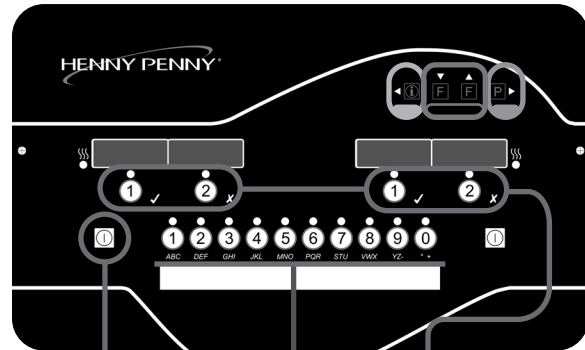


Control Panel A

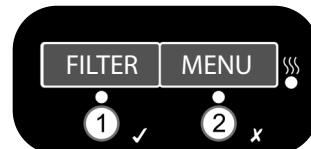


VAT On/Off Product Buttons Timer Start/Stop Program Button

◀▶ – 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 |

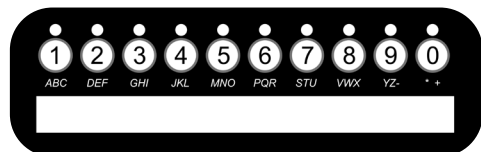
Daily Start-up B C

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

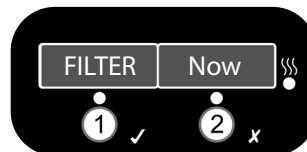
- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

Cooking

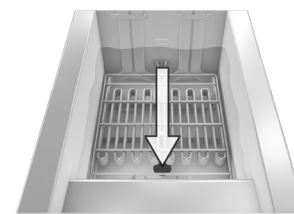


1. Lower basket of product into oil
2. Select product button
3. Start timer
4. Lift basket when "DONE" displays
5. Stop timer

Express Filter D

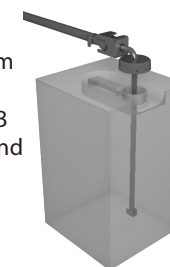


- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
 - » Extend oil life
 - » Avoid unclogging the drain
 - » Keep product quality high
 - » Avoid nuisance E-10 high limit errors

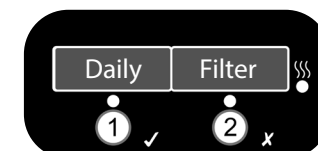


Replacing the JIB E

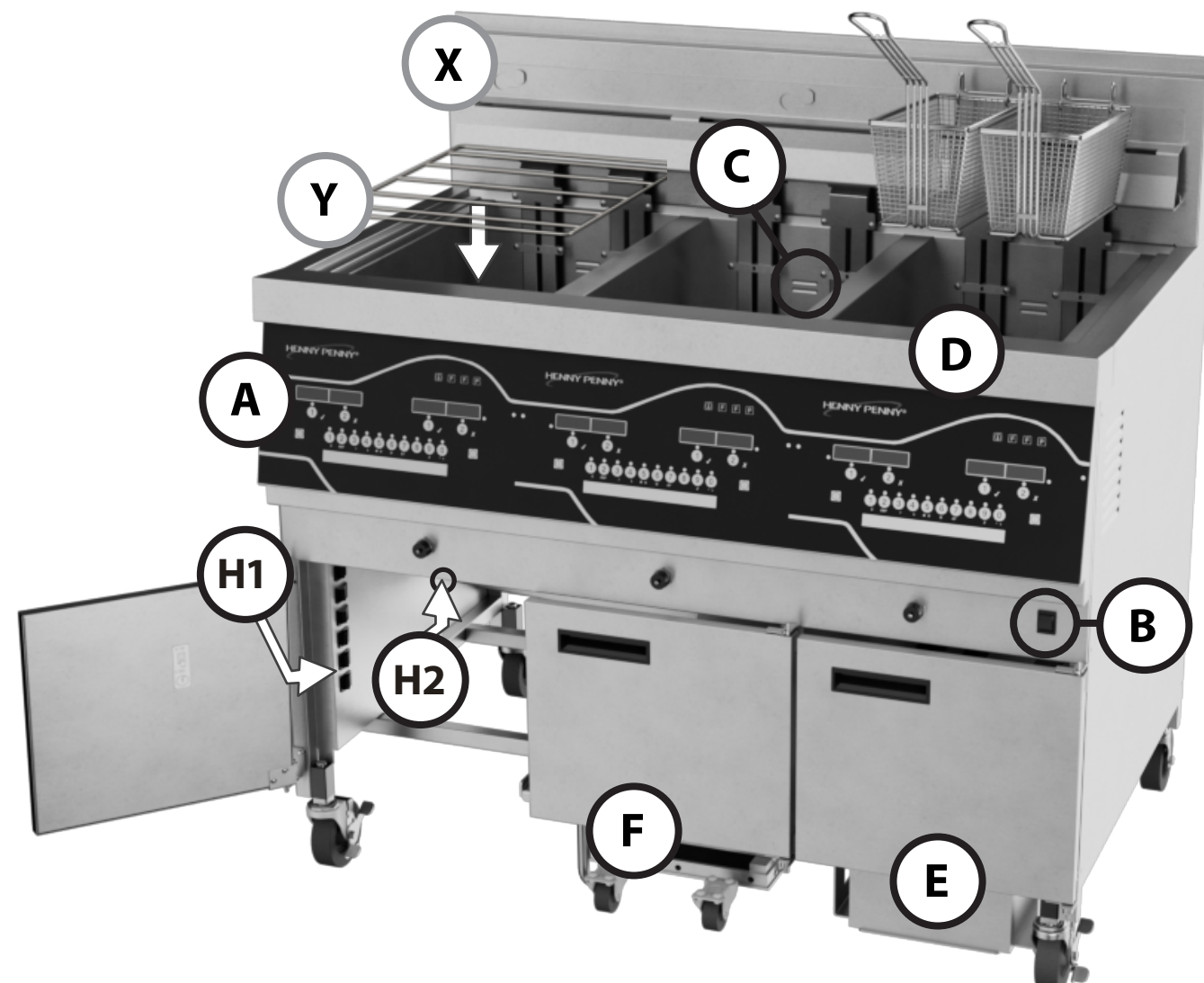
- When **Check JIB** displays:
1. Disconnect empty JIB
 2. Open and remove seal from new JIB
 3. Transfer JIB tube to new JIB
 4. Connect new JIB to fryer and verify secure connection



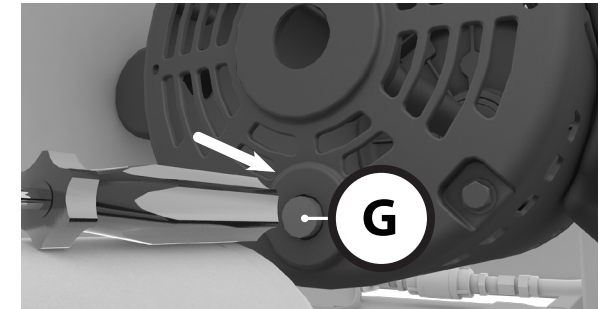
Daily Fryer Maintenance



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:

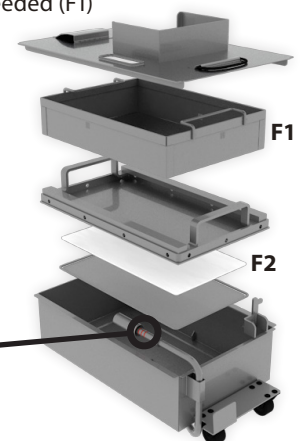
- Empty crumb basket as needed F1

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!

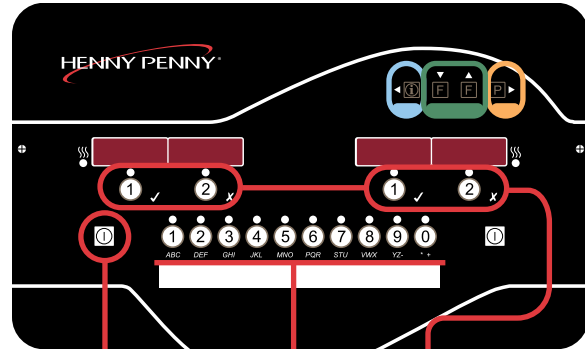
⚠ **WARNING! Burn Risk!** Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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



Ohjaustaulu **A**



Allas Päällä/
Pois päältä

Tuotepainikkeet

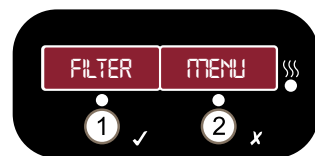
Ajastin Käynnistä/
Pysäytä

Ohjelma-
painike

☐ - Paina kerran nähdäksesi öljyn lämpötilan
Paina kaksi kertaa nähdäksesi öljyn asetuspisteen lämpötilan.

☐ (Suodatinpainike) - Paina nähdäksesi kuinka monta
keittajaksoa on jäljellä ennen seuraavaa suodatusta. Paina ja
pidä painettuna nähdäksesi suodatinvalikon.

Suodatinvalikko



Paina ja ☐ pidä painettuna ☐ jompaa ☐ kumpaa painiketta nähdäksesi
valikon. Siirry haluamasi vaihtoehdon kohdalle painamalla ja ☐. Paina ☐
valitaksesi vaihtoehdon.

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| 1. Pikasuodatus | 5. Täytä altaasta |
| 2. Päivittäinen suodatus | 6. Täytä JIB:istä |
| 3. Hävitys | 7. Puhdistus |
| 4. Valuta altaaseen | 8. Poistu |

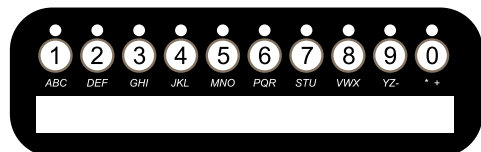
Päivittäinen käynnistys **B C**

- Käännä päävirtakytkin **B** päälle
- Tarkista korin tuki **Y** ja että korit ovat paikallaan
- Tarkista öljyn taso. Alaviiva kylmänä, yläviiva kuumana **C**. Katso suodatinvalikon vaihtoehto 6 lisätäksesi öljyä
- Käynnistä jokainen allas. Katso Ohjaustaulu

Muu huolto

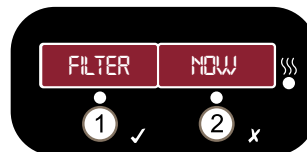
- Testaa ja vaihda öljy ravintolan ohjeiden mukaan
- Suorita puhdistustoimenpiteet öljynvaihdon jälkeen
- Katsoaksesi videoita menetelmistä, skannaa koodi oikeasta yläkulmasta

Keittäminen



- Laske tuotekori öljyyn
- Valitse tuotepainike
- Käynnistä ajastin
- Nosta kori, kun "DONE" (valmis) ilmestyy
- Pysäytä ajastin

Pikasuodatus **D**



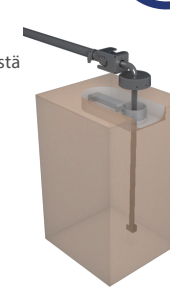
- Valitse **Yes (Kyllä)**, kun **Filter Now (Suodata nyt)** näkyy aloittaaksesi pikasuodatuksen.
- Valitse **Yes (Kyllä)** niin usein kuin mahdollista:
 - » Pidennä öljyn käyttöaikää
 - » Vältä viemärin tukkeutumista
 - » Pidä tuotteiden laatu hyvänä
 - » Vältä haitallisia E-10 ylärajan virheitä



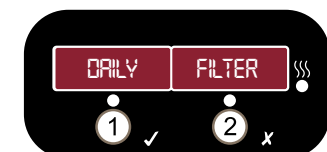
JIB:i:n vaihto **E**

Kun **Check JIB** (tarkista JIB) näkyy:

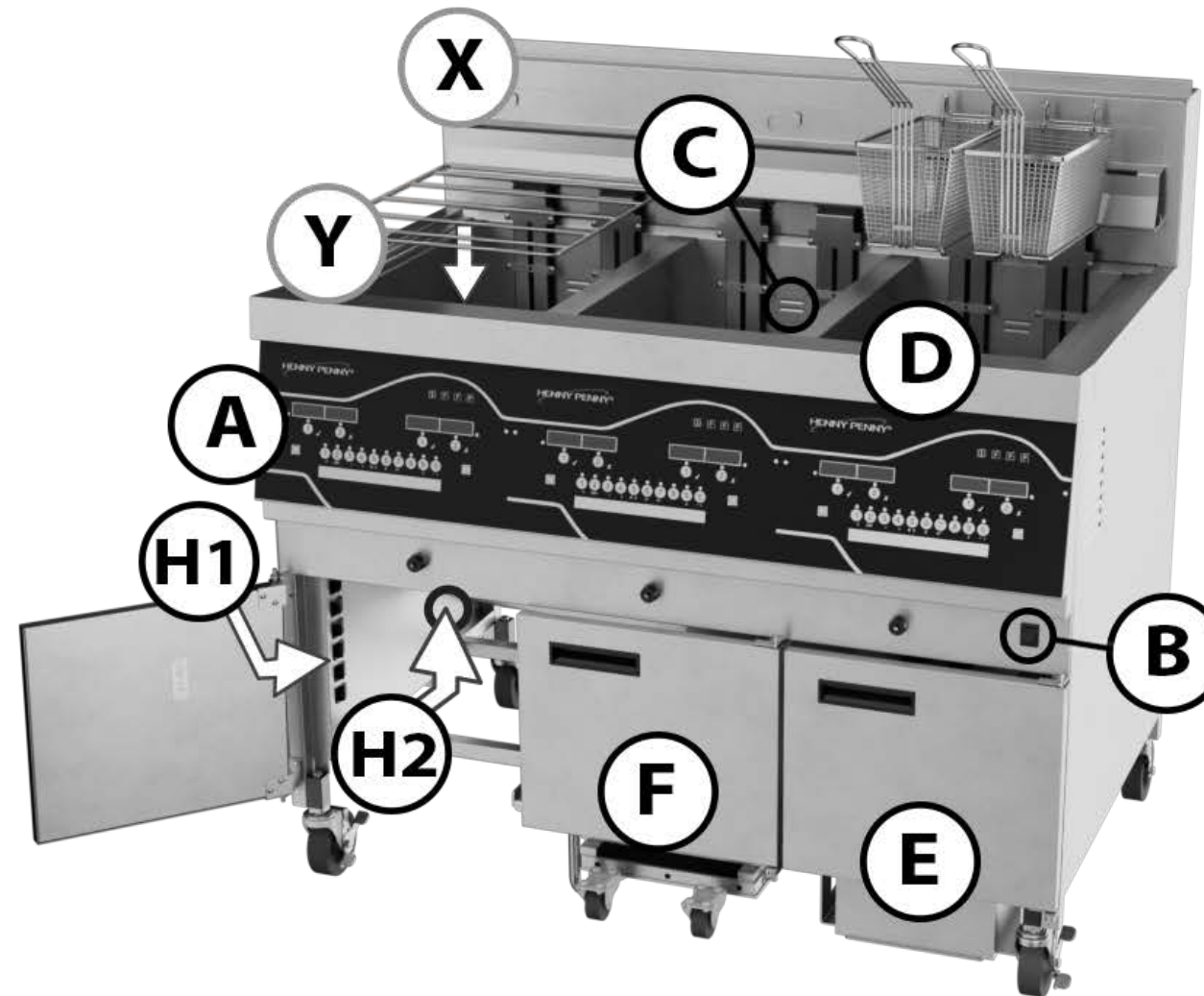
- Irrota tyhjä JIB
- Avaa ja poista sinetti uudesta JIB:istä
- Siirrä JIB-putki uuteen JIB:iin
- Liitä uusi JIB rasvakeittimeen ja varmista liittäminen



Päivittäinen rasvakeittimen huolto



- Suorita päivittäinen suodatus jokaiselle altaalle **Katso suodatinvalikon vaihtoehto 2**
- Puhdista korin ripustin **X**, korin tuet **Y** ja korit
- Suorita päivittäinen suodatinvalikon huolto **F**
Katso suodatinvalikon huolto
- Puhdista rasvakeittimen ulkopuoli



VAROITUS!

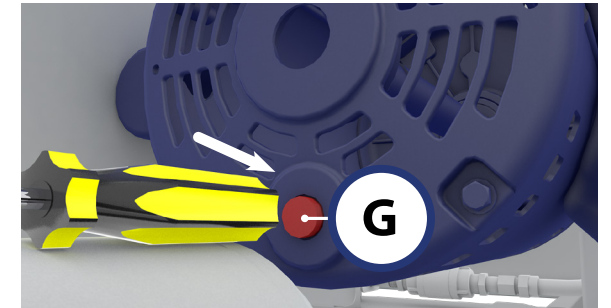


VAROITUS! Palovamman vaara! Öljy sekä rasvakeittimen ja suodatinvalikon pinnat ovat kuumia. Käytä **henkilönsuojaimia** suorittaessasi puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä.



Ennen kuin käytät rasvakeitintä, lue ja ymmärrä laitteen mukana toimitettu käyttöohje ja kiinnitä erityistä huomiota kaikkiin turvallisuusviesteihin.

Vianmääritys **G H**



Suodattimen moottori ei toimi (sijaitsee rasvakeittimen takana)

- Anna moottorin jäähtyä 20 minuuttia
- Paina nollauspainiketta **G**

E-10 ylärajan nollaus

- Pikasuodata allas (puhdistus muruset altaasta)
- Anna öljyn jäähtyä 20 minuuttia
- Nollaa korkea raja **H1** → **5 SEC**
- Nollaa yhden kaivon korkea raja **H2** → **5**

Öljy ei pumpppaa

- Vaihda suodatin
- Varmista, että suodatinvalikon O-renkaat on koottu oikein
- Tarkista, puuttuvatko suodatinvalikon O-renkaat tai ovatko ne vaurioituneet

Suodatinvalikon huolto **F**

Koko päivän

- Tyhjennä murukori tarpeen mukaan (F1)

Kerran päivässä

- Puhdista ja kuivaa suodatinvalikon
- Vaihda suodatin (F2)
- Voitele O-renkaat (F3)

90 päivän välein

- Vaihda O-renkaat (F3)

