





Evolution Elite™ - Quick Guide to Daily Operation

Reduced Oil Capacity Open Fryer - Gas

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 EEG-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 (A or B) - Temp. probe open or shorted; have checked
- E-10 - High limit tripped: Press the red reset button under the right side of the controls; if high limit does not reset, high limit must be replaced -see photo
- E-21 - Slow recovery; Have fryer checked for gas pressure
- E-20 (A,B or D) - Ignition Failure



Evolution Elite™ - Snelhandleiding voor Dagelijks Bedrijf

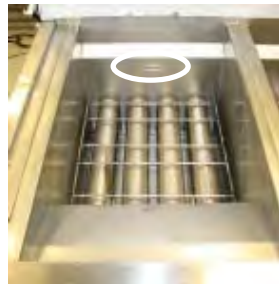
Open Frituurder met Gereduceerde Oliecapaciteit - Gas

OPMERKING

Lees en begrijp voor gebruik van de Open Frituurder de volledige gebruiksaanwijzing die bij ieder apparaat wordt meegeleverd. De volgende stappen zijn bedoeld als richtlijn, niet als gedetailleerde aanwijzingen voor de bediening.

Bereiden

- Zorg ervoor dat de mandensteun zich in de bak bevindt en dat de olie op het juiste niveau is - tot de onderste lijn wanneer de olie koud is en tot de bovenste lijn wanneer hij heet is.
- Zet de aan-/uitschakelaar in de stand ON (Aan) en druk  om de verwarming voor de gewenste bak in te schakelen.
- Zodra de Smeltcyclus is beëindigd knippert LOW TEMP (Lage temperatuur) totdat de ingestelde temperatuur is bereikt en het te bereiden product wordt weergegeven op het scherm.
- Druk een producttoets, bijv.: . Het scherm toont "FR FRIES" en het product kan nu in de olie gedaan worden.
- Laat de mand in de bak zakken en druk timer-toets  of .



OPMERKING

Wees voorzichtig om niet te veel producten tegelijk in de mand te doen, omdat anders de olie over de bak kan stromen. Zie de Gebruiksaanwijzing voor hoeveelheden olie en belading.







- Wanneer het bereiden is voltooid, klinkt er een alarmsignaal en het scherm toont "DONE" (Gereed).
- Druk de timertoets onder DONE om het alarm te stoppen en til de mand uit de bak.
- Doe het product in een warmhouder of verwarmde bewaarkast totdat het wordt geserveerd.
- Als er een houdtijd is geprogrammeerd, start de kwaliteitstimer automatisch wanneer de gebruiker de timertoets indrukt om de bereidingscyclus te beëindigen.
- Wanneer de houdtimer piept, druk dan de timertoets om de pieper te stoppen.

Oil Guardian™ (Oliebewaking)

Tijdens normaal bedrijf bewaakt de regeling automatisch het olie niveau in de bak. Als de regeling waarneemt dat het olieniveau te laag is, pompt het apparaat olie van de KID in de bak om de olie op het juiste niveau te houden.

Vullen van de Kuip vanuit de KID (handmatig bijvullen)

Als het olieniveau aan de lage kant is kan er op ieder moment olie toegevoerd worden aan de bak om het olieniveau te verhogen tot het juiste niveau, door onderstaande stappen uit te voeren. Deze procedure wordt NIET aanbevolen om een lege bak te vullen.

- Druk in en houd  vast (één van beide) totdat het scherm toont: "FILTER MENU*", samen met "1.EXPRESS FIITER".
- Druk  5 keer totdat "6.FILL FROM JIB" in het scherm wordt weergegeven.
- Druk de  toets en het scherm toont "PUMP" (Pompen) en "EXIT" (Verlaten).
- Druk en houd de  toets. Het scherm toont "FILLING" (Vullen) en de olie wordt vanuit de KID naar de bak gepompt.
- Zodra de frituurkuip vol is, laat dan de  toets los en het scherm keert terug naar "FILL FROM JIB". Druk tweemaal de  toets om terug te keren naar normaal bedrijf.

Vervangen van de KID

- De regeling geeft aan "CHECK JIB" en er klinkt een alarm.
- Open de rechter deur en trek de KID uit het apparaat. Trek de dop van de bovenkant van de KID en verwijder de lege KID en vervang hem door een volle.




OPMERKING

Modellen EEG-141, vul het oliereservoir als op het scherm de melding "CHECK JIB (JIB CONTROLEREN)" verschijnt




SmartFilter Express™

- Na een vooraf ingesteld aantal bereidingscycli zal het Filter Lichtsignaal™ op de voorzijde van de frituurder aangaan en de regeling toont "FLTR NOW?" "YES NO" ((Ja Nee). Druk de  toets voor YES (Ja) en het scherm toont "SKIMVAT" (Bak Afschuimen) en "CONFIRM" (Bevestigen) "YES NO" (Ja Nee).





- Controleer de Filterbak-Zorg ervoor dat de filterafvoerbak op zijn plaats onder de frituurder is geklikt en dat het deksel van de filterbak is geplaatst.

- Druk de  toets voor YES (Ja) en het scherm toont "OPEN DRAIN" (Afvoer Openen). Trek de afvoerknop uit en het scherm toont "DRAINING" (Afvoeren) en de olie wordt afgevoerd uit de bak.





Leeg ter voorkoming van het overstromen van de afvoerbak slechts 1 bak tegelijk. Het overstromen van de afvoerbak kan gladde vloeren veroorzaken, wat kan leiden tot persoonlijk letsel.

- Zodra de regeling het filtreren heeft voltooid toont het processcherm "CLOSE DRAIN" (Sluit Afvoer). Druk de afvoerknop in om de afvoer te sluiten. De bak wordt dan opnieuw gevuld met olie.



- Zodra de kuip vol is, kan het scherm "IS POT FILLED?" (Is de Bak Vol?) "YES NO" (Ja Nee). Zorg dat de bak vol is en druk dan de  toets voor YES (Ja) en de frituurder keert terug naar normaal bedrijf. Als de kuip niet vol is, druk dan de  toets NO (Nee) en er wordt nogmaals gedurende 30 seconden olie toegevoerd.



Filtertoetsstatistieken

- Druk  (één van beide) en het linker scherm toont "COOKS REMAINING" (Resterende Bereidingscycli) en het rechter scherm toont het aantal bereidingscycli voor het volgende express filter
- Druk tweemaal  (één van beide) en de huidige datum en tijd worden weergegeven op de schermen.

Infofoto's Statistieken

- Druk  en de huidige olietemperatuur wordt voor iedere bak op het scherm weergegeven..
- Druk tweemaal  en SP wordt op het scherm weergegeven, samen met de ingestelde (vooraf) temperatuur van ieder bak.

Preventief Onderhoud (Zie de Gebruiksaanwijzing voor Procedures)

- Dagelijks Filtreren - Grondig reinigen /filtreren
- Wissel de Filtermat Dagelijks
- Smeer de O-Ringen van de Filterafvoerbak wanneer de filtermat wordt vervangen
- Olie Wisselen - Wanneer de olie rookt, sterk schuimt of slecht smaakt
- Reinigingsstand - Reinig de bak wanneer de olie wordt vervangen
- Inspecteer de O-Ringen van de Filterafvoerbak iedere 3 maanden

Foutcodes

- E-4** - PCB te heet; controleer de ventilatieopeningen aan beide zijden van het apparaat op belemmeringen
- E-5** - Oververhitten van de olie; laat de verwarmingscircuits en temperatuursonde controleren
- E-6 (A of B)** - Temperatuursonde open of kortgesloten; laat hem controleren
- E-10** - Bovengrens overschreden: Druk de rode herinsteltoets onder de rechter kant van de bedieningsorganen; als de bovengrens niet opnieuw wordt ingesteld, dient de bovengrens te worden vervangen **zie foto**
- E-21** - Langzaam herstel; Laat de frituurder controleren op gasdruk
- E-20 (A, B of D)** - Ontsteking mislukt

