

# 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  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 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 "DRAINING" (the oil drains from the vat).
- WARNING**
- 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 the drain closes. 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: 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™ - Guide rapide d'utilisation quotidienne

## Friteuse ouverte à capacité d'huile réduite - Électrique

**MISE EN GARDE** Avant d'utiliser la friteuse ouverte, lisez et comprenez tout le manuel d'utilisation fourni avec chaque unité. Les étapes suivantes doivent être considérées comme des directives, et non comme des instructions d'utilisation.

### Cuisson

1. Assurez-vous que le support du panier est dans le bac et que l'huile est au niveau adéquat - pour abaisser la ligne quand elle est froide et la relever lorsqu'elle est chaude.
2. Placez l'interrupteur général sur ON (marche) puis pressez pour  faire chauffer le bac désiré.
3. Une fois sorti du cycle de fonte, LOW TEMP (température basse) clignote jusqu'à ce que la température du point de consigne soit atteinte, et le nom de l'ingrédient s'affiche.
4. Appuyez sur un bouton d'ingrédient, par ex. : . L'affichage montre « FR FRIES » (frites), et l'ingrédient peut à présent être placé dans l'huile.
5. Placez le panier dans le bac et appuyez sur le bouton de la minuterie  ou .



**MISE EN GARDE**

Faites attention à ne pas trop remplir le panier d'ingrédient, sinon l'huile pourrait déborder du bac. Consultez le Manuel d'utilisation pour les quantités d'huile et de charge.

6. Lorsque le cycle de cuisson se termine, une alarme retentit et l'afficheur indique « DONE » (terminé).
7. Appuyez sur le bouton de minuterie en dessous de DONE (terminé) pour stopper l'alarme, et relevez le panier du bac.
8. Conservez l'ingrédient sur un réchaud ou dans une armoire chauffante jusqu'à ce qu'il soit servi.
9. Si une minuterie de maintien a été programmée, la minuterie de qualité démarre automatiquement lorsque l'utilisateur presse le bouton de la minuterie pour finir le cycle de cuisson.
10. Lorsque l'alarme de la minuterie de maintien retentit, appuyez sur le bouton de la minuterie pour arrêter l'alarme.

### Oil Guardian™ (remplissage auto)

Durant un fonctionnement normal, le contrôleur surveille automatiquement le niveau d'huile du bac. Si le contrôleur détecte que le niveau d'huile est trop bas, l'appareil pompe de l'huile depuis le cubitenaire vers le bac afin de maintenir l'huile au niveau adéquat.

### Remplir le bac à partir du cubitenaire (remplissage manuel)

De même, si le niveau d'huile est trop bas, de l'huile peut être ajoutée dans le bac à tout moment afin de remonter l'huile à un niveau adéquat en suivant les étapes suivantes. Cette procédure NE doit pas être utilisée pour remplir un bac vide.

1. Appuyez et maintenez enfoncé  (un des deux) jusqu'à ce que l'afficheur indique « \*FILTER MENU\* » (menu de filtrage), ainsi que « 1.EXPRESS FILTER » (filtrage automatique).
2. Appuyez  5 fois jusqu'à ce que « 6.FILL FROM JIB » (remplir à partir du cubitenaire) soit indiqué sur l'afficheur.
3. Appuyez sur le bouton  et l'afficheur indique « PUMP » (pompe) et « EXIT » (quitter).
4. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton . L'afficheur indique « FILLING » (remplissage) et l'huile est pompée depuis le cubitenaire vers le bac.
5. Une fois que le bac de friture est rempli, relâchez le bouton  et l'afficheur retourne à « FILL FROM JIB » (remplir à partir du cubitenaire). Appuyez deux fois sur le bouton  pour revenir au fonctionnement normal.

### Remplacer le cubitenaire

1. L'afficheur indique « CHECK JIB » (vérifier le cubitenaire) et une alarme retentit.
2. Ouvrez la porte de droite et sortez le cubitenaire de l'appareil. Retirez le bouchon au sommet du cubitenaire, jetez le cubitenaire vide et remplacez-le par un plein.

**MISE EN GARDE**

Pour les modèles EEE-141, remplissez le réservoir d'huile lorsque l'afficheur indique « CHECK JIB » (vérifier le cubitenaire).



### SmartFilter Express™

1. Après un nombre de cycles de cuisson préréglé, la commande affiche « FLTR NOW? » (filtrer maintenant) « YES NO » (oui non). Pressez le bouton  pour OUI et l'afficheur indique « SKIM VAT » (écumage du bac), suivi par « CONFIRM » (confirmer) « YES NO » (oui non).
2. **Vérifiez le bac de filtration** - Assurez-vous que le bac de vidange filtrée est bien fixé sous la friteuse et que le couvercle du bac de filtration est en place.
3. Appuyez sur le bouton  pour OUI et l'afficheur indique « DRAINING » (vidange) (l'huile du bac se vide).



**Pour éviter de remplir le bac de vidange à l'excès, vidangez seulement 1 bassine à la fois. Le sol peut devenir glissant suite à un remplissage excessif du bac de vidange entraînant ainsi des blessures corporelles.**

4. Une fois la commande a terminé le filtrage, le bac de vidange se ferme. Le bac se remplit ensuite d'huile.
5. Une fois la bassine remplie, l'écran affiche « IS POT FILLED? » (la bassine de friture est-elle remplie ?) « YES NO » (oui non). Assurez-vous que le bac est plein et appuyez sur le bouton  pour oui et la friteuse revient à un fonctionnement normal. Si le bac n'est pas rempli, appuyer sur le bouton  non et de l'huile est pompée pendant 30 secondes supplémentaires.

### Statistiques du bouton filtrage

1. Appuyez  (sur un des boutons), l'afficheur gauche indique « COOKS REMAINING » (cuissons restantes) tandis que l'afficheur droit indique le nombre de cycles de cuisson avant le filtrage express suivant.
2. Appuyez  (sur un des boutons) deux fois et l'heure et la date s'affichent.

### Stats de bouton d'info

1. Appuyez  et la température d'huile réelle sera indiquée dans l'afficheur, pour chaque bac.
2. Appuyez  deux fois et le point de consigne apparaît dans l'afficheur, ainsi que la température du point de consigne (préréglée) pour chaque bac.

### Maintenance préventive (voir le Manuel d'utilisation pour les procédures)

1. Filtrage quotidien - Nettoyage/filtrage minutieux
2. Changer le tampon du filtre quotidiennement
3. Lubrifier les joints toriques du bac de vidange filtrée lors du changement du tampon du filtre
4. Changer l'huile - Lorsque l'huile fume, mousse beaucoup ou a mauvais goût
5. Mode Clean-Out (curage) - Nettoyer le bac lors du changement d'huile
6. Inspecter les joints toriques du bac de vidange filtrée - Tous les 3 mois

### Codes d'erreur

- E-4** - Carte de circuit imprimé trop chaude : vérifiez que les grilles d'aération de chaque côté de l'appareil ne sont pas bouchées
- E-5** - Surchauffe de l'huile : vérifiez les circuits de chauffe et la sonde de température
- E-6 (AouB)** - Sonde de température ouverte ou court-circuitée : vérifiez-la
- E-10** - Déclenchement de la limite de température élevée : réinitialisez la limite de température élevée à l'aide d'un petit tournevis ou d'une clé Allen en la repoussant délicatement dans la charnière de l'élément chauffant. Si la limite de température élevée ne se réinitialise pas, elle doit être remplacée - voir photo
- E-21** - Récupération lente : vérifiez que la friteuse fonctionne à la bonne tension
- E-31** - Éléments en hauteur : abaisser les éléments du bac

