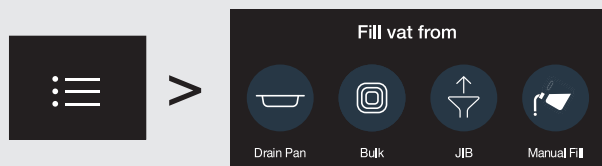




Uso diario de la freidora

Puesta en marcha **A**

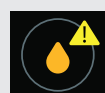
1. Pulse el interruptor principal **A** para encenderla.
2. Compruebe que no haya residuos en la cesta **J** y que las cestas **K** estén limpias y colocadas en su sitio.
3. Comprobar que el aceite se encuentre a la altura del nivel bajo del indicador **C**.
4. Rellene el cuba si es necesario.
Menu > Oil & filter > Fill vat > Fill vat from



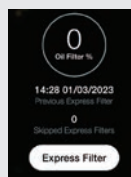
Cocinar

1. Toque el control **B** para precalentar el aceite. Espere hasta que esté completamente caliente.
2. Toque el control para seleccionar la cuba que cocinar.
3. Introduzca la cesta con el producto en el aceite.
4. Toque el producto en el control para empezar el ciclo de cocción.
5. Saque la cesta cuando la pantalla indique que ya ha terminado.
6. Toque la pantalla para detener el temporizador.

Express Filter



– Toque el icono del aceite para entrar al menu de filtración rápida



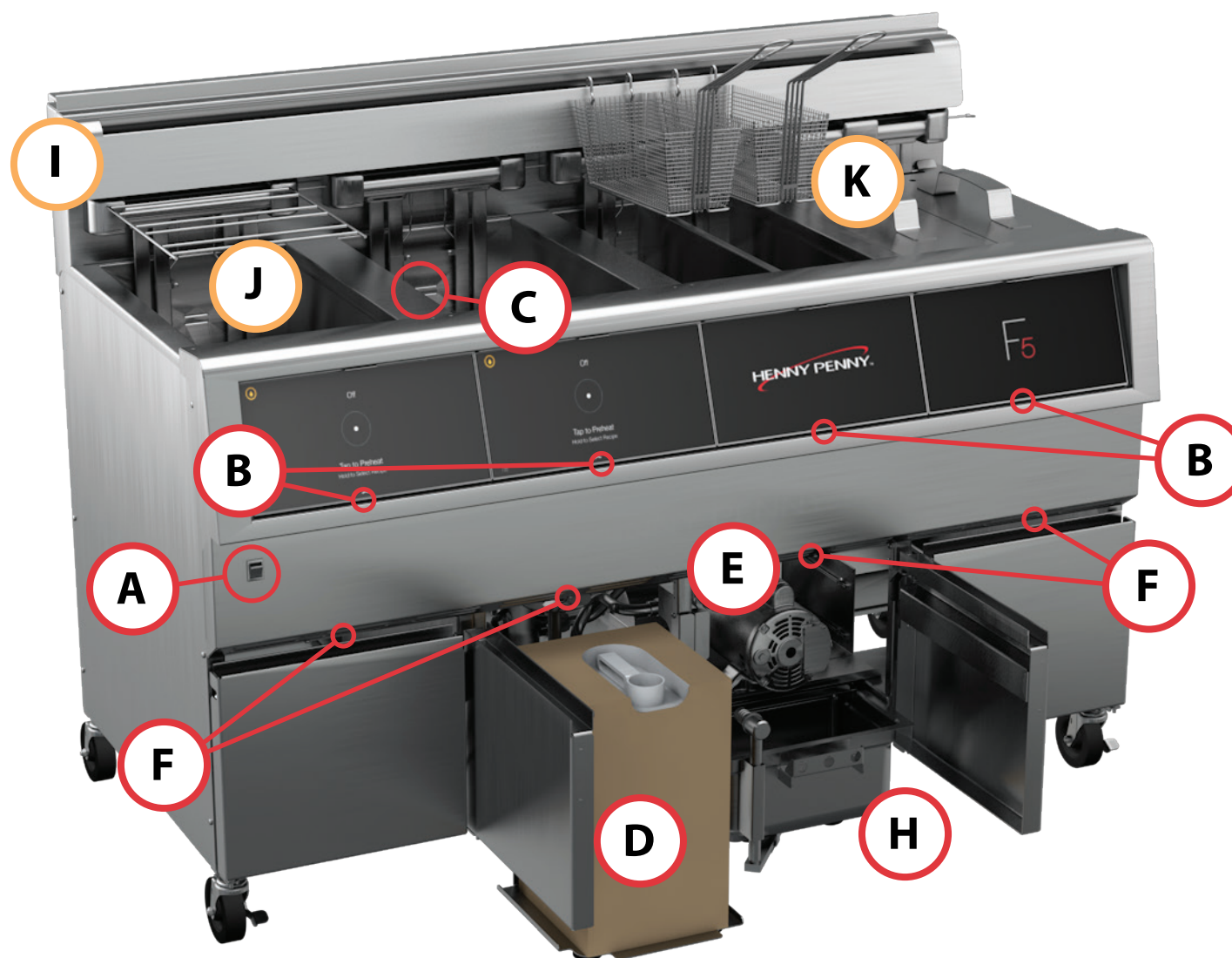
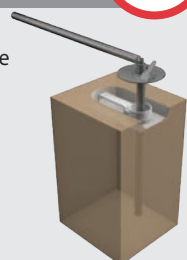
- Toque "Filtrado Rápido" cuando el control lo indique.
- Seleccione "Iniciar el Filtr" o con la mayor frecuencia posible para:
 - » Ampliar la vida útil del aceite
 - » Evitar que se atasque el drenaje
 - » Mantener un nivel elevado de calidad del producto
 - » Evitar las ocurrencias del error E-10 del limitador de temperatura

–Restablezca el porcentaje del filtro de aceite antes de ponerse bien ocupado tocando el filtro rápido

Sustitución del contenedor **D**

Cuando la pantalla muestra **Check JIB:**

1. Extraiga el contenedor de la parte inferior de la freidora.
2. Retire el tubo del contenedor vacío.
3. Abra y retire el sello del nuevo contenedor
4. Inserte el tubo del JIB dentro del nuevo contenedor.
5. Coloque el nuevo contenedor debajo de la freidora y cierre la puerta.



¡ADVERTENCIA!

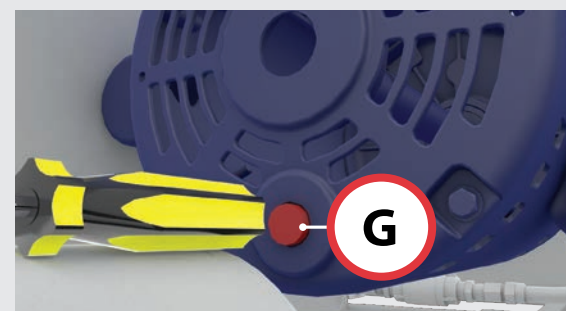


¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras El aceite y las superficies de la freidora y la bandeja del filtro están calientes. Use un equipo de protección individual (EPI) al realizar una limpieza y mantenimiento.



Antes de usar la freidora, lea completamente el manual de uso que se suministra con la unidad, prestando atención a toda la información sobre seguridad.

Resolución de problemas

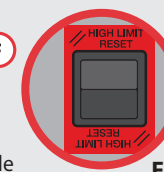


El motor del filtro no funciona

- (situado en la parte posterior de la freidora **E**)
- Espere 20 minutos a que el motor se enfríe
 - Presione fuertemente el botón «Reset» **G**

Restablecer el límite superior E-10

- (El botón de reseteo del limitador de temperatura se puede acceder abriendo la puerta correspondiente al control que muestra el error) **F**
- Use el Express Filter para filtrar el recipiente (limpiar todas las migas del recipiente)
 - Espere 20 minutos a que el aceite se enfríe
 - Restablezca el limitador de temperatura abriendo la puerta debajo de la cuba y presionando el botón de reseteo. **F**



NOTA: Hay un interruptor de reseteo del control junto al reset de límite superior. Úselo en caso de que un control quede congelado

Mantenimiento diario de la freidora

Filtración y limpieza diaria

1. Realice el filtro de mantenimiento diario en cada cuba (tina).
Menu > Aceite y Filtro > Filtro de mantenimiento diario
2. Retire y limpie el colgador de cestas, **I** los soportes de cestas **J** y las cestas **K**.
3. Realice un mantenimiento diario de la bandeja del filtro **H** e instale el colgador de cestas **I**.
4. Limpie el exterior de la freidora.

Mantenimiento de la bandeja del filtro **H**

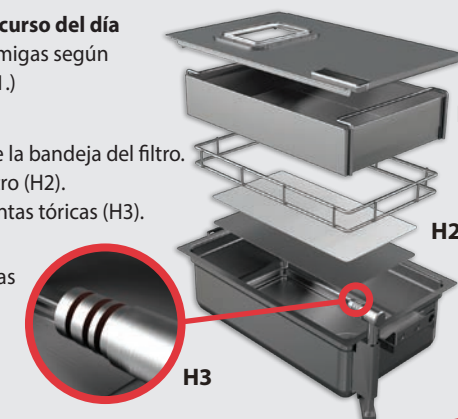
Durante el transcurso del día
Vacíe la cesta de migas según sea necesario (H1.)

Una vez al día

1. Limpie y seque la bandeja del filtro.
2. Sustituya el filtro (H2).
3. Lubrique las juntas tóricas (H3).

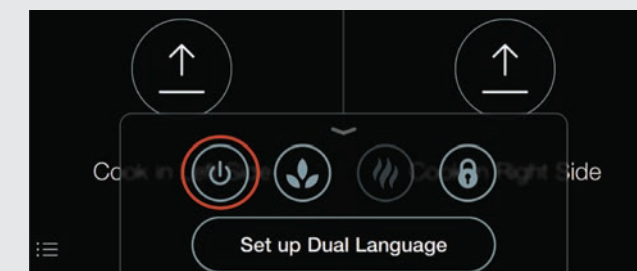
Cada 90 días

Sustituya las juntas tóricas x3 (H3).
175860
(10 paquetes)



Apagado **A**

1. Para apagar una cuba (tina). Toque la parte inferior de la pantalla y deslice hacia arriba con el dedo para mostrar el conector de acción rápida y luego toque el botón de encendido/apagado.



2. Pulse el interruptor principal para apagar la freidora (OFF).

Mantenimiento según sea necesario

- Realice una prueba y sustituya el aceite siguiendo las directrices del restaurante
 - Realice el procedimiento de limpieza profunda después de descartar el aceite y antes de agregar aceite nuevo.
- Para ver los videos sobre los procedimientos, escanee el código que encontrará en la esquina superior derecha*

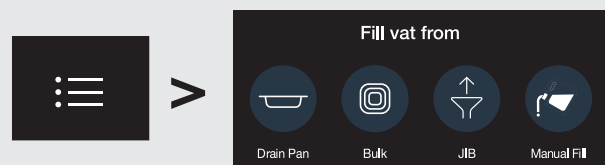


Daily Fryer Operation

Start-up



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

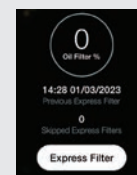
1. Tap control **B** to Pre-Heat vat. Wait until fully heated.
2. Tap control to select vat to cook.
3. Lower basket of product into oil.
4. Tap product to begin timer.
5. Lift basket when display prompts done.
6. Tap to stop timer.

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



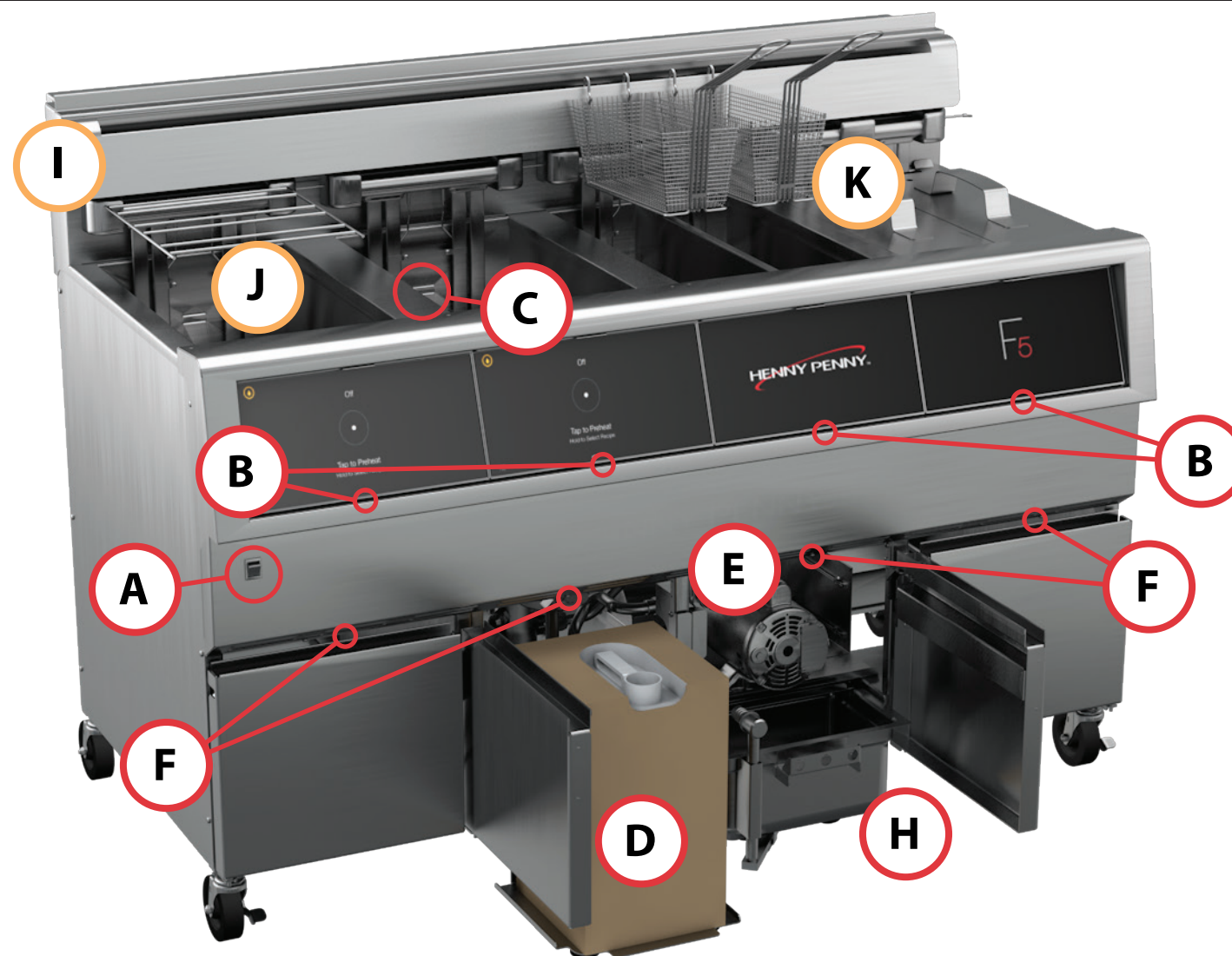
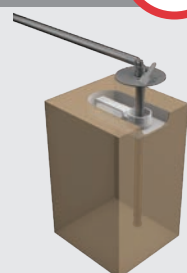
–Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

Replacing the JIB



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!

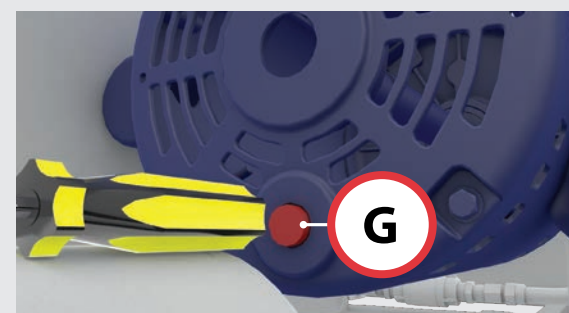


WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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



Throughout the day

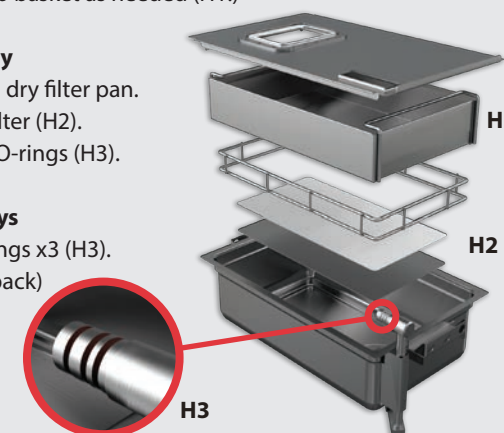
Empty crumb basket as needed (H1.)

Once per day

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

Every 90 days

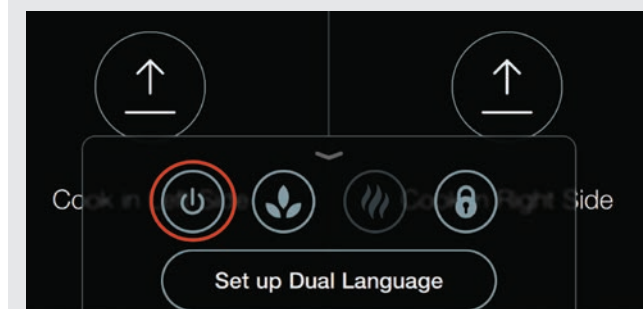
Replace O-rings x3 (H3).
175860 (10 pack)



Shutdown



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.