





Evolution Elite™ - Skrócona instrukcja codziennej obsługi

Frytownica otwarta o zmniejszonym zużyciu oleju - elektryczna

NOTICE Przed uruchomieniem otwartej frytownicy zapoznaj się dokładnie z treścią instrukcji obsługi, załączonej do każdego urządzenia. Podane niżej procedury pełnią rolę wskazówek, a nie pełnego instruktażu obsługi.

Smażenie

1. Upewnij się, że w kadzi znajduje się wieszak na kosz, a olej znajduje się na odpowiednim poziomie – dolnym, gdy jest zimny i górnym, gdy jest gorący.
2. Ustaw przełącznik zasilania w położeniu ON, a następnie naciśnij , aby włączyć dopływ ciepła do danej kadzi.
3. Po wyjściu z cyklu topienia, na wyświetlaczu będzie migać, aż do chwili osiągnięcia wartości zadanej temperatury, LOW TEMP oraz wyświetli się nazwa smażonego produktu.
4. Naciśnij przycisk produktu, np.: . Na wyświetlaczu pojawi się „FR FRIES”; produkt ten można teraz umieścić w oleju.
5. Umieść kosz w kadzi i naciśnij przycisk czasomierza  lub .



NOTICE UWAGA

Należy uważać, aby nie przepełniać kosza produktem, ponieważ mogłoby to spowodować przelanie się oleju z kadzi. Ilości oleju i produktów podano w Instrukcji obsługi.







6. Po zakończeniu cyklu smażenia wyemitowany zostanie alarm dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „DONE” („GOTOWE”).
7. Naciśnij przycisk czasomierza pod DONE, aby przerwać sygnał alarmowy i wyjmij kosz z kadzi.
8. Zrzuć produkt do podgrzewacza lub podgrzewanej szafki i przetrzymaj tam do chwili jego serwowania.
9. Jeżeli zaprogramowano czas przetrzymywania, czasomierz jakości rozpocznie odliczanie czasu automatycznie, po naciśnięciu przez użytkownika przycisku w celu zakończenia cyklu smażenia.
10. Gdy czasomierz przetrzymywania wyemituje sygnał dźwiękowy, naciśnij przycisk czasomierza, aby przerwać sygnał.

Oil Guardian™ (Automatyczne uzupełnianie poziomu oleju)

Podczas normalnej pracy urządzenia, system automatycznie monitoruje poziom oleju w kadzi. Jeżeli system wykryje zbyt niski poziom oleju, zostanie on przepompowany z pojemnika JIB do kadzi, aby zapewnić właściwy jego poziom.

Napełnianie kadzi z pojemnika JIB (uzupełnianie ręczne)

Jeżeli poziom oleju jest nieco zbyt niski, można go uzupełnić do właściwego poziomu w dowolnej chwili, postępując według niżej podanej procedury. NIE zaleca się stosowania tej procedury do wypełniania pustej kadzi.

1. Naciśnij i przytrzymaj  (z dowolnej strony), aż wyświetli się „*FILTER MENU*” oraz „1.EXPRESS FILTER?”
2. Naciśnij 5 razy , aż na wyświetlaczu ukaże się „6.FILL FROM JIB” („NAPEŁNIJ Z JIB”).
3. Naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „PUMP” i „EXIT”.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk ; na wyświetlaczu pojawi się „FILLING” („NAPEŁNIANIE”) i olej jest pompowany z pojemnika JIB do kadzi.
5. Po napełnieniu kadzi zwolnij przycisk . Na wyświetlaczu ponownie wyświetli się „FILL FROM JIB”. Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby powrócić do normalnego trybu pracy.

Wymiana pojemnika JIB



1. System wyświetli „CHECK JIB” („SPRAWDŹ JIB”) i włączy się alarm dźwiękowy.
2. Otwórz drzwiczki z prawej strony i wyciągnij z urządzenia pojemnik JIB. Zdejmij pokrywę w górnej części pojemnika JIB i wyrzuć pusty JIB, wprowadzając w jego miejsce napełniony.



NOTICE UWAGA

W modelach EEE-141, gdy na wyświetlaczu pojawi się „CHECK JIB”, napełnij zbiornik.



SmartFilter Express™

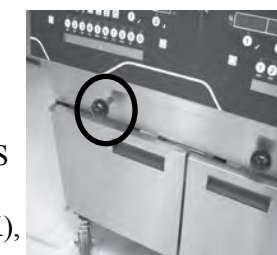
1. Po wykonaniu wcześniej ustawionej liczby cykli smażenia, zaświeci się lampka filtra Beacon™ z przodu frytownicy, a system wyświetli „FLTR NOW?” „YES NO”. Naciśnij przycisk  dla YES; wyświetli się „SKIM VAT” (ZBIERZ OLEJ) oraz „CONFIRM” „YES NO” („POTWIERDŹ” „TAK NIE”).
2. Sprawdź miskę odpływową filtra – upewnij się, że miska odpływowa jest właściwie zainstalowana pod frytownicą oraz umieszczona jest jej pokrywa.
3. Naciśnij przycisk  dla TAK; na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ ODPŁYW”). Wyciągnij gałkę odpływu; na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” i następuje odprowadzenie oleju z kadzi.





WARNING OSTRZEŻENIE

Aby zapobiec przepełnieniu miski odpływowej, należy w danej chwili opróżnić tylko jedną kadź. Przepełnienie miski odpływowej może sprawić, że podłoga będzie śliska, co może doprowadzić do obrażeń ciała.



4. Po zakończeniu przez system procesu filtracji, na wyświetlaczu pojawi się „CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ ODPŁYW”). Wciśnij gałkę odpływu, aby zamknąć odpływ. Nastąpi ponowne napełnienie kadzi olejem.
5. Gdy k zostanie napełniona, na wyświetlaczu może pojawić się tekst „IS POT FILLED?” („CZY KADŹ JEST NAPEŁNIONA?”). „YES NO”. Upewnij się, że kadź jest napełniona, a następnie naciśnij przycisk  dla YES (TAK), a frytownica powróci do trybu normalnej pracy. Jeżeli kadź nie jest napełniona, naciśnij przycisk  button NO; nastąpi pompowanie oleju przez kolejne 30 sekund.



Przycisk filtracji (stat)

1. Naciśnij dowolny przycisk ; na lewym wyświetlaczu pojawi się „COOKS REMAINING” („LICZBA POZOSTAŁYCH CYKLI”), a na prawym wyświetlaczu liczba cykli smażenia przed kolejną filtracją.
2. Naciśnij dwukrotnie  (dowolny); na wyświetlaczu pojawi się godzina i data.

Przycisk informacji (stat)

1. Naciśnij , a na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura oleju dla każdej kadzi.
2. Naciśnij dwukrotnie , a na wyświetlaczu pojawi się SP wraz z wartością zadaną (ustaloną) temperatury dla każdej kadzi.

Konserwacja zapobiegawcza (procedury podano w Instrukcji obsługi)

1. Codzienna filtracja – dokładne czyszczenie/filtracja
2. Codzienna wymiana wkładki filtracyjnej
3. Smarowanie okrągłych uszczelek miski odpływowej filtra podczas wymiany wkładki filtracyjnej
4. Zmiana oleju – gdy olej dymi, pieni się intensywnie lub ma niewłaściwy smak
5. Tryb czyszczenia – przy wymianie oleju wyczyść kadź
6. Sprawdź okrągłe uszczelki miski odpływowej – co 3 miesiące

Kody błędów

- E-4** – PCB zbyt gorący; sprawdź, czy szczeliny wentylacyjne po obu stronach urządzenia nie są zablokowane
- E-5** – Przegrzanie oleju; zwróć się o sprawdzenie obwodów grzewczych i czujnika temperatury
- E-6 (AorB)** – Otwarcie lub zwarcie czujnika temperatury; zwróć się o sprawdzenie
- E-10** – Wyłączenie regulatora granicy wysokiej temperatury: zresetuj górną granicę, używając małego śrubokręta lub klucza Allena. Delikatnie wprowadź go do otworu w zawiasie elementu grzewczego; jeżeli górna granica nie zostanie zresetowana, element należy wymienić – patrz zdjęcie
- E-21** – Zbyt długi czas powrotu; zwróć się o sprawdzenie napięcia
- E-31** – Elementy podniesione; obniż elementy do kadzi







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

