



Scan code to see videos of these procedures and more!

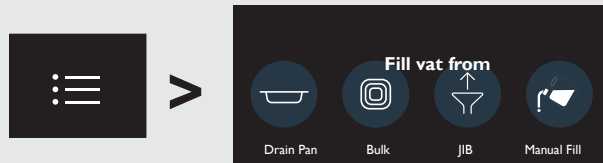


Operation

Start-up



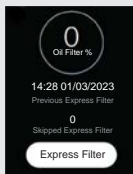
1. Turn main power switch **A** on.
2. Verify basket rests **I** and baskets **J** are clean and in place.
3. Verify oil is filled to lower level indicator **B**.
4. Fill vat if needed.
Menu > Oil & Filter > Fill Vat > Fill Vat from



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

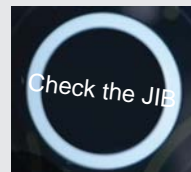
– Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

Replacing the JIB

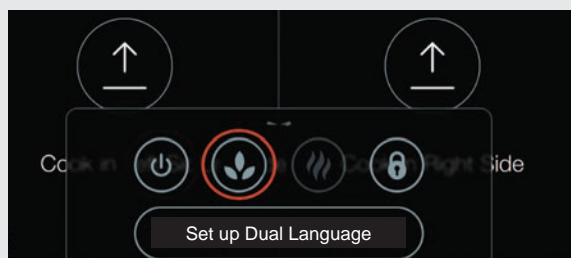


When **Check JIB** displays:

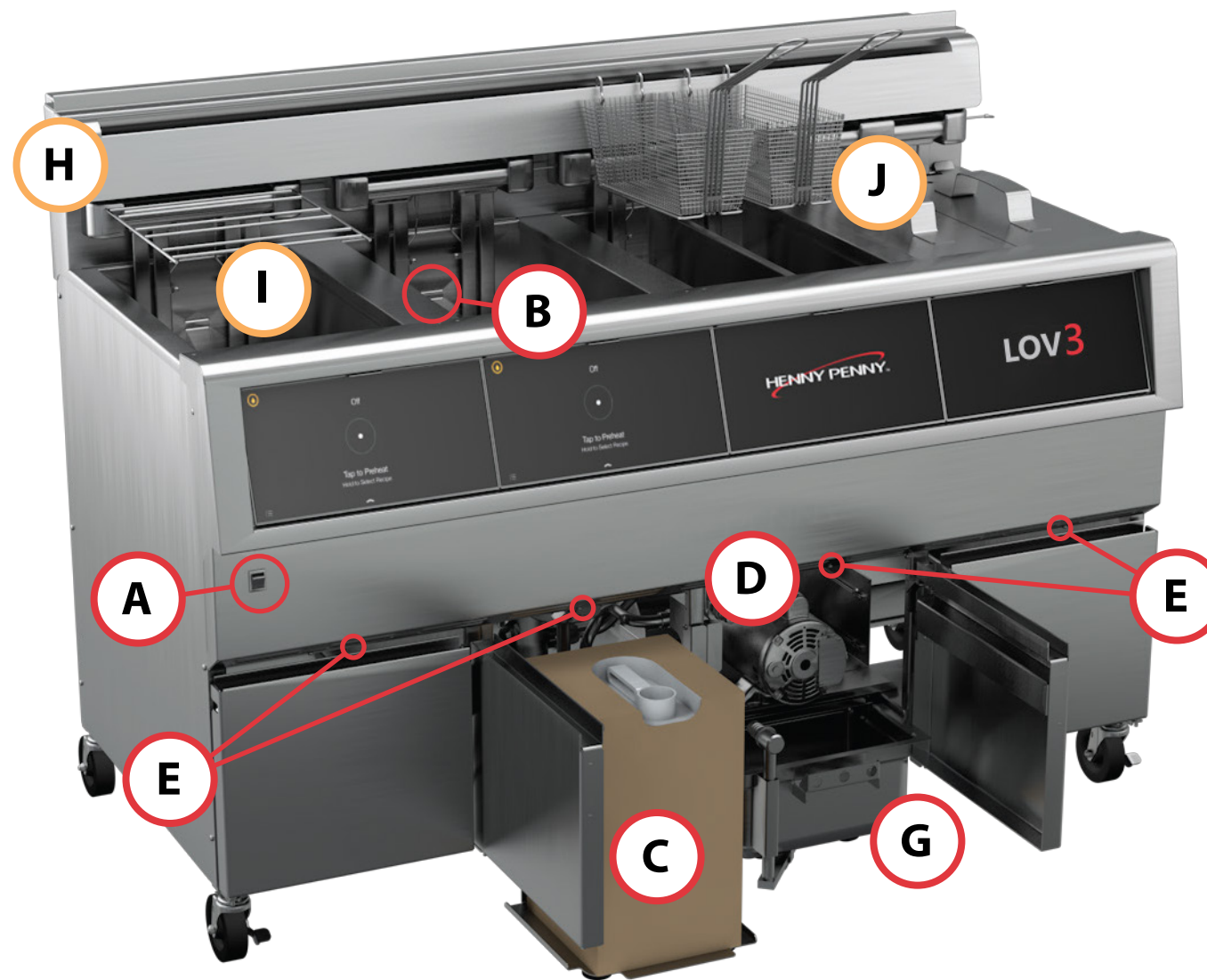
1. Pull JIB out from under the fryer
2. Remove JIB tube from empty JIB
3. Open and remove seal from new JIB
4. Insert JIB tube into new JIB
5. Push JIB under fryer and close door



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.

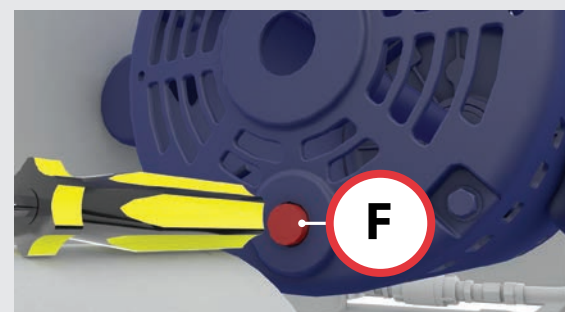


Before operating the fryer, read and understand the complete operation manual that is supplied with the unit paying close attention to all safety messages.

Troubleshooting

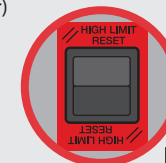
Filter Motor Not Running

- (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

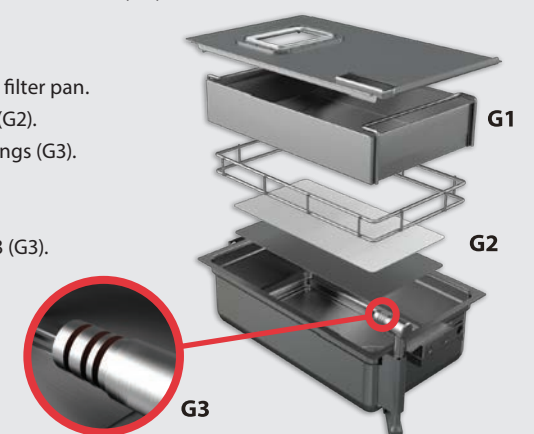
Empty crumb basket as needed (G1.)

Once per day

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

Every 90 days

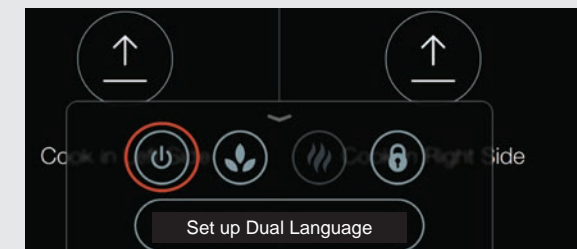
Replace O-rings x3 (G3).
175860 (10 pack)



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.



Leia o código para acessar vídeos sobre estes procedimentos e muito mais!

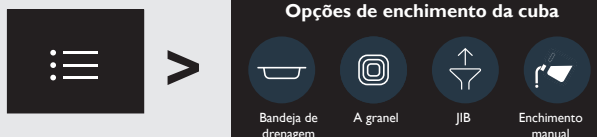


Operação

Começar

A

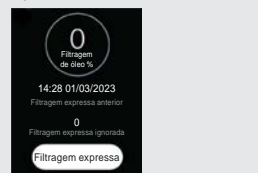
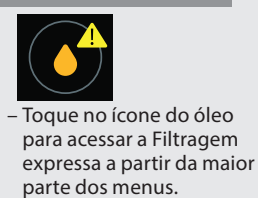
1. Ligue a chave de força **A**.
2. Verifique se os suportes dos cestos **I** e os cestos **J** estão limpos e posicionados.
3. Verifique se o nível de óleo está atingindo o indicador de enchimento inferior **B**.
4. Encha a cuba, se necessário.
Menu > Óleo e filtragem > Encher a cuba > Opções de enchimento da cuba



Filtragem expressa



- Toque em **Filtragem expressa** quando solicitado.
- Selecione **Filtragem** sempre que possível para:
 - » Prolongar a vida útil do óleo
 - » Evitar entupimentos do dreno
 - » Manter a alta qualidade do produto
 - » Evitar incômodos causados por erros de limite alto E-10

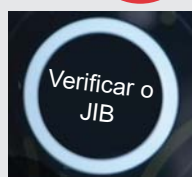


– Zere a porcentagem da filtragem de óleo antes de ficar ocupado ao tocar em Filtragem expressa.

Troca do JIB

C

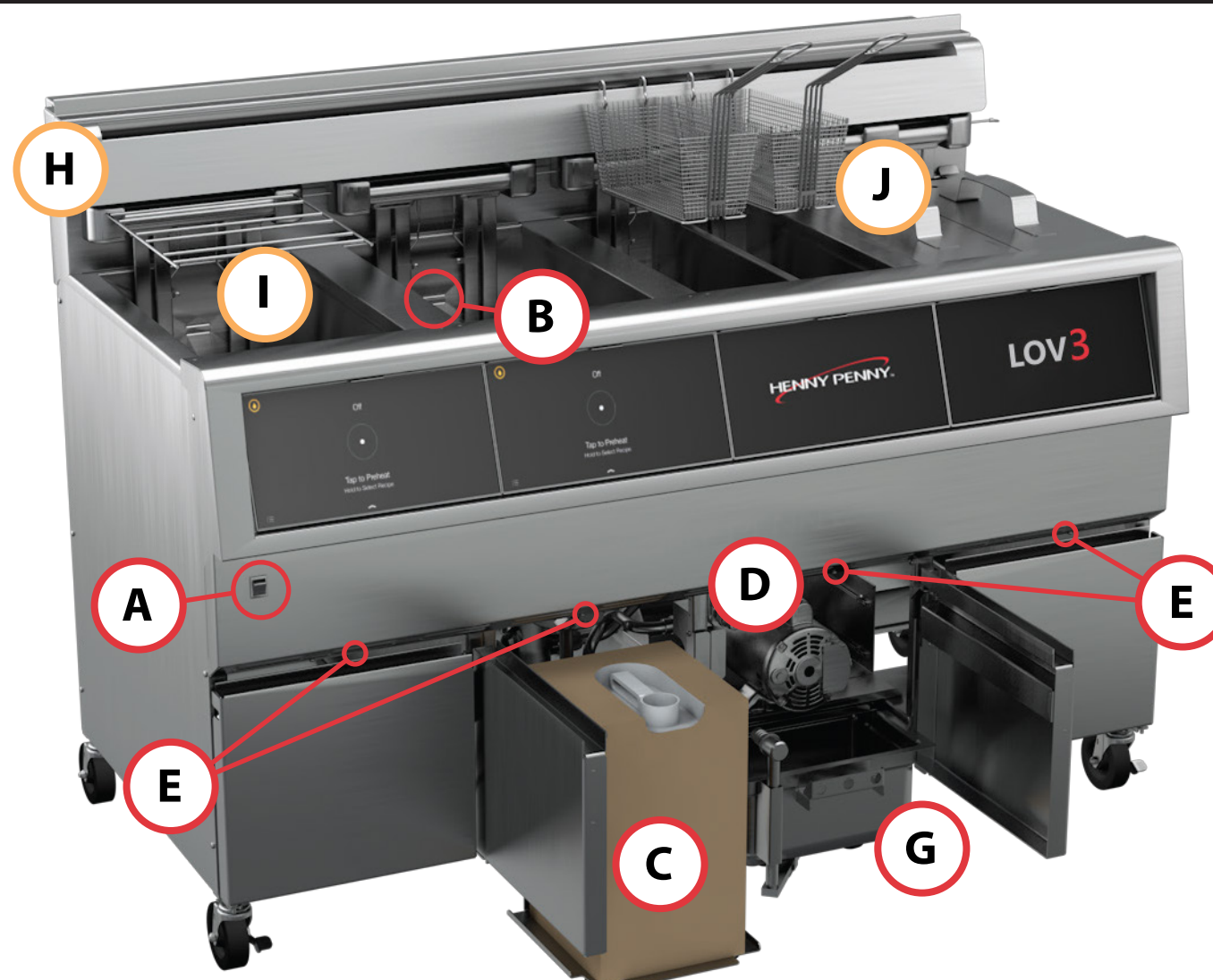
- Quando a mensagem **Verificar o JIB** for exibida:
1. Retire o JIB de baixo da fritadeira.
 2. Retire o tubo do JIB do JIB vazio.
 3. Abra e retire o selo do novo JIB.
 4. Insira o tubo do JIB no novo JIB.
 5. Empurre o JIB para baixo da fritadeira e feche a porta.



Modo de economia de energia



- Deslize a tela para cima para exibir o dock de ação rápida e toque no botão de modo ECO.
- Leia o código QR no canto superior direito para acessar vídeos destes procedimentos, e muito mais.

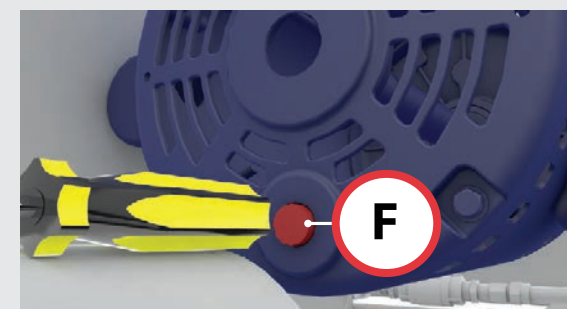


ATENÇÃO!

ATENÇÃO! Risco de queimaduras! O óleo e as superfícies da fritadeira e da bandeja de filtragem estão quentes. Use EPIS quando estiver executando procedimentos de limpeza e manutenção.

Antes de operar a fritadeira, leia e entenda todo o manual de operação que acompanha a unidade, com especial atenção para todas as mensagens de segurança.

Identificação e resolução de problemas



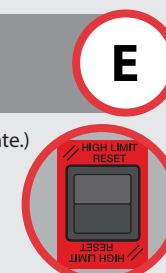
Nota: existe um interruptor de rearme do controle próximo ao interruptor de rearme de limite alto **E**. Use-o se o controle estiver congelado.

O motor do filtro não está funcionando

- (Localizado na parte dianteira da fritadeira **D**.)
- Deixe o motor esfriar por 20 minutos.
 - Pressione o botão de rearme **F**.

Rearme do interruptor de segurança de limite alto E-10

- (O interruptor de limite alto **E** é acessado abrindo-se a porta correspondente.)
- Execute a filtragem expressa da cuba (remova todos os detritos da cuba).
 - Deixe o óleo esfriar por 20 minutos.
 - Rearme o interruptor de limite alto abrindo a porta abaixo da cuba e pressionando o interruptor de rearme **E**.



Manutenção

Filtragem e limpeza diárias

1. Execute a filtragem de manutenção diária em cada uma das cubas *menu > óleo e filtragem > filtragem de manutenção diária*
2. Remova e limpe o gancho do cesto **H**, os suportes dos cestos **I** e os cestos **J**.
3. Execute a manutenção diária da bandeja de filtragem **G** e instale o gancho do cesto **H**.
4. Limpe o exterior da fritadeira.

Manutenção da bandeja de filtragem

G

Durante todo o dia

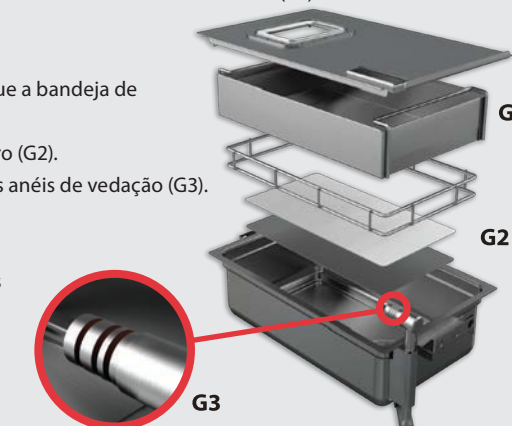
Esvazie o cesto de detritos conforme necessário (G1).

Uma vez por dia

1. Limpe e seque a bandeja de filtragem.
2. Troque o filtro (G2).
3. Lubrifique os anéis de vedação (G3).

A cada 90 dias

Troque os 3 anéis de vedação (G3).
175860 (pacote com 10)



Desligamento

A

1. Para desligar uma cuba, deslize a tela para cima para exibir o dock de ação rápida e toque no botão liga/desliga.
2. Coloque a chave de força **A** na posição desligada para desligar a fritadeira.



Manutenção corretiva

- Teste e troque o óleo de acordo com as diretrizes do restaurante.
 - Execute o procedimento de limpeza profunda depois de trocar o óleo.
 - Aperte a proteção dos elementos de aquecimento a cada 90 dias.
- Leia o código QR no canto superior direito para acessar vídeos destes procedimentos, e muito mais.