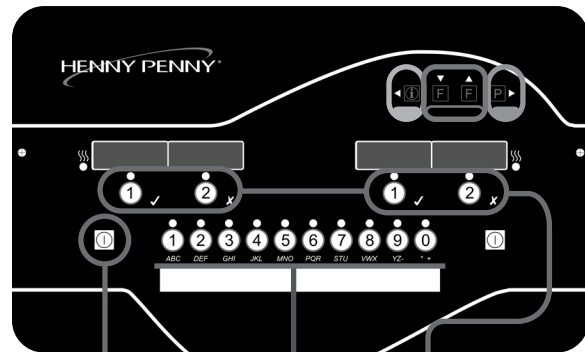


## Control Panel A



VAT On/Off

Product Buttons

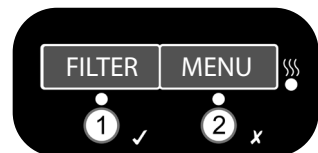
Timer Start/Stop

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          |

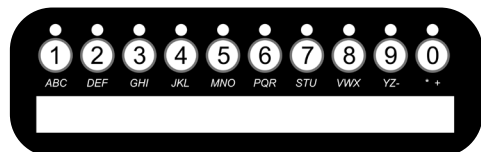
## Daily Start-up B C

- 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

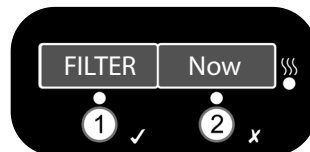
- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

## Cooking

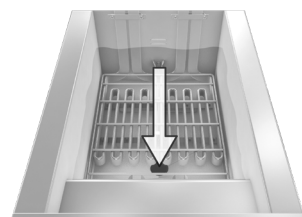


- Lower basket of product into oil
- Select product button
- Start timer
- Lift basket when "DONE" displays
- Stop timer

## 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

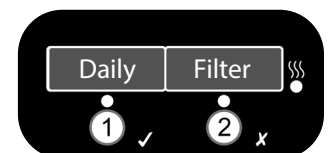


## Replacing the JIB E

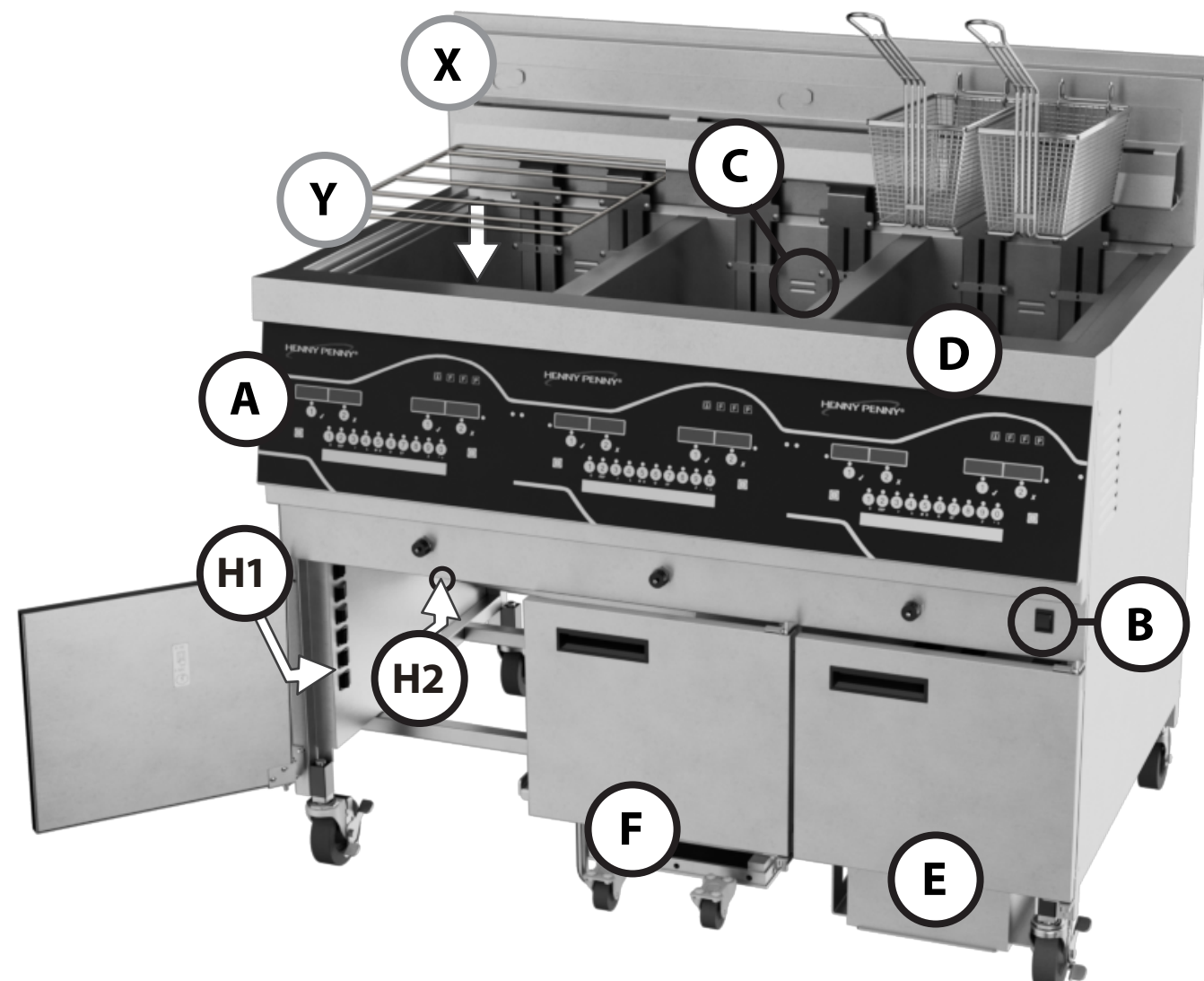
- When **Check JIB** displays:
- Disconnect empty JIB
  - Open and remove seal from new JIB
  - Transfer JIB tube to new JIB
  - Connect new JIB to fryer and verify secure connection



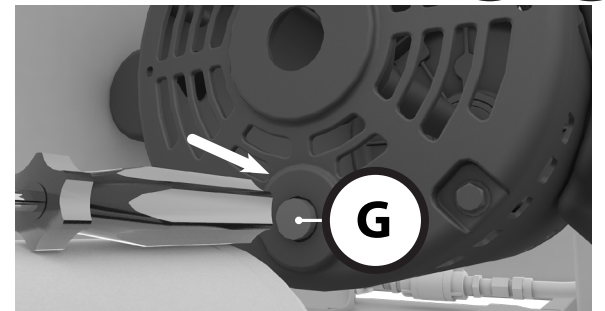
## Daily Fryer Maintenance



- 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:

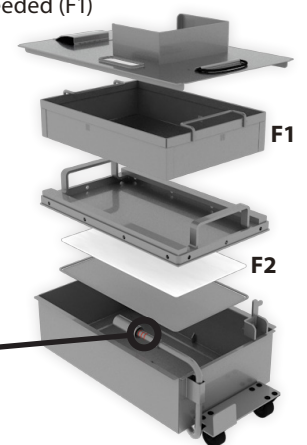
- Empty crumb basket as needed F1

### Once per day:

- Clean and dry filter pan
- Replace filter F2
- Lubricate O-rings F3

### Every 90 days:

- Replace O-rings F3



**WARNING!**

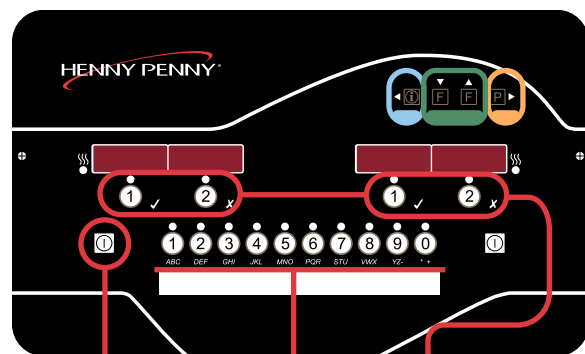
**WARNING! Burn Risk!** Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear **PPE** when performing cleaning and maintenance procedures.



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



## Ovládací panel **A**



Fritovací nádoba Zap./Vyp.

Tlačítka pro výběr produktů

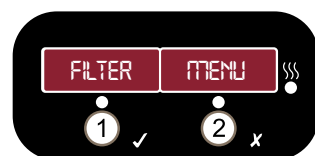
Časovač Start/Stop

Programovací tlačítko

◀ [D] – Stiskněte 1x pro zobrazení aktuální teploty oleje. Stiskněte 2x pro zobrazení žádané teploty oleje.

[F] (Tlačítko filtrace) – Stisknutím zobrazíte počet zbývajících cyklů tepelné úpravy do příští filtrace. Chcete-li vstoupit do nabídky filtrace, tlačítko stiskněte a podržte.

## Nabídka filtrace



Pro vstup do [F] nabídky stiskněte [D] a [P] a podržte některé tlačítko. Přejděte na požadovanou možnost. Stisknutím [✓] vyberte příslušnou možnost.

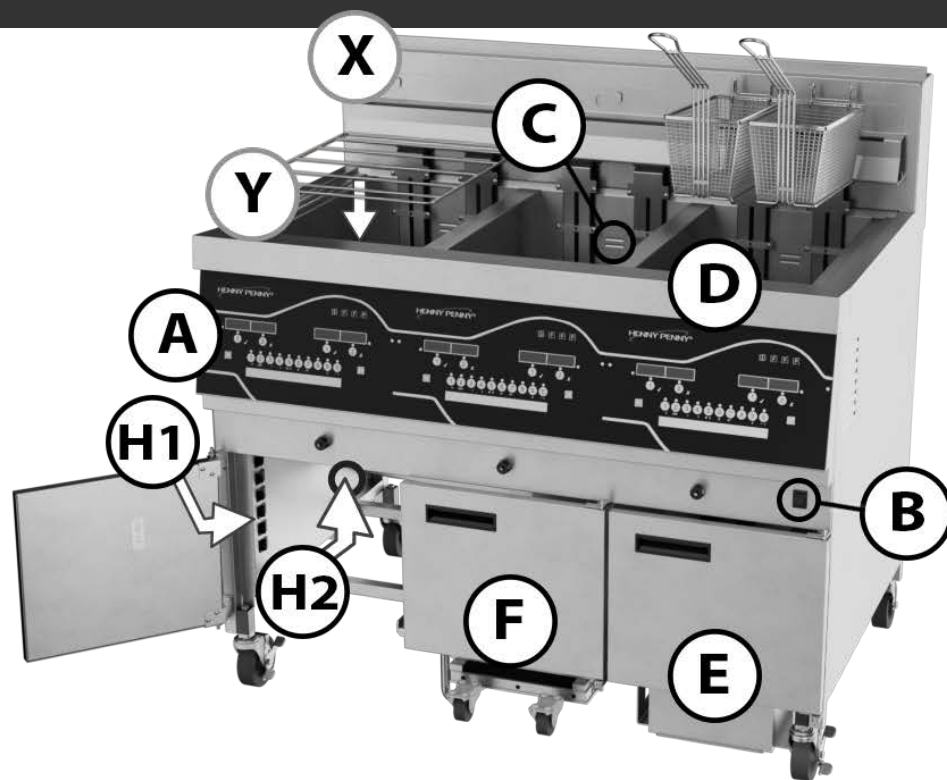
- |                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| 1. Expresní filtrace   | 5. Naplnit z nádoby |
| 2. Každodenní filtrace | 6. Naplnit z JIB    |
| 3. Likvidace           | 7. Vyčistit         |
| 4. Vypustit do nádoby  | 8. Konec            |

## Uvedení do provozu **B** **C**

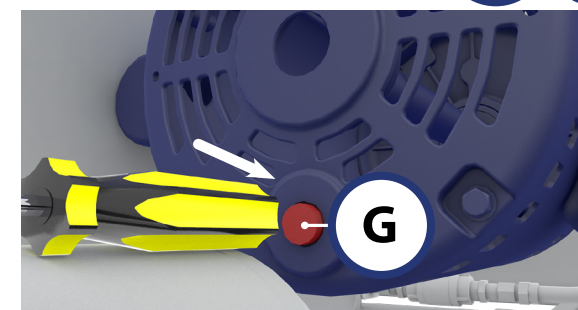
- Zapněte hlavní spínač napájení **B**
- Zkontrolujte, zda je opěrka **Y** i koš na místě
- Zkontrolujte hladinu oleje. Dolní ryska za studena, horní ryska za tepla **C**. Viz nabídka filtrace, možnost 6 pro doplnění oleje.
- Zapněte jednotlivé fritovací nádoby. Viz ovládací panel

## Další údržba

- Proveďte kontrolu a výměnu oleje dle norem restaurace.
- Po výměně oleje proveďte čištění.
- Videa postupů zobrazíte naskenováním kódu v pravém horním rohu



## Řešení problémů **G** **H**



**Motor filtru neběží (nachází se v zadní části fritézy)**

- Nechte motor vychladnout po dobu 20 minut
- Klepněte na resetovací tlačítko **G**

**E-10 reset horního limitu**

- Proveďte expresní filtrace fritovací nádoby (odstranění strouhanky z nádoby)
- Olej nechte chladnout po dobu 20 minut
- Resetovat horní limit **H1** → **5 SEC**
- Resetujte horní limit jedné jamky **H2** → **5**

**Neprobíhá čerpání oleje**

- Vyměňte filtr
- Zkontrolujte, zda je filtrační nádoba řádně zkompletována
- Zkontrolujte, zda nechybí nebo nejsou poškozené O-kroužky filtrační nádoby

## Údržba filtrační nádoby **F**

**Během dne**

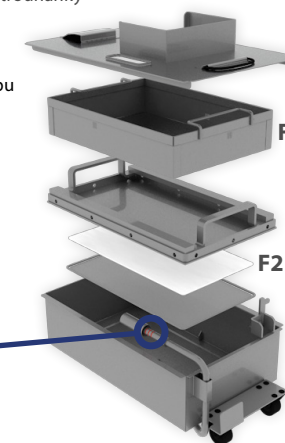
- Dle potřeby vyprázdněte lapač strouhanky (F1)

**Jednu za den**

- Vyčistěte a osušte filtrační nádoby
- Vyměňte filtr (F2)
- Namažte O-kroužky (F3)

**Jednu za 90 dnů**

- Vyměňte O-kroužky (F3)



## VAROVÁNÍ!

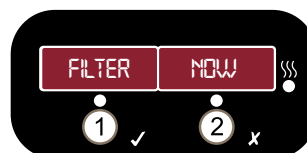


**VAROVÁNÍ! Riziko popálení!** Olej a povrchy fritézy a filtrační nádoby jsou horké. Při čištění a údržbě používejte **OOPP**.

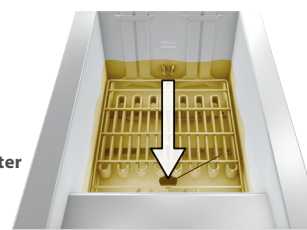


Před provozováním fritézy se důkladně seznámte v plném rozsahu s návodem k obsluze, který se dodává spolu s jednotkou. Zvláštní pozornost věnujte všem bezpečnostním sdělením.

## Expresní filtrace **D**



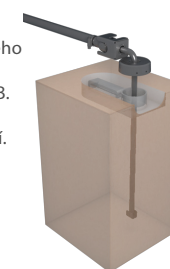
- Pro zahájení expresní filtrace při zobrazení **Filter Now** (Filtrovat) zvolte možnost **Yes** (Ano).
- Možnost **Ano** volte co nejčastěji za účelem:
  - » Prodloužení životnosti oleje
  - » Prevence ucpávání odtoku
  - » Zajištění vysoké kvality produktu
  - » Prevenci rušivých chyb horního limitu E-10



## Výměna JIB **E**

Při zobrazení **Check JIB** (Kontrola JIB):

- Odpojte prázdný zásobník JIB.
- Otevřete a odstraňte zátku z nového JIB.
- Přesuňte hadičku JIB k novému JIB.
- Připojte nový JIB k fritéze a zkontrolujte bezpečné připojení.



## Každodenní údržba fritézy



- U každé fritovací nádoby provádějte každý den filtrace. Viz nabídka filtrace, možnost 2
- Očistěte závěs a opěrky **X** koše a fritovací **Y** koše
- Provádějte každý den údržbu filtrační nádoby **F**. Viz údržba filtrační nádoby
- Vyčistěte vnější povrchy fritézy