






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.


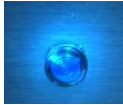



NOTICE

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™ - Guida rapida alle operazioni quotidiane

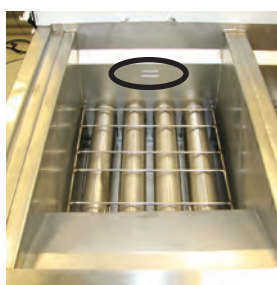
Friggitrice aperta a ridotta capacità d'olio - Gas

NOTA

Prima di utilizzare la Friggitrice aperta, leggere e comprendere il manuale operativo fornito con ogni apparecchio. Le seguenti fasi descritte rappresentano solo delle linee guida, non delle istruzioni operative complete.

Cottura

1. Assicurarsi che il supporto del cestello sia nella vasca e che l'olio sia al livello corretto - corrispondente alla linea inferiore quando è freddo e a quella superiore quando è caldo.
2. Spostare l'interruttore d'accensione su ON e successivamente premerlo premere  per accendere il riscaldamento per la vasca desiderata.
3. Una volta fuori dal Ciclo di Fusione, LOW TEMP lampeggia finché la temperatura impostata non viene raggiunta e il prodotto può essere cotto.
4. Premere il pulsante relativo al prodotto, per es: . Il display visualizza "FR FRIES" e il prodotto può essere messo nell'olio.
5. Posizionare il cestello nella vasca e premere un pulsante del timer  o .



NOTA

Far attenzione a non sovraccaricare il cestello con il prodotto o l'olio potrebbe fuoriuscire dalla vasca. Vedere il Manuale Operatore per l'olio e le quantità di carico.







6. Una volta completato il ciclo di cottura, suona l'allarme e sul display viene visualizzato "PRONTO".
7. Premere il pulsante del timer quando è visualizzato "PRONTO" per fermare l'allarme, e sollevare il cestello dalla vasca.
8. Immergere il prodotto in un contenitore che lo mantenga al caldo finché non viene servito.
9. Se è stato programmato un tempo di ritenzione, il timer qualità si avvia automaticamente quando l'utente preme il pulsante del timer per terminare il ciclo di cottura.
10. Quando il timer di ritenzione suona, premere il pulsante del timer per spegnere il segnale acustico.

Oil Guardian™ (rabbocco automatico)

Durante il normale funzionamento, i comandi della friggitrice monitorano automaticamente il livello dell'olio nella vasca. Se viene rilevato un livello dell'olio troppo basso, l'apparecchio pompa automaticamente dell'olio dalla tanica nella vasca per mantenere l'olio al livello adeguato.

Riempimento vasca dalla tanica (rabbocco manuale)

Se il livello dell'olio è un po' basso, è possibile aggiungere alla vasca, in qualsiasi momento dell'olio dalla tanica in modo da raggiungere il corretto livello dell'olio seguendo la seguente procedura. Questa procedura NON deve essere usata per riempire una vasca vuota.

1. Premere e tenere premuto  (su uno dei lati) finché sul display non viene visualizzato "*MENU FILTRO*", insieme a "1.FILTRO EXPRESS".
2. Premere  5 volte finché nel display non è visualizzato "6.RIEMPIMENTO DALLA TANICA".
3. Premere il pulsante  e sul display sarà visualizzata "*POMPA" ed "ESCI".
4. Premere e tenere premuto il pulsante  finché sul display non compare "RIEMPIMENTO" e l'olio viene pompato dalla tanica nella vasca.
5. Una volta che la vasca di cottura è piena, rilasciare il pulsante  e sul display sarà visualizzato nuovamente "RIEMPIMENTO DALLA TANICA". Premere il pulsante  due volte per tornare al normale funzionamento.

Sostituzione della tanica

1. Sul display viene visualizzata la scritta "CONTROLLARE TANICA" e viene azionato un allarme acustico.
2. Aprire lo sportello destro e tirare fuori la tanica dalla friggitrice. Tirare il tappo dalla tanica e sostituirla con una tanica piena.




NOTA

Modelli EEG-141, riempire il serbatoio dell'olio quando il comando visualizza "CONTROLLARE TANICA".




SmartFilter Express™

1. Dopo un numero pre-impostato di cicli di cottura, la spia Filter Beacon™ s'illumina sulla parte anteriore della friggitrice e il display visualizza "FLTR NOW?" ("FILTRARE ADESSO?") "SI NO". Premere il pulsante  per SI e il display visualizza "SKIM VAT" ("VASCA SDOPPIATA") e "CONFIRM" ("CONFERMA") "SI NO".



2. **Controllare la coppa di drenaggio-Assicurarsi che la coppa di drenaggio sia al suo posto sotto la friggitrice e che il coperchio sia correttamente posizionato.**



3. Premere il pulsante  per SI e sul display viene visualizzato "OPEN DRAIN" ("APRIRE DRENAGGIO"). Estrarre la manopola di drenaggio e il display visualizza "DRAINING" ("DRENAGGIO") e l'olio sarà scaricato dalla vasca.





Per evitare che la coppa di drenaggio si riempi troppo scaricare 1 vasca per volta. Il sovraccarico della coppa di drenaggio può provocare versamenti d'olio sul pavimento che può diventare scivoloso e provocare lesioni personali.

4. Una volta terminato il filtraggio, il display visualizzerà "CLOSE DRAIN" ("CHIUDERE LA COPPA"). Premere sulla manopola della coppa per chiudere la coppa. La vasca quindi si riempie nuovamente d'olio.





5. Una volta riempita, sul display sarà visualizzato "LA VASCA È PIENA?" "SI NO". Assicurarsi che la vasca sia piena e premere il pulsante  per SI e la friggitrice ritorna al normale funzionamento. Se la vasca non è piena, premere il pulsante  per NO e l'olio viene pompato per altri 30 secondi.

Informazioni statistiche filtri

1. Premere  (o l'altro) sul display di sinistra viene visualizzato "COOKS REMAINING" ("CICLI DI COTTURA RIMANENTI") e il display di destra visualizza i cicli di cottura rimanenti prima del prossimo filtraggio.
2. Premere  due volte e l'ora del giorno e la data vengono visualizzate nei display.

Informazioni statistiche pulsanti

1. Premere  e la temperatura reale dell'olio sarà visualizzata sul display, per ogni vasca.
2. Premere  due volte e il SP viene visualizzato sul display, insieme alla temperatura impostata (pre-impostata) per ogni vasca.

Manutenzione preventiva (Vedere Manuale Operatore per le Procedure)

1. Filtraggio quotidiano - Pulizia accurata/filtraggio
2. Cambio del cuscinetto del filtro quotidiano
3. Lubrificare gli anelli ad O della coppa di drenaggio quando si cambia il cuscinetto del filtro
4. Cambio dell'olio - Quando l'olio fuma, schiuma o ha un brutto sapore
5. Modalità pulitura - Pulizia della vasca quando si cambia l'olio
6. Controllare gli anelli ad O della coppa di drenaggio - Ogni 3 mesi

Codici errore

E-4 - PCB surriscaldato: controllare le feritoie di ventilazione su ciascun lato dell'unità per rilevare eventuali ostruzioni

E-5 - Surriscaldamento olio; controllare i circuiti di riscaldamento e la sonda temperatura

E-6 (A o B) - Sonda temp. aperta o accorciata; controllare

E-10 - Limite elevato inceppato: Premere il pulsante rosso di ripristino sul lato destro dei controlli; se il limite elevato non viene reimpostato, tale limite deve essere sostituito-
vedere foto

E-21 - Recupero lento; Controllare la pressione del gas della friggitrice

E-20 (A,B or D) - Errore accensione

