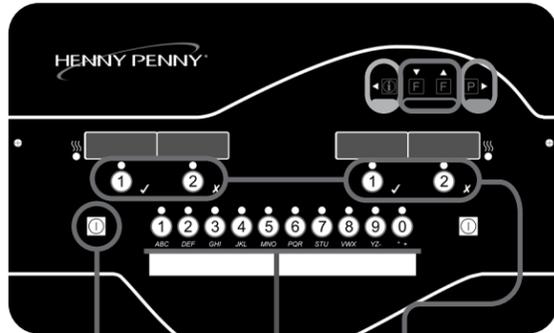




Control Panel A



VAT On/Off Product Buttons Timer Start/Stop Program Button

◀▶ – Press 1x to view the current oil temp. Press 2x to view the oil set point temp.

⏸ (Filter button) – Press to view how many cook cycles remain until next filtration. Press and hold to enter filter menu.

Filter Menu



Press and hold either ⏸ button to enter menu. Use ◀▶ and ▶ to scroll to desired option. Press ✓ to select option.

- | | |
|-------------------|------------------|
| 1. Express Filter | 5. Fill From Pan |
| 2. Daily Filter | 6. Fill From JIB |
| 3. Dispose | 7. Clean Out |
| 4. Drain to Pan | 8. Exit |

Daily Start-up B C

- Turn main power switch B on
- Verify basket rest Y and baskets are in place
- Verify oil level. Lower line when cool, upper line when hot C. See Filter Menu option 6 to add oil
- Turn each vat on. See Control Panel

Additional Maintenance D

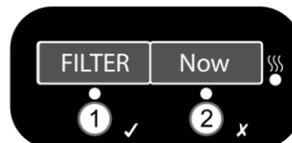
- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

Cooking

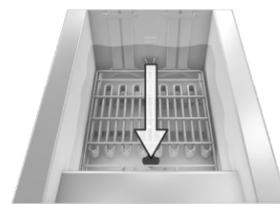


- Lower basket of product into oil
- Select product button
- Start timer
- Lift basket when "DONE" displays
- Stop timer

Express Filter D



- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
 - » Extend oil life
 - » Avoid unclogging the drain
 - » Keep product quality high
 - » Avoid nuisance E-10 high limit errors

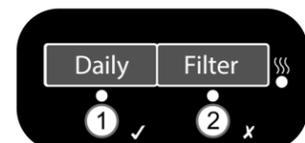


Replacing the JIB E

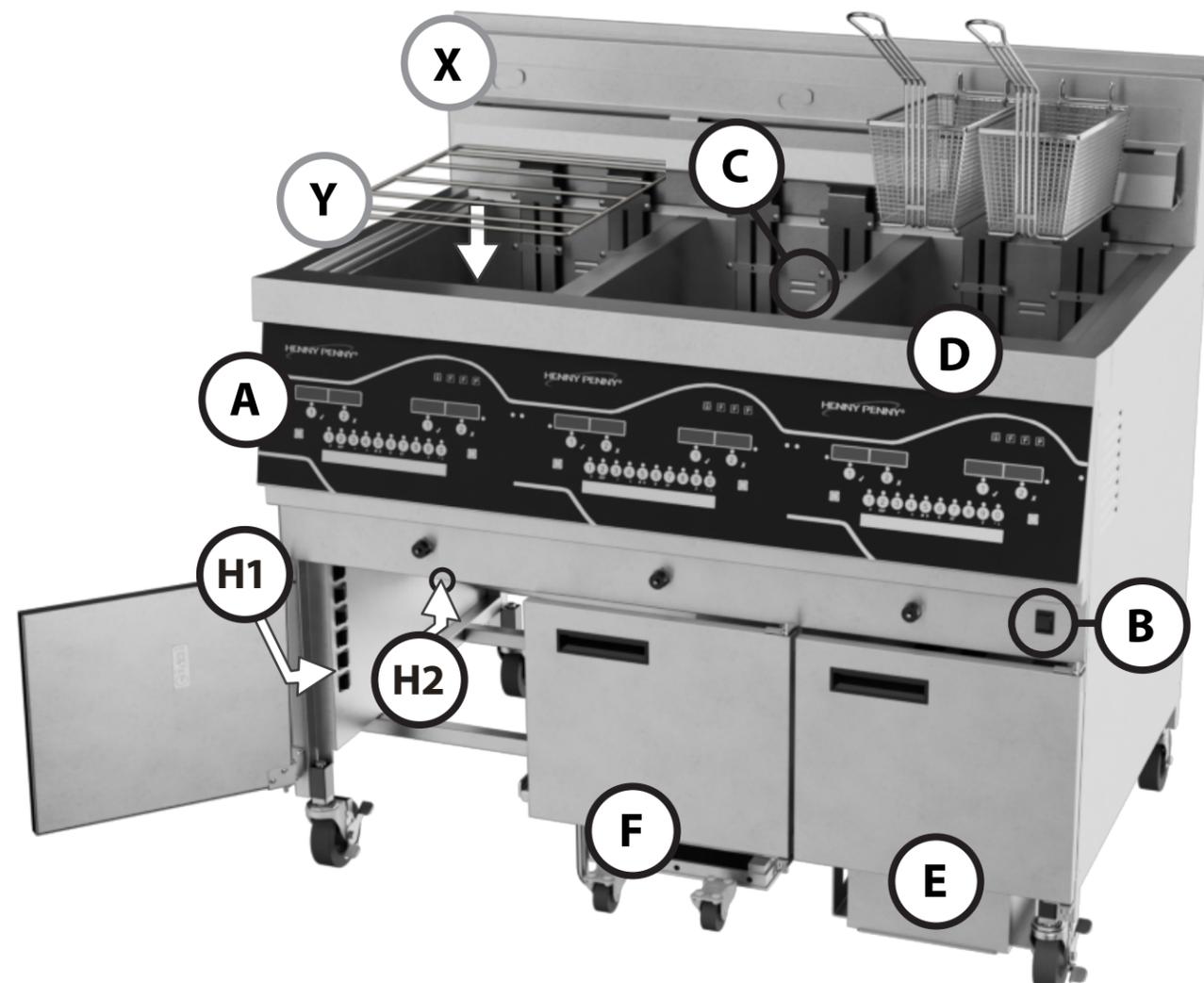
- When **Check JIB** displays:
- Disconnect empty JIB
 - Open and remove seal from new JIB
 - Transfer JIB tube to new JIB
 - Connect new JIB to fryer and verify secure connection



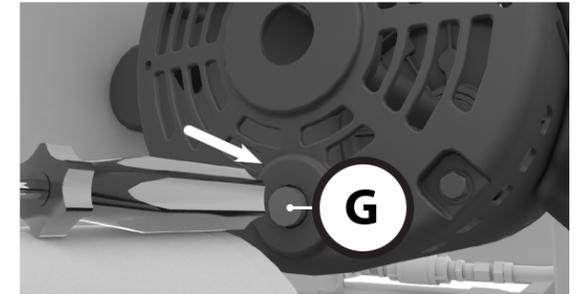
Daily Fryer Maintenance



- Perform Daily Filter on each vat See Filter Menu option 2
- Clean basket hanger X, basket rests Y and baskets
- Perform daily filter pan maintenance F See Filter Pan Maintenance
- Clean exterior of fryer



Troubleshooting G H



Filter motor not running (located on rear of fryer)

- Allow motor to cool for 20 minutes
- Press reset button G

E-10 high limit reset

- Express filter the vat (clean all crumbs from vat)
- Allow oil to cool 20 minutes
- Reset high limit H1 → 5 SEC
- Reset single well high limit H2 → 5

Oil not pumping

- Change Filter
- filter pan is assembled correctly
- Check if filter pan O-rings are missing or damaged

Filter Pan Maintenance F

Throughout the day:

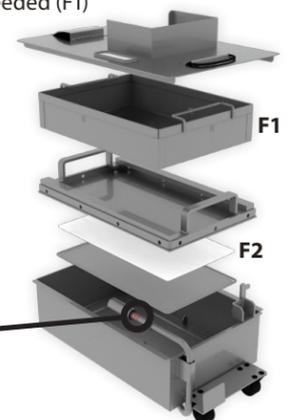
- Empty crumb basket as needed F1

Once per day:

- Clean and dry filter pan
- Replace filter F2
- Lubricate O-rings F3

Every 90 days:

- Replace O-rings F3



WARNING!

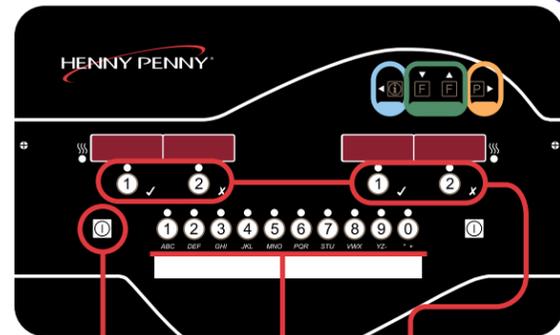
WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear **PPE** when performing cleaning and maintenance procedures.



Before operating the fryer, read and understand the complete operation manual that is supplied with the unit paying close attention to all safety messages.



Panneau de commande **A**



- BAC Marche/Arrêt
- Boutons Produit
- Minuterie Marche/Arrêt
- Bouton Programme

◀▶ – Appuyer 1x pour consulter la température actuelle de l'huile. Appuyer 2x pour consulter le point de consigne de la température de l'huile.

F (Bouton Filtrage) – Appuyer pour savoir combien de cycles de cuisson il reste jusqu'au prochain filtrage. Appuyer et maintenir pour entrer dans le menu de filtrage.

Menu de filtrage



Appuyer et maintenir F un des boutons pour accéder au menu. Utiliser ◀▶ et P pour faire défiler jusqu'à l'option souhaitée. Appuyer sur ✓ pour sélectionner l'option.

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Express Filter (Filtration express) | 5. Remplir à partir du bac |
| 2. Filtration quotidienne | 6. Remplir à partir du bidon |
| 3. Evacuer | 7. Curage |
| 4. Vidanger vers le bac | 8. Quitter |

Démarrage quotidien **B C**

- Allumez l'interrupteur général **B**
- Vérifier si l'appui du panier **Y** et les paniers sont en place
- Vérifier le niveau d'huile. Ligne inférieure si elle est froide, ligne supérieure si elle est chaude **C**. Voir l'option 6 du menu de filtrage pour ajouter de l'huile
- Allumez chaque bac. Voir le panneau de commande

Maintenance supplémentaire

- Tester et remplacer l'huile selon les directives du restaurant
- Effectuer la procédure de curage après avoir changé l'huile
- Pour les vidéos des procédures, scanner le code dans le coin supérieur droit

Cuisson

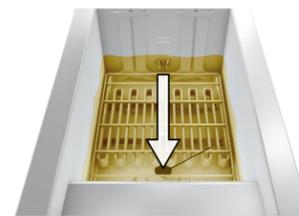


- Plonger le panier du produit dans l'huile
- Sélectionner le bouton du produit
- Démarrer la minuterie
- Lever le panier lorsque « DONE » (FIN) s'affiche
- Arrêter la minuterie

Express Filter (Filtration express) **D**



- Sélectionner **Yes (Oui)** lorsque **Filter Now (Filtrer maintenant)** s'affiche pour commencer un filtrage express
- Sélectionner **Yes (Oui)** aussi souvent que possible pour :
 - Accroître la durée de vie de l'huile
 - Éviter de déboucher l'évier
 - Garder la haute qualité du produit
 - Éviter les erreurs de limite haute E-10 de nuisance



Remplacer le cubitenaire **E**

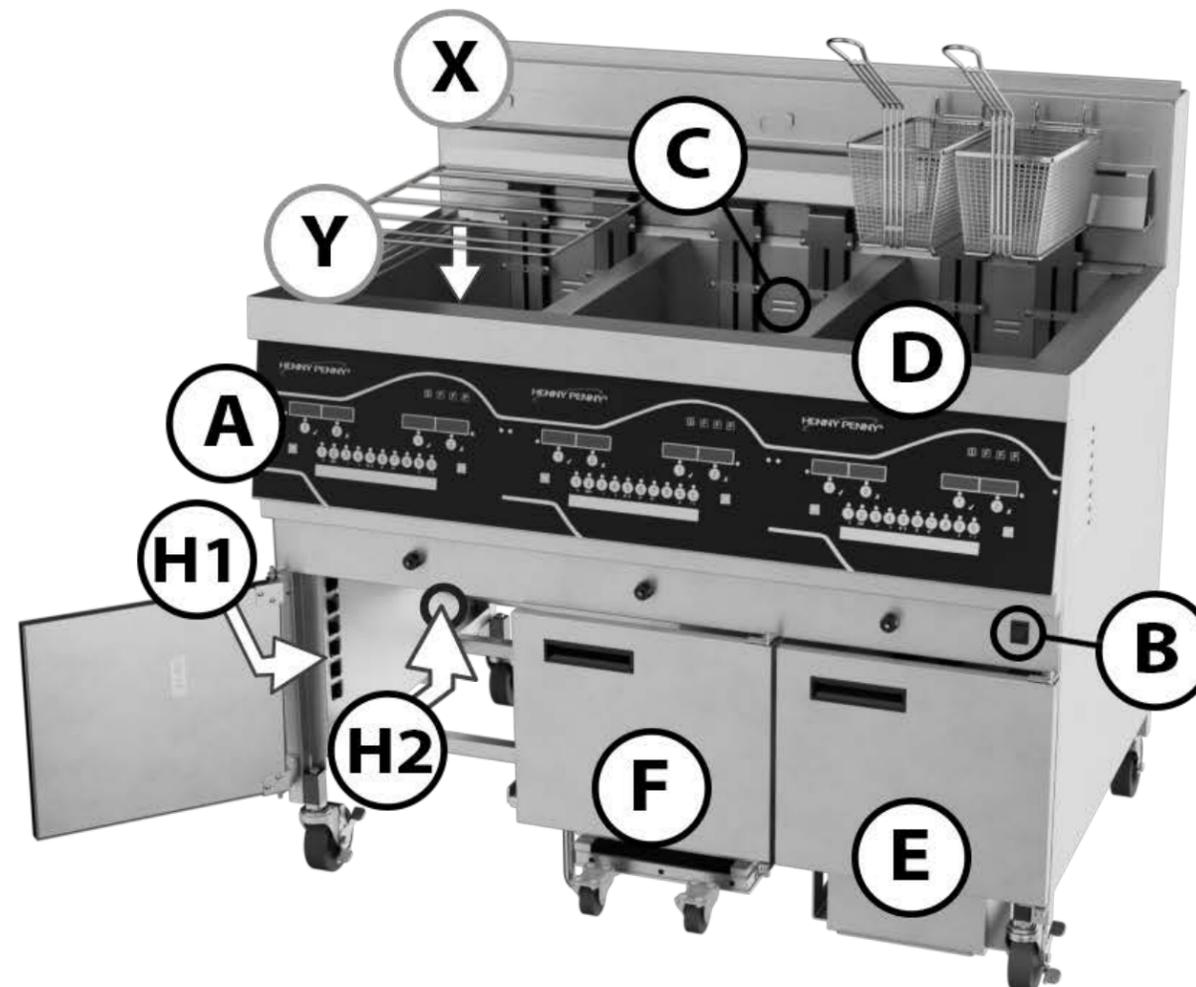
- Lorsque **Check JIB** (vérifier le bidon) affiche :
- Débrancher le bidon vide
 - Ouvrir et retirer le joint du nouveau bidon
 - Transférer le tuyau du bidon au nouveau bidon
 - Brancher le nouveau bidon à la friteuse et vérifier le bon branchement



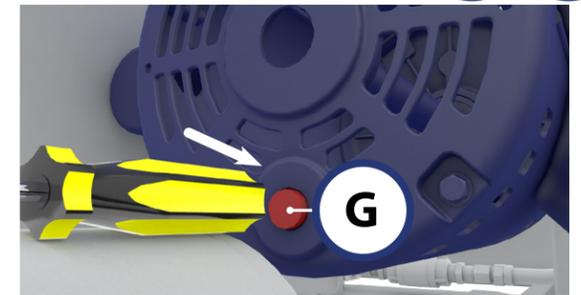
Maintenance quotidienne de la friteuse



- Effectuer un filtrage quotidien sur chaque bac. Voir l'option 2 du Menu de filtrage
- Nettoyer le crochet du **X** panier, les appuis du panier **Y** et les paniers
- Effectuer une maintenance quotidienne du bac de filtrage **F**. Voir Maintenance du bac de filtrage
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse



Dépannage **G H**



Moteur du filtre en panne (situé à l'arrière de la friteuse)

- Laisser refroidir le moteur pendant 20 minutes
- Appuyer sur le bouton de réinitialisation **G**

Réinitialisation de la limite haute E-10

- Filtrage express du bac (nettoyer toutes les miettes du bac)
- Laisser l'huile refroidir pendant 20 minutes
- Réinitialiser la limite supérieure **H1**
- Réinitialiser la limite haute à puits unique **H2**



L'huile ne pompe pas

- Changer le filtre
- S'assurer que le bac de filtrage est bien monté
- Vérifier s'il manque les joints toriques du bac de filtrage ou s'ils sont usés

Maintenance du bac de filtrage **F**

Dans la journée

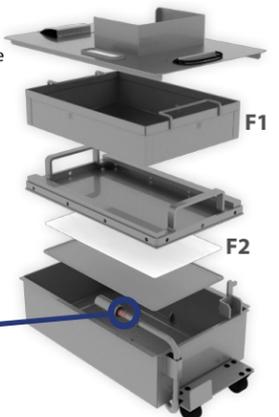
- Vider le panier à miettes si nécessaire (F1)

Une fois par jour

- Nettoyer et sécher le bac de filtrage
- Remplacer le filtre (F2)
- Lubrifier les joints toriques (F3)

Tous les 90 jours

- Remplacez les joints toriques (F3)



AVERTISSEMENT !

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! L'huile et les surfaces de la friteuse et du bac de filtrage sont chaudes. Porter un **EPI** lorsque vous effectuez des procédures de nettoyage et de maintenance.

Avant d'utiliser la friteuse, lire et comprendre tout le manuel d'utilisation fourni avec l'unité, en faisant particulièrement attention à tous les messages de sécurité.