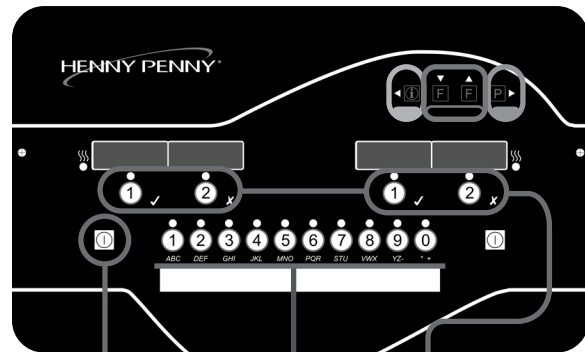


Control Panel A



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

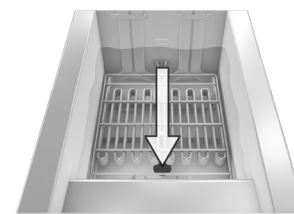


1. Lower basket of product into oil
2. Select product button
3. Start timer
4. Lift basket when "DONE" displays
5. Stop timer

Express Filter D

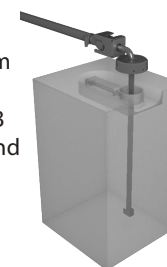


- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
 - » Extend oil life
 - » Avoid unclogging the drain
 - » Keep product quality high
 - » Avoid nuisance E-10 high limit errors

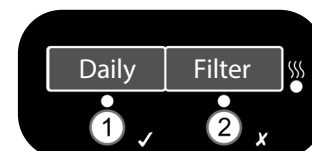


Replacing the JIB E

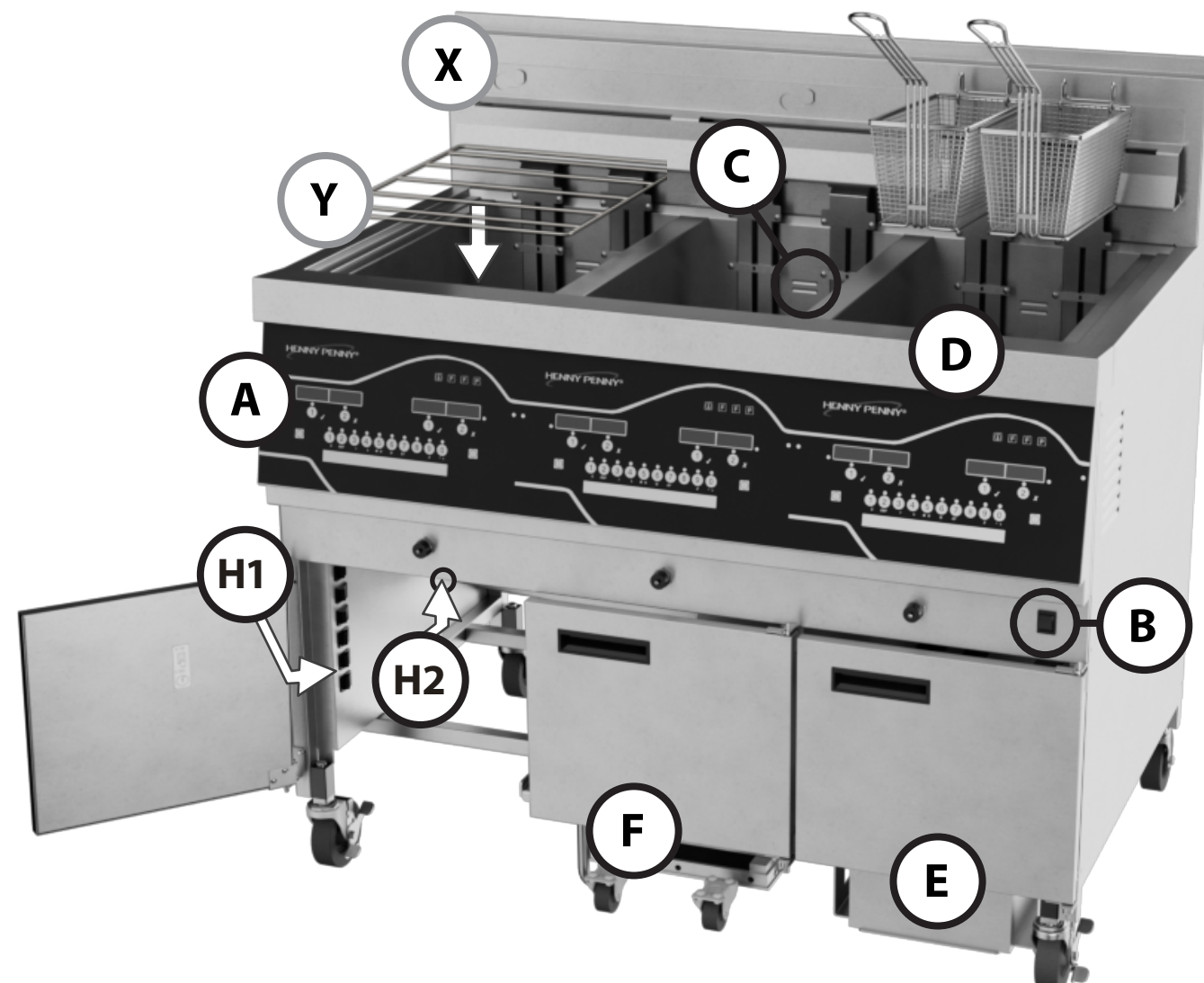
- When **Check JIB** displays:
1. Disconnect empty JIB
 2. Open and remove seal from new JIB
 3. Transfer JIB tube to new JIB
 4. Connect new JIB to fryer and verify secure connection



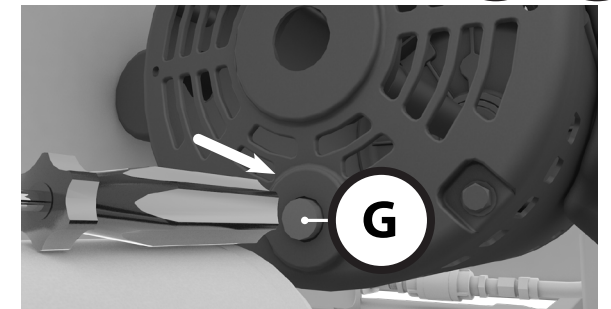
Daily Fryer Maintenance



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:

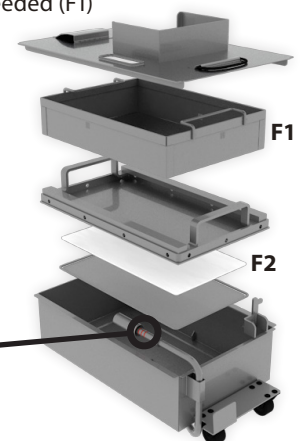
- Empty crumb basket as needed F1

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!

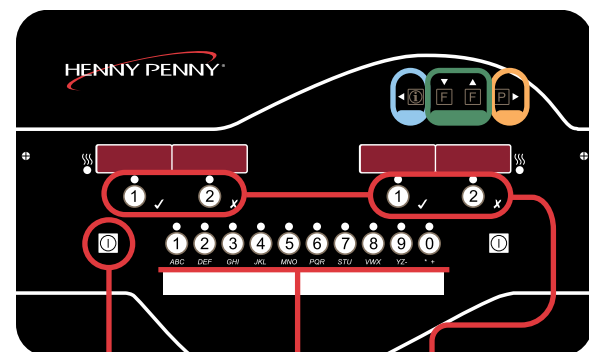
WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear **PPE** when performing cleaning and maintenance procedures.



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



Kontrolpanel **A**

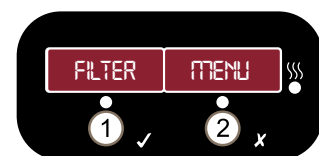


KAR Til/fra Produktknapper Timer Start/stop Programknapper

Tryk 1 gang for at se nuværende olietemperatur
Tryk 2 gange for at se indstillingspunktet for olietemperatur

(F) (Filteringsknop) – Tryk for at se, hvor mange tilberedningscykluser der er tilbage indtil næste filtrering. Tryk og hold knappen nede for at åbne filteringsmenuen.

Filtermenu



Tryk og hold en af knapperne nede for at åbne menuen. Brug og rul til den ønskede indstilling. Tryk for at vælge indstillingen.

- | | |
|----------------------|-------------------|
| 1. Ekspresfiltrering | 5. Fyld fra bakke |
| 2. Daglig filtrering | 6. Fyld fra JIB |
| 3. Bortskaf | 7. Udrens |
| 4. Tøm til bakke | 8. Afslut |

Daglig opstart **B** **C**

- Tænd for strømkontakten **B**
- Kontrollér, at kurveholderen **Y** og kurvene er på plads
- Kontrollér oliestand. Nederste linje ved afkølet, øverste linje ved opvarmet **C**. Se indstilling 6 i filtermenuen for påfyldning af olie
- Tænd for hvert friturekar. Se kontrolpanel

Ekstra vedligeholdelse

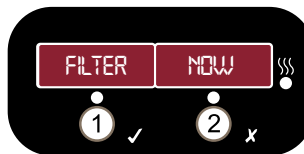
- Test og udskift olien ud fra restaurantens retningslinjer
- Udfør udrensningsprocedure efter skift af olie
- Scan koden i øverste højre hjørne for at se videoer af procedurerne

Tilberedelse

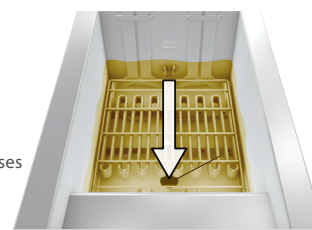


- Sænk kurven med produkt ned i olien
- Vælg produktknop
- Start timer
- Løft kurven, når meddelelsen "DONE" (Færdig) vises
- Stop timer

Ekspresfiltrering **D**

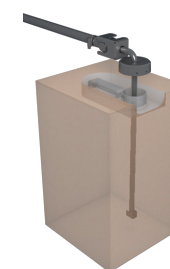


- Vælg **Yes (Ja)**, når **Filter Now (Filter nu)** vises for at starte en ekspresfiltrering
- Vælg **Yes (Ja)** så ofte som muligt for at:
 - » Forlænge oliens levetid
 - » Undgå blokeringer i afløbet
 - » Bibeholde produktets høje kvalitet
 - » Undgå irriterende E-10-fejl for øvre varmegrænse



Udskiftning af JIB **E**

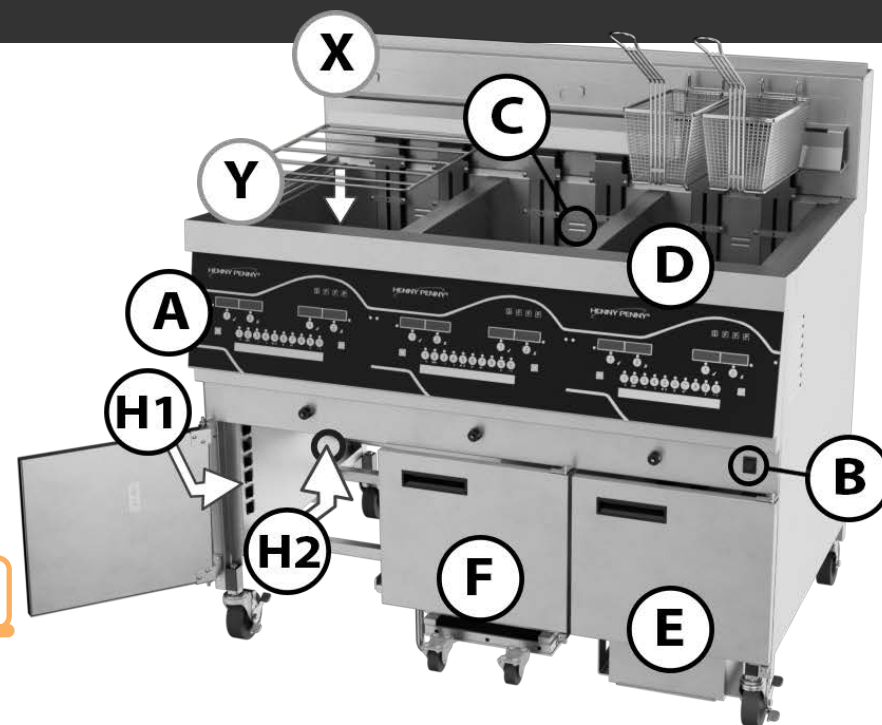
- Når **Check JIB (Kontroller JIB)** vises:
- Frakobl den tomme JIB
 - Åbn og fjern forsejlingen fra den nye JIB
 - Flyt JIB-slangen til den nye JIB
 - Tilslut den nye JIB til fritureapparatet, og kontrollér at tilslutningen er sikker



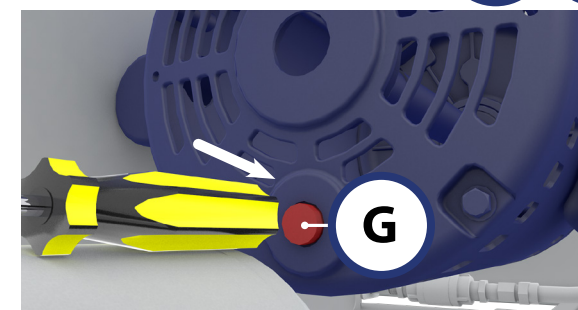
Daglig vedligeholdelse af fritureapparat **F**



- Udfør daglig filtrering for hvert friturekar
Se indstilling 2 i filtermenuen
- Rengør kurvebøjle **X**, kurveholder **Y** og kurve
- Udfør daglig vedligeholdelse af filterbakke **F**
Se vedligeholdelse filterbakke
- Rengør fritureapparatets yderside



Fejlfinding **G** **H**

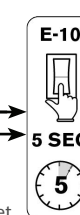


Filtermotor kører ikke (placeret bagerst på frituremaskinen)

- Lad motoren afkøle i 20 minutter
- Tryk på nulstillingsknappen **G**

E-10 Nulstilling af øvre varmegrænse

- Ekspresfiltrer friturekarret (rens alle krummer fra friturekarret)
- Lad olien afkøle i 20 minutter
- Nulstil høj grænse **H1**
- Nulstil høj grænse for enkelt brønd **H2**



Olie pumper ikke

- Skift filter
- Sørg for, at filterbakkens O-ringe mangler eller er beskadigede
- Kontrollér, om filterbakkens O-ringe mangler eller er beskadigede

Vedligeholdelse af filterbakke **F**

Hele dagen

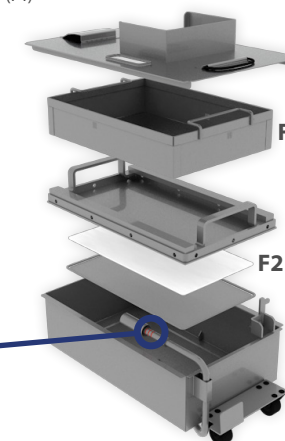
- Tøm krummekurven efter behov (F1)

En gang om dagen

- Rengør og tøm filterbakken
- Udskift filter (F2)
- Smør O-ringe (F3)

Hver 3. måned

- Udskift O-ringe (F3)



ADVARSEL!

ADVARSEL! Antændelsesfare! Oliens, fritureapparatets og filterbakkens overflader er varme. Brug **personlige værnemidler** ved rengørings- og vedligeholdelsesprocedurer.

Før du bruger fritureapparatet, skal du læse og fuldstændig forstå betjeningsvejledningen, der følger med enheden, og være meget opmærksom på alle sikkerhedsmeddelelser.