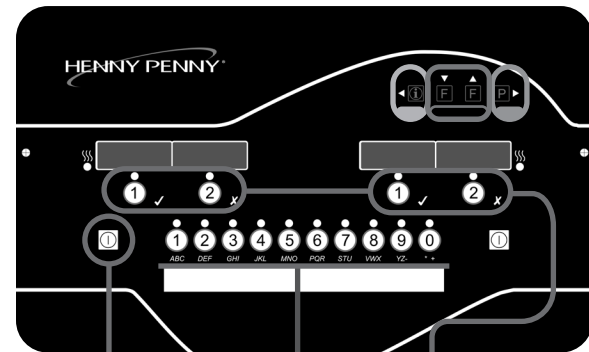


## Control Panel A



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          |

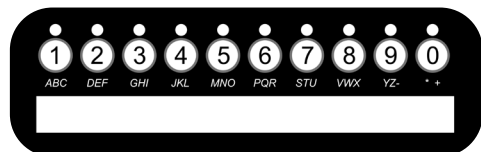
## Daily Start-up B C

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

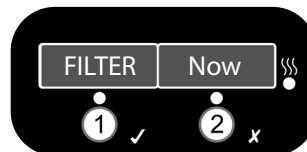
- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

## Cooking

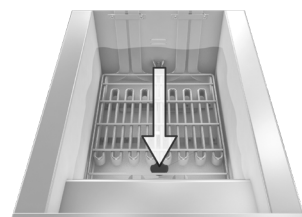


1. Lower basket of product into oil
2. Select product button
3. Start timer
4. Lift basket when "DONE" displays
5. Stop timer

## Express Filter D

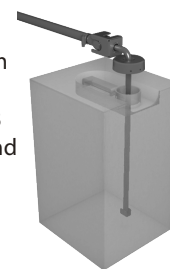


- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
  - » Extend oil life
  - » Avoid unclogging the drain
  - » Keep product quality high
  - » Avoid nuisance E-10 high limit errors

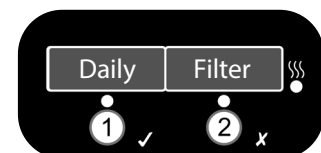


## Replacing the JIB E

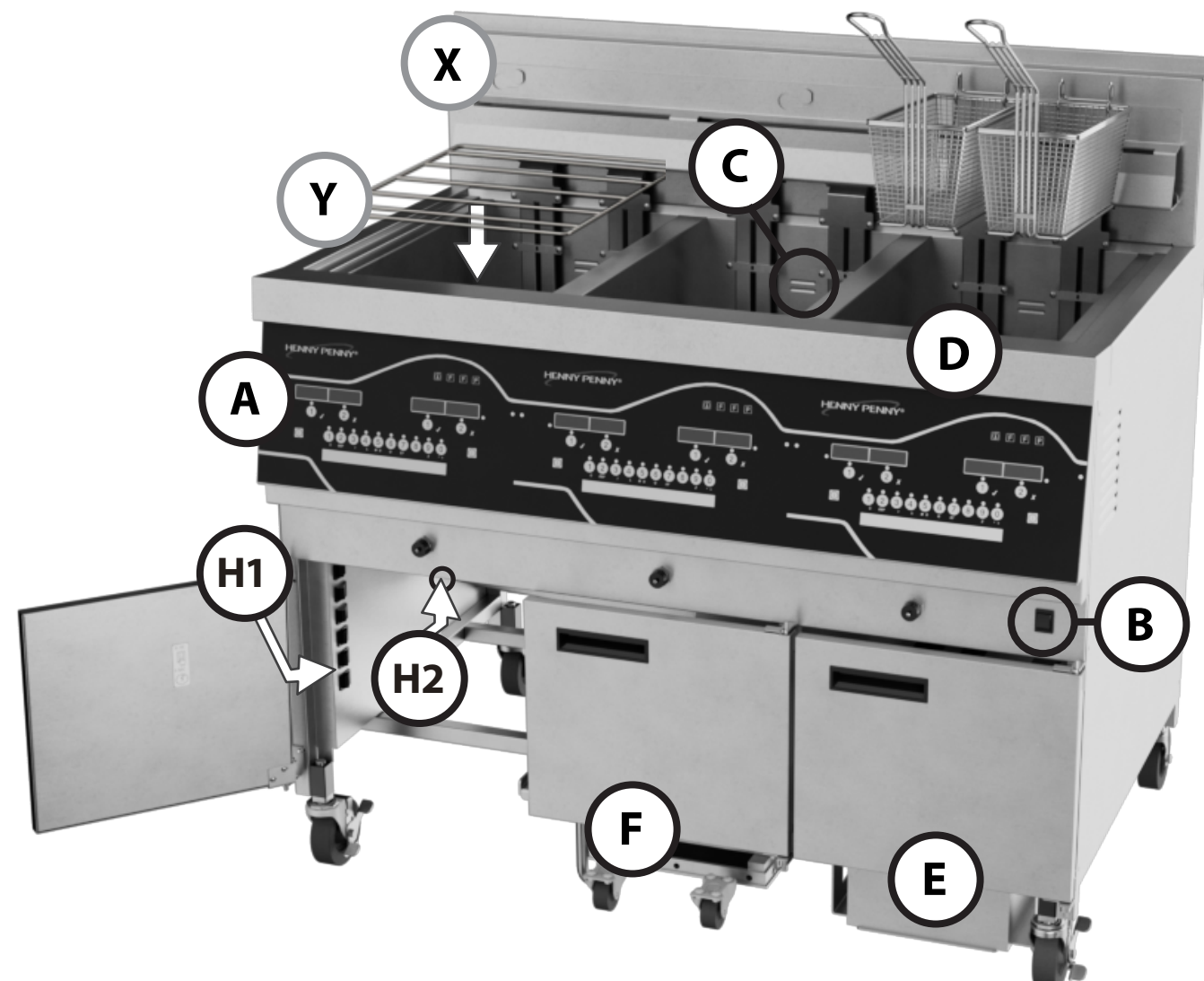
- When **Check JIB** displays:
1. Disconnect empty JIB
  2. Open and remove seal from new JIB
  3. Transfer JIB tube to new JIB
  4. Connect new JIB to fryer and verify secure connection



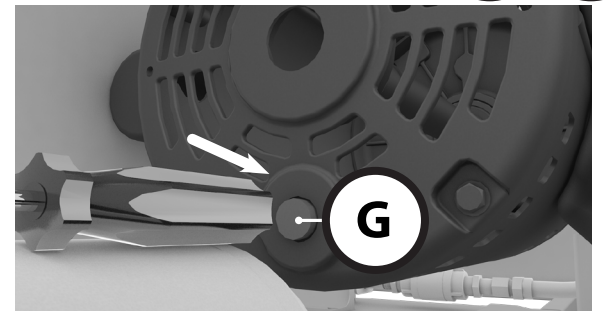
## Daily Fryer Maintenance



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:

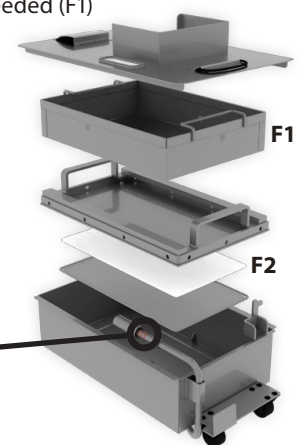
- Empty crumb basket as needed F1

### 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!**

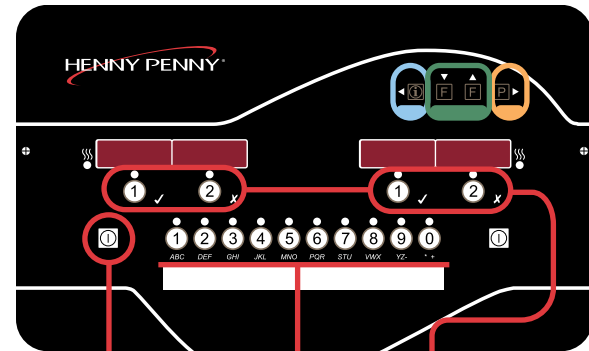
⚠ **WARNING! Burn Risk!** Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear **PPE** when performing cleaning and maintenance procedures.



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



## Valdymo skydas **A**

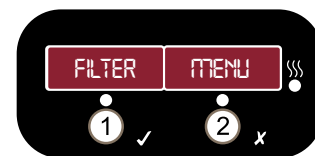


- Skyrius įjungtas / išjungtas**
- Produktų mygtukai**
- Laikmačio paleidimas / stabdymas**
- Programos mygtukas**

☞ – Paspauskite 1x norėdami pamatyti esamą aliejaus temperatūrą  
Paspauskite 2x norėdami pamatyti aliejaus nustatytojo taško temperatūrą

Ⓜ (Filtro mygtukas) – paspauskite norėdami pamatyti, kiek liko virimo ciklų iki kito filtravimo. Paspauskite ir palaikykite norėdami atverti filtro meniu.

## Filtro meniu



Paspauskite ir palaikykite Ⓜ bet kurį mygtuką norėdami atverti meniu. Eikite <☞> i Ⓜ pageidaujama parinktį. Paspauskite ✓ norėdami pasirinkti parinktį.

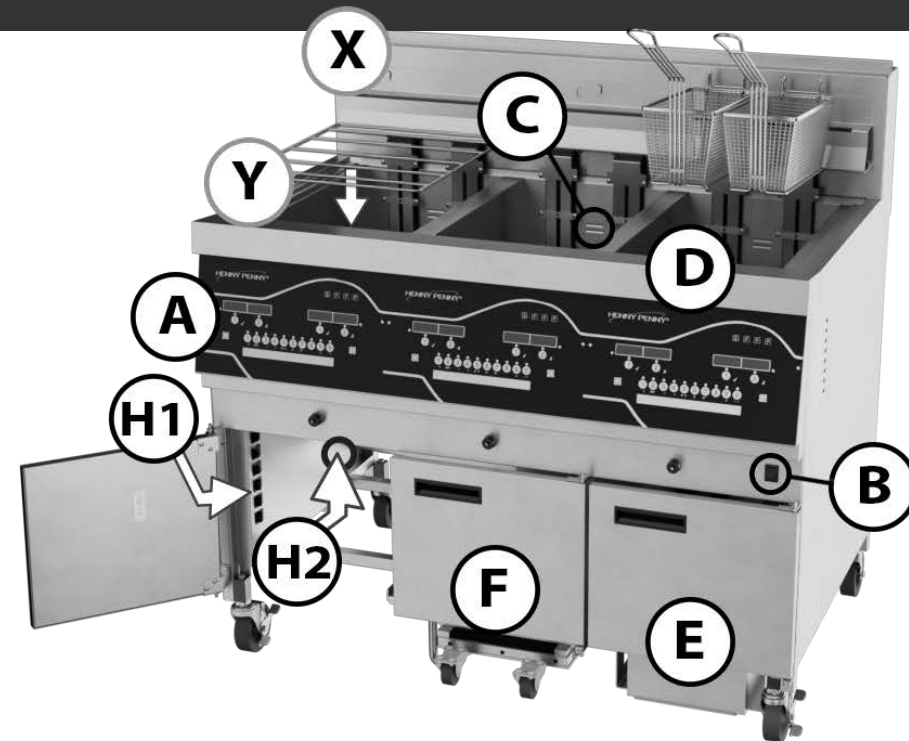
- Greitasis filtravimas
- Kasdieninis filtravimas
- Išmesti
- Išleisti į skardą
- Užpildyti iš skardos
- Užpildyti iš bako
- Išeiti
- Išėjimas

## Kasdieninė paleistis **B C**

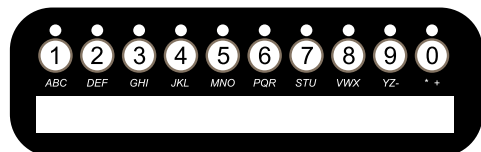
- Įjunkite pagrindinį maitinimo **B** jungiklį
- Patikrinkite, ar krepšelio atrama **Y** ir krepšeliai yra vietoje
- Patikrinkite aliejaus lygį. Nuleiskite liniją, kai atvėsta, pakelkite liniją, kai įkaista **C**. Žiūrėkite filtro meniu 6 parinktį, kaip įpilti aliejaus
- Įjunkite visus skyrius. Žiūrėkite valdymo skydą

## Papildoma techninė priežiūra

- Išbandykite ir pakeiskite aliejų pagal restoranų rekomendacijas
- Kai pakeisite aliejų, išvalykite
- Jei reikia vaizdo įrašų apie darbo tvarką, nuskaitykite kodą, esantį viršutiniame dešiniajame kampe

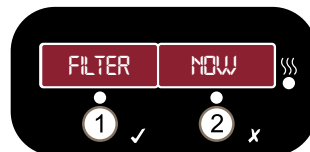


## Maisto ruošimas

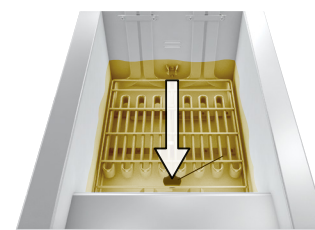


- Nuleiskite krepšelį su maistu į aliejų
- Pasirinkite mygtuką pagal produktą
- Įjunkite laikmatį
- Kai pasirodys DONE (angl. baigta), pakelkite krepšelį
- Sustabdykite laikmatį

## Greitasis filtravimas **D**



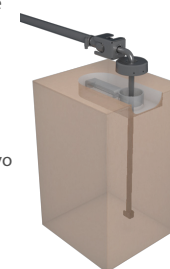
- Pasirinkite **Yes** (angl. taip), kai užrašyta **Filter Now** (angl. dabar filtruoti) norėdami įjungti greitą filtravimą
- Kuo dažniau spauskite **Yes** (angl. taip):
  - Aliejus bus ilgiau švaresnis.
  - Neužsikims drežas.
  - Maisto kokybė bus aukšta.
  - Išvengsite erzinančių E-10 aukštojo apribojimo klaidų



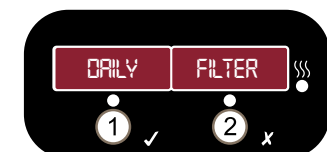
## Bako keitimas **E**

Kai rodoma **Check JIB** (angl. patikrinkite baką):

- Atjunkite tuščią baką
- Atidarykite ir nuimkite sandariklį nuo naujojo bako
- Prijunkite bako vamzdelį prie naujojo bako
- Prijunkite naują baką prie keptuvo ir patikrinkite, ar jungtis tvirta

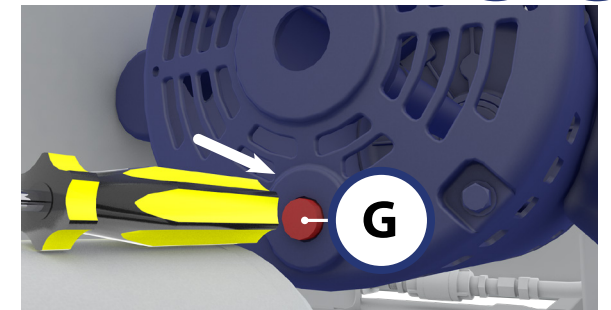


## Kasdieninė keptuvo techninė priežiūra



- Atlikite visų skyrių kasdieninį filtravimą  
Žiūrėkite filtro meniu 2 parinktį
- Nuvalykite krepšelio laikiklį **X**, krepšelio atramas **Y** ir krepšelius
- Atlikite kasdieninę keptuvo techninę priežiūrą **F**  
Žiūrėkite keptuvo techninę priežiūrą
- Nuvalykite keptuvo išorę

## Gedimų šalinimas **G H**



**Filtro variklis neveikia (įrengtas keptuvo gale)**

- Palaukite 20 minučių, kol variklis atvės
- Paspauskite nustatymo iš naujo mygtuką **G**

**E-10 aukštosios ribos nustatymas iš naujo**

- Atlikite greitąjį skyrių filtravimą (išvalykite visus trupinius iš skyriaus)
- Palaukite 20 minučių, kol aliejus atvės
- Iš naujo nustatykite aukštą ribą **H1**
- Iš naujo nustatykite vieno šulinio aukštą ribą **H2**



**Aliejus nepumpuojamas**

- Pakeiskite filtrą
- Koštuvus turi būti tinkamai surinktas
- Patikrinkite, ar netrūksta koštuvų žiedų ir ar jie nėra pažeisti

## Koštuvų techninė priežiūra **F**

**Visą dieną**

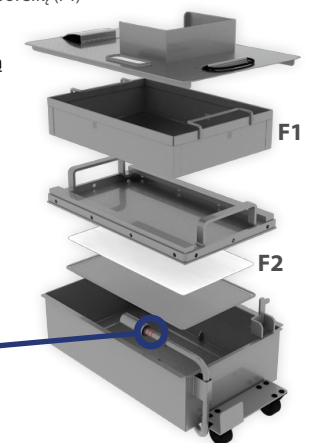
- Tuščias trupinių krepšelis pagal poreikį (F1)

**Kartą per dieną**

- Išvalykite ir išdžiovinkite koštuvą
- Pakeiskite filtrą (F2)
- Sutepkite žiedus (F3)

**Kas 90 dienų**

- Pakeiskite žiedus (F3)



**ĮSPĖJIMAS!**  
**ĮSPĖJIMAS! Nudegimo pavojus! Aliejus ir keptuvo bei koštuvų paviršiai yra karšti.**  
Naudokite **asmeninės apsaugos įrangą**, kai valysite ir atliksite techninę priežiūrą.



Perskaitykite ir įsisavinkite prieš naudodami keptuvą visą naudojimo vadovą, kuris pridedamas prie įrenginio, ypač atkreipdami dėmesį į visus saugos pranešimus.