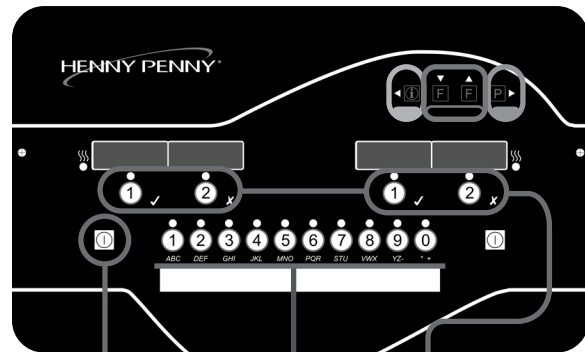


Control Panel A



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 |

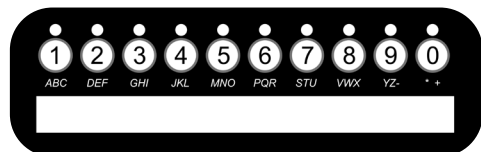
Daily Start-up B C

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

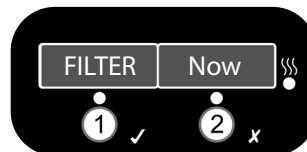
- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

Cooking

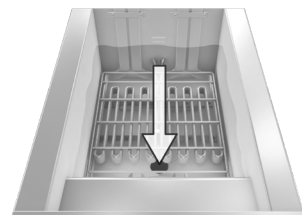


1. Lower basket of product into oil
2. Select product button
3. Start timer
4. Lift basket when "DONE" displays
5. Stop timer

Express Filter D

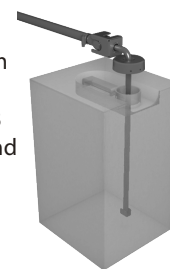


- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
 - » Extend oil life
 - » Avoid unclogging the drain
 - » Keep product quality high
 - » Avoid nuisance E-10 high limit errors

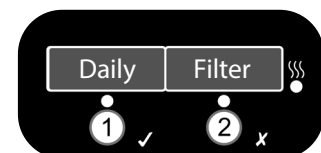


Replacing the JIB E

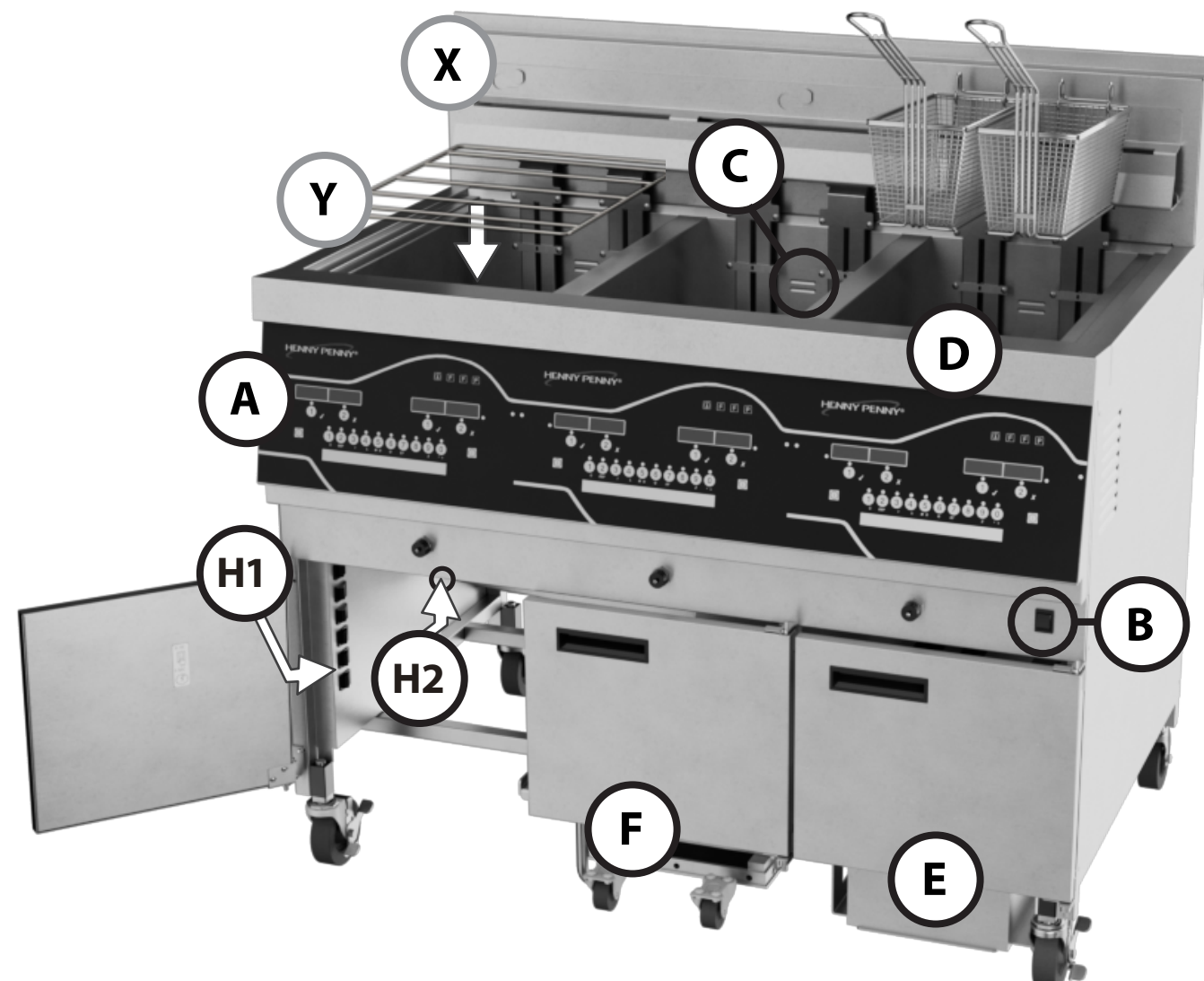
- When **Check JIB** displays:
1. Disconnect empty JIB
 2. Open and remove seal from new JIB
 3. Transfer JIB tube to new JIB
 4. Connect new JIB to fryer and verify secure connection



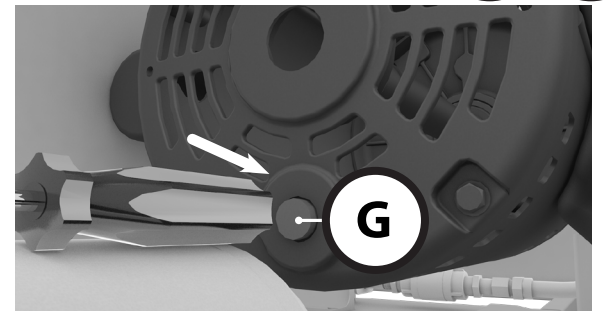
Daily Fryer Maintenance



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:

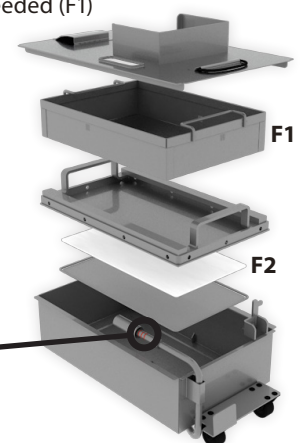
- Empty crumb basket as needed (F1)

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!

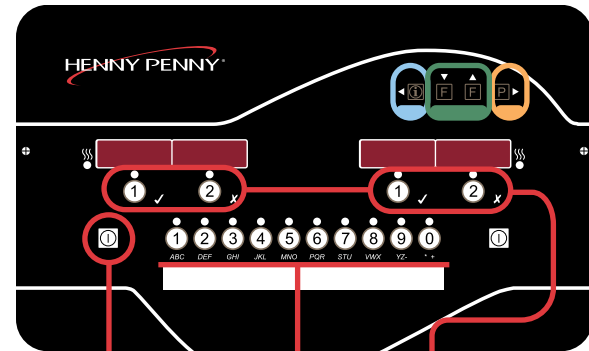
WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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



Bedientafel **A**



BECKEN Ein/Aus Produktknöpfe Timer Starten/Stoppen Programm-Taste

◀ - 1x drücken, um die aktuelle Fetttemperatur anzuzeigen.
2x drücken, um die Fettsollwerttemperatur anzuzeigen.

F (Filtertaste): zur Anzeige drücken, wie viele Frittierzyklen bis zur nächsten Filterung verbleiben. Gedrückt halten, um das Filtermenü aufzurufen.

Filtermenü



Eine der Tasten **F** gedrückt halten, um das Menü aufzurufen. ◀ Zum **P** Scrollen zur gewünschten Option verwenden. ✓ drücken, um die Option auszuwählen.

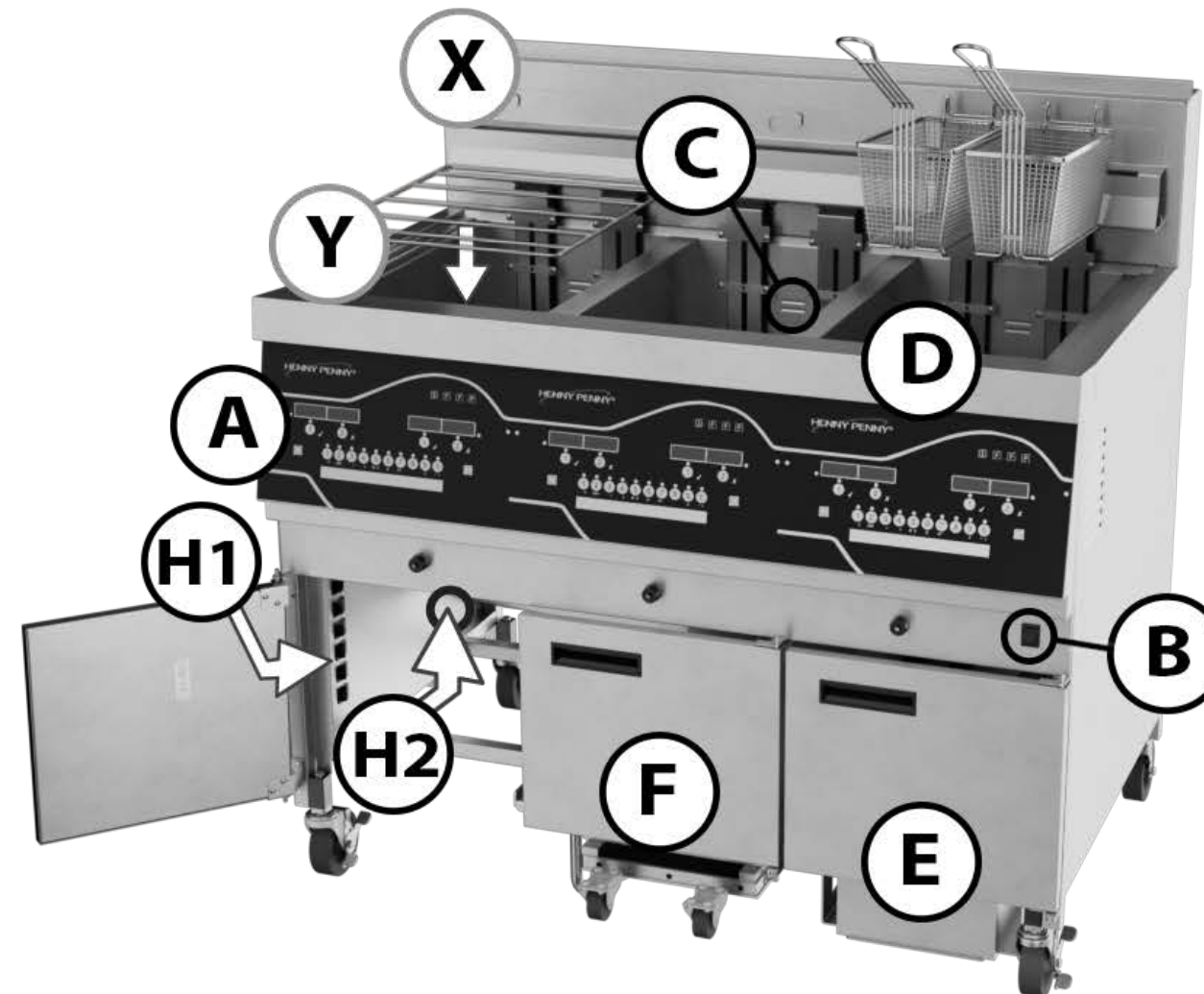
- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1. Schnellfiltern | 5. Aus der Wanne füllen |
| 2. Tägliches Filtern | 6. Aus JIB füllen |
| 3. Entsorgen | 7. Reinigen |
| 4. In die Wanne ablassen | 8. Beenden |

Tägliche Inbetriebnahme **B C**

- Hauptnetzschalter einschalten **B**
- Korbstütze prüfen **Y** und ob Körbe an ihrem Platz sind **C**
- Fettstand prüfen. Untere Linie, wenn kühl, obere Linie, wenn heiß. Siehe Filtermenü Option 6 zum Nachfüllen von Fett
- Jedes Becken einschalten. Siehe Bedientafel

Zusätzliche Wartung

- Testen und ersetzen Sie das Fett gemäß den Richtlinien des Restaurants
- Führen Sie nach dem Fettwechsel einen Reinigungsvorgang durch
- Für Videos der Verfahren, scannen Sie den Code in der oberen rechten Ecke

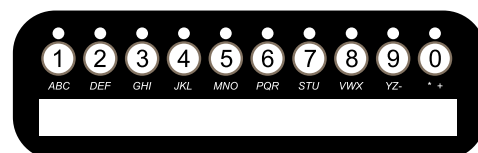


ACHTUNG!

ACHTUNG! Verbrennungsgefahr! Fett und Oberflächen von Frittiermaschine und Filterwanne sind heiß. Bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten PSA tragen.

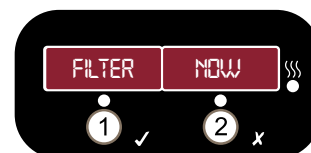
Bevor Sie die Frittiermaschine in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die vollständige Bedienungsanleitung, die dem Gerät beiliegt, und beachten Sie dabei alle Sicherheitshinweise.

Frittieren

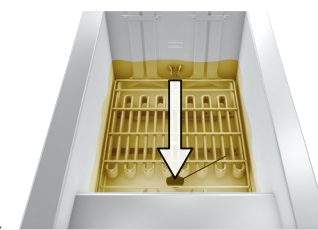


- Produktkorb ins Fett absenken
- Produkttaste wählen
- Timer starten
- Korb anheben, wenn „DONE“ (FERTIG) angezeigt wird
- Timer stoppen

Schnellfiltern **D**



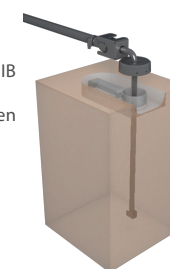
- Wählen Sie **Yes (Ja)**, wenn **Filter Now (Jetzt filtern)** angezeigt wird, um Schnellfiltern zu starten
- Wählen Sie **Yes (Ja)** so oft wie möglich, um:
 - die Fettlebensdauer zu verlängern
 - ein Verstopfen des Ablasses zu vermeiden
 - die Produktqualität hoch zu halten
 - Störung E-10-Obergrenzenfehler zu vermeiden



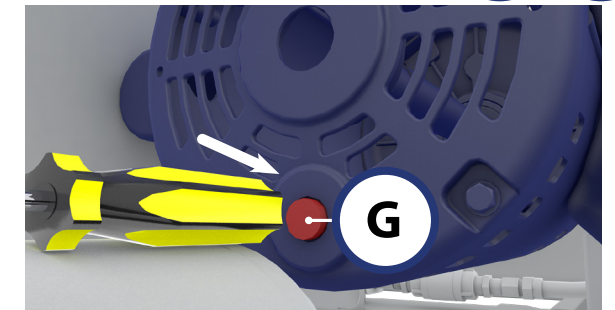
Austauschen des JIB **E**

Wenn **Check JIB (JIB prüfen)** angezeigt wird:

- Leeren JIB trennen
- Öffnen und Dichtung des neuen JIB entfernen
- JIB-Rohr in den neuen JIB einsetzen
- Neuen JIB an die Frittiermaschine anschließen und die sichere Verbindung überprüfen



Fehlerbehebung **G H**



Filtermotor läuft nicht (befindet sich auf der Rückseite der Frittiermaschine)

- Motor 20 Minuten lang abkühlen lassen
- Reset-Knopf drücken **G**
- E-10 Obergrenzenschalter zurücksetzen**
 - Schnellfiltern (alle Krümel aus dem Becken entfernen)
 - Fett 20 Minuten abkühlen lassen
 - Obergrenze zurücksetzen **H1**
 - Setzen Sie den oberen Grenzwert für eine einzelne Vertiefung zurück **H2**

Fett wird nicht gepumpt

- Filter wechseln
- Sicherstellen, dass die Filterwanne richtig montiert ist
- Prüfen, ob O-Ringe in der Filterwanne fehlen oder beschädigt sind

Wartung der Filterwanne **F**

Im Laufe des Tages

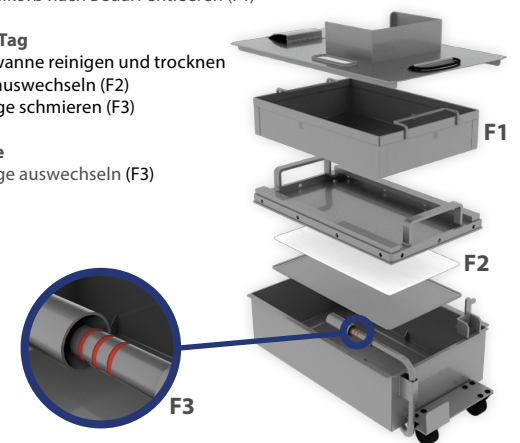
- Krümelkorb nach Bedarf entleeren (F1)

Einmal pro Tag

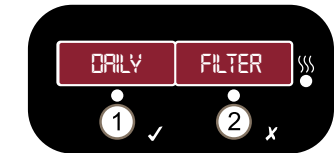
- Filterwanne reinigen und trocknen
- Filter auswechseln (F2)
- O-Ringe schmieren (F3)

Alle 90 Tage

- O-Ringe auswechseln (F3)



Tägliche Wartung der Frittiermaschine



- Jedes Becken täglich filtern. Siehe Filtermenü Option 2
- Korbauflänger **X**, Korbstützen **Y** und Körbe reinigen **C**
- Tägliche Wartung der Filterwanne durchführen **F**. Siehe *Wartung der Filterwanne*
- Außenseite der Frittiermaschine reinigen