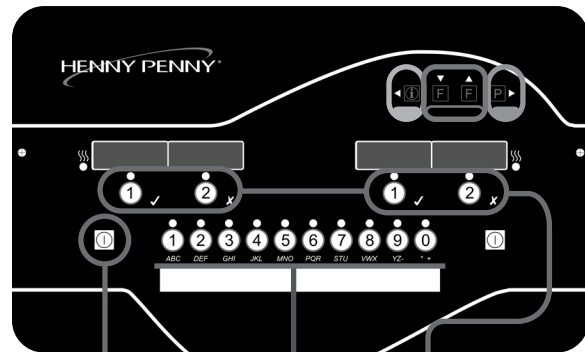


Control Panel A



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 |

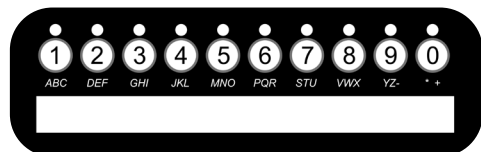
Daily Start-up B C

- Turn main power switch B on
- Verify basket rest Y and baskets are in place
- Verify oil level. Lower line when cool, upper line when hot C. See Filter Menu option 6 to add oil
- Turn each vat on. See Control Panel

Additional Maintenance D

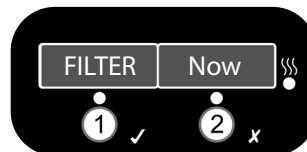
- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

Cooking

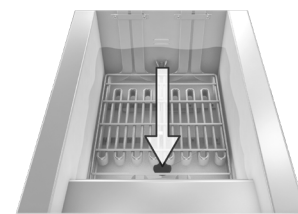


- Lower basket of product into oil
- Select product button
- Start timer
- Lift basket when "DONE" displays
- Stop timer

Express Filter D

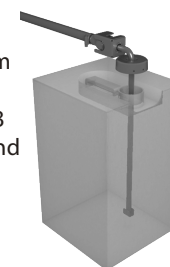


- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
 - » Extend oil life
 - » Avoid unclogging the drain
 - » Keep product quality high
 - » Avoid nuisance E-10 high limit errors

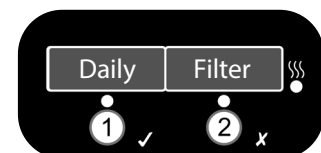


Replacing the JIB E

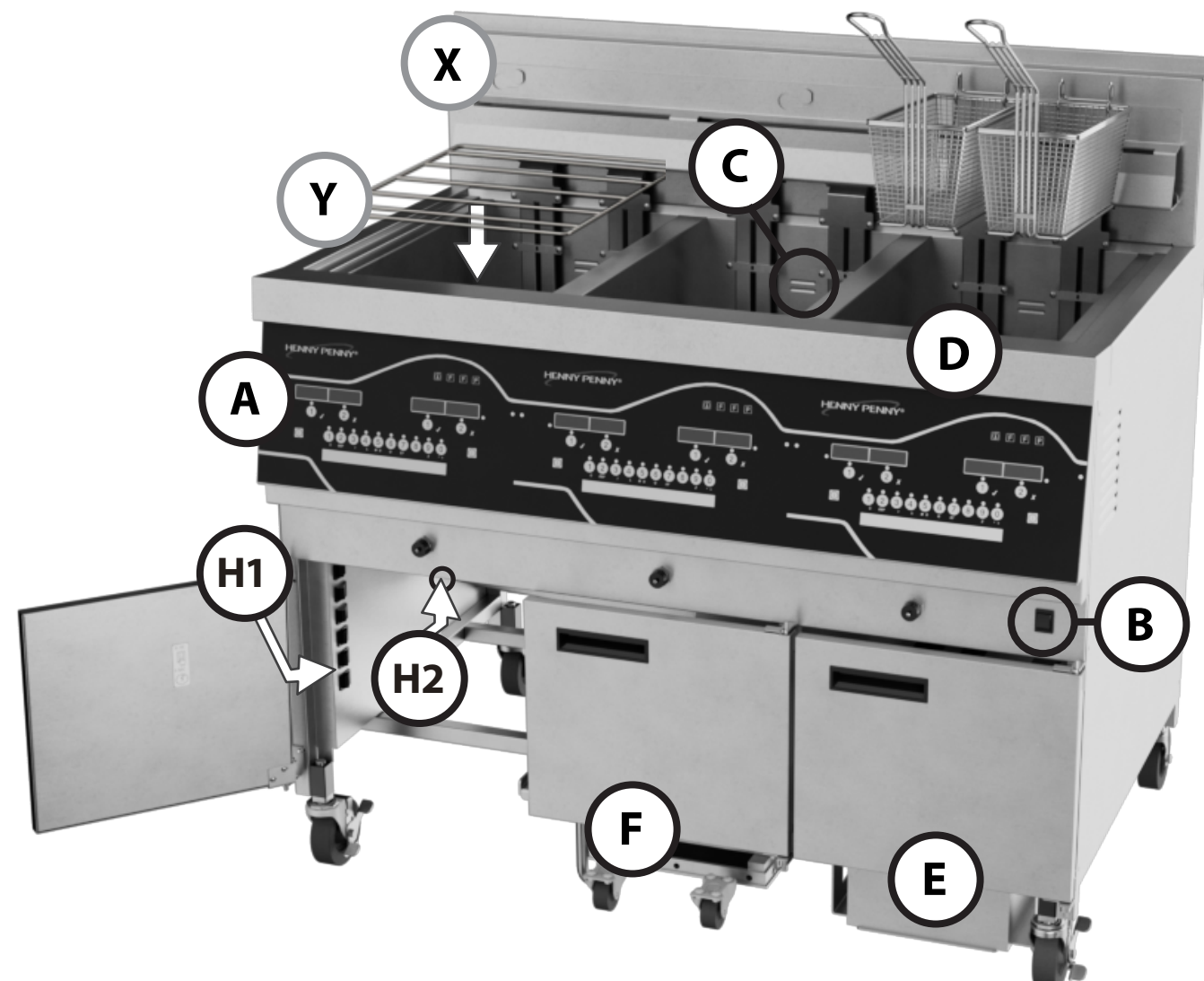
- When **Check JIB** displays:
- Disconnect empty JIB
 - Open and remove seal from new JIB
 - Transfer JIB tube to new JIB
 - Connect new JIB to fryer and verify secure connection



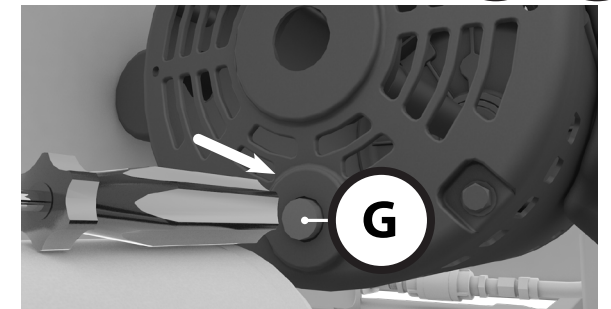
Daily Fryer Maintenance F



- Perform Daily Filter on each vat See Filter Menu option 2
- Clean basket hanger X, basket rests Y and baskets
- Perform daily filter pan maintenance F See Filter Pan Maintenance
- 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:

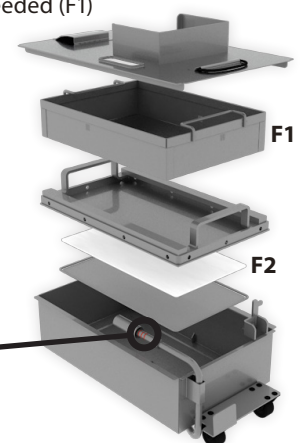
- Empty crumb basket as needed F1

Once per day:

- Clean and dry filter pan
- Replace filter F2
- Lubricate O-rings F3

Every 90 days:

- Replace O-rings F3



WARNING!

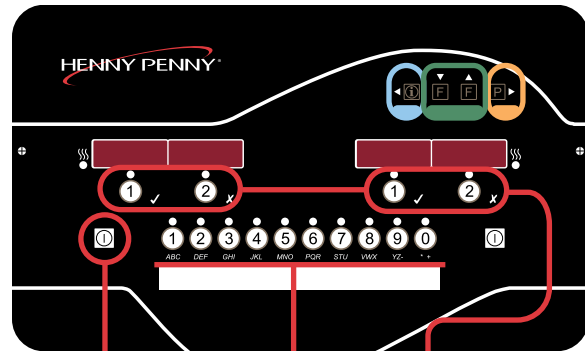
WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear **PPE** when performing cleaning and maintenance procedures.



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



Vezérlőpanel **A**



Sütőkád Be/Ki

Termékgombok

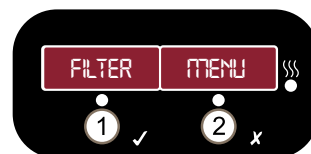
Időzítő Start/Stop

Program gomb

☰ - Nyomja meg 1x az aktuális olajhőmérséklet ellenőrzéséhez
Nyomja meg 2x a célhőmérséklet ellenőrzéséhez

☰ (Szűrőgomb) - Nyomja meg, ha szeretné tudni, hány sütési ciklus maradt a következő szűrésig. Nyomja meg és tartsa lenyomva a szűrés menübe való belépéshez.

Szűrő menü



Nyomja meg és ☰ tartsa lenyomva a két gomb bármelyikét ☰ a ☰ menübe való belépéshez. Használja és görgessen a kívánt opcióra. Nyomja meg a(z) ☑ gombot a kiválasztáshoz.

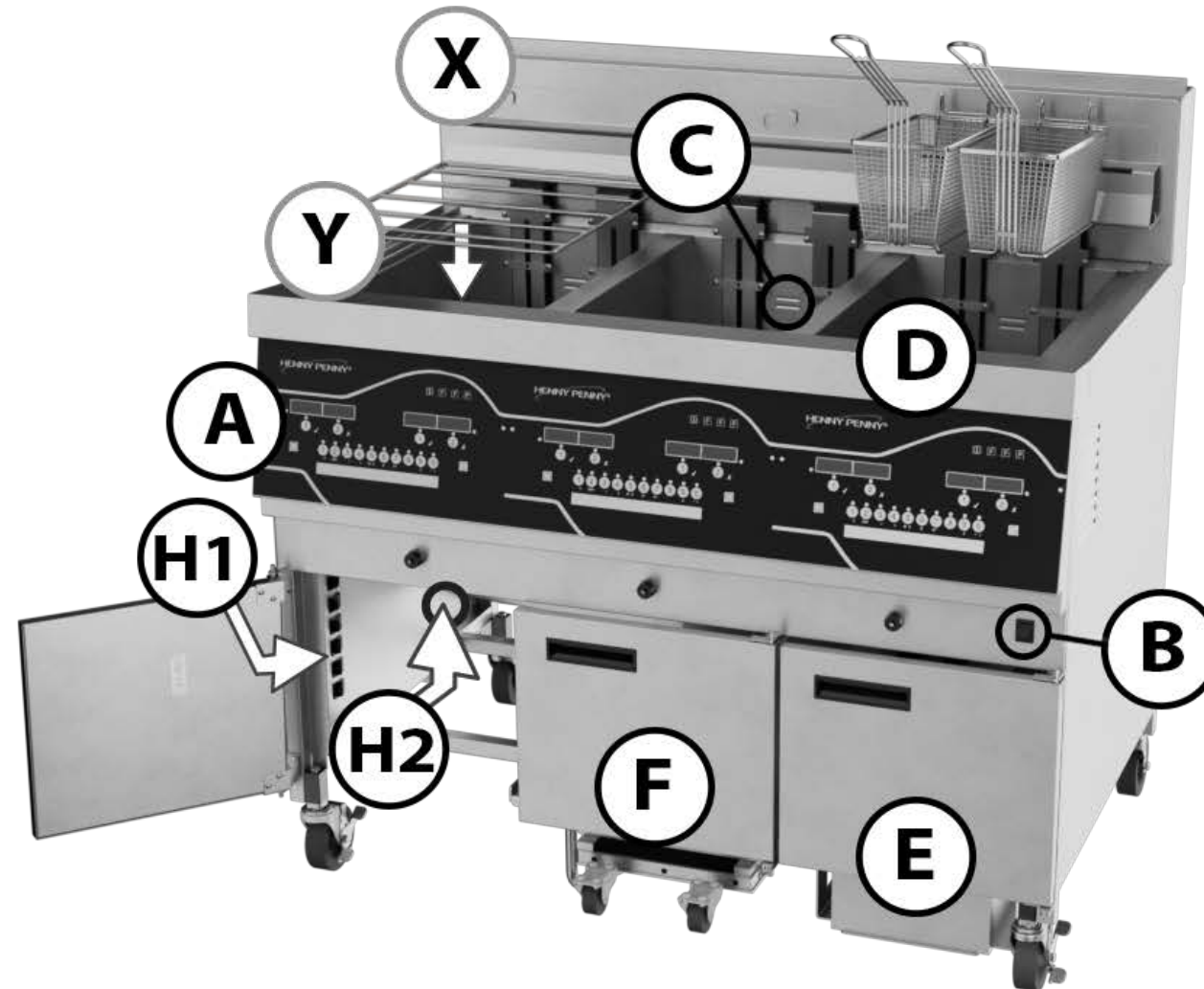
- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Gyors szűrés | 5. Feltöltés edényből |
| 2. Napi szűrés | 6. Feltöltés JIB-ből |
| 3. Ártalmatlanítás | 7. Mélytisztítás |
| 4. Leeresztés edénybe | 8. Kilépés |

Napi indítás **B C**

- A főkapcsolót állítsa **B** „on” állásba
- Ellenőrizze, hogy a kosártartó **Y** és a kosarak a helyükön vannak-e
- Ellenőrizze az olajszintet. Hideg olajnál az alsó, forró olajnál a felső vonal a mérvadó **C**. Olaj hozzáadásához lásd a Szűrő menü 6. pontját
- Kapcsolja be az összes sütőkádat. *Lásd a vezérlőpanelt*

További karbantartás

- Vizsgálja és cserélje az olajat az étterem útmutatásának megfelelően
- Az olaj cseréjét követően végezzen mélytisztítást
- Az eljárásokról készült videók megtekintéséhez olvassa be a jobb felső sarokban található kódot

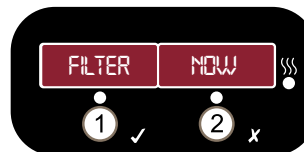


FIGYELMEZTETÉS!

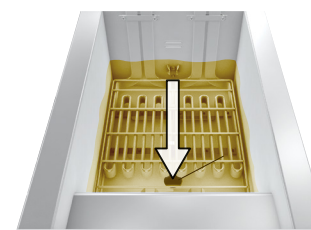
FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés veszélye! Az olaj és a sütő valamint a szűrőedény felületei forróak. Viseljen **PPE** védőeszközöket a tisztítás és a karbantartás műveleteihez.

A sütő üzembe helyezése előtt olvassa el figyelmesen az egységhez mellékelt használati útmutatót elejétől a végéig, különös figyelmet fordítva a biztonsági üzenetekre.

Gyors szűrés **D**



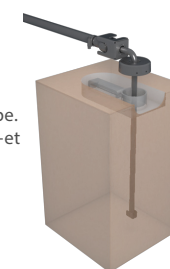
- A gyors szűrés elindításához válassza a **Yes (Igen)** gombot, amikor a **Filter Now (Szűrés most)** felirat megjelenik.
- Válassza minél többször a **Yes (Igen)** lehetőséget, ha szeretné:
 - Meghosszabbítani az olaj élettartamát
 - Elkerülni a leeresztő eltömődését
 - Fenntartani a kiváló termékminőséget
 - Elkerülni a sok bosszúságot okozó E-10 hőkorlát-hibákat



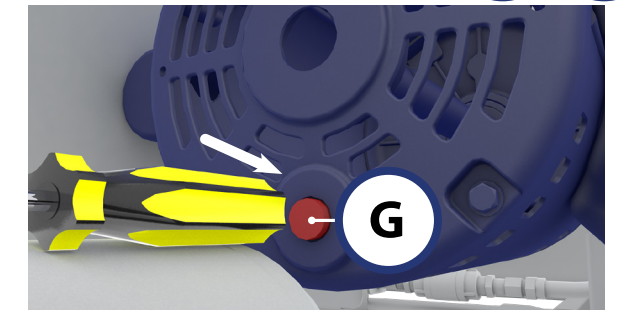
A JIB cseréje **E**

A **Check JIB (Ellenőrizze a JIB-t)** felirat megjelenésekor:

- Válassza le az üres JIB-et
- Nyissa ki és távolítsa el az új JIB tömítését
- A JIB csövet helyezze át az új JIB-be.
- Csatlakoztassa a sütőhöz az új JIB-et és ellenőrizze a stabil kötést



Hibaelhárítás **G H**



A szűrő motorja (a sütő hátulján található) nem működik

- Hagyja a motort 20 percig lehűlni
- Nyomja meg az alaphelyzetbe állító gombot **G**

E-10 hőkorlát alaphelyzetbe állítása

- Végezze el a sütőkád gyors olajszűrését (a maradékok sütőkádból való eltávolítását)
- Hagyja az olajat 20 percig hűlni
- Magas korlát visszaállítása **H1**
- Állítsa vissza az egyetlen kút magas határát **H2**

Az olaj szivattyúzása nem történik meg

- Cserélje ki a szűrőt
- Ellenőrizze, hogy a szűrőedényt helyesen szerelték-e össze.
- Ellenőrizze, hogy a szűrőedény O-gyűrűi nem hiányoznak vagy nem károsodtak-e

A szűrőedény karbantartása **F**

Egész nap

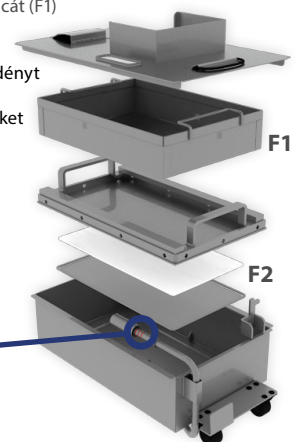
- Szükség szerint ürítse a morzsatálcát (F1)

Naponta egyszer

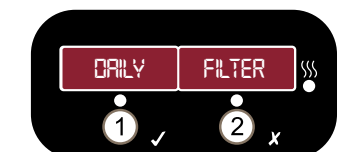
- Tisztítsa és zártsa meg a szűrőedényt
- Cseréljen szűrőt (F2)
- Kezelje kenőanyaggal az O-gyűrűket (F3)

90 naponként

- Cserélje ki az O-gyűrűket (F3)



A sütő napi karbantartása



- Minden egyes sütőkádon végezzen Napi Szűrés *Lásd a Szűrő menü 2. pontját*
- Tisztítsa meg a kosárákaszót **X**, a kosártartókat **Y** és a kosarakat
- Végezze el naponta a szűrőedény karbantartását **F** *Lásd: A szűrőedény karbantartása*
- Tisztítsa meg a sütő külsőjét