

# 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.

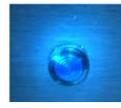


### NOTICE

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". 

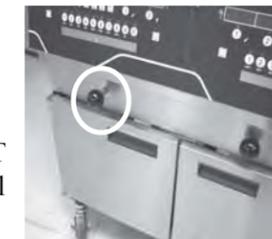
2. **Check Filter Pan**-Make sure the filter drain pan is latched into place under fryer and the filter pan cover is in place.

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™ - Guide rapide d'utilisation quotidienne

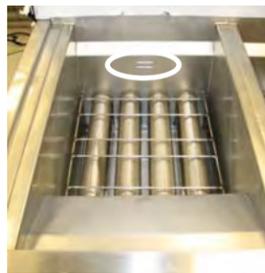
### Friteuse ouverte à contenance réduite en huile – gaz

#### NOTICE

**AVIS** Avant d'utiliser la friteuse ouverte, lire et veiller à bien comprendre l'ensemble du manuel d'utilisation qui accompagne chaque appareil. Les instructions qui suivent sont censées être des recommandations, pas des instructions d'utilisation en bonne et due forme.

#### Cuisson

1. S'assurer que le support de panier est dans la cuve et que l'huile est au niveau correct - sur la ligne inférieure quand elle est froide et la ligne supérieure quand elle est chaude.
2. Placer l'interrupteur en position ON (marche) et appuyer sur  pour activer le chauffage de la cuve désirée.
3. Une fois le cycle de fonte écoulé, LOW TEMP (basse temp.) clignote jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte et que l'indication des aliments à cuire s'affiche.
4. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex.  ; « FR FRIES » (frites) s'affiche et le produit peut alors être plongé dans l'huile.
5. Placer le panier dans la cuve et appuyer sur un bouton de minuterie  ou .



#### NOTICE AVIS

Veiller à ne pas trop remplir le panier d'aliments pour éviter que l'huile déborde de la cuve. Voir le manuel d'utilisation pour les quantités d'huile et d'aliments.

6. Quand le cycle de cuisson est terminé, une alarme retentit et « DONE » (terminé) s'affiche.
7. Appuyer sur le bouton de minuterie sous DONE pour arrêter l'alarme et soulever le panier hors de la cuve.
8. Vider les aliments dans un four à réchauffer ou une armoire chauffante jusqu'à ce qu'on les serve.
9. Si un temps d'attente a été programmé, la minuterie de qualité démarre automatiquement quand l'utilisateur appuie sur le bouton de minuterie pour mettre fin au cycle de cuisson.
10. Lorsque la minuterie d'attente émet un bip, appuyer sur son bouton pour arrêter les bips.

#### Oil Guardian™ (appoint automatique)

Pendant le fonctionnement normal, la commande contrôle automatiquement le niveau d'huile dans la cuve. Si elle détecte un niveau trop bas, l'appareil transfère de l'huile du bidon en boîte à la cuve pour maintenir l'huile au niveau correct.

#### Remplissage d'une cuve à partir d'un bidon en boîte (appoint manuel)

En outre, si le niveau d'huile est un peu trop bas, on peut ajouter de l'huile dans la cuve à tout moment pour la faire monter au niveau correct en procédant comme suit. Il n'est PAS recommandé d'utiliser cette marche à suivre pour remplir une cuve vide.

1. Appuyer sur  (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que « \*FILTER MENU\* » (menu filtrage) et « 1.EXPRESS FILTER » (filtrage express) s'affichent.
2. Appuyer 5 fois sur  jusqu'à ce que « 6.FILL FROM JIB » (6. remplir à partir du bidon) s'affiche.
3. Appuyer sur le bouton  ; « PUMP » (pompe) et « EXIT » (quitter) s'affichent.
4. Appuyer sans le relâcher sur le bouton  ; « FILLING » (remplissage) s'affiche et de l'huile est pompée du bidon en boîte à la cuve.
5. Une fois la cuve remplie, relâcher le bouton  ; « FILL FROM JIB » (remplir à partir du bidon) s'affiche de nouveau. Appuyer deux fois sur le bouton  pour reprendre le fonctionnement normal.

#### Remplacement du bidon en boîte

1. La commande affiche « CHECK JIB » (vérifier bidon) et une alarme retentit.
2. Ouvrir la porte droite et retirer le bidon de l'appareil. Enlever le bouchon du bidon, puis jeter le bidon vide et le remplacer par un plein.



#### NOTICE

Modèles EEG-141, remplir le réservoir d'huile quand la commande affiche « CHECK JIB » (vérifier bidon en boîte).



#### SmartFilter Express™

1. Au bout d'un certain nombre de cycles de cuisson, le témoin Filter Beacon™ s'allume sur le devant de la friteuse et la commande affiche « FLTR NOW? » (filtr. maintenant?) « YES NO ». Appuyer sur le bouton  pour répondre YES ; « SKIM VAT » (écumer cuve) et « CONFIRM » (confirmer) « YES NO » s'affichent.
2. Vérifier le bac de filtre – s'assurer que le bac de vidange de filtre est verrouillé en place sous la friteuse et que son couvercle est en place.
3. Appuyer sur le bouton  pour répondre YES ; « OPEN DRAIN » (ouvrir orifice de vidange) s'affiche. Tirer sur le bouton de vidange ; « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule de la cuve.



#### AVERTISSEMENT

Pour éviter de trop remplir le bac de vidange, ne vider qu'une cuve à la fois. Un remplissage excessif du bac de vidange peut rendre le sol glissant, ce qui peut entraîner des blessures.

4. Une fois le filtrage terminé, « CLOSE DRAIN » (fermer orifice de vidange) s'affiche. Enfoncer le bouton de vidange pour fermer l'orifice de vidange. La cuve se remplit ensuite de nouveau d'huile.
5. Une fois que la cuve est pleine, « IS POT FILLED? » (cuve pleine ?) peut s'afficher, ainsi que « YES NO ». S'assurer que la cuve est remplie puis appuyer sur le bouton  pour répondre YES ; la friteuse reprend alors son fonctionnement normal. Si la cuve n'est pas pleine, appuyer sur le bouton  pour répondre NO et l'huile est pompée pendant 30 secondes de plus.



#### Statistiques affichées à l'aide des boutons de filtrage

1. Appuyer sur  (d'un côté ou de l'autre) ; « COOKS REMAINING » (cuissons restantes) s'affiche à gauche et le nombre de cycles de cuisson avant le filtrage express suivant s'affiche à droite.
2. Appuyer deux fois sur  (d'un côté ou de l'autre) ; l'heure locale et la date s'affichent alors.

#### Statistiques affichées à l'aide du bouton Info

1. Appuyer sur  ; la température réelle de l'huile s'affiche pour chaque cuve.
2. Appuyer deux fois sur  ; SP s'affiche ainsi que la température de consigne (présélectionnée) de chaque cuve.

#### Entretien préventif (voir le manuel d'utilisation pour les marches à suivre)

1. Filtrage quotidien - nettoyage à fond/filtrage
2. Changer le tampon de filtre tous les jours
3. Lubrifier les joints toriques du bac de vidange de filtre lors du changement de tampon de filtre
4. Changer l'huile quand elle fume, mousse fortement ou a mauvais goût
5. Mode Clean-Out - nettoyer la cuve lors du changement d'huile
6. Examiner les joints toriques du bac de vidange de filtre - tous les 3 mois

#### Codes d'erreur

- E-4 - Carte de circuit imprimé trop chaude : vérifier les volets de chaque côté de l'appareil pour voir s'ils sont obstrués
- E-5 - Surchauffe de l'huile ; faire vérifier les circuits de chauffage et la sonde de temp.
- E-6 (A ou B) - Sonde de temp. en circuit ouvert ou court-circuit ; la faire vérifier
- E-10 - Disjoncteur à maximum déclenché : Appuyer sur le bouton rouge de réinitialisation qui se trouve sous le côté droit des commandes ; si l'interrupteur limiteur ne se réinitialise pas, il doit être remplacé - voir la photo
- E-21 - Lent rétablissement ; faire vérifier que la pression de gaz de la friteuse est correcte
- E-20 (A,B or D) - Panne d'allumage

