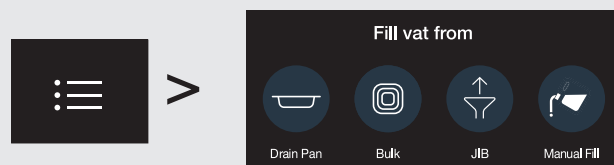




## Operação diária da fritadeira

### Início da operação **A**

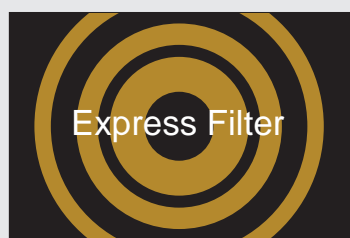
1. Ligue o interruptor de alimentação principal. **A**
2. Verifique se os apoios **J** dos cestos e os cestos **K** estão limpos e no lugar.
3. Verificar se o óleo chega ao nível mais baixo do indicador **C**.
4. Encha a cuba, se necessário.  
*Menu > Óleo e Filtro > Encher cuba > Encher cuba de*



### Uso para cozinhar

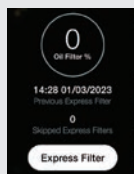
1. Toque control [controle] para pré-aquecer cuba **B**. Espere até que esteja totalmente aquecido.
2. Toque control [controle] para selecionar a cuba paracozinhar.
3. Abaixar a cesta de produto no óleo.
4. Toque no produto para iniciar o temporizador.
5. Levante a cesta quando o visor mostrar done [pronto].
6. Toque para parar o cronômetro.

### Express Filter [Filtragem expressa]



–Toque no ícone do óleo para acessar Express Filter [Filtragem expressa] a partir da maioria dos menus.

- Toque em Express Filter [Filtragem expressa] quando receber a instrução
- Selecione **Filter** [Filtragem] sempre que possível para:
  - » Aumentar a vida do óleo
  - » Evitar desentupir o dreno
  - » Manter a alta qualidade do produto
  - » Evitar o incômodo dos erros de limite alto E-10

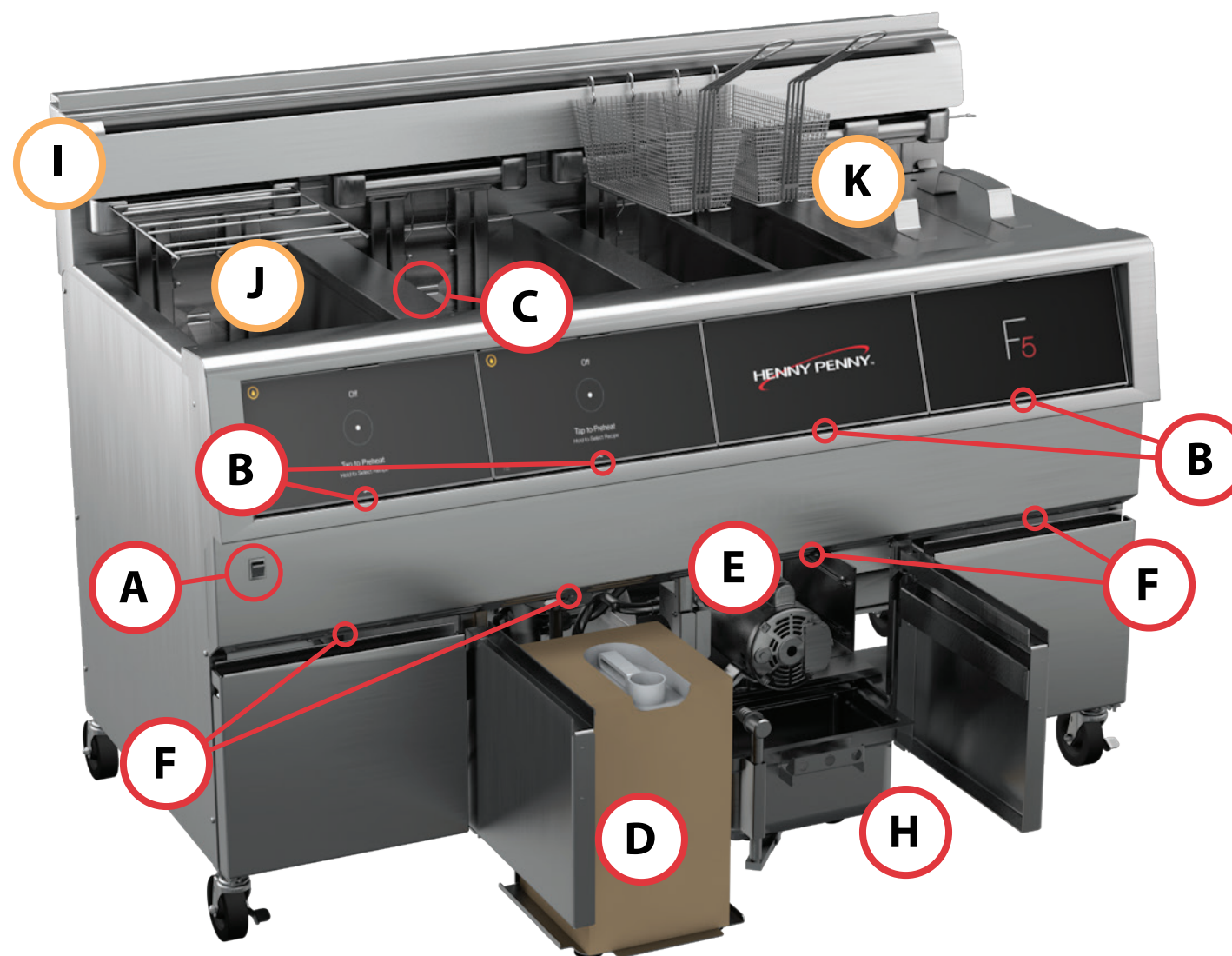


–Redefina a porcentagem do filtro antes de iniciar tocando em Express Filter [Filtragem expressa].

### Troca do JIB **D**

Quando aparecer **Check JIB** [Verificar JIB] no visor:

1. Puxe o JIB de debaixo da fritadeira
2. Retire o tubo do JIB do JIB vazio.
3. Abra e retire a vedação do novo JIB
4. Insira o tubo JIB no novo JIB
5. Encaixe o JIB embaixo da fritadeira e feche a porta



### ALERTA!

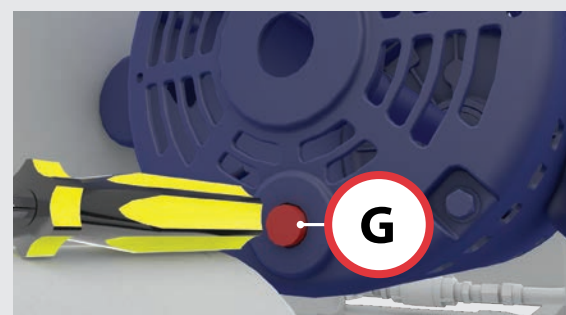


**ALERTA! Risco de queimadura!** O óleo e as superfícies da fritadeira e do recipiente do filtro estão quentes. Use EPI quando estiver realizando os procedimentos de limpeza e manutenção.



Antes de operar a fritadeira, leia e entenda o manual de operação completo que acompanha a unidade prestando atenção a todas as mensagens de segurança.

## Resolução de problemas



**G**

### Motor do filtro não está operando

- (localizado na parte traseira da fritadeira **E**)
- Deixe o motor resfriar 20 minutos
- Pressione o botão reset [reiniciar] **G**

### Redefinição de limite alto E-10

- (A chave de limite alto **F** é acessada abrindo a porta correspondente)
- Faça a filtragem expressa da cuba (limpe todas as migalhas da cuba)
- Deixe o óleo resfriar por 20 minutos
- Redefina o limite alto abrindo a porta abaixo da cuba e pressionando o botão para reiniciar **F**



**OBSERVE,** há um interruptor de control reset [reiniciar o controle] próximo a high limit reset [redefinir limite alto]. Use isso caso algum controle se congele.

## Manutenção diária da fritadeira

### Filtragem e limpeza diárias

1. Realizar filtragem de manutenção diária em cada uma das cubas *Menu > Oil & filter > Daily maintenance filter*
2. Retire e limpe o suporte da cesta **I**, os descansos da cesta **J** e as cestas **K**
3. Faça a manutenção diária do recipiente do filtro **H** e instale o suporte da cesta **I**
4. Limpe o exterior da fritadeira.

### Manutenção do recipiente do filtro **H**

#### Durante o dia

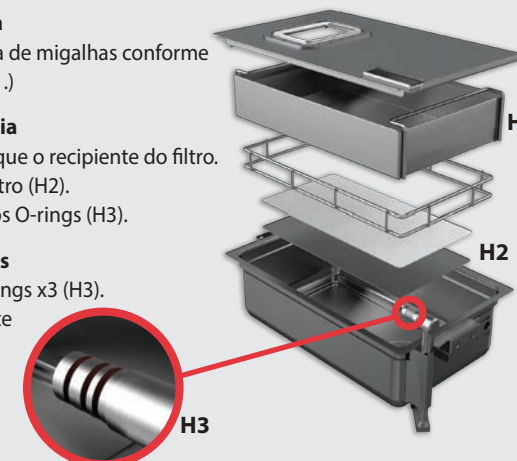
Esvazie a cesta de migalhas conforme necessário (H1.)

#### Uma vez ao dia

1. Limpe e seque o recipiente do filtro.
2. Troque o filtro (H2).
3. Lubrifique os O-rings (H3).

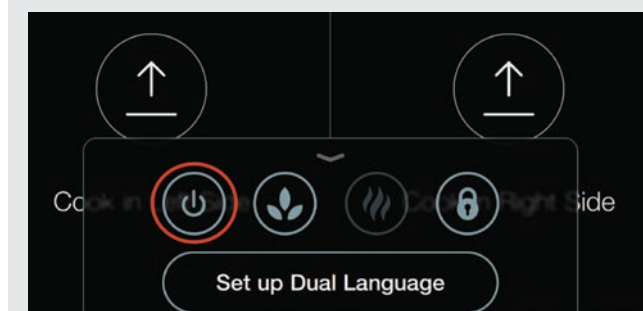
#### A cada 90 dias

Troque os O-rings x3 (H3).  
175860 (pacote com 10)



### Parada **A**

1. Para desligar uma cuba, deslize para cima para revelar a doca de ação rápida e toque no botão power [liga/desliga].



2. Gire o interruptor de alimentação principal para a posição off [desligado] para desligar a fritadeira.

### Manutenção conforme necessário

- Teste e troque o óleo com base nas diretrizes do restaurante
  - Realize o procedimento de limpeza profunda após a troca de óleo
- Escaneie o código no canto superior direito para assistir aos vídeos dos procedimentos

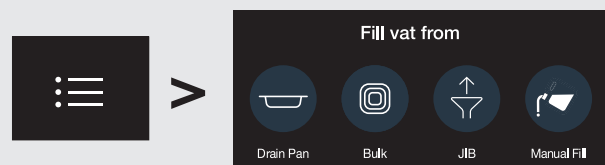


## Daily Fryer Operation

### Start-up



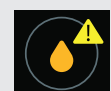
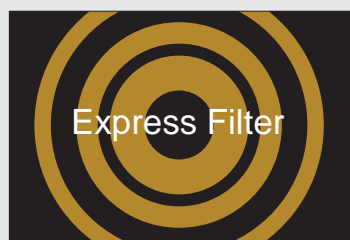
1. Turn main power switch **A** on.
2. Verify basket rests **J** and baskets **K** are clean and in place.
3. Verify oil is filled to lower level indicator **C**.
4. Fill vat if needed.  
*Menu > Oil & filter > Fill vat > Fill vat from*



### Cooking

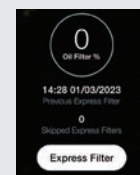
1. Tap control **B** to Pre-Heat vat. Wait until fully heated.
2. Tap control to select vat to cook.
3. Lower basket of product into oil.
4. Tap product to begin timer.
5. Lift basket when display prompts done.
6. Tap to stop timer.

### 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



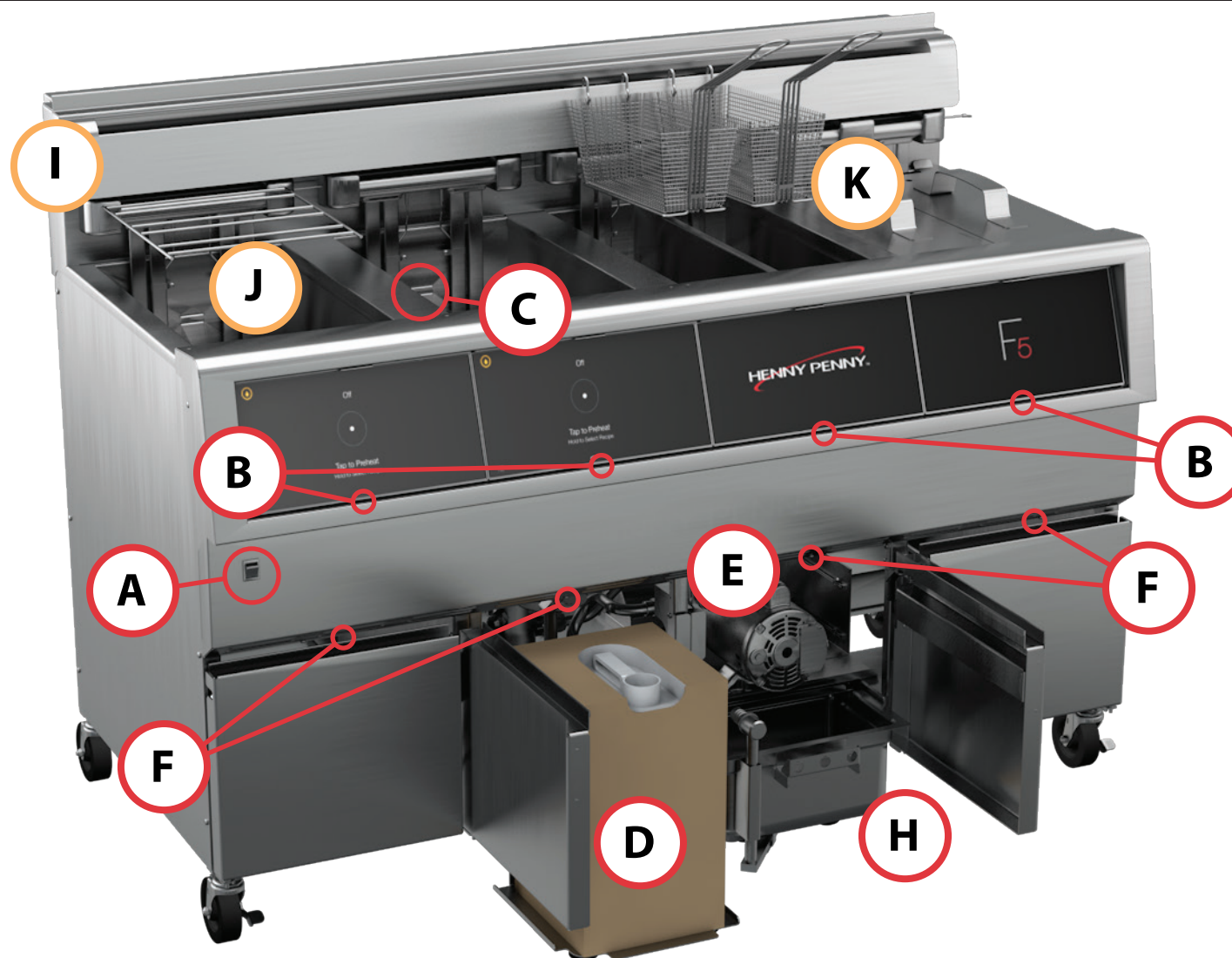
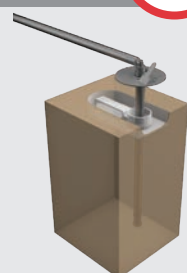
–Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

### 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!

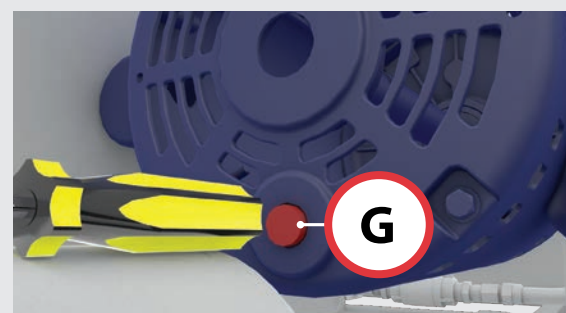


**WARNING! Burn Risk!** Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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**

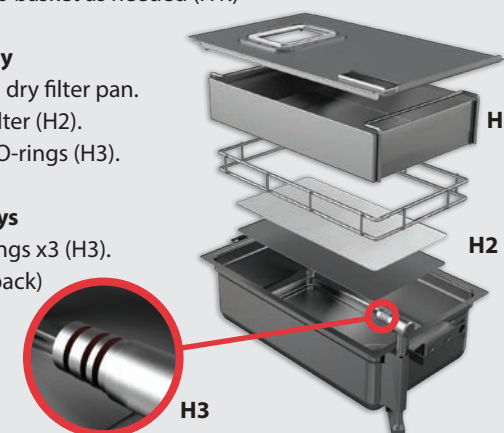
Empty crumb basket as needed (H1.)

**Once per day**

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

**Every 90 days**

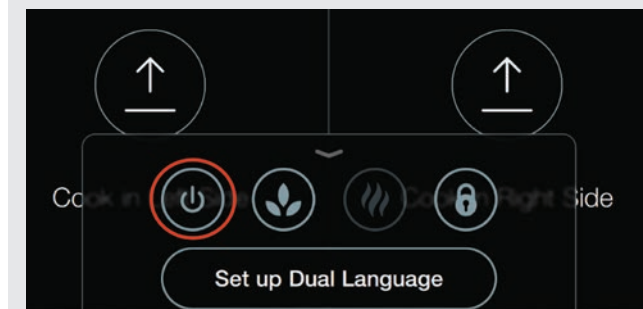
Replace O-rings x3 (H3).  
175860 (10 pack)



### 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.