





# 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. 11

### 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







# Evolution Elite™ - Korte handleiding voor dagelijks gebruik

## Open frituurapparaat met beperkte oliecapaciteit – Elektrisch

**NOTICE**  
**LET OP**

Voordat u het open frituurapparaat gebruikt, moet u de gehele gebruikshandleiding, die bij elk apparaat wordt geleverd, lezen en begrijpen. De onderstaande stappen dienen als richtlijnen en niet als volledige gebruiksinstructies.

### Frituren

1. Zorg dat de mandsteun in de bak zit en dat het oliepeil juist is - de onderste lijn bij koude olie en de bovenste lijn bij hete olie.
2. Zet de hoofdschakelaar in de stand ON (AAN) en druk dan op  om de gewenste bak op te warmen.
3. Als de Smeltcyclus eenmaal is voltooid, knippert de melding LOW TEMP (lage temp.) totdat de insteltemperatuur is bereikt en het te frituren product op het scherm verschijnt.
4. Druk op een productknop, bijv.: . Op het scherm verschijnt "FR FRIES" en het product kan nu in de olie worden geplaatst.
5. Plaats de mand in de bak en druk op timer-knop  of .



**NOTICE**

**LET OP**

Zorg dat u niet teveel product in de bak doet, anders kan de bak overstromen. Zie de gebruikshandleiding voor de aanbevolen oliehoeveelheid en belasting.






6. Als het product klaar is, klinkt er een alarm en op het scherm verschijnt "DONE" (klaar).
7. Druk op de timer-knop onder DONE om het alarm uit te schakelen en haal de mand uit de bak.
8. Doe het product in een warmhouder of verwarmde bewaarkast totdat u het serveert.
9. Als er een verblijftijd is geprogrammeerd, start de verblijftijd automatisch als de gebruiker de timer-knop indrukt aan het einde van de kookcyclus.
10. Als de timer piept, drukt dan op de timer-knop om het piepen te stoppen.

### Oil Guardian™ (automatisch bijvullen)

Bij normaal gebruik wordt automatisch het oliepeil in de bak bewaakt. Als de sensor vaststelt dat het oliepeil te laag is, wordt olie vanuit de JIB in de bak gepompt om het juiste oliepeil te behouden.

### Bak vullen vanuit JIB (handmatig bijvullen)

Als het oliepeil wat aan de lage kant is, kan op elk gewenst moment olie aan de bak worden toegevoegd totdat het juiste peil weer is bereikt. Volg daarvoor de onderstaande stappen. Deze procedure wordt NIET aanbevolen voor het vullen van een lege bak.

1. Druk op  (aan een van beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op het scherm "\*FILTER MENU\*" verschijnt en "1.EXPRESS FILTER?".
2. Druk op  en op het scherm verschijnen "PUMP" (pomp) en "EXIT" (afsluiten).
3. Druk op  en op het scherm verschijnen "PUMP" (pomp) en "EXIT" (afsluiten).
4. Druk op en houd  ingedrukt totdat op het scherm "FILLING" (bezig met vullen) verschijnt en olie vanuit de JIB in de bak wordt gepompt.
5. Als de frituurbak vol is, laat u de knop  los en op het scherm verschijnt weer "FILL FROM JIB" (vullen vanuit JIB). Druk 2x op de knop X om terug te keren naar de normaal gebruik.

### Vervangen van de JIB

1. Op het scherm verschijnt "CHECK JIB" (JIB controleren) en een alarmsignaal klinkt.
2. Open de rechterdeur en trek de JIB uit het apparaat. Trek de dop van de bovenkant van de JIB, gooi de lege JIB weg en vervang deze door een volle.





**NOTICE**

**LET OP**

Bij de modellen EEE-141 vult u het oliereservoir als op het scherm "CHECK JIB" (JIB controleren) verschijnt.


### SmartFilter Express™

1. Na een vooraf ingesteld aantal kookcycli gaat het Filter Beacon™-lampje aan de voorkant van het frituurapparaat branden en op het scherm verschijnt "FLTR NOW?" "YES NO" (nu filteren? ja/nee). Druk op  voor JA en op het scherm verschijnt "SKIM VAT" (bak afschuimen) en "CONFIRM" YES NO" (bevestigen ja/nee).
2. Controleer filteropvangbak - Zorg dat de filteropvangbak onder het frituurapparaat is vergrendeld en dat het deksel op de filteropvangbak zit.
3. Druk op  voor JA en op het scherm verschijnt "OPEN DRAIN" (afvoer openen). Trek de afvoerknop naar buiten en op het scherm verschijnt "DRAINING" (bezig met afvoeren) en de olie stroomt uit de bak.





**WAARSCHUWING**

Om te voorkomen dat de opvangbak te vol raakt, mag tegelijkertijd slechts 1 bak worden gelegd. Als de opvangbak te vol raakt, kan de vloer glad worden waardoor persoonlijk letsel kan ontstaan.



4. Als het filteren eenmaal is voltooid, verschijnt op het scherm "CLOSE DRAIN" (afvoer sluiten). Duw de afvoerknop naar binnen om de afvoer te sluiten. De bak wordt dan weer met olie gevuld.
5. Als de bak weer vol, kan op het scherm "IS POT FILLED?" "YES NO" (is bak gevuld? ja/nee) verschijnen. Controleer of de bak vol is en druk dan op  voor JA en het frituurapparaat keert terug naar normaal gebruik. Als de bak niet vol is, drukt u op X voor NEE en gedurende 30 seconden wordt extra olie in de bak gepompt.



### Filterknoppen

1. Druk op  (een van de twee). Op het linkerscherm verschijnt dan "COOKS REMAINING" (resterende kookcycli), terwijl op het rechterscherm het aantal kookcycli tot aan de volgende Express filtering wordt aangegeven.
2. Druk op  (een van de twee) en de huidige tijd en datum verschijnen op het scherm.

### Infoknoppen

1. Druk op  en op het scherm verschijnt, voor elke bak, de huidige olietemperatuur.
2. Druk 2x op  en op het scherm verschijnt SP, samen met de (vooraf) ingestelde temperatuur voor elke bak.

### Preventief onderhoud (Zie gebruikershandleiding voor procedures).

1. Dagelijks filteren - grondig reinigen/filteren
2. Filterelement dagelijks vervangen
3. O-ringen van filteropvangbak smeren als het filterelement wordt vervangen
4. Olie verversen - Als de olie rookt, erg schuimt of slecht smaakt
5. Reinigingsmodus - Reinig de bak als u de olie ververs
6. O-ringen van filteropvangbak inspecteren - Om de 3 maanden

### Foutcodes

- E-4 – Printplaat (PCB) te heet: controleer of de luchtroosters aan elke kant van het apparaat niet geblokkeerd zijn
- E-5 – Olie oververhit; laat de verwarmingscircuits en de temperatuursensor controleren
- E-6 (A of B) - Temperatuursensor open of kortgesloten; laat dit controleren
- E-10 – Overbelastingschakelaar geactiveerd: reset de overbelastingschakelaar met een kleine schroevendraaier of inbusleutel, die u voorzichtig in het gat van het verwarmingselementscharnier moet steken; als deze schakelaar niet kan worden gereset, moet deze worden vervangen (zie foto).
- E-21 – Langzame opwarming; laat de spanning van het frituurapparaat controleren.
- E-31 – Elementen omhoog; laat de elementen weer in de bak zakken.

