





Evolution Elite™ - Stručný návod pro každodenní použití

Otevřená fritéza se sníženým obsahem oleje - elektrická

NOTICE Než budete otevřenou fritézu používat, přečtěte si prosím pozorně uživatelskou příručku v úplném znění, která je dodávána s každou fritézou. Následující kroky jsou míněny jako vodítko, nikoliv jako úplné pokyny k provozování přístroje.

Smažení

1. Zajistěte, aby opěra pro koš byla v nádrži a olej aby byl ve správné výšce hladiny – nižší ryska v chladném stavu a vyšší ryska v horkém stavu.
2. Přepněte přepínač do polohy ON (zapnuto) a stiskněte , čímž zapnete zahřívání u vybrané nádrže.
3. Jakmile se dostanete mimo cyklus rozehrívání, bliká LOW TEMP (nízká teplota) do doby dosažení přednastavené teploty a na displeji se ukáže výrobek, který bude smažen.
4. Stiskněte tlačítko výrobku, např.:  Displej ukazuje "FR FRIES" (hranolky) a výrobek lze teď dát do oleje.
5. Dejte koš do nádrže a stikněte tlačítko časovače  nebo .



NOTICE POZNÁMKA

Snažte se nepřeplnit koš množstvím výrobku, jinak by olej mohl přetéct z nádrže. Pro množství oleje a výrobku se podívejte do uživatelské příručky.







6. Když skončí cyklus smažení a zazní alarm a na displeji se ukáže "DONE" (hotovo).
7. Stiskněte tlačítko časovače pod DONE a tím zastavíte alarm. Následně vytáhněte koš z nádrže.
8. Vyklopte výrobek do teplejší nebo ohřívané nádoby na uchovávání do doby podávání.
9. Byl-li naprogramován čas uchování, čas kvality se spustí automaticky, když uživatel stiskne tlačítko časovače pro ukončení cyklu smažení.
10. Jakmile časovač uchování pípne, stiskněte tlačítko časovače pro ukončení pípání.

Oil Guardian™ (automatické doplnění)

Během běžného provozu ovladač automaticky sleduje hladinu oleje v nádrži. Pokud ovladač rozpozná, že hladina oleje je příliš nízká, přístroj načerpá olej z JIB do nádrže, aby udržoval olej na správné úrovni.

Plnění nádrže z JIB (manuální doplnění)

Také pokud je hladina oleje poněkud nižší, lze olej kdykoliv přidat do nádrže tak, aby se hladina oleje zvedla na správnou úroveň. Přitom postupujeme podle kroků popsaných níže. Tento postup se NEDOPORUČUJE pro naplňování prázdné nádrže.

1. Stiskněte a podržte  (libovolný) a displej ukáže "*FILTER MENU*", a dále "1.EXPRESS FILTER".
2. Stiskněte  5krát, až se na displeji ukáže "6.FILL FROM JIB" (plnění z JIB).
3. Stiskněte tlačítko  a na displeji se ukáže "PUMP" a "EXIT".
4. Stiskněte a podržte tlačítko  a na displeji se ukáže "FILLING" (plnění) a olej se načerpá z JIB do nádrže.
5. Jakmile je fritovací nádoba plná, uvolněte tlačítko  a na displeji se ukáže "FILL FROM JIB". Stiskněte dvakrát tlačítko  a vraťte se tak k běžnému režimu provozu.

Výměna JIB

1. Kontrolka ukazuje "CHECK JIB" (zkontrolujte JIB) a zazní alarm.
2. Otevřete pravá dvířka a vytáhněte JIB z fritézy. Vytáhněte víko z JIB a vyhoďte prázdnou JIB a nahraďte ji plnou.





NOTICE POZNÁMKA

U modelů EEE-141 naplňte olejovou nádrž, když kontrolka ukazuje na displeji "CHECK JIB".





SmartFilter Express™

1. Po přednastaveném počtu cyklů smažení, zasvítí Filter Beacon™ na přední straně fritézy a kontrolka ukáže "FLTR NOW?" (filtrovat teď?) "YES NO" (ano ne). Stiskněte tlačítko  pro ANO (YES) a displej ukáže "SKIM VAT" (vyčistit nádrž) a "CONFIRM" (potvrdit) YES NO (ano ne).
2. **Kontrola filtrační pánve** – Zajistěte, aby filtrační odtoková pánve byla zajištěna na místě pod fritézou a kryt filtrační pánve byl na místě.
3. Stiskněte tlačítko  pro ANO (YES) a displej ukáže "OPEN DRAIN" (otevřít odtok). Zatáhněte za odtokový knoflík a na displeji se ukáže "DRAINING" (odtékání) a olej oteče z nádrže.





WARNING VAROVÁNÍ

Abyste předešli přeplnění odtokové pánve, nechte vždy odtékat pouze 1 nádrž. Přeplnění pánve může způsobit kluzkost podlahy, což následně může vést ke zranění osob.



4. Jakmile ovladač dokončil proces filtrace, na displeji se ukáže "CLOSE DRAIN" (uzavřít odtok). Zatlačte na odtokový knoflík, čímž odtok uzavřete. Nádrž se potom znovu naplní olejem.
5. Po naplnění nádrže se může na displeji ukázat "IS POT FILLED?" (je nádoba naplněna?) "YES NO" (ano ne). Zajistěte, aby nádrž byla plná a poté stiskněte tlačítko  pro ANO (YES) a fritéza se vrátí k běžnému režimu provozu. Není-li nádrž plná, stiskněte tlačítko  (NO) a olej se načerpá na dalších 30 sekund.



Statistiky tlačítka filtrace

1. Stiskněte  (libovolné) a na levém displeji se ukáže "COOKS REMAINING" (smažení zbývá) a na pravém displeji se ukáže počet cyklů smažení před další expresní filtrací.
2. Stiskněte dvakrát  (libovolné) a na displejích se ukáže doba dne a datum.

Statistiky informačního tlačítka

1. Stiskněte  a na displeji se ukáže skutečná teplota oleje, a to pro každou nádrž.
2. Stiskněte dvakrát  a na displeji se ukáže SP současně s přednastavenou teplotou každé nádrže.

Preventivní údržba (viz postupy v uživatelské příručce)

1. Každodenní filtrace – důkladné čištění/filtrace
2. Každodenní výměna filtrační vložky
3. Lubrikace těsnících kroužků filtrační odtokové pánve při výměně filtrační vložky
4. Výměna oleje – když olej kouří, nepříjemně pění nebo špatně chutná
5. Modus čištění – vyčistěte nádrž při výměně oleje
6. Kontrola těsnících kroužků filtrační odtokové pánve – každé 3 měsíce

Chybové kódy

E-4 - PCB příliš horké: zkontrolujte na každé straně mřížky, zda v nich nejsou ucpávky.

E-5 - Olej se přehřívá, nechte zkontrolovat teplotní obvody a teplotní sondu

E-6 (A nebo B) - Teplotní sonda otevřena nebo zkratována; nechte zkontrolovat

E-10 - Problém s horním limitem: resetujte horní limit s použitím malého šroubováku nebo francouzského klíče, jemně zatlačte na otvor v čepu topného článku; pokud se horní limit neresetuje, horní limit musí být nahrazen-**viz foto**



E-21 - Pomalá obnova; Nechte zkontrolovat fritézu z hlediska správného napětí

E-31 - Prvky jsou nahoře; snižte prvky zpět do nádrže





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

