



Scan code to see videos of these procedures and more!

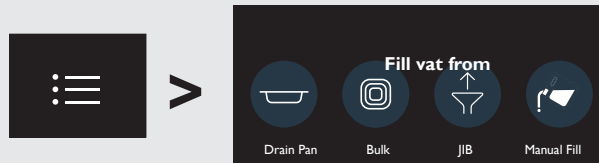


Operation

Start-up



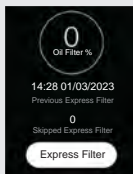
1. Turn main power switch **A** on.
2. Verify basket rests **I** and baskets **J** are clean and in place.
3. Verify oil is filled to lower level indicator **B**.
4. Fill vat if needed.
Menu > Oil & Filter > Fill Vat > Fill Vat from



Express Filter



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



- 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

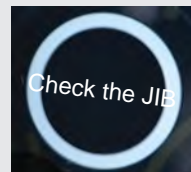
– Reset oil filter percentage before you get busy by tapping Express Filter.

Replacing the JIB

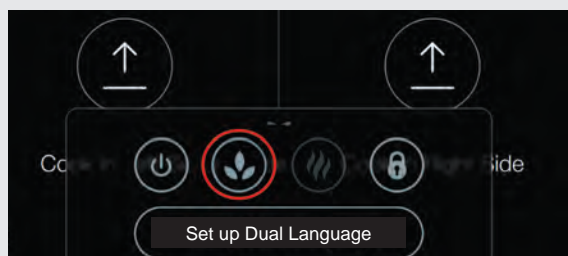


When **Check JIB** displays:

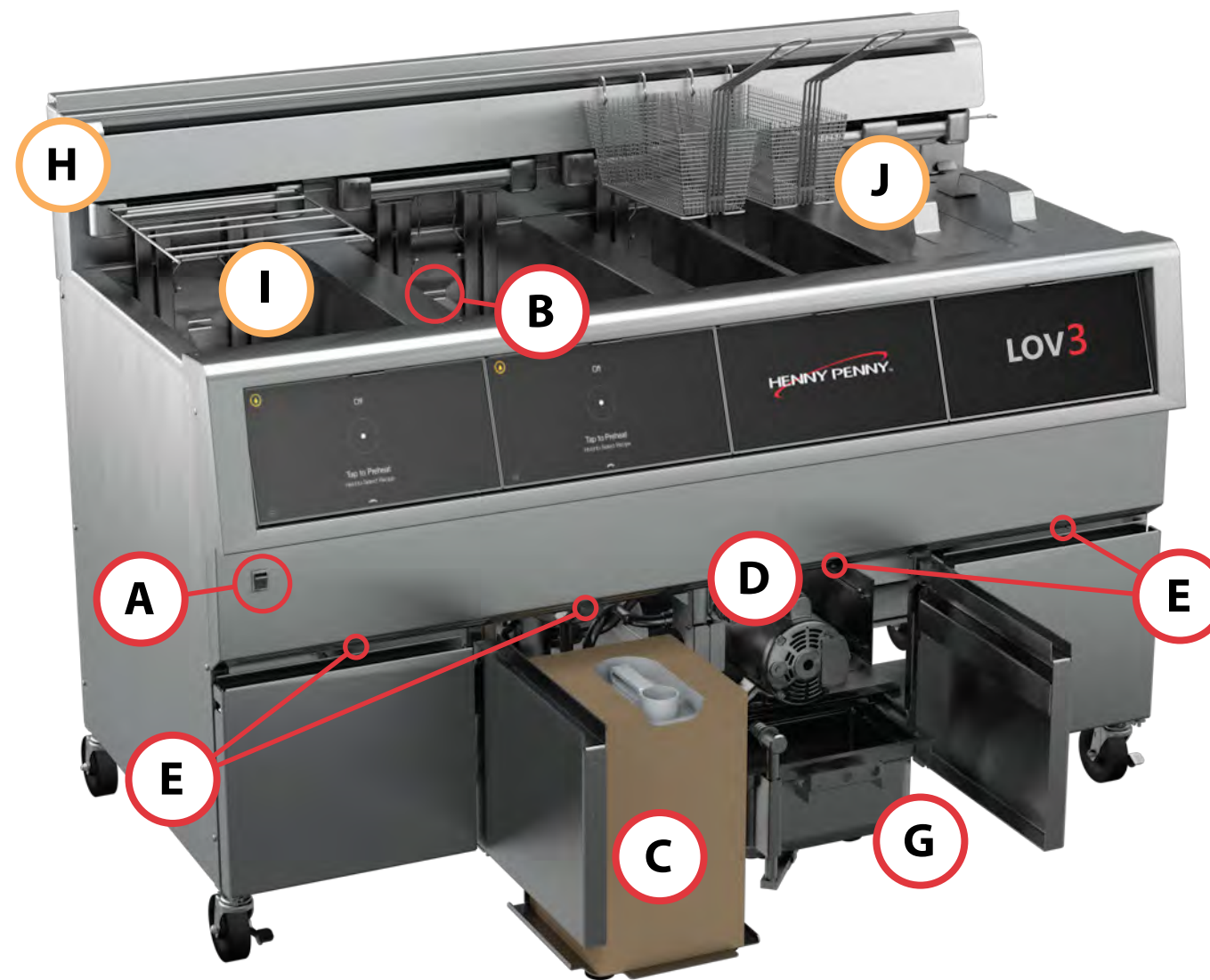
1. Pull JIB out from under the fryer
2. Remove JIB tube from empty JIB
3. Open and remove seal from new JIB
4. Insert JIB tube into new JIB
5. Push JIB under fryer and close door



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.

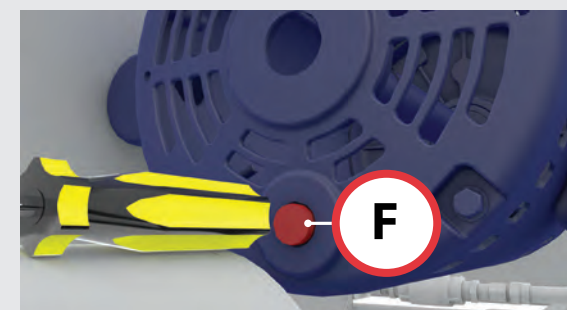


WARNING!
WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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



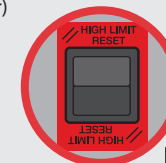
Note: There is a control reset switch next to the high limit reset **E**. Use this in the event of a frozen control.

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

- (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



Throughout the day

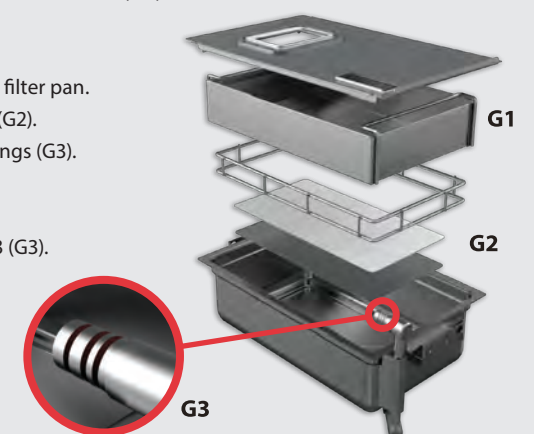
Empty crumb basket as needed (G1.)

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



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.



امسح الرمز صوتيًا
لمشاهدة مقاطع الفيديو
الخاصة بهذه الإجراءات
والمزيد!



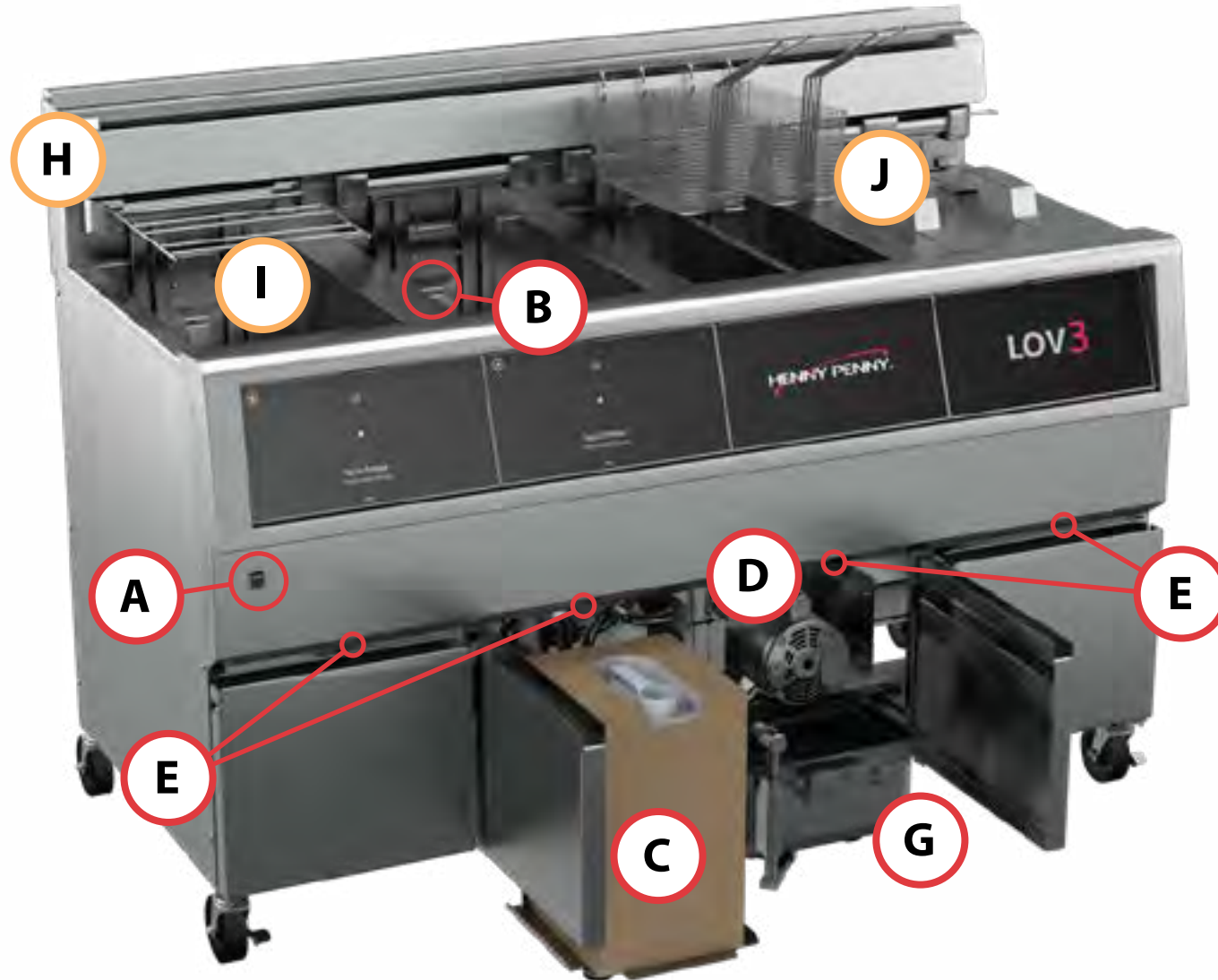
مرجع سريع لـ LOV3

HENNY PENNY
Engineered to Last™

الصيانة

الفلتر اليومية والتنظيف اليومي

1. قم بإجراء فلتر صيانة اليومية لكل حوض قلي القائمة < الزيت والفلتر > فلتر الصيانة اليومية
2. قم بإزالة وتنظيف تعليقة السلة **H**، مساند السلال **I** والسلال **J**.
3. إجراء الصيانة اليومية لوعاء الفلتر **G** وتثبيت تعليقات السلال **H**.
4. نظف الجزء الخارجي للمقلاة.



صيانة وعاء الفلتر

طوال اليوم

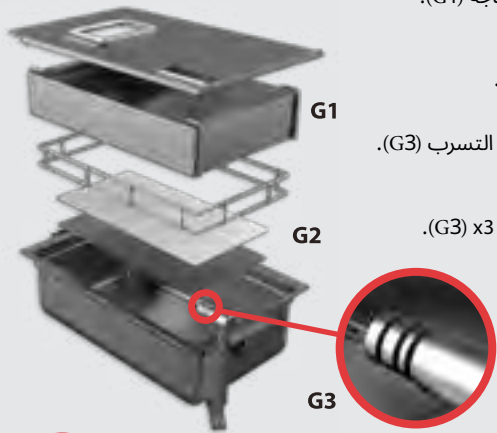
سلة الفتات فارغة حسب الحاجة (G1).

مرة يوميًا

1. نظف وعاء الفلتر وجففه.
2. استبدل الفلتر (G2).
3. قم بتشحيم حلقات منع التسرب (G3).

كل 09 يومًا

استبدل حلقات منع التسرب x3 (G3).
175860 (10 عبوات)



الإغلاق

1. لإيقاف تشغيل حوض القلي، قم بالتميرير لأعلى للكشف عن قاعدة الإجراء السريع ثم اضغط على زر الطاقة.
2. قم بلف مفتاح الطاقة الرئيسي **A** على وضع إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل المقلاة.



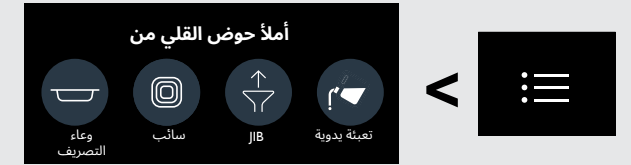
الصيانة حسب الحاجة

- اختبر الزيت واستبدله بناءً على إرشادات المطعم
- قم بتنفيذ عملية التنظيف العميق بعد تغيير الزيت
- أحكم ربط واقي العناصر كل 90 يومًا.
- امسح رمز الاستجابة السريعة (QR) صوتيًا في الزاوية العلوية اليمنى لعرض مقاطع الفيديو الخاصة بهذه الإجراءات والمزيد.

التشغيل

بدء

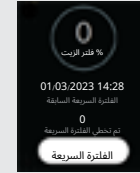
1. قم بتشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي **A**.
 2. تحقق من أن مساند السلال **I** والسلال **J** نظيفة وفي مكانها.
 3. تحقق من امتلاء الزيت إلى مؤشر المستوى الأدنى **B**.
 4. أملأ حوض القلي إذا لزم الأمر.
- القائمة < الزيت والفلتر > تعبئة حوض القلي < تعبئة حوض القلي من



الفلتر السريعة



- اضغط على أيقونة الزيت للوصول إلى "الفلتر السريع" من معظم القوائم.



- اضغط على "الفلتر السريعة" عندما يُطلب منك ذلك
- حدد **الفلتر** قدر الإمكان من أجل « إطالة عمر الزيت »
- تجنب فتح الصرف
- الحفاظ على جودة المنتج
- تجنب الإزعاج الناتج عن الأخطاء ذات الحد الأقصى E-10

استبدال مضخة JIB

1. عند عرض رسالة فحص **JIB** :
2. أزل أنبوب JIB من تحت المقلاة.
3. افتح وأزل السدادة من JIB 4 الجديدة.
4. أدخل أنبوب JIB في JIB 5 الجديدة.
5. ادفع JIB أسفل المقلاة وأغلق الباب



وضع توفير الطاقة



- اسحب لأعلى للكشف عن سطح الإجراء السريع ثم اضغط على زر الوضع الاقتصادي.
- امسح رمز الاستجابة السريعة (QR) صوتيًا في الزاوية العلوية اليمنى لعرض مقاطع الفيديو الخاصة بهذه الإجراءات والمزيد.

تحذير!

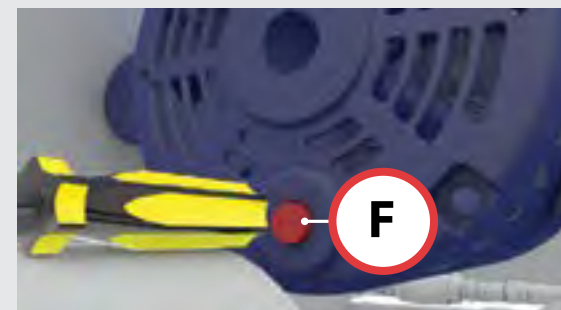
تحذير! خطر الحرق! الزيت وأسطح المقلاة ومقلاة الفلتر ساخنة.
ارتد معدات الوقاية الشخصية عند القيام بإجراءات التنظيف والصيانة.

قبل تشغيل المقلاة، اقرأ دليل التشغيل الكامل المرفق مع الوحدة واستوعبه مع الانتباه جيدًا لجميع رسائل السلامة.

محرك الفلتر لا يعمل

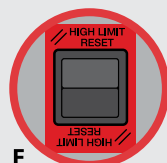
- توجد أمام المقلاة **D**
- اترك المحرك لمدة 20 دقيقة حتى يبرد
- اضغط على زر إعادة الضبط **F**

استكشاف الأخطاء وإصلاحها



E-10 إعادة تعيين الحد الأقصى

- يتم الوصول إلى مفتاح الحد الأقصى **E** عن طريق فتح الباب المقابل
- قم بفلتر حوض القلي فلتر سريعة (تنظيف كل الفتات من حوض القلي)
- اترك الزيت لمدة 20 دقيقة حتى يبرد
- أعد ضبط الحد الأقصى عن طريق فتح الباب الموجود أسفل حوض القلي والضغط على مفتاح إعادة الضبط **E**



ملاحظة: يوجد مفتاح إعادة ضبط التحكم بجوار إعادة تعيين الحد الأقصى **E**. استخدم هذا في حالة التحكم في التجميد.