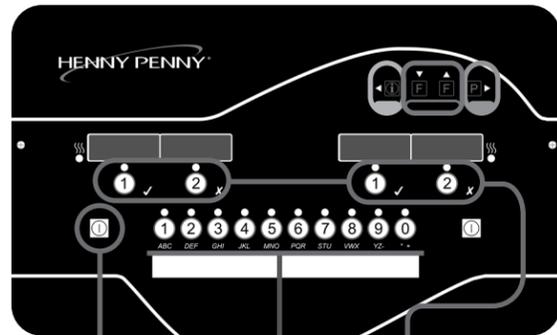




Control Panel A



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 D

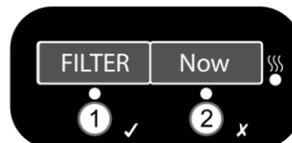
- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

Cooking

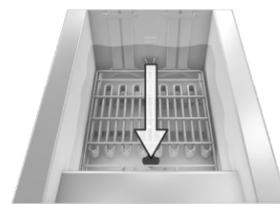


1. Lower basket of product into oil
2. Select product button
3. Start timer
4. Lift basket when "DONE" displays
5. Stop timer

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

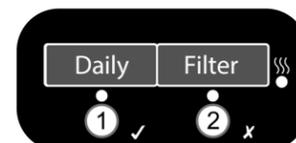


Replacing the JIB E

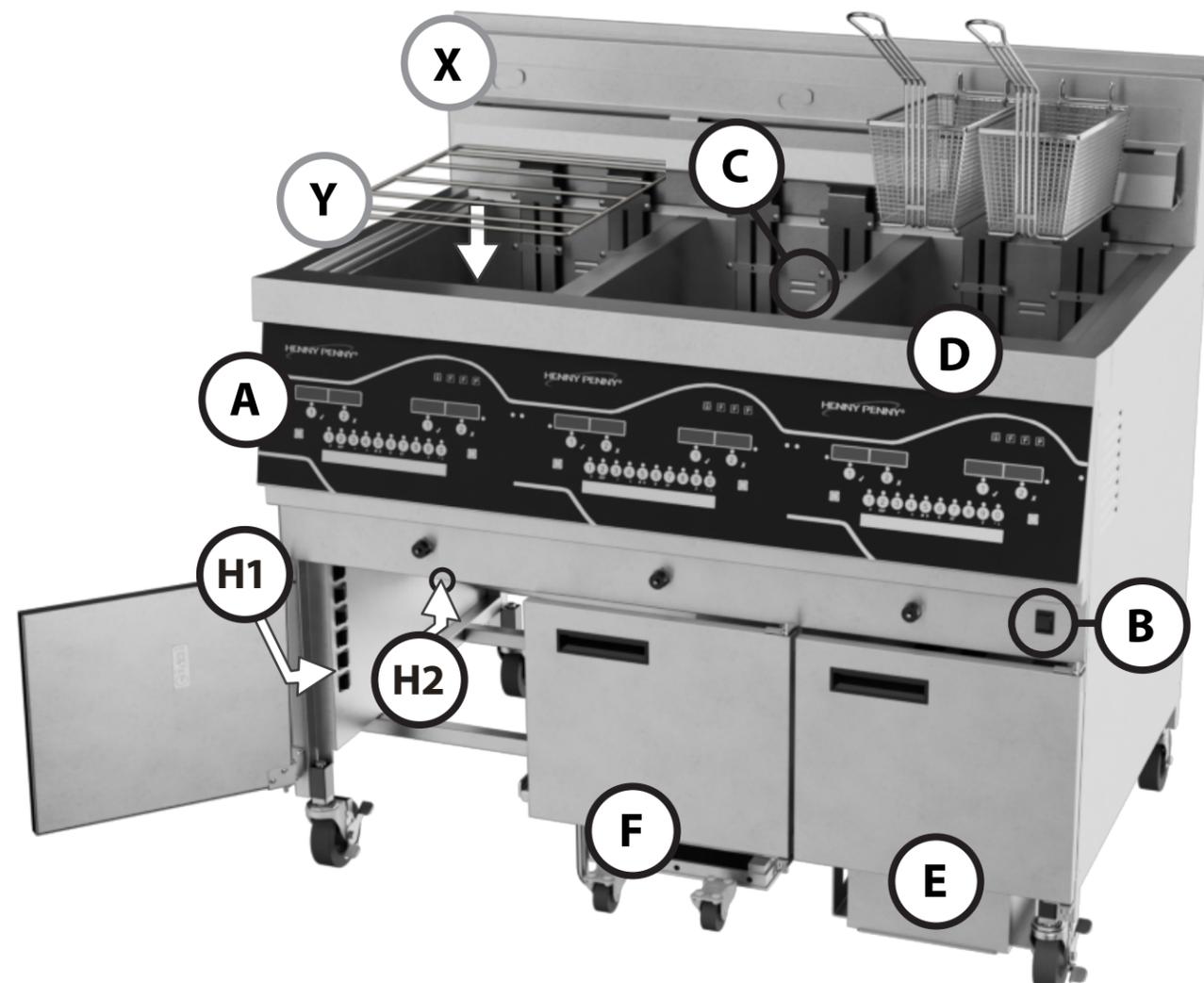
- When **Check JIB** displays:
1. Disconnect empty JIB
 2. Open and remove seal from new JIB
 3. Transfer JIB tube to new JIB
 4. Connect new JIB to fryer and verify secure connection



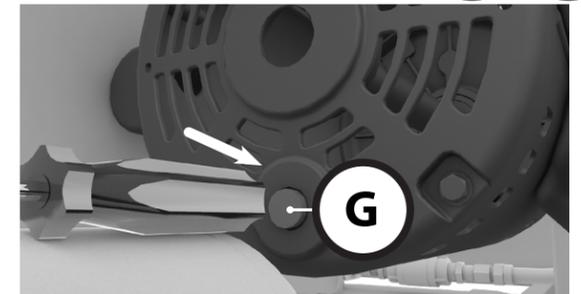
Daily Fryer Maintenance



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 (located on rear of fryer)

- Allow motor to cool for 20 minutes
- Press reset button G

E-10 high limit reset

- Express filter the vat (clean all crumbs from vat)
- Allow oil to cool 20 minutes
- Reset high limit H1 → 5 SEC
- Reset single well high limit H2 → 5

Oil not pumping

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

Filter Pan Maintenance F

Throughout the day:

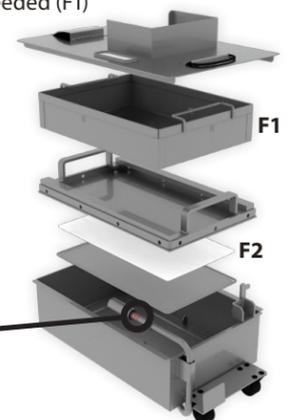
- Empty crumb basket as needed F1

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!

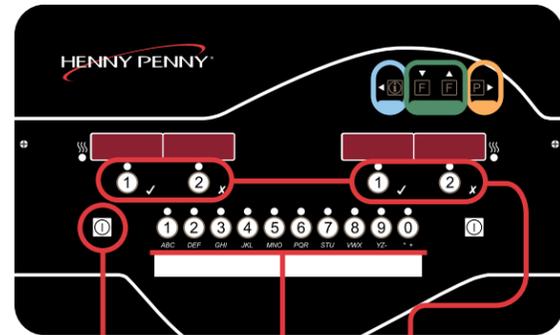
WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear **PPE** when performing cleaning and maintenance procedures.



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



Pannello di controllo **A**



On/off vasca

Pulsanti prodotto

Avvio/
interruzione
timer

Pulsanti
programma

◀▶ – Premere 1x per visualizzare la temperatura dell'olio corrente. Premere 2x per visualizzare la temperatura dell'olio impostata.

⏏ (Pulsante filtro) – Premere per visualizzare quanti cicli di cottura rimangono prima del filtraggio. Tenere premuto per entrare sul menu filtro.

Menu filtro



Tenere premuto uno **F** dei due pulsanti per entrare sul menu. Usare ◀▶ e ▶ per scorrere sull'opzione desiderata. Premere **1** per selezionare l'opzione.

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 1. Filtraggio espresso | 5. Riempi da vaschetta |
| 2. Filtraggio giornaliero | 6. Riempi da tanica |
| 3. Smaltisci | 7. Pulisci |
| 4. Scarica nella vaschetta | 8. Esci |

Avvio giornaliero **B C**

- Accendere l'interruttore principale **B**
- Verificare che il poggia cestello **Y** e i cestelli siano in posizione
- Verificare il livello dell'olio. Linea inferiore quando freddo, linea superiore quando caldo **C**. Vedere l'opzione 6 del menu filtro per aggiungere olio
- Accendere ciascuna vasca. Vedere il pannello di controllo

Manutenzione aggiuntiva

- Verificare e sostituire l'olio in base alle linee guida del ristorante
- Eseguire la procedura di pulizia dopo aver sostituito l'olio
- Per vedere i video delle procedure, scansionare il codice in alto a destra

Cottura

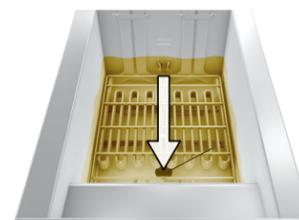


- Abbassare il cestello di prodotto nell'olio
- Selezionare il pulsante prodotto
- Avviare il timer
- Sollevare il cestello quando viene mostrato "DONE (FINITO)"
- Interrompere il timer

Filtraggio espresso **D**



- Selezionare **Yes (SI)** quando **Filter Now (Filtra ora)** viene mostrato per avviare il filtraggio espresso
- Selezionare **Yes (SI)** quanto più spesso possibile per:
 - Estendere la durata dell'olio
 - Evitare l'ostruzione dello scarico
 - Tenere la qualità del prodotto alta
 - Evitare i problemi relativi agli errori di limite massimo E-10



Sostituzione della tanica **E**

Quando viene mostrato **Check JIB (Verifica tanica)**:

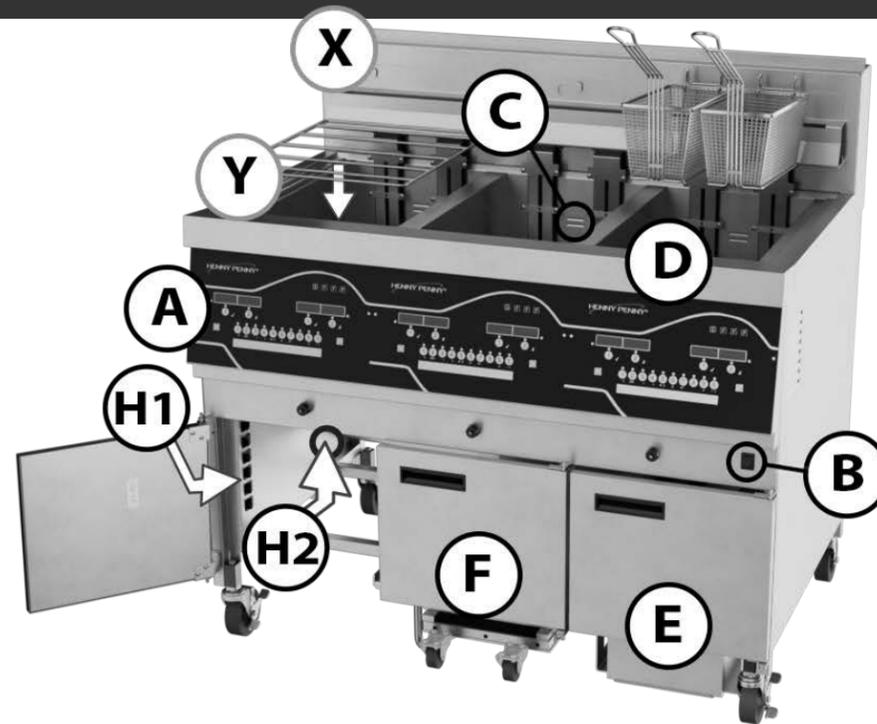
- Scollegare la tanica vuota
- Aprire e rimuovere il sigillo dalla nuova tanica
- Trasferire il tubo della tanica a una nuova tanica
- Collegare la nuova tanica alla friggitrice e verificare la sicurezza del collegamento



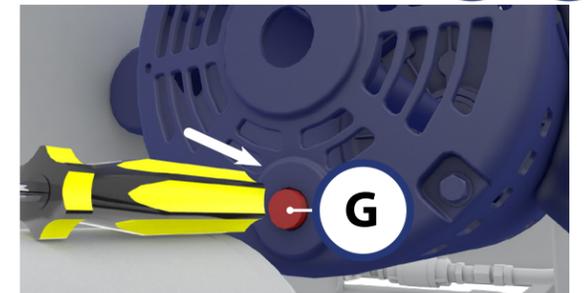
Manutenzione della friggitrice giornaliera



- Eseguire il filtraggio giornaliero su ogni vasca. Vedere l'opzione 2 del menu filtro
- Pulire l'appendi cestello **X**, il poggia cestello **Y** e i cestelli
- Eseguire la manutenzione della vaschetta del filtro giornaliera. Vedere manutenzione della vaschetta del filtro
- Pulire l'esterno della friggitrice



Risoluzione dei problemi **G H**



Motore del filtro non funzionante (posizionato sul retro della friggitrice)

- Lasciar raffreddare il motore per 20 minuti
- Premere il pulsante reset **G**

E-10 - Reset limite massimo

- Eseguire il filtraggio espresso della vasca (pulire tutte le briciole dal recipiente)
- Lasciar raffreddare l'olio per 20 minuti
- Reimposta il limite massimo **H1**
- Reimposta il limite alto del singolo pozzo **H2**



Olio non pompato

- Sostituire il filtro
- Assicurarsi che la vaschetta del filtro sia montata correttamente
- Verificare la mancanza o il danneggiamento delle guarnizioni della vaschetta del filtro

Manutenzione della vaschetta del filtro **F**

Durante il giorno

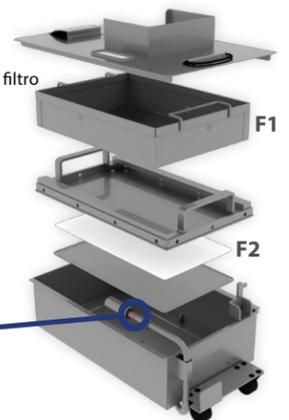
- Svuotare il cestello per briciole come necessario (F1)

Una volta al giorno

- Pulire e asciugare la vaschetta del filtro
- Sostituire il filtro (F2)
- Lubrificare le guarnizioni (F3)

Ogni 90 giorni

- Sostituire le guarnizioni (F3)



AVVERTENZA!

AVVERTENZA! Rischio di ustioni! L'olio e le superfici della friggitrice e della vaschetta del filtro sono caldi. Indossare PPE durante le procedure di manutenzione e pulizia.

Prima di utilizzare la friggitrice, leggere il manuale operativo completo fornito con l'unità prestando molta attenzione a tutti i messaggi di sicurezza.