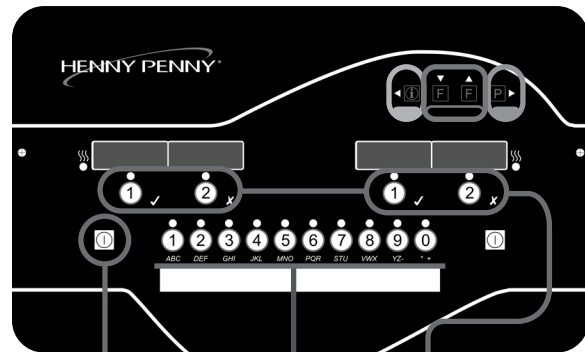




## Control Panel A



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

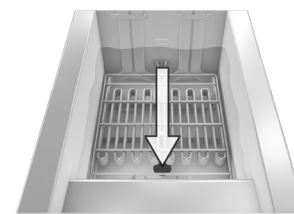


- Lower basket of product into oil
- Select product button
- Start timer
- Lift basket when "DONE" displays
- Stop timer

## Express Filter D

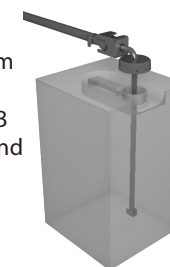


- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
  - » Extend oil life
  - » Avoid unclogging the drain
  - » Keep product quality high
  - » Avoid nuisance E-10 high limit errors

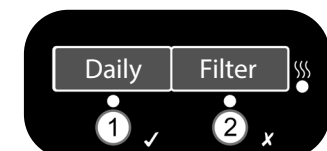


## Replacing the JIB E

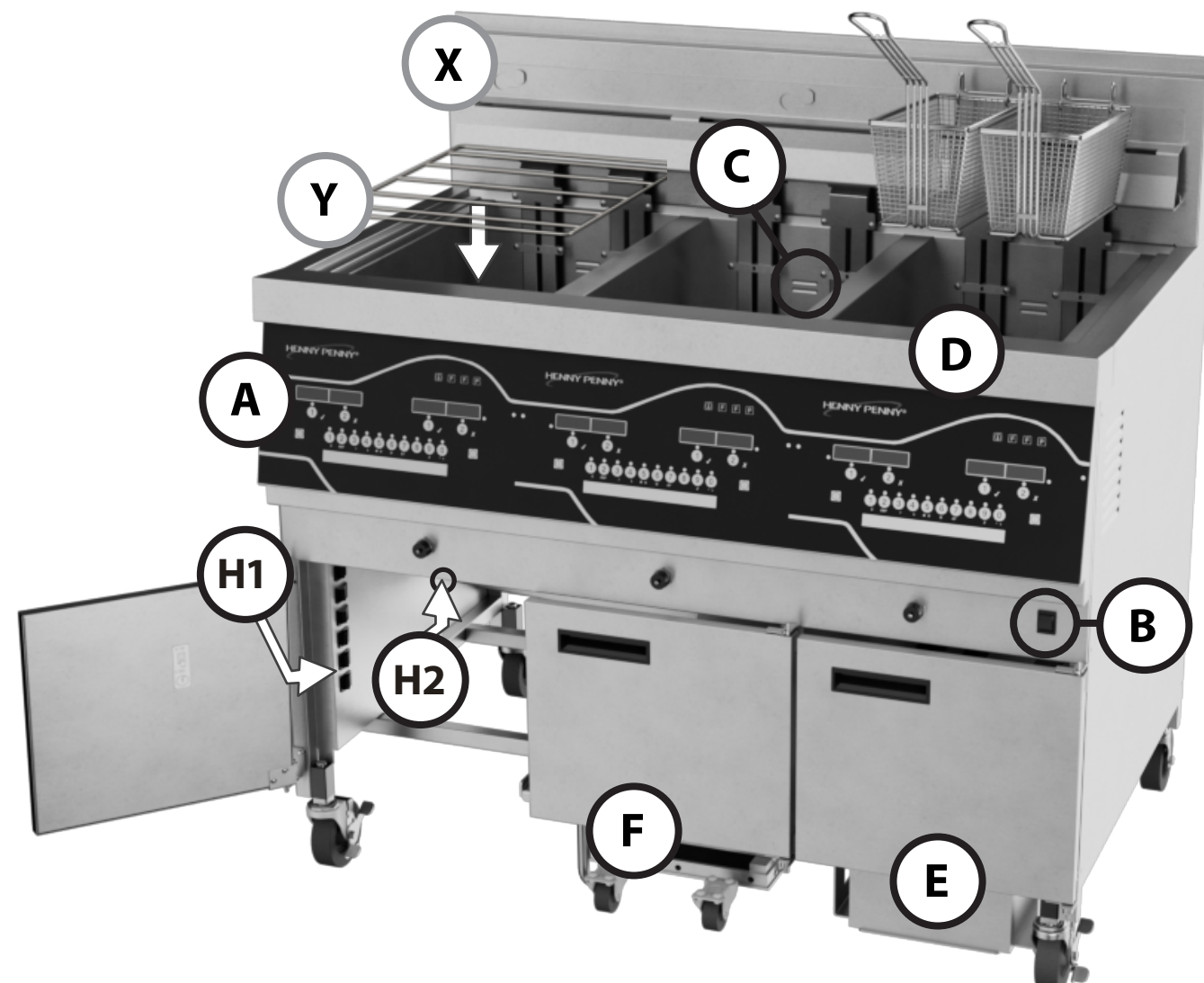
- When **Check JIB** displays:
- Disconnect empty JIB
  - Open and remove seal from new JIB
  - Transfer JIB tube to new JIB
  - Connect new JIB to fryer and verify secure connection



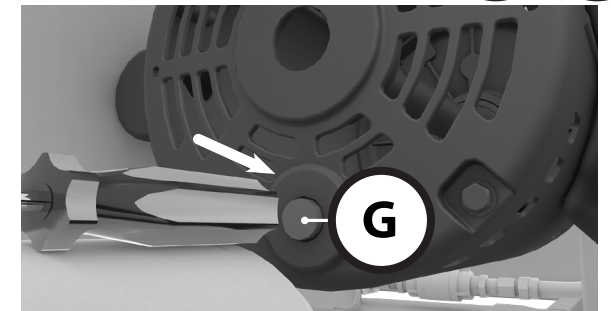
## Daily Fryer Maintenance



- 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:

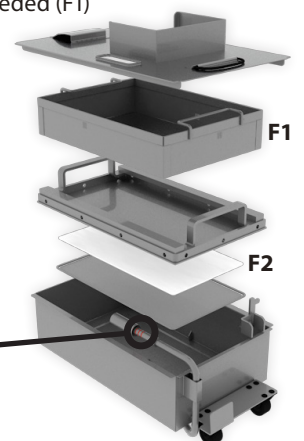
- Empty crumb basket as needed F1

### 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.

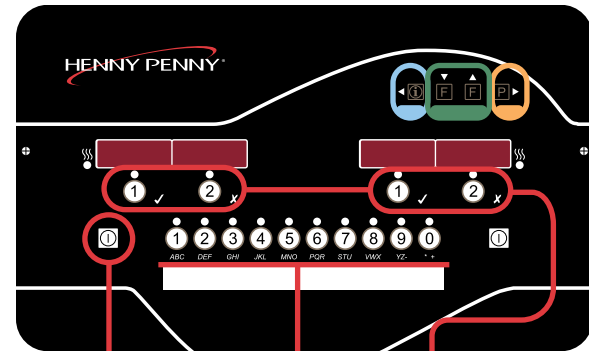


Before operating the fryer, read and understand the complete operation manual that is supplied with the unit paying close attention to all safety messages.



## Panou de comandă

**A**

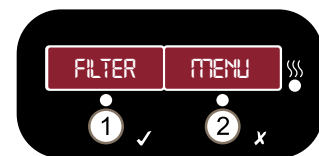


CUVĂ Pornit/Oprit    Butoane Produs    Pornire/Oprire temporizator    Buton Program

◀▶ - Apăsați 1x pentru a vizualiza temperatura curentă a uleiului. Apăsați 2x pentru a vizualiza temperatura punctului de setare a uleiului.

F (Buton filtru) - Apăsați pentru a vizualiza câte cicluri de gătit au mai rămas până la următoarea filtrare. Țineți apăsat pentru accesarea meniului de filtrare.

## Meniu de filtrare



Țineți apăsat oricare F buton pentru accesarea meniului. Folosiți ◀▶ și P pentru derularea la opțiunea dorită. Apăsați ✓ pentru a selecta opțiunea.

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| 1. Filtrare expres  | 5. Umplere din baie |
| 2. Filtrare zilnică | 6. Umplere din JIB  |
| 3. Eliminare        | 7. Curățare         |
| 4. Golire în baie   | 8. Ieșire           |

## Pornirea zilnică

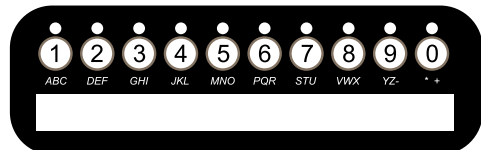
**B C**

- Treceți comutatorul electric principal **B** în poziția ON (PORNIT)
- Verificați dacă suportul coșului **Y** și coșurile se află pe poziție
- Verificați nivelul uleiului. Linia inferioară, când este rece, linia superioară, când este fierbinte **C**. Vezi opțiunea 6 din Meniul de filtrare pentru adăugarea uleiului
- Porniți fiecare cuvă. *Vezi panoul de comandă*

## Întreținere suplimentară

- Testați și înlocuiți uleiul în funcție de ghidul restaurantului
- Realizați procedura de curățare după schimbarea uleiului
- Pentru videoclipuri ale procedurilor, scanați codul din colțul din dreapta, sus

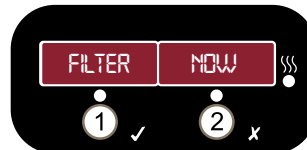
## Gătit



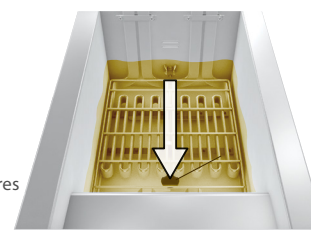
- Coborâți coșul cu produse în ulei
- Selectați butonul pentru produs
- Porniți temporizatorul
- Ridicați coșul când de afișează „DONE (REALIZAT)”
- Opriti temporizatorul

## Filtrare expres

**D**



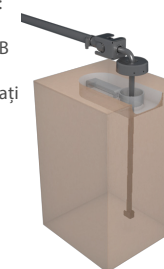
- Selectați **Yes (Da)** când se afișează **Filter Now (Filtrare acum)**, pentru a începe o Filtrare expres
- Selectați **Yes (Da)** cât mai des posibil pentru a:
  - » Prolungi durata de viață a uleiului
  - » Evita blocarea golirii
  - » Menține ridicată calitatea produsului
  - » Evita problemele create de erorile E-10 de limită superioară



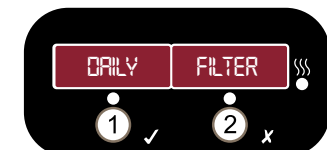
## Înlocuirea JIB

**E**

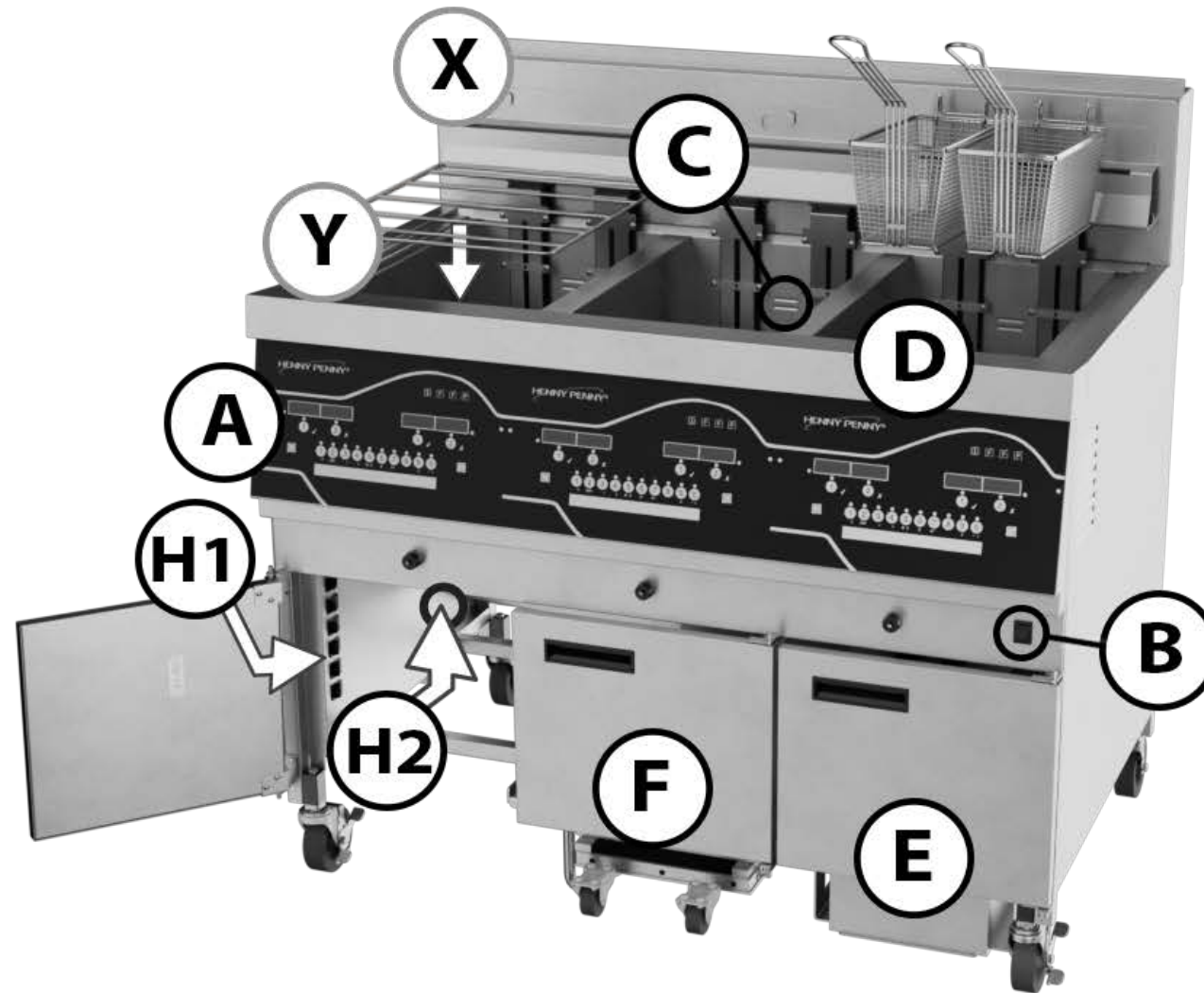
- Când se afișează **Check JIB (Verificare JIB)**:
- Deconectați JIB gol
  - Deschideți și scoateți sigiliul noului JIB
  - Transferați tubul JIB în noul JIB
  - Conectați noul JIB la friteuză și verificați conectarea în siguranță



## Întreținerea zilnică a friteuzei



- Realizați filtrarea zilnică pe fiecare cuvă  
*Vezi opțiunea 2 a Meniului de filtrare*
- Curățați agățătoarea coșului **X**, suporturile coșului **Y** și coșurile  
*Vezi Întreținerea băii de filtrare*
- Realizați întreținerea zilnică a băii de filtrare **F**
- Curățați exteriorul friteuzei



## AVERTISMENT!



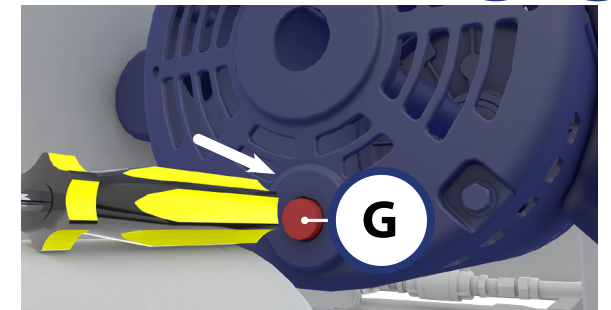
**AVERTISMENT! Risc de arsură!** Uleiul și suprafețele friteuzei și ale băii de ulei sunt fierbinți. Purtați EIP când realizați procedurile de curățare și întreținere.



Înainte de utilizarea friteuzei, citiți și înțelegeți întregul manual de utilizare pe care l-ați primit cu echipamentul, acordând o deosebită atenție tuturor mesajelor de siguranță.

## Depanare

**G H**



**Motorul filtrului nu funcționează (amplasat pe partea din spate a friteuzei)**

- Lăsați motorul să se răcească timp de 20 de minute
- Apăsați butonul de resetare **G**

**E-10 Resetare la limită superioară**

- Filtrați expres cuvă (curățați toate firimiturile din cuvă)
- Lăsați uleiul să se răcească 20 de minute
- Resetați limita superioară **H1** → **5 SEC**
- Resetați limita superioară a unui singur godet **H2** → **5**

**Uleiul nu se pompează**

- Schimbați filtrul
- Asigurați-vă că baia filtrului este asamblată corect
- Verificați dacă inelele O ale băii filtrului lipsesc sau sunt deteriorate

## Întreținerea băii de filtrare

**F**

**Pe durata întregii zile**

- Goliți coșul de firimituri dacă este necesar (F1)

**O dată pe zi**

- Curățați și uscați baia filtrului
- Înlocuiți filtrul (F2)
- Lubrifiați inelele O (F3)

**La fiecare 90 de zile**

- Înlocuiți inelele O (F3)

