





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.






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




Evolution Elite™ - Snabbguide för daglig användning

Öppen fritös med reducerad oljekapacitet - Elektrisk

NOTICE OBS!

Innan du använder den öppna fritösen, läs och förstå bruksanvisningen som medföljer varje enhet. Följande steg avser att vara riktlinjer och inte fullständiga bruksanvisningar


Matlagning

1. Se till att korgens stöd är i friteringsbyttan och att det finns olja i rätt nivå - till den nedre linjen när oljan är kall och den övre linjen när oljan är het.
2. Flytta huvudströmbrytaren till ON-läge (TILL) och tryck sedan  för att sätta på värmen för önskad friteringsbytta.




3. Efter att Smältcykeln är färdig blinkar LOW TEMP (låg temp) tills temperaturens inställningspunkt har nåtts och produkten som ska lagas visas på skärmen.




4. Tryck på en produkt tangent, t.ex:  Skärmen visar

“FR FRIES” (pommes frites) och produkten kan nu placeras i oljan.

5. Placera korgen i friteringsbyttan och tryck en timertangent  eller

NOTICE OBS!

 (På fritöser med autolyft sänks korgen ner i matlagingsfettet automatiskt.)

Var försiktig att du inte överfyller korgen med produkt, annars kan oljan svämma över friteringsbyttan. Se Bruksanvisningen för mängder av olja och laddningar







6. När matlagingscykeln är färdig och larmet hörs visar skärmen ”DONE” (färdig).
7. Tryck på timertangenten under ”DONE” (färdig) för att tysta larmet, och lyft korgen från friteringsbyttan. (På fritöser med autolyft höjs korgen upp från matlagingsfettet automatiskt.)
8. Håll produkt in i värmaren eller i det uppvärmda hållningsskåpet tills den ska serveras.
9. Om en hållningstid har programmerats, startar kvalitetstiden automatiskt när användaren trycker på timertangenten för att avsluta matlagingscykeln.
10. När hållningstimerns larm hörs, tryck på timertangenten för att tysta larmet.

Oil Guardian™ (auto påfyllning)

Under normal användning övervakar kontrollern friteringsbyttans oljenivå automatiskt. Om kontrollern känner av att oljenivån är för låg pumpas olja automatiskt från JIB:n in i friteringsbyttan för att bebehålla rätt oljenivå

Fylla friteringsbyttan från en JIB (manuell påfyllning)

Om oljenivån dessutom är för låg, kan olja tillsättas friteringsbyttan när som helst för att höja oljenivån till rätt nivå genom följa stegen nedtill. Den här proceduren rekommenderas INTE för att fylla en tom friteringsbytta.


1. Tryck och håll  (vilken som) tills skärmen visar *FIITER MENU* (filtermeny), samt ”1.EXPRESS FIITER?”.
2. Tryck  5 gånger tills “6.FILL FROM JIB” (fyll från JIB) visas på skärmen.
3. Tryck -tangenten tills skärmen visar “PUMP” och “EXIT”.
4. Tryck och håll -tangenten och skärmen visar “FILLING” (fyller) och oljan pumpas från JIB:n till friteringsbyttan.
5. Efter att friteringsbyttan är full, släpp -tangenten och skärmen återgår till ”FILL FROM JIB” (fyll från JIB). Tryck på -tangenten två gånger för att återgå till normal operation.

Byta ut JIB

1. Kontrollern visar ”CHECK JIB” (kontrollera JIB) och en signal hörs.
2. Öppna den högra dörren och dra JIB:en från enheten. Dra av locket från JIB:ens överdel och släng bort den tomma JIB:en och byt ut mot en full JIB.




SmartFilter Express™

1. Efter ett förinställt antal matlagingscyklar lyser Filter Beacon™ på fritösens framsida och kontrollern visar ”FITER NOW?” (filtrera nu?) ”YES NO” (ja nej). Tryck -tangenten och skärmen visar ”SKIMVAT” och “CONFIRM” “YES NO” (bekräfta, ja nej).



2. **Kontrollera filterpannan**-Make sure the filter drain pan is latched into place under fryer and the filter pan cover is in place.

3. Tryck -tangenten för YES (ja) och skärmen visar ”OPEN DRAIN” (öppna avloppet). Dra ut avloppsknappen och skärmen visar ”DRAINING” (tömmar) och oljan töms från friteringsbyttan.





WARNING VARNING



Undvik att överfylla avloppspannan, och töm endast 1 friteringsbytta åt gången. Överfyllning av avloppspannan kan orsaka hala golv, vilket kan leda till personskada.

4. Efter att kontrollern har fullgjort filtreringsprocessen visar skärmen ”CLOSE DRAIN” (stäng avloppet). Tryck in avloppsknappen för att stänga avloppet. Friteringsbyttan fylls då återigen med olja.





5. Efter att friteringsbyttan fyllts visar skärmen ”IS POT FILLED?” (är friteringsbyttan fylld?) ”YES NO” (ja nej). Se till att friteringsbyttan är full och tryck -tangenten för YES (ja) och fritösen återgår till normal operation. Om friteringsbyttan inte är full, tryck -tangenten för NO (nej) och oljan pumpas i ytterligare 30 sekunder.

Filterknapp statistik

1. Tryck och släpp en av -tangenterna och den vänstra skärmen visar ”COOKS REMAINING” (matlagningar som kvarstår) och den högra skärmen visar antalet matlagingscyklar före nästa express-filtrering
2. Tryck  (vilken som) två gånger och tiden på dygnet och datumet syns på skärmarna.

Info-knappen statistik

1. Tryck  och den faktiska oljetemperaturen visas på skärmen, för varje friteringsbytta.
2. Tryck  två gånger och SP syns på skärmen, samt inställningstemperaturen (förinställd) för varje friteringsbytta.

Förebyggande underhåll (se Bruksanvisningen för procedurer)

1. Daglig filtrering – ordentlig rengöring/filtrering
2. Byt filterdyna dagligen
3. Smörj O-ringarna på filtrets avloppspanna när du byter filterdyna
4. Byt olja – när oljan ryker skummar mycket eller smakar dåligt
5. Rengöringsläge – rengör friteringsbyttan när du byter olja
6. Inspektera O-ringarna på filtrets avloppspanna – var 3:e månad

Felkoder

- E-4** - PCB för het: kontrollera lamellerna på vardera sida om enheten för blockeringar
- E-5** - Oljan överhettas; kontrollera värmekretsarna och temperatursonderna
- E-6 (AorB)** - Temperatursonden öppen eller kortslutning; kontrollera
- E-10** - övre gräns utlöst: Ställ om den övre gränsen genom att använda en liten skruvmejsel eller en insexnyckel och försiktigt trycka in den i hålet hos värmeelementets gångjärn; om den övre gränsen inte ställs om ska den övre gränsen bytas ut – se foto
- E-21** - Sakta återhämtning; kontrollera fritösen för rätt voltantal
- E-31** - Elementen är uppe; sänk tillbaks elementen i friteringsbyttan

