





Evolution Elite™ - Guia Rápido de Operação Diária

Fritadeira Aberta com Capacidade de Óleo Reduzida - Gás3

AVISO

Antes de operar a Fritadeira Aberta, leia e compreenda na íntegra o manual do operador fornecido com cada unidade. As etapas a seguir são diretrizes, e não instruções completas de funcionamento.

Cozimento

1. Certifique-se de que o suporte do cesto esteja no recipiente e o óleo esteja no nível adequado, para a linha inferior quando estiver frio e a linha superior quando estiver quente.
2. Coloque a chave de alimentação na posição ON (LIGADO) e, em seguida, pressione  para ligar o aquecimento no recipiente pretendido.
3. Quando sair do Ciclo de Derretimento, LOW TEMP (Baixa temperatura) pisca até a temperatura predefinida ser atingida e o produto a ser cozinhado ser exibido no mostrador.
4. Pressione o botão do produto, por exemplo: . O mostrador exibe "FR FRIES" (Batata Frita) e o produto pode ser colocado no óleo.
5. Coloque o cesto no recipiente e pressione o botão de timer  ou .



AVISO

Tenha cuidado para não encher demais o cesto com produto ou o óleo pode transbordar o recipiente. Consulte o Manual do Operador quanto às quantidades de óleo e carga.







6. Quando o ciclo de cozimento for concluído, um alarme é acionado e o mostrador exibe "DONE" (Feito).
7. Pressione o botão do timer em DONE para parar o alarme e eleve a cesta do recipiente.
8. Mergulhe o produto em uma estufa aquecida até servi-lo.
9. Se o tempo de espera tiver sido programado, o tempo de qualidade inicia automaticamente quando o usuário pressiona o botão do timer para concluir o ciclo de cozimento.
10. Quando o timer da espera emite um bipe, pressione o botão do timer para interromper o bipe.

Oil Guardian™ (enchimento automático)

Durante operação normal, o controle automaticamente monitora o nível do óleo no recipiente. Se o controle detectar que o nível do óleo está muito baixo, a unidade bombeia o óleo do JIB para o recipiente para manter o óleo no nível adequado.

Enchimento de recipiente de JIB (enchimento manual)

Além disso, se o nível do óleo estiver um pouco baixo, pode ser adicionado óleo ao recipiente a qualquer hora para elevar o nível do óleo para o nível adequado seguindo as etapas abaixo. Este procedimento NÃO é recomendado para encher um recipiente vazio.

1. Pressione continuamente  (um dos dois) até o mostrador exibir "*FILTER MENU*" (Menu de Filtro), junto com "1.EXPRESS FILTER" (Filtro Expresso).
2. Pressione  5 vezes até "6.FILL FROM JIB" (Encha do JIB) ser exibido no mostrador.
3. Pressione o botão  e o mostrador exibe "PUMP" (Bomba) e "EXIT" (Sair).
4. Pressionar continuamente o botão  exibe "FILLING" (Enchendo) e o óleo é bombeado do JIB para o recipiente.
5. Quando a fritadeira estiver cheia, solte o botão  e o mostrador retorna para "FILL FROM JIB" (Encher do JIB). Pressione duas vezes o botão  para retornar à operação normal.

Troca do JIB

1. O controle exibe "CHECK JIB" (Verificar JIB) e um alarme é emitido.
2. Abra a porta à direita e retire o JIB da unidade. Retire a tampa do JIB, descarte o JIB vazio e troque por um cheio.





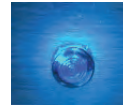
AVISO

Modelos EEG-141, encha o reservatório de óleo quando o controle mostra "CHECK JIB".





SmartFilter Express™

1. Depois de um número predefinido de ciclos de cozimento, o Filter Beacon™ acende na frente da fritadeira e o controle mostra "FLTR NOW?" "YES NO" (FILTRO AGORA? SIM NÃO). Pressione o botão  e o mostrador exibe "SKIM VAT" (ESCUMAR RECIP.), seguido por "CONFIRM" (CONFIRMAR) e "YES NO" (SIM NÃO).
2. Verificar cuba de filtragem-Certifique-se de que a bandeja de dreno do filtro esteja travada sob a fritadeira e a tampa de cuba do filtragem esteja inserida.
3. Pressione o botão  para YES (SIM) e o mostrador exibirá "OPEN DRAIN" (DRENO ABERTO). Puxe o botão vermelho e o mostrador exibe "DRAINING" (DRENAGEM); em seguida, o óleo é drenado do recipiente.





AVISO

Para evitar o enchimento excessivo da bandeja de dreno, drene apenas um recipiente de cada vez. O enchimento excessivo da bandeja de dreno pode resultar em pisos escorregadios que, por sua vez, podem provocar ferimentos.



4. Assim que o controle tiver concluído o processo de filtragem, o mostrador exibe *CLOSE DRAIN* (FECHAR DRENO). Empurre o botão de dreno para fechar o dreno. O recipiente enche de óleo novamente.
5. Assim que o recipiente estiver cheio, o mostrador exibe "IS POT FILLED?" (A CUBA ESTÁ CHEIA) "YES NO" (SIM NÃO). Certifique-se de que o recipiente esteja cheio e pressione o botão  para SIM e a fritadeira retorna à operação normal. Se o recipiente não estiver cheio, o botão  NO (NÃO) e o óleo bombeiam por mais 30 segundos.



Estatísticas do botão do filtro

1. Pressione e solte  e o mostrador esquerdo exibe "COOKS REMAINING" (COZIMENTOS RESTANTES) e o mostrador à direita exibe o número de ciclos de cozimento antes da próxima filtragem expressa.
2. Pressione  (um dos dois) duas vezes e a hora e a data são exibidos no mostrador.

Estatísticas do botão do filtro

1. Pressione  e a temperatura real do óleo é exibida no mostrador para cada recipiente.
2. Pressione  duas vezes e SP é exibido no mostrador, em conjunto com a temperatura do ponto predefinido (ajuste) de cada recipiente.

Manutenção Preventiva (Consulte os Procedimentos do Manual do Operador)

1. Filtro Diário - Limpeza e filtragem completos
2. Troque diariamente o filtro
3. Lubrifique os Anéis de Vedação da Bandeja de Dreno do Filtro ao trocar o filtro
4. Troca de óleo - Quando o óleo se transforma em fumaça, gera muita espuma ou tem um gosto desagradável
5. Modo de limpeza - Limpe o recipiente quando trocar o óleo
6. Inspeção os anéis de vedação da bandeja de dreno do filtro - a cada três meses

Códigos de erro

E-4 - placa de circuito impresso muito quente: verifique se há obstruções nas grelhas nas laterais da unidade

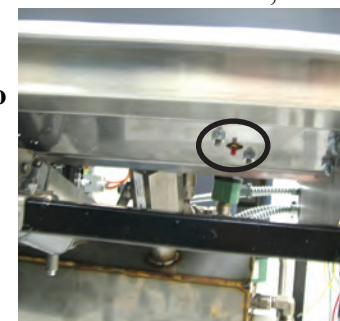
E-5 - Superaquecimento do óleo; verifique os circuitos de aquecimento e a sonda de temp.

E-6 (A ou B) - Sonda de temp. aberta ou em curto; verifique

E-10 - Limite máximo acionado: Pressione o botão vermelho de Redefinição abaixo do lado direito dos controles; se o limite máximo não for redefinido, o limite máximo deve ser substituído-veja a foto

E-21 - Recuperação lenta; verifique a pressão do gás da fritadeira

E-20 (A, B ou D) - Falha na ignição







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.


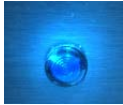

1. Press and hold  (either one) until display shows "**FILTER MENU**", along with "1.EXPRESS FILTER".
2. Press  5 times until "6.FILL FROM JIB" shows in the display.
3. Press  button and display shows "PUMP" and "EXIT".
4. Press and hold  button display shows "FILLING" and the oil is pumped from the 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 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

