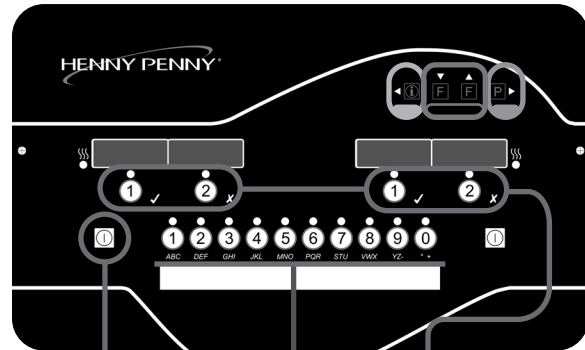




Control Panel A



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

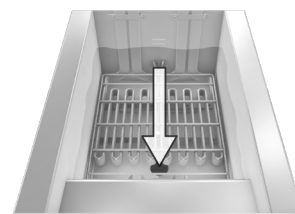


1. Lower basket of product into oil
2. Select product button
3. Start timer
4. Lift basket when "DONE" displays
5. Stop timer

Express Filter D

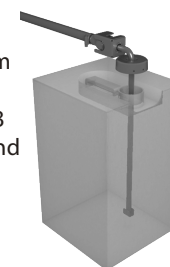


- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
 - » Extend oil life
 - » Avoid unclogging the drain
 - » Keep product quality high
 - » Avoid nuisance E-10 high limit errors

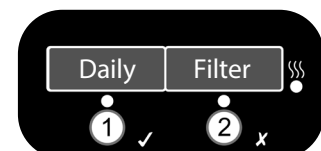


Replacing the JIB E

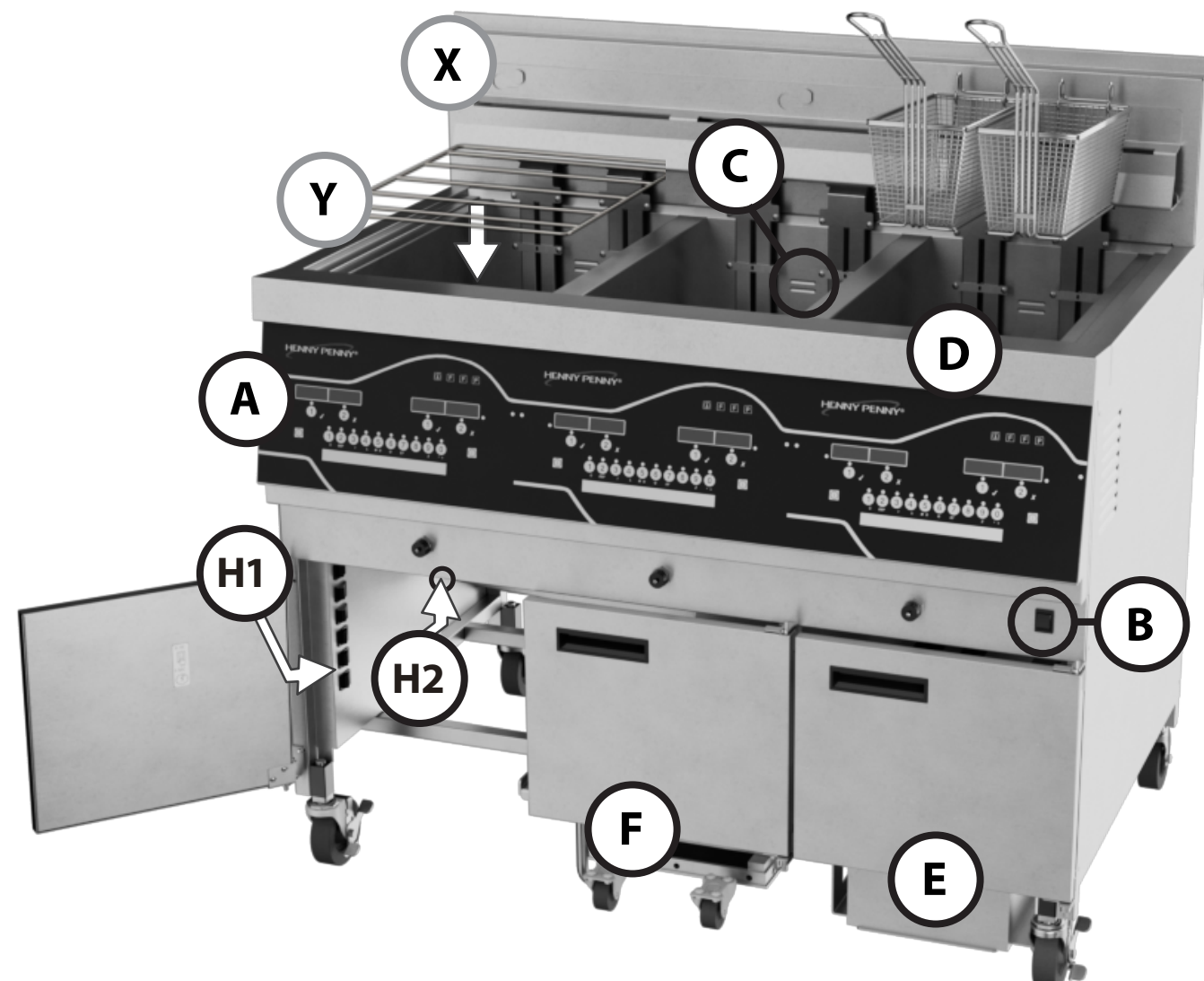
- When **Check JIB** displays:
1. Disconnect empty JIB
 2. Open and remove seal from new JIB
 3. Transfer JIB tube to new JIB
 4. Connect new JIB to fryer and verify secure connection



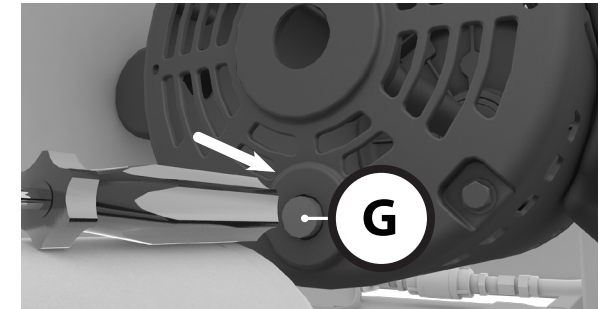
Daily Fryer Maintenance



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:

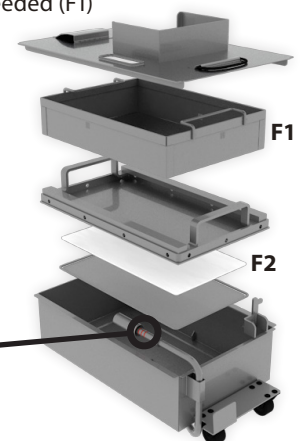
- Empty crumb basket as needed F1

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!

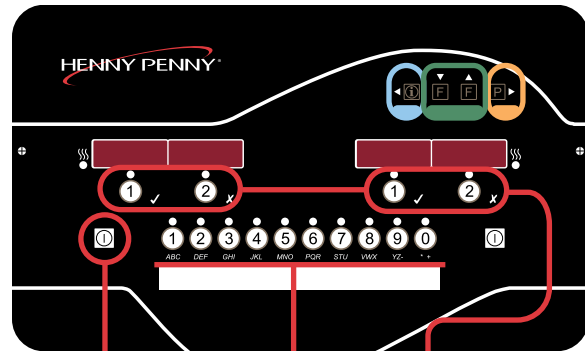
WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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



Juhtpaneel **A**



Paak sisse/välja

Tootevaliku nupud

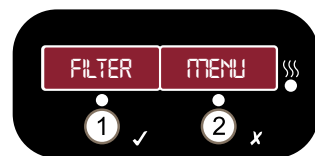
Taimeri käivitamine/seiskamine

Programminupp

◀ - Vajutage 1 kord, et vaadata praegust õlitemperatuuri. Vajutage 2 korda, et vaadata määratud õlitemperatuuri.

🏠 (Filtrinupp) - vajutage, et vaadata järgmise filtreerimiseni jäänud küpsetusühikuid. Vajutage ja hoidke, et siseneda filtri menüüsse.

Filtri menüü



Vajutage ja hoidke üht 🏠 nuppu, et avada menüü. Kasutage nuppusid ◀ ja ▶, et kerida soovitud valikuni. Vajutage ✓, et valida valik.

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. Kiirfiltreerimine | 5. Vannist täitmine |
| 2. Igapäevane filtreerimine | 6. Oliavaadist täitmine |
| 3. Tühjendamine | 7. Puhastus |
| 4. Vanni tühjendamine | 8. Välju |

Igapäevane käivitar **B**

- Lülitage peamine toitelüliti **B** sisse.
- Veenduge, et korvi **Y** ja korvid asetseksid õigesti.
- Kontrollige õlitaset. Madalam joon, kui jahe, ülemine joon, kui kuum **C**. Valige filtri menüü valik 6, et lisada õli.
- Lülitage kõik paagid sisse. Vaadake juhtpaneeli.

Lisahooldus

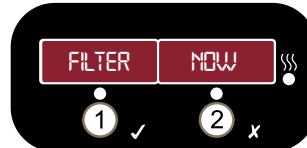
- Testige õli ja vahetage välja lähtuvalt restorani reeglitest.
- Pärast õli vahetamist läbige puhastustoiming.
- Toimingute videote jaoks skannige ruutkoodi üllemises paremas nurgas.

Küpsetamine



- Laske tootega korv õlisse.
- Valige toote nupp.
- Käivitage taimer.
- Tõstke korv üles, kui kuvatakse „DONE“ (Valmis).
- Peatage taimer.

Kiirfiltreerimine **D**



- Kui kuvatakse teade **Filter Now** (Filtreerige kohe), siis valige **Yes** (Jah), et käivitada kiirfiltreerimine.
- Valige **Yes** (Jah) võimalikult sageli, et:
 - » pikendada õli kasutusiga;
 - » vältida äravoolu ummistumist;
 - » tagada toodete kõrge kvaliteet;
 - » vältida tüütuid E-10 ülemise piiriku vigu.

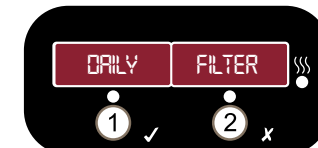


Vaadi asendamine **E**

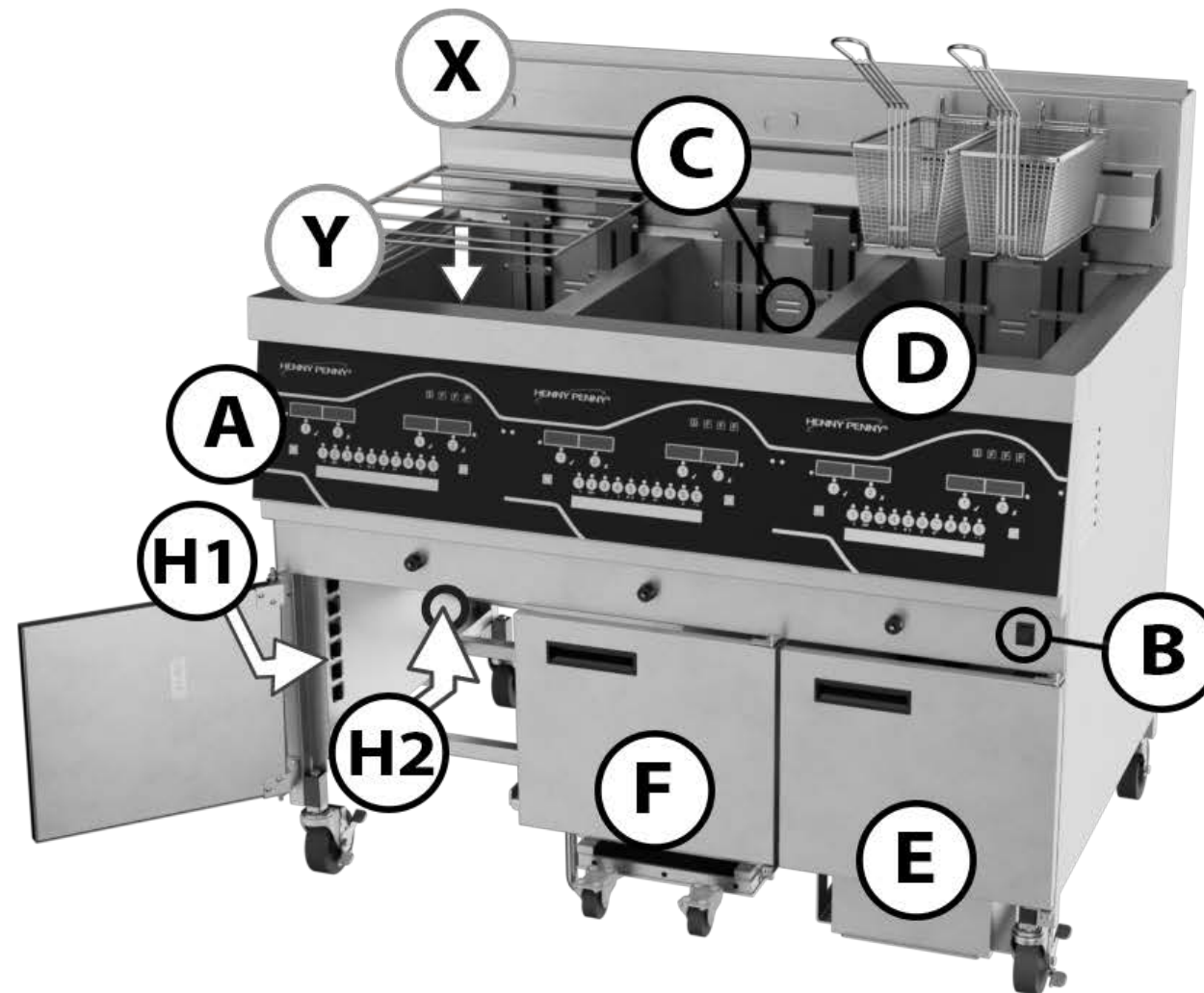
- Kui kuvatakse **Check JIB** (Kontrollige vaati):
- ühendage tühi vaat lahti;
 - avage uus vaat ja eemaldage tihend;
 - tõstke vaadi toru uude vaati;
 - ühendage uus vaat fritüüri ja kontrollige stabiilset ühendust.



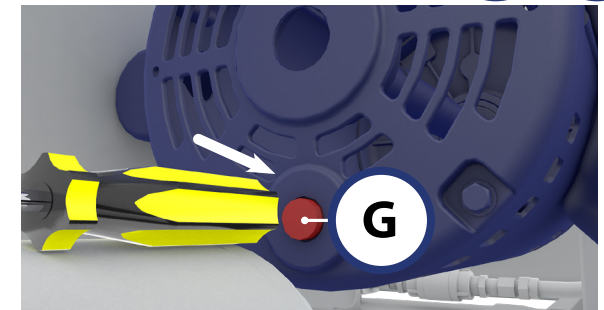
Igapäevane fritüüri hooldamine



- Läbige iga vaadi igapäevane filtreerimine. Vaadake filtri menüü valikut 2.
- Puhastage korvi riputit **X**, korvi reste **Y** ja korve.
- Läbige igapäevane filtrivanni hooldus **F**. Vaadake „Filtrivanni hooldamine“.
- Puhastage fritüüri väljast.



Veaotsing **G** **H**



Filtri mootor ei tööta (asub fritüüri taga)

- Laske mootoril 20 minutit jahtuda
- Vajutage lähtestamisnuppu **G**

E-10 ülemise piiriku lähtestamine

- Kiirfiltreerige paaki (eemaldage paagist kogu puru)
- Laske õlil 20 min jahtuda
- Lähtestage kõrge limiit **H1**
- Lähtestage ühe kaevu kõrge limiit **H2**



Õli ei pumbata

- Vahetage filter välja
- Veenduge, et filtrivann oleks õigesti kokku pandud
- Kontrollige, kas filtrivanni rõngastihendid on puudu või kahjustatud

Filtrivanni hooldamine **F**

Kogu päeva jooksul

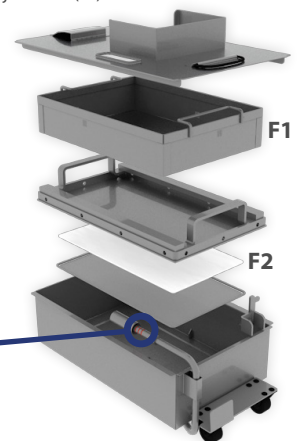
- Tühjendage purukorv vastavalt vajadusele (F1).

Kord päevas

- Puhastage ja kuivatage filtrivann.
- Vahetage filter (F2).
- Määrige rõngastihendeid (F3).

Iga 90 päeva järel

- Asendage rõngastihendid (F3).



OHTLIK!



OHTLIK! Põletusoht! Õli ning fritüüri ja filtrivanni pinnad on kuumad. Kandke puhastamise ja hooldamise ajal **kaitsevarustust**.



Enne fritüüri kasutamist õppige seadmega kaasapandud terviklik kasutusjuhend selgeks, pöörates seejuures erilist tähelepanu kogu ohutusteabele.