





Evolution Elite™ - Günlük Çalıştırma için Pratik Rehber

Azaltılmış Yağ Kapasiteli Açık Kızartıcı - Elektrikli

NOTICE Açık Kızartıcıyı açmadan önce, her ünite ile birlikte verilmiş olan kullanım kılavuzunun tamamını okuyup anlayın. Aşağıda belirtilmiş olan adımlar sadece rehber niteliğindedir, kullanım talimatlarının tümü değildir.

Pişirme

1. Sepet desteğinin haznede ve yağ seviyesinin uygun seviyede olduğundan emin olun - soğuk olduğunda alt çizgide ve sıcak olduğunda üst çizgide.
2. Güç anahtarını AÇIK konuma getirin ve istenen hazne için sığağa getirmek için  basın.
3. Erime süresinden çıktığında, ayar noktası ısısına ulaşana ve ekranda pişirilecek olan ürün görülene dek DÜŞÜK ISI yanıp söner.
4. Bir ürün tuşuna basın, örneğin:  Ekranda "PATATES KIZARTMASI" görülür ve artık bu ürün yağa konabilir.
5. Sepeti hazneye yerleştirin ve  veya  olmak üzere bir zamanlama tuşuna basın.

NOTICE

NOT

Sepeti ürünle tamamen doldurmamaya veya yağın hazneden taşmamasına dikkat edin. Yağ ve ürün doldurma miktarları için Operatör Kılavuzuna bakın.






6. Pişirme süresi tamamlandığında, alarm duyulduğunda ve ekranda "TAMAM" gösterildiğinde.
7. Alarmı durdurmak ve sepeti hazneden kaldırmak için "TAMAM" altında yer alan zamanlama tuşuna basın.
8. Servis yapılan dek ürünü daha sıcak veya ısıtılmış bir saklama kabine koyun.
9. Eğer saklama süresi programlanmışsa, pişirme süresini sonlandırmak için kullanıcı zamanlama tuşuna basarsa kalite süresi otomatik olarak başlar.
10. Eğer saklama zamanlayıcısı bip sesi çıkarmaya başlarsa, bu sesi durdurmak için zamanlama tuşuna basın.

Yağ Koruyucu Oil Guardian™ (otomatik doldurma)

Normal çalıştırma sırasında, kontrol otomatik olarak haznedeki yağ seviyesini izler. Eğer kontrol yağ seviyesinin düşük olduğunu algılayarsa, ünite JIB'den hazneye yağ pompalayarak yağı uygun bir seviyede tutar.

JIB'den hazneyi doldurmak (elle doldurma)

Emellett ha az olaj szintje egy kicsit alacsony, akkor az alábbi lépések követésével bármikor rá lehet tölteni a kádra, hogy az olaj mennyisége elérje a megfelelő szintet. Ez az eljárás NEM javasolt üres kád feltöltésére!

1. "1.EKSPRES FİLTRE" ile beraber "FİLTRE MENÜSÜ" ekranda görülene dek  'e basın veya basılı tutun (hangisi oluyorsa).
2. "JIB'den 6.DOLUM" ekranda görülene dek  'e 5 kez basın.
3.  tuşuna basın ve ekranda "POMPALA" ve "ÇIKIŞ" görülür.
4.  tuşuna basılı tutun ve ekranda "DOLUYOR" görülür ve yağ JIB'den hazneye pompalanır.
5. Kızartma sepeti dolduğunda  tuşunu bırakın ve ekran "JIB'den DOLUM YAPIN"a geri döner. Normal çalıştırmaya dönmek için X tuşuna iki kez basın.

JIB'i değiştirmek

1. Kontrol "JIB'i KONTROL EDİN"i gösterir ve bir alarm duyulur.
2. Sağ kapıyı açın ve JIB'i üniteden çıkarın. JIB'in tepesinden kapağı çıkarın, boş JIB'i atın ve dolusu ile değiştirin.


NOTICE

NOT


EEE-141 modeli için "JIB'i KONTROL EDİN" kontrol ekranında görüldüğünde yağ haznesini doldurun.



SmartFilter Express™

1. Önceden ayarlanmış pişirme adedinden sonra, kızartıcının ön kısmında Filter Beacon™ yanar ve kontrol "ŞİMDİ FİLTRE?" "EVET HAYIR" ekranda görülür.  tuşuna EVET için basın ve ekranda "KÖPÜK HAZNESİ" ve "ONAYLA" EVET HAYIR" görülür.
2. Filtre tavasını kontrol et -filtre süzme tavasının kızartıcının altındaki yerine yerleşmiş ve filtre tava kapağının yerinde olduğundan emin olun.




3. EVET için  tuşuna basın ve ekranda "süzme yi aç" belirir. Süzme kolunu çekin ve ekranda "süzülüyor" görülür ve yağ hazneden süzülür.



UYARI



Süzme tavasını aşırı doldurmamak için her seferinde sadece 1 hazneyi süzün. Süzme tavasını aşırı doldurmak, kişisel yaralanmalara neden olabilecek kaygan yerlere sebep olur.

4. Kontrol'ün filtreleme prosesini tamamlamasından sonra, ekranda "SÜZMEYİ KAPATIN" belirir. Süzme kolunu iterek süzme yi kapatın. Daha sonra hazne yağ ile dolar.



5. Hazne dolduğunda ekranda SEPET DOLDU MU?" "EVET HAYIR" belirebilir. Haznenin dolu olduğundan emin olun ve sonra EVET için  tuşuna basın, kızartıcı normal çalışmasına döner. Eğer hazne dolu değilse, HAYIR için X tuşuna basın ve ilave bir 30 saniye için yağ pompalanır.



Filtre Tuşu İstatistikleri

1. Sol ekranda "KALAN PİŞİRMELER" ve sağ ekranda da bir sonraki ekspres filtreden önceki pişirme döngülerinin sayısı görülene dek  'e basın (hangisi oluyorsa).
2.  'e basın (hangisi oluyorsa) ve günün saati ile tarih ekranda görülür.

Info Tuşu İstatistikleri

1.  'ye basın ve mevcut yağ ısısı her bir hazne için ekranda görülür.
2.  'ye iki kez basın ve ekranda her bir hazne için ayar noktası ile (önceden ayarlanmış olan) AN görülür.

Koruyucu Bakım (Prosedürler için Operatör Kılavuzuna bakın)

1. Günlük Filtre - Derin temizlik filtreleme
2. Filtre pedinin Günlük olarak değiştirilmesi
3. Filtre pedinin değiştirilmesi sırasında Yağlama Filtresi Süzme Tavası O-Halkaları
4. Yağ Değişimi - Yağdan duman çıkarsa, kötü bir şekilde köpürür veya kokarsa
5. Temizleme Modu - Yağ değiştirirken hazneyi temizleyin
6. Filtre Süzme Tavası O-Halkalarını kontrol edin - Her 3 ayda bir

Hata Kodları

E-4 - PCB çok sıcak: tıkanıklık için ünitenin her yüzündeki hava deliklerini kontrol edin

E-5 - Yağ aşırı ısınma; sıcaklık devrelerini ve ısı testlerini kontrol edin.

E-6 (A veya B) - Isı. açık veya kısaltılmış test; kontrol edin.

E-10 - Yüksek limit devreye girdi; bir küçük tomavida veya alyen anahtar kullanarak, ısınan maddenin mentesinin deliğinin içine yavaşça iterek yüksek limiti yeniden ayarlayın; eğer yüksek limit yeniden ayarlanamazsa yüksek limit değiştirilmelidir - **fotografa bakın.**

E-21 - Yavaş iyileşme; Doğru voltaj için kızartıcıyı kontrol edin.

E-31 - Maddeler yukarı kalktı; Maddeleri haznenin içine geri koyun







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 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

