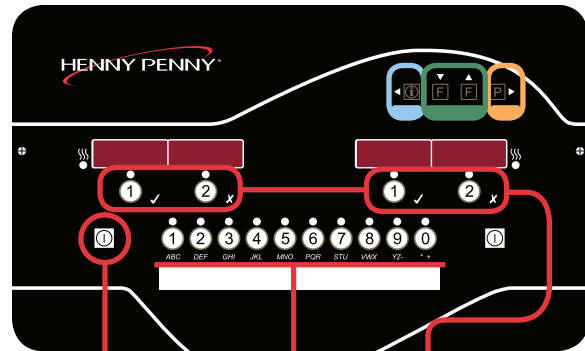


Control Panel **A**



VAT On/Off

Product Buttons

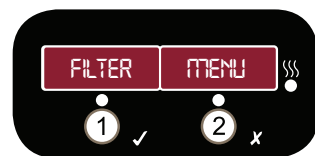
Timer Start/Stop

Program Button

◀ – Press 1x to view the current oil temp. Press 2x to view the oil set point temp.

⏏ (Filter button) – Press to view how many cook cycles remain until next filtration. Press and hold to enter filter menu.

Filter Menu



Press and hold either ⏏ button to enter menu. Use ◀ and ▶ to scroll to desired option. Press ✓ to select option.

- | | |
|-------------------|------------------|
| 1. Express Filter | 5. Fill From Pan |
| 2. Daily Filter | 6. Fill From JIB |
| 3. Dispose | 7. Clean Out |
| 4. Drain to Pan | 8. Exit |

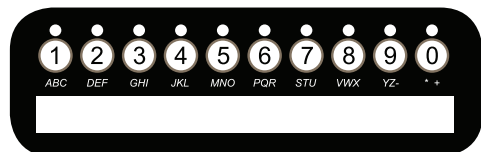
Daily Start-up **B C**

1. Turn main power switch **B** on
2. Verify basket rest **Y** and baskets are in place
3. Verify oil level. Lower line when cool, upper line when hot **C**. See Filter Menu option 6 to add oil
4. Turn each vat on. See Control Panel

Additional Maintenance

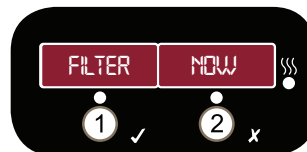
- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

Cooking

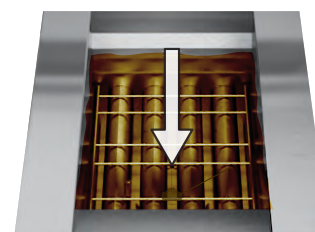


1. Lower basket of product into oil
2. Select product button
3. Start timer
4. Lift basket when "DONE" displays
5. Stop timer

Express Filter **D**



- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
 - » Extend oil life
 - » Avoid unclogging the drain
 - » Keep product quality high
 - » Avoid nuisance E-10 high limit errors

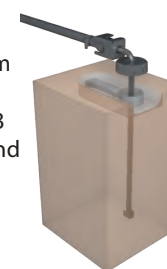


NOTE: Express Filter when prompted to remove crumbs from the bottom of the vat

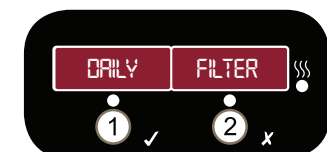
Replacing the JIB **E**

When **Check JIB** displays:

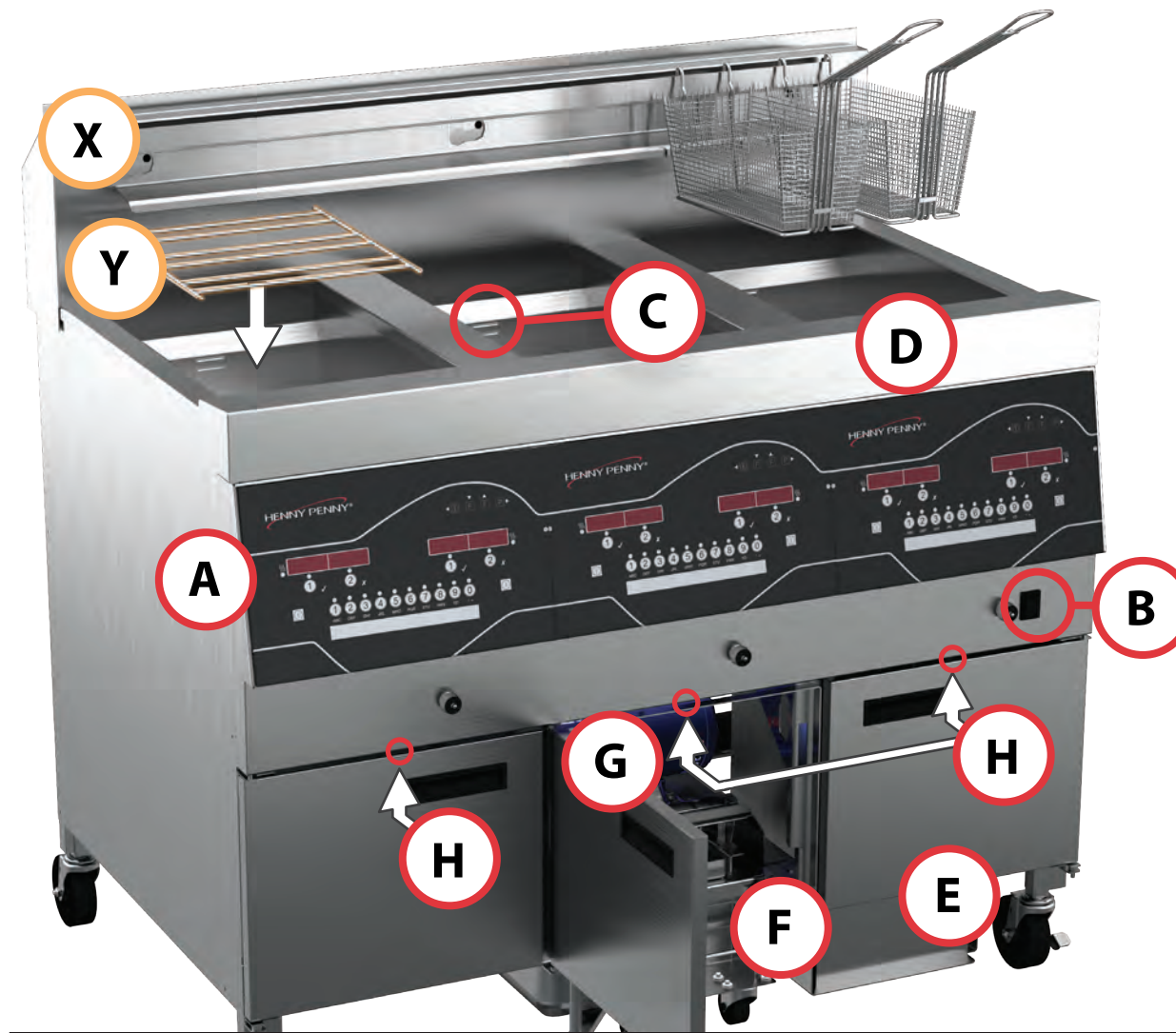
1. Disconnect empty JIB
2. Open and remove seal from new JIB
3. Transfer JIB tube to new JIB
4. Connect new JIB to fryer and verify secure connection



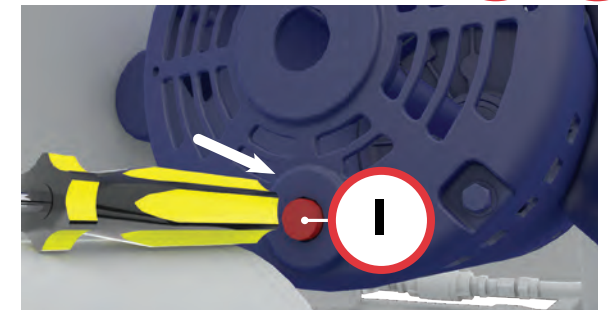
Daily Fryer Maintenance



1. Perform Daily Filter on each vat. See Filter Menu option 2
2. Clean basket hanger **X**, basket rests **Y** and baskets
3. Perform daily filter pan maintenance **F**. See Filter Pan Maintenance
4. Clean exterior of fryer



Troubleshooting **G H**



Filter motor not running **G**

- Allow motor to cool for 20 minutes
- Press reset button **I**

E-10 high limit reset

- Express filter the vat (clean all crumbs from vat)
- Allow oil to cool 20 minutes
- Reset high limit by pressing black switch **H**

Oil not pumping

- Change filter
- Make sure filter pan is assembled correctly
- Check if filter pan O-rings are missing or damaged

Filter Pan Maintenance **F**

Throughout the day

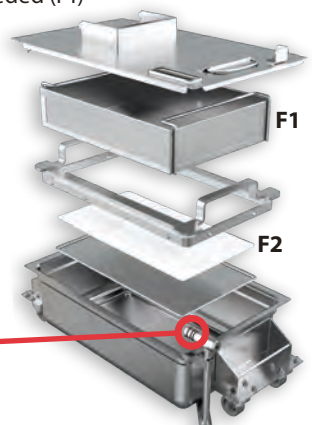
- Empty crumb basket as needed (**F1**)

Once per day

1. Clean and dry filter pan
2. Replace filter (**F2**)
3. Lubricate O-rings (**F3**)

Every 90 days

- Replace O-rings (**F3**)



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

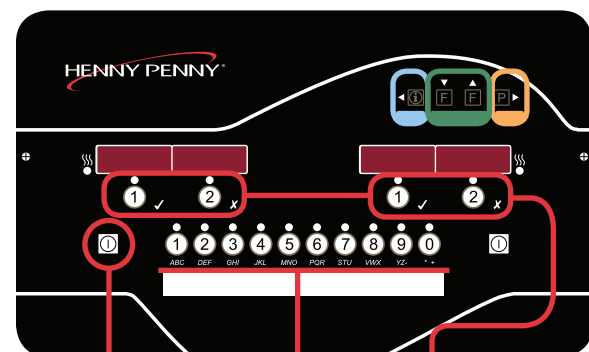


Before operating the fryer, read and understand the complete operation manual that is supplied with the unit paying close attention to all safety messages.



Panou de comandă

A

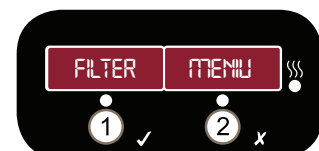


CUVĂ Pornit/Oprit Butoane Produs Pornire/Oprire temporizator Buton Program

◀ - Apăsati 1x pentru a vizualiza temperatura curentă a uleiului. Apăsati 2x pentru a vizualiza temperatura punctului de setare a uleiului.

🏠 (Buton filtru) - Apăsati pentru a vizualiza câte cicluri de gătit au mai rămas până la următoarea filtrare. Țineți apăsat pentru accesarea meniului de filtrare.

Meniu de filtrare



Țineți apăsat oricare 🏠 buton pentru accesarea ◀ meniului. Folosiți ▶ și pentru derularea la opțiunea dorită. Apăsati ✓ pentru a selecta opțiunea.

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. Filtrare expres | 5. Umplere din baie |
| 2. Filtrare zilnică | 6. Umplere din JIB |
| 3. Eliminare | 7. Curățare |
| 4. Golire în baie | 8. Leșire |

Pornirea zilnică

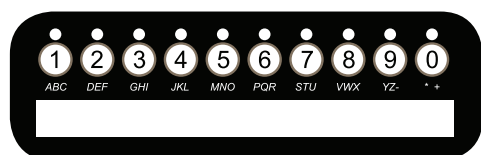
B C

- Treceți comutatorul electric principal **B** în poziția ON (PORNIT)
- Verificați dacă suportul coșului **Y** și coșurile se află pe poziție
- Verificați nivelul uleiului. Linia inferioară, când este rece, linia superioară, când este fierbinte **C**. Vezi opțiunea 6 din Meniul de filtrare pentru adăugarea uleiului
- Porniți fiecare cuvă. Vezi panoul de comandă

Întreținere suplimentară

- Testați și înlocuiți uleiul în funcție de ghidul restaurantului
- Realizați procedura de curățare după schimbarea uleiului
- Pentru videoclipuri ale procedurilor, scanati codul din colțul din dreapta, sus

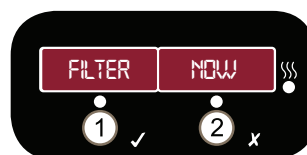
Gătit



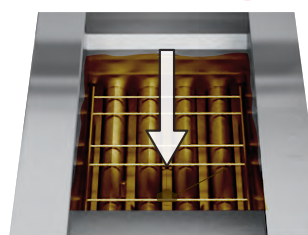
- Coborâți coșul cu produse în ulei
- Selectați butonul pentru produs
- Porniți temporizatorul
- Ridicați coșul când de afișează „DONE” (REALIZAT)
- Opriti temporizatorul

Filtrare expres

D



- Selectați **Yes (Da)** când se afișează **Filter Now (Filtrare acum)**, pentru a începe o Filtrare expres
- Selectați **Yes (Da)** cât mai des posibil pentru a:
 - » Prolungi durata de viață a uleiului
 - » Evita blocarea golirii
 - » Menține ridicată calitatea produsului
 - » Evita problemele create de erorile E-10 de limită superioară



NOTĂ: Realizați filtrarea expres când vi se cere, pentru a îndepărta firimiturile de pe fundul cuvei

Înlocuirea JIB

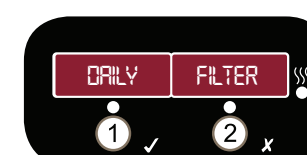
E

Când se afișează **Check JIB (Verificare JIB):**

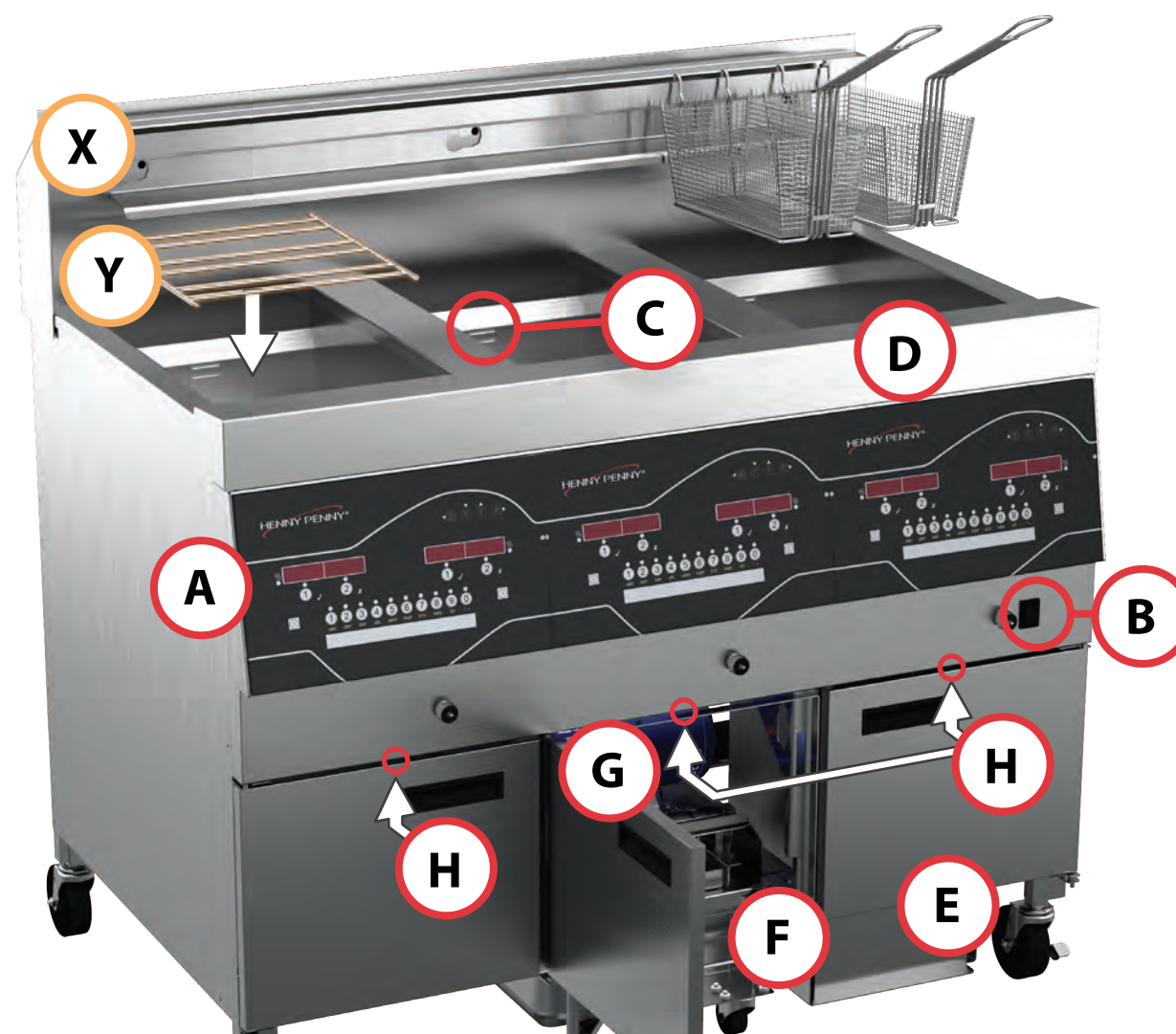
- Deconectați JIB gol
- Deschideți și scoateți sigiliul noului JIB
- Transferați tubul JIB în noul JIB
- Conectați noul JIB la friteuză și verificați conectarea în siguranță



Întreținerea zilnică a friteuzei

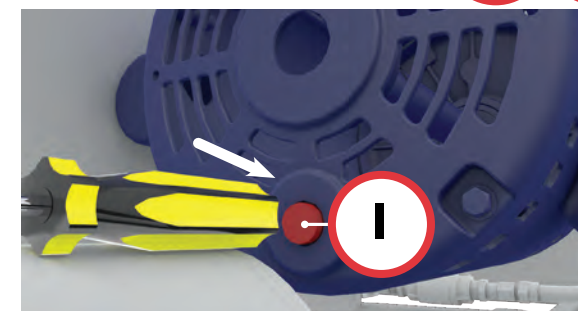


- Realizați filtrarea zilnică pe fiecare cuvă. Vezi opțiunea 2 a Meniului de filtrare
- Curățați agățătoarea coșului **X**, suporturile coșului **Y** și coșurile
- Realizați întreținerea zilnică a băii de **F** filtrare. Vezi **Întreținerea băii de filtrare**
- Curățați exteriorul friteuzei



Depanare

G H



Motorul filtrului nu funcționează G

- Lăsați motorul să se răcească timp de 20 de minute
- Apăsati butonul de resetare **I**

E-10 Resetare la limită superioară

- Filtrați expres cuva (curățați toate firimiturile din cuvă)
- Lăsați uleiul să se răcească 20 de minute
- Resetați limita superioară prin apăsarea butonului negru **H**

Uleiul nu se pompează

- Schimbați filtrul
- Asigurați-vă că baia filtrului este asamblată corect
- Verificați dacă inelele O ale băii filtrului lipsesc sau sunt deteriorate

Întreținerea băii de filtrare

F

Pe durata întregii zile

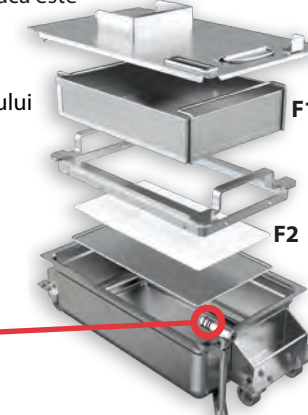
- Goliți coșul de firimituri dacă este necesar (F1)

O dată pe zi

- Curățați și uscați baia filtrului
- Înlocuiți filtrul (F2)
- Lubrifiați inelele O (F3)

La fiecare 90 de zile

- Înlocuiți inelele O (F3)



AVERTISMENT! Risc de arsură! Uleiul și suprafețele friteuzei și ale băii de ulei sunt fierbinți. Purtați EIP când realizați procedurile de curățare și întreținere.



Înainte de utilizarea friteuzei, citiți și înțelegeți întregul manual de utilizare pe care l-ați primit cu echipamentul, acordând o deosebită atenție tuturor mesajelor de siguranță.