



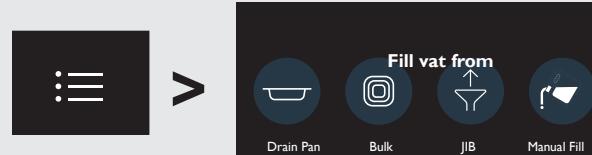
Operation

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.

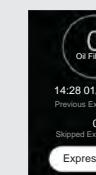
Menu > Oil & Filter > Fill Vat > Fill Vat from



Express Filter



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

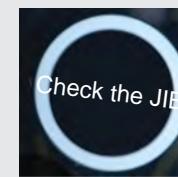


- Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

Replacing the JIB

C

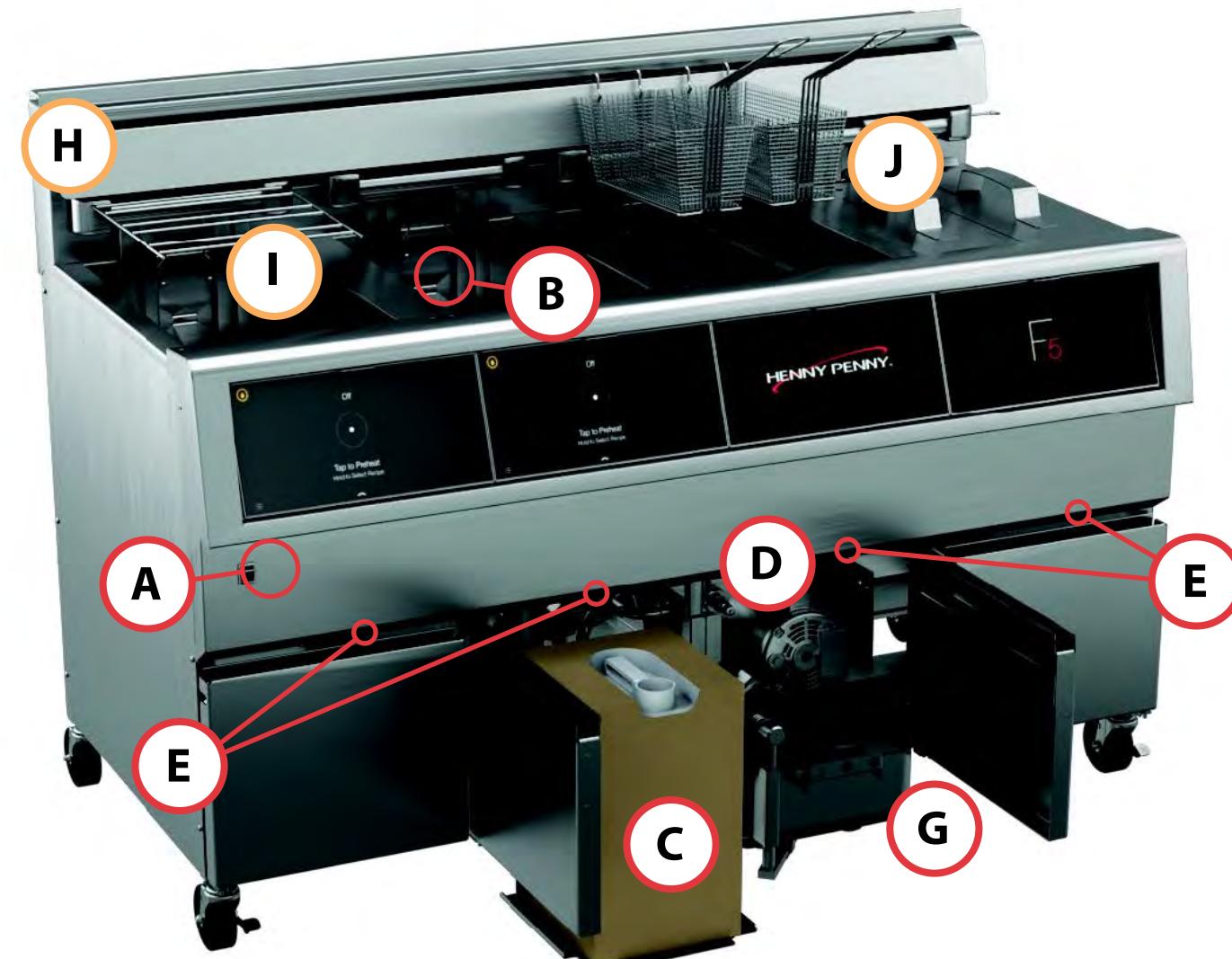
- When **Check JIB** displays:
1. Pull JIB out from under the fryer
 2. Remove JIB tube from empty JIB
 3. Open and remove seal from new JIB
 4. Insert JIB tube into new JIB
 5. Push JIB under fryer and close door



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.



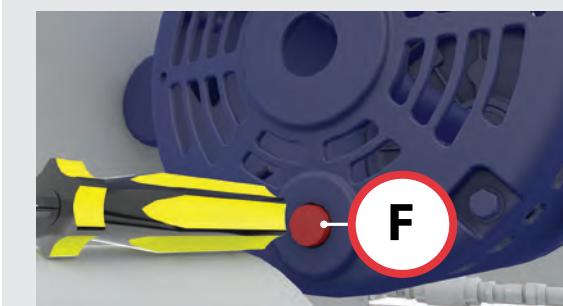
WARNING!

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



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

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.

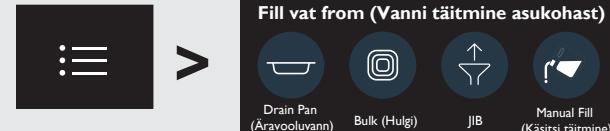


Töö

Käivitamine

A

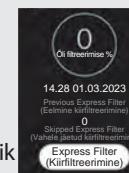
- Lülitage peatoitelülit **A** sisse.
 - Veenduge, et **I** korvitoed ja **J** korvid oleksid puhtad ning paigas.
 - Kontrollige, kas õli on lisatud madalama taseme indikaatoriini **B**.
 - Vajaduse korral täitke vann.
- Menu (Menüü) > Oil & Filter (Õli ja filtreerimine) > Fill Vat (Vanni täitmine) > Fill Vat from (Vanni täitmine asukohast)



Express Filter (Kiirfiltreerimine)



- Puudutage õlikooni, et pääseda enamikust menüüdest kiirfiltreerimise juurde.



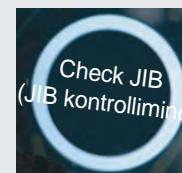
- Lähestage õli filtreerimise protsent enne, kui olete hõivatud, puudutades valikut Express Filter (Kiirfiltreerimine).

JIB vahetamine

C

Kui kuvatakse teade **Check JIB** (**Kontrollige JIB-d**), tehke järgmist.

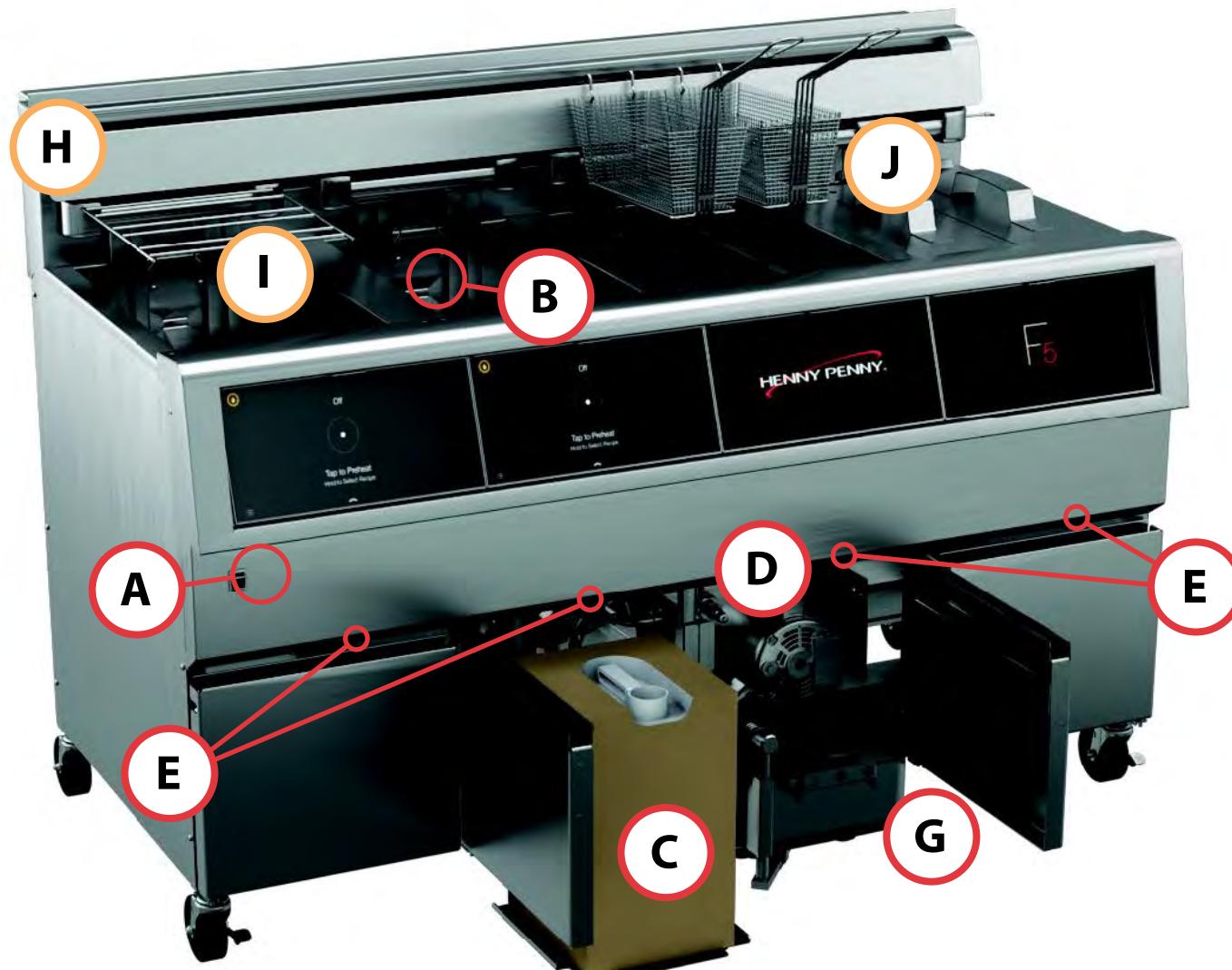
- Tömmake JIB fritüüri alt välja
- Eemaldage JIB toru tühjast JIB-st
- Avage ja eemaldage uue JIB tihend
- Sisestage JIB toru uude JIB-sse
- Lükake JIB fritüüri alla ja sulgege uks



Energiasäästurežiim



- Kiirtoimingu doki kuvamiseks pühkige üles, seejärel puudutage ECO-režiimi nuppu.
- Nende protseduuride ja muu video vaatamiseks skannige paremas ülanurgas olev QR-kood.



HOIATUS!

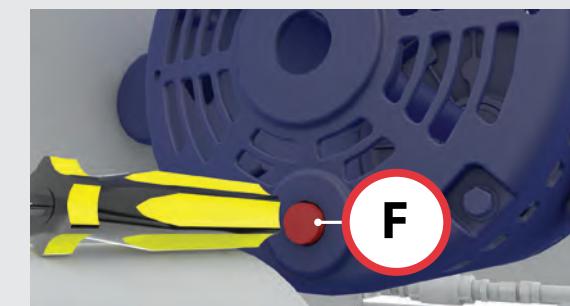


HOIATUS! Põletusoht! Õli ning fritüüri ja filtrivanni pinnad on kuumad.
Puhastus- ja hooldustoimingute tegemisel kandke isikukaitsevahendeid.



Enne fritüüri kasutamist lugege läbi seadmega kaasas olev täielik kasutusjuhend ja saage sellest aru, pöörates erilist tähelepanu kõikidele ohutusteadetele.

Tõrkeotsing



Filtri mootor ei tööta

(asub fritüüri ees **D**)

- Laske mootorig 20 minutit jahtuda
- Vajutage lähestamisnuppu **F**

E-10 kõrge taseme lähestamine **E**

- (Kõrge taseme lülitile **E** pääsete juurde vastava ukse avamisega)
- Tehke vannile kiirfiltreerimine (eemaldage vannist kõik purud)
 - Laske õlil 20 minutit jahtuda
 - Lähestage kõrge tase, avades paagi all oleva ukse ja vajutades lähestuslülitit **E**



Märkus. Kõrge taseme lähestamise kõrval on juhtseadme lähestamise lülit **E**. Kasutage seda juhtseadme hangumise korral.

Hooldus

Igapäevane filtreerimine ja puastus

- Tehke iga vanni puul igapäevane hooldav filtreerimine
Menu (Menüü) > Oil & Filter (Õli ja filtreerimine) >
Daily Maintenance Filter (Igapäevane hooldav filtreerimine)
- Eemaldage ning puastage korviriputi **H**, korvirestid **I** ja korvid **J**.
- Tehke igapäevane filtrivanni hooldus **G** ja paigaldage korviriputi **H**.
- Puastage fritüüri välispind.

Filtrivanni hooldus

G

Terve päeva jooksul

Tühjendage purukorvi vajaduse järgi (G1).

Üks kord päevas

- Puhastage ja kuivatage filtrivann.
- Vahetage filter (G2).
- Määrite O-röngaid (G3).



Iga 90 päeva järel

Vahetage O-röngad, 3 tk (G3)
175860 (10 tk pakis)



Väljalülitamine

A

- Vanni väljalülitamiseks pühkige üles, et kuvada kiirtoimingu dokk, seejärel puudutage toitenuppu.
- Fritüüri väljalülitamiseks keerake peatoitelülit **A** väljalülitatud asendisse.



Hooldus vajaduse korral

- Katsetage ja asendage õli toidukoha juhist alusel
 - Tehke pärast õlivahetust sügavpuastus
 - Pingutage elementide kaitset iga 90 päeva järel
- Nende protseduuride ja muu video vaatamiseks skannige paremas ülanurgas olev QR-kood.