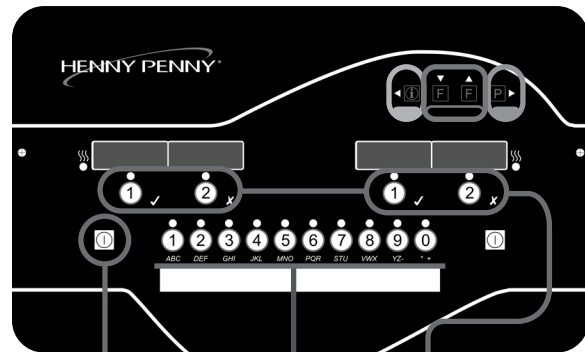


Control Panel A



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 |

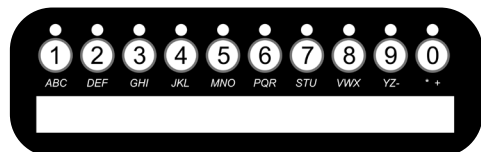
Daily Start-up B C

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

Additional Maintenance D

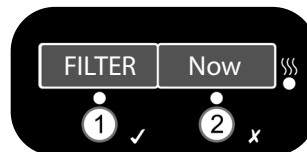
- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

Cooking

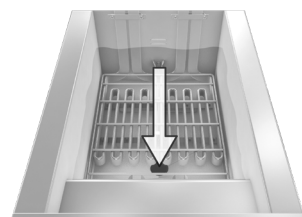


- Lower basket of product into oil
- Select product button
- Start timer
- Lift basket when "DONE" displays
- Stop timer

Express Filter D

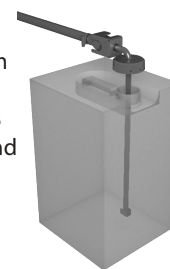


- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
 - » Extend oil life
 - » Avoid unclogging the drain
 - » Keep product quality high
 - » Avoid nuisance E-10 high limit errors

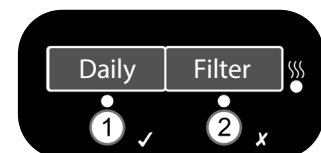


Replacing the JIB E

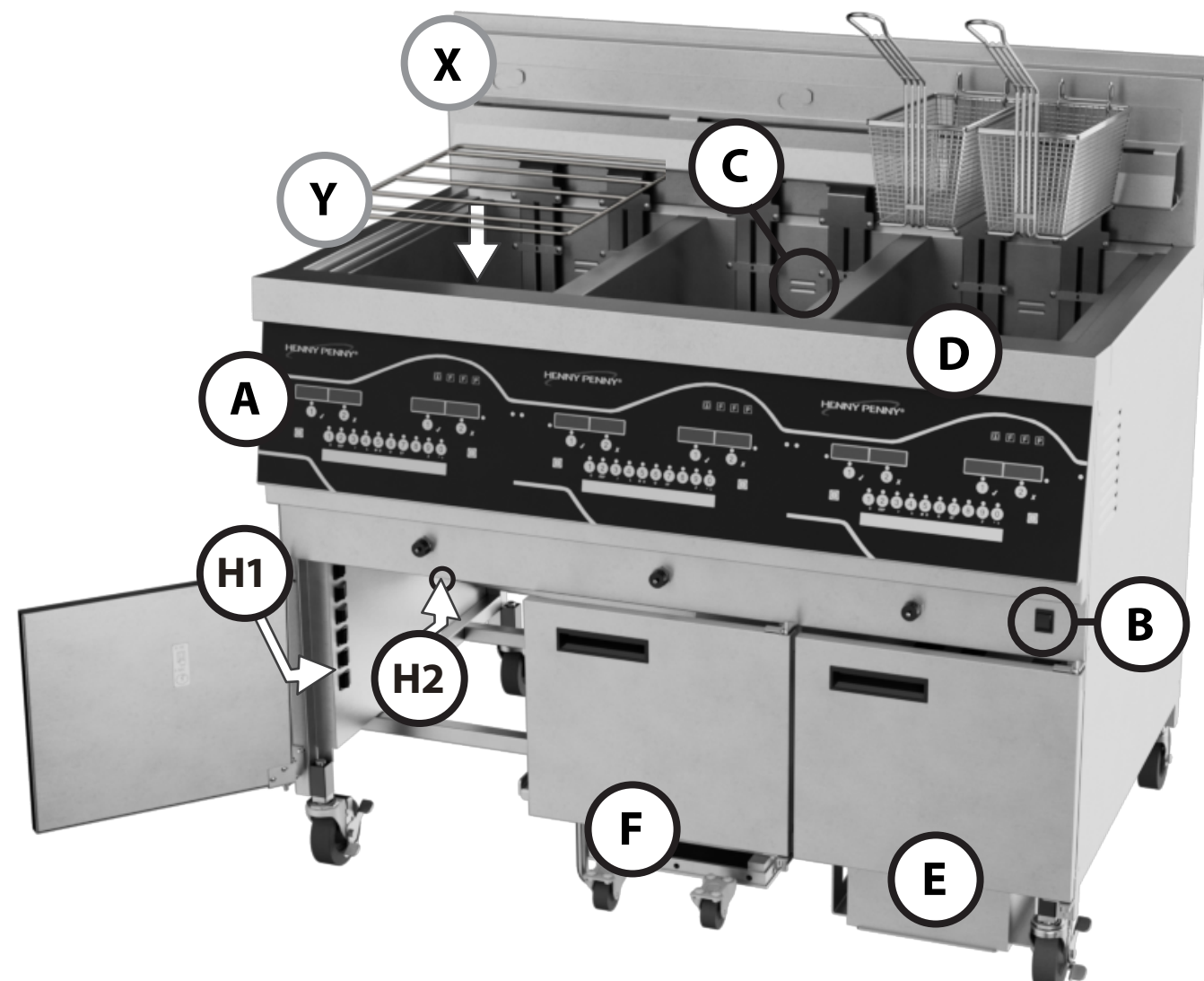
- When **Check JIB** displays:
- Disconnect empty JIB
 - Open and remove seal from new JIB
 - Transfer JIB tube to new JIB
 - Connect new JIB to fryer and verify secure connection



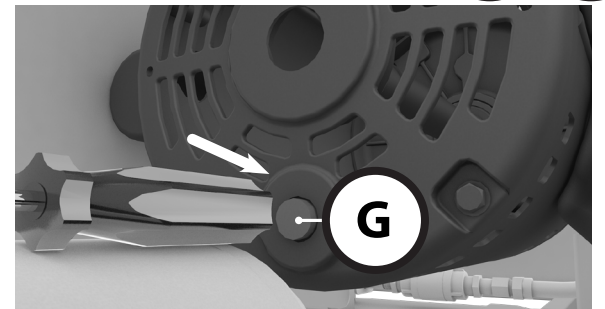
Daily Fryer Maintenance



- Perform Daily Filter on each vat See Filter Menu option 2
- Clean basket hanger X, basket rests Y and baskets
- Perform daily filter pan maintenance F See Filter Pan Maintenance
- 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:

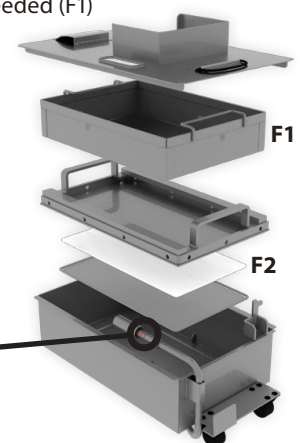
- Empty crumb basket as needed F1

Once per day:

- Clean and dry filter pan
- Replace filter F2
- 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.

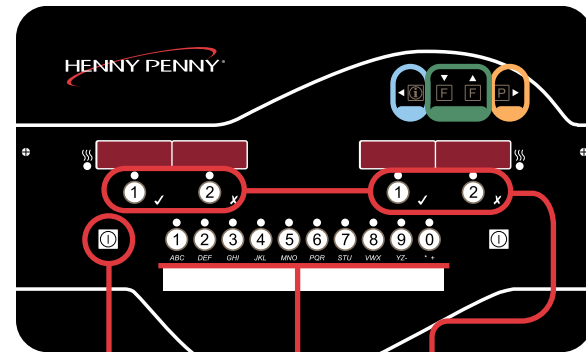


Before operating the fryer, read and understand the complete operation manual that is supplied with the unit paying close attention to all safety messages.



Контролен панел

A

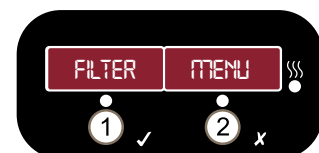


- Вкл/изкл на ВАНА
- Бутони за продукти
- Стартиране/спиране на таймера
- Бутон за програма

◀ – Натиснете 1x, за да видите текущата температура на олиото. Натиснете 2x, за да видите зададената температура на олиото.

F (Бутон за филтриране) – Натиснете, за да видите колко цикъла на готвене остават до следващото филтриране. Натиснете и задръжте, за да влезете в менюто за филтриране.

Меню за филтриране



Натиснете и задръжте F някой от двата бутона, за да влезете в менюто. Използвайте ◀ и ▶, за да превъртите до желаната опция. Натиснете ✓ за избор на опция.

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| 1. Експресно филтриране | 5. Пълнене от тавата |
| 2. Ежедневно филтриране | 6. Пълнене от тубата в кутия |
| 3. Изхвърляне | 7. Почистване |
| 4. Отцеждане в тава | 8. Изход |

Ежедневно стартиране

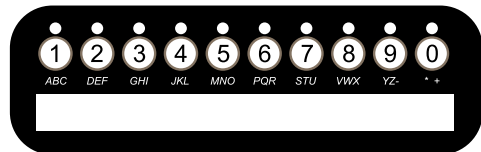
B C

- Поставете главния електрически ключ в позиция B „on“ (вкл)
- Проверете дали поставката за кошницата Y и кошниците са на мястото си
- Проверете нивото на олиото. По-ниска линия, когато е хладно и по-висока, когато е горещо C. Виджте опция 6 от менюто на филтриране, за да добавите олио.
- Включете всяка вана. *Вижте контролния панел*

Допълнителна поддръжка

- Тествайте и сменете олиото според указанията на ресторанта
- Извършете процедурата Clean-Out след смяна на олиото
- За видеоклипове с процедури сканирайте кода в горния десен ъгъл

Готвене



- Спуснете кошницата с продукта в олиото
- Изберете бутон за продукт
- Стартирайте таймера
- Вдигнете кошницата, когато се покаже „DONE“ (Готово).
- Спрете таймера

Експресно филтриране

D



- Изберете **Yes (Да)**, когато се покаже **Filter Now (Филтриране сега)**, за да стартирате Експресно филтриране
- Избирайте **Yes (Да)** възможно най-често, за да:
 - Удължите живота на олиото
 - Избягнете запушване на дренажа
 - Поддържане на високо качество на продуктите
 - Избягнете досадните грешки на високата граница E-10



Смяна на тубата в кутия

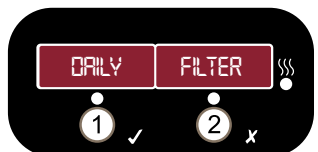
E

Когато се изпише **Check JIB (Проверете тубата в кутия)**:

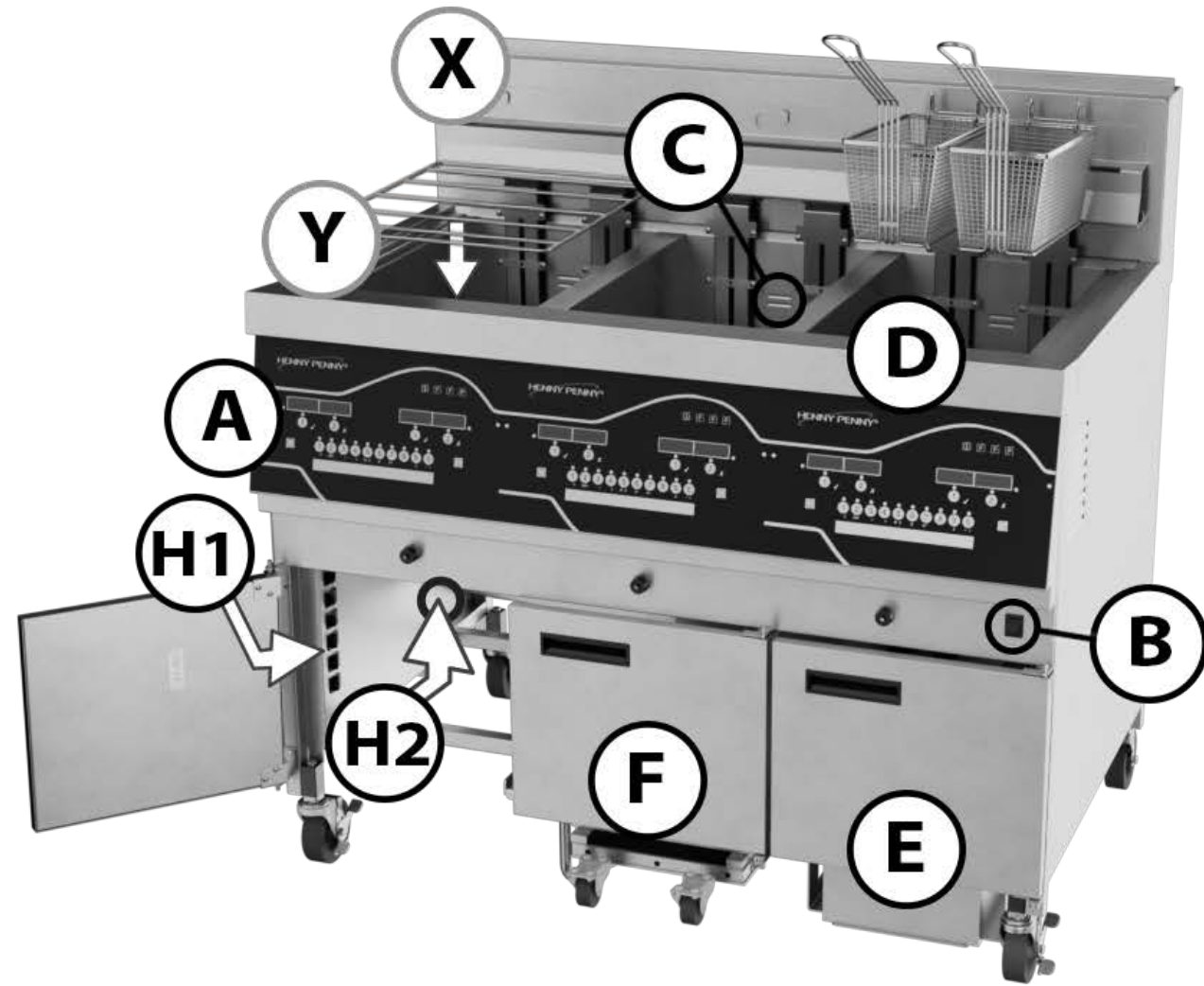
- Изключете празната туба в кутия
- Отворете и премахнете уплътнението от новата туба в кутия
- Преместете тубата в нова кутия
- Свържете новата туба в кутия към фритюрника и се убедете, че връзката е сигурна



Ежедневна поддръжка на фритюрника



- Извършвайте ежедневно филтриране на всяка вана *Вижте опция 2 от менюто за филтриране*
- Почистете закачалките за кошници X, поставките за кошници Y и кошниците
- Извършвайте ежедневна поддръжка на филтърната тава F *Вижте поддръжка на филтърната тава*
- Почистете външната част на фритюрника

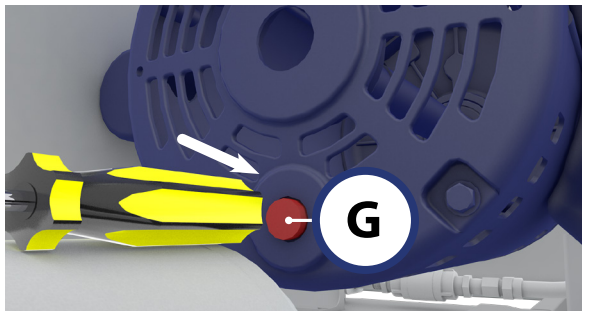


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
 ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от изгаряне!** Олиото и повърхностите на фритюрника и филтърния съд са горещи. Носете ЛПС, когато извършвате процедури по почистване и поддръжка.

Преди да започнете работа с фритюрника, прочетете и разберете пълното ръководство за експлоатация, което е доставено с уреда, като обърнете специално внимание на всички съобщения за безопасност.

Отстраняване на неизправности

G H



- Моторът на филтъра не работи (намира се отзад на фритюрника)**
- Оставете двигателя да се охлади за 20 минути
 - Натиснете бутона за нулиране G
- E-10 нулиране на горната граница**
- Експресно филтриране на ваната (почистване на всички трохи от ваната)
 - Оставете мазнината да се охлади за 20 минути
 - Нулиране на високата граница H1
 - Нулиране на горната граница на един кладенец H2
- Олиото не се изпомпва**
- Сменете филтъра
 - Уверете се, че филтърната тава е сглобена правилно
 - Проверете дали липсват или са повредени O-пръстени на филтърната тава

Поддръжка на филтърната тава

F

През деня

- При необходимост изпразнете кошницата от трохи (F1)

Веднъж на ден

- Почистете и подсушете филтърната тава
- Сменете филтъра (F2)
- Смажете O-пръстените (F3)

На всеки 90 дни

- Сменете O-пръстените(F3)

