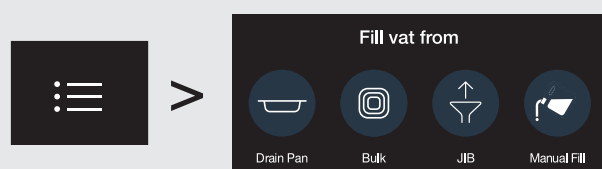




Dagelijks gebruik van de friteuse

Opstarten **A**

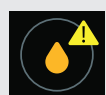
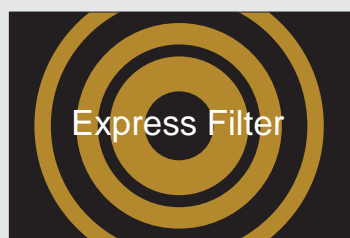
1. Zet de hoofdschakelaar op aan **A**.
2. Controleer of de mandjeshouder **J** en mandjes **K** schoon zijn en op zijn plaats liggen.
3. Controleer het olieniveau tot minimaal de onderste streep is **C**.
4. Vul het reservoir indien nodig bij.
Menu > Olie & filter > Reservoir vullen > Reservoir vullen via



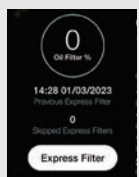
Bakken

1. Tik op de regelaar om het reservoir voor te verwarmen. **B** Wacht totdat het volledig op temperatuur is.
2. Tik op de regelaar om het bakreservoir te selecteren.
3. Laat het mandje met het product in de olie zakken.
4. Tap product to begin timer.
5. Til het mandje op als het display gereed aangeeft.
6. Tik om de timer te stoppen.

Express filter



-Tik op het oliepietogram om Express Filter te openen vanuit de meeste menu's



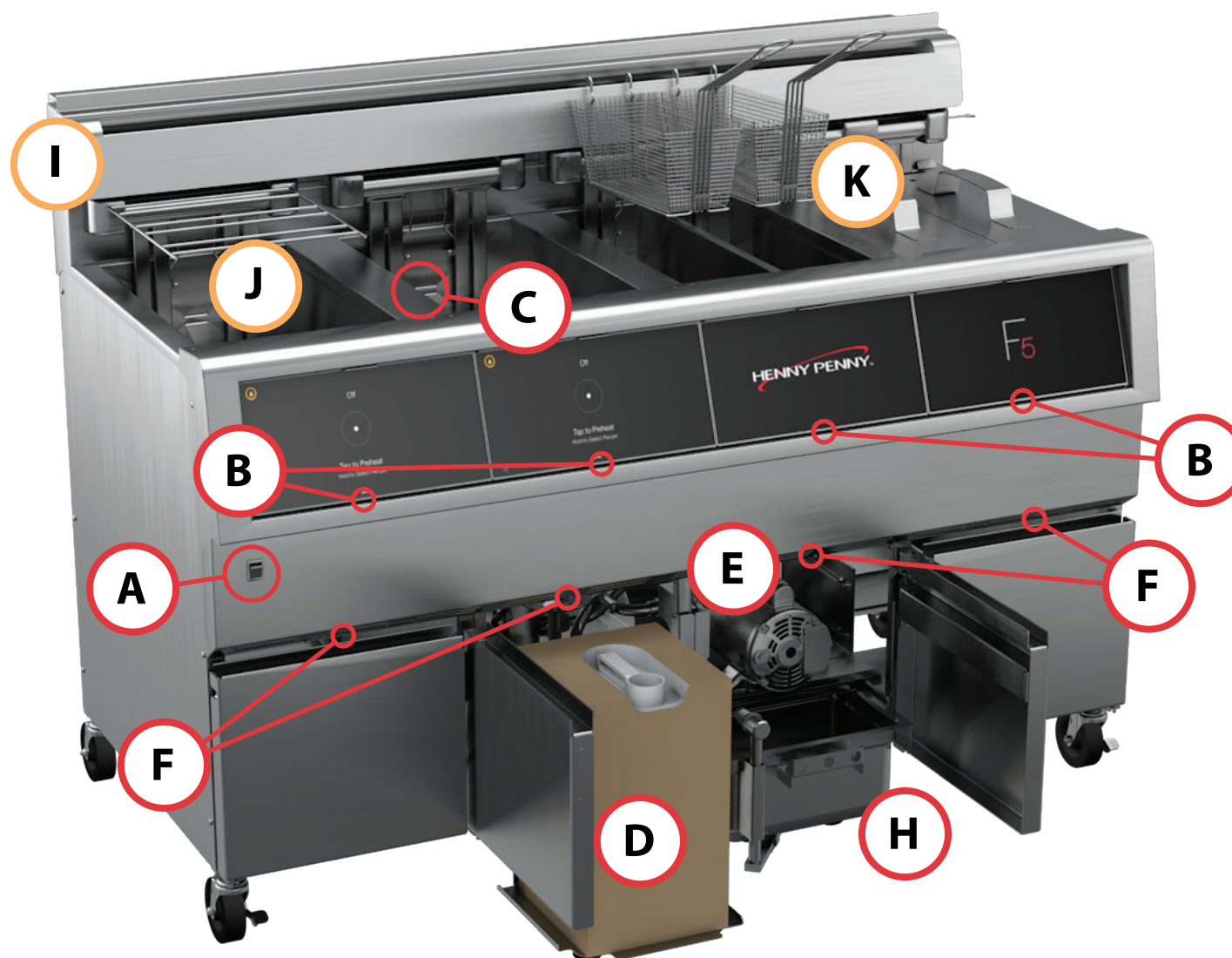
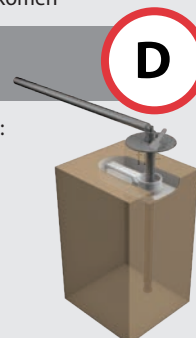
-Reset het oliefilterpercentage voordat u begint met het tikken op Express Filter.

- Tik op **Express Filter** als dit wordt gevraagd
- Selecteer **Filter** zo vaak als nodig is om:
 - » de levensduur van de olie te verlengen
 - » ontstoppen van de afvoer te voorkomen
 - » de productkwaliteit hoog te houden
 - » overlast door E-10 high limit-storingen te voorkomen

De JIB vervangen **D**

Als **Check JIB** (JIB controleren) wordt weergegeven:

1. Trek de JIB aan de onderzijde van de teuse eruit
2. Verwijder de JIB-slang van de lege JIB.
3. Open een nieuwe JIB en verbreek het zegel
4. Plaats JIB-buis in nieuwe JIB
5. Plaats JIB onder frituur en sluit de deur



WAARSCHUWING!

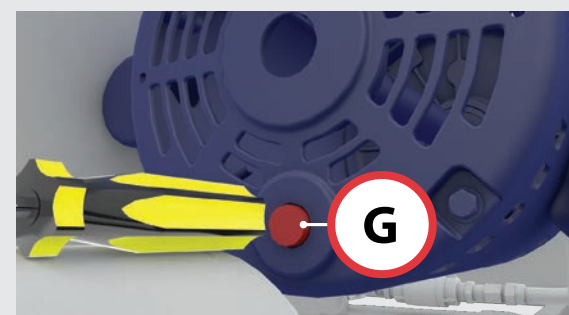


WAARSCHUWING! Risico op brandwonden! De olie en de buitenkant van de friteuse en de filterpan zijn heet. Gebruik tijdens het reinigen en het onderhoud PBM.



Lees voordat u de friteuse in gebruik neemt aandachtig de volledige bedieningshandleiding die wordt meegeleverd en besteed vooral aandacht aan de veiligheidsinformatie.

Probleemoplossing

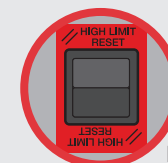


Filtermotor werkt niet

- (Bevindt zich aan de voorzijde van de friteuse, **E**)
- Laat de motor 20 minuten afkoelen
 - Druk op de resetknop **G**

E-10 high limit resetten

- (De High Limit reset knop **F** zit achter de desbetreffende deur)
- Gebruik Express filter voor het reservoir (verwijder alle kruiden uit het reservoir)
 - Laat de olie 20 minuten afkoelen
 - Reset hoge limiet door de deur onder het vat te openen en de resetschakelaar **F** in te drukken.



LET OP, naast de high limit-resetknop t bevindt zich een schakelaar voor het resetten van de regelaar. Gebruik deze als scherm vaststaat.

Dagelijks onderhoud van de friteuse

Dagelijks filteren en schoonmaken

1. Voer het Dagelijks onderhoud Filter uit voor elke pan
Menu > Oil & filter > Daily maintenance filter
2. Verwijder en reinig mandhanger **I**, mandhouders **J** en manden **K**
3. Onderhoud de filterpan dagelijks **H** en installeer mandhanger **I**
4. Reinig de buitenkant van de friteuse.

Filterpanonderhoud **H**

De hele dag door

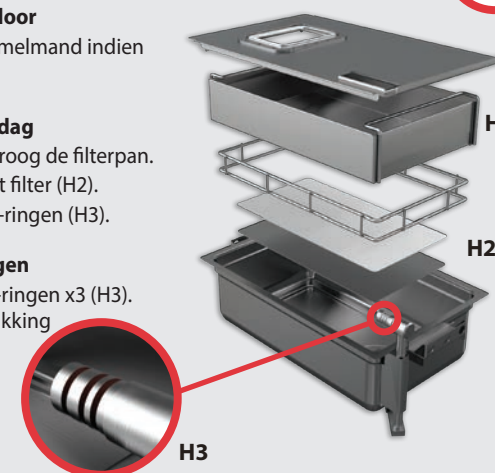
Reinig de kruimelmand indien nodig (H1.)

Eenmaal per dag

1. Reinig en droog de filterpan.
2. Vervang het filter (H2).
3. Smeer de O-ringen (H3).

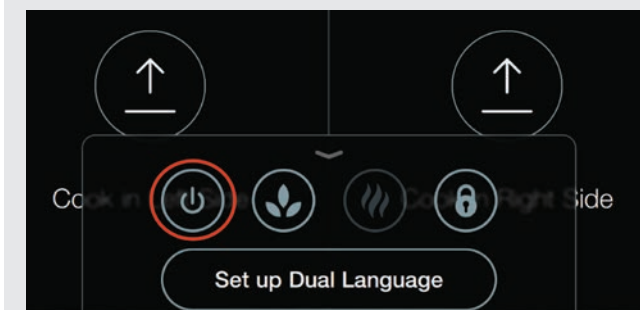
Om de 90 dagen

Vervang de O-ringen x3 (H3).
175860 (verpakking van 10 stuks)



Uitschakelen **A**

1. Om een pan uit te zegen, Swipe omhoog totdat het snelle acLe scherm verschijnt en druk op de aan/uit knop



2. Zet de hoofdschakelaar op uit om de friteuse uit te schakelen.

Onderhoud naar behoefte

- Test en vervang de olie volgens de horecarichtlijnen
 - Voer na het vervangen van de olie een volledige schoonmaakprocedure uit
- Scan voor video's over de procedures de code in de rechterbovenhoek

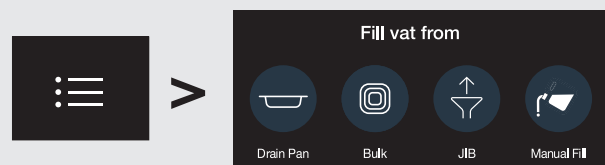


Daily Fryer Operation

Start-up



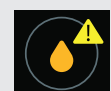
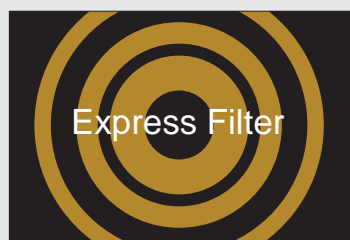
1. Turn main power switch **A** on.
2. Verify basket rests **J** and baskets **K** are clean and in place.
3. Verify oil is filled to lower level indicator **C**.
4. Fill vat if needed.
Menu > Oil & Filter > Fill Vat > Fill Vat from



Cooking

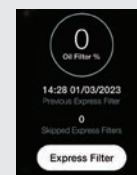
1. Tap control **B** to Pre-Heat vat. Wait until fully heated.
2. Tap control to select vat to cook.
3. Lower basket of product into oil.
4. Tap product to begin timer.
5. Lift basket when display prompts done.
6. Tap to stop timer.

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



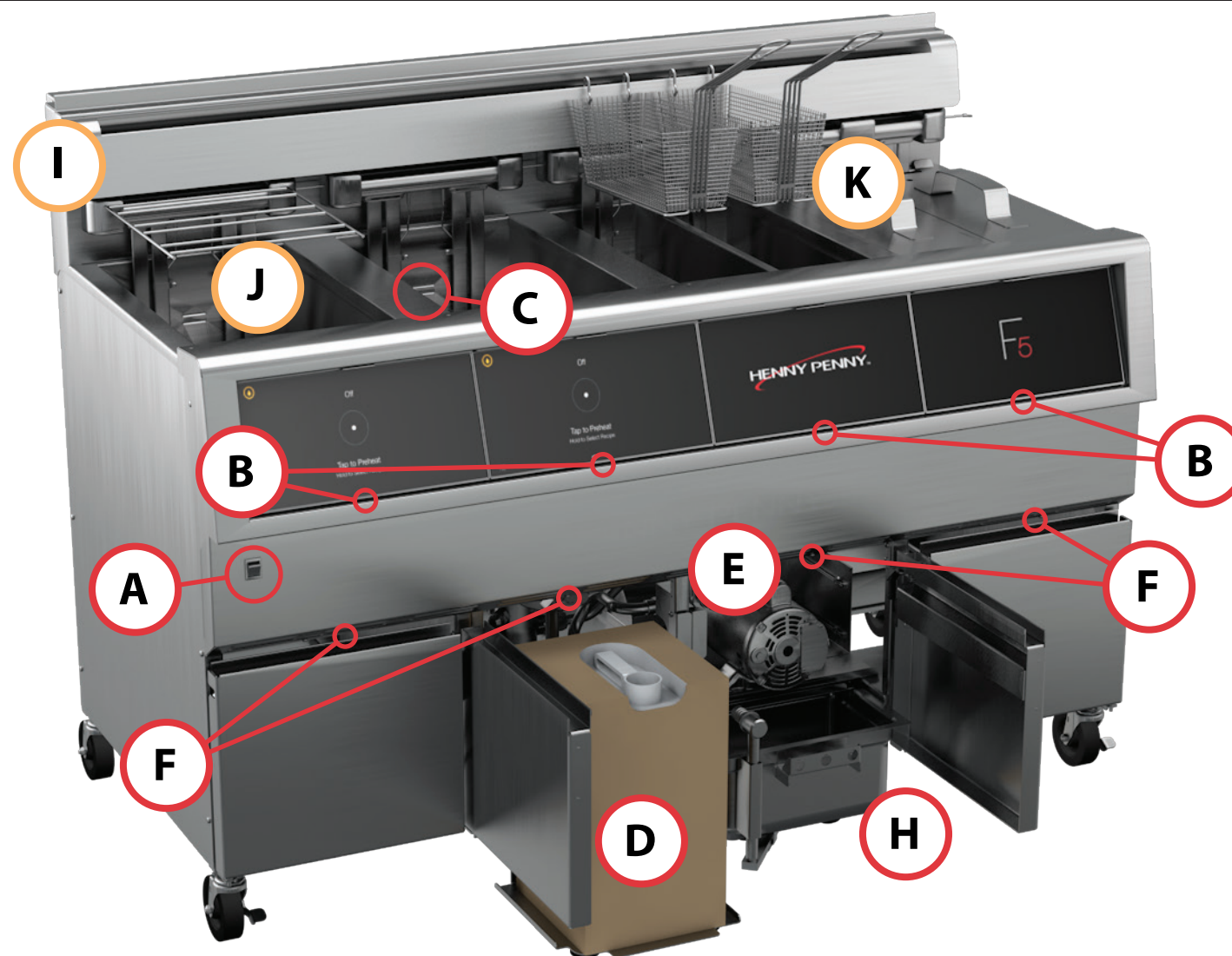
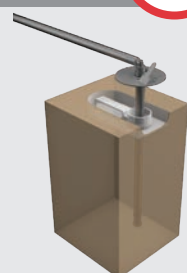
–Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

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!

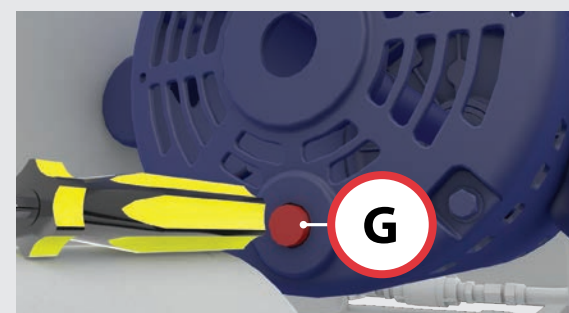


WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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

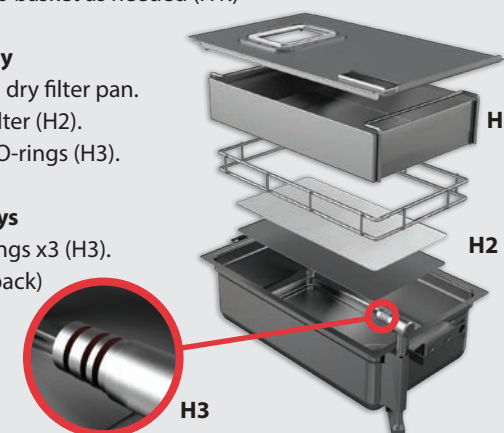
Empty crumb basket as needed (H1.)

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.