

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 control shows "FLTR NOW?" "YES NO". Press  button for YES and display shows "SKIM VAT" and "CONFIRM" YES NO".
2. Check Filter Pan:
 - Ensure the filter drain pan is latched into place under fryer.
 - Ensure filter pan cover is in place.
3. Press  button for YES and the display shows "DRAINING" (the oil will drain 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, 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: 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™ - Guía rápida para el funcionamiento diario

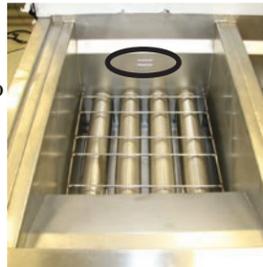
Freidora abierta con capacidad reducida de aceite - Gas0

AVISO

Antes de operar la freidora abierta, lea y comprenda todo el manual de operación suministrado con cada unidad. Los pasos siguientes deben considerarse como pautas, no como instrucciones de operación completas.

Cocción lenta

1. Asegúrese de que el apoyo de la cesta esté en la cubeta y que el aceite esté en el nivel adecuado - en la línea inferior cuando está frío y en la línea superior cuando está caliente.
2. Coloque el interruptor de corriente en la posición de encendido (ON) y, a continuación pulse  para encender el dispositivo calefactor de la cubeta deseada.
3. Una vez terminado el ciclo de fundido, en el visor destellará LOW TEMP (BAJA TEMP.) hasta que se alcance la temperatura del punto de ajuste y el producto esté cocido.
4. Pulse un botón de producto, por ejemplo: . El visor muestra "FR FRIES" (PATATAS FRITAS) y el producto ahora puede colocarse en el aceite.



5. Coloque la cesta en la cubeta y pulse el botón del temporizador  o .

AVISO

Tenga cuidado de no llenar demasiado la cesta con producto, o el aceite se podría desbordar de la cubeta. Consulte la cantidades de aceite y carga en el Manual del operador.

6. Cuando el ciclo de cocción se haya completado, sonará una alarma y en el visor aparecerá "DONE (HECHO)".
7. Pulse el botón de temporización de debajo del mensaje "DONE (HECHO)" para detener la alarma y saque la cesta de la cubeta.
8. Vacíe el producto en un gabinete más caliente o calentado hasta que se sirva.
9. Si se ha programado un tiempo para conservar calientes los alimentos, el tiempo de calidad comienza automáticamente cuando el usuario pulsa el botón de temporización para finalizar el ciclo de cocción.
10. Cuando el temporizador de conservación emita un sonido, pulse el botón del temporizador para cesar el sonido.

Oil Guardian™ (llenado automático)

En el modo de funcionamiento normal, el dispositivo de control supervisa el nivel de aceite de la cubeta de forma automática. Si el control detecta un nivel de aceite muy bajo, la unidad bombea aceite desde la garrafa JIB a la cubeta a fin de mantener el aceite en el nivel adecuado.

Llenado de la cubeta desde la garrafa JIB (llenado manual)

Además, si el nivel de aceite es algo bajo, puede agregarse aceite a la cubeta en cualquier momento para elevar el nivel de aceite a un valor adecuado siguiendo los pasos que se indican a continuación. Este procedimiento NO se recomienda para llenar una cubeta vacía.

1. Mantenga pulsado  (cualquiera de ellos) hasta que en el visor aparezca "**FILTER MENU* (MENÚ DE FILTRADO)" junto a "1.EXPRESS FILTER (FILTRADO EXPRESO)".
2. Pulse  5 veces hasta que en el visor aparezca "6. FILL FROM JIB (LLENAR DESDE EL DEPÓSITO)".
3. Pulse el botón  y el visor mostrará "PUMP (BOMBLEAR)" y "EXIT (SALIR)".
4. Mantenga pulsado el botón  muestra en el visor "FILLING (LLENANDO)" y el aceite se bombea desde la garrafa JIB a la cubeta.
5. Cuando la freidora esté llena, libere el botón  y el visor mostrará nuevamente "FILL FROM JIB (LLENAR DESDE LA GARRAFA JIB)". Pulse el botón  dos veces para volver al modo de funcionamiento normal.

Cambiar el depósito

1. El control muestra "CHECK JIB (COMPROBAR GARRAFA JIB)" y suena una alarma.
2. Abra la puerta derecha y tire de la garrafa JIB hasta que salga de la unidad. Tire del tapón de la garrafa JIB; deseche la garrafa vacía y sustitúyala por otra llena.

AVISO

Los modelos EEG-141, llenan el depósito de aceite cuando el control muestra "CHECK JIB".



SmartFilter Express™

1. Después de una cantidad predefinida de ciclos de cocción, el control muestra "FLTR NOW? (¿FILTRAR AHORA?)" "YES NO (SÍ NO)". Pulse el botón  para confirmar y en el visor se mostrará "SKIM VAT (COLAR CUBETA)" seguido de "CONFIRM (CONFIRMAR)" "YES NO (SÍ NO)".
2. Comprobar la bandeja del sistema de filtrado:
 - Asegúrese de que la bandeja de drenaje del filtro esté trabada en su lugar debajo de la freidora.
 - Asegúrese de que la cubierta de la bandeja del filtro esté en su lugar.
3. Pulse el botón  para mostrar YES (SÍ) y el visor indicará "DRAINING (DRENANDO)" (el aceite drenará de la cubeta).

ATENCIÓN

Para evitar que la bandeja del depósito de drenaje se llene demasiado, drene las cubetas de una en una. Si la bandeja del depósito rebosa, el suelo resbalará, lo que podría provocar lesiones físicas.

4. Una vez que el control ha completado el proceso de filtrado, se cierra el drenaje. A continuación, la cubeta se llena nuevamente con aceite.
5. Cuando la cubeta está llena, el visor puede mostrar "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LA CUBA LLENA?)" "YES NO (SÍ NO)". Asegúrese de que la cubeta esté llena y pulse el botón  para confirmar, y el visor mostrará YES (SÍ) y la freidora volverá a su funcionamiento normal. Si la cubeta no está llena, pulse el botón  NO y se bombeará aceite durante 30 segundos adicionales.

Estadísticas del botón de filtro

1. Pulse  (cualquiera de ellos) y el visor izquierdo muestra "COOKS REMAINING (CICLOS DE COCCIÓN RESTANTES)" y el visor derecho indica el número de ciclos de cocción antes del siguiente filtrado expreso.
2. Pulse  dos veces y se mostrará la fecha y la hora del día en los visores.

Características del botón info

1. Pulse  y en el visor aparecerá la temperatura real del aceite de cada una de las cubetas.
2. Pulse  dos veces y en el visor aparecerá "SP (TEMP REF)" junto con la temperatura de referencia (preconfigurada) para cada una de las cubetas.

Mantenimiento preventivo (Consulte los procedimientos en el Manual del operador)

1. Filtrado diario - Limpieza/filtrado riguroso
2. Cambiar almohadilla de filtrado diariamente
3. Lubricar las juntas tóricas de la bandeja de drenaje de aceite al cambiar la almohadilla del filtro
4. Cambiar aceite - Cuando el aceite humee, forme mucha espuma o tenga mal sabor
5. Modo de limpieza - Limpie la cubeta al cambiar el aceite
6. Inspeccionar las juntas tóricas de la bandeja de drenaje de aceite - Cada 3 meses

Códigos de error

- E-4** - PCB demasiado caliente: revise las persianas en cada lado de la unidad en busca de obstrucciones
- E-5** - Sobrecalentamiento de aceite; revise los circuitos de calefacción y la sonda de temperatura
- E-6 (A o B)** - Sonda de temperatura abierta o en cortocircuito; revísela
- E-10** - Limitador de temperatura activado: Pulse el botón rojo de restablecer bajo el lado derecho de los controles; si el límite alto no se restablece, debe reemplazarse - **vea la foto**
- E-21** - Recuperación lenta; revise la presión de gas de la freidora
- E-20 (A, B o D)** - Fallo de encendido

