

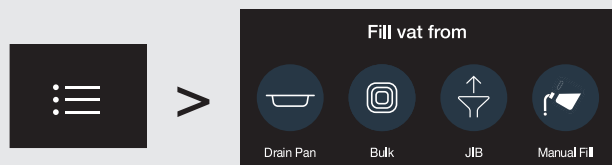


## Utilizzo giornaliero della friggitrice

### Avvio



1. Accendere l'interruttore principale. **A**
2. Verificare che le griglie poggia cestello **J** e i cestelli **K** siano puliti e posizionati
3. Verificare che la vasca sia riempita d'olio fino al livello inferiore dell'indicatore **C**.
4. Riempire la vasca se necessario.  
*Menu > Oil & filter > Fill vat > Fill vat from*



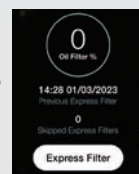
### Cottura

1. Toccare il pannello per preriscaldare la vasca **B**.  
Attendere che sia completamente riscaldata.
2. Toccare il pannello per selezionare la vasca in cui cuocere.
3. Immergere il cestello del prodotto nell'olio.
4. Toccare il prodotto per avviare il timer.
5. Sollevare il cestello quando il display indica la fine della cottura.
6. Premere per arrestare il timer.

### Filtro Express



-Toccare l'icona dell'olio per accedere al Filtraggio Express da gran parte dei menu.



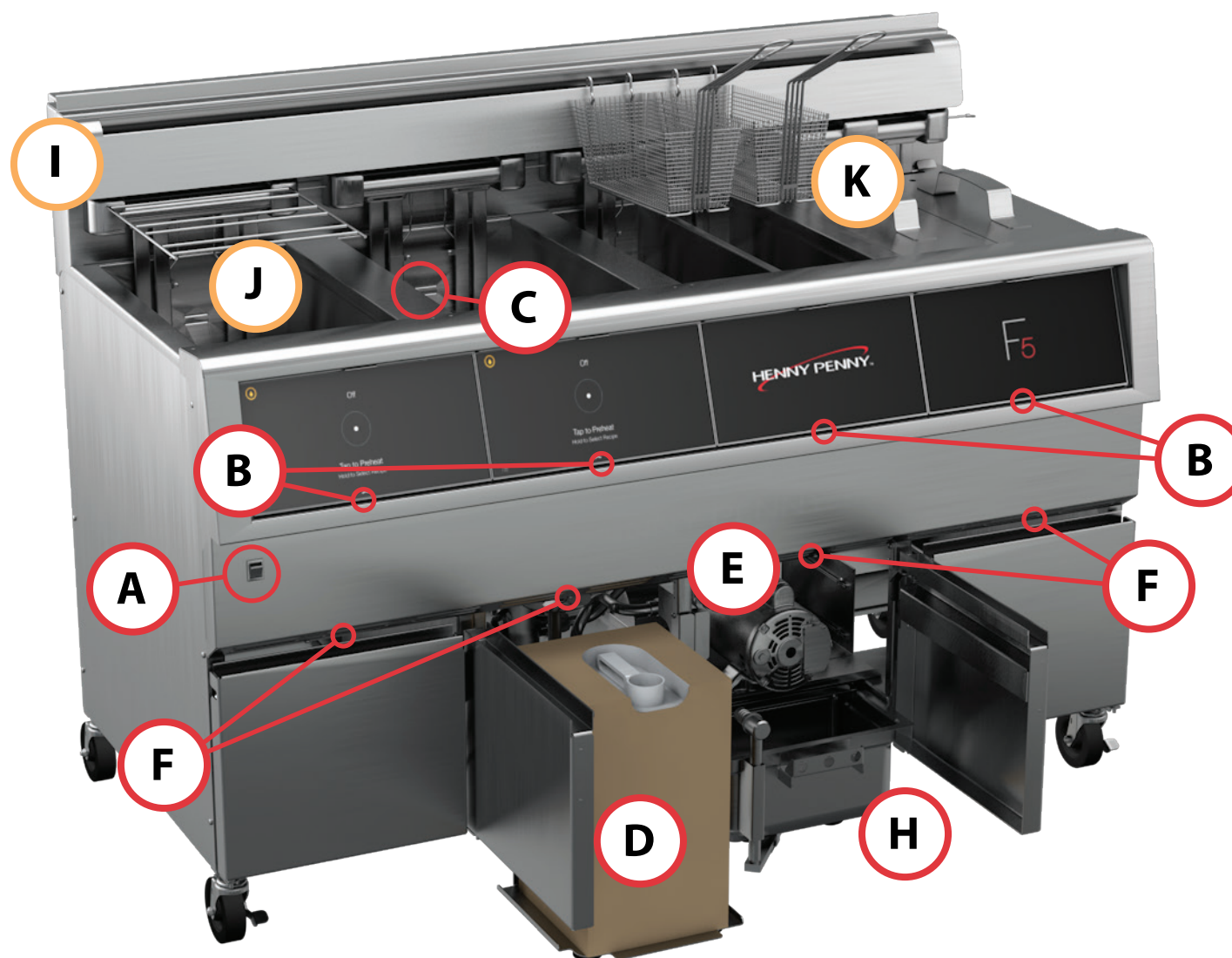
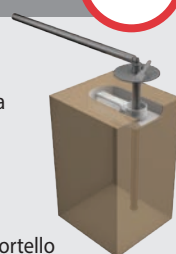
- Toccare **Express Filter** quando richiesto
- selezionare il **filtraggio** il più spesso possibile per:
  - » Prolungare la durata dell'olio
  - » Evitare di intasare lo scarico
  - » Mantenere alta la qualità del prodotto
  - » Evitare l'intervento fastidioso della pastiglia termica di sicurezza E-10

-Azzerare la percentuale del filtro dell'olio prima di iniziare toccando il Filtraggio Express.

### Sostituzione del jib



- Quando appare **check jib**:
1. Estrarre il blocco jib da sotto la friggitrice.
  2. Rimuovere il pescante di ferro da dentro la tanica vuota
  3. Aprire la nuova tanica d'olio - inserire il pescante nella tanica nuova
  4. Inserire il tubo JIB nel nuovo JIB
  5. Spingere il jib sotto la friggitrice e chiudere lo sportello



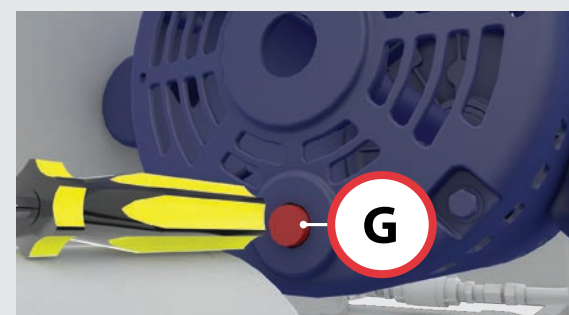
### AVVERTENZA!

**AVVERTENZA! Rischio di ustione!** L'olio e le superfici della friggitrice e della coppa del filtro sono caldi. Indossare appositi DPI durante le procedure di pulizia e manutenzione.



Prima di mettere in funzione la friggitrice, leggere e comprendere il manuale operativo completo fornito con l'unità, prestando particolare attenzione a tutti i messaggi di sicurezza.

## Risoluzione dei problemi

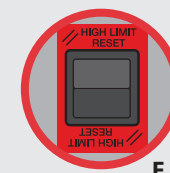


### Il motore del filtro non funziona

- (situato sul fronte della friggitrice) **E**
- Lasciare raffreddare il motore per 20 minuti
  - Premere il pulsante di ripristino **G**

### Ripristino errore E-10

- (L'interruttore **F** è accessibile aprendo lo sportello corrispondente)
- Eseguire il filtro Express sulla vasca (per ripulirla da tutte le briciole)
  - Lasciare raffreddare l'olio per 20 minuti
  - Ripristinare la funzionalità della friggitrice aprendo lo sportello sotto la vasca e premendo l'interruttore di ripristino **F**.



**NOTA.** Accanto all'interruttore di reset E10 è presente un interruttore di ripristino. Usarlo in caso di blocco del pannello.

## Manutenzione giornaliera della friggitrice

### Filtraggio giornaliero e pulizia

1. Eseguire il filtraggio giornaliero di manutenzione sui ciascuna vasca *Menu > Oil & filter > Daily maintenance filter*
2. Rimuovere e pulire il gancio **I**, i supporti **J** e i cestelli **K**
3. Eseguire la manutenzione giornaliera della vasca del filtro **H** quindi montare la barra reggi cestelli **I**
4. Pulire l'esterno della friggitrice.

### Manutenzione della vasca del filtro



#### Durante il giorno

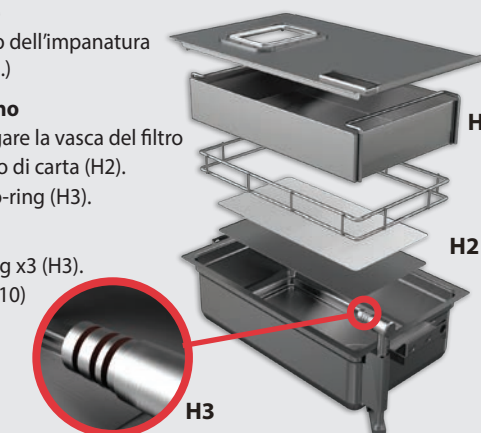
Svuotare il cestello dell'impanatura se necessario (H1).

#### Una volta al giorno

1. Pulire ed asciugare la vasca del filtro
2. Sostituire il filtro di carta (H2).
3. Lubrificare gli o-ring (H3).

#### Ogni 90 giorni

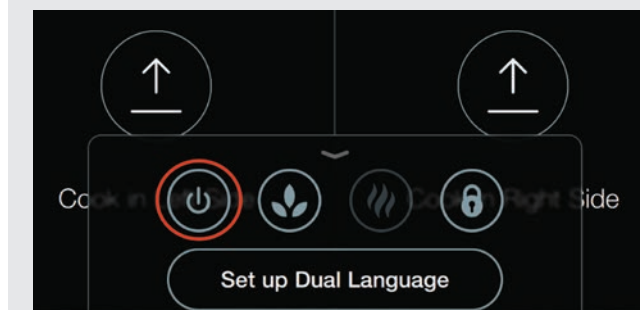
Sostituire gli O-ring x3 (H3).  
175860 (Pacco da 10)



### Arresto



1. Per spegnere una vasca, scorrere verso l'alto per attivare la piattaforma rapida, quindi premere l'interruttore principale.



2. Per spegnere la friggitrice, portare l'interruttore principale di alimentazione in posizione off.

### Manutenzione richiesta

- Testare e cambiare l'olio in base alle linee guida del ristorante
- Eseguire la procedura di Pulizia approfondita dopo il cambio dell'olio

Per i video delle procedure, scansionare il codice nell'angolo in alto a destra



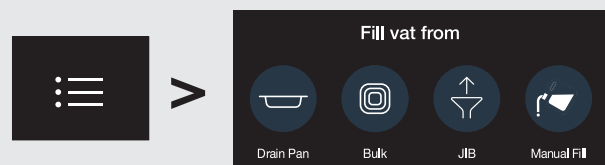


## Daily Fryer Operation

### Start-up



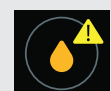
1. Turn main power switch **A** on.
2. Verify basket rests **J** and baskets **K** are clean and in place.
3. Verify oil is filled to lower level indicator **C**.
4. Fill vat if needed.  
*Menu > Oil & filter > Fill vat > Fill vat from*



### Cooking

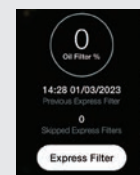
1. Tap control **B** to Pre-Heat vat. Wait until fully heated.
2. Tap control to select vat to cook.
3. Lower basket of product into oil.
4. Tap product to begin timer.
5. Lift basket when display prompts done.
6. Tap to stop timer.

### 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



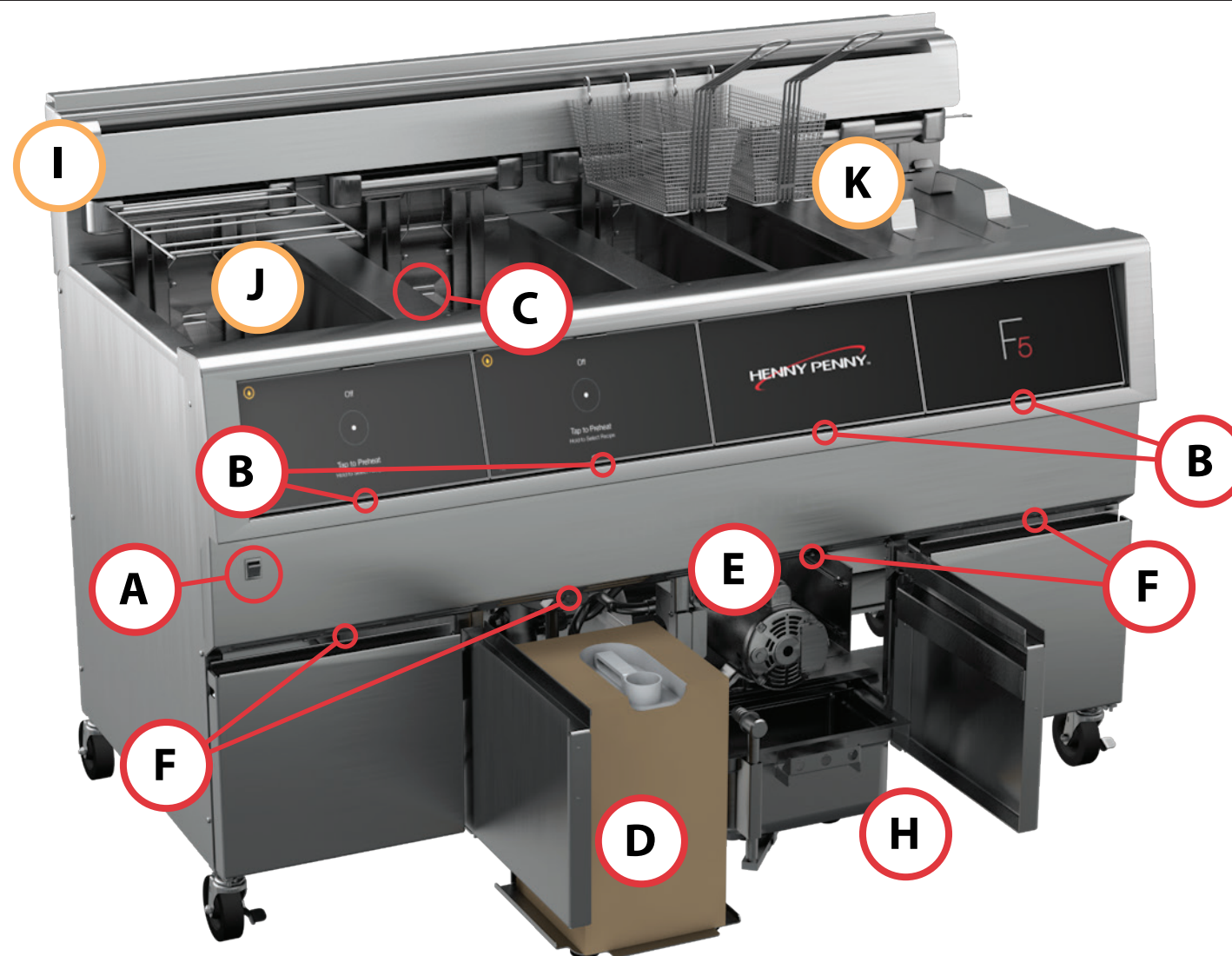
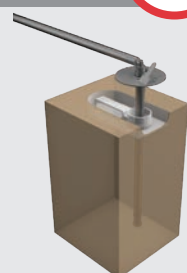
–Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

### 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!

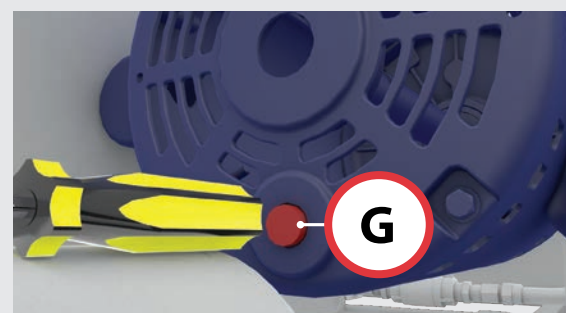


**WARNING! Burn Risk!** Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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**

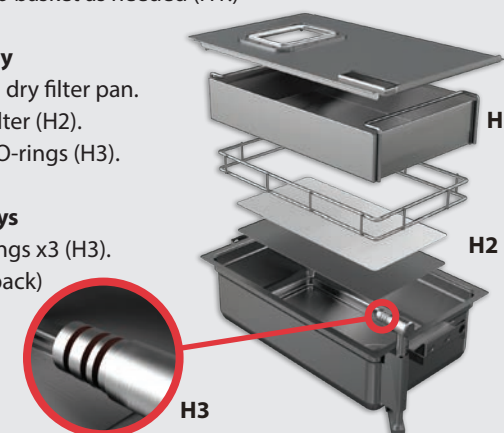
Empty crumb basket as needed (H1.)

**Once per day**

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

**Every 90 days**

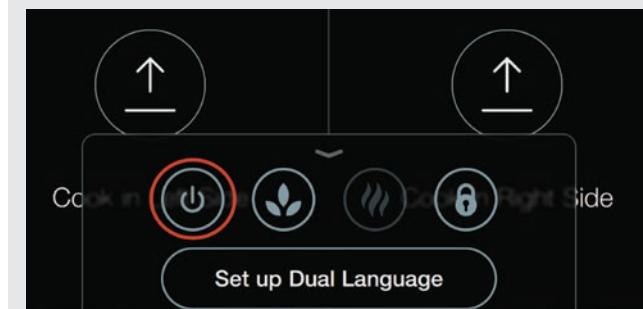
Replace O-rings x3 (H3).  
175860 (10 pack)



### 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.