





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™ - Kurzanleitung für die tägliche Bedienung

Offene Frittiermaschine mit verringertem Fettfassungsvermögen – Elektrisch

HINWEIS Vor Betrieb der offenen Frittiermaschine muss die mit jedem Gerät mitgelieferte Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden werden. Die folgenden Schritte sind lediglich Richtlinien, nicht vollständige Bedienungsanweisungen.

Cottura

1. Sicherstellen, dass der Korbträger im Becken hängt und der richtige Fettfüllstand gegeben ist – bei kaltem Fett bis zur unteren Linie und bei heißem Fett bis zur oberen Linie.
2. Den Netzschalter auf EIN stellen und danach drücken, um die Heizung für das gewünschte Becken einzuschalten. 
3. Sobald der Schmelzyklus verlassen wird, blinkt „LOW TEMP“ (Temp niedrig), bis die Solltemperatur erreicht wird. Außerdem wird das zu frittierende Produkt auf der Anzeige eingeleuchtet.
4. Eine Produkttaste drücken, z. B.:  Auf Anzeige erscheint „FR FRIES“ (Pommes) und dieses Produkt kann jetzt in das Fett gegeben werden.
5. Den Korb in das Becken hängen und eine Zeitgebertaste oder  drücken. 

HINWEIS

Darauf achten, dass der Korb nicht mit Produkt überfüllt wird; das Fett könnte aus dem Becken überfließen. Fettmengen und Produktmengen in der Bedienungsanleitung nachschlagen.







6. Wenn der Frittierzyklus beendet wird, ertönt ein Alarmsignal und auf der Anzeige erscheint „DONE“ (Fertig).
7. Die Zeitgebertaste unter DONE (Fertig) drücken, um den Alarm abzuschalten und den Korb aus dem Becken heben.
8. Produkt bis zum Servieren in einer Warmhaltelade oder einem Warmhalteschrank aufbewahren.
9. Wenn ein Haltezeitgeber programmiert wurde, startet die Haltezeit automatisch, wenn der Benutzer die Zeitgebertaste drückt, um den Frittierzyklus zu beenden.
10. Wenn der Zeitgeber ertönt, die Zeitgeber-Taste drücken, um den Signalton abzuschalten.

Oil Guardian™ (Nachfüllautomatik)

Während des Normalbetriebs überwacht die Steuereinheit automatisch den Fettpegel im Becken. Wenn die Steuereinheit feststellt, dass der Fettpegel zu niedrig ist, pumpt die Einheit Fett aus dem JIB in das Becken, um das Fett auf dem vorgeschriebenen Pegel zu halten.

Becken aus JIB füllen (manuelles Nachfüllen)

Wenn der Fettpegel ein wenig zu niedrig ist, kann wie folgt jederzeit Fett in das Becken nachgefüllt werden, um das Fett auf den vorgeschriebenen Fettpegel zu bringen. Dieses Verfahren ist NICHT zum Füllen eines leeren Beckens empfehlenswert.

1.  (eine der beiden) gedrückt halten, bis auf der Anzeige „*FILTER MENU*“ (Filtermenü) und „1.EXPRESS FILTER“ (1. Schnellfiltrierung) angezeigt wird.
2.  5 Mal drücken, bis „6.FILL FROM JIB“ (6. Aus JIB füllen) auf der Anzeige erscheint.
3. Die Taste  drücken. Auf der Anzeige erscheint „PUMP“ (Pumpen) und „EXIT“ (Beenden).
4. Die Taste  gedrückt halten. Auf der Anzeige erscheint „FILLING“ (Füllvorgang) und das Fett wird aus dem JIB in das Becken gepumpt.
5. Wenn das Becken gefüllt wurde, die Taste  loslassen. Auf der Anzeige erscheint wieder „FILL FROM JIB“ (Aus JIB füllen). Die Taste  zweimal drücken, um zum Normalbetrieb zurückzukehren.

Austauschen des JIB



1. Die Steuereinheit zeigt „CHECK JIB“ (JIB prüfen) an und es ertönt ein Alarm.
2. Rechte Tür öffnen und den JIB aus dem Gerät nehmen. Den Deckel vom JIB abziehen, den leeren JIB entsorgen und durch einen vollen ersetzen.

HINWEIS

Modelle EEE-141: Den Fettbehälter füllen, wenn auf der Anzeige „CHECK JIB“ (JIB prüfen) erscheint.





SmartFilter Express™



1. Nach einer voreingestellten Anzahl von Frittierzyklen erscheint „FLTR NOW?“ (Jetzt filtern?) „YES NO“ (Ja/Nein). Für JA die Taste  drücken. Auf der Anzeige erscheint „SKIM VAT“ (Becken abschöpfen) und „CONFIRM“ (Bestätigen) „YES NO“ (Ja/Nein).
2. **Filterwanne prüfen** – Sicherstellen, dass die Filterablasswanne unter der Frittiermaschine in verriegelter Position ist und dass die Filterwannenabdeckung angebracht ist.
3. Für JA die Taste  drücken. Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleerungsvorgang). Das Fett wird aus dem Becken abgelassen.





Damit die Ablasswanne nicht überfüllt wird, darf jeweils immer nur ein Becken entleert werden. Das Überfüllen der Ablasswanne kann rutschige Böden und in Folge Verletzungen verursachen.

4. Nachdem der Filtervorgang abgeschlossen ist, schließt sich der Ablass. Das Becken wird nun wieder mit Fett gefüllt.
5. Sobald das Becken voll ist, kann auf der Anzeige „IS POT FILLED?“ (Becken gefüllt?) „YES NO“ (Ja/Nein) angezeigt werden. Sicherstellen, dass das Becken gefüllt ist, und danach für JA die Taste  drücken. Die Frittiermaschine kehrt in den Normalbetrieb zurück. Falls das Becken nicht voll ist, für NEIN die Taste  drücken und es wird weitere 30 Sekunden lang Fett eingepumpt.

Statistik der Filtertaste

1.  drücken (eine der beiden) und auf der linken Anzeige erscheint „COOKS REMAINING“ (Verbleibende Frittierzyklen). Die rechte Anzeige zeigt die Anzahl der Frittierzyklen vor dem nächsten Schnellfiltervorgang.
2.  (eine der beiden) zweimal drücken und die Uhrzeit und das Datum werden auf der Anzeige dargestellt.

Statistik der Info-Taste

1.  drücken und für jedes Becken wird die aktuelle Fetttemperatur auf der Anzeige dargestellt.
2.  zweimal drücken und auf der Anzeige erscheint SP zusammen mit der für jedes Becken voreingestellten Solltemperatur.

Vorbeugende Wartung (Entsprechendes Verfahren der Bedienungsanleitung entnehmen)

1. Tägliches Filtern – Gründliches Reinigen/Filtern
2. Filtereinsatz täglich wechseln
3. O-Ringe der Filterablasswanne beim Wechseln des Filtereinsatzes schmieren
4. Fett wechseln – Wenn das Fett raucht, stark schäumt oder schlecht schmeckt
5. Reinigungsmodus – Beim Fettwechsel das Becken reinigen
6. O-Ringe der Filterablasswanne kontrollieren – alle 3 Monate

Fehlercodes

- E-4** – Steuerkarte zu heiß: Die Kühlschlitze auf beiden Maschinenseiten auf Blockierungen untersuchen
- E-5** – Fett wird zu heiß: Heizkreise und Temperaturfühler kontrollieren lassen
- E-6 (AorB)** – Temperaturfühler unterbrochen oder kurzgeschlossen: Kontrollieren lassen
- E-10** – Obergrenzenschalter ausgelöst: Obergrenzenschalter mit einem kleinen Schraubendreher oder einem Inbusschlüssel zurücksetzen; dazu muss er behutsam in das Loch im Heizelementscharnier gedrückt werden; wenn der Obergrenzenschalter nicht zurückgesetzt werden kann, muss er ersetzt werden – **siehe Foto**
- E-21** – Langsame Erholung: Prüfen lassen, ob die Spannung der Frittiermaschine korrekt ist
- E-31** – Heizelemente angehoben: Heizelemente wieder in das Becken absenken

