





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.


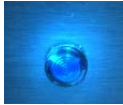

1. Press and hold  (either one) until display shows "**FILTER MENU**", along with "1.EXPRESS FILTER".
2. Press  5 times until "6.FILL FROM JIB" shows in the display.
3. Press  button and display shows "PUMP" and "EXIT".
4. Press and hold  button display shows "FILLING" and the oil is pumped from the 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.





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







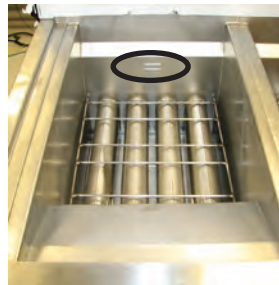
Evolution Elite™ - Snabbguide för daglig drift

Öppen fritös med minskad oljekapacitet - gas

MEDDELANDE Före användning av den öppna fritösen, läs och förstå hela instruktionsboken som följer med varje enhet. Följande steg är avsedda som riktlinjer, inte kompletta användarinstruktioner.

Tillagning

1. Se till att korgstödet är i karet och att oljan är på rätt nivå - nedre linjen när den är kall och övre linjen när den är varm.
2. Flytta strömbrytaren till PÅ-läget och tryck på  för att sätta på värmen för önskat kar.
3. När smältcykeln är klar blinkar LÅG TEMP tills den förinställda temperaturen har nåtts, och den produkt som ska tillagas visas på displayen.
4. Tryck på en produktknapp, t.ex:  Displayen visar "POMMES" och produkten kan nu placeras i oljan.
5. Placera korgen i karet och tryck på en timer knapp  eller .



MEDDELANDE

Var noga med att inte överfylla korgen med produkter, annars kan oljan i karet svämma över. Se användarmanualen för olje- och laddningsmängd.







6. När tillagningscykeln är klar ljuder en signal och displayen visar "KLAR".
7. Tryck på timerknappen under KLAR för att stänga av signalen och lyft korgen från karet.
8. Håll produkten i en värmare eller ett uppvärmt värmeskåp fram till serveringen.
9. Om en hålltid har programmerats startas kvalitetstimern automa-tiskt när användaren trycker på timerknappen för att avsluta tillagningscykeln.
10. När hålltimern piper, tryck på timerknappen för att stänga av pipet.

Oil Guardian™ (autopåfyllning)

Under normal drift bevakar kontrollen automatiskt olje-nivån i karet. Om kontrollen känner av att oljenivån är för låg pumpar enheten olja från JIB:en till karet för att hålla oljan på rätt nivå.

Fylla kar från JIB (manuell påfyllning)

Om oljenivån är lite låg kan olja också fyllas på när som helst för att höja oljenivån till rätt nivå genom att man följer stegen nedan. Denna procedur rekommenderas INTE för att fylla ett tomt kar.

1. Tryck och håll in  (vilken som) tills displayen visar "*FILTRERINGSMENY*" tillsammans med "1.EXPRESSFILTRERING".
2. Tryck på  5 gånger tills "6.FYLL FRÅN JIB" visas på displayen.
3. Tryck på knappen  och displayen visar "PUMPA" och "GÅ UR".
4. Tryck och håll in knappen , displayen visar "FYLLER" och olja pumpas från JIB:en till karet.
5. När frityrkaret är fullt, släpp -knappen och displayen återgår till "FYLL FRÅN JIB". Tryck på knappen  två gånger för att återgå till normal drift.

Byta ut JIB:en



1. Kontrollen visar "KOLLA JIB" och en signal ljuder.
2. Öppna höger dörr och dra ut JIB:en från enheten. Dra av locket från JIB:ens ovansida och kasta den tomma JIB:en och ersätt den mot en full.

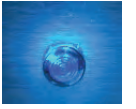


MEDDELANDE



EEG-141-modeller, fyll oljebehållaren när kontrollen visar "KOLLA JIB".

SmartFilter Express™

1. Efter ett förinställt antal tillagningscykler tänds Filter Beacon™ på fritösens framsida och kontrollen visar "FLTR NU?" "JA NEJ". Tryck på knappen  för JA och displayen visar "SKUMMA KAR" och "BEKRÄFTA" JA NEJ.
2. **Kontrollera filterkärl**-Se till att filterdräneringskärlet sitter ordentligt på plats under fritösen och att filterkärlets lock sitter på plats.
3. Tryck på knappen  för JA och displayen visar "ÖPPNA DRÄNAGE". Dra ut dräneringsknoppen och displayen visar "DRÄNERAR" och olja dräneras från karet.





För att undvika överfyllning, dränera endast 1 kar åt gången. Att överfylla dräneringskärlet kan orsaka hala golv som kan orsaka personskador.



4. När kontrollen är klar med filtrerings-processen visar displayen "STÄNG DRÄNAGE". Tryck in dräneringsknoppen för att stänga dränaget. Karet fylls då med olja på nytt.
5. När karet är fyllt kan displayen visa "ÄR KAR FYLLT?" "JA NEJ". Se till att karet är fullt och tryck sedan på knappen  för JA och fritösen återgår till normal drift. Om karet inte är fullt, tryck på knappen  för NEJ och oljepumpen fortsätter att pumpa i ytterligare 30 sekunder.



Filtreringsknappstatistik

1. Tryck på  (vilken som) och vänstra displayen visar "TILLAGNINGAR KVAR" och högra displayen visar antalet tillagningscykler innan nästa expressfiltrering.
2. Tryck på  (vilken som) två gånger och tid på dagen och datum visas på displayerna.

Infoknappstatistik

1. Tryck på  och den faktiska oljetemperaturen visas på displayen för varje kar.
2. Tryck på  två gånger och SP visas på displayen tillsammans med den inställda (förprogrammerade) temperaturen för varje kar.

Förebyggande underhåll (Se användarmanualen för procedurer)

1. Daglig filtrering - noggrann rengöring/filtrering
2. Byt filter dagligen
3. Smörj filterdräneringskärlets O-ringar då filtret byts
4. Byt olja - när oljan ryker, skummar mycket eller smakar illa
5. Rengöringsläge - rengör karet vid oljebyte
6. Kontrollera filterdräneringskärlets O-ringar - var 3:e månad

Felkoder

- E-4** - PCB för varm: kontrollera luftinsläppen på var sida av enheten efter blockeringar
- E-5** - Överhettad olja; få värmekretsarna och temp.avkännaren kontrollerad
- E-6 (A eller B)** - Temp. avkännaren öppen eller förkortad; få den kontrollerad
- E-10** - Högsta nivå överskriden: Tryck på den röda återställningsknappen under den högra sidan vid kontrollerna; om den höga nivån inte återställs måste den högsta nivån bytas-**se foto**
- E-21** - Långsam återställning; Få fritösens gstryck kontrollerat
- E-20 (A, B eller D)** - Tändningsfel

