





Evolution Elite™ - Quick Guide to Daily Operation

Reduced Oil Capacity Open Fryer - Gas

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.


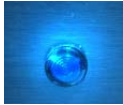


1. Press and hold  (either one) until display shows "**FILTER MENU**", along with "1.EXPRESS FILTER".
2. Press  5 times until "6.FILL FROM JIB" shows in the display.
3. Press  button and display shows "PUMP" and "EXIT".
4. Press and hold  button display shows "FILLING" and the oil is pumped from the 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 (A or B)** - Temp. probe open or shorted; have checked
- E-10** - High limit tripped: Press the red reset button under the right side of the controls; if high limit does not reset, high limit must be replaced -**see photo**
- E-21** - Slow recovery; Have fryer checked for gas pressure
- E-20 (A, B or D)** - Ignition Failure




Evolution Elite™ - Krótki przewodnik po codziennej obsłudze Frytownice otwarte o zmniejszonej pojemności oleju - gazowe

NOTICE UWAGA


Przed użytkowaniem otwartej frytownicy ze zrozumieniem przeczytaj kompletną instrukcję obsługi dostarczaną z każdym urządzeniem. Opisane poniżej czynności zostały opracowane jedynie jako wskazówki, a nie kompletna instrukcja obsługi



Smażenie

1. Upewnij się, że stelaż na kosz jest w komorze i że poziom oleju jest prawidłowy - na dolnej linii znacznikowej przy oleju zimnym i na górnym - przy oleju gorącym.

2. Ustaw przełącznik zasilania w położeniu ON (WŁ.), a następnie naciśnij , aby włączyć nagrzewanie wybranej komory.

3. Po wyjściu z cyklu topienia, na wyświetlaczu będzie migał komunikat LOW TEMP (NISKA TEMP.), aż osiągnięta zostanie zadana temperatura - wtedy wyświetlony zostanie produkt, który ma być smażony.

4. Wciśnij przycisk produktu, na przykład:  - na wyświetlaczu pojawi się "FR FRIES" („FRYTKI”) - wtedy produkt można umieścić w oleju.

5. Umieść kosz w komorze i wciśnij przycisk programatora czasowego  lub .

NOTICE UWAGA

Uważaj, by nie włożyć do kosza za dużo produktu, gdyż mogłoby to spowodować przelanie oleju z komory. Ilości oleju i wielkości porcji są podane w podręczniku obsługi

6. Po zakończeniu cyklu smażenia rozlegnie się alarm dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „DONE” („GOTOWE”).

7. Naciśnij przycisk programatora czasowego pod komunikatem DONE (GOTOWE), aby przerwać sygnał alarmowy i wyjmij kosz z komory.

8. Do czasu podania, umieść produkt w podgrzewaczu lub ogrzewanej komorze.

9. Jeżeli zaprogramowano czas przetrzymania produktu w celu utrzymania jakości, to jego odliczanie rozpocznie się w momencie, gdy użytkownik wciśnie przycisk programatora czasowego, kończąc cykl smażenia.

10. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy programatora czasowego przetrzymania produktu, wciśnij przycisk programatora, by wyłączyć alarm.


Funkcja Oil Guardian™ (automatyczne dodawanie oleju)


Podczas normalnej pracy urządzenia, system automatycznie monitoruje poziom oleju w komorze. Jeżeli system wykryje zbyt niski poziom oleju, zostanie on przepompowany z pojemnika JIB do komory, aby zapewnić właściwy jego poziom.


Napełnianie komory z pojemnika JIB (ręczne dodawanie oleju)


Poza tym, jeżeli poziom oleju jest tylko trochę za niski, to w dowolnym momencie można dodać oleju zwiększając jego poziom do właściwego w sposób opisany poniżej. Procedura ta nie jest zalecana dla napełniania pustej komory.

1. Wciśnij i przytrzymaj  (którykolwiek), aż nie pojawi się komunikat „*FILTER MENU*” („*MENU FILTROWANIA*”) oraz „1.EXPRESS FILTER?” („SZYBKIE FILTROWANIE?”).

2. Wciśnij  5 pięciokrotnie - aż na wyświetlaczu pojawi się „6.FILL FROM JIB” (6.NAPEŁNIJ Z POJ. JIB).

3. Wciśnij przycisk  - na wyświetlaczu pojawi się „PUMP” (POMPOWANIE) i „EXIT” (WYJŚCIE).

4. Wciśnij i przytrzymaj przycisk  - na wyświetlaczu pojawi się „FILLING” (NAPEŁNIANIE), a olej zostanie przepompowany z pojemnika JIB do komory.

5. Gdy komora do smażenia będzie pełna, zwolnij przycisk  - na wyświetlaczu ponownie pojawi się komunikat „FILL FROM JIB” („NAPEŁNIANIE Z POJEMNIKA JIB”). Naciśnij dwukrotnie przycisk X, aby powrócić do normalnego trybu pracy.

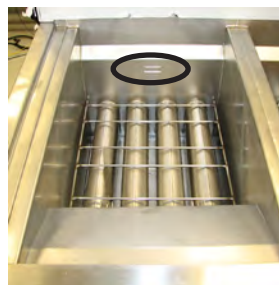
Wymiana pojemnika JIB

1. System wyświetli komunikat „CHECK JIB” („SPRAWDŹ POJEMNIK JIB”) i rozlegnie się alarm dźwiękowy.


2. Otwórz drzwiczki z prawej strony i wyciągnij z urządzenia pojemnik JIB. Zdejmij pokrywkę z górnej części pojemnika JIB i wyrzuć pusty JIB, wkładając na jego miejsce pełny pojemnik.

NOTICE UWAGA

W przypadku modelu EEG-141 należy napełnić zasobnik oleju, gdy system wyświetli komunikat „CHECK JIB” („SPRAWDŹ POJEMNIK JIB”).




Funkcja SmartFilter Express™

1. Po wcześniej zdefiniowanej liczbie cykli smażenia z przodu frytownicy zapali się sygnalizator Filter Beacon™ i system wyświetli pytanie „FLTR NOW?” „YES NO” („PRZEFILTROWAĆ TERAZ?” „TAK NIE”). Wciśnij przycisk  oznaczający TAK - na wyświetlaczu pojawi się „SKIM VAT” („OCZYŚĆ KOMORĘ”) i „CONFIRM” „YES NO” („POTWIERDŹ” „TAK NIE”).



2. **Sprawdź miskę do filtrowania** - Upewnij się, że miska spustowa do filtrowania oleju jest właściwie umieszczona i zamocowana pod frytownicą i że ma założoną pokrywę.

3. Wciśnij przycisk  oznaczający TAK - na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” (OTWÓRZ SPUST). Wyciągnij gałkę spustu oleju - na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” („SPUST”) i olej zostanie spuszczone z komory.




WARNING OSTRZEŻENIE


By uniknąć przelania oleju z miski spustowej, należy do niej **jednorazowo spuszczać zawartość tylko 1 komory. Przelanie miski spustowej może powodować, że podłoga będzie śliska, co może prowadzić do wypadku.**

4. Gdy system zakończy proces filtrowania, na wyświetlaczu pojawi się „CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ SPUST”). Wciśnij gałkę spustu, by zamknąć spust oleju. Komora zostanie ponownie napełniona olejem.




5. Po napełnieniu komory na wyświetlaczu może pojawić się „IS POT FILLED?” „YES NO” („CZY KOMORA JEST NAPEŁNIONA?” „TAK NIE”). Sprawdź, czy komora jest napełniona, a następnie wciśnij przycisk  oznaczający TAK, a system powróci do normalnej pracy. Jeżeli komora nie jest pełna, naciśnij przycisk X, aby włączyć pompowanie oleju przez dodatek 30 sekund.


Statystyki przycisku filtrowania

1. Naciśnij przycisk  (którykolwiek) - na lewym wyświetlaczu pojawi się „COOKS REMAINING” („LICZBA POZOSTAŁYCH CYKLI”), a na prawym - liczba cykli smażenia do następnego szybkiego filtrowania.

2. Wciśnij dwukrotnie przycisk  (którykolwiek) - na wyświetlaczu pojawi się godzina i data.

Przyciski informacji statystycznych

1. Naciśnij  - na wyświetlaczu pojawi się rzeczywista temperatura oleju dla każdej komory.

2. Naciśnij dwukrotnie  - n wyświetlaczu pojawi się SP (wartość zadana) oraz temperatura zadana (ustawiona wcześniej) dla każdej komory.

Konserwacja zapobiegawcza (procedury są podane w podręczniku obsługi)

- Codziennie filtrowanie - kompleksowe czyszczenie/filtrowanie
- Codzienna zmiana wkładki filtracyjnej
- Oliwienie pierścieni uszczelniających miski spustowej do filtrowania przy zmianie wkładki filtracyjnej
- Wymiana oleju - gdy olej dymi, intensywnie się pieni lub ma nieprzyjemny smak
- Tryb czyszczenia - czyszczenie komory podczas wymiany oleju
- Kontrola pierścieni uszczelniających miski do spustu oleju do filtrowania - co 3 miesiące

Kody błędów

E-4 - Przekroczona temperatura PCB: sprawdź przepustowość szczelin wentylacyjnych po obu stronach urządzenia

E-5 - Przegrzewanie oleju; sprawdź obwody grzania i czujniki temperatury

E-6 (A lub B) - Czujnik temperatury otwarty lub zwarty; sprawdź

E-10 - Przekroczony limit górny: wciśnij czerwony przycisk resetowania pod prawą częścią panelu sterowania; jeżeli limit górny nie zostanie zresetowany, to trzeba go zmienić - **patrz zdjęcie**

E-21 - Oczekiwanie na osiągnięcie zadanej temperatury zbyt długie; sprawdź ciśnienie gazu we frytownicy

E-20 (A,B lub D) - Awaria zapłonu

