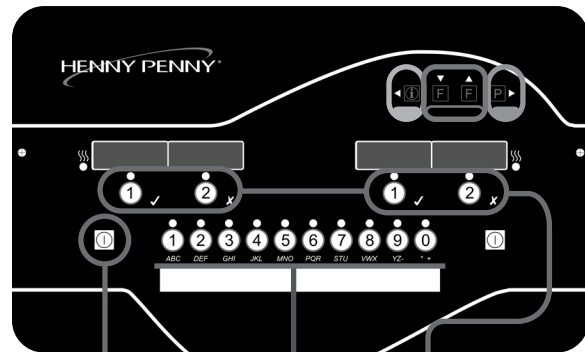


Control Panel A



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

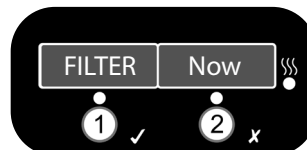
- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

Cooking

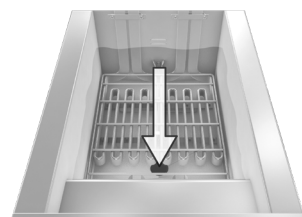


1. Lower basket of product into oil
2. Select product button
3. Start timer
4. Lift basket when "DONE" displays
5. Stop timer

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



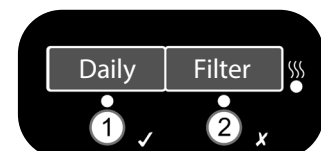
Replacing the JIB E

When **Check JIB** displays:

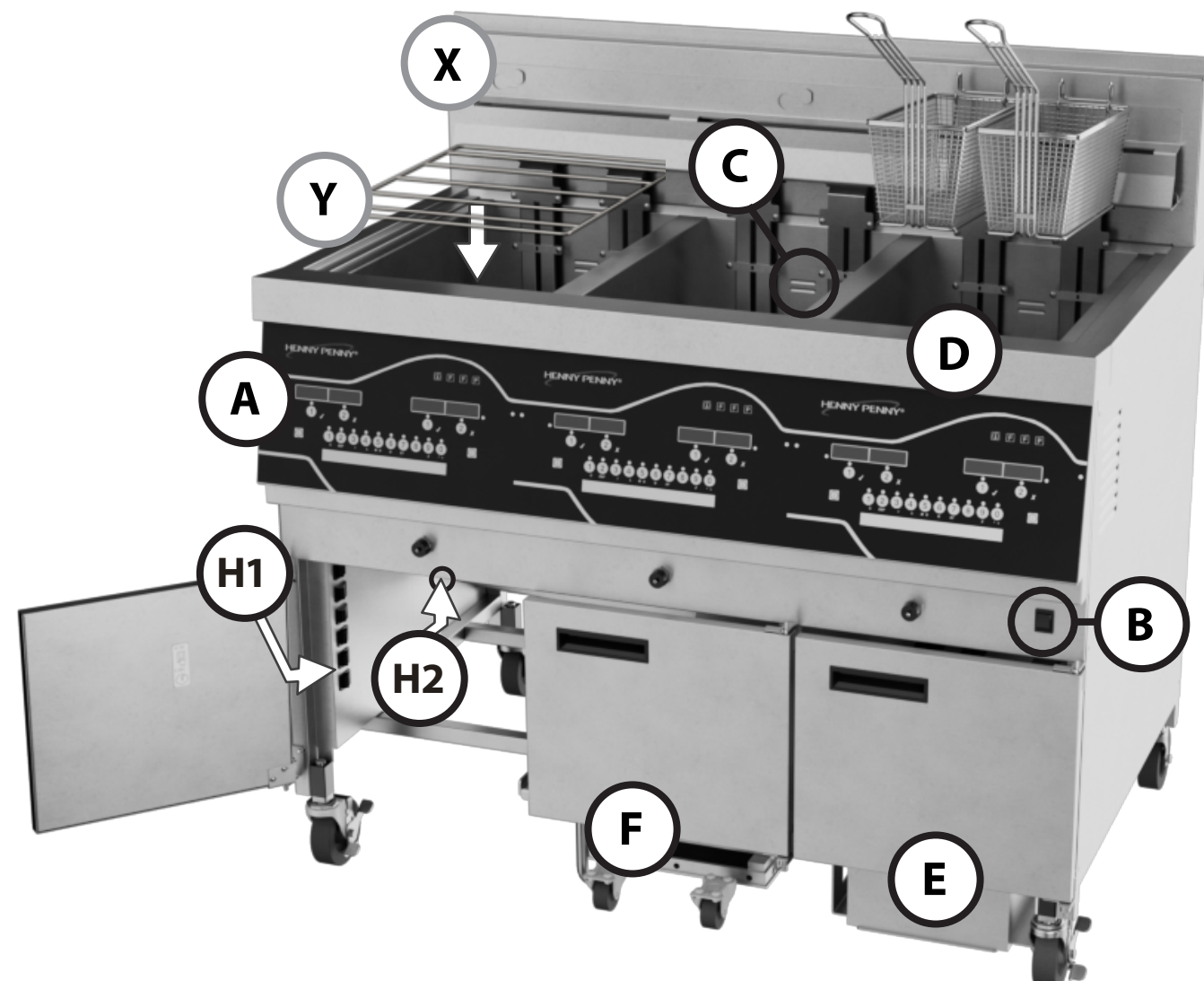
1. Disconnect empty JIB
2. Open and remove seal from new JIB
3. Transfer JIB tube to new JIB
4. Connect new JIB to fryer and verify secure connection



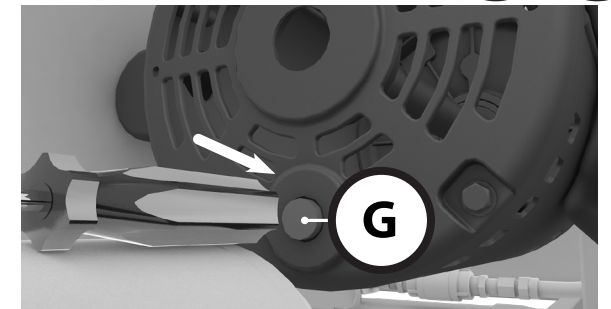
Daily Fryer Maintenance



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:

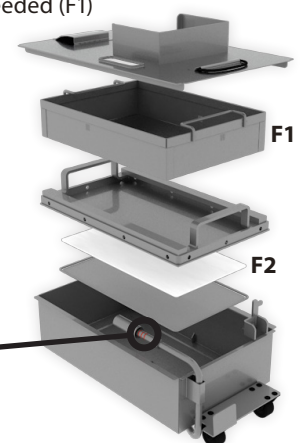
- Empty crumb basket as needed F1

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

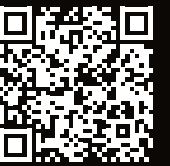


WARNING!

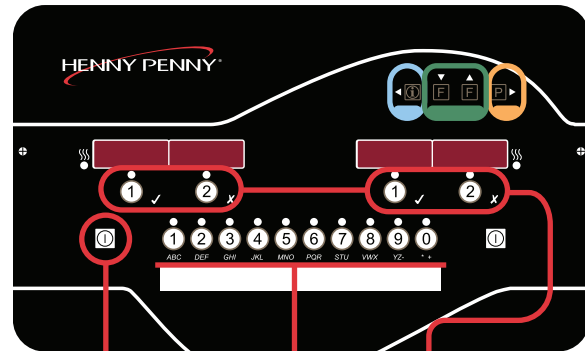
WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear **PPE** when performing cleaning and maintenance procedures.



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



Panel del control **A**

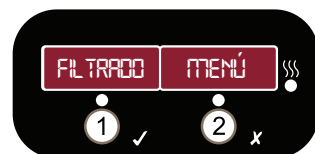


- Encendido/apagado de la cubeta
- Botones de producto
- Iniciar/detener temporizador
- Botón Programación

⏏: Presione 1 vez para ver la temp. actual del aceite. Presione 2 veces para ver la temperatura de referencia del aceite.

⏏ (Botón Filtro): Presione para ver cuántos ciclos de cocción quedan hasta el siguiente filtrado. Mantenga presionado para ingresar al menú de filtrado.

Menú de filtrado



Mantenga presionado cualquiera de los botones ⏏ para ingresar al menú. Use ⏏ y ⏏ para desplazarse a la opción deseada. Presione ✓ para seleccionar la opción.

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| 1. Filtrado exprés | 5. Llenar desde la bandeja |
| 2. Filtrado diario | 6. Llenar desde el depósito |
| 3. Desechar | 7. Limpieza |
| 4. Drenaje a bandeja | 8. Salir |

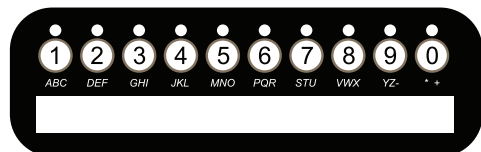
Puesta en marcha diaria **B** **C**

- Encienda el interruptor principal de alimentación **B**
- Verifique que el soporte para cestas **Y** y las cestas estén en su lugar
- Verifique el nivel de aceite. Línea inferior cuando está frío, línea superior cuando está caliente **C**. Consulte el Menú de filtrado, opción 6, para agregar aceite
- Encienda cada cubeta. Consulte el Panel del control

Mantenimiento adicional

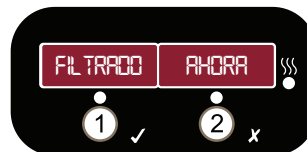
- Realice pruebas del aceite y cámbielo según las pautas del restaurante
- Realice el procedimiento de Limpieza antes de cambiar el aceite. Si necesita ver videos de los procedimientos, escanee el código en la esquina superior derecha

Cocción

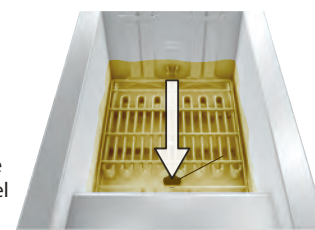


- Baje la cesta de producto al aceite
- Seleccione el botón de producto
- Inicie el temporizador
- Levante la cesta cuando se muestre "DONE" (Listo)
- Detenga el temporizador

Filtrado exprés **D**



- Seleccione **Yes** (Si) cuando se muestre **Filter Now** (Filtrar ahora) para iniciar el Filtrado exprés
- Seleccione **Yes** con la mayor frecuencia posible para:
 - » Prolongar la duración del aceite
 - » Evitar las obstrucciones del drenaje
 - » Mantener la calidad alta del producto
 - » Evitar los molestos errores del limitador de temperatura E-10

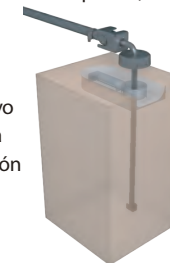


NOTA: Realice un Filtrado exprés cuando se le indique quitar los restos del fondo de la cubeta

Cambio del depósito **E**

Cuando se muestre **Check JIB** (Revisar el depósito):

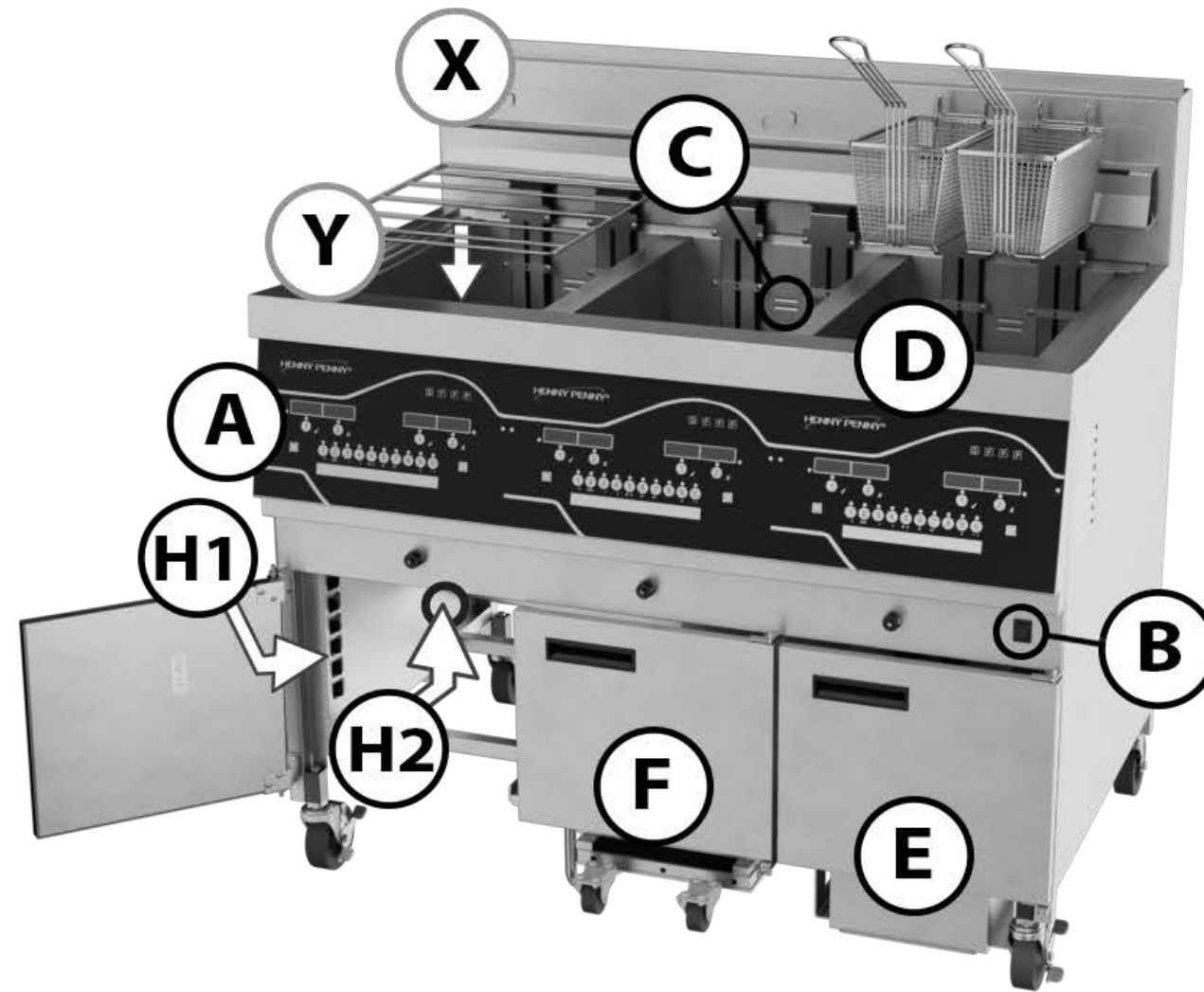
- Desconecte el depósito vacío
- Abra y saque el sello del depósito nuevo
- Transfiera el tubo al depósito nuevo
- Conecte el depósito nuevo a la freidora y verifique una conexión firme



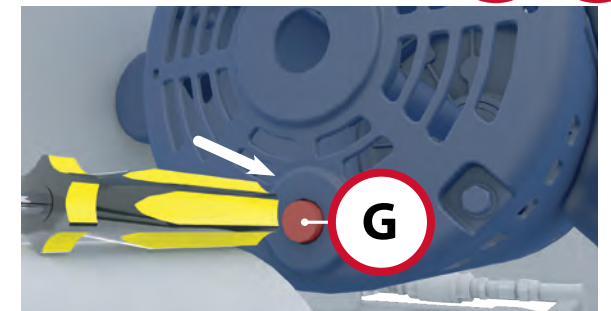
Mantenimiento diario de la freidora



- Realice el Filtrado diario en cada cubeta. Consulte el Menú de filtrado, opción 2
- Limpie el soporte para colgar cestas **X**, los soportes para cestas **Y** y las cestas
- Realice el mantenimiento diario de la bandeja del sistema de filtrado **F**. Consulte Mantenimiento de la bandeja del sistema de filtrado
- Limpie el exterior de la freidora



Resolución de problemas **G** **H**



El motor del sistema de filtrado no está funcionando

- Permita que el motor se enfríe durante 20 minutos
- Presione el botón de reinicio **G**

Reinicio de limitador de temperatura E-10

- Realice un filtrado exprés de la cubeta (limpie todos los restos de la cubeta)
- Permita que el aceite se enfríe durante 20 minutos
- Restablecer límite superior **H1**
- Restablecer el límite superior de un solo pozo **H2**



El aceite no bombea

- Cambie el filtro
- Asegúrese de que la bandeja del sistema de filtrado esté montada correctamente
- Revise que las juntas tóricas de la bandeja del sistema de filtrado estén presentes y que no estén dañadas

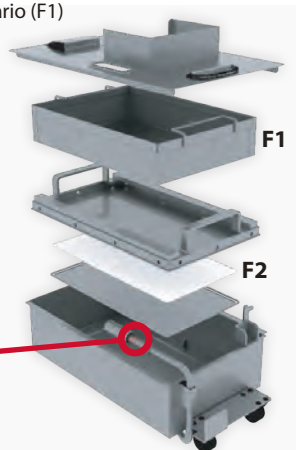
Mantenimiento de la bandeja del sistema de filtrado **F**

Durante todo el día

- Vacíe la cesta según sea necesario (F1)

Una vez al día

- Limpie y seque la bandeja del sistema de filtrado
- Cambie el filtro (F2)
- Lubrique las juntas tóricas (F3)



Cada 90 días

- Cambie las juntas tóricas (F3)



¡ADVERTENCIA!
¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemadura! El aceite y las superficies de la freidora y de la bandeja del sistema de filtrado están calientes. Use EPP cuando realice los procedimientos de limpieza y mantenimiento.



Antes de operar la freidora, lea y comprenda el manual de operación completo que se entrega con la unidad, y preste especial atención a todos los mensajes de seguridad.