





# 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™ - Hurtig vejledning til daglig drift åben frituregryde med reduceret oliekapacitet – El

**NOTICE** Læs og forstå hele driftsmanualen, som er vedlagt alle enheder før den åbne frituregryde sættes i drift.



## BEMÆRK

### Stegning

1. Kontroller, at kurvstøtten sidder i karret, og at olien når op til det rette niveau – til den underste linie, når den er kold, og til den øverste linie, når den er varm.
2. Flyt afbryderen hen på ON, og tryk på  for at tænde for varmen til det ønskede kar.
3. Så snart gryden er forbi smeltecyklen, blinker LOW TEMP (LAV TEMP), indtil den når kontrolpunkttemperaturen, og det produkt, der skal steges, vises i displayet.
4. Tryk på en produktknap, fx:  Displayet viser "FR FRIES", og nu kan produktet anbringes i olien.
5. Anbring kurven i karret, og tryk på timer-knap  eller .



### SmartFilter Express™

1. Efter et forudindstillet antal stegecykler lyser en Filter Beacon® på forsiden af frituregryden (figur 1), og styresystemet viser "FL TR NOW?" "YES NO" ("FLTR NU?" "JA NEJ"). Tryk på knap  for YES (JA), så viser displayet "SKIM VAT" ("SKUM KAR") og "CONFIRM" "YES NO" ("BEKRÆFT" "JA NEJ").
2. **Kontroller filterpanden** –Kontroller, at filterafløbspanden er låst på plads under frituregryden, og at filterpandens låg er på plads.
3. Tryk på knap  for YES (JA), så viser displayet "OPEN DRAIN" ("ÅBN AFLØB"). Træk ud i afløbsgrebet, så viser displayet "DRAINING" ("DRÆNER"), og olien løber ud af karret.



## **WARNING** ADVARSEL

For at undgå at overfylde afløbspanden må der kun drænes 1 kar ad gangen. Hvis afløbspanden fyldes for meget, kan det medføre glatte gulve, som kan resultere i personlig tilskadekomst.

## **NOTICE** BEMÆRK

Vær forsigtig med ikke at fylde kurven med for meget produkt, ellers er der risiko for, at olien løber over karret. Se olie- og ladningsmængder i operatørmanualen.







6. Når stegecyklen er færdig, lyder der en alarm, og displayet viser "DONE" ("FÆRDIG").
7. Tryk på den timer-knap, som sidder under DONE (FÆRDIG) for at standse alarmen, og løft kurven ud af karret.
8. Hæld produktet i en varmebeholder eller et opvarmet varmeskab indtil servering.
9. Hvis en holdetid er blevet programmeret, så starter kvalitetstid automatisk, når brugeren trykker på timer-knappen for at afslutte stegecyklen.
10. Når holdetimeren bipper, standses bipperen ved at trykke på timer-knappen.

### Oil Guardian™ (automatisk opfyldning)

Under normal drift overvåger styresystemet automatisk olieniveauet i karret. Hvis styresystemet mærker, at olieniveauet er for lavt, pumper enheden automatisk olie fra JIB'en ind i karret for at holde olien i det rette niveau.

### Karret fyldes fra JIB'en (manuel opfyldning)

I øvrigt, hvis olieniveauet er en smule lavt, kan der tilsættes olie til karret når som helst, så olieniveauet hæves til det rette niveau, ved at følge nedenstående punkter. Denne metode må IKKE bruges til at fylde et tomt kar.

1. Tryk på og hold (den ene eller den anden)  inde, indtil displayet viser "\*FILTER MENU\*" sammen med "1.EXPRESS FIL TER".
2. Tryk på knap  5 gange, indtil "6.FILL FROM JIB" ("6.FYLD FRA JIB") vises i displayet.
3. Tryk på knap , så viser displayet "PUMP" og "EXIT".
4. Tryk på og hold knap  inde, så viser displayet "FILLING" ("FYLDER"), og olien pumpes fra JIB til kar.
5. Så snart frituregryden er fuld, slip knap , så vender displayet tilbage til "FILL FROM JIB" ("FYLD FRA JIB"). Tryk på knap  to gange for at vende tilbage til normal drift.

### Sådan udskiftes JIB'en



1. Styresystemet viser "CHECK JIB" ("TJEK JIB"), og der lyder en alarm.
2. Åbn højre dør og træk JIB'en ud af enheden. Træk kapslen af JIB'ens top, og kasser den tomme JIB, udskift den med en fuld JIB.



## **NOTICE** BEMÆRK



Model EEE-141, fyld oliebeholderen, når styresystemet viser "CHECK JIB" ("TJEK JIB").





4. Når styresystemet er færdig med filtreringsprocessen, viser displayet "CLOSE DRAIN" ("LUK AFLØB"). Tryk afløbsgrebet ind for at lukke for afløbet. Så fyldes karret igen med olie.
5. Når karret er fuldt, viser displayet "IS POT FILLED?" "YES NO" ("ER GR YDEN FYLDT?" "JA NEJ"). Kontroller, at karret er fuldt, tryk derefter på knap  for JA, så vender frituregryden tilbage til normal drift. Hvis karret ikke er fuldt, tryk på knap  for NEJ, så kører pumpen i 30 sekunder til.



### Filterknap stats

1. Tryk på enten den ene eller den anden , så viser venstre display "COOKS REMAINING" ("RESTERENDE STEGNINGER"), og højre display viser antallet af stegecykler, der er tilbage før næste express-filter.
2. Tryk 2 gange på den ene eller den anden , så vises tidspunkt og dato i displayene.

### Info-knap stats

1. Tryk på , så vises den aktuelle olietemperatur for hvert enkelt kar på displayet.
2. Tryk to gange på , så vises SP (kontrolpunktet) på displayet sammen med den (forudindstillede) kontrolpunkttemperatur for hvert kar

### Forebyggende vedligeholdelse (Se operatørmanualen for procedurer)

1. Daglig filtrering – omhyggelig rengøring/filtrering
2. Udskift filterplade dagligt
3. Smør filterafløbspandens o-ringe, når filterpladen udskiftes
4. Udskift olie – når olien ryger, skummer kraftigt eller smager dårligt
5. Udrensingsmodus – gør karret rent, når olien udskiftes
6. Efterse filterafløbspandens o-ringe – hver 3. måned

### Fejlkoder

**E-4** - PCB for varm: kontroller, at der ikke er noget, der dækker for luftgællerne på begge sider af enheden

**E-5** – Olien overophedes: få varmekredsløbene og temperaturføleren efterset

**E-6 (AellerB)** – Temperaturføleren er enten åben eller kortslettet; få den efterset

**E-10** – Størstemål sprunget: nulstil størstemålet med en lille skruetrækker eller unbrakonøgle, som skubbes forsigtigt ind i hullet på varmeelementets hængsel; hvis størstemålet ikke kan nulstilles, skal størstemålet udskiftes – se billedet

**E-21** – Langsom genopretning: få frituregryden efterset for korrekt spænding

**E-31** – Elementerne sidder oppe: sænk elementerne tilbage i karret

