter antippen
- Möglichst oft Filter wählen, um:
 - » Die Öl-Lebensdauer zu verlängern
 - » Ein Verstopfen des Abflusses zu vermeiden
 - » Eine gleichbleibend hohe Produktqualität zu sichern
 - » Lästige E-10-Obergrenzen-Fehler zu vermeiden

JIB-Ölkanister tauschen



- Wenn **Check JIB** (JIB-Kanister prüfen) angezeigt wird:
- Den JIB-Kanister unter der Fritteuse hervorziehen
 - Den JIB-Schlauch aus dem leeren Kanister herausnehmen.
 - Neuen Kanister öffnen und Siegel entfernen
 - JIB-Schlauch in neuen Kanister einführen
 - JIB-Kanister unter Fritteuse schieben und Tür schließen



WARNUNG!



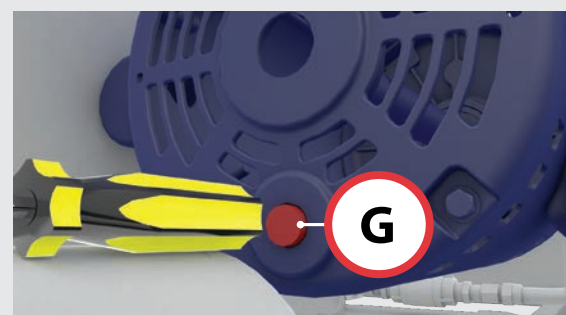
WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Öl und Oberflächen von Fritteuse und Filterschale sind heiß. Tragen Sie PSA für Reinigungsarbeiten- und Wartungsarbeiten.



Lesen und verstehen Sie vor dem Bedienen der Fritteuse die gesamte Bedienungsanleitung, die dem Gerät beiliegt; achten Sie dabei besonders auf alle Sicherheitshinweise.

Fehlerbehebung

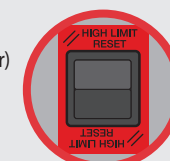


Filtermotor läuft nicht

- (befindet sich an der Rückwand der Fritteuse **E**)
- Motor 20 Minuten abkühlen lassen
 - Reset-Knopf für Neustart drücken **G**

Rücksetzung der E-10-Obergrenze

- (Zugriff auf den Obergrenze-Schalter **F** durch Öffnen der entsprechenden Tür)
- Becken per Express Filter schnellfiltern (alle Krümel aus dem Becken entfernen)
 - Öl 20 Minuten abkühlen lassen
 - Obergrenze zurücksetzen, indem Sie die Tür unter dem Becken öffnen und den Rücksetz-Schalter **F** drücken.



HINWEIS: Es befindet sich ein Steuerungs-Rücksetzknopf neben dem Obergrenzen-Schalter. Verwenden Sie diesen, wenn die Steuerung einfriert.

Tägliche Fritteusen-Wartung

Tägliches Filtern und Reinigen

- Tägliche Wartungsfilterung für jedes Becken durchzuführen
Menu > Oil & filter > Daily maintenance filter
- Korbaufhänger **I**, Korbstützen **J** und Körbe **K** entnehmen und reinigen
- Tägliche Wartung der Filterschale durchführen **H** und Korbaufhänger **I** installieren
- Das Geräteäußere reinigen.

Filterschalen-Wartung



Über den Tag hinweg

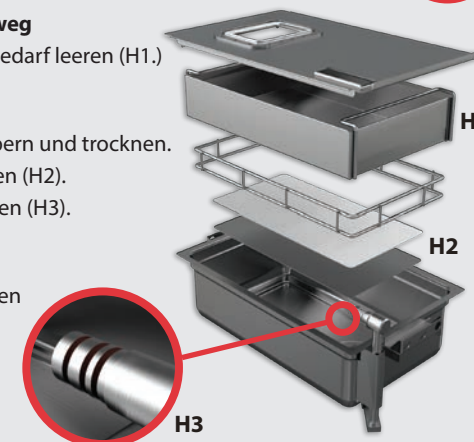
Krümelkorb nach Bedarf leeren (H1.)

Einmal pro Tag

- Filterschale säubern und trocknen.
- Filter austauschen (H2).
- O-Ringe schmieren (H3).

Alle 90 Tage

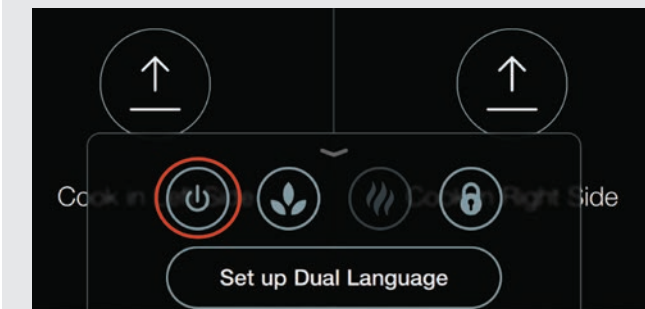
O-Ringe austauschen x3 (H3).
175860 (10er-Pack)



Abschalten



- Zum Abschalten des Beckens mit dem Finger nach oben wischen, um das Aktionsmenü zu öffnen, dann Ein-/Aus-Schalter antippen



- Hauptnetzschalter auf Aus stellen, um die Fritteuse abzuschalten.

Wartung bei Bedarf

- Öl nach Restaurant-Vorgaben prüfen und austauschen
- Nach Ölwechsel Tiefenreinigung (Deep Clean) durchführen
Für Videos der Vorgehensweisen den Code in der oberen rechten Ecke scannen.

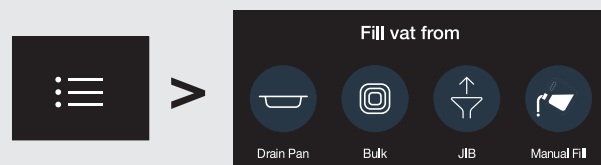


Daily Fryer Operation

Start-up

A

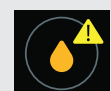
1. Turn main power switch **A** on.
2. Verify basket rests **J** and baskets **K** are clean and in place.
3. Verify oil is filled to lower level indicator **C**.
4. Fill vat if needed.
Menu > Oil & Filter > Fill Vat > Fill Vat from



Cooking

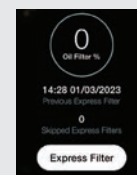
1. Tap control **B** to Pre-Heat vat. Wait until fully heated.
2. Tap control to select vat to cook.
3. Lower basket of product into oil.
4. Tap product to begin timer.
5. Lift basket when display prompts done.
6. Tap to stop timer.

Express Filter



–Tap oil icon to access Express Filter from most menus.

- Tap **Express Filter** when prompted
- Select **Filter** as often as possible to
 - » Extend oil life
 - » Avoid unclogging the drain
 - » Keep product quality high
 - » Avoid nuisance E-10 high limit errors



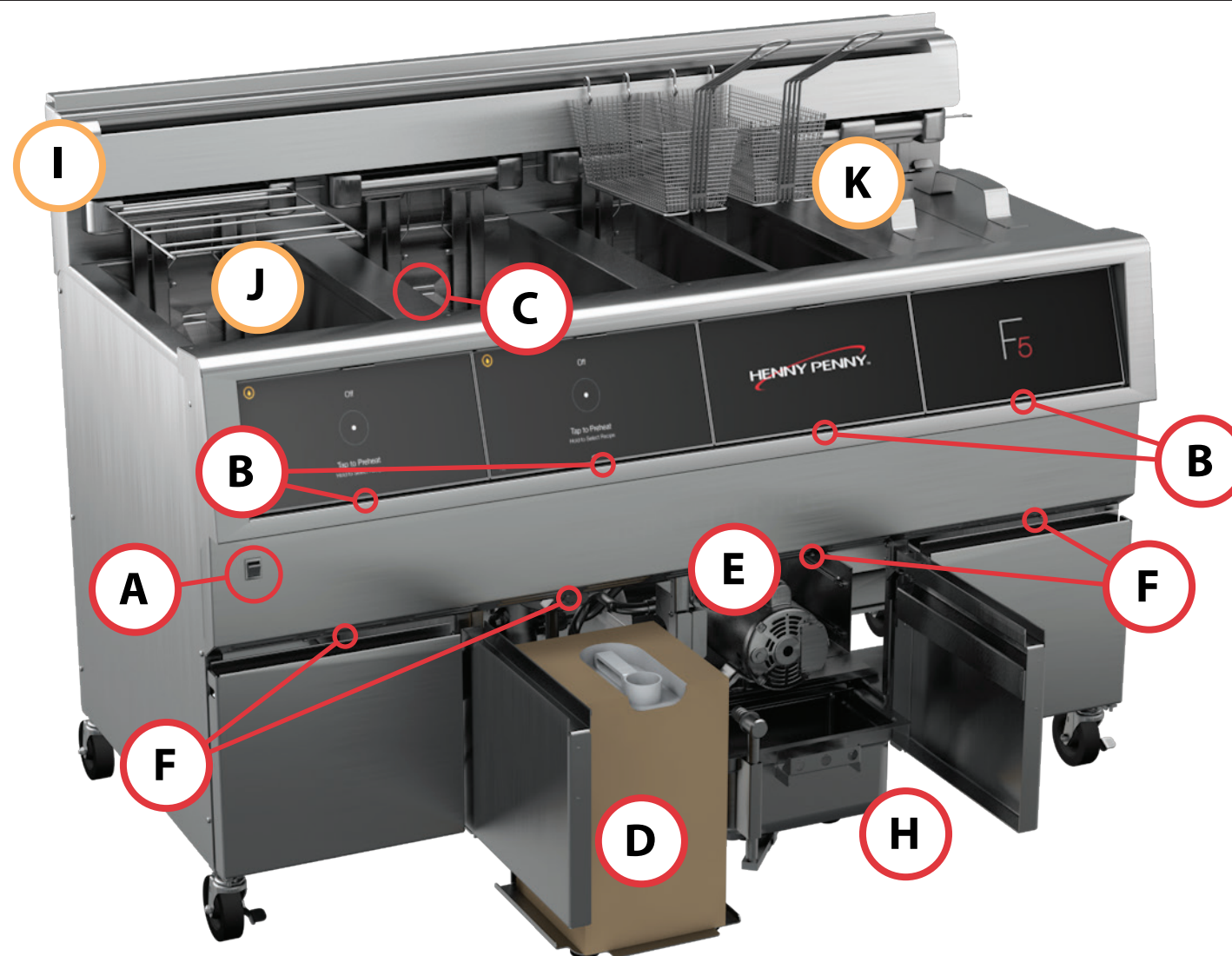
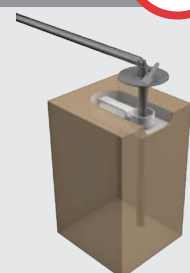
–Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

Replacing the JIB

D

When **Check JIB** displays:

1. Pull JIB out from under the fryer.
2. Remove JIB tube from empty JIB
3. Open and remove seal from new JIB
4. Insert JIB tube into new JIB
5. Push JIB under fryer and close door



WARNING!

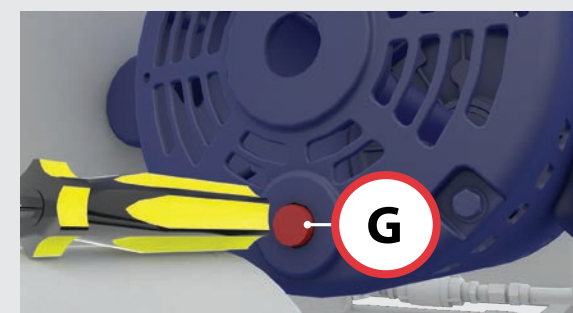


WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



Before operating the fryer, read and understand the complete operation manual that is supplied with the unit paying close attention to all safety messages.

Troubleshooting



Filter Motor Not Running

- (located on front of fryer **E**)
- Allow motor to cool for 20 minutes
 - Press reset button **G**

E-10 High Limit Reset

- (The high limit switch **F** is accessed by opening the corresponding door)
- Express filter the vat (clean all crumbs from vat)
 - Allow oil to cool 20 minutes
 - Reset high limit by opening the door below the vat and pressing the reset switch **F**



Note: There is a control reset switch next to the high limit reset Use this in the event of a frozen control.

Daily Fryer Maintenance

Daily Filter and Cleaning

1. Perform Daily Maintenance Filter on each vat
Menu > Oil & filter > Daily maintenance filter
2. Remove and clean basket hanger **I**, basket rests **J** and baskets **K**
3. Perform daily filter pan maintenance **H** and install basket hanger **I**
4. Clean exterior of fryer.

Filter Pan Maintenance

H

Throughout the day

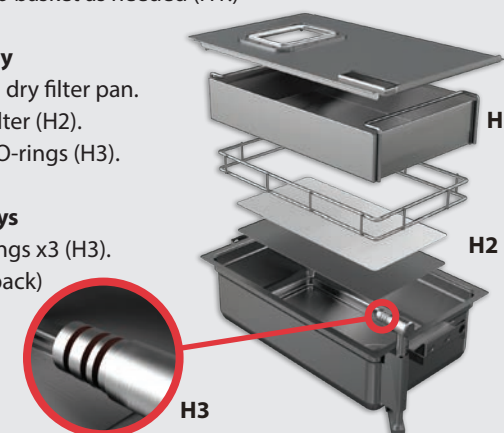
Empty crumb basket as needed (H1.)

Once per day

1. Clean and dry filter pan.
2. Replace filter (H2).
3. Lubricate O-rings (H3).

Every 90 days

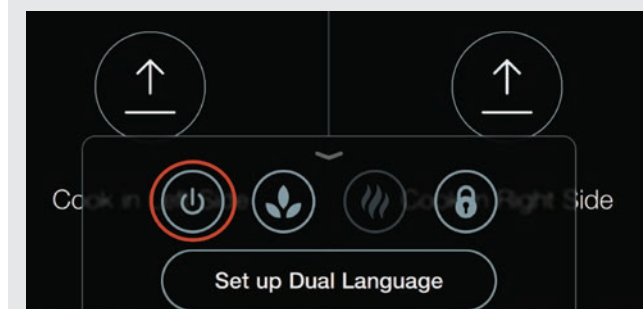
Replace O-rings x3 (H3).
175860 (10 pack)



Shutdown

A

1. To turn off a vat, swipe up to reveal the quick action dock then tap the power button.



2. Turn main power switch to the off position to turn fryer off.

As Needed Maintenance

- Test and replace oil based on restaurant guidelines
 - Perform Deep Clean procedure after changing oil
- Scan the QR code in the upper right corner to view videos of these procedures and more.