





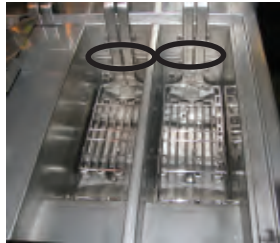
Evolution EliteTM - Pikaopas päivittäiseen käyttöön

Avoim rasvakeitin vähennetyllä öljykapasiteetilla - sähköinen

HUOMIO Ennen avoimen rasvakeittimen käyttöä, lue ja ymmärrä jokaisen yksikön kanssa toimitettu käyttöohjekirja. Seuraavat askeleet ovat tarkoitettuja ohjeistukseksi, ei täysimittaisiksi käyttöohjeiksi.

Ruoanvalmistus

1. Varmista, että korituki on altaassa ja öljy on oikealla tasolla - alemmalla linjalla sen ollessa kylmä ja ylemmällä linjalla sen ollessa kuuma.
2. Siirrä virtakytkin ON-asentoon ja paina  kytkeäksesi päälle lämmön halutussa altaassa.
3. Sulatusjakson päätyttyä, LOW TEMP (ALH. LÄMPÖT.) vilkkuu kunnes asetuspuiteen lämpötila saavutetaan ja valmistettava tuote näkyy näytöllä.
4. Paina tuotepainiketta, esim:  Näytöllä näkyy "FR FRIES" ("RANSK.PER.") ja tuote voidaan nyt asettaa öljyyn.
5. Aseta kori altaaseen ja paina ajastinpainiketta  tai .



HUOMIO

Varo ettet täytä koria liiallisesti tuotteella tai öljy saattaa valua yli altaasta. Tarkista käyttöohjekirja öljyn ja kuormien määrien osalta.






6. Kun keittopakso on viety päätökseen kuuluu hälytys ja näytöllä näkyy "DONE" ("VALMIS").
7. Paina ajastinpainiketta kohdan DONE (VALMIS) alapuolella pysäyttääksesi hälytyksen ja nosta kori altaasta.
8. Aseta tuote lämpimään tai lämmitettyyn pitokaappiin kunnes se tarjoillaan.
9. Jos pitoaika on ohjelmoitu, laatu aika käynnistyy automaattisesti käyttäjän painaessa ajastinpainiketta keittosyklin päättämiseksi.
10. Kun pitoaika tuottaa äänimerkin, paina ajastinpainiketta pysäyttääksesi hälytyksen.

Oil GuardianTM (automaattinen täyttö)

Normaalikäytön aikana, ohjaus automaattisesti valvoo altaan öljyn tasoa. Jos ohjaus havaitsee öljyn tason olevan liian alhainen, yksikkö automaattisesti pumppaa öljyä täyttövarresta altaaseen pitääkseen öljyn oikealla tasolla.

Altaan täyttö täyttövarresta (manuaalinen täyttö)

Jos öljyn taso on jonkin verran alhainen, öljyä voidaan lisätä altaaseen milloin vain öljytason nostamiseksi oikealle tasolle seuraavilla alla listatuilla askelilla. Tätä toimenpidettä EI suositella tyhjän altaan täyttämiseksi.

1. Paina ja pidä painettuna  (kumpaa vain) kunnes näytöllä näkyy "*FILTER MENU*" ("*SUODATINVALIKKO*"), "1.EXPRESS FILTER" ("1.PIKASUODATIN") kanssa.
2. Paina  5 kertaa kunnes "6.FILL FROM JIB" ("6.TÄYTÄ TÄYTTÖVARRESTA") näkyy näytöllä.
3. Paina  -painiketta ja näytöllä näkyy "PUMP" ("PUMPPAUS") ja "EXIT" ("POISTU")
4. Paina ja pidä painettuna  -painiketta ja näytöllä näkyy "FILLING" ("TÄYTTÖ") ja öljy pumpataan täyttövarresta altaaseen.
5. Kun friteerauspannu on täynnä, vapauta  -painike ja näyttö palautuu näyttämään "FILL FROM JIB" ("TÄYTÄ TÄYTTÖVARRESTA"). Paina X-painiketta kahdesti palataksesi normaaliin käyttöön.

Täyttövarren vaihto

1. Näytöllä näkyy "CHECK JIB" ("TARKISTA TÄYTTÖVARSI") ja kuuluu hälytysääni.
2. Avaa oikea ovi ja vedä täyttövarsi yksiköstä. Vedä suoja täyttövarren päältä ja poista tyhjä täyttövarsi ja vaihda se täysinäiseen.





Mallit EEE-141, täytä öljysäiliö kun ohjaus tuo näytölle "CHECK JIB" ("TARKISTA TÄYTTÖVARSI").



HUOMIO


SmartFilter ExpressTM

1. Esiasetettujen keittopaksojen jälkeen, Filter BeaconTM valaisee friteerauskeittimen etuosan ja ohjain näyttää "FLTR NOW?" ("SUODATA HETI?") "YES NO" ("KYLLÄ EI"). Paina  -painiketta tuodaksesi esiin KYLLÄ ja näytöllä näkyy "SKIM VAT" ("KUORI ALLAS") ja "CONFIRM" YES NO ("VAHVISTA" KYLLÄ EI").
2. Tarkista suodatinpannu - varmista että suodattimen valutuspannu on kiinnitetty paikalleen rasvakeittimen alle ja suodatinpannun kansi on paikallaan.
3. Paina  -painiketta vahvistaaksesi YES (KYLLÄ) ja näytöllä näkyy "OPEN DRAIN" ("AVAA VALUTUS"). Vedä ulos valutusnuppi ja näytöllä näkyy "DRAINING" ("VALUTUS") ja öljy valuu altaasta.





VAROITUS

Vältäksesi valutuspannun ylivuotoa, valuta vain 1 allas kerrallaan. Ylivuotava valutuspannu voi aiheuttaa lattioiden liukkauden joka saattaa aiheuttaa henkilökohtaisia vammoja.



4. Kun ohjaus on vienyt suodatustoiminnon päätökseen, näytöllä näkyy "CLOSE DRAIN" ("SULJE VALUTUS"). Työnnä valutuksen nuppi sisään sulkeaksesi valutuksen. Allas täyttyy sitten uudelleen öljyllä.
5. Kun allas on täynnä, näytöllä saattaa näkyä "IS POT FILLED?" ("ONKO PANNU TÄYTETTY?") "YES NO" ("KYLLÄ EI"). Varmista että allas on täynnä ja paina sitten  -painiketta vahvistaaksesi YES (KYLLÄ) ja friteerauskeitin palautuu normaaliin käyttötilaan. Jos allas ei ole täynnä, paina X -painiketta NO (EI) ja öljy pumppautuu vielä ylimääräisen 30 sekunnin ajan.



Suodatinpainikkeen tilastot

1. Paina  (kumpaa vain) ja vasemmalla näytöllä näkyy "COOKS REMAINING" ("KEITTOKERTOJA JÄLJELLÄ") ja oikeassa näytössä näkyy keittosyklit ennen seuraavaa pikasuodatinta.
2. Paina  (kumpaa vain) kahdesti ja kellonaika ja päivämäärä näkyvät näytöllä.

Info-painikkeen tilastot

1. Paina  ja varsinaisen öljyn lämpötila näkyy näytöllä kunkin altaan osalta.
2. Paina  kahdesti ja SP näkyy näytöllä, asetuspuite (esiasetettu) lämpötilan kanssa kunkin altaan osalta.

Ehkäisevä huolto (Ks. käyttöohjekirja toimenpidemenetelmien osalta)

1. Päivittäinen suodatus - Täysi puhdistus/suodatus
2. Vaihda suodatintyyny päivittäin
3. Voitele suodattimen valutuspannun O-renkaat vaihtaessasi suodatintyynyä
4. Vaihda öljy - öljyn savutessa, vaahdotessa epäilyttävästi tai maistuessa pahalta
5. Puhdistustila - Puhdista allas vaihtaessa öljyä
6. Tarkista suodattimen valutuspannun O-renkaat - aina 3 kuukauden välein



Virhekoodit

- E-4** - PCB liian kuuma: tarkista säleiköt esteiden varalta yksikön kummallakin puolella
- E-5** - Öljyn ylikuumentuminen; tarkista lämpöpiirit ja lämpötila-anturi
- E-6 (AorB)** - Lämpötila-anturi avoinna tai oikosulussa; tarkista
- E-10** - Yläraja lauennut: aseta yläraja uudelleen käyttämällä pientä tai tähtipääruuvitaltaa käännä varovasti työntämällä se reikään lämpöelementin saranassa; jos yläraja ei nollaudu, yläraja tulee vaihtaa-**ks. kuva**
- E-21** - Hidas palautuminen; Tarkista rasvakeitin oikean jännitteen osalta
- E-31** - Elementit ylhäällä; Alemmat elementit takaisin altaaseen





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  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

