




Evolution Elite™ - Ghid rapid pentru funcționarea zilnică

Friteuză deschisă cu capacitate redusă de ulei - Electrică

Înainte de folosirea friteuzei deschise, citiți și înțelegeți în întregime manualul de operare livrat cu fiecare unitate. Următoarele etape au rolul de ghid și nu de instrucțiuni de operare complete.

NOTĂ

Gătit

- Asigurați-vă că suportul coșului se află în cuvă și că uleiul este la nivelul corect, la linia inferioară atunci când este rece și la linia superioară atunci când este fierbinte.
- Treceți comutatorul în poziția ON (PORNIT) și apăsați-l  pentru a porni căldura pentru cuva dorită.
- După ce ați ieșit din ciclul de topire, LOW TEMP (TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ) clipește până când se atinge temperatura punctului de setare. iar produsul care trebuie gătit clipește pe afișaj.
- Apăsați un buton pentru produs, de ex.: Afișajul arată „FR FRIES”, iar acum produsul poate fi introdus în ulei.
- Așezați coșul în cuvă și apăsați un buton al temporizatorului  sau .



NOTĂ

Aveți grijă să nu supraumpleți coșul cu produs, altfel uleiul se va deversa pe cuvă. Vezi Manualul de operare pentru ulei și cantitățile de încărcare.






- La finalizarea ciclului de gătit, se aude o alarmă, iar afișajul arată „DONE (REALIZAT)”.
- Apăsați butonul temporizatorului de sub „DONE (REALIZAT)” pentru a opri alarma și ridicați coșul din cuvă.
- Răsturnați produsul într-un încălzitor sau dulap pentru păstrare la cald până când acesta va fi servit.
- Dacă a fost programat un temporizator de menținere, timpul de calitate începe automat când utilizatorul apasă butonul temporizatorului pentru finalizarea ciclului de gătit.
- Când temporizatorul de menținere produce un bip, apăsați butonul temporizatorului pentru a opri bipurile.

Oil Guardian™ (completare automată oprită)

În timpul funcționării normale, comanda monitorizează automat nivelul uleiului din cuvă. În cazul în care comanda sesizează că nivelul de ulei este prea scăzut, unitatea pompează ulei de la JIB în cuvă pentru a menține uleiul la nivelul corect.

Umplerea cuvei de la JIB (completare manuală oprită)

De asemenea, dacă nivelul uleiului este puțin scăzut, în orice moment se poate adăuga ulei în cuvă pentru a crește nivelul uleiului până la nivelul corect, respectându-se pașii de mai jos. Această procedură NU este recomandată pentru umplerea unei cuve goale.

- Mențineți apăsat  (oricare din acestea) până când afișajul arată „FILTER MENU* (MENIU FILTRU)”, alături de „1.EXPRESS FILTER (FILTRARE EXPRES)”.
- Apăsați  de 5 ori până când „6.FILL FROM JIB (UMPLERE DE LA JIB)” apare pe afișaj.
- Apăsați butonul , iar afișajul arată „PUMP (POMPĂ)” și „EXIT (IEȘIRE)”.
- Mențineți apăsat butonul , afișajul arată „FILLING (UMPLERE)”, iar uleiul este pompat de la JIB către cuvă.
- După ce vasul de prăjire este plin, eliberați butonul , iar afișajul revine la „FILL FROM JIB (UMPLERE DE LA JIB)”. Apăsați de două ori butonul X pentru a reveni la funcționarea normală.

Înlocuirea JIB

- Comanda afișează „CHECK JIB (VERIFICARE JIB)” și se aude o alarmă.
- Deschideți ușa din dreapta și scoateți JIB din unitate. Trageți capacul de pe partea superioară a JIB și eliminați JIB gol și înlocuiți-l cu unul plin.





NOTĂ

Modelele EEE-141, umpleți rezervorul de ulei când comanda afișează „CHECK JIB (VERIFICARE JIB)”.




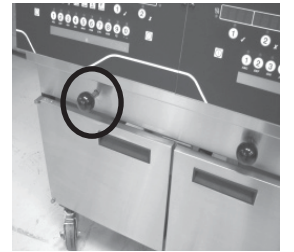
SmartFilter Express™

- După un număr presetat de cicluri de gătit, Filter Beacon™ luminează în partea din față a friteuzei, iar comanda arată „FLTR NOW? (FILTRARE ACUM?)” „YES (DA) NO (NU)” Apăsați butonul  pentru YES (DA), iar afișajul arată „SKIM VAT (SPUMARE CUVĂ)” și „CONFIRM (CONFIRMARE)” „YES (DA) NO (NU)”.
- Verificați baia filtrului-Asigurați-vă că baia de golire a filtrului este fixată pe poziție sub friteuză, iar capacul băii filtrului se află pe poziție.
- Apăsați butonul  pentru YES (DA), iar afișajul arată „OPEN DRAIN (DESIDERE GOLIRE)”. Trageți butonul de golire, iar afișajul arată „DRAINING (GOLIRE)”, iar uleiul se golește din cuvă.





Pentru a evita supraumplerea băii de golire, goliți pe rând câte o cuvă. Supraumplerea băii de golire poate genera alunecarea pe podele, ceea ce poate avea ca rezultat rănirea persoanelor.



- După ce comanda a finalizat procesul de filtrare, afișajul arată „CLOSE DRAIN (ÎNCHIDERE GOLIRE)”. Apăsați butonul de golire pentru a închide golirea. Apoi cuvă se reumple cu ulei.
- După umplerea cuvei, afișajul arată „IS POT FILLED? (RECIPIENTUL ESTE PLIN?)” „YES (DA) NO (NU)” Asigurați-vă că cuvă este plină și apoi apăsați butonul  pentru YES (DA), iar friteuza revine la funcționare normală. Dacă cuvă nu este plină, apăsați butonul X pentru NO (NU), iar uleiul uleiul pentru încă 30 de secunde.



Statisticile butonului pentru filtrare

- Apăsați și eliberați (oricare buton) , iar afișajul din stânga arată „COOKS REMAINING (CICLURI DE GĂTIT RĂMASE)” și afișajul din dreapta arată numărul de cicluri de gătit înainte de următoarea filtrare expres.
- Apăsați  (oricare buton) de două ori și ora și data apar pe afișaje.

Statisticile butonului pentru informații

- Apăsați , iar pe afișaj apare temperatura reală a uleiului pentru fiecare cuvă.
- Apăsați  de două ori, iar pe afișaj apare SP, alături de temperatura punctului de setare (presetată) a fiecărei cuve.

Întreținere preventivă (Vezi Manualul de operare pentru proceduri)

- Filtrare zilnică - Curățare/filtrare riguroasă
- Schimbare zilnică a elementului filtrant
- Lubrifierea inelelor O ale băii de golire a filtrului la schimbarea elementului filtrant
- Schimbare ulei - Când uleiul fumează, spumează mult sau are gust rău
- Mpdul curățare - Curățarea cuvei la schimbarea uleiului
- Inspectarea inelelor O ale băii de golire a filtrului - la fiecare 3 luni

Coduri de eroare

E-4 - PCB prea fierbinte: verificați dacă fantele de pe fiecare parte a unității sunt obturate

E-5 - Supraîncălzire ulei: apelați la personal calificat pentru verificarea circuitelor de căldură și a sondei de temperatură

E-6 (A sau B) - Sonda de temperatură este deschisă sau scurtcircuitată: apelați la personal calificat pentru a o verifica

E-10 - Limita superioară declanșată: resetarea limitei superioare cu ajutorul unei șurubelnițe mici sau a unei chei Allen apăsați ușor în orificiul din balamaua elementului de încălzire; dacă limita superioară nu se resetează, limita superioară trebuie înlocuită-**vezi fotografia**



E-21 - Recuperare lentă: Apelați la personal calificat pentru verificarea tensiunii corecte la friteuză

E-31 - Elemente sus; Coborâți elementele înapoi în cuvă





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.





NOTICE

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





SmartFilter Express™

1. After a preset number of cook cycles, the Filter Beacon™ illuminates on the front of the fryer and the 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

