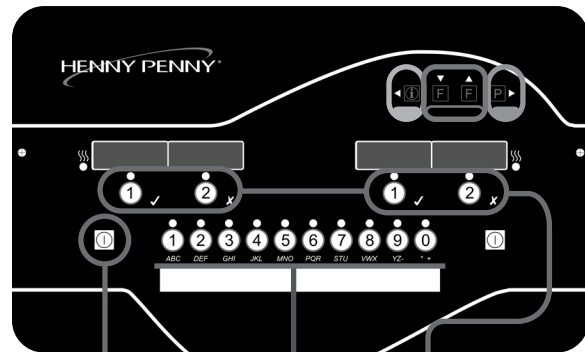


## Control Panel A



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          |

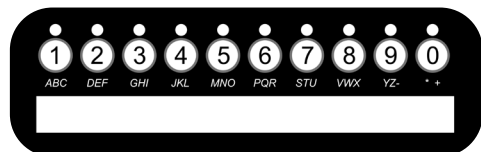
## Daily Start-up B C

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

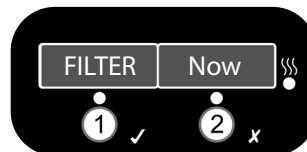
- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

## Cooking

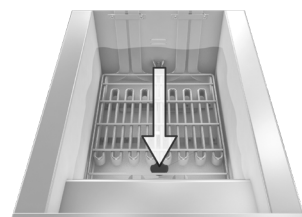


1. Lower basket of product into oil
2. Select product button
3. Start timer
4. Lift basket when "DONE" displays
5. Stop timer

## Express Filter D

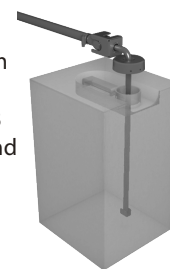


- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
  - » Extend oil life
  - » Avoid unclogging the drain
  - » Keep product quality high
  - » Avoid nuisance E-10 high limit errors

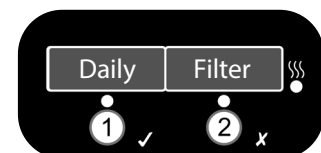


## Replacing the JIB E

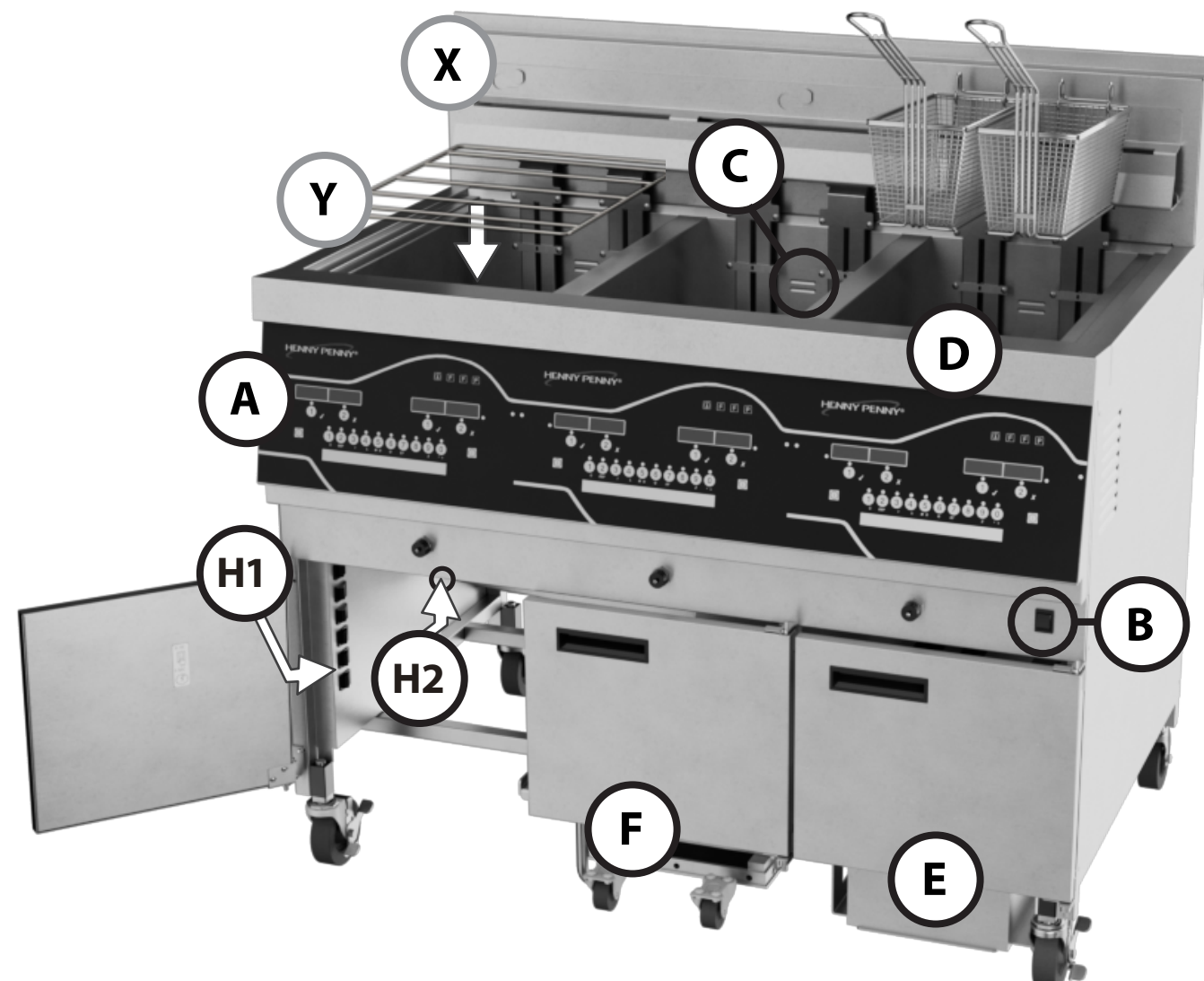
- When **Check JIB** displays:
1. Disconnect empty JIB
  2. Open and remove seal from new JIB
  3. Transfer JIB tube to new JIB
  4. Connect new JIB to fryer and verify secure connection



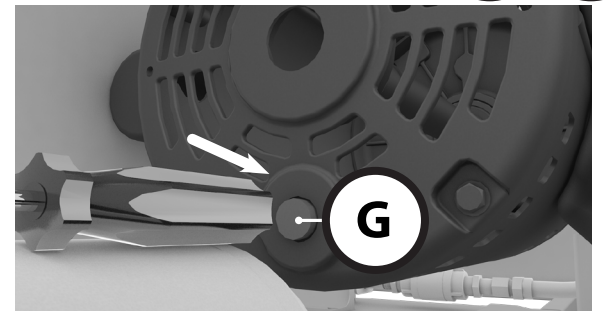
## Daily Fryer Maintenance



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:

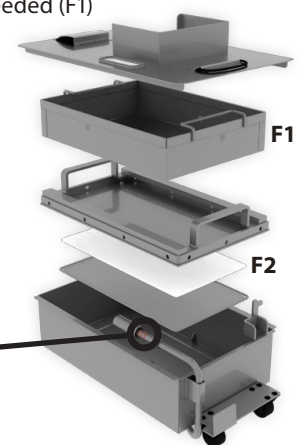
- Empty crumb basket as needed F1

### 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!**

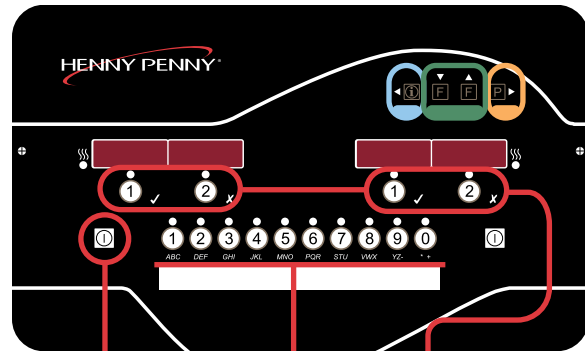
**WARNING! Burn Risk!** Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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



## Bedieningspaneel **A**



VAT aan/uit

Productknoppen

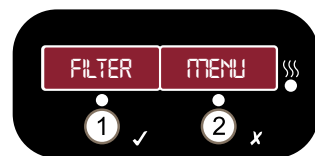
Start/stoppen timer

Programmeerknop

◀ – Druk 1x om de huidige olietemp. te zien  
Druk 2x om de instelpunttemp. van de olie te zien

⏏ (Filterknop) – Druk om weer te geven hoeveel bereidingscycli resteren tot de volgende filtratie. Houd ingedrukt om naar het filtermenu te gaan.

## Filtermenu



Houd een van de ⏏ knoppen ingedrukt om het menu te openen. Gebruik om te scrollen naar de gewenste optie. Druk op ✓ om optie te selecteren.

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| 1. Expresfilter          | 5. Vullen vanaf pan |
| 2. Dagelijkse filtering  | 6. Vullen vanaf JIB |
| 3. Dispose (verwijderen) | 7. Schoonmaken      |
| 4. Afvoeren naar pan     | 8. Afsluiten        |

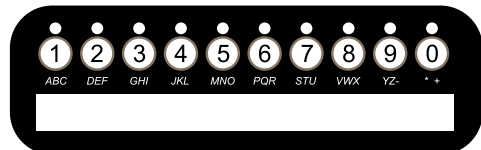
## Dagelijks opstarten **B C**

- De hoofdstroomschakelaar inschakelen **B**
- Verifiëren dat mandsteun **Y** en manden zijn geplaatst
- Verifieer het oliepeil. Onderste lijn indien koel, bovenste lijn indien heet **C**. Zie optie 6 van filtermenu om olie toe te voegen
- Schakel elk vat in. Zie Bedieningspaneel

## Aanvullend onderhoud

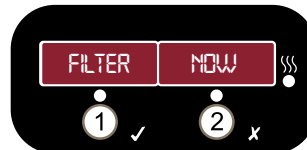
- Olie testen en verversen gebaseerd op richtlijnen van restaurant
- Schoonmaakprocedure uitvoeren na verversen van olie
- Scan de code in de hoek rechtsboven voor video's van procedures

## Bereiden

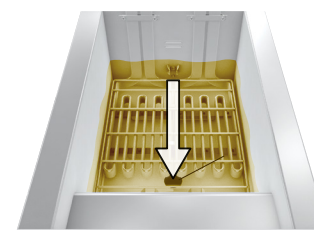


- Omlaag brengen van mand met product in olie
- Productknop selecteren
- Timer starten
- Omhoog brengen van mand wanneer "DONE" (Gereed) wordt weergegeven
- Timer stoppen

## Expresfilter **D**



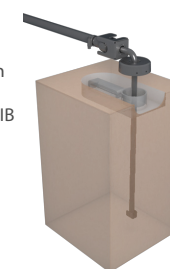
- Selecteer **Yes (Ja)** wanneer **Filter Now (Nu filteren)** wordt weergegeven om een expresfilter te starten
- Selecteer zo vaak mogelijk **Yes (Ja)** voor:
  - » Verlengen van de levensduur van de olie
  - » Vermijden van ontstoppen van de afvoer
  - » Hoog houden van de productkwaliteit
  - » Vermijden van vervelende E-10 begrenzerfouten



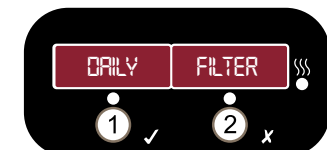
## De JIB vervangen **E**

Wanneer **Check JIB (JIB controleren)** wordt weergegeven:

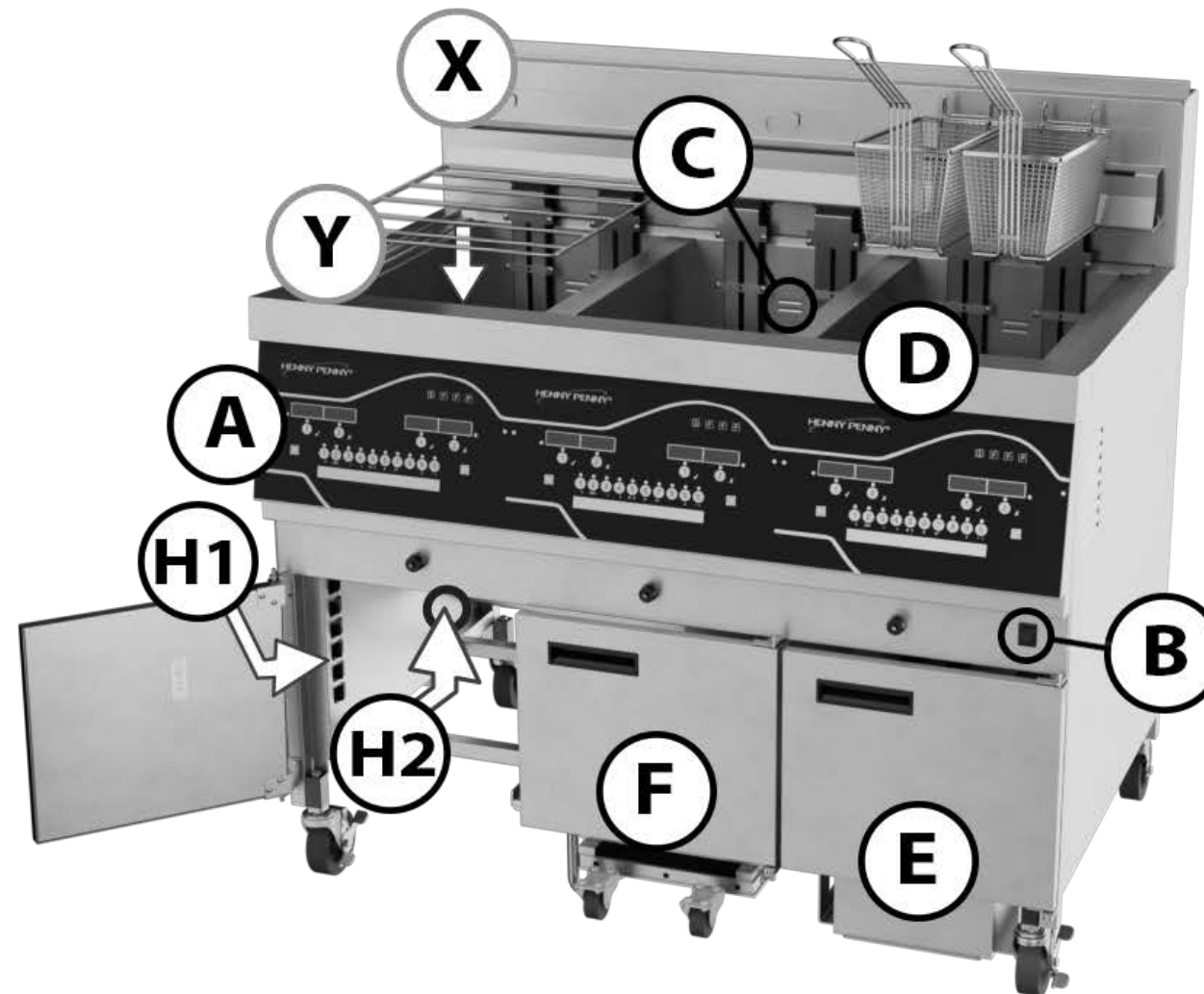
- Leg JIB loskoppelen
- Afdichting van nieuwe JIB openen en verwijderen
- JIB-buis overzetten naar nieuwe JIB
- Nieuwe JIB aansluiten op frituurinstallatie en veilige aansluiting verifiëren



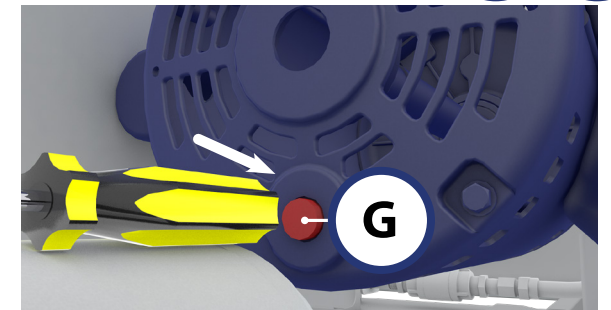
## Dagelijks onderhoud van frituurinstallatie



- Voer Dagelijks filteren uit op elk vat  
Zie optie 2 van filtermenu
- Mandhanger **X**, mandsteunen **Y** en manden reinigen
- Voer dagelijks onderhoud van filterpan uit **F**  
Zie Onderhoud filterpan
- Maak de buitenkant van de frituse schoon



## Probleemoplossing **G H**

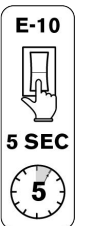


**Filtermotor draait niet (op achterkant van frituurinstallatie)**

- Laat de motor 20 minuten afkoelen
- Druk op de resetknop **G**

**E-10 reset begrenzer**

- Expresfilter van het vat (alle kruimels verwijderen uit het vat)
- Laat de olie 20 minuten afkoelen
- Hoge limiet resetten **H1** → 5 SEC
- Reset de hoge limiet van één put **H2** → 5



**Olie wordt niet gepompt**

- Filter vervangen
- Zorg ervoor dat de filterpan juist is gemonteerd
- Controleer of O-ringen van de filterpan ontbreken of beschadigd zijn

## Onderhoud filterpan **F**

**In de loop van de dag**

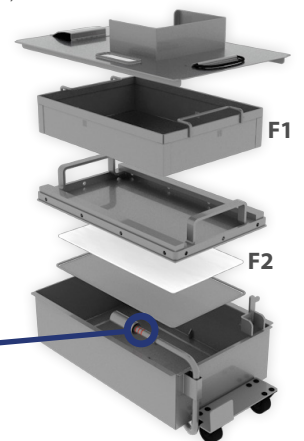
- Leeg de kruimelmand als nodig (F1)

**Eenmaal per dag**

- Filterpan reinigen en drogen
- Filter vervangen (F2)
- O-ringen smeren (F3)

**Om de 90 dagen**

- O-ringen vervangen (F3)



**WAARSCHUWING!**  
**WAARSCHUWING! Risico op verbranding!** Olie en oppervlakken van de frituurinstallatie en filterpan zijn heet. Draag PBM bij het uitvoeren van reinigings- en onderhoudsprocedures.

Voorafgaand aan het gebruiken van de frituurinstallatie moet u de volledige bedieningshandleiding die wordt meegeleverd met het apparaat lezen en begrijpen, waarbij u nauwgezet let op alle veiligheidsberichten.