



Scan code to see videos of these procedures and more!

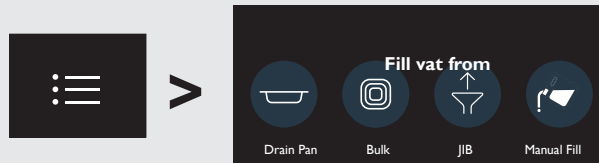


Operation

Start-up



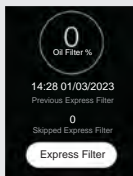
1. Turn main power switch **A** on.
2. Verify basket rests **I** and baskets **J** are clean and in place.
3. Verify oil is filled to lower level indicator **B**.
4. Fill vat if needed.
Menu > Oil & Filter > Fill Vat > Fill Vat from



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

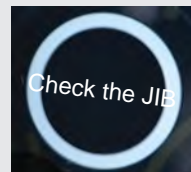
– Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

Replacing the JIB



When **Check JIB** displays:

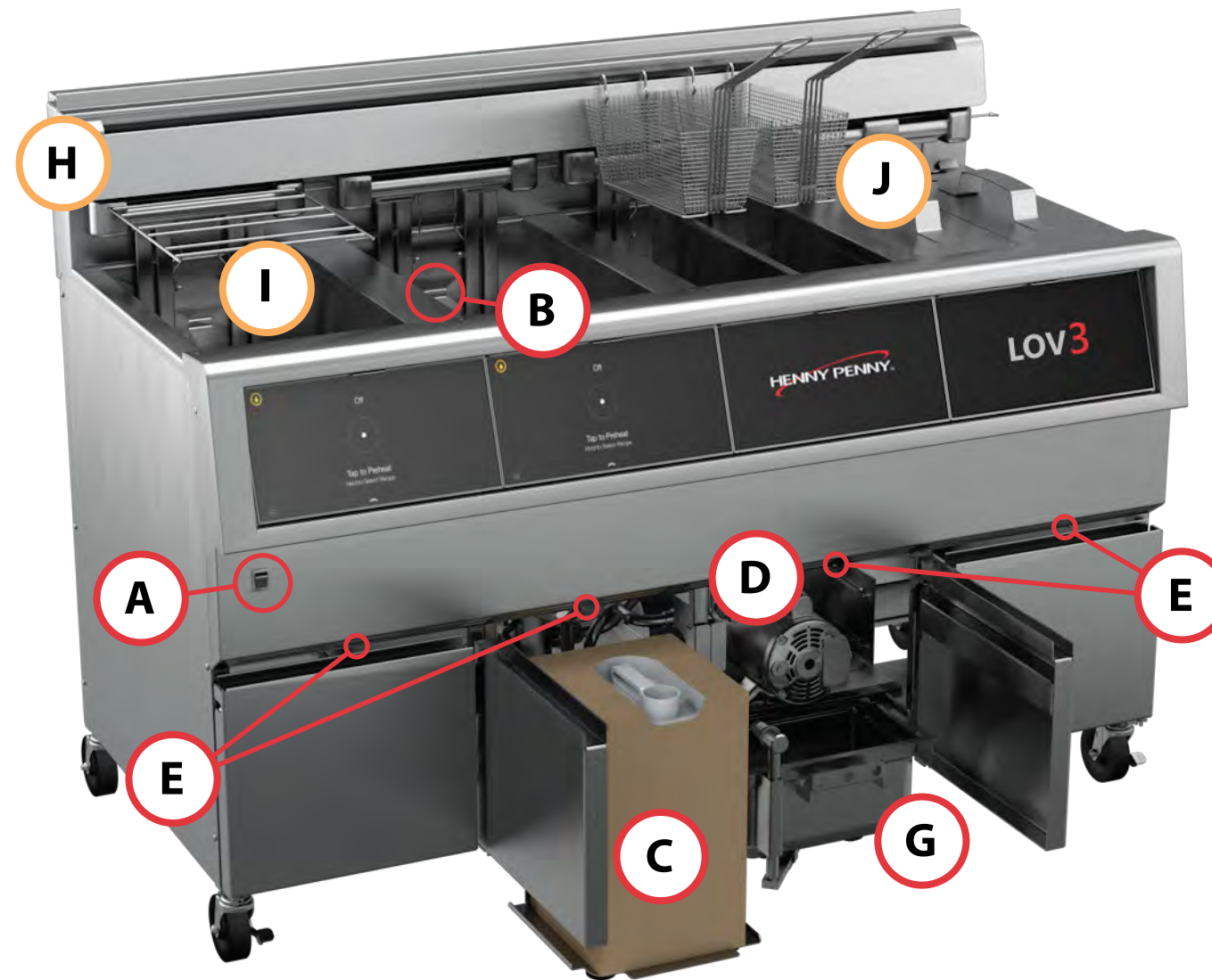
1. Pull JIB out from under the fryer
2. Remove JIB tube from empty JIB
3. Open and remove seal from new JIB
4. Insert JIB tube into new JIB
5. Push JIB under fryer and close door



Energy Saving Mode



• Swipe up to reveal the quick action dock then tap the ECO mode button. Scan the QR code in the upper right corner to view videos of these procedures and more.



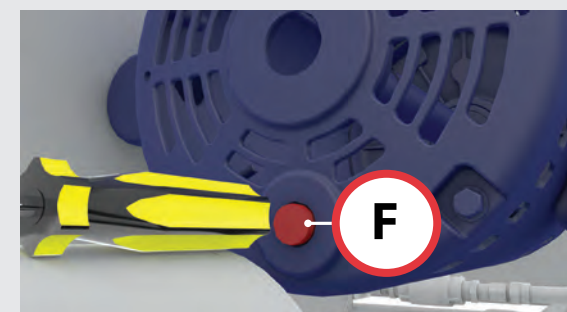
WARNING!

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



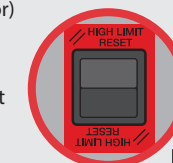
Note: There is a control reset switch next to the high limit reset **E**. Use this in the event of a frozen control.

Filter Motor Not Running

- (located on front of fryer **D**)
- Allow motor to cool for 20 minutes
 - Press reset button **F**

E-10 High Limit Reset

- (The high limit switch **E** 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 **E**



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 **H**, basket rests **I** and baskets **J**.
3. Perform daily filter pan maintenance **G** and install basket hanger **H**.
4. Clean exterior of fryer.

Filter Pan Maintenance



Throughout the day

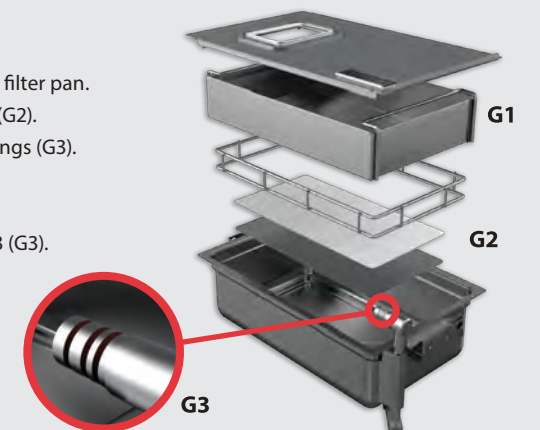
Empty crumb basket as needed (G1.)

Once per day

1. Clean and dry filter pan.
2. Replace filter (G2).
3. Lubricate O-rings (G3).

Every 90 days

Replace O-rings x3 (G3).
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 **A** 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
- Tighten Element Guard every 90 days

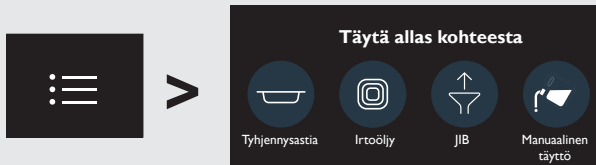
Scan the QR code in the upper right corner to view videos of these procedures and more.



Käyttö

Käynnistys A

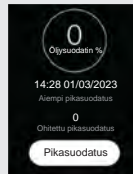
1. Käännä päävirtakytkin A päälle.
2. Tarkasta, että korin tuet I ja korit J ovat puhtaat ja paikoillaan.
3. Varmista, että öljyä on täytetty alarajan merkkiin B asti.
4. Täytä allas tarvittaessa.
Valikko > Öljy ja suodatin > Täytä allas > Täytä allas kohteesta



Pikasuodatus



– Napauta öljykuvaketta päästäksesi pikasuodatustoimintoihin useimmista valikoista.



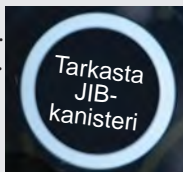
– Nollaa öljysuodattimen prosenttiosuus ennen kuin napautat pikasuodatusta.

- Napauta **Pikasuodatus** pyydettyessä
- Valitse **Suodatus** niin usein kuin mahdollista. Se
 - » pidentää öljyn käyttöikää
 - » välttää viemärin tukkeutumisen
 - » pitää tuotteiden laadun hyvänä
 - » välttää häiritsevät E-10 yläräjävirheet.

JIB-kanisterin vaihto C

Kun **Tarkasta JIB** tulee esille:

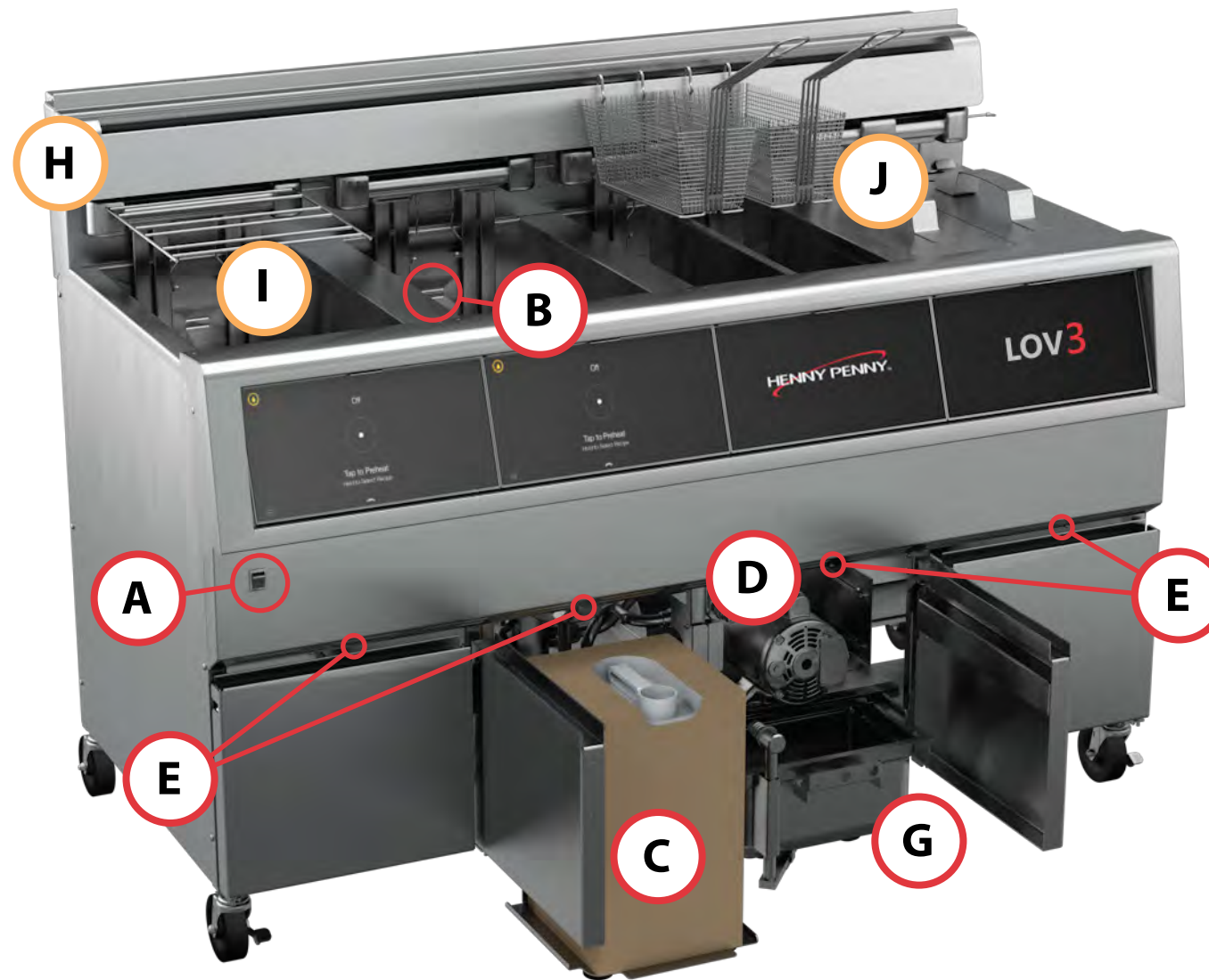
1. Vedä JIB-kanisteri ulos rasvakeittimen alapuolelta.
2. Irrota JIB-kanisterin putki tyhjästä JIB-kanisterista.
3. Avaa ja poista sinetti uudesta JIB-kanisterista.
4. Työnnä JIB-putki uuteen JIB-kanisteriin
5. Työnnä JIB-kanisteri rasvakeittimen alapuolelle ja sulje ovi



Energiansäästötila



Pyyhkäise ylöspäin, jotta saat esille pikatoimintapaneelin ja napauta sitten ECO-tilapainiketta.
Skannaa oikeassa yläreunassa oleva QR-koodi katsoaksesi videoita näistä menettelyistä ja paljon muuta.



VAROITUS!

VAROITUS! Palovamman vaara! Öljy sekä rasvakeittimen ja suodatinpannun pinnat ovat kuumia. Käytä henkilönsuojaimia suorittaessasi puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä.



Ennen kuin käytät rasvakeitintä, lue laitteen mukana toimitettu käyttöohje ja varmista, että ymmärrät sen, ja kiinnitä erityistä huomiota kaikkiin turvallisuusviesteihin.

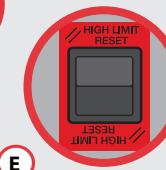
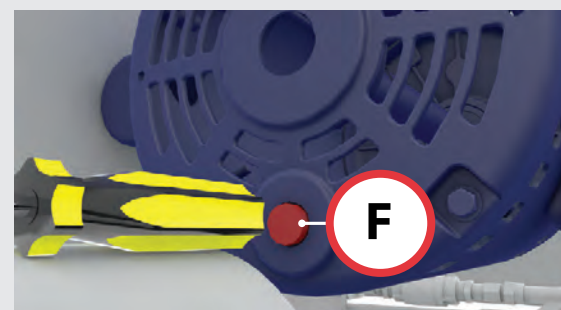
Vianmääritys

Suodattimen moottori ei käy

- (rasvakeittimen etuosassa D)
- Anna moottorin jäähtyä 20 minuuttia
 - Paina nollaspainiketta F

E-10 ylärajan nollaus E

- (Yläräjäkytkimeen E pääsee käsiksi vastaavasta ovesta)
- Pikasuodata allas (puhdistaa kaikki murut altaasta)
 - Anna öljyn jäähtyä 20 minuuttia
 - Nollaa yläräjä avaamalla altaan alla oleva ovi ja painamalla palautuskytkintä E



Huomaa: Yläräjän palautuskytkimen vieressä on ohjauksen palautuskytkin E. Käytä sitä, jos ohjaus on jumitunut.

Huolto

Päivittäinen suodatus ja puhdistus

1. Suorita jokaisen altaan suodattimen huolto päivittäin **valikko > öljy ja suodatin > suodattimen päivittäinen huolto**
2. Irrota ja puhdistaa korin ripustin H, korin tuet I ja korit J.
3. Suorita päivittäinen suodatinpannun huolto G ja asenna korin ripustin H.
4. Puhdistaa rasvakeittimen ulkopuoli.

Suodatinpannun huolto G

Koko päivän

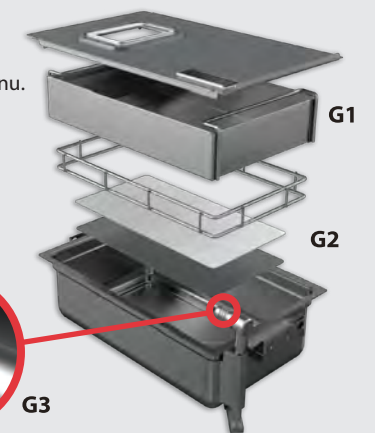
Tyhjennä murukori tarpeen mukaan (G1).

Kerran päivässä

1. Puhdistaa ja kuivaa suodatinpannu.
2. Vaihda suodatin (G2).
3. Voitele O-renkaat (G3).

90 päivän välein

Vaihda O-renkaat x3 (G3).
175860 (10 kappaleen pakkaus)



Sammutus A

1. Kytke allas pois päältä pyyhkäisemällä ylöspäin, jotta esille tulee pikatoimintapaneeli ja napauta sitten virtapainiketta.
2. Kytke rasvakeitin pois päältä kääntämällä päävirtakytkin A pois päältä.



Huolto tarvittaessa

- Testaa ja vaihda öljy ravintolan ohjeiden mukaan
- Suorita syväpuhdistustoimenpiteet öljynvaihdon jälkeen
- Kiristä vastusten kiinnikkeet aina 90 päivän väliajoin.

Skannaa oikeassa yläreunassa oleva QR-koodi katsoaksesi videoita näistä menettelyistä ja paljon muuta.