





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 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



دليل سريع للعمليات اليومية - Evolution Elite™ المقلاة الكهربائية المفتوحة محدودة استخدام الزيت

وليس تعليمات تشغيل كاملة.

NOTICE

SMARTFILTER EXPRESS™ نظام الترشيح الذكي



1. بعد عدد معين من دورات الطهي، يضيء فان المرشح Filter Beacon® في مقدمة المقلاة، ويظهر على الشاشة "YES NO" "FLTR NOW?". اضغط على مفتاح ✓ للتأكيد YES فيظهر على الشاشة *SKIM VAT* يتبعها ".

2. افحص صينية المرشح: تأكد من أن أنبوبة الترشيح متصلة بإحكام وأن صينية تصفية الترشيح في موضعها أسفل المقلاة وأن غطاء صينية المرشح في موضعه.



3. اضغط على مفتاح [check mark] للتأكيد YES، فيظهر على الشاشة "OPEN DRAIN". اسحب مقبض المصفاة فيظهر على الشاشة "DRAINING" وتتم تصفية الزيت من القدر.



لتجنب امتلاء صينية التصفية، صفي قدر واحد كل مرة. امتلاء الصينية بالزيت يمكن أن يؤدي إلى انسكاب الزيت على الأرضية مما يجعلها غير آمنة وقد يؤدي إلى إصابات.

4. بعد انتهاء النظام من عملية الترشيح، يظهر على الشاشة "CLOSE DRAIN". ادفع مقبض المصفاة لغلاقها. يعود القدر بعدئذ للملء بالزيت.



5. عند امتلاء القدر يظهر على الشاشة "POT FILLED". تأكد من أن القدر مملوء ثم اضغط على مفتاح ✓ للتأكيد YES فيعود النظام إلى العمليات المعتادة. إذا لم يكن القدر مملوءا اضغط على مفتاح X فيضخ الزيت لمدة 30 ثانية أخرى.

إحصاءات مفتاح الترشيح

1. اضغط على مفتاح **F** فيظهر على الشاشة اليسرى "COOKS REMAINING"، ويظهر على الشاشة اليمنى عدد دورات الطهي المتبقية حتى الترشيح التالي.
2. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح **F** مرتين فيظهر على الشاشتين وقت وتاريخ آخر ترشيح.

إحصاءات مفتاح المعلومات

1. اضغط على مفتاح **i** فتظهر درجة حرارة الزيت الفعلية لكل قدر على الشاشة.
2. اضغط على مفتاح **i** مرتين فيظهر على الشاشة البرمجة الخاصة ومعها درجة الحرارة الامضبوطة مسبقا لكل قدر.

الصيانة الوقائية (راجع دليل المستخدم للإجراءات)

1. الترشيح اليومي للزيت- تنظيف وترشيح دقيق.
2. تغيير وسادة المرشح يوميا.
3. تشحيم حلقات O لصينية الترشيح مع كل تغيير لوسادة المرشح.
4. تغيير الزيت عندما يدخن الزيت، أو يحدث رغو، أو يتغير طعمه.
5. وضع التنظيف العميق- نظف قدر القلي مع كل تغيير للزيت.
6. فحص حلقات O لصينية الترشيح كل 3 شهور.

كود الأعطال

- E-4 سخونة منصة التحكم: افحص فتحات التهوية على جانبي الوحدة للتأكد من عدم وجود انسداد أو عوائق.
- E-5 سخونة الزيت أكثر من اللازم: افحص دائرة التسخين ومجس درجة الحرارة
- E-6 مجس الحرارة مفتوح أو به ماس: افحص مجس درجة الحرارة
- E-10 مفتاح الحد الأقصى للحرارة: أعد ضبط الحد الأقصى للحرارة يدويا باستخدام مفك صغير أو مفتاح ALLEN ودفعه برفق في الثقب في مفصل عنصر التسخين. إذا لم يضبط الحد الأقصى للحرارة بهذه الطريقة، ينبغي استبداله. (انظر الصورة)
- E-21 استعادة الحرارة بطيئة: افحص المقلاة للتأكد من دخول الفولت الصحيح للمقلاة
- E-31 عناصر التسخين مرفوعة: أنزل عناصر التسخين إلى القدر، وراعي عدم ملء السلة أكثر من اللازم بالمنتج حيث قد يؤدي هذا إلى فيضان الزيت في القدر. راجع دليل المستخدم لمعرفة كميات الزيت والمنتج الصحيحة.



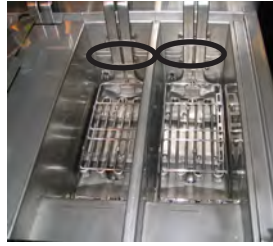
الطهي

1. تأكد من أن مسند السلة في القدر وأن الزيت عند المستوى الصحيح- إلى الخط السفلي عندما يكون باردا وإلى الخط العلوي عندما يكون ساخنا.



2. حرك مفتاح الطاقة إلى وضع التشغيل ثم اضغط على **1** لتشغيل الحرارة للقدر المطلوب.

3. بعد انتهاء دورة الصهر، تومض LOW TEMP حتى تصل الوحدة إلى درجة الحرارة المضبوطة مسبقا ويظهر المنتج المعد للطهي على الشاشة y.



4. اضغط على مفتاح منتج، مثال: **1** فيظهر على الشاشة "FR FRIES" ويمكن الآن وضع المنتج في الزيت.

5. ضع السلة في القدر واضغط على مفتاح الميفات



NOTICE

احترس لتجنب امتلاء السلة بالمنتج حيث قد يؤدي هذا إلى انسكاب الزيت من القدر. راجع كتيب لمستخدم لمعرفة كميات الزيت المضافة.

6. عندما تنتهي دورة الطهي، تنطلق صفارة تنبيه ويظهر على الشاشة "DONE".

7. اضغط على مفتاح الميفات أسفل "DONE" لإيقاف الصفارة، وارفع السلة من القدر.

8. فرغ المنتج في فاترينة حفظ حتى يتم تقديمه.

9. إذا كان وقت الحفظ قد تمت برمجته، فإن وقت درجة النضج يبدأ أوتوماتيكيا عندما يضغط المستخدم على مفتاح الميفات لإيقاف دورة الطهي..

10. عندما يصفر ميفات الحفظ، اضغط على مفتاح الميفات لإيقاف الصفارة.

Oil Guardian™ الملء بالزيت أوتوماتيكياً

أثناء العمليات المعتادة، يراقب النظام أوتوماتيكيا مستوى الزيت في القدر. إذا استشعر النظام أن مستوى الزيت منخفض، فإن الوحدة تضخ الزيت من إبريق الزيت إلى القدر لحفظ الزيت عند المستوى الصحيح.

ملء القدر بالزيت من إبريق الزيت (الملء اليدوي)

إذا كان مستوى الزيت منخفضا قليلا، يمكن إضافة الزيت في أي وقت لرفع مستوى الزيت إلى المستوى الصحيح باتتباع الخطوات التالية. هذا الإجراء لا يوصى به لملء قدر فارغ.

1. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح **F** (في أي من الجانبين) حتى يظهر على الشاشة *FILTER MENU*، ومعها *EXPRESS FILTER?*

2. اضغط وارفع الضغط عن مفتاح **6** 5 مرات حتى يظهر على الشاشة "FILL POT FROM JIB".

3. اضغط مفتاح ✓ فيظهر على الشاشة "PUMP" و "EXIT".

4. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح ✓ فيظهر على الشاشة "FILLING" ويضخ الزيت من الإبريق إلى القدر.

5. عندما يمتلئ القدر ارفع الضغط عن مفتاح ✓ فتعود الشاشة لعرض "FILL FROM JIB". اضغط على مفتاح X مرتين للعودة إلى التشغيل المعتاد.

استبدال إبريق الزيت

1. يظهر على الشاشة "CHECK JIB" وينطلق صفير التنبيه.

2. افتح الباب الأيمن واسحب إبريق الزيت. إنزع الغطاء عن قمة الإبريق وتخلص من الإبريق الفارغ واستبدله بإبريق مملوء.

