



Scan code to see videos of these procedures and more!

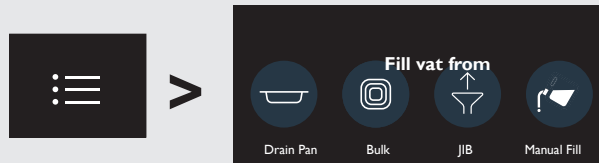


Operation

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

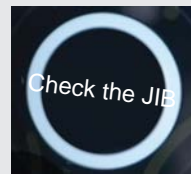
– Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

Replacing the JIB

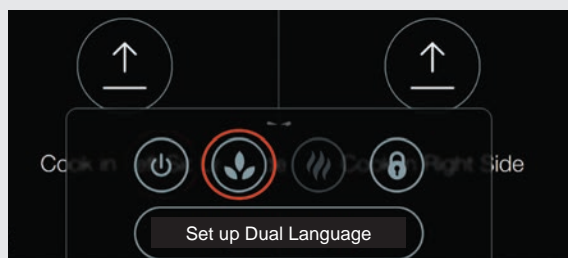


When **Check JIB** displays:

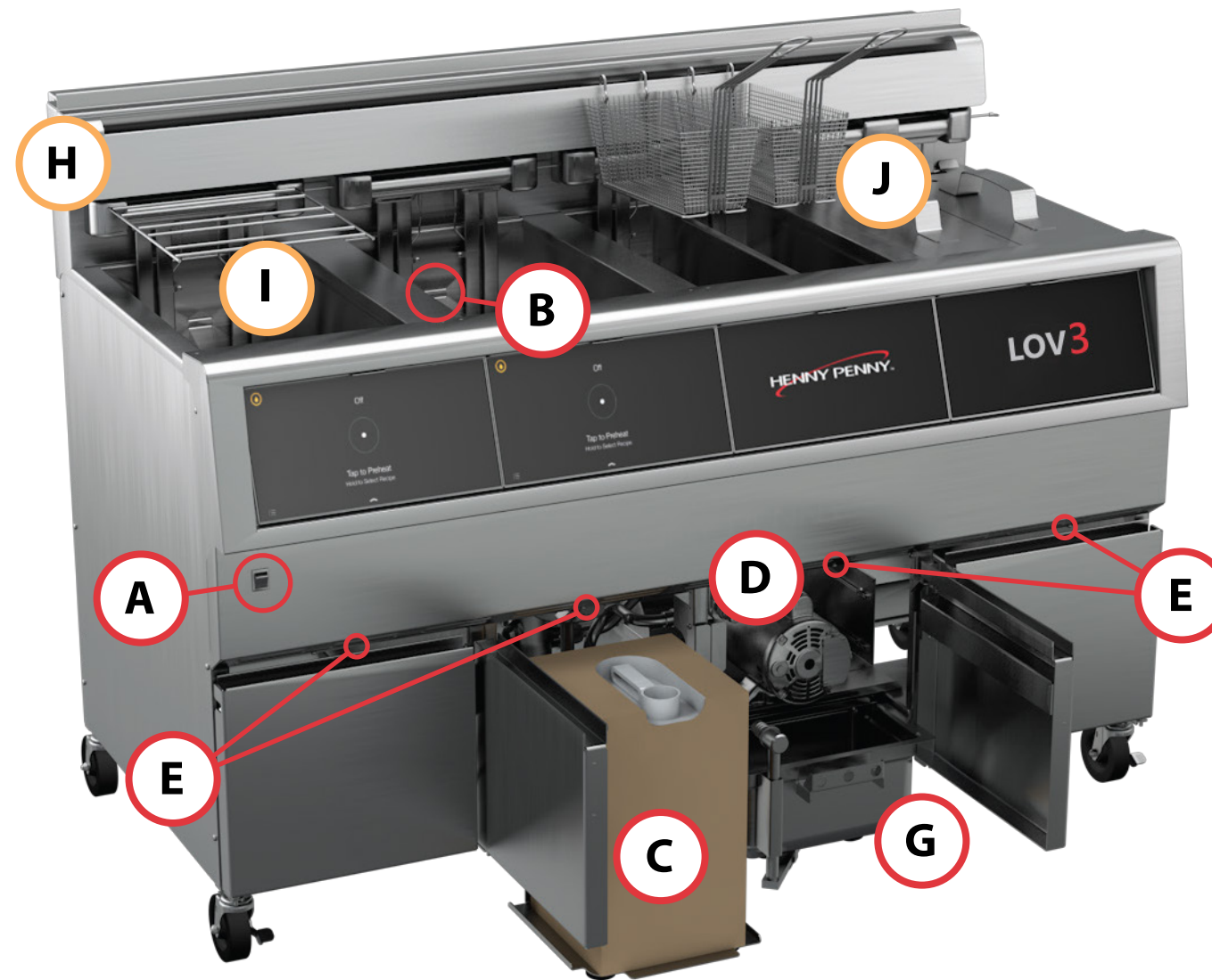
1. Pull JIB out from under the fryer
2. Remove JIB tube from empty JIB
3. Open and remove seal from new JIB
4. Insert JIB tube into new JIB
5. Push JIB under fryer and close door



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.

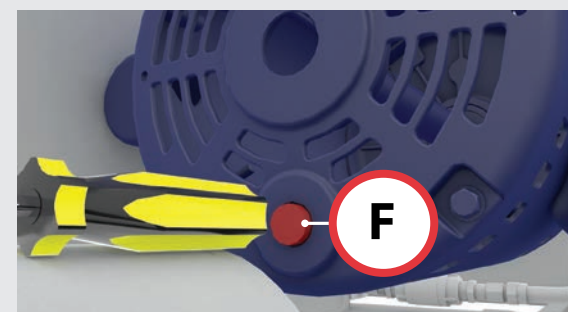


Before operating the fryer, read and understand the complete operation manual that is supplied with the unit paying close attention to all safety messages.

Troubleshooting

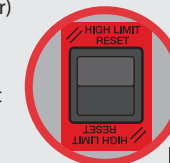
Filter Motor Not Running

- (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**



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

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

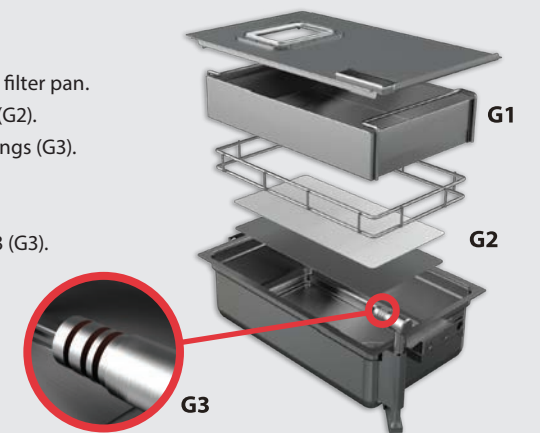
Empty crumb basket as needed (G1.)

Once per day

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

Every 90 days

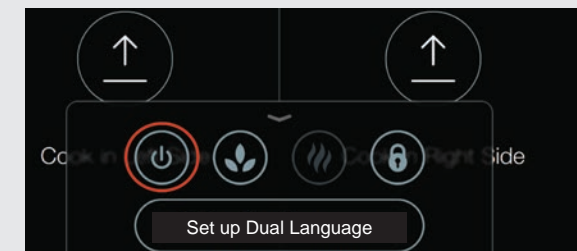
Replace O-rings x3 (G3).
175860 (10 pack)



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.



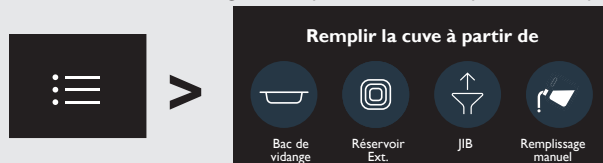
Fonctionnement

Démarrer

A

1. Allumer l'interrupteur général **A**.
2. Vérifier que les grilles de fond **I** et les paniers **J** soient propres et en place.
3. Vérifier que le niveau d'huile correspond à la ligne de remplissage minimum **B**.
4. Remplir la cuve si besoin est.

Menu > Huile et filtrage > Remplir la cuve > Remplir la cuve à partir de



Filtration express



– Appuyer sur l'icône huile pour accéder à Filtration express à partir de la plupart des menus.



– Réinitialiser le pourcentage de filtration de l'huile avant de commencer le travail en appuyant sur Filtration express.

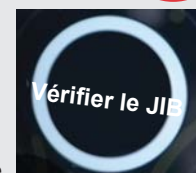
- Appuyer sur **Filtration express** lorsque c'est demandé à l'écran.
- Sélectionner **Filtration** aussi souvent que possible pour
 - » Accroître la durée de vie de l'huile
 - » Éviter de déboucher le système de vidange
 - » Préserver la qualité supérieure du produit
 - » Éviter les erreurs de limite haute (Hi Limit) E-10 nuisibles

Remplacement du JIB

C

Lorsque **Vérifier le JIB** s'affiche :

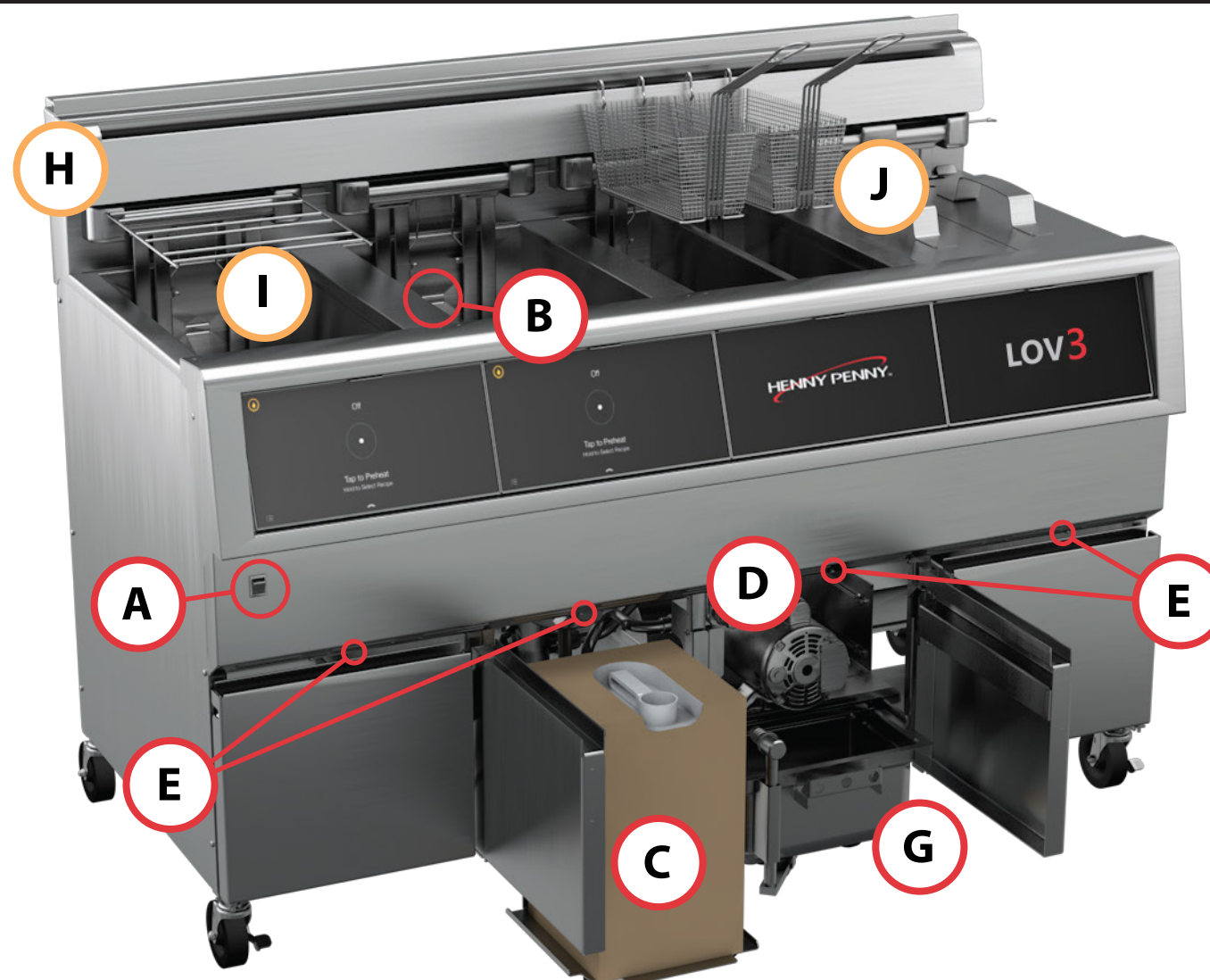
1. Tirer sur le JIB pour le retirer de la friteuse.
2. Enlever le tuyau du JIB vide
3. Ouvrir et retirer le bouchon du nouveau JIB
4. Insérer le tuyau dans le nouveau JIB
5. Pousser le JIB sous la friteuse et fermer la porte



Mode économie d'énergie



- Faire défiler vers le haut pour afficher le menu déroulant d'action rapide, puis appuyer sur le bouton de mode ECO.
- Scannez le code QR en haut à droite pour regarder les vidéos de ces procédures et bien plus encore.



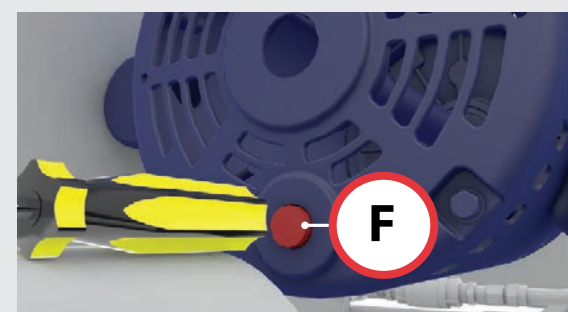
AVERTISSEMENT !



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.

Dépannage



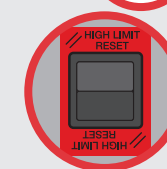
Remarque : Un interrupteur de réinitialisation de la commande est situé à proximité de la réinitialisation de la limite haute **E**. À utiliser en cas de blocage de la commande.

Le moteur du filtre ne fonctionne pas

- (situé à l'avant de la friteuse **D**)
- Laisser refroidir le moteur pendant 20 minutes
 - Appuyer sur le bouton de réinitialisation **F**.

Réinitialisation de la limite haute (Hi Limit) E-10

- (Pour accéder à l'interrupteur de limite haute **E**, ouvrir la porte correspondante)
- Effectuer une filtration express de la cuve (éliminer toutes les miettes du bac)
 - Laisser l'huile refroidir pendant 20 minutes
 - Réinitialiser la limite haute en ouvrant la porte sous le bac et en appuyant sur l'interrupteur de réinitialisation **E**.



Maintenance

Filtration quotidienne et nettoyage

1. Effectuer une maintenance quotidienne du filtre de chaque cuve *menu > huile et filtrage > maintenance quotidienne du filtre*
2. Retirer et nettoyer le crochet du panier **H**, les grilles de fond **I** et les paniers **J**.
3. Effectuer une maintenance quotidienne du bac de filtrage **G** et installer le crochet du panier **H**.
4. Nettoyer l'extérieur de la friteuse.

Maintenance du bac de filtrage

Tout au long de la journée

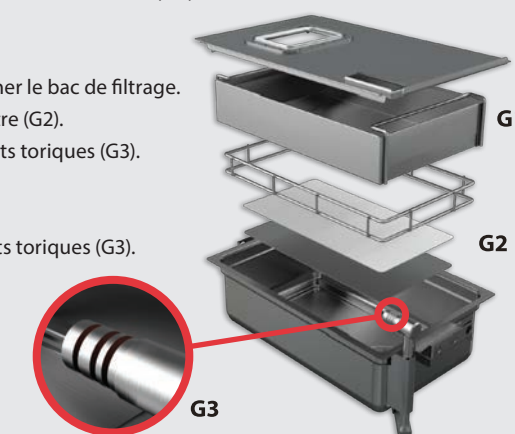
Vider le panier à miettes si nécessaire (G1).

Une fois par jour

1. Nettoyer et sécher le bac de filtrage.
2. Remplacer le filtre (G2).
3. Lubrifier les joints toriques (G3).

Tous les 90 jours

Remplacer les 3 joints toriques (G3).
175860 (pack de 10)



Arrêt

A

1. Pour éteindre une cuve, faire défiler vers le haut pour afficher le menu déroulant d'action rapide, puis appuyer sur le bouton de marche/arrêt.
2. Mettre l'interrupteur général **A** en position Arrêt pour éteindre la friteuse.



Maintenance en fonction des besoins

- Tester et remplacer l'huile selon les directives du restaurant
- Effectuer la procédure de nettoyage en profondeur (Deep Clean) après avoir changé l'huile
- Serrer la protection de la résistance tous les 90 jours.

Scannez le code QR en haut à droite pour regarder les vidéos de ces procédures et bien plus encore.