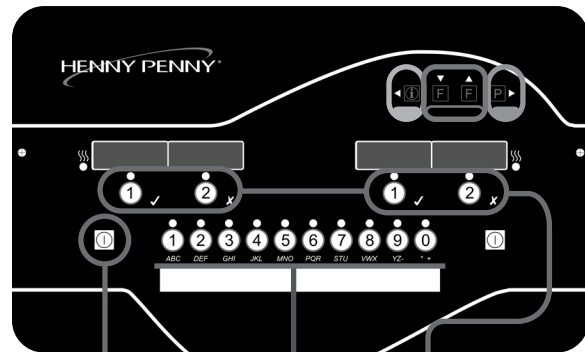


## Control Panel A



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

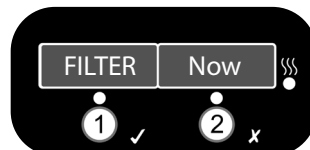
- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

## Cooking

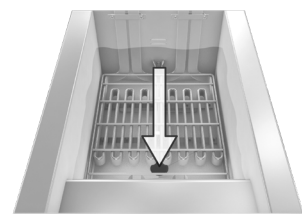


1. Lower basket of product into oil
2. Select product button
3. Start timer
4. Lift basket when "DONE" displays
5. Stop timer

## Express Filter D

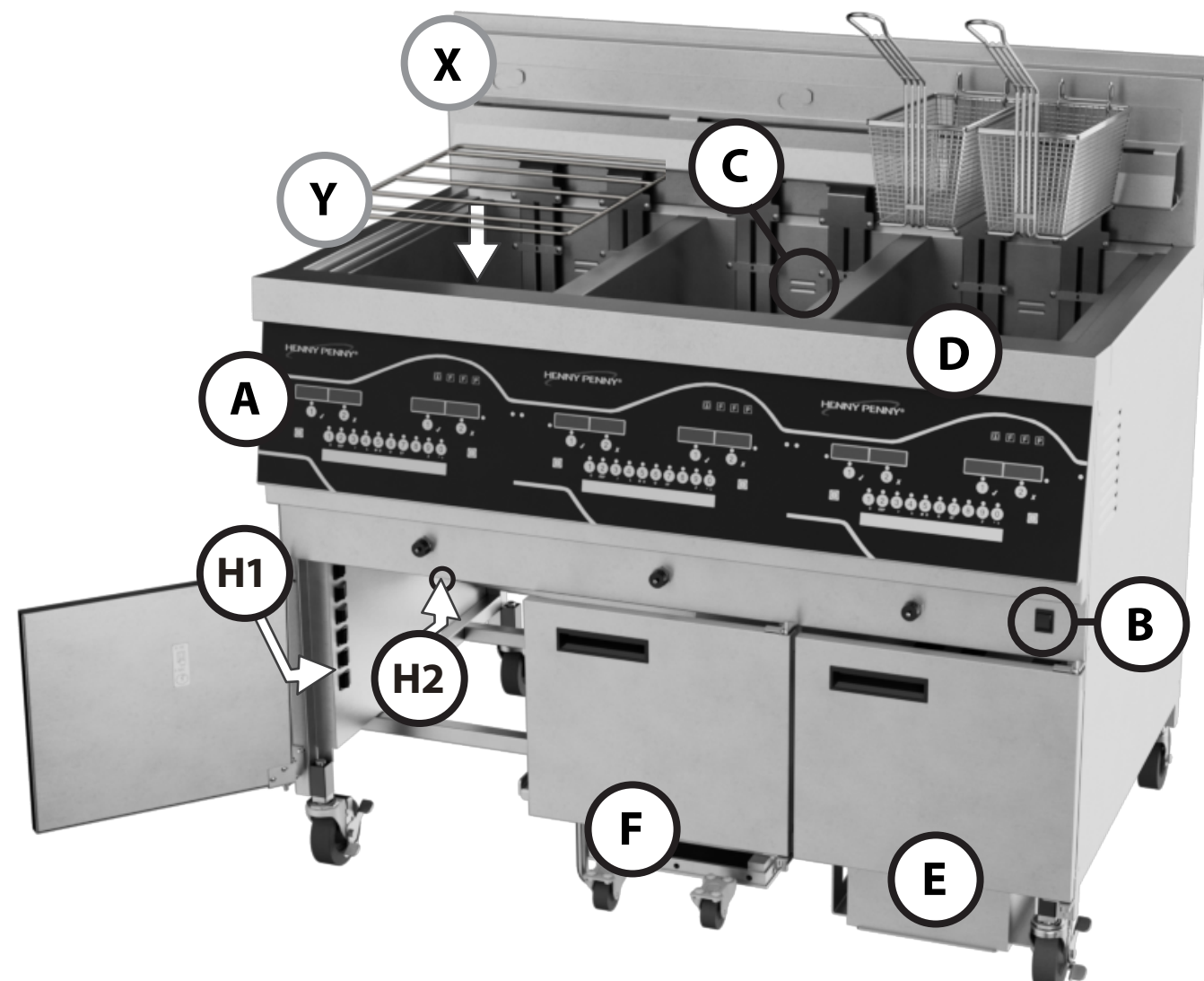
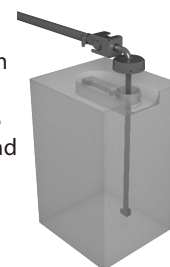


- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
  - » Extend oil life
  - » Avoid unclogging the drain
  - » Keep product quality high
  - » Avoid nuisance E-10 high limit errors

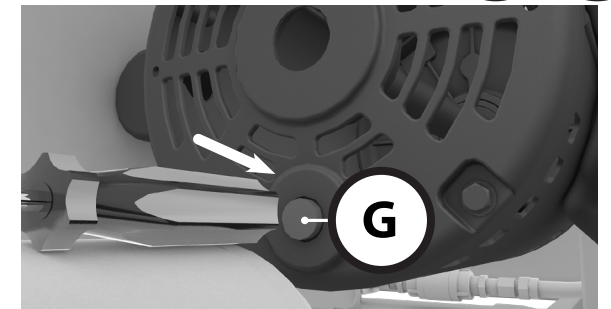


## Replacing the JIB E

- 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



## 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:

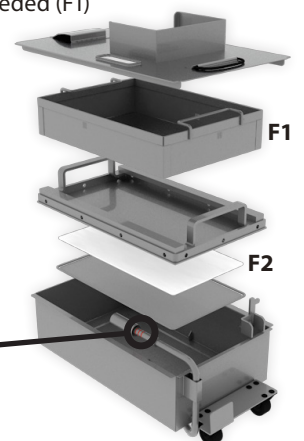
- Empty crumb basket as needed (F1)

### Once per day:

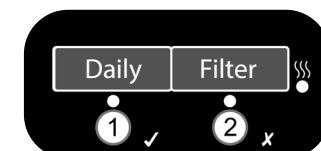
1. Clean and dry filter pan
2. Replace filter (F2)
3. Lubricate O-rings (F3)

### Every 90 days:

- Replace O-rings (F3)



## 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

**WARNING!**

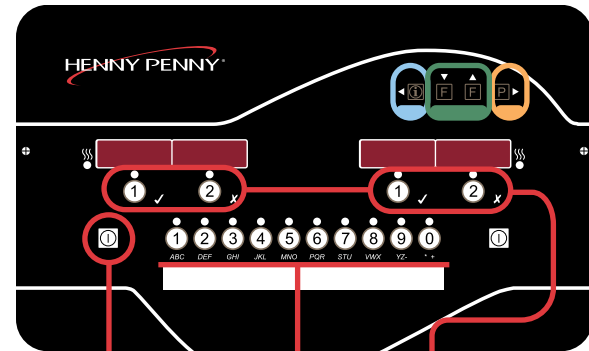
**WARNING! Burn Risk!** Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear PPE when performing cleaning and maintenance procedures.



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



## Panel kontrolny **A**

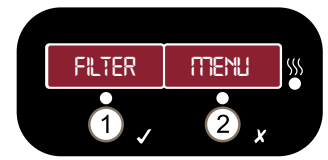


- 1. Włączenie/wyłączenie kadzi
- 2. Przyciski produktu
- 3. Start/stop timera
- 4. Przycisk programowy

◀ - Naciśnąć 1 raz, aby zobaczyć obecną temperaturę oleju  
- Naciśnąć 2 razy, aby zobaczyć ustawioną temperaturę oleju

F (Przycisk filtra) - Naciśnąć, aby zobaczyć ile cykli obróbki pozostało do następnej filtracji. Przycisnąć i przytrzymać, aby przejść do menu filtra.

## Menu filtra



Naciśnąć i przytrzymać F dowolny przycisk, aby wejść do menu. Użyć ◀ oraz P, aby przewinąć do żądanej opcji. Naciśnij przycisk ✓, aby wybrać żądaną opcję.

- |  |   |
|--|---|
| 1. Filtr espresso                      | 6. Fill From JIB (Napełnianie z pojemnika w kartonie) |
| 2. Filtrowanie codzienne               | 7. Clean Out (Czyszczenie)                            |
| 3. Dispose (Usunięcie)                 | 8. Exit (Wyjście)                                     |
| 4. Drain to Pan (Spust do miski)       |   |
| 5. Fill From Pan (Napełnianie z miski) |   |

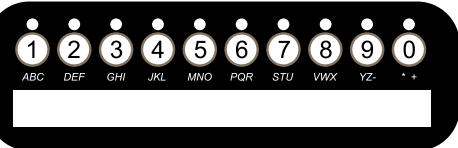
## Codzienny rozruch **B C**

- Przełączyć główny wyłącznik zasilania w położenie **B** ON (Wł.).
- Sprawdzić, czy podpórka kosza **Y** i kosze są na swoich miejscach.
- Sprawdzić poziom oleju. Opuścić linię, gdy jest ona chłodna i podnieść, gdy gorąca **C**. Sprawdzić opcję 6 w menu filtra, aby dodać olej.
- Podłączyć każdą kadź. *Zobacz Panel kontrolny*

## Dodatkowe działania konserwacyjne

- Sprawdzić i wymienić olej zgodnie z wytycznymi restauracji
- Po wymianie oleju wykonać procedurę czyszczenia
- Aby obejrzeć filmy z procedurami, należy zeskanować kod znajdujący się w prawym górnym rogu

## Gotowanie

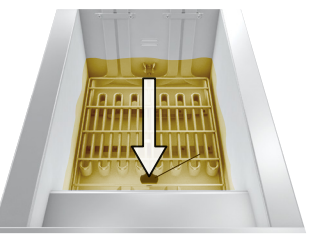


- Dolny kosz produktu do oleju
- Wybrać przycisk produktu
- Uruchomić timer
- Podnieść kosz, gdy wyświetli się komunikat „DONE” (GOTOWE)
- Zatrzymać timer

## Filtr espresso **D**



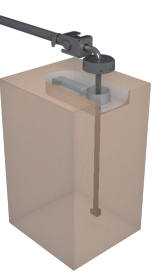
- Wybrać **Yes (Tak)** gdy zostanie wyświetlony komunikat **Filer Now** (Filtruj teraz), aby uruchomić ekspresowe filtrowanie
- Wybierać opcję **Yes (Tak)** tak często, jak to możliwe, aby:
  - Wydłużyć żywotność oleju
  - Unikać zatkania odpływu
  - Utrzymać wysoką jakość produktu
  - Unikaj uciążliwych błędów ograniczeń wysokiej temperatury E-10



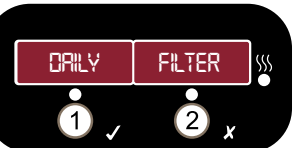
## Wymiana pojemnika w kartonie (JIB) **E**

Gdy wyświetli się komunikat **Check JIB** (Sprawdź JIB):

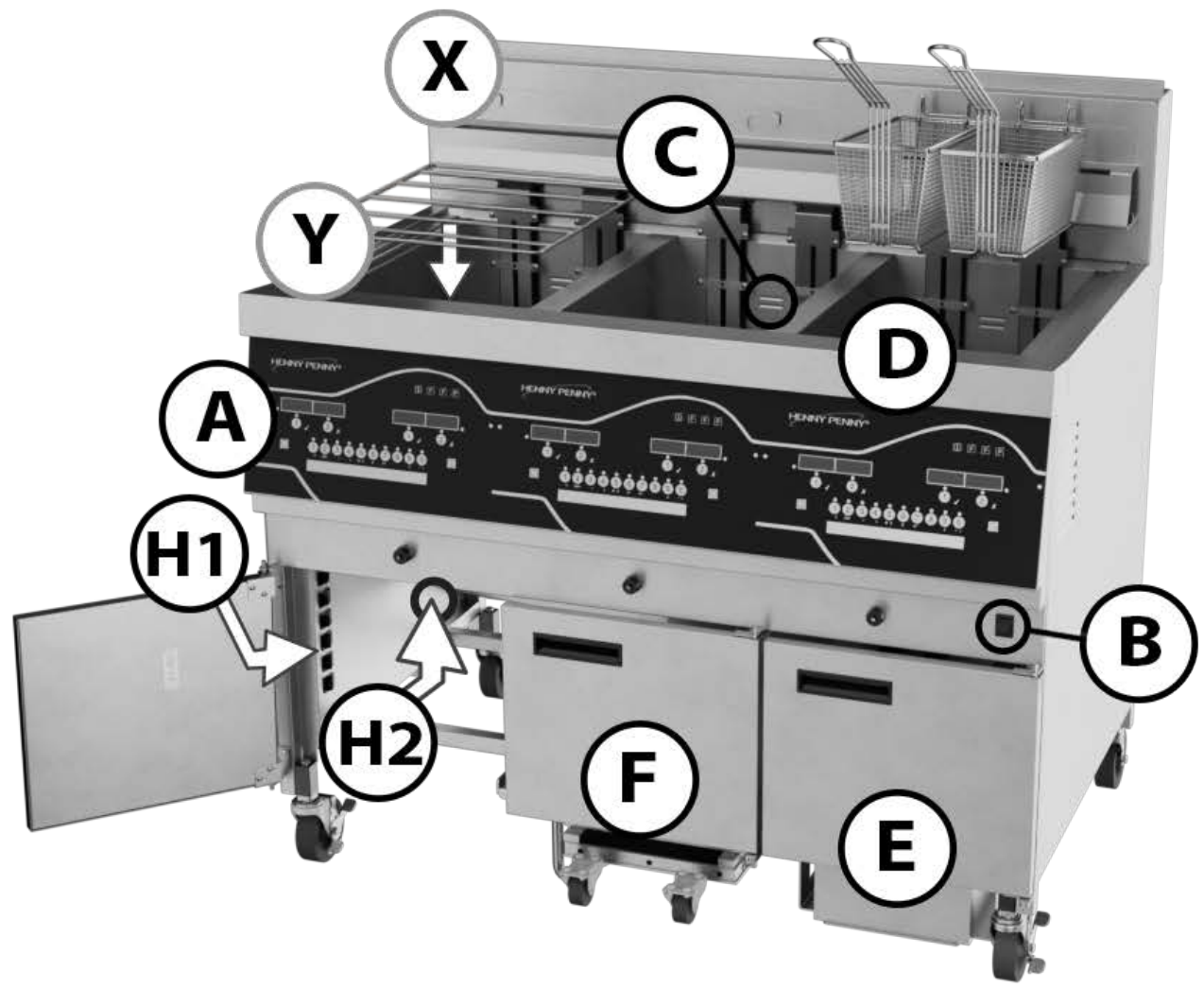
- Odłączyć puste pojemniki JIB
- Otworzyć i zerwać pieczęć z nowego pojemnika JIB
- Przenieść rurkę do nowego pojemnika JIB
- Podłączyć nowy JIB do frytownicy i sprawdzić bezpieczeństwo podłączenia



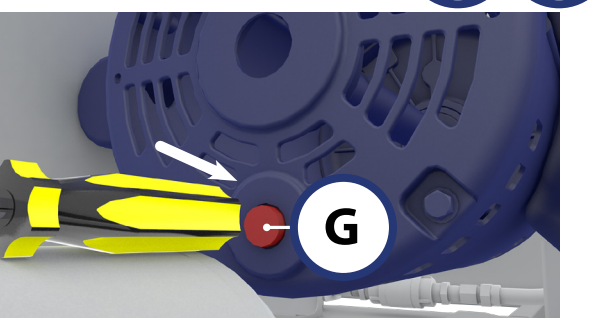
## Codzienna konserwacja frytownicy



- Wykonać codzienne filtrowanie na każdej kadzi *Patrz: opcja 2 w menu filtra*
- Wyczyścić wieszak na kosz **X**, podpórki kosza **Y** i kosze
- Przeprowadzić codzienną konserwację miski filtra **F** *Patrz: Konserwacja miski filtra*
- Wyczyścić zewnętrzną stronę frytownicy



## Diagnostyka usterek **G H**



- Napęd filtra (znajdujący się z tyłu frytownicy) nie działa**
- Pozostawić napęd do ostygnięcia na 20 minut
  - Naciśnąć przycisk resetowania **G**
- Resetowanie ogranicznika wysokiej temperatury E-10**
- Szybkie przefiltrowanie kadzi (oczyścić z niej wszystkie okruchy)
  - Pozostawić olej do ostygnięcia na 20 minut
  - Zresetuj górny limit **H1**
  - Zresetuj górny limit pojedynczej studzienki **H2**
- Olej nie jest pompowany**
- Wymienić filtr
  - Upewnić się, że miska filtra została prawidłowo zamontowana
  - Sprawdzić O-ringi miski filtra pod kątem ich obecności i uszkodzenia



## Konserwacja miski filtra **F**

**Wielokrotnie w ciągu dnia**

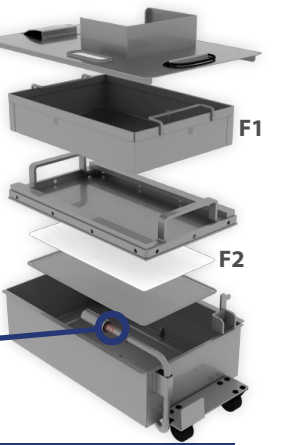
- W razie potrzeby opróżnić zbiornik na okruchy (F1)

**Raz dziennie**

- Oczyścić i wysuszyć miskę filtra
- Wymienić filtr (F2)
- Naoliwić O-ringi (F3)

**Co 90 dni**

- Wymienić O-ringi (F3)



**UWAGA!**  
**UWAGA! Ryzyko oparzenia!** Olej i powierzchnie frytownicy i miski filtra są gorące. Podczas wykonywania procedur czyszczenia i konserwacji należy nosić **środki** ochrony osobistej.

Przed przystąpieniem do obsługi frytownicy należy dokładnie przeczytać i zrozumieć cały Podręcznik obsługi dostarczony wraz z urządzeniem, zwracając szczególną uwagę na wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa.