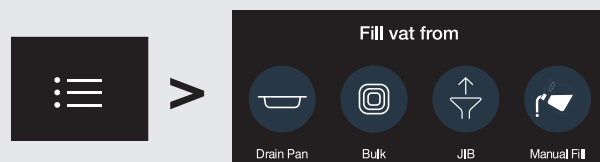




Daglig användning av fritösen

Starta

1. Sätt på huvudströmbrytaren **A**.
2. Verifiera att korgstöd **J** och korgar **K** är rena och på plats.
3. Kontrollera att oljan är fylld till den lägre nivåindikatorn **C**.
4. Fyll på karet vid behov.
Meny > Olja och filter > Fyll kar > Fyll kar från



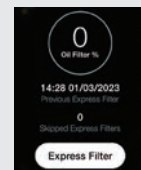
Tillagning

1. Tryck på kontrollen **B** för att förvärma karet. Vänta tills det är helt uppvärmt.
2. Tryck på kontrollen för att välja kar som ska användas.
3. Sänk ned korgen med produkten i oljan.
4. Tryck på Produkt för att starta timern.
5. Lyft korgen när skärmen visar att det är klart.
6. Tryck för att stoppa timern.

Expressfilter



Tryck på oljeikonen för att komma åt Expressfilter från de flesta menyer.



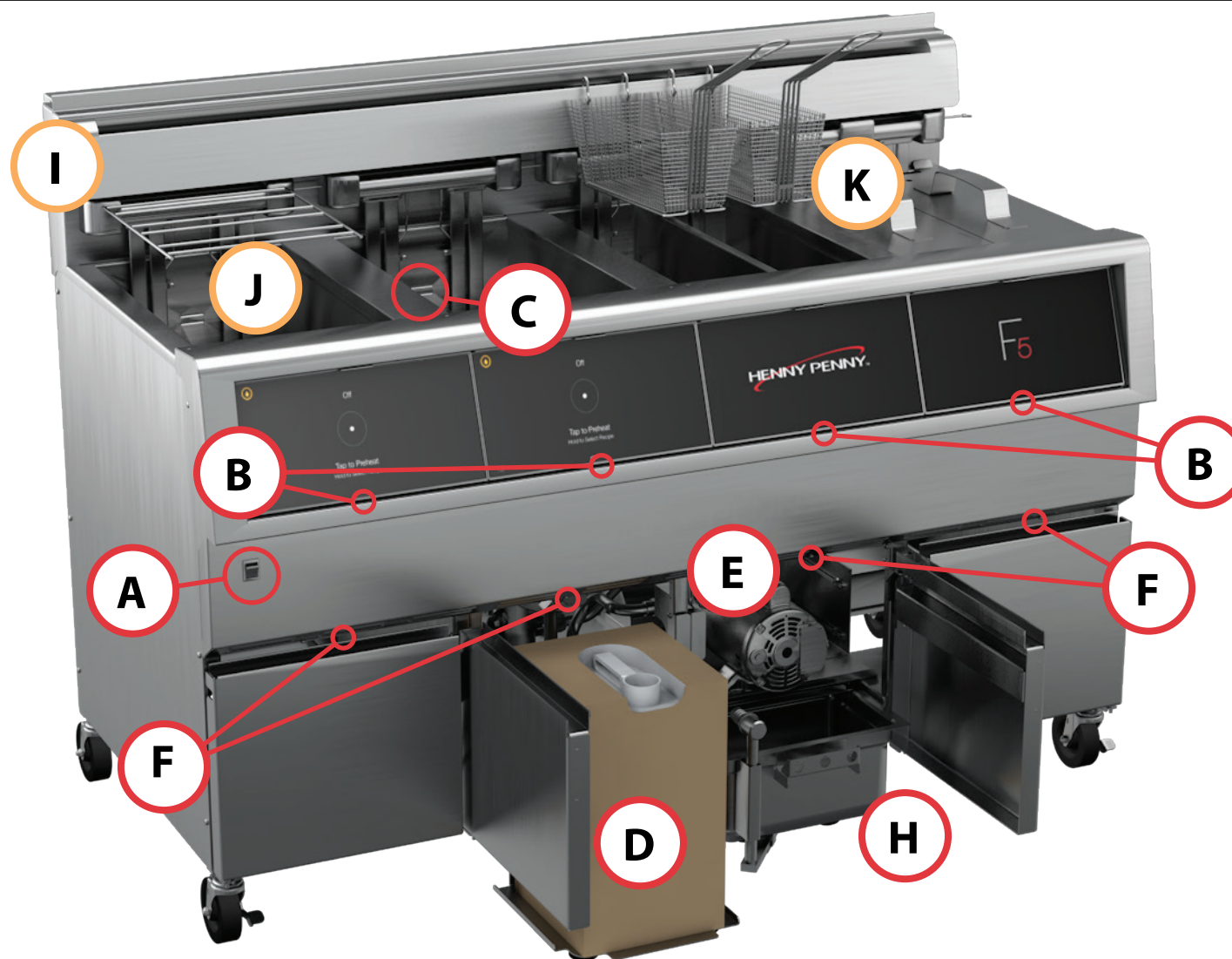
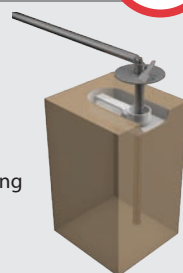
Glöm inte att återställa oljefilterprocenten genom att trycka på Expressfilter.

- Tryck på **Expressfilter** när du uppmanas att göra det
- Välj **Filterra** så ofta som möjligt för att
 - » Förlänga oljans livslängd
 - » Undvika tilltäppning av dräneringsröret
 - » Bevara en hög produktkvalitet
 - » Undvika onödiga E-10 fel(Överhettning fel)

Byte av JIB

När **Kontrollera JIB** visas:

1. Dra ut JIB från under fritösen.
2. Ta bort JIB-röret från den tomma JIB
3. Öppna nya oljeförpackningen.
4. Sätt i JIB-röret i den nya oljeförpackningen
5. Tryck in örpåsen under fritösen och stäng luckan



VARNING!

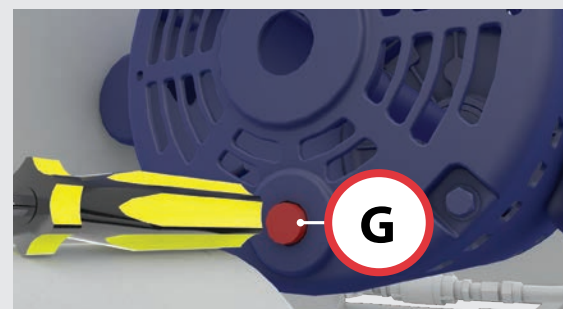


VARNING! Risk för brännskada! Oljan, fritörens ytor och filtertråget är varma. Bär personlig skyddsutrustning när du utför rengöring och underhåll.



Innan du använder fritösen ska du läsa igenom och se till att du förstår hela bruksanvisningen som medföljer enheten – speciellt alla säkerhetsmeddelanden.

Felsökning

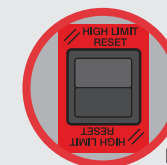


Filtermotorn går inte

- (sitter på framsidan av fritösen **E**)
- Låt motorn svalna i 20 minuter
 - Tryck på återställningsknappen **G**

Återställa hög E-10-gräns

- (Brytaren för hög gräns **F** nås bakom motsvarande lucka)
- Expressfiltera i badet (rengör alla smulor från badet)
 - Låt oljan svalna i 20 minuter
 - Återställ E-10 genom att öppna luckan under badet och trycka på återställningsbrytaren **F**



Obs! Det finns en kontrollåterställningsbrytare bredvid återställningen av hög gräns. Använd denna i händelse av en frusen kontroll.

Dagligt underhåll av fritösen

Daglig rengöring av filter

1. Utför dagligt underhåll av filtret på varje kar *Meny > Olja och filter > Dagligt underhåll av filter*
2. Ta bort och rengör korghållare **I**, korgstöd **J** och korgar **K**
3. Utför dagligt underhåll av filtertråg **H** och installera korghållare **I**
4. Rengör utsidan av fritösen.

Underhåll av filtertråg

Under dagen

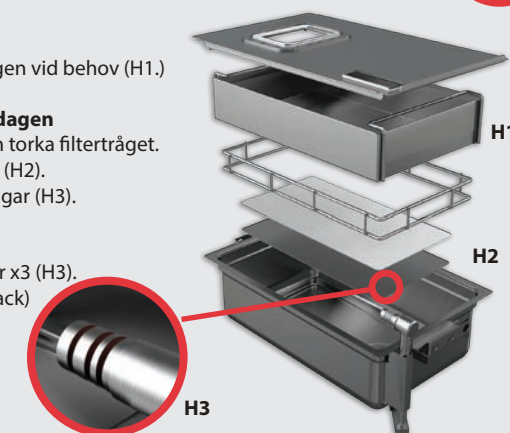
Töm smulkorgen vid behov (H1.)

En gång om dagen

1. Rengör och torka filtertråget.
2. Byt ut filter (H2).
3. Smörj o-ringar (H3).

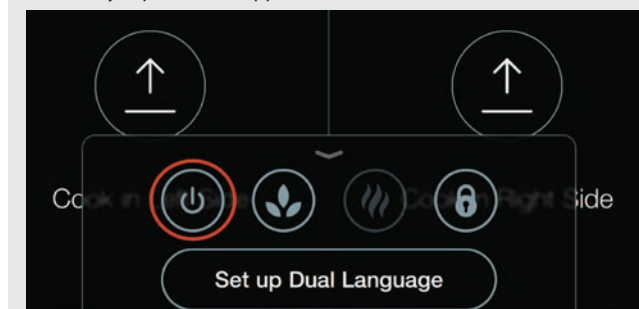
Var 90:e dag

Byt ut o-ringar x3 (H3).
175860 (10-pack)



Stänga av

1. För att stänga av ett bad, svep uppåt för att visa snabbåtgärdslisten och tryck på strömknappen.



2. Sätt huvudströmbrytaren till avstängt läge för att stänga av fritösen.

Underhåll efter behov

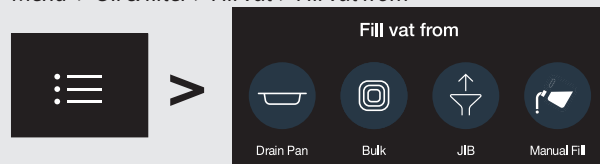
- Testa och byt ut olja baserat på restaurangens riktlinjer
 - Utför en noggrann rengöring efter oljebyte
- Skanna QR-koden i det övre högra hörnet för att se videor av dessa procedurer och mer.



Daily Fryer Operation

Start-up

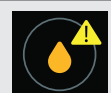
1. Turn main power switch **A** on.
2. Verify basket rests **J** and baskets **K** are clean and in place.
3. Verify oil is filled to lower level indicator **C**.
4. Fill vat if needed.
Menu > Oil & filter > Fill vat > Fill vat from



Cooking

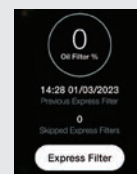
1. Tap control **B** to Pre-Heat vat. Wait until fully heated.
2. Tap control to select vat to cook.
3. Lower basket of product into oil.
4. Tap product to begin timer.
5. Lift basket when display prompts done.
6. Tap to stop timer.

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

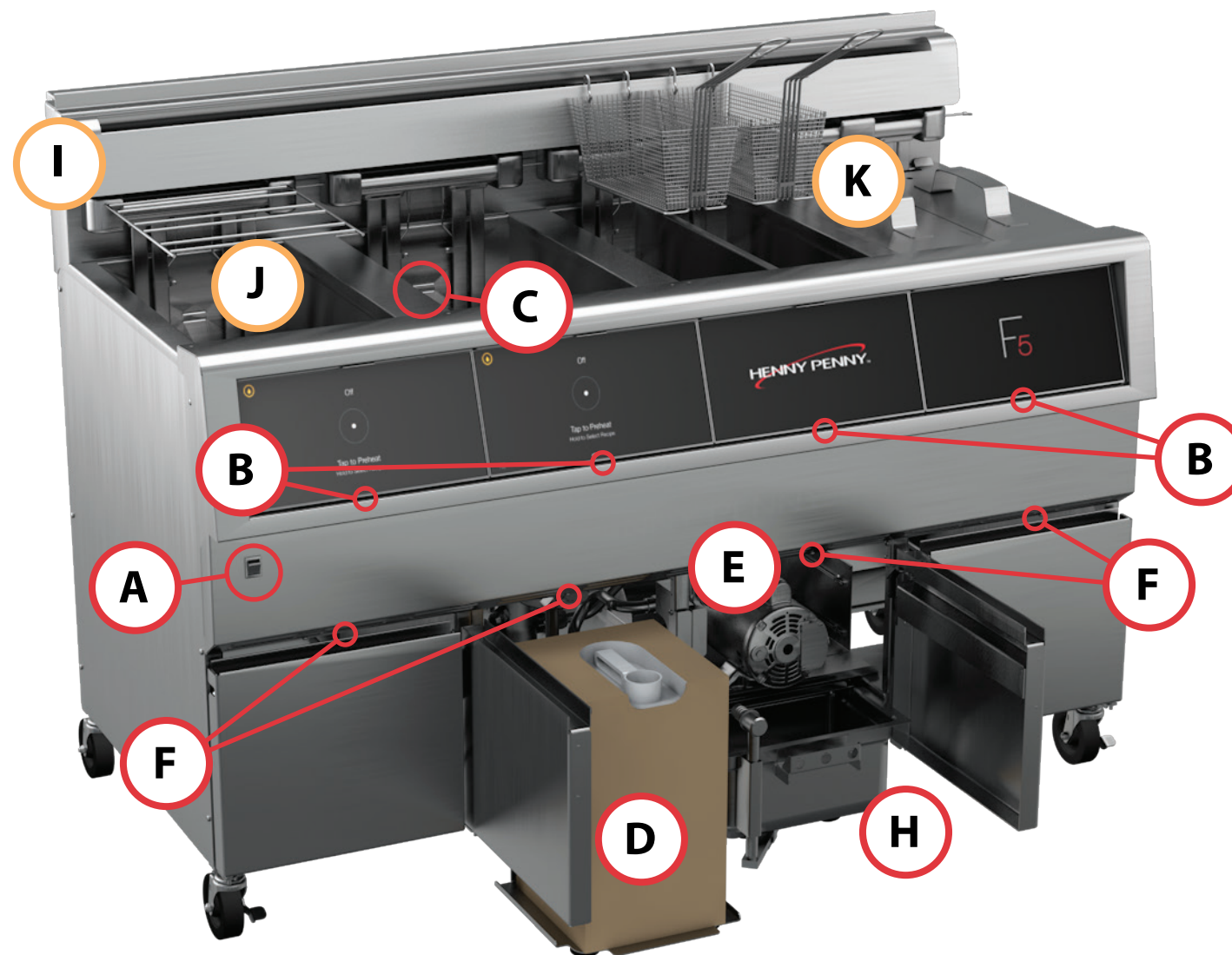
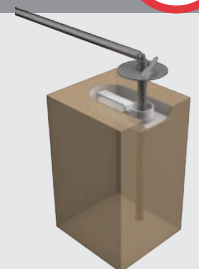


–Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

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!

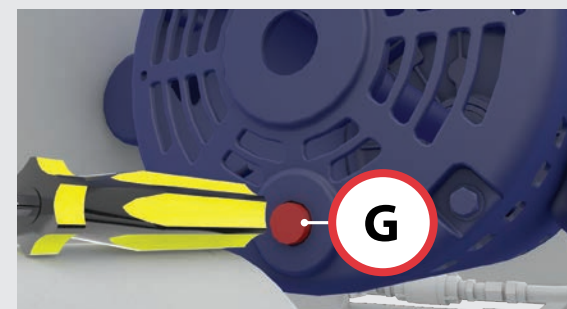


WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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

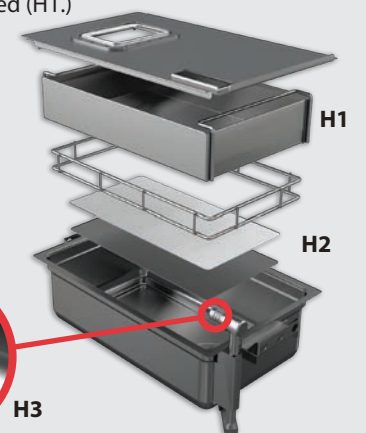
Empty crumb basket as needed (H1.)

Once per day

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

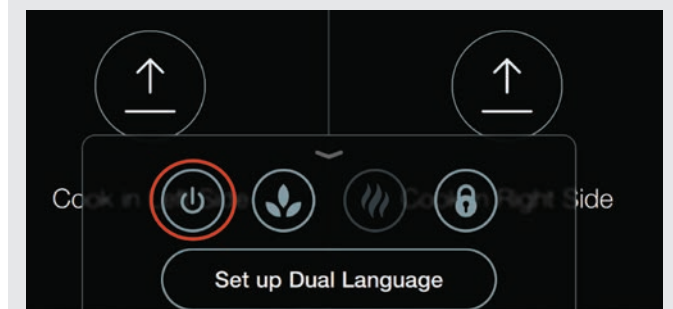
Every 90 days

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.