





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™ – gyors útmutató a csökkentett olajbefogadó kapacitású nyitott – elektromos – sütő mindennapos üzemeltetéséhez

NOTICE

A nyit

FIGYELMEZTETÉS afelől, hogy meg is értette-e. Az alábbi lépéseket irányelvek gyanánt adjuk közre; nem hivatottak teljes üzemelési utasításokként szolgálni.

Sütés

- Gondoskodjék arról, hogy a kosártartó a kádban legyen, és az olaj a megfelelő szintig érjen – az alsó vonalig érjen, amikor az olaj hideg, és a felső vonalig, amikor az olaj forró.
- A teljesítménykapcsolót állítsa a BE állásra, majd nyomja be a gombot a kívánt kádhoz irányított hevítés bekapcsolására.
- Amikor a sütő kilép az Olvadási ciklusból, a „LOW TEMP (ALACSONY HŐMÉRSÉKLET)” felirat fog villogni mindaddig, míg a sütő az alapértelmezett hőmérsékletet el nem éri, amikor a kijelzőablakban a sütendő termék jelenik meg.
- Nyomjon meg egy termékgombot, pl.: – ekkor a kijelzőablakban a „FR FRIES (HASÁBBURGONYA)” felirat jelenik meg, és a terméket be lehet helyezni az olajba.
- Helyezze a kosarat be a kádba, majd nyomja be az egyik óragombot: -et vagy -t.



NOTICE

FIGYELMEZTETÉS

Ügyeljen arra, hogy ne töltsen túl termékekkel a kosarat, különben az olaj túlfolyhat a kádon. Az olaj és a terhelés mennyiségi adatait a Kezelői kézikönyvben találja.

- A sütési ciklus befejeződésekor riasztóhang szólal meg, a kijelzőablakban pedig a „DONE (KÉSZ)” felirat mutatkozik.
- A riasztás leállítására nyomja meg az óra gombját a „DONE (KÉSZ)” felirat alatt, majd emelje ki a kosarat a kádból.
- Öntse a terméket át egy melegítő készülékbe vagy fűtött tárolószekrénybe, és ott tartsa, míg felszolgálásra nem kerül.
- Ha tárolási idő beprogramozásra került, akkor a minőségi óra automatikusan számlálni kezd, amikor a felhasználó benyomja az óra gombját a sütési ciklus leállítására.
- Amikor a tárolási óra sípol, a sípszó leállításához nyomja be az óra gombját.

Oil Guardian™ olajfigyelő (automatikus utántöltés)

Rendes üzemelés közben a vezérlés automatikusan figyeli a kád olajsintjét. Ha a vezérlés túl alacsonynak érzékeli az olajsintet, akkor a készülék olajat szivattyúz a JIB-ből (dobozos kancsóból) a kádba, hogy az olajat megfelelő szinten tartsa.

A kád feltöltése a JIB-ből (dobozos kancsóból) (kézi utántöltés)
Emellett ha az olaj szintje egy kicsit alacsony, akkor az alábbi lépések követésével bármikor rá lehet tölteni a kádban, hogy az olaj mennyisége elérje a megfelelő szintet. Ez az eljárás NEM javasolt üres kád feltöltésére!

- Nyomja be, és tartsa benyomva az gombot (bármelyik oldalon) mindaddig, míg a kijelzőablakban meg nem jelenik a „*FILTER MENU (SZÜRÖMENÜ)*” felirat az „1. EXPRESS FILTER (1. EXPRESSZ SZÜRÉS)” felirattal együtt.
- Ötször nyomja be a jelet, míg a kijelzőablakban meg nem jelenik a „6. FILL FROM JIB (6. TÖLTÉS JIB-BŐL)” felirat.
- Ekkor nyomja be a gombot, mire a kijelzőablakban a „PUMP (SZIVATTYÚ)” és az „EXIT (KILÉPÉS)” feliratok mutatkoznak.
- Nyomja be, és tartsa benyomva a gombot, ekkor a kijelzőablakban a „FILLING (TÖLTÉS FOLYAMATBAN)” felirat mutatkozik, és az olaj szivattyúzásra kerül a JIB-ből (dobozos kancsóból) a kádba.
- Amikor a sütőüst megtelt, engedje fel a gombot; ekkor a kijelzőablak visszatér a „FILL FROM JIB (TÖLTÉS JIB-BŐL)” felirathoz. Kétszer nyomja be az gombot a normál üzemeléshez való visszatérésre.

A JIB (dobozos kancsó) cseréje

- A kijelző a „CHECK JIB (ELLENŐRIZZE A JIB-ET)” feliratot mutatja, és megszólal egy riasztás.
- Nyissa ki a jobb ajtót, és húzza ki a JIB-et (dobozos kancsót) a berendezésből. Húzza le az üres JIB kupakját, dobja ki az üres kancsót, és a helyébe tegyen egy telit.



NOTICE

FIGYELMEZTETÉS

Amikor a kijelző a „CHECK JIB (ELLENŐRIZZE A JIB-ET)” feliratot mutatja, az EEE-141-es modellek feltöltik az olajtartályt.

SmartFilter Express™ gyorsszűrés

- Bizonyos, előre beállított számú sütési ciklus után kigyullad a sütő elülső oldalán levő Filter Beacon™ szűrési jeladó, a kijelző pedig a „FLTR NOW? (SZÜRÉS MOST?)” és a „YES NO (IGEN NEM)” feliratokat mutatja. Nyomja be a gombot IGEN válasz megadására, mire a kijelzőablakban a „SKIM VAT (KÁD LEFÖLÖZÉSE)” felirat jelenik meg a „CONFIRM (MEGERŐSÍTÉS)” és a „YES NO (IGEN NEM)” válaszokkal egyetemben.
- Ellenőrizze a szűrőteknőt – Gondoskodjék arról, hogy a szűrő-lefolyóteknő a sütő alatt a helyére legyen zárva, és hogy a szűrőteknő fedele a helyén legyen.
- Nyomja be a gombot a „YES (IGEN)” válasz megadására, mire a kijelzőablakban az „OPEN DRAIN (NYISSA KI A LEFOLYÓT)” felirat mutatkozik. Húzza ki a lefolyó gombját, mire a kijelzőablakban megjelenik a „DRAINING (LEERESZTÉS FOLYAMATBAN)” felirat, és az olaj lefolyik a kádból.



WARNING

VIGYÁZAT!

A lefolyóteknő túltöltődésének elkerülése érdekében egyenként ürítse ki a kádakat! A lefolyóteknő túltöltése síkos talajt eredményezhet, ami személyi sérülést okozhat!

- Amikor a vezérlés befejezte a szűrési folyamatot, a kijelzőablakban megjelenik a „CLOSE DRAIN (ZÁRJA BE A LEFOLYÓT)” felirat. A lefolyó lezárásához nyomja be a lefolyó gombját. Ekkor a kád újra megtelik olajjal.
- Amikor a kád megtelt, a kijelzőablakban az „IS POT FILLED? (ÜST TÖLTVE?)” és a „YES NO (IGEN NEM)” feliratok jelenhetnek meg. Győződjék meg arról, hogy a kád fel legyen töltve, majd nyomja be a jelet „YES (IGEN)” válasz adására, és ekkor a sütő visszatér a normál üzemeléshez. Ha a kád nincs tele, akkor az gombot nyomja „NO (NEM)” válasz adására, és ekkor az olaj további 30 másodpercig szivattyúzásra kerül.



A szűrő-gombok statisztikái

- Nyomja be, és engedje fel bármelyik gombot, és ekkor a bal kijelzőablakban a „COOKS REMAINING (FENNMARADÓ SÜTÉSEK)” felirat jelenik meg, míg a jobb kijelzőablakban a következő gyorsszűrés előtt még hátralevő sütési ciklusok száma látszik.
- Kétszer nyomja be bármelyik gombot, és ekkor a kijelzőablakokban az idő és a dátum jelenik meg.

Az infó-gombok statisztikái

- Nyomja be az gombot, és ekkor az olaj tényleges hőmérséklete látszik a kijelzőablakban, kádakra lebontva.
- Kétszer nyomja be az gombot, és ekkor a kijelzőablakban az „SP (ALAPÉRTÉK)” jelenik meg, minden egyes kád (előre beállított) hőmérsékleti alapértékével együtt.

Megelőző karbantartás (az eljárásokat lásd a Kezelői kézikönyvben).

- Napi szűrés – alapos tisztítás/szűrés
- A szűrőbetétet naponta cserélje le.
- A szűrő-lefolyóteknő o-gyűrűit kenje meg a szűrőbetét cseréjekor.
- Olajcsere – amikor az olaj füstöl, nagyon habzik vagy rossz íze van
- Kitisztítás üzemmód – olajcserekor tisztítsa ki a kádat.
- A szűrő-lefolyóteknő o-gyűrűinek ellenőrzése – 3 havonta

Hibakódok

- E-4** – Túl forró a vezérlőtábla: ellenőrizze a szellőzőrészeket a készülék mindegyik oldalán, hogy nem zárja-e el azokat valami.
- E-5** – Az olaj túlhevül; ellenőriztesse a fűtőáramköröket és a hőmérsékletszondát.
- E-6** (A vagy B) – A hőmérsékletszonda nyitva van vagy rövide van zárva; ellenőriztesse.
- E-10** – Kioldott a felső határérték-jelző: Kis csavarhúzóval vagy imbuszkulccsal állítsa vissza a felső határértékjelzőt: a csavarhúzó gyengéden nyomja be a fűtőelem sarokvasának lyukába; ha a felső határértékjelző nem áll vissza, akkor ki kell cserélni – lásd a fényképet.
- E-21** – A hőmérséklet túl lasan áll vissza; ellenőriztesse, hogy megfelelő-e a sütőben a feszültség.
- E-31** – A fűtőelemek fent vannak; cressze le a fűtőelemeket vissza a kádba.

