

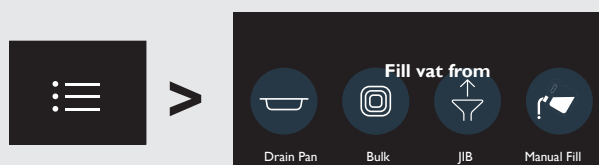


Operation

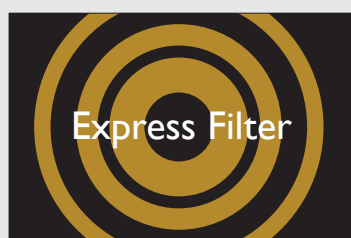
Start-up

A

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



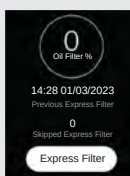
Express Filter



- Tap **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



– Tap oil icon to access Express Filter from most menus.



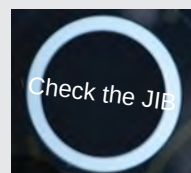
– Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

Replacing the JIB

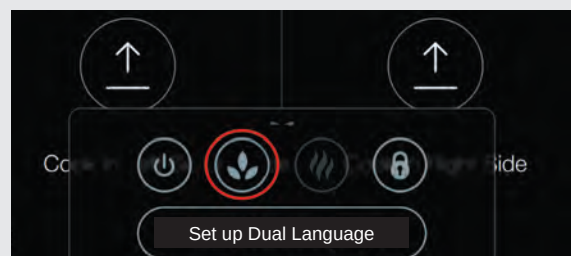
C

When **Check JIB** displays:

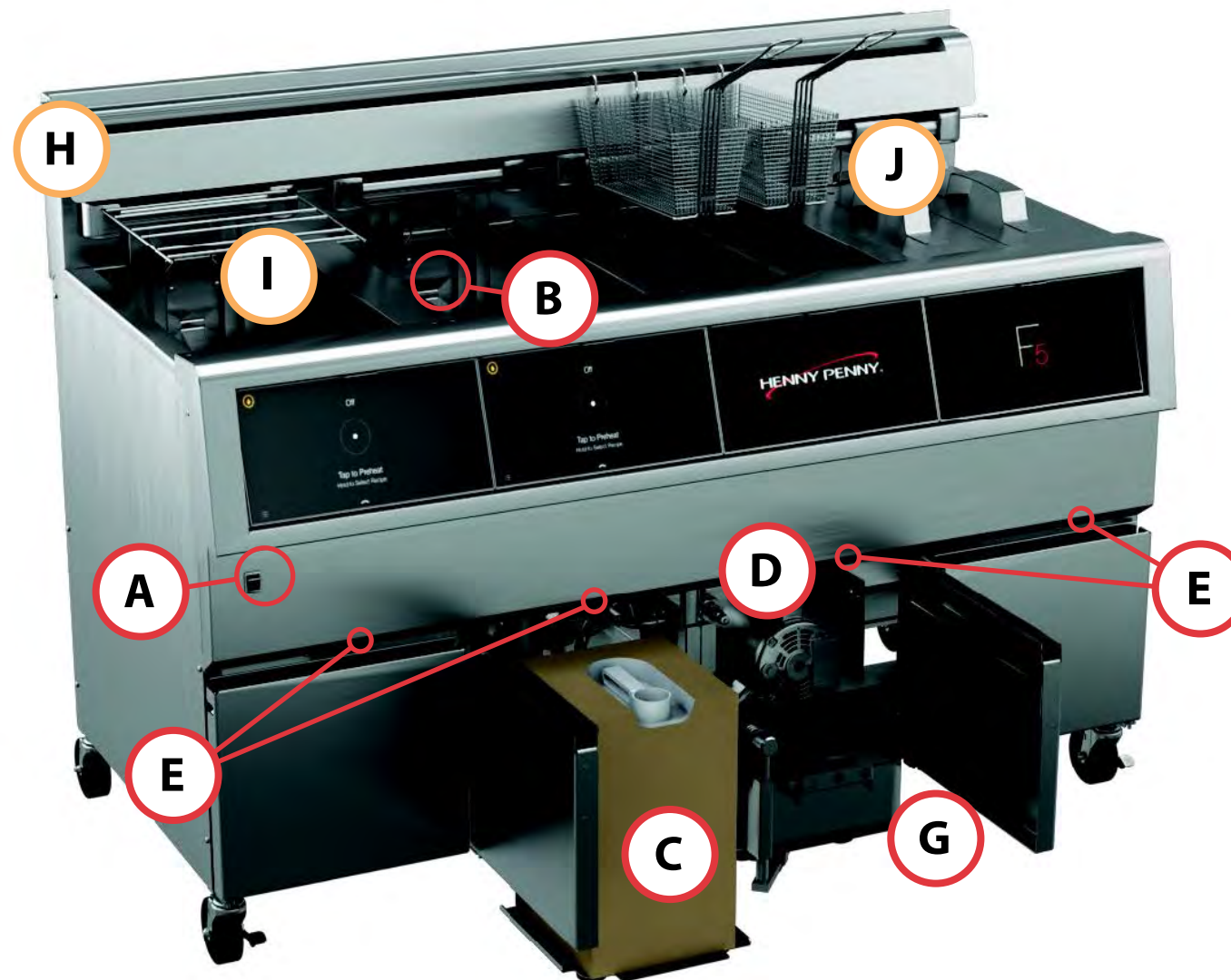
1. Pull JIB out from under the fryer
2. Remove JIB tube from empty JIB
3. Open and remove seal from new JIB
4. Insert JIB tube into new JIB
5. Push JIB under fryer and close door



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!

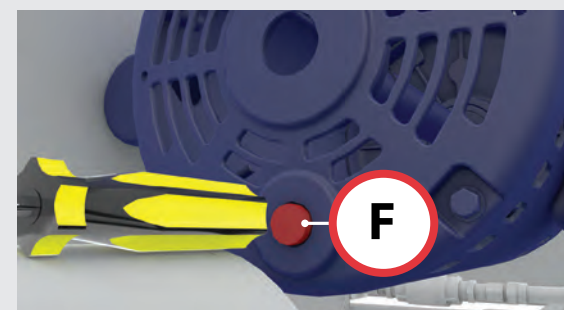


WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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.

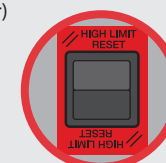
Filter Motor Not Running

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

E-10 High Limit Reset

E

- (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

G

Throughout the day

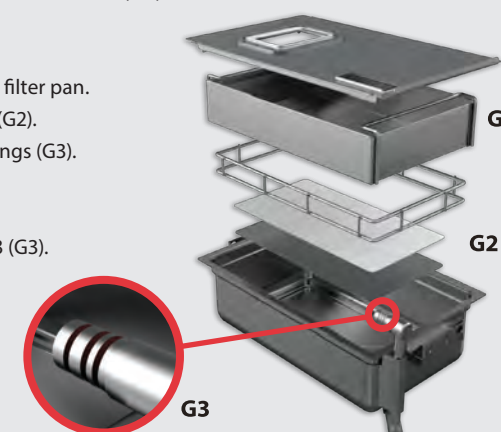
Empty crumb basket as needed (G1.)

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

A

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.

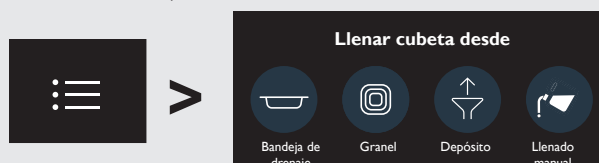


Funcionamiento

Inicializar

A

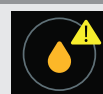
1. Encienda el interruptor de alimentación **A** principal.
2. Compruebe que el soporte para cestas **I** y las cestas **J** estén limpias y colocadas en su lugar.
3. Compruebe que el aceite se ha llenado hasta el indicador de nivel inferior **B**.
4. Llene la cubeta si fuera necesario.
Menú > Aceite y Filtro > Llenar cubeta > Llenar cubeta desde



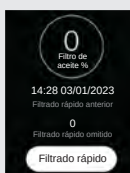
Filtrado rápido



- Pulse **Filtrado rápido** cuando se indique
- Seleccione la opción de **Filtrar** con la mayor frecuencia posible para
 - » Prolongar la duración del aceite
 - » Evitar las obstrucciones del drenaje
 - » Mantener la calidad alta del producto
 - » Evitar los molestos errores del limitador de temperatura E-10



– Pulse el icono del aceite para acceder al Filtrado rápido desde la mayoría de los menús.



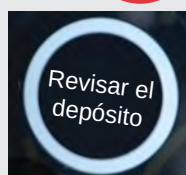
– Restablezca el porcentaje del filtro de aceite antes de pulsar la opción de Filtrado rápido.

Cambio del depósito

C

Cuando se muestre **Revisar el depósito**:

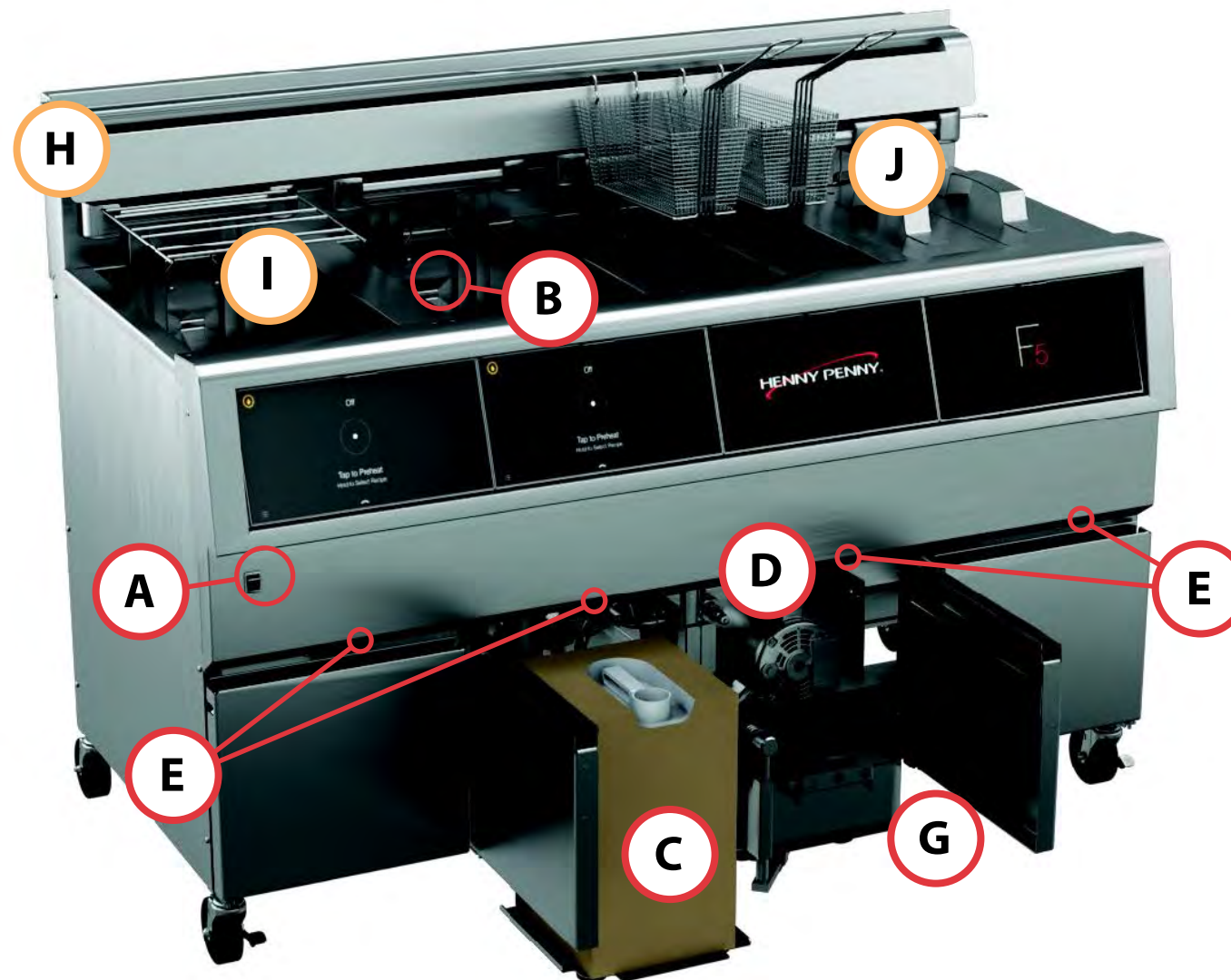
1. Saque el depósito de debajo de la freidora
2. Retire el tubo del depósito vacío
3. Abra y retire el sello del depósito nuevo
4. Introduzca el tubo en el depósito nuevo
5. Coloque el depósito debajo de la freidora y cierre la puerta



Modo de ahorro de energía



- Deslice el dedo hacia arriba para acceder al menú de acciones rápidas y, a continuación, pulse el botón del modo ECO.
- Escanee el código QR en la esquina superior derecha para ver videos de estos procedimientos y más información.



¡ADVERTENCIA!

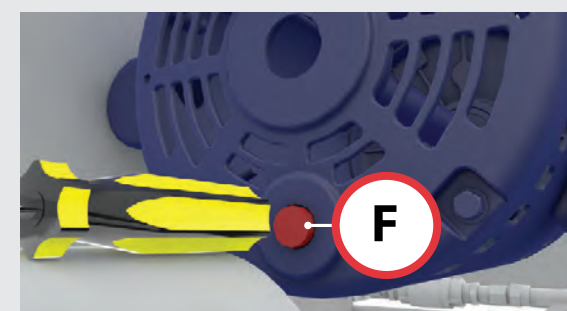


¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras! El aceite y las superficies de la freidora y de la bandeja del sistema de filtrado están calientes. Use el EPP cuando realice los procedimientos de limpieza y mantenimiento.



Antes de utilizar la freidora, lea y comprenda el manual de funcionamiento completo que se suministra con la unidad, y preste especial atención a los mensajes de seguridad.

Resolución de problemas

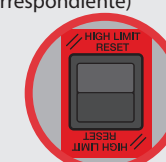


El motor del sistema de filtrado no funciona

- (ubicado en la parte frontal de la freidora **D**)
- Deje que el motor se enfríe durante 20 minutos
 - Pulse el botón de reinicio **F**.

Reinicio del limitador de temperatura E-10 **E**

- (Se accede al interruptor limitador de temperatura **E** abriendo la puerta correspondiente)
- Realice un filtrado rápido de la cubeta (limpie todos los restos de la cubeta)
 - Deje que el aceite se enfríe durante 20 minutos
 - Reinicie el limitador de temperatura abriendo la puerta situada debajo de la cubeta y pulsando el interruptor de reinicio **E**



Nota: Hay un interruptor de restablecimiento de controles junto al reinicio del limitador de temperatura **E**. Utilícelo en caso de congelación del mando de control.

Mantenimiento

Filtrado y limpieza diarios

1. Realice el mantenimiento diario del filtro en cada cubeta *menú > aceite y filtro > filtrado de mantenimiento diario*
2. Retire y limpie el soporte para colgar la cesta **H**, los restos de la cesta **I** y las cestas **J**.
3. Realice el mantenimiento diario de la bandeja del sistema de filtrado **G** e instale el soporte para colgar la cesta **H**.
4. Limpie el exterior de la freidora.

Mantenimiento de la bandeja del sistema de filtrado **G**

A lo largo del día

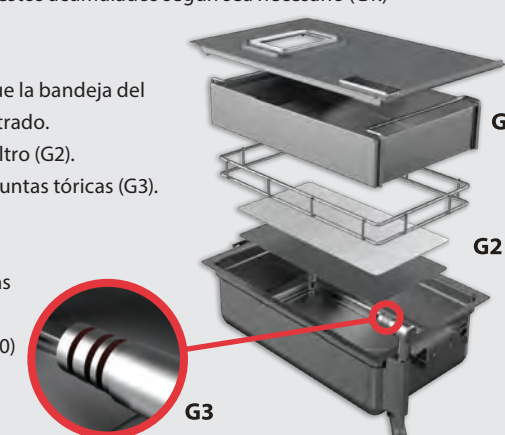
Vacíe la cesta de restos acumulados según sea necesario (G1.)

Una vez al día

1. Limpie y seque la bandeja del sistema de filtrado.
2. Sustituya el filtro (G2).
3. Lubrique las juntas tóricas (G3).

Cada 90 días

Sustituya las juntas tóricas x3 (G3).
175860 (pack de 10)



Apagado **A**

1. Para apagar una cubeta, deslice el dedo hacia arriba para acceder al menú de acciones rápidas y, a continuación, pulse el botón de encendido.
2. Ponga el interruptor de alimentación principal **A** en la posición de apagado (OFF) para apagar la freidora.



Mantenimiento según sea necesario

- Realice pruebas del aceite y cámbielo según las pautas del restaurante
- Realice una limpieza profunda después de cambiar el aceite
- Apriete la protección de los elementos cada 90 días.

Escanee el código QR en la esquina superior derecha para ver videos de estos procedimientos y más información.