

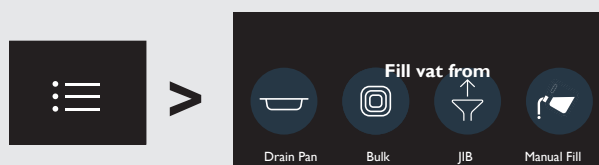


Operation

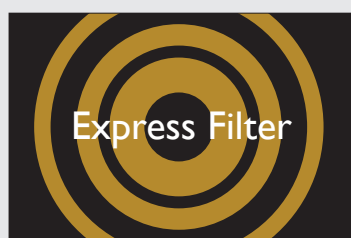
Start-up

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.



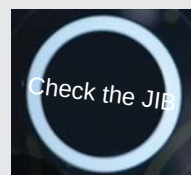
– Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

Replacing the JIB

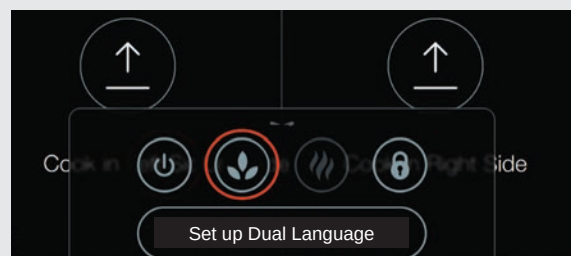
C

When **Check JIB** displays:

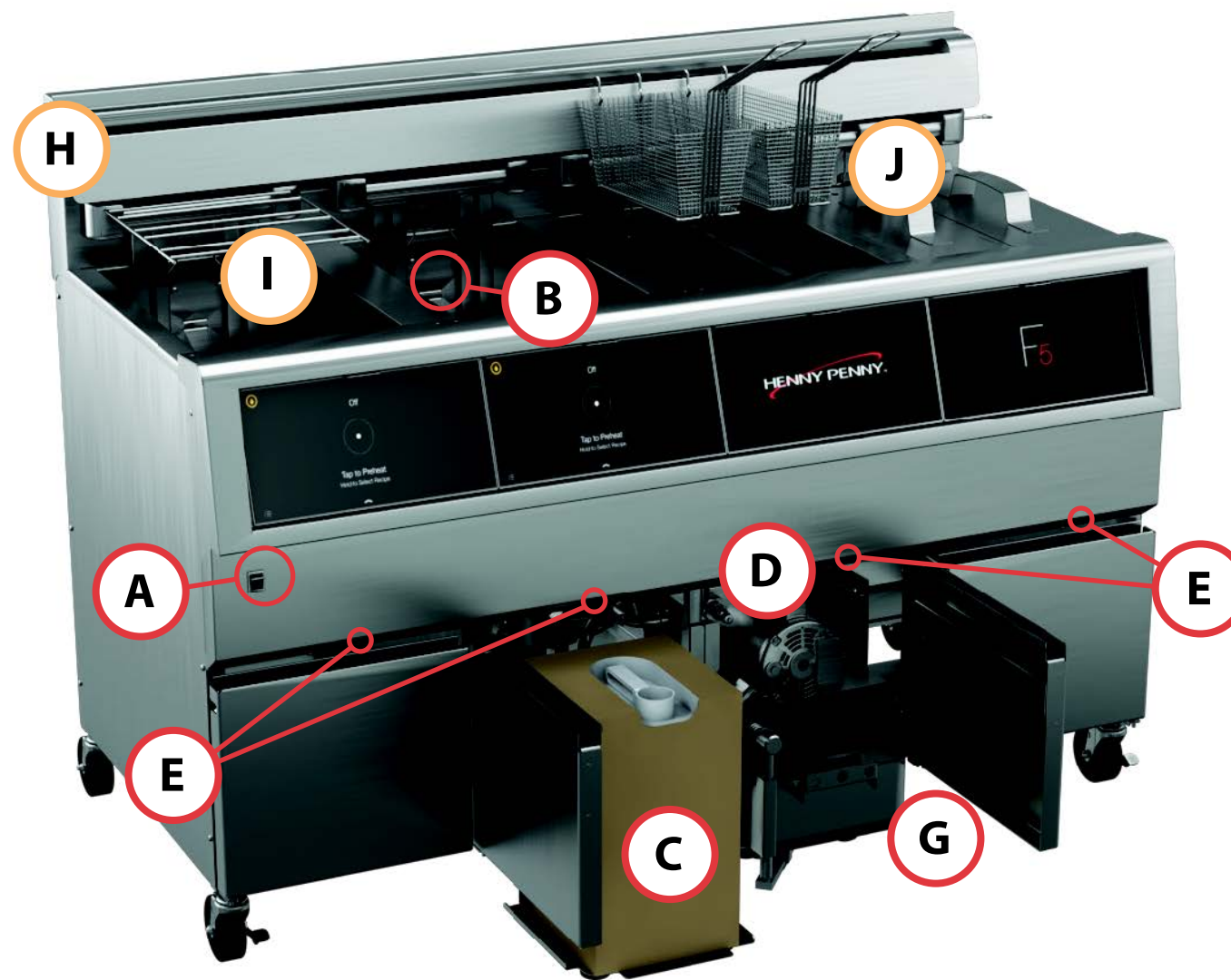
1. Pull JIB out from under the fryer
2. Remove JIB tube from empty JIB
3. Open and remove seal from new JIB
4. Insert JIB tube into new JIB
5. Push JIB under fryer and close door



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!

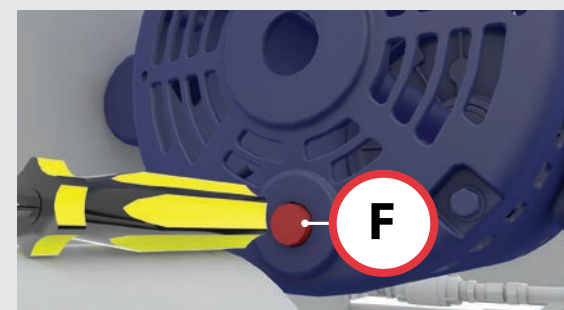


WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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.

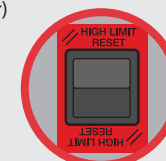
Filter Motor Not Running

- (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

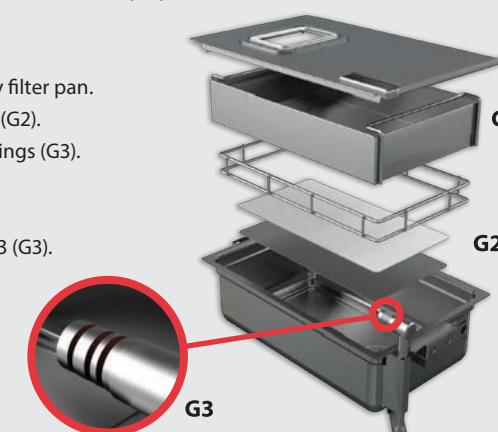
Empty crumb basket as needed (G1.)

Once per day

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

Every 90 days

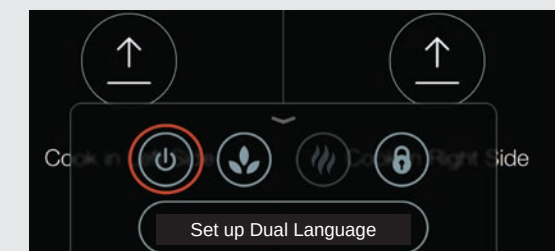
Replace O-rings x3 (G3).
175860 (10 pack)



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.

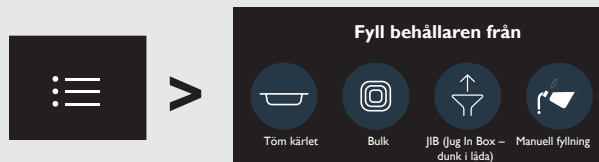


Drift

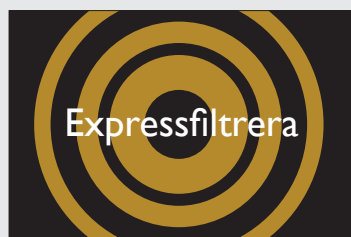
Starta upp

A

- Slå på **A** huvudströmbrytaren.
- Kontrollera att korghållarna **I** och korgarna **J** är rena och på plats.
- Kontrollera att oljan fyllts på till den nedre nivåindikatorn **B**.
- Fyll behållaren vid behov.
Meny > Olja och filter > Fyll behållaren > Fyll behållaren från



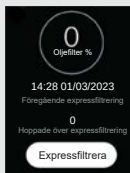
Expressfiltrera



- Tryck på **Expressfiltrera** när du uppmanas
- Välj **Filtrera** så ofta som möjligt för att:
 - » förlänga oljans livslängd
 - » undvika igensättning av avloppet
 - » bibehålla en hög produktkvalitet
 - » undvika störande E-10-fel om övre gräns



Tryck på oljeikonen för att komma åt Expressfiltrera från de flesta menyer.



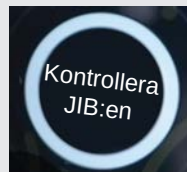
Återställ oljefilterprocenten innan du blir upptagen to när du kan genom att trycka på Expressfiltrera.

Byta ut JIB:en

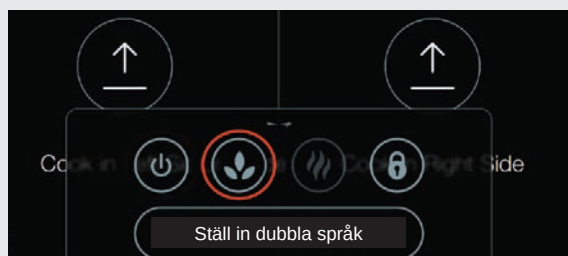
C

När **Kontrollera JIB:en** visas:

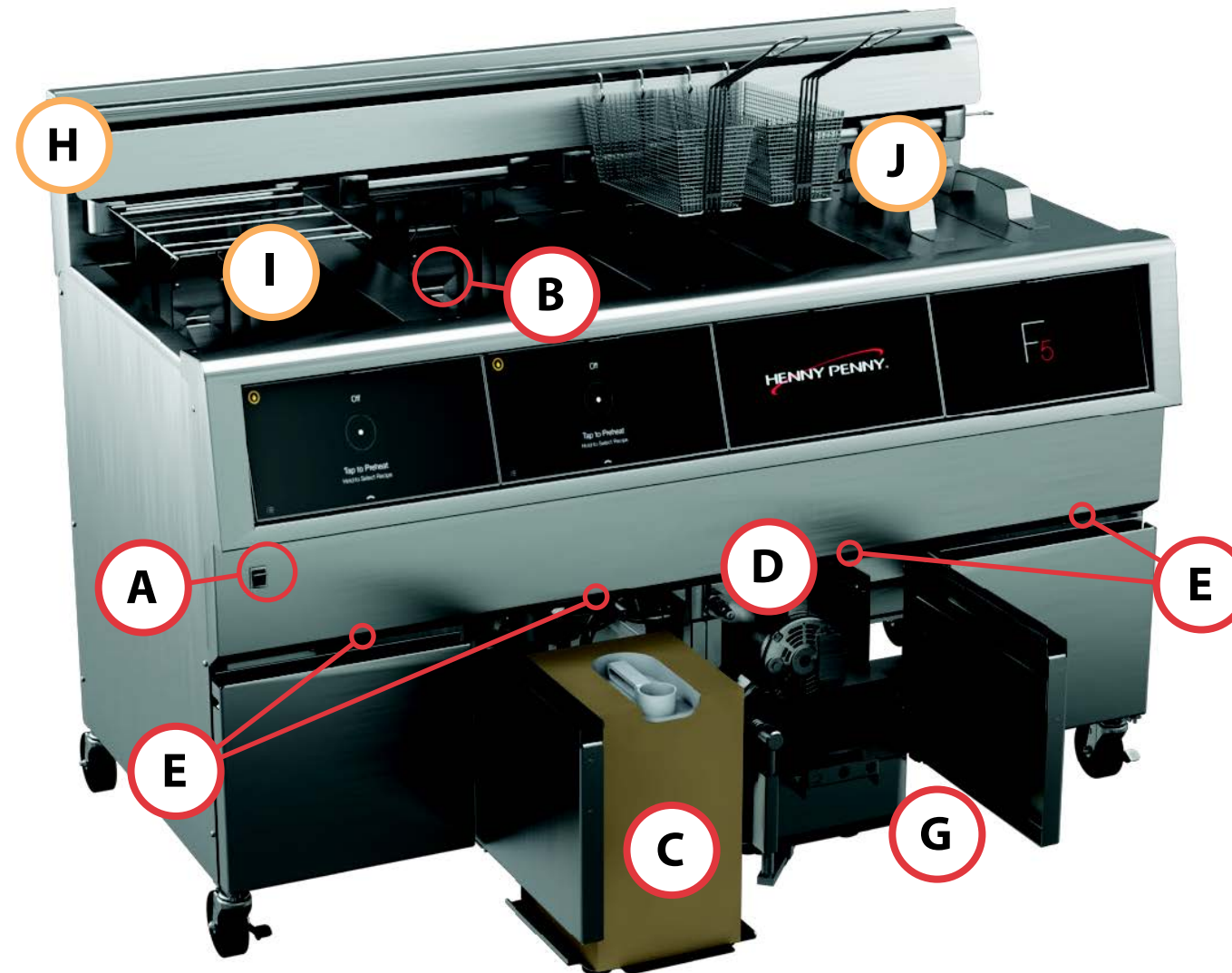
- Dra ut JIB:en från under fritösen
- Ta bort JIB-röret från den tomma JIB:en
- Öppna och avlägsna försegling från ny JIB:en
- Sätt in JIB-röret i den nya JIB:en
- Skjut JIB:en under fritösen och stäng luckan



Energisparläge



- Svep uppåt för att visa dockan för snabbåtgärder och tryck sedan på knappen för EKO-läge.
- Skanna QR-koden i det övre högra hörnet för att se videor av dessa procedurer och mer.



VARNING!

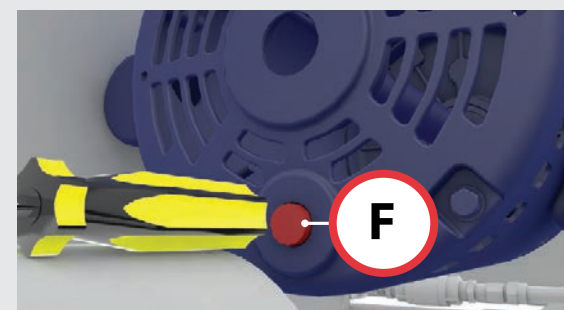


VARNING! Brännrisk! Olja och ytor i fritös och filterpanna är heta. Använd personlig skyddsutrustning vid rengöring och underhåll.



Innan du använder fritösen ska du ha läst och förstått bruksanvisningen som medföljer – i synnerhet alla säkerhetsmeddelanden.

Felsökning



Obs! Det finns en brytare för kontrollåterställning bredvid återställningen av den övre gränsen **E**. Använd detta vid en frusen kontroll.

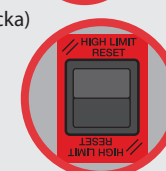
Filtermotorn körs inte

- (Finns på framsidan av fritösen **D**)
- Låt motorn svalna i 20 minuter
 - Tryck på återställningsknappen **F**

E-10 återställning av övre gräns

E

- (Brytaren för den övre gränsen **E** nås genom att öppna motsvarande lucka)
- Expressfiltrera behållaren (rensa bort alla smulor från behållaren)
 - Låt oljan svalna i 20 minuter
 - Återställ den övre gränsen genom att öppna luckan under behållaren och trycka på återställningsbrytaren **E**



Underhåll

Daglig filtrering och rengöring

- Utför dagligt filterunderhåll på varje behållare
Meny > Olja och filter > Dagligt filterunderhåll
- Ta bort och rengör korghängaren **H**, korghållarna **I** och korgarna **J**.
- Utför dagligt underhåll av behållaren **G** och montera korghängaren **H**.
- Rengör fritösen utvändigt.

Underhåll av filterbehållare

G

Under dagen

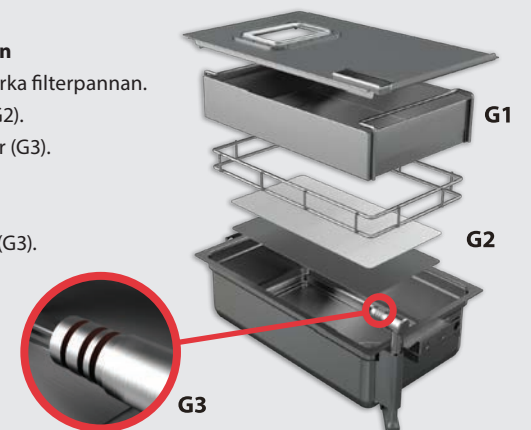
Töm smulkorgen vid behov (G1.)

En gång om dagen

- Rengör och torka filterpannan.
- Byt ut filtret (G2).
- Smörj O-ringar (G3).

Var 90:e dag

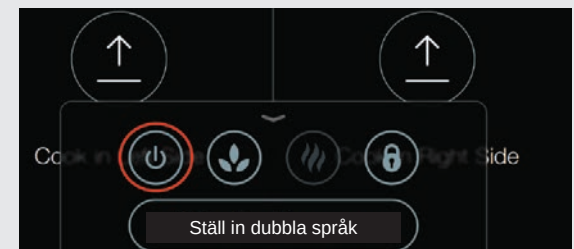
Byt ut O-ringar x3 (G3).
175860 (10-pack)



Avstängning

A

- Stäng av en behållare genom att svepa uppåt för att visa dockan för snabbåtgärder och tryck sedan på strömbrytaren.
- Stäng av huvudströmbrytaren **A** för att stänga av fritösen.



Underhåll vid behov

- Testa och byt olja enligt restaurangens riktlinjer
- Utför djuprengöringsproceduren efter oljebyte
- Dra åt elementskyddet var 90:e dag.

Skanna QR-koden i det övre högra hörnet för att se videor av dessa procedurer och mer.