

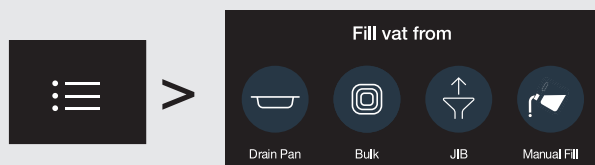


Fonctionnement quotidien de la friteuse

Démarrage



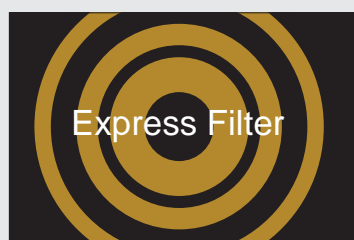
1. Appuyer sur le bouton d'alimentation **A**.
2. Vérifier que les supports **J** et les paniers **K** sont propres et à leur place.
3. Vérifier que l'huile est au niveau inférieur **C** de l'indicateur.
4. Remplir le bac, au besoin.
Menu > Oil & Filter > Fill Vat > Fill Vat from



Cuisson

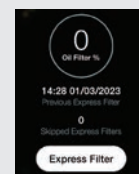
1. Appuyer sur le bouton **B** de commande pour préchauffer le bac. Attendre jusqu'à ce qu'il soit entièrement chaud.
2. Appuyer sur le bouton de commande afin de choisir le bac pour la cuisson.
3. Abaisser le panier contenant les aliments dans l'huile.
4. Appuyer sur le produit pour lancer la minuterie.
5. Lever le panier lorsque le message affiché le demande.
6. Appuyer pour arrêter la minuterie.

Filtre express



– Appuyer sur l'icône d'huile pour accéder au filtre express depuis presque tous les menus.

- Appuyez sur **Express Filter** à l'invite.
- Choisir **Filtre** aussi souvent que possible pour :
 - » Prolonger la durée de vie de l'huile
 - » Éviter d'obstruer le drain
 - » Assurer la qualité des aliments
 - » Éviter les erreurs de température haute E10 intempestives

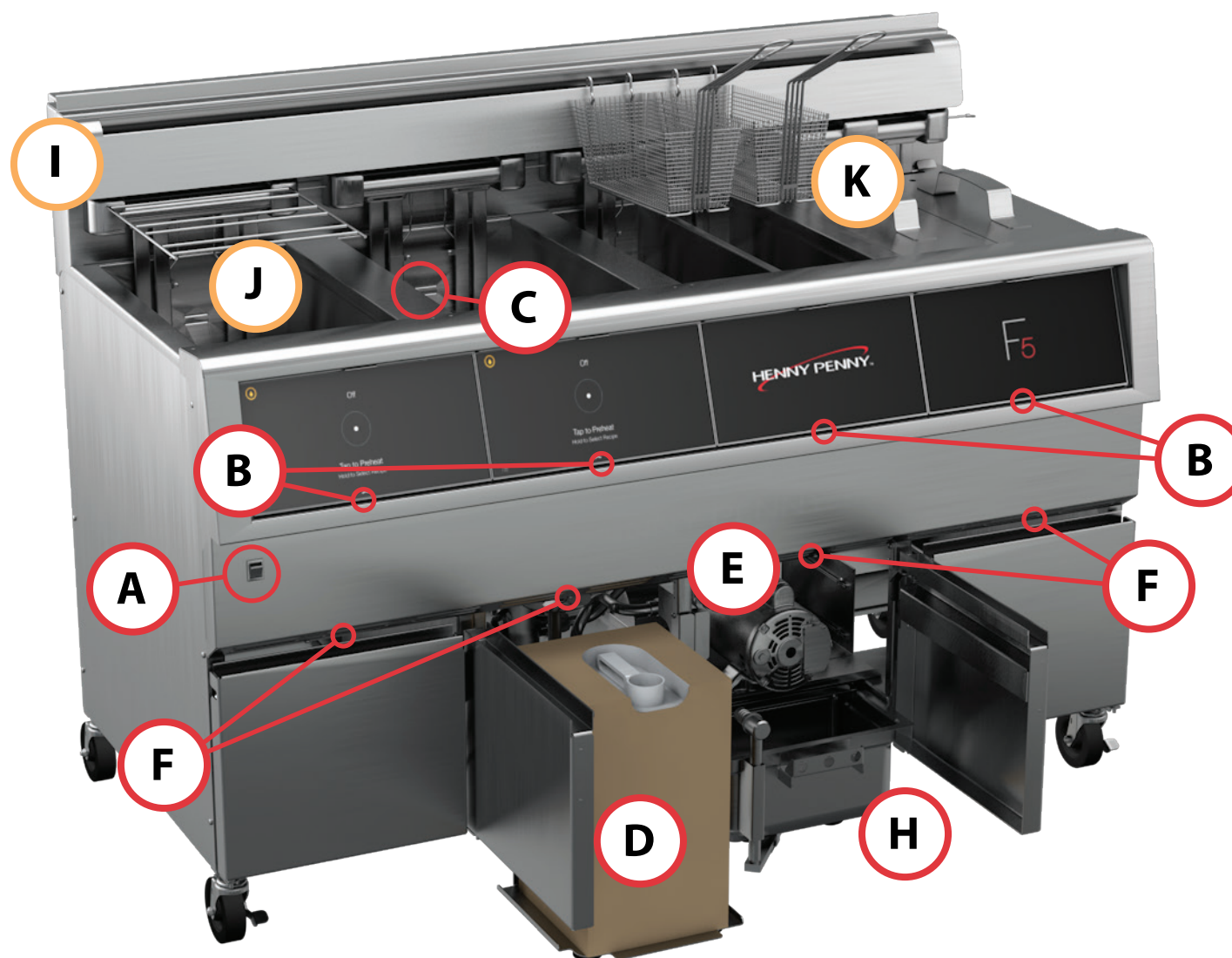


– Remettre à zéro le pourcentage du filtre d'huile avant d'appuyer sur Express Filter.

Remplacement du bras



- Lorsque le message **Check JIB** (Vérifier le JIB) s'affiche :
1. Tirer le JIB pour le faire sortir de la friteuse.
 2. Retirer le tube du JIB vide.
 3. Ouvrir et retirer l'opercule du nouveau JIB.
 4. Insérer le tube de JIB dans le nouveau JIB.
 5. Enfoncer le JIB sous la friteuse et fermer la porte.



AVERTISSEMENT !

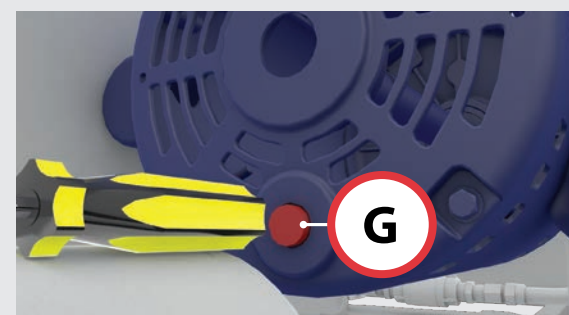


AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure! L'huile et les surfaces de la friteuse et de la filtreuse sont chaudes. Porter un EPI pour effectuer les procédures de nettoyage et d'entretien.



Avant d'utiliser la friteuse, lire et comprendre le manuel d'utilisation accompagnant le dispositif dans son intégralité en prêtant attention à tous les messages de sécurité.

Dépannage

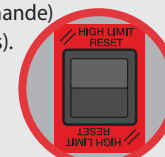


Moteur de filtre défectueux

- (à l'arrière de la friteuse **E**)
- Laisser le moteur refroidir pendant 20 minutes.
 - Appuyer sur le bouton de réinitialisation **G**.

Réinitialisation de la haute limite E-10

- Le reset de température haute **F** se trouve au-dessus du panneau de commande
- Utiliser la commande de filtre express du bac (pour en retirer toutes les miettes).
 - Laisser l'huile refroidir pendant 20 minutes.
 - Remettre à zéro la limite haute en ouvrant la porte sous le bac et en appuyant sur l'interrupteur de remise à zéro.



REMARQUE : il y a un bouton de réinitialisation de commande à côté de la réinitialisation de température haute. Il peut être utilisé lorsque les commandes sont coincées.

Entretien quotidien de la friteuse

Filtre quotidien et nettoyage

1. Réaliser la procédure de filtre d'entretien quotidien sur chaque bac
Menu > Oil & filter > Daily maintenance filter
2. Retirer et Nettoyer le crochet **I** les supports **J** et les paniers **K**
3. Effectuer l'entretien du panier filtreur quotidien **H** Installer ensuite le crochet de panier **I**
4. Nettoyer l'extérieur de la friteuse.

Entretien du panier filtreur



Tout au long de la journée

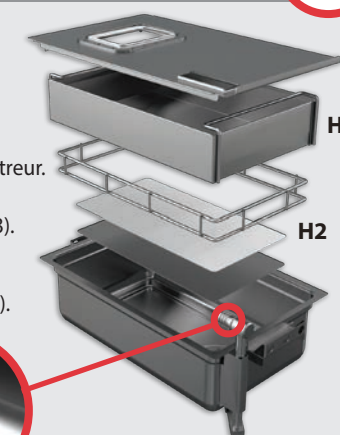
Vider le panier à miettes, au besoin (H1.)

Une fois par jour

1. Nettoyer et sécher le panier filtreur.
2. Remplacer le filtre (H2).
3. Lubrifier les joints toriques (H3).

Tous les 90 jours

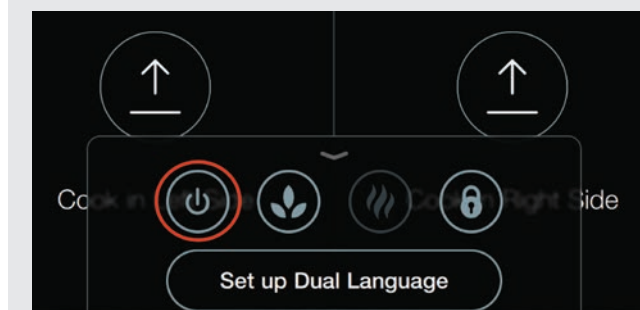
Remplacer les joints toriques (H3).
175860 (paquet de 10)



Arrêt



1. Pour éteindre un bac, faire glisser vers le haut pour afficher le menu d'action rapide, puis appuyer sur le bouton d'alimentation.



2. Placer le bouton d'alimentation sur la position d'arrêt pour arrêter la friteuse.

Entretien au besoin

- Tester et remplacer l'huile selon les instructions du restaurant.
- Effectuer la procédure de nettoyage après avoir remplacé l'huile
Pour voir les vidéos expliquant les procédures, scanner le code dans le coin supérieur droit.

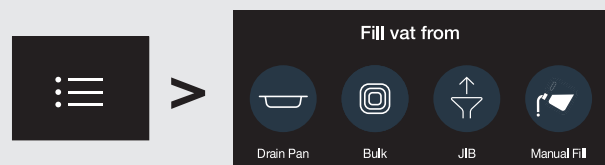


Daily Fryer Operation

Start-up



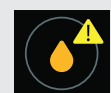
1. Turn main power switch **A** on.
2. Verify basket rests **J** and baskets **K** are clean and in place.
3. Verify oil is filled to lower level indicator **C**.
4. Fill vat if needed.
Menu > Oil & filter > Fill vat > Fill vat from



Cooking

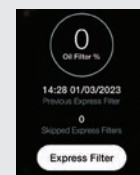
1. Tap control **B** to Pre-Heat vat. Wait until fully heated.
2. Tap control to select vat to cook.
3. Lower basket of product into oil.
4. Tap product to begin timer.
5. Lift basket when display prompts done.
6. Tap to stop timer.

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



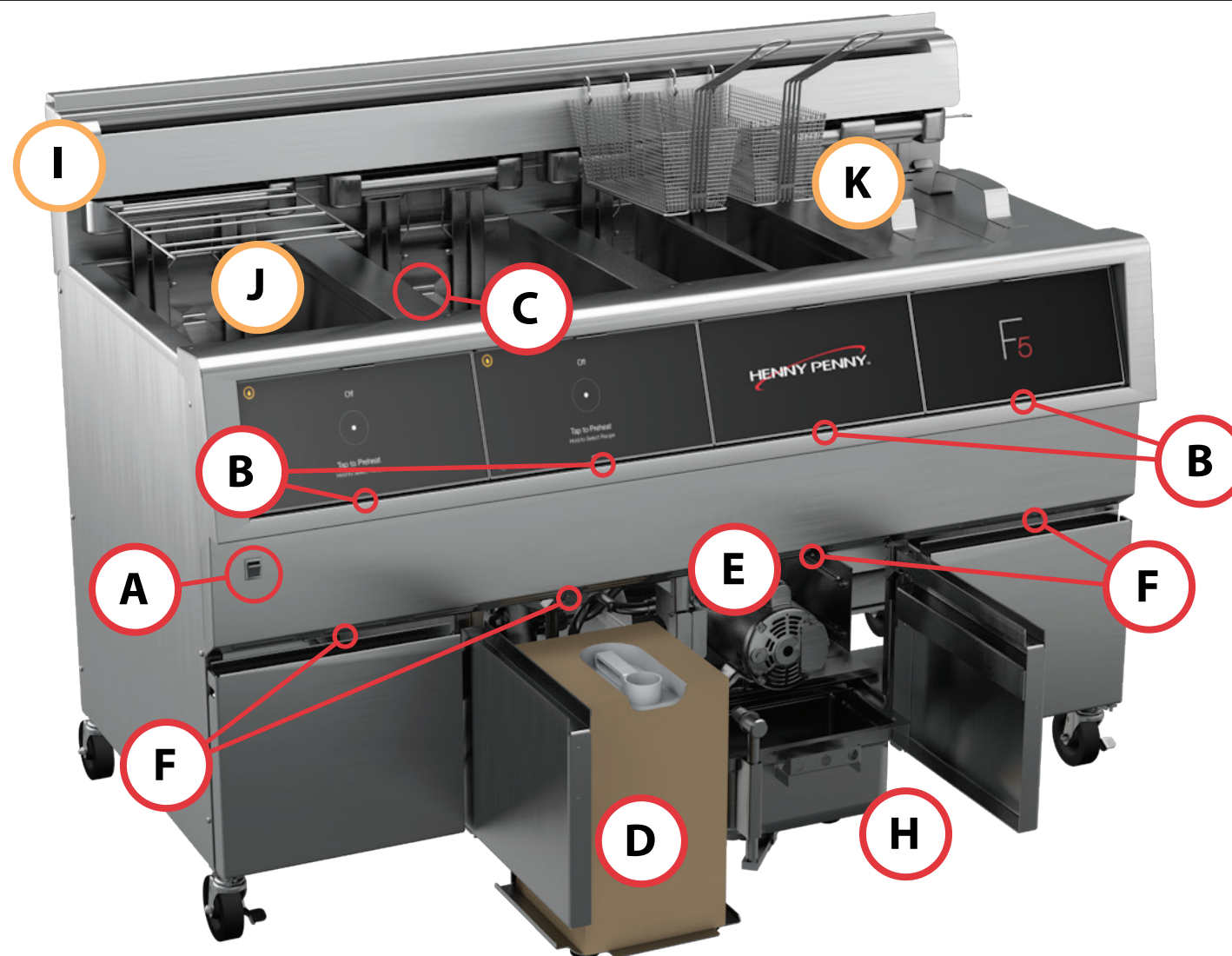
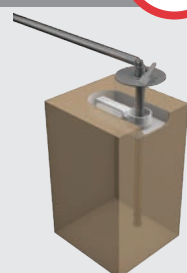
–Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

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!

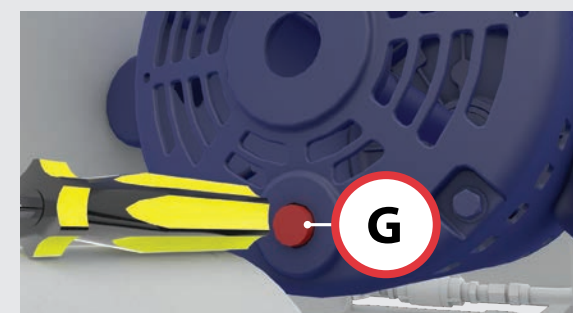


WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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

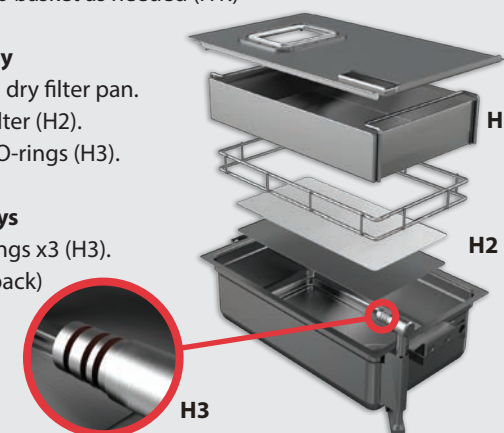
Empty crumb basket as needed (H1.)

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.