





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™ – Кратко ръководство за ежедневна експлоатация

Отворен фритюрник с намален капацитет за олио – Електрически


СЪОБЩЕНИЕ

Преди да започнете работа с отворения фритюрник, прочетете и се уверете, че сте разбрали пълното ръководство за експлоатация, което се доставя с всеки уред. Предназначението на следните стъпки е да служат за указание, а не за пълни инструкции за експлоатация.

Готвене

- Уверете се, че подставката за кошницата е във ваната и че олиото е на правилното ниво – на долната линия, когато е студено, и на горната линия, когато е горещо.
- Поставете електрическия ключ в позиция „ON“ (Вкл.), след което натиснете  за включване на загряването за желаната вана.
- Щом „Melt Cycle“ (Цикъл на топене) завърши, примигва „LOW TEMP“ (Ниска температура), докато температурата на контролната точка не бъде достигната и продуктът за готвене не се покаже на дисплея.
- Натиснете бутона на продукта, напр.: Дисплей показва „FR FRIES“ (Пържени картофи) и продуктът вече може да бъде поставен в олиото.



- Поставете кошницата във ваната и натиснете бутон на таймер или .

СЪОБЩЕНИЕ

Внимавайте да не препълните кошницата с продукт или олиото може да прелее от ваната. Вж. Ръководството на оператора за количествата олио при зареждане.







- След края на цикъла на готвене се чува алармен сигнал и дисплей показва „DONE“ (Готово).
- Натиснете бутона на таймера под „DONE“ (Готово), за да спрете алармата, и извадете кошницата от ваната.
- Изсипете продукта в подгриващ уред или топлинен шкаф за съхранение, докато не бъде сервиран.
- Ако е програмирано време за съхранение, времето за качеството започва автоматично, когато потребителят натисне бутона на таймера, за да приключи цикъла на готвене.
- Когато таймерът за съхранение изпиока, натиснете бутона на таймера, за да спрете звука.

Oil Guardian™ (автоматично доливане)

При нормална експлоатация контролата автоматично наблюдава нивото на олиото във ваната. Ако контролата установи, че нивото на олиото е твърде ниско, уредът изпомпва олио от тубата в кутия към ваната, за да го поддържа на правилното ниво.

Пълнене на ваната от тубата в кутия (ръчно доливане)

Освен това, ако нивото на олиото е леко намалено, олио може да се добави във ваната по всяко време за повишаване на нивото му до правилната степен, като се изпълнят следните стъпки. Тази процедура НЕ се препоръчва за пълнене на празна вана.

- Натиснете и задръжте  (единия или другия), докато дисплей покаже „*FILTER MENU*“ (*Меню за филтриране*) заедно с „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Експресно филтриране?).
- Натиснете  5 пъти, докато „6.FILL FROM JIB“ (6. Пълнене от тубата в кутия) се покаже на дисплея.
- Натиснете бутона  и дисплей показва „PUMP“ и „EXIT“ („Помпане“ и „Изход“).
- Натиснете и задръжте бутона ; дисплей показва „FILLING“ (Пълни се) и олиото се изпомпва от тубата в кутия към ваната.
- Щом съдът за пържене се напълни, освободете бутона  и на дисплея отново се показва „FILL FROM JIB“ (Пълнене от тубата в кутия). Натиснете бутона  два пъти за връщане към нормална експлоатация.

Смяна на тубата в кутия

- Контролата показва „CHECK JIB“ (Проверка на тубата в кутия) и се чува алармен сигнал.
- Отворете дясната врата и извадете тубата в кутия от съоръжението. Махнете капачката отгоре на тубата в кутия. Изхвърлете празната туба в кутия и я подменете с пълна.





СЪОБЩЕНИЕ

Моделите ЕЕЕ-141, напълнете резервоара за олио, когато контролата покаже „CHECK JIB“ (Проверка на тубата в кутия).





SmartFilter Express™

- След предварително зададен брой цикли на готвене Filter Beacon™ светва отпред на фритюрника и контролата показва „FLTR NOW?“ (Да се филтрира ли сега?) „YES NO“ (Да Не). Натиснете бутона  за „YES“ (Да) и дисплей показва „SKIM VAT“ (Обиране на ваната) и „CONFIRM“ (Потвърждаване) „YES NO“ (Да Не).
- Проверете филтърния съд – Уверете се, че филтърният съд за изпраждане е закрепен под фритюрника и че капакът на филтърния съд е на мястото си.
- Натиснете бутона  за „YES“ (Да) и дисплей показва „OPEN DRAIN“ (Отваряне на отвода). Издърпайте кръглата ръчка за изпраждане и дисплей показва „DRAINING“ (Изпразва се), при което олиото изтича от ваната.





За да избегнете препълване на съда за изпраждане, изпразвайте само по 1 вана наведнъж. Препълването на съда за изпраждане може да доведе до хлъзгави подове, което от своя страна да причини телесни наранявания.



- Щом контролата завърши процеса на филтриране, дисплей показва „CLOSE DRAIN“ (Затваряне на отвода). Натиснете навътре кръглата ръчка, за да затворите отвода. Ваната след това отново се напълва с олио.
- Щом ваната се напълни, дисплей може да покаже „IS POT FILLED?“ (Съдът пълен ли е?) „YES NO“ (Да Не). Уверете се, че ваната е пълна, след което натиснете бутона  за „YES“ (Да) и фритюрникът се връща към нормална експлоатация. Ако ваната не е пълна, натиснете бутона  за „NO“ (Не) и помпата ще продължи да изпомпва олио още 30 секунди.



Статистика за бутоните за филтриране

- Натиснете  (един от двата) и левият дисплей показва „COOKS REMAINING“ (Оставащи цикли за готвене), а десният дисплей показва броя цикли на готвене преди следващото експресно филтриране.
- Натиснете  (един от двата) два пъти и часът и датата се показват на дисплеите.

Статистика за информационните бутони

- Натиснете  и действителната температура на олиото се показва на дисплея за всяка вана.
- Натиснете  два пъти и SP (КТ) се показва на дисплея заедно с (предварително зададената) температура на контролната точка на всяка вана.

Профилактична поддръжка (Вж. Ръководството на оператора за процедури)

- Ежедневно филтриране – Щателно почистване/филтриране
- Ежедневна смяна на филтърната подложка
- Смазване на О-пръстените на филтърния съд за изпраждане при смяната на филтърната подложка
- Смяна на олиото – Когато олиото дими, пени се лошо или има лош вкус
- Режим на почистване – Почиствайте ваната при смяна на олиото
- Инспектиране на О-пръстените на филтърния съд за изпраждане – На всеки 3 месеца

Кодове за грешки

- E-4** – Печатната платка е твърде гореща: проверете вентилационните отвори от всяка страна на уреда за задръствания.
- E-5** – Олиото прегрява: проверете нагревателните вериги и температурната сонда.
- E-6 (AorB)** – Температурната сонда е отворена или е дала на късо. Трябва да се провери.
- E-10** – Горната граница се е изключила: Нулирайте горната граница посредством малка отвертка или гаечен ключ Allen, като внимателно ги поставите в отвора в шарнира на нагревателя; ако горната граница не се нулира, тя трябва да се смени – **вж. снимката.**
- E-21** – Бавно възстановяване: проверете дали напрежението на фритюрника е правилно.
- E-31** – Повдигнати нагреватели: Спуснете нагревателите обратно във ваната

