





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



Evolution Elite™ - Γρήγορος Οδηγός για Καθημερινή Λειτουργία

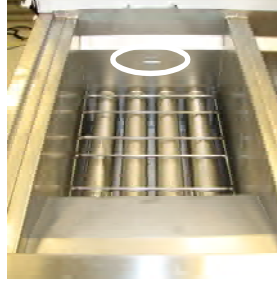
Ανοιχτή Φριτέζα Μειωμένης Χωρητικότητας Λαδιού - Αερίου



Πριν χρησιμοποιήσετε την Ανοιχτή Φριτέζα, διαβάστε και κατανοήστε ολόκληρο το εγχειρίδιο λειτουργίας που συνοδεύει κάθε μονάδα. Τα βήματα που ακολουθούν αποτελούν κατευθυντήριες οδηγίες και όχι πλήρεις οδηγίες λειτουργίας.

Μαγείρεμα

- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του καλαθίου βρίσκεται μέσα στον κάδο και ότι το λάδι βρίσκεται στη σωστή στάθμη - προς την κάτω γραμμή όταν είναι κρύο και προς την πάνω όταν είναι καυτό.
- Μετακινήστε το διακόπτη ισχύος στη θέση ON και πατήστε το για να ενεργοποιήσετε τη θέρμανση του επιθυμητού κάδου.
- Μετά από την έξοδο από τον Κύκλο Τήξης, η ένδειξη LOW TEMP (ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜ) αναβοσβήνει μέχρι να επιτευχθεί η τιμή ρύθμισης θερμοκρασίας. και το προϊόν που θα μαγειρευτεί, εμφανίζεται στην οθόνη.
- Πατήστε ένα κουμπί προϊόντος, π.χ.: Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη "FR FRIES" (ΤΗΓ ΠΑΤΑΤΕΣ), και το προϊόν μπορεί τώρα να τοποθετηθεί στο λάδι.
- Βάλτε το καλάθι μέσα στον κάδο και πατήστε κουμπί χρονοδιακόπτη ή .



Προσέξτε να μην υπερπληρωθεί το καλάθι με προϊόν, αλλιώς το λάδι μπορεί να ξεχειλίσει στον κάδο. Βλ. το Εγχειρίδιο Χειριστή για ποσότητες λαδιού και φόρτωσης.

- Όταν ο κύκλος μαγειρέματος ολοκληρωθεί, και ηχηθεί η ειδοποίηση και η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη "DONE (ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ)".
- Πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη κάτω από την ένδειξη "DONE (ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ)" για να σιγήσει η ειδοποίηση, και σηκώστε το καλάθι από τον κάδο.
- Τοποθετήστε το προϊόν σε θερμικό ή σε θερμαινόμενο ερμάριο φύλαξης μέχρι να σερβιριστεί.
- Αν έχει προγραμματιστεί χρόνος αναμονής, ο χρόνος ποιότητας αρχίζει αυτόματα όταν ο χρήστης πιέξει το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να λήξει ο κύκλος μαγειρέματος.
- Όταν ηχηθεί ο χρονοδιακόπτης αναμονής, πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να σταματήσει ο βομβητής.

Oil Guardian™ (αυτόματη συμπλήρωση)

Κατά την κανονική λειτουργία, η διάταξη ελέγχου ελέγχει αυτόματα τη στάθμη λαδιού στον κάδο. Αν η διάταξη ελέγχου ανιχνεύει ότι η στάθμη λαδιού είναι πολύ χαμηλή, η μονάδα αντλεί λάδι από το JIB μέσα στον κάδο ώστε να διατηρήσει το λάδι στη σωστή στάθμη.

Πλήρωση Κάδου από το JIB (χειροκίνητη συμπλήρωση)

Επίσης, αν η στάθμη λαδιού είναι λίγο χαμηλή, το λάδι μπορεί να προστεθεί στον κάδο οποιαδήποτε στιγμή ώστε να αυξηθεί η στάθμη λαδιού στην σωστή στάθμη ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα. Αυτή η διαδικασία ΔΕΝ συνιστάται για την πλήρωση κενού κάδου

- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το (ένα από τα δύο) μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη "*FILTER MENU (ΜΕΝΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ)*", μαζί με το "1.EXPRESS FILTER (ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΕΞΠΡΕΣ)".
- Πατήστε το 5 φορές μέχρι να εμφανιστεί το "6.FILL FROM JIB (ΠΛΗΡΩΣΗ ΑΠΟ JIB)" στην οθόνη.
- Πατήστε το κουμπί και στην οθόνη εμφανίζεται το "*PUMP (ΑΝΤΛΙΑ)" και "EXIT (ΕΞΟΔΟΣ)".
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί και στην οθόνη εμφανίζεται το "FILLING (ΠΛΗΡΩΣΗ)" και το λάδι διοχετεύεται από το JIB στον κάδο.
- Μόλις το δοχείο τηγανίσματος γεμίσει, αποδεσμεύστε το κουμπί και η οθόνη επανέρχεται στο "FILL FROM JIB (ΠΛΗΡΩΣΗ ΑΠΟ JIB)". Πατήστε το κουμπί δύο φορές για επιστροφή στην κανονική λειτουργία.



Αντικατάσταση του JIB

- Η διάταξη ελέγχου προβάλλει "CHECK JIB (ΕΛΕΓΧΟΣ JIB)" και ηχηθεί ειδοποίηση.
- Ανοίξτε τη δεξιά πόρτα και τραβήξτε το JIB από τη μονάδα. Τραβήξτε το καπάκι από το πάνω τμήμα του JIB και απορρίψτε το άδειο JIB και αντικαταστήστε το με ένα γεμάτο.



Στα Μοντέλα EEG-141, γεμίστε το δοχείο λαδιού όταν η διάταξη ελέγχου προβάλλει "CHECK JIB (ΕΛΕΓΧΟΣ JIB)".



SmartFilter Express™

- Μετά από προκαθορισμένο αριθμό κύκλων μαγειρέματος, το Filter Beacon™ ανάβει στην πρόσοψη της φριτέζας και η διάταξη ελέγχου εμφανίζει το "FLTR NOW? (ΦΙΛΤΡ ΤΩΡΑ;)" "YES NO (ΝΑΙ ΟΧΙ)". Πατήστε το κουμπί για YES (ΝΑΙ) και η οθόνη εμφανίζει το "SKIM VAT (ΞΑΦΡΙΣΜΑ ΚΑΔΟΥ)" και "CONFIRM (ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ)" YES NO (ΝΑΙ ΟΧΙ)".
- Έλεγχος Δοχείου Φίλτρου-Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο αποστράγγισης φίλτρου έχει ασφαλίσει στη θέση του κάτω από τη φριτέζα και ότι το καπάκι του δοχείου φίλτρου είναι στη θέση του.
- Πατήστε το κουμπί για ΝΑΙ και η οθόνη προβάλλει "OPEN DRAIN (ΑΝΟΙΓΜΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ)". Τραβήξτε προς τα έξω τη λαβή αποστράγγισης και η οθόνη προβάλλει "DRAINING (ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ)" και το λάδι στραγγίζεται από τον κάδο.



Προς αποφυγή υπερχειλίσης του δοχείου αποστράγγισης, να αποστραγγίζετε μόνο 1 κάδο κάθε φορά. Με την υπερχειλίση του δοχείου αποστράγγισης μπορεί να προκληθεί ολισθηρότητα στο δάπεδο, με επακόλουθο τραυματισμό.

- Αφού η διάταξη ελέγχου ολοκληρώσει τη διαδικασία φιλτραρίσματος, η οθόνη προβάλλει "CLOSE DRAIN (ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ)". Σπρώξτε μέσα τη λαβή αποστράγγισης για να κλείσει η αποστράγγιση. Στη συνέχεια ο κάδος γεμίζει ξανά με λάδι.



- Μόλις ο κάδος γεμίσει, στην οθόνη εμφανίζεται "IS POT FILLED? (ΓΕΜΙΣΕ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ;)" "YES NO (ΝΑΙ ΟΧΙ)". Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος έχει γεμίσει και μετά πατήστε το κουμπί για ΝΑΙ και η φριτέζα επανέρχεται στην κανονική λειτουργία. Αν ο κάδος δεν έχει γεμίσει, πατήστε το κουμπί για ΟΧΙ και λάδι διοχετεύεται για επιπλέον 30 δευτερόλεπτα.

Στατιστικά στοιχεία κουμπιού φίλτρου

- Πατήστε (ένα από τα δύο) και στην αριστερή οθόνη θα εμφανιστεί το "COOKS REMAINING" (ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ) και στη δεξιά οθόνη θα εμφανιστεί ο αριθμός των κύκλων μαγειρέματος πριν από το επόμενο φιλτράρισμα εξπρές.
- Πατήστε (ένα από τα δύο) δύο φορές και στις οθόνες θα εμφανιστεί η ώρα της ημέρας και η ημερομηνία.

Στατιστικά στοιχεία κουμπιού πληροφοριών

- Πατήστε το και η τρέχουσα θερμοκρασία λαδιού εμφανίζεται στην οθόνη, για κάθε κάδο.
- Πατήστε το δύο φορές και το SP (ΕΙΔΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ) εμφανίζεται στην οθόνη, μαζί με την τιμή ρύθμισης (προκαθορισμένη) θερμοκρασίας για κάθε κάδο.

Προληπτική Συντήρηση (Βλ. Εγχειρίδιο Χειριστή για Διαδικασίες)

- Καθημερινό Φίλτρο - Ενδεδειγμένος καθαρισμός/φιλτράρισμα
- Αλλαγή Στοιχείου Φίλτρου Καθημερινά
- Λίπανση Ροδελών Δοχείου Αποστράγγισης Φίλτρου κατά την αλλαγή στοιχείου φίλτρου
- Αλλαγή Λαδιού - Όταν το λάδι καπνίζει, αφρίζει υπερβολικά ή μυρίζει άσχημα
- Κατάσταση Καθαρισμού - Καθαρίστε τον κάδο κατά την αλλαγή λαδιού
- Επιθεώρηση Ροδελών Δοχείου Αποστράγγισης Φίλτρου - Κάθε 3 μήνες

Κωδικοί σφάλματος

- E-4** - Πίνακας Ελέγχου (PCB) υπερβολικά θερμός: ελέγξτε περσίδες σε κάθε πλευρά της μονάδας για εμπόδια
- E-5** - Υπερθέρμανση λαδιού: φροντίστε για έλεγχο κυκλωμάτων θέρμανσης και αισθητήρα θερμοκρασίας
- E-6 (A ή B)** - Αισθητήρας θερμοκρασίας ανοιχτός ή βραχυκυκλωμένος, φροντίστε για έλεγχο
- E-10** - Υπέρβαση υψηλού ορίου: Πατήστε το κόκκινο κουμπί επαναφοράς κάτω από τη δεξιά πλευρά των στοιχείων ελέγχου. Αν το υψηλό όριο δεν αποκαθίσταται, τότε το υψηλό όριο πρέπει να αντικατασταθεί **-βλ. φωτογραφία**
- E-21** - Αργή επαναφορά: Φροντίστε η φριτέζα να ελεγχθεί για την πίεση του αερίου
- E-20 (A, B ή D)** - Αποτυχία Ανάφλεξης

