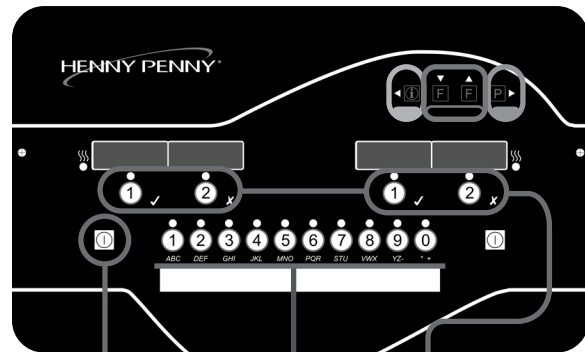


Control Panel A

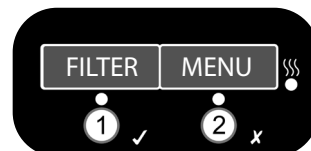


VAT On/Off Product Buttons Timer Start/Stop Program Button

◀▶ – Press 1x to view the current oil temp. Press 2x to view the oil set point temp.

⏸ (Filter button) – Press to view how many cook cycles remain until next filtration. Press and hold to enter filter menu.

Filter Menu



Press and hold either ⏸ button to enter menu. Use ◀▶ and ▶ to scroll to desired option. Press ✓ to select option.

- | | |
|-------------------|------------------|
| 1. Express Filter | 5. Fill From Pan |
| 2. Daily Filter | 6. Fill From JIB |
| 3. Dispose | 7. Clean Out |
| 4. Drain to Pan | 8. Exit |

Daily Start-up B C

1. Turn main power switch B on
2. Verify basket rest Y and baskets are in place
3. Verify oil level. Lower line when cool, upper line when hot C. See Filter Menu option 6 to add oil
4. Turn each vat on. See Control Panel

Additional Maintenance D

- Test and replace oil based on restaurant guidelines
- Perform Clean-Out procedure after changing oil
- For videos of procedures, scan code in upper right corner

Cooking

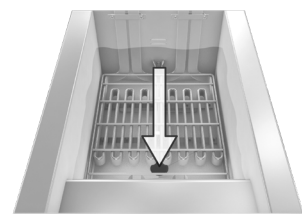


1. Lower basket of product into oil
2. Select product button
3. Start timer
4. Lift basket when "DONE" displays
5. Stop timer

Express Filter D



- Select **Yes** when **Filter Now** is displayed to start an Express Filter
- Select **Yes** as often as possible to:
 - » Extend oil life
 - » Avoid unclogging the drain
 - » Keep product quality high
 - » Avoid nuisance E-10 high limit errors



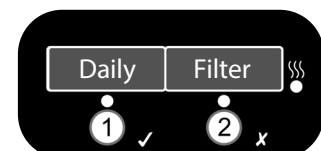
Replacing the JIB E

When **Check JIB** displays:

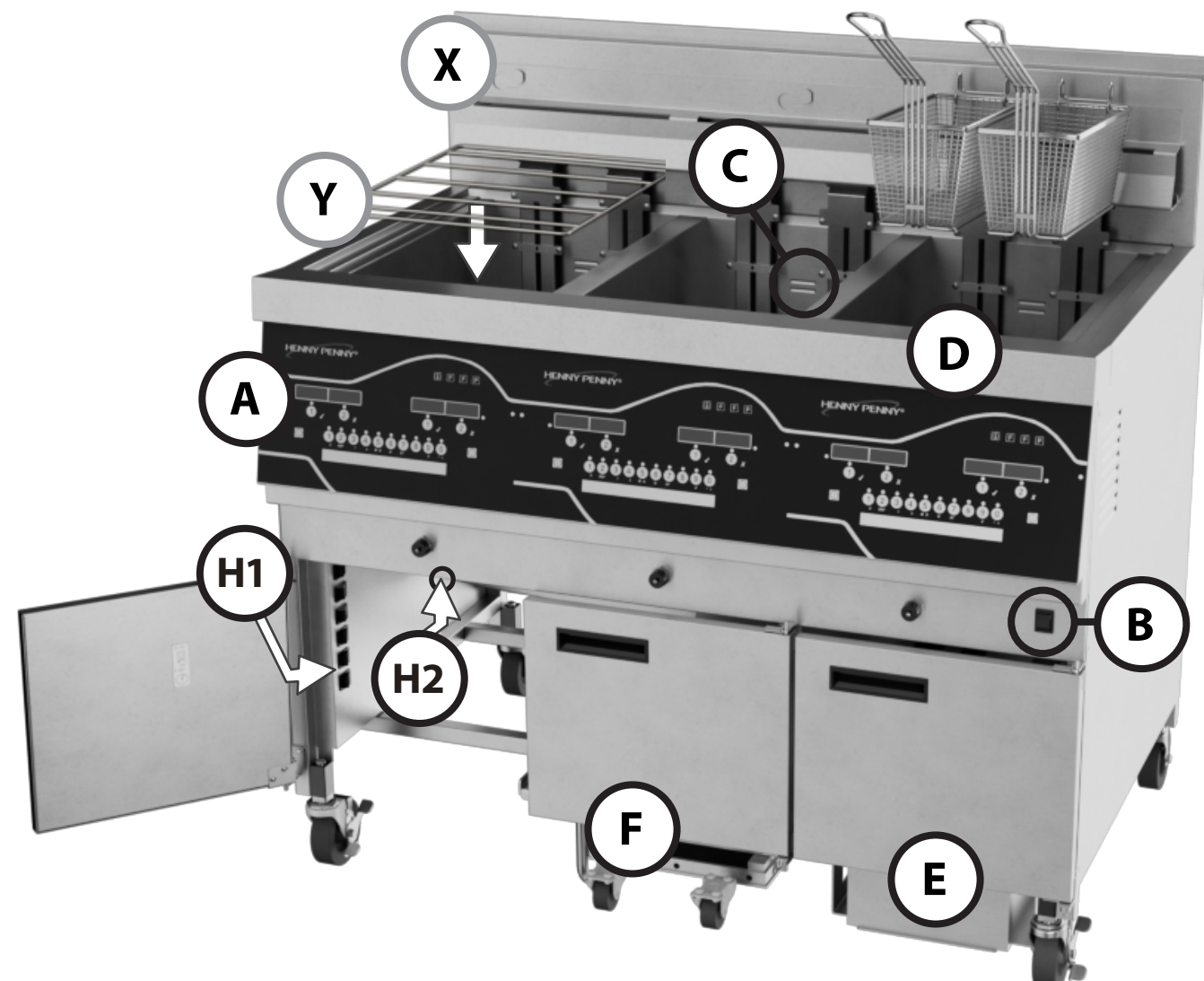
1. Disconnect empty JIB
2. Open and remove seal from new JIB
3. Transfer JIB tube to new JIB
4. Connect new JIB to fryer and verify secure connection



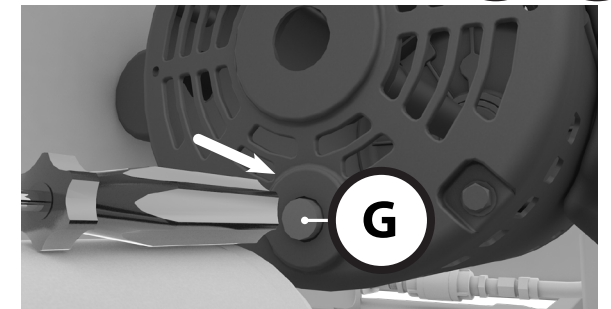
Daily Fryer Maintenance



1. Perform Daily Filter on each vat See Filter Menu option 2
2. Clean basket hanger X, basket rests Y and baskets
3. Perform daily filter pan maintenance F See Filter Pan Maintenance
4. Clean exterior of fryer



Troubleshooting G H



Filter motor not running (located on rear of fryer)

- Allow motor to cool for 20 minutes
- Press reset button G

E-10 high limit reset

- Express filter the vat (clean all crumbs from vat)
- Allow oil to cool 20 minutes
- Reset high limit H1 → 5 SEC
- Reset single well high limit H2 → 5

Oil not pumping

- Change Filter
- filter pan is assembled correctly
- Check if filter pan O-rings are missing or damaged

Filter Pan Maintenance F

Throughout the day:

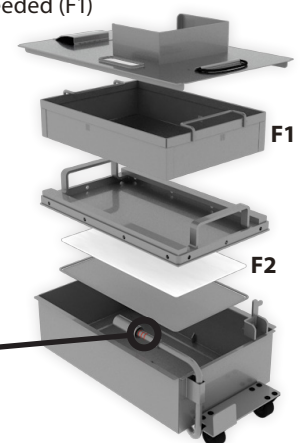
- Empty crumb basket as needed F1

Once per day:

1. Clean and dry filter pan
2. Replace filter F2
3. Lubricate O-rings F3

Every 90 days:

- Replace O-rings F3



WARNING!

WARNING! Burn Risk! Oil and surfaces of fryer and filter pan are hot. Wear **PPE** when performing cleaning and maintenance procedures.



Before operating the fryer, read and understand the complete operation manual that is supplied with the unit paying close attention to all safety messages.

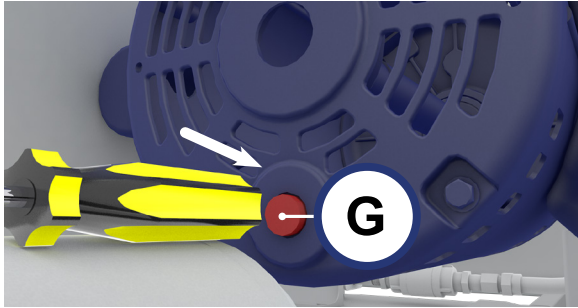


امسح QR لمشاهدة مقاطع الفيديو الخاصة بهذه الإجراءات والمزيد!

المرجع السريع لـ Evolution Elite

HENNY PENNY
Engineered to Last™

G H اكتشاف الأعطال وإصلاحها



محرك الفلتر لا يعمل (موجود في المقلاة من الخلف)

- اترك المحرك يبرد لمدة 20 دقيقة
- اضغط على زر إعادة الضبط (G)

E-10 إعادة تعيين الحد المرتفع

- ترشيح سريع للحاوية (نظف جميع الفتحات من الوعاء)
- دا غلزيت يبرد لمدة 20 دقيقة
- إعادة تعيين الحد العالي (H)

الزيت لا يسخن

- بدل الفلتر

• تأكد من تجميع طاسة الفلتر بشكل صحيح

- تحقق مما إذا كانت حلقات O الخاصة بوعاء المرشح مفقودة أو تالفة

F صيانة طاسة الفلتر

خلال اليوم

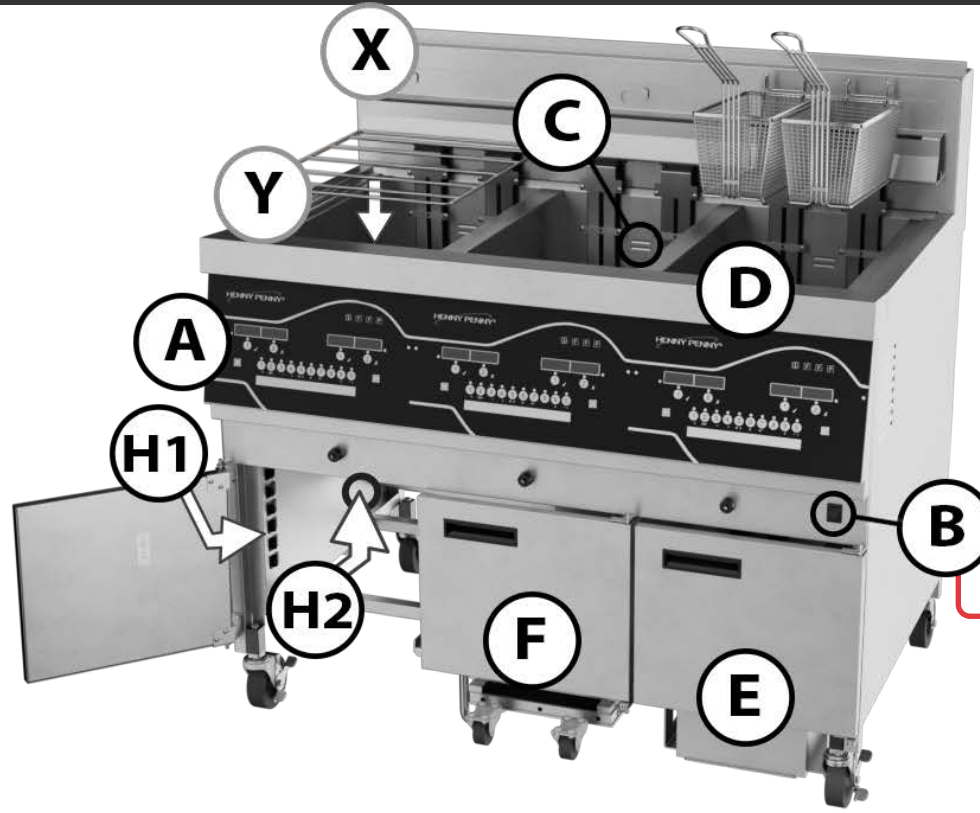
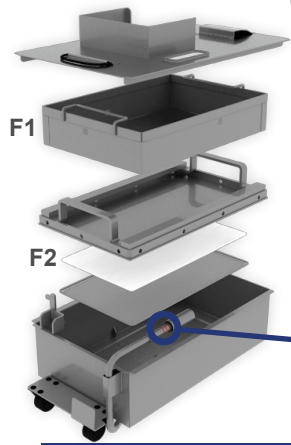
- تفريغ سلة الفتحات حسب الحاجة (F1)

مرة باليوم

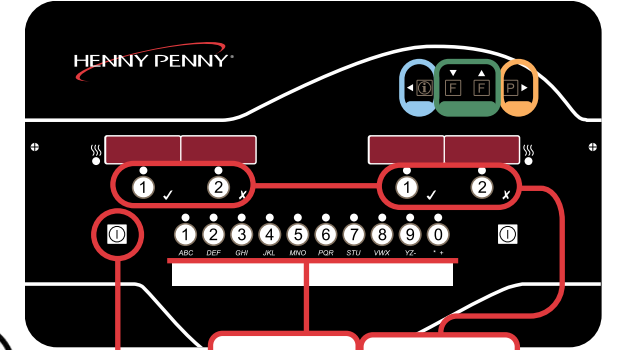
1. تنظيف وتجفيف وعاء الترشيح
2. استبدال الفلتر (F2)
3. تزييت الحلقات O (F3)

كل 90 يوم

- استبدال الحلقات O (F3)



A لوحة التحكم

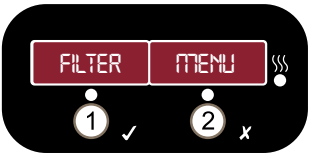


- زر البرنامج (P)
- بدء/إيقاف الموقت
- أزرار المنتج
- تشغيل / إيقاف الوعاء

اضغط 1x لعرض درجة حرارة الزيت الحالية.
اضغط 2x لعرض درجة حرارة نقطة ضبط الزيت.

زر الفلتر (F) - اضغط لعرض عدد دورات الطهي المتبقية حتى عملية التصفية التالية. اضغط مع الاستمرار للدخول إلى قائمة التصفية.

قائمة التصفية



اضغط مع الاستمرار على (F) أي من الزرين للدخول إلى القائمة. استخدم (P) للانتقال إلى الخيار المطلوب. اضغط ✓ لتحديد الخيار.

1. التصفية السريعة
2. التصفية اليومية
3. تصريف
4. صرف في الوعاء
5. املا من الطاسة
6. املا من النزاع
7. نظف
8. الخروج

B C البدء اليومي

1. قم بتشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي (B)
2. تحقق من أن مسند السلة (Y) والسلاسل (X) والسلاسل (Y) في مكانها
3. تحقق من مستوى الزيت. الخط السفلي عندما يكون بارداً، والعلوي عندما يكون ساخناً (C). انظر قائمة التصفية الخيار 6 لإضافة الزيت
4. قم بتشغيل كل وعاء. انظر لوحة التحكم

صيانة إضافية

- اختبر الزيت واستبدله بناءً على إرشادات المطعم
- قم بإجراء التنظيف بعد تغيير الزيت
- لمقاطع فيديو خاصة بالإجراءات، امسح الرمز في الزاوية اليمنى العليا

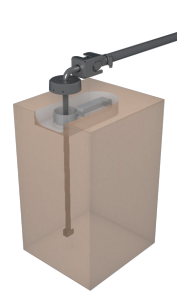
تحذير!
تحذير! خطر حدوث حروق! الزيت وأسطح المقلاة وطاسة الفلتر ساخنة. ارتد معدات الحماية الشخصية عند القيام بإجراءات التنظيف والصيانة.

قبل تشغيل القلاية، اقرأ واستوعب دليل التشغيل الكامل المرفق مع الوحدة مع الانتباه جيدًا لجميع رسائل السلامة.

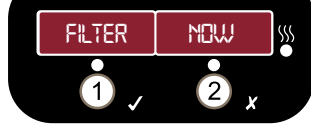
E استبدال الحقيبة الموجودة في الصندوق

عندما تعرض **Check JIB** (تحقق من الحقيبة):

1. أفضل الحقيبة الفارغة
2. افتح وانزع الختم من الحقيبة الجديدة
3. انقل أنبوب الحقيبة إلى الحقيبة الجديدة
4. قم بتوصيل الحقيبة الجديد بالمقلاة وتحقق من الاتصال الآمن



D التصفية السريعة



- حدد **Yes** (نعم) عند عرض عامل **Filter Now** (التصفية الآن) لبدء تشغيل التصفية السريعة
- حدد **Yes** (نعم) قدر الإمكان لكي:
 - إطالة عمر الزيت
 - تجنب انسداد ماسورة الصرف
 - الحفاظ على جودة المنتج عالية
 - تجنب إزعاج أخطاء الحد المرتفع E-10

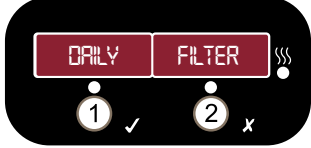


الطهي



1. اخفض سلة المنتج في الزيت
2. حدد زر المنتج
3. بدء الموقت
4. ارفع السلة عند ظهور كلمة "Done" تم"
5. توقف الموقت

الصيانة اليومية للمقلاة



1. قم بإجراء التصفية اليومية على كل وعاء راجع خيار قائمة التصفية 2
2. قم بتنظيف علاقة السلة ومساند السلة (X) والسلاسل (Y)
3. قم بإجراء الصيانة اليومية لطاسة الفلتر (F) انظر صيانة طاسة الفلتر
4. نظف الجزء الخارجي للمقلاة