





Evolution Elite™ - Quick Guide to Daily Operation

Reduced Oil Capacity Open Fryer - Electric

NOTICE

Before Operating the Open Fryer, read and understand the complete operating manual supplied with each unit. The following steps are meant to be guidelines, not complete operating instructions.

Cooking

1. Make sure basket support is in the vat and the oil is at the proper level - to lower line when cold and upper line when hot.
2. Move power switch to the ON position and press  to turn on heat for the desired vat.
3. Once out of the Melt Cycle, LOW TEMP flashes until the set-point temperature is reached and product to be cooked, shows in the display.
4. Press a product button, for ex:  Display shows "FR FRIES" and product now can be placed in the oil.
5. Place basket in the vat and press a timer button  or .



NOTICE

Use care not to over-fill the basket with product, or the oil could overflow the vat. See Operator's Manual for oil and load amounts.







6. When cook cycle is complete, and alarm sounds and display shows "DONE".
7. Press the timer button under DONE to stop the alarm, and lift basket from vat.
8. Dump product into a warmer or heated holding cabinet until served.
9. If a hold time has been programmed, the quality time starts automatically when the user presses the timer button to end the cook cycle.
10. When hold timer beeps, press timer button to stop beeper.

Oil Guardian™ (auto-top off)

During normal operation, the control automatically monitors the oil level in the vat. If the control senses the oil level too low the unit pumps oil from the JIB into the vat to keep the oil at the proper level.

Filling Vat from JIB (manual top-off)

Also, if the oil level is a little low oil can be added to the vat at any time to raise the oil level to the proper level by following the steps below. This procedure is NOT recommended to fill an empty vat.




1. Press and hold  (either one) until display shows "**FILTER MENU**", along with "1.EXPRESS FILTER".
2. Press  5 times until "6.FILL FROM JIB" shows in the display.
3. Press  button and display shows "PUMP" and "EXIT".
4. Press and hold  button display shows "FILLING" and the oil is pumped from the JIB to the vat.
5. Once frypot is full, release  button and display returns to "FILL FROM JIB". Press  button twice to return to normal operation.

Replacing the JIB

1. Control displays "CHECK JIB" and an alarm sounds.
2. Open right door and pull JIB from unit. Pull the cap from top of JIB and discard empty JIB and replace with full one.





SmartFilter Express™

1. After a preset number of cook cycles, the Filter Beacon™ illuminates on the front of the fryer and the control shows "FLTR NOW?" "YES NO". Press  button for YES and display shows "SKIM VAT" and "CONFIRM" YES NO". 
2. **Check Filter Pan**-Make sure the filter drain pan is latched into place under fryer and the filter pan cover is in place.
3. Press  button for YES and display shows "OPEN DRAIN". Pull-out on the drain knob and the display shows "DRAINING" and the oil drains from the vat.





To avoid overfilling the drain pan, drain only 1 vat at a time. Overfilling the drain pan may cause slippery floors, which may result in personal injury.





4. Once the control has completed the filtering process, display shows "CLOSE DRAIN". Push-in on the drain knob to close the drain. The vat then re-fills with oil.
5. Once vat is filled, display may show "IS POT FILLED?" "YES NO". Make sure vat is full and then press  button for YES and fryer returns to normal operation. If vat is not full, press  button NO and oil pumps for an additional 30 seconds.



Filter Button Stats

1. Press  (either one) and the left display shows "COOKS REMAINING" and the right display shows the number of cook cycles before the next express filter.
2. Press  (either one) twice and the time-of-day and date show in the displays.

Info Button Stats

1. Press  and the actual oil temperature shows in the display, for each vat.
2. Press  twice and SP shows in the display, along with the set-point (preset) temperature of each vat.

Preventive Maintenance (See Operator's Manual for Procedures)

1. Daily Filter - Thorough cleaning/filtering
2. Change Filter Pad Daily
3. Lubricate Filter Drain Pan O-Rings when changing filter pad
4. Change Oil - When oil smokes, foams badly or tastes bad
5. Clean-Out Mode - Clean vat when changing oil
6. Inspect Filter Drain Pan O-Rings - Every 3 months

Error Codes

- E-4** - PCB too hot: check louvers on each side of unit for obstructions
- E-5** - Oil overheating; have heat circuits and temp. probe checked
- E-6 (AorB)** - Temp. probe open or shorted; have checked
- E-10** - High limit tripped: reset high limit using a small screwdriver or Allen wrench gently pushing it into the hole in the heating element hinge; if high limit does not reset, high limit must be replaced- **see photo**
- E-21** - Slow recovery; Have fryer checked for correct voltage
- E-31** - Elements up; Lower elements back into vat




Evolution Elite™ - Γρήγορος οδηγός για τις καθημερινές λειτουργίες

Ανοιχτή φριτέζα μειωμένης χωρητικότητας λαδιού – Ηλεκτρική

NOTICE ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Πριν να χειριστείτε τις ανοιχτές φριτέζες, πρέπει να διαβάσετε και να κατανοήσετε το πλήρες εγχειρίδιο λειτουργίας που παρέχεται με την κάθε μονάδα. Τα ακόλουθα βήματα προορίζονται ως οδηγίες, δεν είναι οι πλήρεις οδηγίες λειτουργίας.

Τηγάνισμα

1. Βεβαιωθείτε ότι το στήριγμα του κάλαθου βρίσκεται στον κάδο και ότι το λάδι είναι στην κατάλληλη στάθμη - την κάτω γραμμή όταν είναι κρύο και την πάνω γραμμή όταν είναι ζεστό.
2. Μετακινήστε το διακόπτη στη θέση ON και πατήστε το  για να ενεργοποιήσετε τη θέρμανση του κάδου που θέλετε.
3. Αφού ολοκληρωθεί η λειτουργία Melt Cycle [Κύκλος Τήξης], θα αναβοσβήνει η ένδειξη LOW TEMP [ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ] μέχρι που να επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία και εμφανιστεί στην οθόνη το προϊόν που πρόκειται να τηγανιστεί.



4. Πατήστε ένα κουμπί προϊόντος, για παράδειγμα



1. Η οθόνη τώρα δείχνει την ένδειξη "FR FRIES" [ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ] και τώρα μπορείτε να βάλετε το προϊόν στο λάδι.

5. Τοποθετήστε τον κάλαθο στον κάδο και πατήστε το κουμπί χρονόμετρου



1 ή 2. (Για τις φριτέζες με αυτόματο σύστημα ανύψωσης, ο κάλαθος κατεβαίνει αυτομάτως στο λάδι τηγανίσματος.)

NOTICE ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Να προσέχετε να μην γεμίζετε υπερβολικά τον κάλαθο με προϊόν, αλλιώς το λάδι μπορεί να υπερχειλίσει από τον κάδο. Διαβάστε το Εγχειρίδιο του χειριστή για τις ποσότητες λαδιού και προϊόντος.






6. Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος τηγανίσματος, ακούγεται ένας συναγερμός και η οθόνη δείχνει την ένδειξη "DONE" [ΤΕΛΟΣ].
7. Πατήστε το κουμπί του χρονόμετρου κάτω από το "DONE" [ΤΕΛΟΣ] για να σταματήσετε τον συναγερμό και σηκώστε τον κάλαθο από τον κάδο. (Για τις φριτέζες με αυτόματο σύστημα ανύψωσης, ο κάλαθος ανεβαίνει αυτομάτως από το λάδι τηγανίσματος.)
8. Αδειάστε το προϊόν σε ένα δίσκο θέρμανσης ή σε θερμαινόμενο ερμαρίο διατήρησης φαγητού μέχρι να σερβιριστεί.
9. Αν έχει προγραμματιστεί ένα χρονόμετρο διατήρησης προϊόντος, ο χρόνος διατήρησης ξεκινά αυτόματα αφού ο χρήστης πατήσει το κουμπί του χρονόμετρου για να λήξει ο κύκλος τηγανίσματος.
10. Όταν ηχεί το χρονόμετρο διατήρησης, πατήστε το κουμπί χρονόμετρου για να σταματήσετε τον ήχο.

Oil Guardian™ (αυτόματο σύστημα συμπλήρωσης)

Κατά την κανονική λειτουργία, το χειριστήριο αυτομάτως παρακολουθεί τη στάθμη του λαδιού στον κάδο. Αν το χειριστήριο ανακαλύψει ότι η στάθμη του λαδιού είναι πολύ χαμηλή, η μονάδα θα αντλήσει λάδι από το JIB στον κάδο για να διατηρήσει το λάδι στη σωστή στάθμη.

Γέμισμα του κάδου από το JIB (χειροκίνητο σύστημα συμπλήρωσης)

Επίσης, αν η στάθμη του λαδιού είναι λίγο χαμηλή, μπορείτε να προσθέσετε λάδι στον κάδο ανά πάσα στιγμή για να υψώσετε τη στάθμη στο κατάλληλο επίπεδο ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα. Αυτή η διαδικασία ΔΕ συνιστάται για να γεμίζετε άδειους κάδους.


1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο  (σε μία από τις δύο πλευρές) μέχρι που η οθόνη θα δείξει "*FILTER MENU* [ΜΕΝΟΥ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ]", και "1.EXPRESS FILTER [ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ]".
2. Πατήστε το  5 φορές μέχρι που να εμφανιστεί το "6.FILL FROM JIB" [ΓΕΜΙΣΜΑ ΑΠΟ ΤΟ JIB] στην οθόνη.
3. Πατήστε το κουμπί  και η οθόνη δείχνει "PUMP" [ΑΝΤΛΙΑ] και "EXIT" [ΕΞΟΔΟΣ].
4. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί , η οθόνη δείχνει την ένδειξη "FILLING" [ΓΕΜΙΣΜΑ] και το λάδι αντλείται από το JIB προς τον κάδο.
5. Αφού γεμίσει ο κάδος, αφήστε το κουμπί  και η οθόνη επιστρέφει στην ένδειξη "FILL FROM JIB [ΓΕΜΙΣΜΑ ΑΠΟ ΤΟ JIB]". Πατήστε το κουμπί X δύο φορές για να επιστρέψετε στην κανονική λειτουργία.

Αντικατάσταση του JIB

1. Ο ρυθμιστής δείχνει "CHECK JIB" και ηχεί ο συναγερμός.
2. Ανοίξτε τη δεξιά πόρτα και τραβήξτε το JIB από τη μονάδα. Αφαιρέστε το πάμα από το πάνω μέρος του JIB και πετάξτε το άδειο JIB και αντικαταστήστε το με ένα γεμάτο.




SmartFilter Express™

1. Μετά από ένα προγραμματισμένο αριθμό κύκλων τηγανίσματος, η λυχνία Filter Beacon™ ανάβει στην εμπρόσθια πλευρά της φριτέζας και ο ρυθμιστής γράφει "FLTR NOW? [ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΤΩΡΑ:]" "YES / NO" [ΝΑΙ/ΟΧΙ]. Πατήστε το κουμπί  για YES [ΝΑΙ] και η οθόνη δείχνει την ένδειξη "SKIM VAT [ΞΑΦΡΙΣΜΑ ΚΑΔΟΥ]", και την ένδειξη "CONFIRM [ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ]" και κατόπιν "YES NO [ΝΑΙ ΟΧΙ]".




2. **Ελέγξτε το δοχείο φιλτραρίσματος**-Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο φιλτραρίσματος βρίσκεται στη θέση του κάτω από τη φριτέζα και το κάλυμμα του δοχείου φιλτραρίσματος βρίσκεται στη θέση του.



3. Πατήστε το κουμπί  για YES [ΝΑΙ] και η οθόνη δείχνει την ένδειξη "OPEN DRAIN [ΑΝΟΙΧΤΗ ΒΑΛΒΙΔΑ]". Τραβήξτε τον επιλογέα αποστράγγισης για να αποστραγγίσετε το λάδι και η οθόνη δείχνει την ένδειξη "DRAINING [ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ]" και το λάδι αποστραγγίζεται από τον κάδο.



WARNING ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για να αποφύγετε την υπερπλήρωση του δοχείου αποστράγγισης, αδειάστε μόνο 1 κάδο τη φορά. Η υπερπλήρωση του δοχείου αποστράγγισης ενδέχεται να προκαλέσει ολισθηρές συνθήκες στο πάτωμα, πράγμα που ενδέχεται να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό.



4. Αφού ο ρυθμιστής ολοκληρώσει τη διαδικασία φιλτραρίσματος, η οθόνη θα δείξει "CLOSE DRAIN [ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ]". Πατήστε τον επιλογέα αποστράγγισης για να κλείσετε τη βαλβίδα αποστράγγισης. Τότε ο κάδος γεμίζει με λάδι εκ νέου.
5. Αφού γεμίσει ο κάδος, η οθόνη ενδέχεται να δείχνει την ένδειξη "IS POT FILLED? [ΓΕΜΙΣΕ Ο ΚΑΔΟΣ:]" "YES NO [ΝΑΙ ΟΧΙ]". Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος είναι γεμάτος και κατόπιν πατήστε το κουμπί  για YES [ΝΑΙ] και η φριτέζα επιστρέφει στην κανονική λειτουργία. Αν δεν έχει γεμίσει ο κάδος, πατήστε το κουμπί X NO [ΟΧΙ] και το λάδι αντλείται για ακόμη 30 δευτερόλεπτα.



Στατιστικές πληροφορίες του κουμπιού φιλτραρίσματος

1. Πατήστε το  (όποιο από τα δύο) και η αριστερή οθόνη δείχνει "COOKS REMAINING [ΚΥΚΛΟΙ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΑΠΟΜΕΝΟΥΝ]" και η δεξιά οθόνη δείχνει τον αριθμό κύκλων τηγανίσματος που απομένουν πριν από το επόμενο προγραμματισμένο αυτόματο φιλτράρισμα.
2. Πατήστε το  (όποιο από τα δύο) δύο φορές και θα εμφανιστεί η ώρα και η ημερομηνία στις οθόνες.

Κουμπί στατιστικών πληροφοριών

1. Πατήστε το κουμπί  και η πραγματική θερμοκρασία του λαδιού θα εμφανιστεί στην οθόνη για κάθε έναν από τους κάδους.
2. Πατήστε το κουμπί  δύο φορές και εμφανίζεται η ένδειξη SP [ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ] στην οθόνη, μαζί με την προκαθορισμένη θερμοκρασία για τον κάθε κάδο.

Προληπτική Συντήρηση (Δείτε το Εγχειρίδιο Χειριστή για τις διαδικασίες)

1. Φιλτράρετε καθημερινά - Διεξοδικός καθαρισμός / φιλτράρισμα
2. Καθημερινή αλλαγή φίλτρου
3. Λιπάνετε τους στεγανωτικούς δακτυλίους του δοχείου αποστράγγισης όταν αλλάζετε το φίλτρο
4. Αλλαγή λαδιού - Όταν καπνίζει το λάδι, αφρίζει πολύ ή έχει δυσάρεστη γεύση
5. Λειτουργία καθαρισμού - Καθαρίστε τον κάδο όταν αλλάζετε το λάδι
6. Επιθεωρήστε τους στεγανωτικούς δακτυλίους του δοχείου αποστράγγισης - Κάθε 3 μήνες

Κωδικοί σφαλμάτων

- E-4** - Η πλακέτα PCB είναι πολύ θερμή: ελέγξτε τις περσίδες και στις δύο πλευρές του μηχανήματος για τυχόν απόφραξη
- E-5** - Το λάδι υπερθερμαίνεται. Ζητήστε να ελεγχθούν τα κυκλώματα και ο αισθητήρας θερμοκρασίας
- E-6 (AorB)** - Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι ανοιχτός ή έχει βραχυκύκλωμα, ζητήστε να ελεγχθεί
- E-10** - Έχει πέσει η ασφάλεια υψηλής θερμοκρασίας: επαναφέρετε το διακόπτη υψηλού ορίου με ένα μικρό κατσαβιδάκι ή κλειδί Άλεν, πιέζοντας μαλακά στην τρύπα του μεντεσέ του στοιχείου θέρμανσης. Αν δεν ανάψει, θα πρέπει να αντικατασταθεί ο διακόπτης υψηλού ορίου - βλέπε τη φωτογραφία
- E-21** - Αργή επαναφορά. Ζητήστε να ζητήστε να ελεγχθεί για σωστή τάση
- E-31** - Τα στοιχεία είναι ψηλά. Χαμηλώστε τα στοιχεία στον κάδο

