





# Evolution Elite™ – igapäevase kasutamise kiirjuhend

## Vähendatud õlihulgaga avatud fritüür – elektriline

**TEATIS** Enne avatud fritüüri kasutamist lugege iga seadmega kaasas olnud täielikku kasutusjuhendit ja veenduge, et oleksite neist aru saanud. Järgmised sammud on mõeldud üldiste suuniste, mitte kõikehõlmava kasutusjuhendina.

### Küpsetamine

1. Veenduge, et korvitugi oleks paigis ja õlitase sobilik (külmana alumise jooneni ja kuumana ülemise jooneni).
2. Seadke toitelüliti asendisse ON (Sees) ja seejärel vajutage nuppu, et  lülitada sisse soovitud paagi soojendus.
3. Kui sulatustsüklil on lõppenud, vilgub teade „LOW TEMP“ (Madal temperatuur), kuni saavutatakse sihttemperatuur. Ekraanil kuvatakse küpsetatav toode.
4. Vajutage tootenuppu, nt . Ekraanil kuvatakse „FR FRIES“ (Friikartulid) ja toote võib nüüd õlisse panna.
5. Pange korv paaki ja vajutage taimerinuppu või  nuppu .



### TEATIS

Olge ettevaatlik, et te ei paneks korvi liiga palju toodet, kuna õli võib üle paagi äärte voolata. Õli ja sisestatava toote koguse kohta teabe saamiseks vaadake kasutusjuhendit.







6. Kui küpsetustsüklil on lõppenud, kostab alarm ja ekraanil kuvatakse „DONE“ (Valmis).
7. Vajutage alarmi seiskamiseks teksti DONE (Valmis) all asuvat taimerinuppu ja tõstke korv paagist välja.
8. Hoidke toodet serveerimiseni soojendis või soojendusega hoiukapis.
9. Kui programmeeritud on hoiuaeg, algab kvaliteediaeg automaatselt, kui kasutaja vajutab küpsetustsükli lõpetamiseks taimerinuppu.
10. Kui hoiutaimer piiksub, vajutage selle seiskamiseks taimerinuppu.

### Oil Guardian™ (automaatne täitmine)

Tavalise kasutamise käigus jälgib juhtseadis automaatselt õlitaset paagis. Kui juhtseadis tuvastab liiga madala õlitase, pumpab seade õli vaadist paaki, et õlitase oleks sobilik.

### Paagi täitmine vaadist (käsitsi täitmine)

Kui õlitase on madalapoolne, saab paaki igal ajal õli lisada, et õlitase oleks sobilik, järgides alltoodud samme. See toiming EI ole mõeldud tühja paagi täitmiseks.

1. Vajutage pikalt nuppu  (ükskõik kumba), kuni ekraanil kuvatakse „\*FILTER MENU\*“ (Filtrimenüü) ja „1.EXPRESS FILTER“ (1. Filtreeri).
2. Vajutage nuppu  5 korda, kuni ekraanil kuvatakse „6.FILL FROM JIB“ (6. Täida vaadist).
3. Vajutage nuppu . Ekraanil kuvatakse „PUMP“ (Pumpa) ja „EXIT“ (Välju).
4. Vajutage pikalt nuppu . Ekraanil kuvatakse „FILLING“ (Täitmine) ja õli pumbatakse vaadist paaki.
5. Kui fritüür on täis, vabastage nupp . Ekraanil kuvatakse uuesti „FILL FROM JIB“ (Täida vaadist). Vajutage kaks korda nuppu , et naasta tavapärasesse töörežiimi.

### Vaadi asendamine

1. Juhtseadis kuvab teate „CHECK JIB“ (Kontrollige vaati) ja kõlab alarm.
2. Avage parempoolne luuk ja tõmmake vaat seadmest välja. Eemaldage vaadi ülaosast kork, seejärel asendage tühi vaat täis vaadiga.





### TEATIS

Mudeli EEE-141 puhul täitke õlimahuti, kui juhtseadis kuvab teate „CHECK JIB“ (Kontrollige vaati).





### SmartFilter Express™



1. Pärast eelseadistatud küpsetustsükli arvu kuvatakse juhtseadisel „FLTR NOW?“ (Kas filtreerida kohe?) „YES NO“ (Jah/Ei). Suvandi JAH valimiseks vajutage nuppu . Ekraanil kuvatakse „SKIM VAT“ (Puhasta paaki) ja „CONFIRM YES NO“ (Kinnita Jah/Ei).
2. **Kontrollige filtripanni.** Veenduge, et filtri äravoolupann oleks fritüüri alla kinnitatud ja filtripanni kaas oleks paigas.
3. Suvandi JAH valimiseks vajutage nuppu . Ekraanil kuvatakse „DRAINING“ (Väljutamine) (õli väljutatakse paagist).





**Äravoolupanni ületäitmise vältimiseks väljutage ainult 1 paagi sisu korraga. Äravoolupanni ületäitmisel võivad põrandad libedaks muutuda ja see võib põhjustada kehavigastusi.**

4. Kui juhtseadis on lõpetanud filtreerimise, siis äravool sulgub. Seejärel täitub paak uuesti õliga.
5. Kui paak on täidetud, võidakse ekraanil kuvada „IS POT FILLED?“ (Kas paak on täidetud?) „YES NO“ (Jah/Ei). Veenduge, et paak oleks täis, ja seejärel vajutage suvandi JAH valimiseks nuppu . Fritüür naaseb tavapärasesse töörežiimi. Kui paak ei ole täis, vajutage suvandi EI valimiseks nuppu , misjärel õli pumbatakse veel 30 sekundit.

### Filtrinupu statistika

1. Vajutage nuppu  (ükskõik kumba). Seejärel kuvatakse vasakul ekraanil „COOKS REMAINING“ (Ülejäänud küpsetamine) ja paremal ekraanil kuvatakse küpsetustsükli arv enne järgmist filtreerimist.
2. Vajutage nuppu  (ükskõik kumba) kaks korda. Ekraanidel kuvatakse kellaeg ja kuupäev.

### Teabenupu statistika

1. Vajutage nuppu . Ekraanil kuvatakse iga paagi tegelik õlitemperatuur.
2. Vajutage nuppu  kaks korda. Ekraanil kuvatakse SP (Siht) koos iga paagi (eelseadistatud) sihttemperatuuriga.

### Ennetav hooldus (vt toiminguid kasutusjuhendist)

1. Igapäevane filtreerimine – põhjalik puhastamine/filtreerimine.
2. Vahetage filtriplokki iga päev.
3. Määrige filtriploki vahetamisel filtri äravoolupanni O-rõngaid.
4. Vahetage õli, kui see hakkab suitsema või rohkelt vahutama või maitseb halvasti.
5. Puhastamisrežiim – puhastage paaki õli vahetamisel.
6. Kontrollige filtri äravoolupanni O-rõngaid iga 3 kuu tagant.

### Veakoodid

- E-4** – trükiplaat on liiga kuum. Kontrollige, ega seadme mõlemal küljel oleval ventilatsioonil avad pole blokeeritud.
- E-5** – õli ülekuumenemine. Laske kütteahelaid ja temperatuurisondi kontrollida.
- E-6 (A või B)** – temperatuurisond on avatud või lühises. Laske seda kontrollida.
- E-10** – rakendus piiraja. Lähtestage piiraja, kasutades väikest kruvikeerajat või kuuskantvõtit, vajutades selle õrnalt küttelemendi liigendis olevasse avasse. Kui piirajat ei lähtestata, tuleb see välja vahetada, vt fotot.
- E-21** – aeglane taastumine. Laske fritüüri õiget pinget kontrollida.
- E-31** – elemendid on tõstetud. Langetage elemendid tagasi paaki.







# 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  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.







### NOTICE



Models EEE-141, fill the oil reservoir when control displays "CHECK JIB".





### SmartFilter Express™

1. After a preset number of cook cycles, 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 "DRAINING" (the oil drains from the vat).
- WARNING**
- 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 the drain closes. 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: 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

