

Evolution Elite™ (Électrique)

Friteuse ouverte à
capacité d'huile réduite



01180134

EEE-141
EEE-142
EEE-143
EEE-144

Table of Contents

Sécurité et conformité	vii
Chapter 1 Introduction	1
1.1 Introduction	1
1.2 Fonctionnalités	1
1.3 Entretien approprié.....	1
1.4 Assistance.....	1
Chapter 2 Installation	3
2.1 Introduction	3
2.2 Déballage.....	3
2.3 Sélectionner l'emplacement de la friteuse	4
2.4 Mettre la friteuse à niveau.....	5
2.5 Ventilation de la friteuse.....	5
2.6 Alimentation électrique	5
2.7 Dimensions	9
Chapter 3 Fonctionnement	11
3.1 Composants opérationnels	11
3.2 Mode Réglage	16
3.3 Remplissage ou Ajout d'huile	17
3.3.1 Remplir le bac à partir de la réserve.....	18
3.4 Procédures de démarrage du matin.....	19
3.5 Fonctionnement de base	19
3.6 Mode ralenti.....	20
3.7 Gardien d'huile™ (Appoint automatique).....	20
3.7.1 Appoint manuel.....	21
3.8 Sélection d'un produit avec un point de consigne différent	21
3.9 Remplacer le cubitenaire	21
3.10 Modèle EEE-141 Réservoir d'huile	23
3.10.1 Remplissage du réservoir d'huile.....	23
3.10.2 Dépose/nettoyage du réservoir	24
3.11 Filtrage de la graisse végétale	25
3.11.1 Filtrage manuel	26
3.11.2 Filtre Smart Touch	28
3.12 Filtrage quotidien	29
3.12.1 Filtrage quotidien manuel.....	29
3.12.2 Filtrage quotidien Smart Touch.....	33
3.13 Évacuation rebut de l'huile à partir du bac à l'aide du volet d'évacuation au rebut en option.....	35
3.13.1 Manuel.....	35
3.13.2 Automatique	36
3.14 Évacuation de l'huile en utilisant le système optionnel d'évacuation d'huile de réserve	37
3.15 Évacuation de l'huile en utilisant le système optionnel d'évacuation d'huile de réserve	39
3.16 Changement du tampon du filtre.....	41
3.17 Retirer & Nettoyer le support à panier	47

3.18	Mode Nettoyage.....	48
3.18.1	Mode Nettoyage manuel.....	48
3.18.2	Mode Nettoyage automatique	51
3.19	Vérifier/Remplacer les joints toriques du bassin de vidange.....	54
3.20	Statistiques du bouton Info & Filtrage.....	57
3.20.1	Statistiques du bouton Filtrage.....	57
3.20.2	Stats de bouton d'info.....	57
3.21	Calendrier de maintenance préventif	58
Chapter 4	Mode information.....	59
4.1	Journal E.....	59
4.2	Dernier chargement	60
4.3	Statistiques quotidiennes.....	62
4.4	Statistiques d'huile	64
4.5	Analyse de l'utilisation	64
4.6	SUPPORT USB.....	66
Chapter 5	Mode Programmation de produit.....	67
5.1	Modification des réglages du produit.....	67
Chapter 6	Programmation Niveau 2.....	73
6.1	Mode de programmation spéciale.....	73
6.2	Ne pas déranger	82
6.3	Réglage de l'horloge	82
6.4	Consignation des données, thermostat, modes de contrôle technique, statistique et de filtrage	83
Chapter 7	Dépannage.....	85
7.1	Guide de dépannage.....	85
7.2	Codes d'erreur.....	86
Chapter 8	Liste de vérification de maintenance planifiée annuelle.....	89

List of Tables

Table 2-1 Montages de cordon d'alimentation	8
Table 3-1 Commandes & Indicateurs opérationnels	12
Table 3-2 Composants opérationnels	14
Table 3-3 Articles du mode Réglage	16
Table 3-4 Capacités en huile	17
Table 3-5 Statistiques du bouton Filtrage	57
Table 3-6 Stats de bouton d'info	57
Table 3-7 Calendrier de maintenance préventif	58
Table 6-1 Modes de programmation spéciale	74
Table 6-2 Détails de Programmation spéciale	75
Table 7-1 Dépannage	85
Table 7-2 Codes d'erreur	87
Table 8-1 Système de filtrage	89
Table 8-2 Système d'appoint automatique	89
Table 8-3 À l'intérieur du bac	89
Table 8-4 Système de commande	90

List of Figures

Figure 2-1 Instructions de déballage	4
Figure 2-2 Câble de retenue	7
Figure 2-3 Dimensions EEE-14X	9
Figure 2-4 Barre de protection	10
Figure 3-1 Commandes & Indicateurs opérationnels	11
Figure 3-2 Composants opérationnels	14
Figure 3-3 Lignes indicatrices de niveau	18
Figure 3-4 Débrancher le cubitenaire	22
Figure 3-5 Retirer le couvercle du réservoir	23
Figure 3-6 Réservoir sur le support	23
Figure 3-7 Ligne de remplissage du réservoir	24
Figure 3-8 Retirer le réservoir de l'unité	24
Figure 3-9 Remplacer un joint torique	25
Figure 3-10 Bouton de vidange ouvert	26
Figure 3-11 Bouton de vidange fermé	27
Figure 3-12 Verrou du bassin de vidange relevé	35
Figure 3-13 Retirer le bassin de vidange	35
Figure 3-14 Flexible de rejet avant	37
Figure 3-15 Brancher le raccord rapide	38
Figure 3-16 Interrupteur d'évacuation	38
Figure 3-17 Balise de filtrage allumée	39
Figure 3-18 Verrou du bassin de vidange relevé	41
Figure 3-19 Retirer le bassin de vidange	42

Figure 3-20 Retirer le couvercle du bassin de vidange.....	42
Figure 3-21 Retirer le panier à miettes.....	43
Figure 3-22 Retirer la bague de retenue du bassin de filtrage.....	43
Figure 3-23 Retirer le tampon de filtrage.....	44
Figure 3-24 Retirer le grillage du fond	44
Figure 3-25 Nettoyer la bassin de vidange.....	45
Figure 3-26 Aligner le flexible & le raccord de filtrage	45
Figure 3-27 Butée du bassin de vidange enclenchée.....	46
Figure 3-28 Support du panier	47
Figure 3-29 Joints toriques du bassin de vidange filtrée.....	54
Figure 3-30 Verrou du bassin de vidange relevé	55
Figure 3-31 Retirer le bassin de vidange	55
Figure 3-32 Remplacer un joint torique.....	56

Sécurité et conformité

Les friteuses Henny Penny comportent de nombreuses fonctions intégrées. Toutefois, la seule manière de garantir un fonctionnement sans risques consiste à bien comprendre les procédures d'installation, d'utilisation et de maintenance. Les instructions contenues dans ce manuel ont été conçues pour indiquer les procédures à suivre. Lorsqu'une information est particulièrement importante ou liée à la sécurité, les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION ou MISE EN GARDE la mettent en évidence. Leur utilisation est décrite comme suit :

 DANGER	DANGER ! indique un danger qui, s'il n'est pas écarté, va provoquer des blessures graves, voire mortelles.
DANGER !	
 WARNING	AVERTISSEMENT ! indique un danger qui, s'il n'est pas écarté, risque de provoquer des blessures graves, voire mortelles.
AVERTISSEMENT !	
 CAUTION	ATTENTION ! indique un danger qui, s'il n'est pas écarté, risque de provoquer des blessures légères, voire sérieuses.
ATTENTION !	
<i>MISE EN GARDE</i>	<i>MISE EN GARDE</i> est utilisé pour les informations considérées importantes au sujet des dégâts matériels.

Ce sont les instructions originales Henny Penny pour le modèle de friteuse électrique Evolution Elite (EEE) 141, 142, 143, 144. Ce manuel est disponible sur le site public de Henny Penny (www.hennypenny.com). Lisez ces instructions en entier avant toute installation et utilisation de cet appareil pour vous assurer de respecter toutes les normes requises pour l'installation, l'utilisation et la sécurité. Lisez et suivez tous les messages de sécurité afin d'éviter tout dégât à l'appareil et toute blessure corporelle.



WARNING

- **Cette friteuse doit être installée et utilisée de façon à ce que l'eau n'entre pas en contact avec l'huile, ce qui peut créer des éclaboussures et l'ébullition d'huile et de vapeur, qui à leur tour provoquent des blessures corporelles ; exclut la moisissure normale de produit.**
- **Risque de brûlure ! Ne déplacez pas la friteuse ou le bassin de vidange filtrée contenant de l'huile chaude. Des blessures corporelles ou de graves brûlures peuvent résulter d'éclaboussures d'huile chaude.**

Cet appareil est conçu pour une utilisation commerciale dans les cuisines de restaurants, boulangeries, hôpitaux, etc. mais il ne l'est pas pour une production continue en masse de nourriture comme dans un réglage d'usine. Pendant l'utilisation, le niveau de pression acoustique d'émission pondéré A des appareils est inférieure à 70 dB (A). Toute réparation doit être effectuée par le fabricant, son agent d'entretien ou du personnel similaire qualifié afin d'éviter tout risque.

Utilisez toujours un détendeur. Le cordon d'alimentation fourni doit être installé avec un détendeur de façon à ce que si le détendeur échoue, les câbles L1, L2, L3 et N doivent être tendus et échouer en premier. Si le cordon d'alimentation fourni ou celui existant devient endommagé, ne l'utilisez pas ; à la place, remplacez-le avec un cordon d'alimentation sûr. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou du personnel similaire qualifié afin d'éviter tout risque.

Une maintenance quotidienne, hebdomadaire, mensuelle, trimestrielle et annuelle adéquate doit être effectuée sur cet appareil afin d'assurer une utilisation sûre et continue. Cet appareil ne doit jamais être nettoyé avec un jet d'eau ou un outil de nettoyage à vapeur. Des brosses de nettoyage sont expédiées avec l'appareil et des instructions de nettoyage adéquates sont incluses dans ce manuel.

Une maintenance adéquate améliore aussi la durabilité de l'appareil et de l'huile, réduisant ainsi les coûts d'exploitation. De plus, l'huile usagée augmente les risques

d'ébullition et de feu liés au point d'ignition réduit de l'huile. La température ne doit jamais dépasser 450°F (230°C).

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur apportent une supervision et une formation relatives à l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE) À compter du 16 août 2005, la Directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques est entrée en vigueur dans l'Union européenne. Nos produits ont été évalués au regard de la Directive DEEE. Nous avons également inspecté nos produits afin de déterminer s'ils se conformaient à la Directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses (RoHS) et avons modifié nos produits le cas échéant afin de les rendre conformes. Pour maintenir la conformité à ces directives, le présent appareil ne doit pas être éliminé en tant que déchets municipaux non triés. Pour une évacuation appropriée, veuillez contacter votre distributeur Henny Penny le plus proche.

Chapter 1 Introduction

1.1 Introduction

La friteuse sans couvercle Henny Penny est un appareil de base de l'équipement de transformation des aliments conçu pour une cuisson meilleure et plus aisée des aliments. La conception basée sur micro-ordinateur rend ceci possible. Cet appareil est destiné à être utilisé seulement dans la restauration institutionnelle et commerciale, et à être exploité par du personnel qualifié.

1.2 Fonctionnalités

- Nettoyage facile
- Utilise 40 % moins d'huile
- Bac simple ou bacs séparés
- Commande par ordinateur
- Structure en acier inoxydable
- Ajout d'huile automatique
- Système d'auto-diagnostic intégré aux commandes
- Filtre intégré avec filtration automatique

1.3 Entretien approprié

Comme tout équipement de restauration, la friteuse sans couvercle Henny Penny requiert de l'entretien et de la maintenance. Les exigences d'entretien et de nettoyage sont indiquées dans ce manuel et doivent entrer systématiquement dans le cadre de l'utilisation de l'appareil.

MISE EN GARDE : Contactez un technicien de service qualifié en cas de maintenance ou de réparations majeures de l'appareil.

1.4 Assistance

Assistance technique : 1-800-417-8405 (États-Unis & Canada), 1-937-456-8405 (Hors États-Unis & Canada) ou technicalservices@hennypenny.com.

Chapter 2 Installation

2.1 Introduction

Cette section fournit des instructions d'installation et de déballage de la friteuse Evolution Elite® de Henny Penny.



WARNING

Évitez de percer la friteuse avec des objets tels que les perceuses ou les vis au risque d'endommager les composants de l'appareil ou de provoquer des blessures corporelles suite à un choc électrique.

MISE EN GARDE :

L'installation de cet appareil doit être exclusivement effectuée par un technicien de maintenance qualifié.

2.2 Déballage



WARNING

Soyez prudent lorsque vous déplacez la friteuse afin d'éviter des blessures corporelles. La friteuse pèse environ entre 600 livres (272 kg) et 800 livres (363 kg).

MISE EN GARDE :

Tout dommage dû à l'expédition doit être noté en présence de l'agent de livraison et signé avant son départ.

MISE EN GARDE :

Retirez le bassin de vidange du filtre et le cubitenaire de la friteuse avant de retirer la friteuse de la palette, au risque d'endommager l'appareil.

- 1) Coupez et enlevez les bandes métalliques du carton.
- 2) Enlevez le couvercle du carton et retirez la friteuse du carton principal.
- 3) Retirez les supports d'angle de l'emballage (4).
- 4) Coupez le film étirable autour du carton à poignée/à support et retirez-le du dessus du couvercle de la friteuse.
- 5) Coupez et enlevez les bandes métalliques qui maintiennent la friteuse sur la palette et retirez la friteuse de la palette. Voir [Figure 2-1 Instructions de déballage](#), page 4.

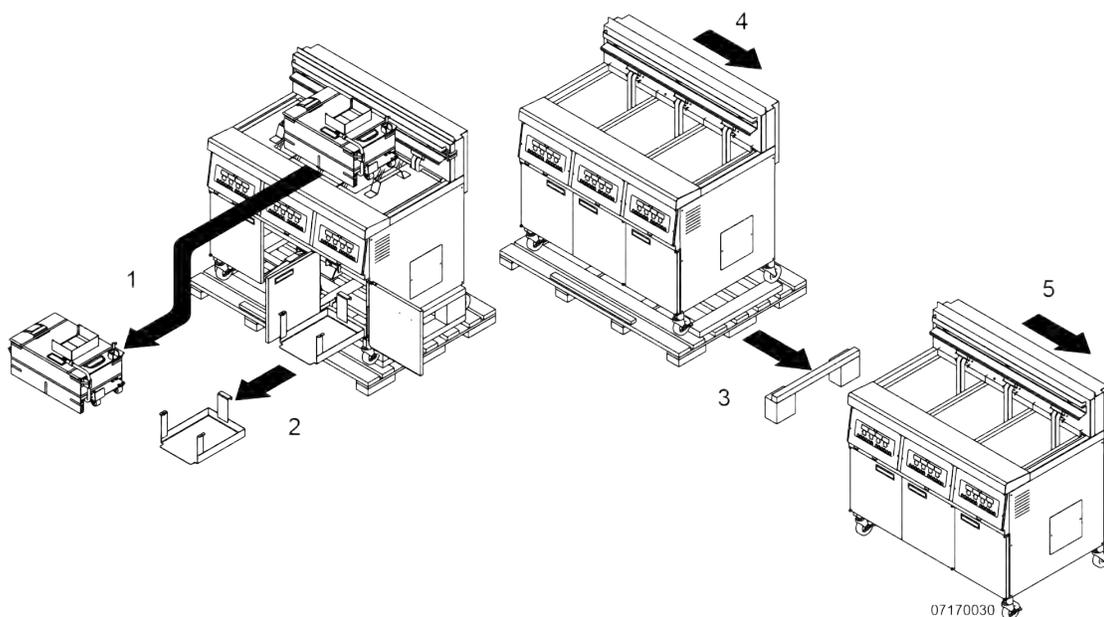


Figure 2-1 Instructions de déballage

2.3 Sélectionner l'emplacement de la friteuse

Le choix d'un emplacement adéquat pour la friteuse est très important pour son fonctionnement, sa rapidité et sa facilité d'emploi. L'emplacement de la friteuse ouverte doit laisser des espacements pour l'entretien et l'utilisation appropriée. Choisissez un emplacement qui facilite le chargement et le déchargement sans gêner la composition finale des plats commandés. Les utilisateurs ont constaté que faire frire le produit de l'état cru jusqu'à la cuisson complète, en le gardant à une température plus élevée, assure un service rapide et continu. Le plus efficace est un fonctionnement en ligne droite, i.e. matière première d'un côté et produit fini de l'autre côté. Cet ordre peut être modifié avec une perte d'efficacité négligeable.



WARNING

Pour éviter des brûlures graves dues à l'éclaboussement de l'huile chaude, posez et installez la friteuse de façon à éviter toute inclinaison ou tout mouvement. Des cordons d'immobilisation peuvent être utilisés afin d'assurer la stabilisation.

MISE EN GARDE :

Pour éviter tout incendie et l'avarie des aliments, la zone située en dessous de la friteuse ne doit pas être utilisée pour conserver les provisions.

2.4 Mettre la friteuse à niveau

Pour assurer un fonctionnement correct, la friteuse ouverte doit être de niveau, d'un côté à l'autre et d'avant en arrière. À l'aide d'un niveau placé sur les zones plates autour du collier du bac, sur la cavité du milieu, ajustez les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau.

2.5 Ventilation de la friteuse

La friteuse doit être placée de façon à pouvoir être raccordée à une hotte d'aspiration ou à un système de ventilation convenable. Ceci est indispensable pour permettre l'évacuation efficace des vapeurs d'échappement et des odeurs de friture. Des précautions particulières doivent être prises lors de la conception du système d'évacuation pour ne pas gêner le fonctionnement de la friteuse. Nous vous conseillons de consulter une société locale spécialisée dans le chauffage ou la ventilation pour vous aider à concevoir un système approprié.

MISE EN GARDE : La ventilation doit être conforme codes locaux, provinciaux et nationaux. Consultez votre caserne de pompiers ou les services d'urbanisme locaux.

2.6 Alimentation électrique

Vérifiez la plaque signalétique montée à l'intérieur des portes pour déterminer l'alimentation électrique appropriée.

**WARNING**

- Pour éviter tout choc électrique, ne débranchez pas la fiche (masse) de terre. Cette friteuse doit être mise à la terre de façon adéquate et en toute sécurité (reliée à la masse). Consultez les codes électriques locaux pour vous renseigner sur les procédures adéquates de mise à la terre, ou à défaut, au Code national d'électricité, ANSI/NFPA N° 70-(l'édition actuelle). Au Canada, tous les branchements électriques doivent se faire conformément au CSA C22.2, du Code canadien de l'électricité, partie 1 et/ou aux autres codes locaux.
- Pour éviter tout choc électrique, cet appareil doit être équipé d'un disjoncteur externe qui va déconnecter tous les conducteurs non mis à la terre (non mis à la terre). L'interrupteur de marche/arrêt de cet appareil ne coupe pas tous les conducteurs d'alimentation.
- (pour les équipements avec la marque CE ! uniquement) Pour éviter tout risque de décharge électrique, cet appareil doit être relié aux autres appareils ou aux surfaces métalliques tangibles situées tout près de cet appareil à l'aide d'un conducteur de raccordement équipotentiel. Cet appareil est équipé d'une patte équipotentielle prévue à cet effet. Cette patte équipotentielle est marquée du symbole suivant.



Un interrupteur principal séparé muni de fusibles ou disjoncteurs doit être installé à un endroit convenable, entre la friteuse et la source d'alimentation, et doit être installé selon les codes nationaux et locaux. Il doit s'agir d'un conducteur en cuivre isolé avec une capacité nominale de 600 volts et 90°C. Pour une longueur supérieure à 50 pieds (15,24 m), utiliser la taille de câble supérieure suivante. Les équipements CE nécessitent l'utilisation d'un conducteur d'une dimension minimale de 6 mm qui sera raccordé à la plaque à bornes.

Il est recommandé d'utiliser un dispositif de protection d'une capacité nominale de 30 mA tel qu'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) ou un interrupteur différentiel de fuite à la terre (IDFT) sur le circuit de la friteuse.

Les friteuses électriques branchées en permanence et dotées de roulettes doivent être installées à l'aide d'un conduit souple et d'une retenue de câble, pour les installations effectuées aux États-Unis. Voir l'illustration à gauche. Des trous sont disponibles dans le châssis arrière de la friteuse pour immobiliser la retenue de câble à la friteuse. La retenue de câble n'empêche pas la friteuse de basculer. Voir [Figure 2-2 Câble de retenue, page 7](#).

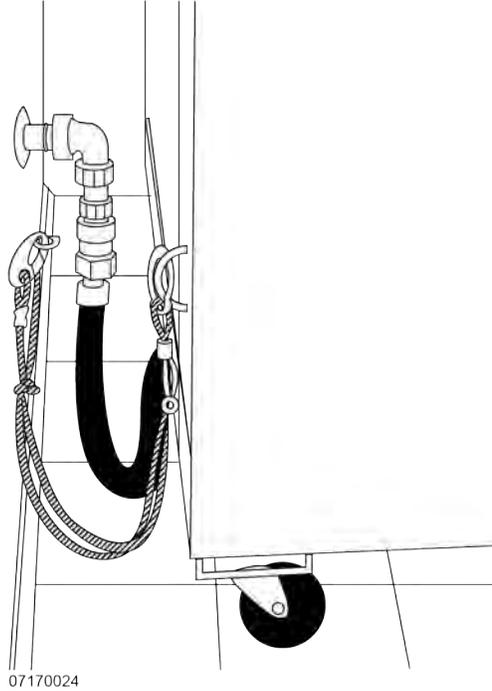


Figure 2-2 Câble de retenue

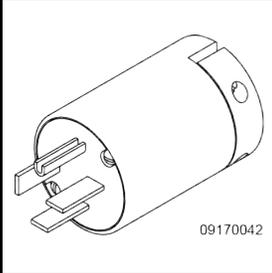
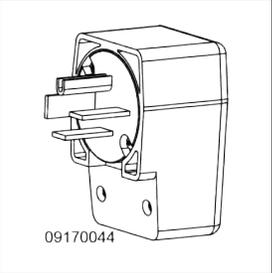
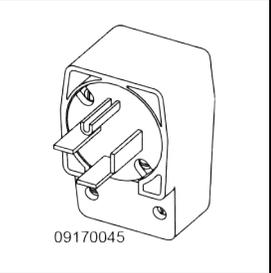


CAUTION

CONSTRUCTION SUR UNE CLOISON SÈCHE : Pour éviter toute blessure, vissez le boulon en I au goujon du bâtiment. Ne pas fixer uniquement au mur sec. L'installation préférée est d'environ six pouces de chaque côté du service. Le câble de retenue doit être plus court d'au moins six pouces que la tuyauterie à gaz flexible.

Chaque bac a son ' propre montage de cordon d'alimentation, et utilise soit une fiche droite NEMA 15-50 ou NEMA 15-60P. Les cordons d'alimentation doivent être résistants à l'huile, faits de câbles souples gainés aussi légers que le polychloroprène ordinaire ou un autre cordon gainé en élastomère synthétique équivalent.

Table 2-1 Montages de cordon d'alimentation

			
N° de pièce HP 16242	N° de pièce HP 37514	N° de pièce HP 21335	N° de pièce HP 58146
Hubbel N° HBL8451C	Hubbel N° HBL8461C	Hubbel N° HBL8452C	Hubbel N° HBL8462C
Fiche 250 V/NEMA 15-50P	Fiche 250 V/NEMA 15-60P	Fiche 250 V/NEMA 15-50P/Angle	Fiche 250 V/NEMA 15-60P/Angle

2.7 Dimensions

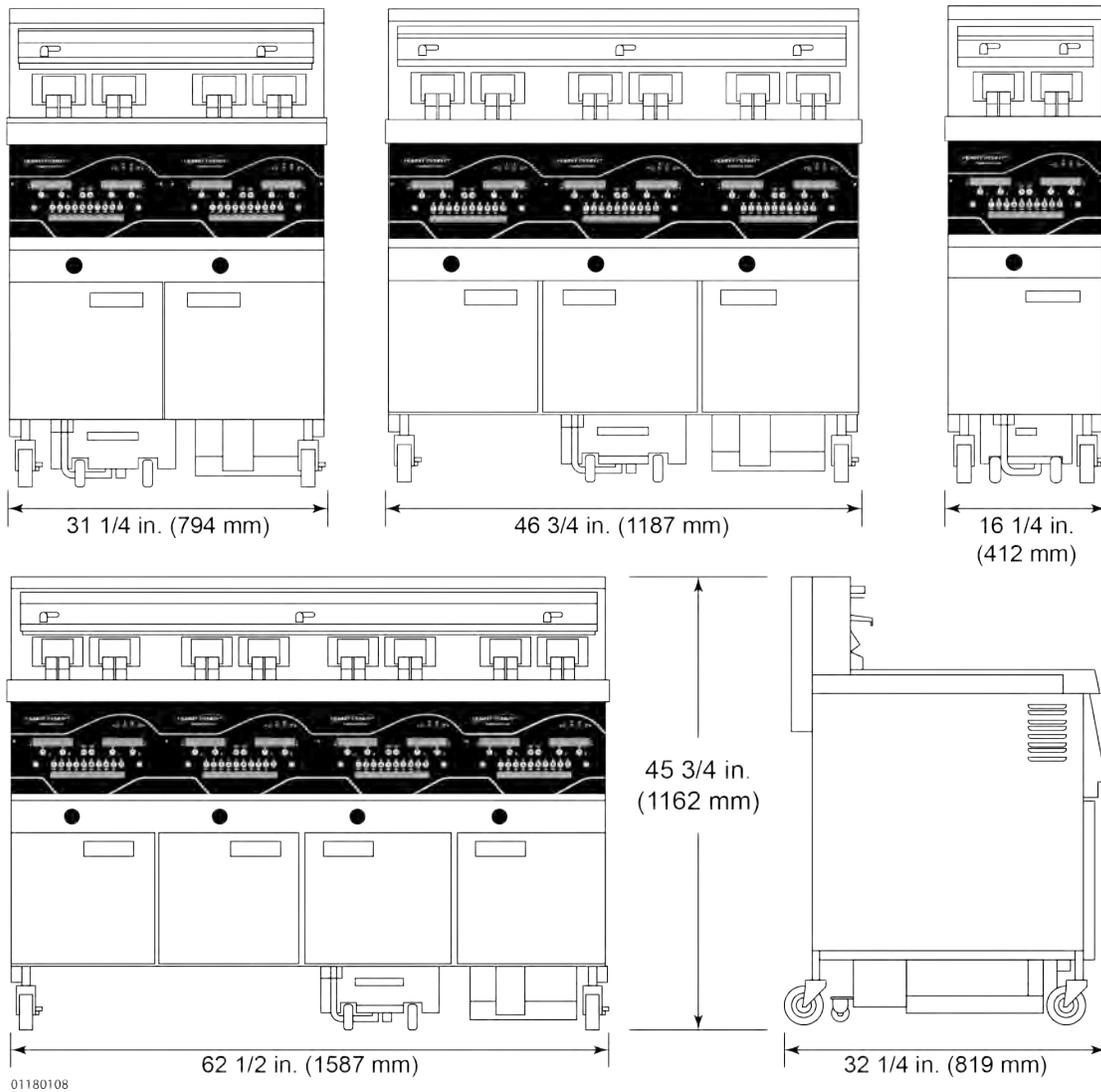
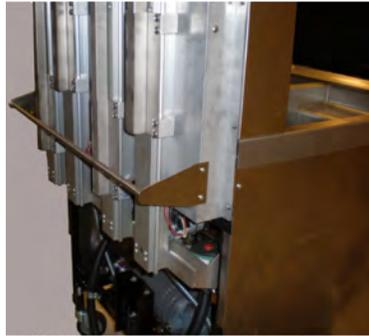


Figure 2-3 Dimensions EEE-14X

INFO :

- Les dimensions avant-arrière sont de 36- 7/8 " (93,66 cm).
- Pour les portes, 36 po (91,44 cm) ou moins, la barre de protection à l'arrière de la friteuse devant être temporairement retirée. Voir [Figure 2-4 Barre de protection](#), page 10.



01180109

Figure 2-4 Barre de protection

Chapter 3 Fonctionnement

3.1 Composants opérationnels

Les commandes et indicateurs opérationnels sont indiqués dans [Figure 3-1 Commandes & Indicateurs opérationnels, page 11](#) et décrits dans [Table 3-1 Commandes & Indicateurs opérationnels, page 12](#). Les composants opérationnels sont indiqués dans [Figure 3-2 Composants opérationnels, page 14](#) et décrits dans [Table 3-2 Composants opérationnels, page 14](#).

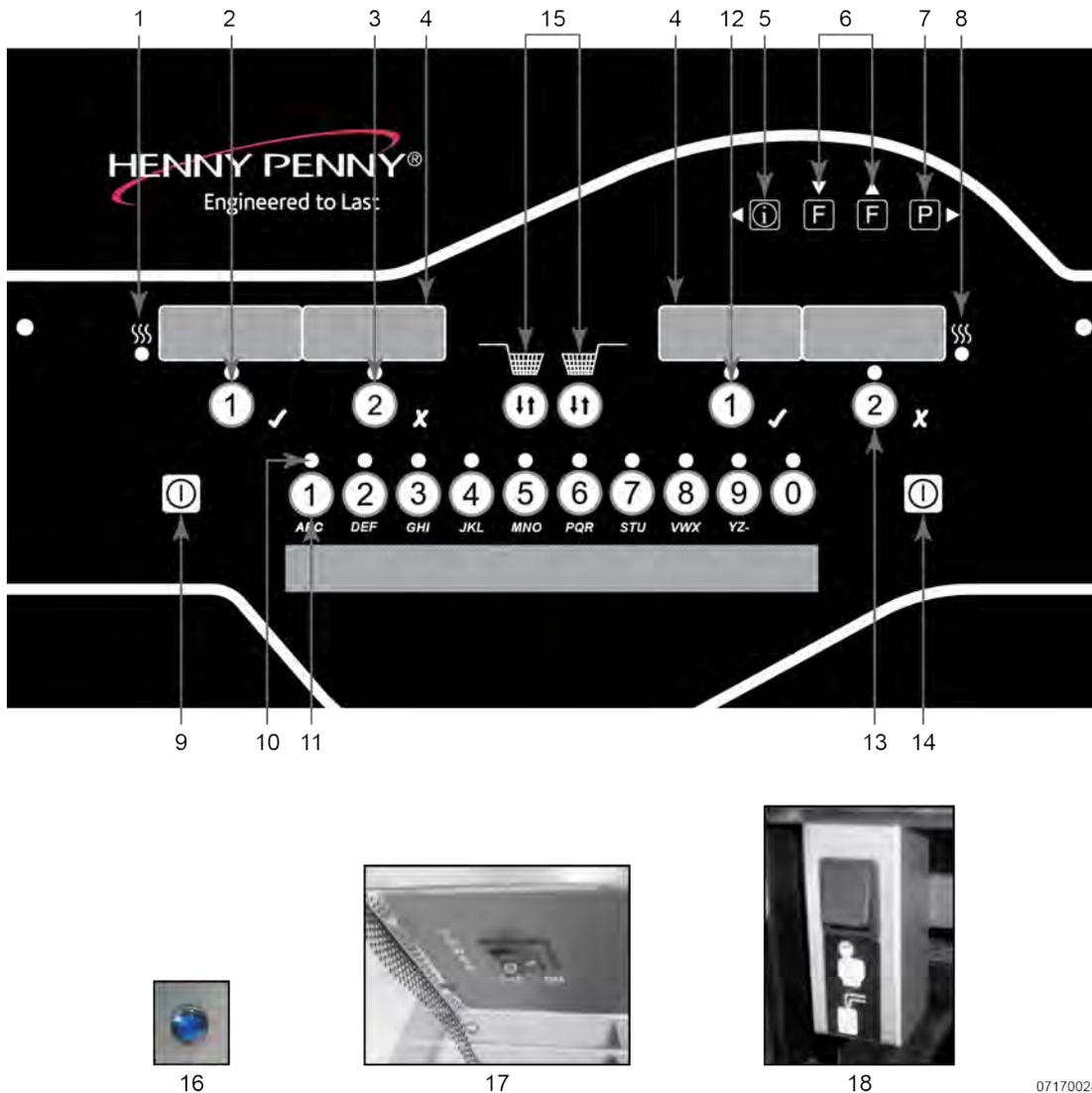


Figure 3-1 Commandes & Indicateurs opérationnels

Table 3-1 Commandes & Indicateurs opérationnels

N° article	Description	Fonction
1	LED de chauffage gauche	Ce voyant s'allume lorsque la commande appelle au chauffage de(s) bac(s) gauche(s). Les brûleurs entrent en action et chauffent l'huile.
2	Bouton Minuterie gauche 1	Durant un fonctionnement normal, pressez ce bouton pour démarrer et arrêter des cycles de cuisson pour le panier de gauche ; pressez pour changer le produit affiché ; également utilisé comme signe ✓ pour indiquer Oui ou pour confirmer.
3	Bouton Minuterie gauche 2	Durant un fonctionnement normal, pressez ce bouton pour démarrer et arrêter des cycles de cuisson pour le panier de gauche ; pressez pour changer le produit affiché ; également utilisé comme signe « X » pour indiquer Non ou pour annuler.
4	Affichage numérique	Affiche les codes de produit ; affiche le compte à rebours de la minuterie durant des cycles de cuisson ; affiche les invites durant les modes filtrage ; affiche les sélections en mode Programmation ; affiche la température de l'huile en pressant sur le bouton ; affiche des codes d'erreur (affichage également en plusieurs langues).
5	Bouton info	Pressez une fois pour voir la température réelle de l'huile ; pressez deux fois pour voir la température de consigne de l'huile ; et pressez trois fois pour voir les informations de récupération pour chaque bac. Utilisé dans les modes de programmation ; utilisé en tant que bouton gauche pour revenir à un paramètre précédent dans les modes Programmation et Filtrage.
6	Bouton Filtrage	Utilisé pour accéder au menu Filtrage ; bouton gauche utilisé pour le bac gauche et bouton droit pour le bac droit ; également utilisé pour les boutons haut ou bas ; appuyez une fois pour voir le nombre de cycles de cuisson avant le prochain filtrage-Filtrage global ou le mode ou pourcentage de filtrage autorisé-Filtrage mixte ; appuyez deux fois pour voir la durée et la date du filtrage le plus récent sur chaque bac ; ou appuyez trois fois pour voir le nombre d'heures d'utilisation du tampon du filtre dans le bassin de vidange.
7	Bouton Programme	Utilisé pour accéder aux modes Programmation ; utilisé comme bouton droit pour avancer vers les paramètres suivants dans les modes programmation et filtrage ; pressez pour sélectionner les 2 ^e langues et volumes.
8	LED de chauffage gauche	Ce voyant s'allume lorsque la commande appelle au chauffage de(s) bac(s) droit(s). Les brûleurs entrent en action et chauffent l'huile.

N° article	Description	Fonction
9	Bouton de chauffage gauche	Pressez pour allumer et éteindre le système de chauffage pour le(s) bac(s) gauche(s) ; sur les bacs simples les deux boutons peuvent être utilisés.
10	LED du bouton Produit	Chaque voyant de bouton de produit s'allume lorsque ce produit particulier a été sélectionné, ou lorsqu'il est compatible avec la température de cuisson.
11	Bouton Produit	Appuyez pour sélectionner le produit souhaité ; appuyez pour taper les lettres indiquées tout en saisissant un produit dans le mode Programmation. Le bouton zéro produit peut être utilisé pour commencer un mode ralenti s'il est autorisé dans le mode Programmation Spéciale.
12	Bouton Minuterie droite 1	Durant un fonctionnement normal, pressez ce bouton pour démarrer et arrêter des cycles de cuisson pour le panier de droite ; pressez pour changer le produit affiché ; également utilisé comme signe √ pour indiquer OUI ou pour confirmer.
13	Bouton Minuterie droite 2	Durant un fonctionnement normal, pressez ce bouton pour démarrer et arrêter des cycles de cuisson pour le panier de droite ; pressez pour changer le produit affiché ; également utilisé comme signe « X » pour indiquer NON ou pour annuler.
14	Bouton de chauffage droite	Pressez pour allumer et éteindre le système de chauffage pour le(s) bac(s) droit(s).
15	Boutons Levage automatique	Friteuses équipées d'un levage automatique UNIQUEMENT. Appuyez pour lever ou abaisser les paniers.
16	Balise de filtrage	Une balise de filtrage® se trouve à proximité de chaque robinet de vidange noir ; lorsqu'il s'allume en bleu, ceci indique que l'huile doit être filtrée cette fois-ci ; la balise clignote lorsque la vidange doit être ouverte ou fermée.
17	Interrupteur de marche/arrêt	Lorsque le commutateur d'alimentation est en position ON (marche), l'alimentation est fournie aux commandes et aux pompes.
18	Interrupteur de filtrage	Pour les friteuses avec alimentation d'huile à partir de la réserve, appuyez sur ce bouton pour remplir le cubitenaire.

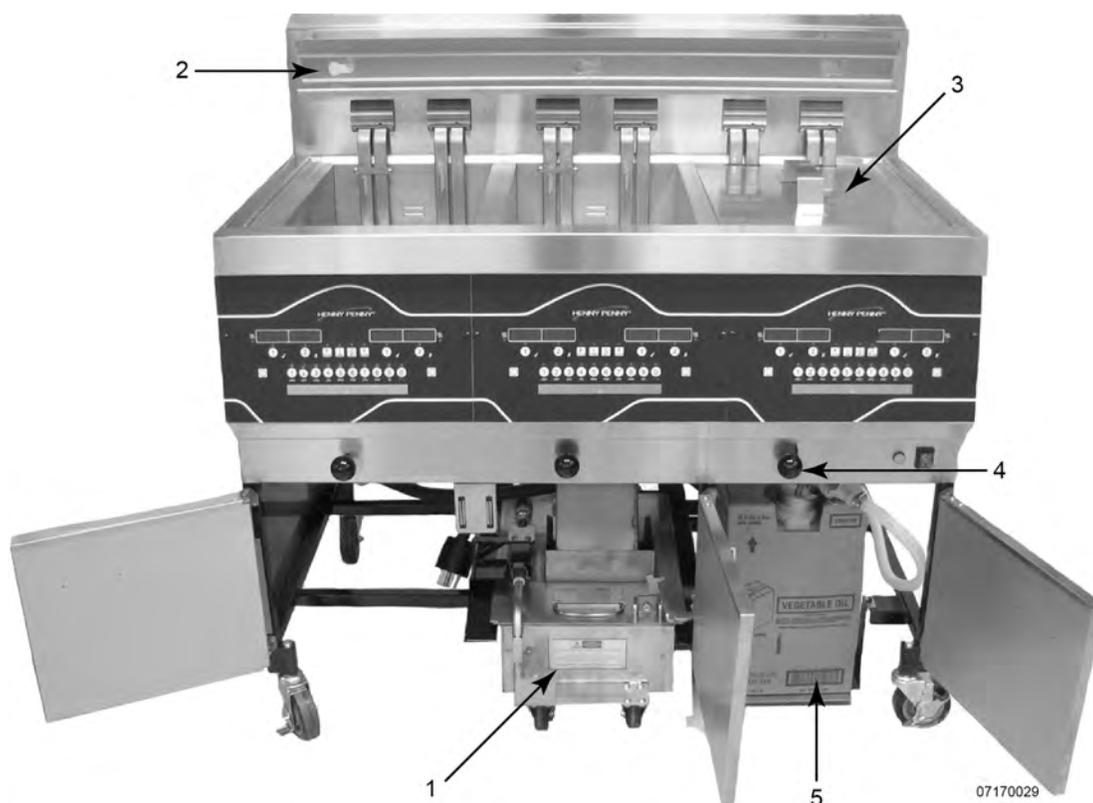


Figure 3-2 Composants opérationnels

Table 3-2 Composants opérationnels

Article. N°	Description	Fonction
1	Bassin de vidange du filtre.	L'huile est purgée dans ce bassin avant d'être ensuite pompée à travers des filtres afin de prolonger l'utilisation de l'huile.
2	Support du panier	Les paniers sont accrochés sur ce dernier lorsqu'ils ne sont pas utilisés, ou pour égoutter les produits après un cycle de cuisson.
3	Couvercles du bac	Recouvre le bac lorsqu'il n'est pas utilisé.
4	Bouton du robinet de vidange	Tirez sur les boutons noirs pour ouvrir le robinet de vidange afin de vidanger l'huile du bac ; poussez pour fermer le robinet de vidange et l'huile peut être pompée vers le bac.
5	Cubiténaire	Cubiténaire ; conserve l'huile à pomper vers les bacs afin d'augmenter le niveau d'huile par le processus Gardien d'huile™.

3.2 Mode Réglage

Lors du démarrage initial, il sera demandé de confirmer les réglages de la friteuse.

INFO : Lorsque l'interrupteur général est placé sur Marche, "OFF" (éteint) apparaît.

- 1) Pressez le bouton de chauffage d'un côté ou de l'autre et *CONFIGURATION* *SAISIR CODE* apparaît sur l'écran. Appuyez sur 1, 2, 3, et "LANGUE" apparaît sur l'écran gauche, "ANGLAIS" à droite.
- 2) Utilisez les boutons haut ou bas pour changer l'affichage : Grec "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", Russe "РУССКИЙ", Suédois "SVENSKA", Allemand "DEUTSCHE", Portugais "PORTUG.", Espagnol "ESPAÑOL", ou Français "FRANCAIS".

INFO :

- Sauf indiqué autrement, utilisez le bouton haut ou bas pour changer les paramètres.
- Le mode Configuration peut également être accédé en réinitialisant les commandes, dans le mode Programmation spéciale, dans la programmation niveau 2.

- 3) Appuyez sur la flèche de droite afin de poursuivre avec les autres éléments de configuration qui comprennent :

Table 3-3 Articles du mode Réglage

Étape du menu	Description
Format de température	°F ou °C.
Format d'heure	12 H ou 24 H.
Saisir l'heure	Heure du jour (utilisez les boutons de produit pour changer).
Saisir l'heure	"AM" ou "PM".
Format de date	"MM-JJ-AA" ou "JJ-MM-AA".
Saisir la date	Date du jour' (utilisez les boutons de produit pour changer).
Heure d'été automatique	"1.OFF (désactivée)" ; "2.États-Unis" (2007 & après) ; "3.EURO" ; "4.FSA" (États-Unis avant 2007).
Type de friteuse	"ÉLEC" ou "GAZ".
Type de bac	"SIMPLE" ou "SÉPARÉ".
Levage automatique activé ?	"LEVAGE OUI" OU "LEVAGE NON".
Alimentation d'huile à partir de la réserve	"OUI" ou "NON".
Évacuation rebut de l'huile de réserve ?	"OUI" ou "NON".

Étape du menu	Description
S/N	Affiche le numéro de série de l'appareil ou peut être enregistré (ce numéro de série doit correspondre au numéro de série sur la plaque signalétique, sur les portes).
2ème langue	Paramétrer une seconde langue dans les commandes permet de choisir facilement parmi 2 langues en pressant le bouton Programmation durant le fonctionnement normal. La première langue apparaît dans l'écran gauche et la deuxième langue sur l'écran droit. Presser le bouton ✓ sous la langue désirée permet d'afficher cette langue sur les écrans.
2ème volume	Paramétrer un seconde volume dans les commandes permet de choisir facilement parmi 2 volumes en pressant deux fois le bouton Programmation durant le fonctionnement normal. Un réglage de volume apparaît dans l'écran gauche ("AUCUN" jusqu'à 10 ; 10 étant le volume le plus fort) et un second volume apparaît dans l'écran droit. Pour sélectionner le volume, pressez le bouton ✓ sous le volume désiré.
CONFIGURATION TERMINÉE	"ARRÊT" s'affiche et l'appareil s'éteint.

3.3 Remplissage ou Ajout d'huile



WARNING

Portez des gants pour éviter de graves brûlures lorsque vous versez de l'huile chaude dans le bac. L'huile et toutes les pièces métalliques en contact avec l'huile sont extrêmement chaudes, prenez soin d'éviter toute éclaboussure.



CAUTION

- Le niveau d'huile doit être supérieur aux éléments chauffants lorsque la friteuse chauffe et au niveau des indicateurs du niveau d'huile à l'arrière du bac. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie et/ou endommager la friteuse.
- L'utilisation d'huile solide est déconseillée. L'huile solide peut provoquer l'encrassement et des pannes de pompe.

INFO :

Il est recommandé d'utiliser une huile de friture de haute qualité dans la friteuse sans couvercle. Certaines huiles bas de gamme ont une forte teneur en eau, ce qui risque d'occasionner la formation de mousse et le débordement.

Table 3-4 Capacités en huile

Type de bac	Capacité en huile
Simple	15 quarts/30 livres (14,2 litres/13,6 kg)
Séparé	7,5 quarts/15 livres (7,1/6,8 kg)

Tous les bacs comportent deux lignes d'indicateur de niveau tracées sur la cloison arrière du bac. La ligne supérieure montre le niveau approprié de l'huile lorsqu'elle est chauffée. Voir [Figure 3-3 Lignes indicatrices de niveau](#), page 18.



01180110

Figure 3-3 Lignes indicatrices de niveau

3.3.1 Remplir le bac à partir de la réserve

INFO : La friteuse doit être équipée avec les accessoires et commandes optionnelles réglées sur "OUI" pour l'"Alimentation d'huile à partir de la réserve ?" en mode Réglage.

- 1) Placez l'interrupteur général sur position "Marche".
- 2) Placez le support de panier à l'intérieur du bac.
- 3) Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de filtrage (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que l'écran indique "*MENU DE FILTRAGE*", ainsi que "1. FILTRAGE EXPRESS ?".
- 4) Appuyez et relâchez la flèche droite 6 fois jusqu'à ce que l'écran indique "7. REMPLIR À PARTIR DE LA RÉSERVE".
- 5) Appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "REEMPLIR BAC" puis "✓= POMPE" "X=TERMINÉ". Appuyez et maintenez enfoncé à nouveau le bouton ✓ pour remplir le bac et l'écran indique "REPLISSAGE".
- 6) Une fois l'huile au niveau de la ligne de remplissage inférieure, relâchez le bouton ✓ et l'écran revient à "REEMPLIR BAC" "✓= POMPE" "X=TERMINÉ". Appuyez deux fois sur le bouton "X" pour revenir au fonctionnement normal.
- 7) Pressez et maintenez l'interrupteur de filtrage derrière la porte droite pour remplir le cubitenaire à partir de la réserve si besoin.

3.4 Procédures de démarrage du matin



DANGER

- Ne pas surcharger, ou placer des produits extrêmement humides dans les paniers. 3 livres. (1,4 kg) est la quantité maximum de produit par bac simple et 1-1/2 livres (0,68 kg) pour les bacs séparés. Le non respect de ces instructions peut provoquer un débordement d'huile du bac pouvant causer des brûlures graves, des blessures corporelles, un incendie et/ou des dégâts matériels.
- Si la température de la graisse végétale dépasse 420°F (216°C), couper immédiatement l'alimentation au niveau du disjoncteur principal et faire réparer la friteuse. Si la température d'huile dépasse le point d'éclair, un incendie se produira, occasionnant des brûlures graves et/ou des dégâts matériels.



CAUTION

Ne laissez pas la friteuse sans surveillance et n'ignorez pas le cycle de fonte à moins de disposer de suffisamment d'huile fondue pour couvrir complètement tous les éléments. Si vous ignorez le cycle de fonte avant que les éléments ne soient couverts, cela risque d'entraîner la production excessive de fumée d'huile ou un incendie.

INFO :

- Le cycle de fonte peut être évité si souhaité, en pressant le bouton ✓ ou le bouton "X" et en le maintenant enfoncé durant 5 secondes.
 - Les commandes indiquent ensuite "QUITTER LE MODE FONTE" et "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" et le bac continue à chauffer jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte.
- 1) Assurez-vous que le support de panier est dans le bac et que le bac est rempli d'huile au niveau adéquat. Pour les modèles EEG-141, veuillez [3.10 Modèle EEE-141 Réservoir d'huile, page 23](#) à remplir le réservoir d'huile.
 - 2) Placez l'interrupteur général sur "Marche" puis appuyez sur le bouton de chauffage pour faire chauffer le bac désiré. Si l'écran indique "LE BASSIN EST-IL REMPLI ?", assurez-vous que l'huile est au niveau adéquat puis pressez le bouton ✓ pour "OUI". L'appareil passe automatiquement en cycle de fonte jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180°F (82°C), après quoi les commandes quittent automatiquement le cycle de fonte.

3.5 Fonctionnement de base

INFO : Pour stopper à tout moment un cycle de cuisson, pressez et maintenez enfoncé le bouton de minuterie.

La friteuse Evolution Elite est disponible en modèle sans levage automatique et avec levage automatique. Les commandes de levage automatique permettent aux paniers de s'abaisser automatiquement jusqu'à la graisse végétale au début du cycle de cuisson, et de remonter hors de la graisse végétale à la fin du cycle.

- 1) Une fois le cycle de fonte terminé, "TEMPÉRATURE BASSE" clignote jusqu'à ce que la température du point de consigne soit atteinte. Une fois que la température du point de consigne est atteinte, l'écran indique le nom du produit, par ex. : FRIRE, et le produit peut désormais être placé dans l'huile.
- 2) Appuyez sur des quatre boutons de minuterie. (Friteuses à levage automatique, le panier s'abaisse automatiquement dans la graisse végétale.)
- 3) L'écran indique le nom du produit en cours de cuisson (ex : "FRIRE") et le compte à rebours de la minuterie.
- 4) Lorsque le cycle de cuisson se termine, une alarme retentit et l'écran indique "TERMINÉ".
- 5) Appuyez sur le bouton de minuterie en dessous de "TERMINÉ" pour stopper l'alarme, et relevez le panier du bac. (Friteuses à levage automatique, le panier remonte automatiquement hors de la graisse végétale.)
- 6) Si une minuterie de qualité (délai de maintien) a été programmée, le délai de maintien démarre automatiquement lorsque l'utilisateur presse le bouton de la minuterie pour finir le cycle de cuisson. Durant le compte à rebours de la minuterie de qualité, l'écran indique l'abréviation du produit à trois chiffres, suivie de "Qn", où "n" est le nombre de minutes restantes. Par ex. : "FRIRE" / "Q5" / "FRIRE" / "Q5" / "FRIRE" / "Q4", etc.
- 7) Au terme du compte à rebours de la minuterie, les commandes bipent et l'écran indique "QUAL" suivi de l'intitulé du produit sur trois chiffres : "QUAL" / "FRIRE" / "QUAL" / "FRIRE". Appuyez sur le bouton de minuterie pour annuler la minuterie.

3.6 Mode ralenti

Une fois programmé, le mode Ralenti permet d'économiser sur l'huile et les coûts utilitaires en abaissant automatiquement le point de consigne de l'huile lorsque le bac n'est pas utilisé. Pour activer le mode Ralenti, appuyez sur le bouton 0, ou il peut être programmé pour s'activer automatiquement après "X" minutes d'inactivité sur le bac. L'huile est maintenue à une température basse jusqu'à ce que le bouton Annuler soit pressé, alors l'huile est chauffée à la température de cuisson. Voir SP-7 dans [Table 6-2 Détails de Programmation spéciale, page 75](#).

3.7 Gardien d'huile™ (Appoint automatique)

Pendant le fonctionnement normal, la commande surveille automatiquement le niveau d'huile du bac. Si les commandes détectent 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..

3.7.1 Appoint manuel

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

- 1) Pressez et maintenez enfoncé le bouton de filtrage (sur l'un des bacs simples) jusqu'à ce que l'écran indique **"*MENU FILTRAGE*"** suivi de **"1.FILTRAGE EXPRESS"**.
- 2) Appuyez sur la flèche droite 5 fois jusqu'à ce que **"6.REMPLIR À PARTIR DU CUBITÉNAIRE"** s'affiche.
- 3) Appuyez sur le bouton ✓ ; **"REMPLIR BAC"** **"✓=POMPE"** **"X=QUITTER"** s'affiche.
- 4) Appuyez et maintenez enfoncé le bouton ✓. L'écran indique **"REPLISSAGE"** et l'huile est pompée depuis le cubiténaire vers le bac.
- 5) Une fois le bac rempli, relâchez le bouton ✓, **"REMPLIR BAC"** **"✓=POMPE"** **"X=QUITTER"** s'affiche. Pressez deux fois le bouton **"X"** pour revenir au fonctionnement normal.

3.8 Sélection d'un produit avec un point de consigne différent

Lors de la sélection d'un produit, si **"XXX XXX"** est indiqué dans l'écran, la température du point de consigne n'est pas correcte pour ce produit. Afin de changer la température du point de consigne pour le produit désiré :

- 1) Appuyez sur un bouton de produit, par ex. : minuterie droite 1 (FRIRE).
- 2) L'écran indique **"XXX XXX"**.
- 3) Appuyez et maintenez un des quatre boutons de minuterie pendant 5 secondes, puis **"FRIRE"** apparaît sur l'écran.
- 4) Laissez la température atteindre le point de consigne avant de plonger le produit.

3.9 Remplacer le cubiténaire

INFO : Modèle **EEE-141** (puits individuel) voir [3.10 Modèle EEE-141 Réservoir d'huile, page 23](#).

- 1) L'écran indique **"CUBITÉNAIRE BAS"** et une alarme retentit.
- 2) Ouvrez la porte droite, retirez le cubiténaire de l'appareil, retirez le bouchon du haut du cubiténaire, jetez le cubiténaire vide et remplacez par un plein. Voir [Figure 3-4 Débrancher le cubiténaire, page 22](#).



01180111

Figure 3-4 Débrancher le cubitenaire

3.10 Modèle EEE-141 Réservoir d'huile

3.10.1 Remplissage du réservoir d'huile

- 1) L'écran indique "CUBITÉNAIRE BAS" et une alarme retentit.
- 2) Ouvrez la porte, tirez le réservoir vers l'avant et ouvrez le couvercle du réservoir. Voir [Figure 3-5 Retirer le couvercle du réservoir, page 23](#).



Figure 3-5 Retirer le couvercle du réservoir

- 3) Placez le couvercle du réservoir sur le support de la porte. Voir [Figure 3-6 Réservoir sur le support, page 23](#).



Figure 3-6 Réservoir sur le support

- 4) Versez de l'huile dans le réservoir jusqu'aux lignes de remplissage (13 livres (6,12 kg)) puis replacez le couvercle et réinstallez le réservoir à sa position. Voir [Figure 3-7 Ligne de remplissage du réservoir, page 24](#).



01180114

Figure 3-7 Ligne de remplissage du réservoir

3.10.2 Dépose/nettoyage du réservoir

- 1) Ouvrez la porte et tirez le réservoir vers l'avant.
- 2) Faites glisser le réservoir vers la gauche et soulevez-le de la friteuse. Voir [Figure 3-8 Retirer le réservoir de l'unité, page 24.](#)



01180115

Figure 3-8 Retirer le réservoir de l'unité

- 3) Nettoyez le réservoir dans un évier avec du savon et de l'eau.

INFO : Avant de remettre le réservoir en place, lubrifiez les joints toriques (ci-dessous) sur le tube du filtre avec de l'huile froide. Vérifiez s'il y a des déchirures ou des entailles sur les joints toriques et remplacez-les si nécessaire. Pour remplacer un joint torique, utilisez un petit tournevis à lame plate, soulevez le joint torique et tirez l'extrémité du tube. Voir [Figure 3-9 Remplacer un joint torique, page 25.](#)



01180116

Figure 3-9 Remplacer un joint torique

3.11 Filtrage de la graisse végétale



DANGER

Risque d'incendie — Les chocs sur les éléments chauffants peuvent déplacer ou étirer les bobines, et ainsi causer un incendie. Ne pas créer de chocs sur les éléments chauffants avec le panier. Faute de quoi, des dégâts matériels et des blessures corporelles peuvent en résulter.



WARNING

Pour éviter de remplir le bassin de vidange à l'excès, vidangez seulement 1 bac à la fois. Le bassin de vidange peut contenir 1 bac simple, ou 2 bacs séparés d'huile. Le sol peut devenir glissant suite à un remplissage excessif du bassin de vidange entraînant ainsi des blessures corporelles.

INFO :

- Si le filtrage n'est PAS désiré, pressez le bouton de chauffage, l'écran indique "ARRÊTÉ" suivi de "CONTINUER FILTRAGE" "OUI NON". Pressez le bouton "X", l'écran indique "QUITTER LE FILTRAGE" "OUI NON", pressez le bouton ✓ ; SmartFilter est annulé, le voyant bleu s'éteint et les commandes reviennent au fonctionnement normal. Les commandes proposent le filtrage après encore plusieurs cycles de cuisson.
- Si la vidange est bloquée par de la saleté alimentaire, l'écran indique "BAC VIDE", suivi de "OUI NON". Utilisez une brosse droite et blanche pour nettoyer le bac de vidange, appuyez sur le bouton ✓, et l'écran indique "VIDANGE EN COURS". Les commandes continuent avec le processus de filtrage.

3.11.1 Filtrage manuel

- 1) Durant un fonctionnement normal et après un certain nombre de cycles de cuissons, la balise de filtrage s'allume à l'avant de la friteuse (Image 1), et les commandes indiquent périodiquement "FILTRER MAINTENANT ?" "OUI NON". Si "X" pour "NON" est pressé, la friteuse reprend son fonctionnement normal et les commandes proposeront de filtrer ultérieurement.
- 2) Contrôle du bassin de filtrage : Si le bassin de vidange filtrée ou le couvercle ne sont pas en place, l'écran indique "VÉRIFIER LE BASSIN". Assurez-vous que le tuyau de filtre est étroitement serré, que le bassin de vidange filtrée est aussi loin que possible en dessous de la friteuse et que le couvercle du bassin de filtrage est en place.
- 3) Pressez le bouton ✓ pour "OUI" et l'écran indique *ÉCUMAGE DU BAC*, suivi par "CONFIRMER" "OUI NON". Écumage du bac, pressez le bouton ✓ pour "OUI" et l'écran indique "OUVERTURE DE LA VIDANGE". Tirez le bouton de vidange, l'écran indique "VIDANGE EN COURS" et l'huile est vidangée du bac. Voir [Figure 3-10 Bouton de vidange ouvert, page 26](#).



Figure 3-10 Bouton de vidange ouvert

- 4) À la fin du cycle de vidange, "BAC VIDE" suivi de "OUI NON" apparaît. Vérifiez visuellement que le bac est vide et pressez le bouton ✓, "LAVAGE" apparaît. Une fois le processus de filtrage terminé, l'écran indique "FERMER LA VIDANGE". Enfoncez le bouton de vidange pour fermer la vidange. L'écran indique "REPLISSAGE" et le bac se remplit d'huile. Voir [Figure 3-11 Bouton de vidange fermé, page 27](#).

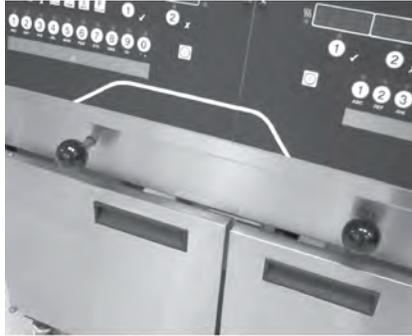


Figure 3-11 Bouton de vidange fermé

- 5) Une fois le bac rempli, l'écran affiche "LE BAC EST-IL REMPLI ?" "OUI NON". Assurez-vous que le bac est plein et appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" et les commandes "S'ÉTEIGNENT".
- 6) Si l'huile n'a pas été pompée au niveau adéquat dans le bac durant le processus SmartFilter Express™, appuyez sur le bouton "X" pour "NON" et la pompe fonctionne durant à nouveau 30 secondes.
- 7) L'écran affiche "LE BAC EST-IL REMPLI ?" "OUI NON". Assurez-vous que le bac est plein, appuyez sur le bouton ✓ et les commandes retournent au fonctionnement normal. Pressez le bouton "X" et la pompe fonctionnera encore pendant 30 secondes. Vous pouvez essayer de remplir le bac 3 fois.

Erreur de filtrage

- 8) Après avoir tenté 3 fois en vain de remplir le bac, les commandes affichent alors "CHANGEMENT DU TAMPON DU FILTRE ?". Appuyez sur le bouton ✓ et les commandes se désactivent. Changez le tampon de filtre en suivant les procédures de la section Changement du tampon du filtre. Si le tampon du filtre n'est pas changé, un rappel "CHANGER LE TAMPON DU FILTRE ?" s'affichera à l'écran toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le tampon soit changé.
- 9) Au cours de la session SmartFilter Express™ suivante avec un nouveau tampon de filtre, si le bac n'est pas rempli au bout de 3 tentatives, l'écran indique "ENTRETIEN DU FILTRE REQUIS - CONSULTER LE GUIDE DE DÉPANNAGE" suivi par "OUI". Appuyez sur le bouton ✓ et les commandes désactivent l'appareil.

MISE EN GARDE : Pour s'assurer que le bac se remplit complètement, nettoyez le bassin de filtrage au moins une fois par jour, changez le tampon de filtre au moins une fois par jour, et assurez-vous que le cubitenaire est plein et que les joints toriques sur le bassin de filtrage sont en bon état. Si votre magasin fonctionne 24 heures sur 24, nettoyez le bassin de filtrage et changez le filtre deux fois par jour.

3.11.2 Filtre Smart Touch

Cette section décrit comment effectuer une procédure de filtrage automatique à l'aide du bouton-poussoir.

- 1) Durant un fonctionnement normal et après un certain nombre de cycles de cuissons, les commandes indiquent périodiquement "FILTRER MAINTENANT ?" "OUI NON".
- 2) Si le filtrage est désiré, appuyez sur le bouton ✓ pour OUI et l'écran indique "ÉCUMAGE DU BAC", suivi par "CONFIRMER" "OUI NON".
- 3) Une fois que les miettes ont été écumées de la surface de l'huile, appuyez sur le bouton ✓ pour OUI et l'écran indique "VIDANGE EN COURS" ; la vidange s'ouvre et l'huile du bac est vidée. (Si les commandes détectent de l'huile dans le bassin de vidange, "ATTENTION Y A-T-IL DE L'HUILE DANS LE BASSIN ? OUI NON" peut s'afficher. Assurez-vous que le bac de vidange est vide avant de poursuivre.)
- 4) Si le filtrage n'est PAS désiré, appuyez sur le bouton "X" et la FIA (Filtration intermittente automatique) est annulée. Les commandes retournent au fonctionnement normal. Les commandes proposeront le filtrage après encore plusieurs cycles de cuisson.



CAUTION

Si l'écran indique "BAC VIDE", suivi par, "OUI NON", vérifiez que la vidange est dégagée et que le bac est vide. Appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "LAVAGE" suivi par "REPLISSAGE".

INFO :

L'étape de lavage du premier filtre automatique sur un nouveau tampon de filtre dure 45 secondes de plus afin de "pénétrer" le tampon.

- 5) Si l'écran affiche "LE BAC EST-IL REMPLI ?" "OUI NON", assurez-vous que le bac est plein et appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" et les commandes retournent au fonctionnement normal.

Erreur de filtrage

- 6) Si l'huile n'a pas été pompée au niveau adéquat dans le bac durant le processus FIA, appuyez sur le bouton "X" pour "NON" ; l'écran indique "0:30" and descend jusqu'à "0:00".
- 7) L'écran affiche "LE BAC EST-IL REMPLI ?" "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ et les commandes reviennent au fonctionnement normal. Pressez le bouton "X" et la pompe fonctionnera encore pendant 30 secondes. Vous pouvez essayer de remplir le bac 3 fois.
- 8) Après avoir tenté 3 fois en vain de remplir le bac, les commandes affichent alors "CHANGEMENT DU TAMPON DU FILTRE ?" "OUI NON". En cas de changement du tampon de filtre à cette occasion, appuyez sur ✓ et changez le tampon de filtre en suivant les procédures de la section Changement du tampon ou du papier du filtre. Les commandes retournent au fonctionnement normal. Si le tampon de filtre doit être changé ultérieurement, appuyez sur le bouton "X" et le rappel "CHANGEMENT DU TAMPON DU FILTRE ," s'affichera 15 minutes plus tard.
- 9) Au cours de la FAI suivante avec un nouveau tampon de filtre, si le bac n'est pas rempli au bout de 3 tentatives, l'écran indique "ENTRETIEN DU FILTRE REQUIS - CONSULTER LE GUIDE DE DÉPANNAGE".
- 10) Si le message "Entretien requis" apparaît, l'écran indiquera alors toutes les 15 minutes "PROBLÈME DE FILTRE RÉSOLU ? OUI NON". Si le problème n'a pas été résolu, appuyez sur le bouton X. Une fois que le problème a été résolu, appuyez sur le bouton ✓ et les commandes retournent au fonctionnement normal.

MISE EN GARDE : Pour vous aider à vous assurer que le bac se remplit complètement, veillez à ce que le bassin de filtrage soit nettoyé au moins quotidiennement, que le tampon de filtre soit changé, que le cubitenaire soit plein et que les joints toriques sur le bassin de filtrage soient en bon état.

3.12 Filtrage quotidien

3.12.1 Filtrage quotidien manuel



WARNING

- Pour éviter des brûlures dues à l'huile chaude, utilisez l'équipement de sécurité homologué, notamment un tablier, un écran facial et des gants avant de commencer la procédure de filtrage.
- Afin d'éviter un débordement du bassin de vidange, ne vidangez qu'1 seul bac à la fois. Le bassin de vidange peut contenir 1 bac simple, ou 2 bacs séparés d'huile. Le sol peut devenir glissant suite à un remplissage excessif du bassin de vidange entraînant ainsi des blessures corporelles.

Cette procédure de filtrage permet un nettoyage plus profond du bac et cela doit être fait une fois par jour. Le bac peut être filtré durant les moments d'inactivité.

- 1) Contrôle du bassin de filtrage : Un nouveau tampon de filtre doit être utilisé sur le premier filtre chaque jour, mais le même tampon de filtre peut être utilisé le reste de la journée, sauf pour les bacs à poisson. Après filtrage d'un bac à poisson, veillez à changer le tampon de filtre. Assurez-vous que le couvercle du bassin de vidange est en place, que le tuyau de vidange filtrée est fixé, et que le bassin de vidange filtrée est poussé et maintenu en place. Si le bassin de vidange filtrée ou le couvercle ne sont pas maintenus en place, l'écran indique "VÉRIFIER LE BASSIN".
- 2) Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de filtrage jusqu'à ce que l'écran indique "1. FILTRAGE AUTOMATIQUE ?" **Unités à bac séparé** - utilisez le bouton de filtrage gauche pour le bac à gauche et le bouton de filtrage droit pour le bac à droite.
- 3) Appuyez sur la flèche de droite et l'écran affiche "2.FILTRAGE QUOTIDIEN ?"
- 4) Pressez le bouton ✓ pour "OUI" et l'écran indique "CONFIRMER", suivi par "OUI NON".
- 5) Pressez le bouton ✓ pour "OUI" ; l'écran indique "OUVERTURE DE LA VIDANGE". Tirez sur le bouton de vidange, l'écran indique "VIDANGE EN COURS" et l'huile du bac est vidée, ou appuyez sur le bouton "X" pour "NON" et les commandes retournent au fonctionnement normal.
- 6) Une fois le bac vidé de son huile, enlevez le support de panier du bac.

**WARNING**

Portez des vêtements ou des gants de protection lorsque vous soulevez le support du panier. Le support peut être chaud et cela peut entraîner des brûlures.

- 7) Soulevez le support à panier.

**CAUTION**

Ne pas retirer les supports du panier peut provoquer des dommages au support du panier ou aux éléments chauffants.

**DANGER**

Risque d'incendie — Les chocs sur les éléments chauffants peuvent déplacer ou étirer les bobines, et ainsi causer un incendie. Ne pas créer de chocs sur les éléments chauffants avec le panier. Faute de quoi, des dégâts matériels et des blessures corporelles peuvent en résulter.



01180263

- 8) Utilisez un outil de levage et soulevez l'élément à charnière du bac pour nettoyer le fond du bac.



01180262



WARNING

Portez des vêtements ou des gants de protection lorsque vous soulevez l'élément avec l'outil de levage. L'élément peut être brûlant et risque de provoquer des brûlures graves.



CAUTION

Évitez de placer l'outil de levage au centre des éléments, dans la même zone que l'ampoule de limite haute, faute de quoi des dommages à la limite haute peuvent survenir.

- 9) Grattez ou brossez les côtés et le fond du bac. Veillez à ne pas endommager les sondes de détection.

MISE EN GARDE :

- **Ne pas** utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de produits de nettoyage/désinfectants contenant du chlore, du brome, de l'iode ou des produits chimiques contenant de l'ammoniaque, car ils risquent de détériorer l'acier inoxydable et de réduire la durée de vie de l'appareil.
- **Ne pas** utiliser de jet d'eau (pulvérisateur à pression) pour nettoyer l'appareil au risque d'endommager ses composants.

- 10) Une fois que le bac est propre et que l'écran indique "RÉCURAGE DU BAC TERMINÉ ?" "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" et l'écran indique "LAVAGE DU BAC" "OUI NON".
- 11) Pressez le bouton ✓, l'écran indique "LAVAGE" et de l'huile circule dans le bac durant quelques minutes. Une fois que le cycle de lavage est terminé, l'écran indique "LAVÉ À NOUVEAU ?" "OUI NON".
- INFO :** L'étape de lavage du premier filtre automatique sur un nouveau tampon de filtre dure 45 secondes de plus afin de "pénétrer" le tampon.
- 12) Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" si un nouveau lavage est nécessaire, sinon appuyez sur le bouton "X" pour "NON" et l'écran indique "FERMER LA VIDANGE". Poussez le bouton de vidange pour fermer la vidange, l'écran indique "REMPLISSAGE" et le bac se remplit d'huile.
- 13) Une fois le bac rempli, l'écran affiche "OUVRIR LA VIDANGE". Tirez sur le bouton de vidange pour ouvrir la vidange et l'écran indique "RINÇAGE". Lorsque le rinçage est terminé, l'écran indique "RINCER À NOUVEAU ?" "OUI NON".
- 14) Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" si un nouveau rinçage est nécessaire, sinon appuyez sur le bouton "X" pour "NON". L'écran affiche "TRAITER ?" "OUI".
- 15) Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI", l'huile est "traitée" en circulant à travers le système de filtrage. L'écran indique "5:00 X=ARRÊT". Le cas échéant, appuyez sur le bouton "X" pour stopper le traitement, sinon l'huile est traitée durant 5 minutes.
- 16) Une fois l'huile traitée, l'écran indique "REPLIR LE BAC ?" "OUI". Pressez le bouton ✓ et l'écran indique "FERMER LA VIDANGE". Poussez le bouton de vidange pour fermer la vidange, l'écran indique "REMPLISSAGE" et le bac se remplit d'huile.
- 17) Une fois rempli, l'écran indique "LE BAC EST-IL REMPLI ?" "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" ; la friteuse retourne au fonctionnement normal.
Si le bouton "X" est pressé, l'écran indique "REMPLISSAGE". Vous pouvez essayer de remplir le bac 4 fois et la commande affiche "ABANDON AJOUT". Appuyez sur le bouton ✓ et la pompe du réservoir fonctionne pendant 60 secondes, remplissant le bac. Lorsque le bac est plein, pressez le bouton "X" et l'écran indique "LE BAC EST-IL REMPLI ?" "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" et la friteuse retourne au fonctionnement normal.

3.12.2 Filtrage quotidien Smart Touch



WARNING

- Veillez à utiliser l'équipement de sécurité homologué incluant un tablier, un écran facial et des gants. **Ne commencez jamais le filtrage avant de revêtir tout l'équipement de protection. L'huile chaude peut causer de graves brûlures.**
 - **Déplacer la friteuse ou le bac de vidange filtrée contenant de l'huile chaude est déconseillé. Des éclaboussures d'huile chaude peuvent se produire et causer des brûlures graves.**
- 1) Contrôle du bassin de filtrage : Utilisez un nouveau tampon de filtre sur le premier filtre chaque jour, mais le même tampon de filtre peut être utilisé le reste de la journée, sauf pour les bacs à poisson. Changez le tampon de filtre après le filtrage d'un bac à poisson. Assurez-vous que le tuyau de filtre est étroitement serré, que le bassin de vidange filtrée est aussi loin que possible en dessous de la friteuse et que le couvercle du bassin de filtrage est en place. Si le bassin de vidange filtrée ou le couvercle ne sont pas en place, l'écran indique "VÉRIFIER LE BASSIN"
 - 2) Assurez-vous que l'huile est chaude : Le meilleur résultat s'obtient lorsque l'huile de friture est filtrée à la température de friture normale.
 - 3) Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de filtrage jusqu'à ce que l'écran indique "1.FILTRAGE AUTOMATIQUE ?"
 - 4) Pressez et relâchez la flèche du bas et l'écran indique 2.MAINTENANCE DU FILTRE ?
 - 5) Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" et l'écran indique "FILTRAGE MANUEL" OUI NON.
 - 6) Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" et l'écran indique "VIDANGE EN COURS" et l'huile du bac est vidée, ou appuyez sur le bouton "X" pour "NON" et les commandes retournent au fonctionnement normal ((Si les commandes détectent de l'huile dans le bassin de vidange, "ATTENTION ! Y A-T-IL DE L'HUILE DANS LE BASSIN DE VIDANGE ? OUI NON" s'affiche à l'écran. Assurez-vous que le bassin de vidange est vide avant de poursuivre).
 - 7) Une fois le bac vidé de son huile, enlevez le support de panier du bac.



WARNING

Portez des vêtements ou des gants de protection lorsque vous soulevez le support du panier. Le support peut être chaud et des brûlures peuvent se produire.

- 8) Utilisez le porte-filtre haute température, un tampon et une petite quantité de nettoyant pour friteuse KAY QSR afin de récurer les parois, les coins et le fond à l'intérieur du bac. Utilisez la brosse fine haute température pour enlever l'accumulation de saleté et les débris des serpentins, des recoins des bacs et d'autres parties difficiles d'accès. Veillez à ne pas endommager les sondes de détection.

**CAUTION**

- **Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de produits de nettoyage/désinfectants contenant du chlore, du brome, de l'iode ou des produits chimiques contenant de l'ammoniaque, car ils risquent de détériorer l'acier inoxydable et de réduire la durée de vie de l'appareil.**
- **Ne pas N'utilisez pas de jet d'eau (pulvérisateur à pression) pour nettoyer l'appareil au risque d'endommager ses composants.**

- 9) Une fois que le bac est propre et que l'écran indique "RÉCURAGE DU BAC TERMINÉ ?" "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" et l'écran indique "LAVAGE DU BAC" "OUI NON".

INFO : L'étape de lavage du premier filtre sur un nouveau tampon de filtre dure 45 secondes de plus afin de "pénétrer" le tampon.

- 10) Appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "LAVAGE". L'huile circule dans le bac durant plusieurs minutes. Une fois que le cycle de lavage est terminé, l'écran indique "LAVÉ À NOUVEAU ?" "OUI NON".
- 11) Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" si un nouveau lavage est nécessaire, sinon appuyez sur le bouton "X" pour "NON" et l'écran indique RINÇAGE et la friteuse rince automatiquement le bac. Lorsque le rinçage est terminé, l'écran indique "RINCER À NOUVEAU ?" "OUI NON".
- 12) Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" si un nouveau rinçage est nécessaire, sinon appuyez sur le bouton "X" pour "NON". L'écran indique "TRAITER ?" "OUI".
- 13) Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI", l'huile est "traitée" en circulant à travers le système de filtrage et l'écran indique "5:00 ARRÊT".
- 14) Une fois l'huile traitée, l'écran indique "REEMPLIR LE BAC ?", ainsi que "OUI". Appuyez sur le bouton ✓ ; l'écran indique "REEMPLISSAGE" et le bac se remplit d'huile.
- 15) Une fois rempli, l'écran indique "LE BAC EST-IL REMPLI ?" "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI" et la friteuse retourne au fonctionnement normal.
Si le bouton "X" est pressé, l'écran indique "REEMPLISSAGE" puis la pompe fonctionne pendant 30 secondes et s'arrête, l'écran indique "LE BAC EST-IL REMPLI ?" "OUI NON". Après 3 tentatives, l'écran indique "ABANDON DE L'AJOUT". Appuyez et maintenez enfoncé le bouton ✓ pour remplir le bac et relâchez. Appuyez sur le bouton "X" et l'écran indique "LE BAC EST-IL REMPLI ?" "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur revient au fonctionnement normal.

3.13 Évacuation rebut de l'huile à partir du bac à l'aide du volet d'évacuation au rebut en option

3.13.1 Manuel



DANGER

Une utilisation prolongée entraîne une diminution du point d'éclair de l'huile. Jetez l'huile si elle présente des signes de fumée ou de mousse excessive. Des brûlures graves, des dommages corporels, un incendie et/ou des dommages matériels pourraient en résulter.

- 1) Ouvrez la porte, soulevez la butée du bassin de vidange, et retirez le bassin de vidange, en utilisant la poignée sur le bassin de vidange. Voir [Figure 3-12 Verrou du bassin de vidange relevé](#), page 35 et [Figure 3-13 Retirer le bassin de vidange](#), page 35.



01180123

Figure 3-12 Verrou du bassin de vidange relevé



01180124

Figure 3-13 Retirer le bassin de vidange

- 2) Appuyez et maintenez enfoncé (un des deux) jusqu'à ce que l'écran indique “*MENU DE FILTRAGE*”, ainsi que “1.FILTRAGE EXPRESS ?”.

- 3) Pressez et relâchez deux fois jusqu'à ce que l'écran indique "3.ÉVACUATION". Appuyez sur le bouton ✓ et l'écran affiche "ÉVACUATION ?" "OUI NON".
- 4) Pressez le bouton ✓, et "L'APPAREIL D'ÉVACUATION EST-IL EN PLACE ?" "OUI NON" s'affiche à l'écran.
- 5) Avec la navette d'évacuation en place (image 3), appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "OUVRIR LA VIDANGE". Tirez sur le bouton de vidange pour ouvrir la vidange et l'écran indique "VIDANGE EN COURS". L'huile se déverse à présent du bac vers la navette.
- 6) L'écran indique ensuite "BAC VIDE" "OUI NON". Vérifiez que le bac est vide, et appuyez sur le bouton ✓.
- 7) L'écran indique "NETTOYER L'ANCIENNE HUILE DES LIGNES D'HUILE" "✓= POMPE" "X=TERMINÉ". Pressez et maintenez enfoncé le bouton ✓ durant quelques secondes pour nettoyer l'ancienne huile des lignes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton "X".
- 8) L'écran affiche "NETTOYAGE DU BAC TERMINÉ" "OUI NON". Une fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "FERMER LA VIDANGE". Enfoncez le bouton de vidange.
- 9) L'écran indique "RECHARGE MANUELLE DU BAC", suivi de "LE BAC EST-IL REMPLI ?", ainsi que "OUI NON". Remplissez le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure à l'arrière du bac. Voir [3.3 Remplissage ou Ajout d'huile, page 17](#). Appuyez sur le bouton ✓ et la friteuse revient au fonctionnement normal.
- 10) Retirez la navette de évacuation d'en dessous de la friteuse et remplacez par le bac de filtrage.

3.13.2 Automatique

- 1) Ouvrez la porte centrale, retirez le bac de vidange du dessous de la friteuse et remplacez avec la navette d'évacuation d'huile.
- 2) Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de filtrage (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que l'écran indique "*MENU DE FILTRAGE*", ainsi que "1.FILTRAGE AUTOMATIQUE ?".
- 3) Pressez et relâchez deux fois la flèche du bas jusqu'à ce que l'écran indique "3.ÉVACUATION". Appuyez sur le bouton ✓ et l'écran affiche "ÉVACUATION ?" "OUI NON". (Si les commandes détectent de l'huile dans le bassin de vidange, "ATTENTION Y A-T-IL DE L'HUILE DANS LE BASSIN ? OUI NON" peut s'afficher. Assurez-vous que le bac de vidange est vide avant de poursuivre.)
- 4) Appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "L'APPAREIL D'ÉVACUATION EST-IL EN PLACE ?" "OUI NON".
- 5) Avec la navette d'évacuation en place, appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "VIDANGE EN COURS". L'huile se déverse à présent du bac vers la navette.
- 6) L'écran indique "BAC VIDE, ainsi que "OUI NON". Vérifiez que le bac est vide, et appuyez sur le bouton ✓. L'écran indique "NETTOYER L'ANCIENNE HUILE DES LIGNES D'HUILE" "✓= POMPE" "X=TERMINÉ". Pour vous assurer qu'aucune ancienne huile ne se trouve encore dans les lignes d'huile, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ù durant quelques secondes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton "X".

- 7) L'écran affiche "NETTOYAGE DU BAC TERMINÉ" "OUI NON". Une fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton ✓.
- 8) L'écran indique "REPLISSAGE MANUEL DU BAC", suivi de "LE BAC EST-IL REMPLI ?" "OUI NON". Remplissez le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure à l'arrière du bac. Appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur revient au fonctionnement normal.
- 9) Retirez la navette d'évacuation d'en dessous de la friteuse et remplacez par le bac de filtrage.

3.14 Évacuation de l'huile en utilisant le système optionnel d'évacuation d'huile de réserve

INFO : "METTRE L'HUILE AU REBUT EN VRAC?" dans le Mode de programmation spéciale ou en mode Réglage, doit être réglé sur "À L'AVANT" pour que le système de mise a rebut à l'avant fonctionne.

- 1) Repérez le flexible de rejet. Voir [Figure 3-14 Flexible de rejet avant, page 37](#).



01180119

Figure 3-14 Flexible de rejet avant

- 2) Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de filtrage jusqu'à ce que l'écran indique "*MENU DE FILTRAGE*", ainsi que "1.FILTRAGE EXPRESS ?".
- 3) Pressez et relâchez deux fois la flèche de droite jusqu'à ce que l'écran indique "3.ÉVACUATION". Appuyez sur le bouton ✓ et l'écran affiche "ÉVACUATION ?" "OUI NON".
- 4) Pressez le bouton ✓ ; "VIDANGER LE BAC ? OUI NON" s'affiche à l'écran. Appuyez sur le bouton "X" si vous ne voulez pas vidanger la bassine et passez à l'étape 7.
- 5) Pressez le bouton ✓ et la balise de filtrage clignote et l'écran indique "OUVRIR LA VIDANGE". Tirez sur le bouton de vidange pour ouvrir la vidange et l'écran indique "VIDANGE EN COURS".
- 6) L'huile est vidangée de la bassine vers le bac de vidange et l'écran affiche ensuite "BAC VIDE" "OUI NON". Vérifiez que le bac est vide, et appuyez sur le bouton ✓.

- 7) L'écran indique "NETTOYER L'ANCIENNE HUILE DES LIGNES D'HUILE" "✓= POMPE" "X=TERMINÉ. Pressez et maintenez enfoncé le bouton ✓ durant quelques secondes pour nettoyer l'ancienne huile des lignes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton "X".
- 8) L'écran affiche "NETTOYAGE DU BAC TERMINÉ" "OUI NON". Une fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton ✓.
- 9) Branchez le flexible au raccord rapide à l'avant de la friteuse. Voir [Figure 3-15 Brancher le raccord rapide, page 38](#).



01180120

Figure 3-15 Brancher le raccord rapide

- 10) L'écran indique "MAINTENIR INTERRUPTEUR D'ÉVACUATION" et "X= TERMINÉ". Tout en retenant la poignée en bois, assurez-vous que la buse du flexible est pointée dans le conteneur d'évacuation, puis pressez et maintenez enfoncé l'interrupteur d'évacuation pour pomper l'huile du bassin de vidange. Voir [Figure 3-16 Interrupteur d'évacuation, page 38](#).



01180121

Figure 3-16 Interrupteur d'évacuation

**WARNING**

Veillez à éviter les brûlures provoquées des surfaces chaudes et par l'éclaboussement de l'huile chaude.

INFO :

L'interrupteur d'évacuation ne fait pas tourner le moteur de la pompe avant cette étape du mode d'évacuation de l'huile.

- 11) Une fois qu'il n'y a plus d'huile à pomper du bassin de vidange, relâchez l'interrupteur d'évacuation et pressez le bouton "X". La balise de filtrage clignote et l'écran indique "FERMER LA VIDANGE" et enfoncez le bouton de vidange pour fermer la vidange. Voir [Figure 3-17 Balise de filtrage allumée](#), page 39.



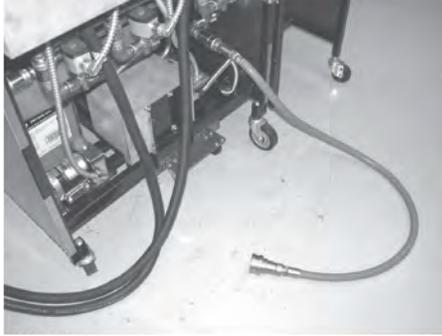
01180122

Figure 3-17 Balise de filtrage allumée

- 12) L'écran indique "RECHARGE MANUELLE DU BAC" (ou "RECHARGER LE BAC AVEC DE L'HUILE DE RÉSERVE, si équipé), suivi de "LE BAC EST-IL REMPLI ?" ainsi que "OUI NON". Remplissez le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure à l'arrière du bac. Voir [3.3 Remplissage ou Ajout d'huile](#), page 17. Appuyez sur le bouton ✓ et la friteuse revient au fonctionnement normal.

3.15 Évacuation de l'huile en utilisant le système optionnel d'évacuation d'huile de réserve

- 1) Branchez la prise femelle au raccord rapide reliée au flexible à l'arrière de la friteuse, à la prise mâle adéquate au raccord rapide sur le mur. Une fois fixé, le flexible peut rester branché à moins que la friteuse ne soit déplacée.



01180264

INFO : “ÉVACUATION DE L’HUILE DE RÉSERVE ?” dans le mode de Programmation spéciale ou le mode réglage, choisir “OUI” pour faire fonctionner le système d’évacuation de l’huile de réserve. En outre, une étape de code par mot de passe (1, 2, 3) peut être ajoutée dans la programmation spéciale, SP-27.

- 2) Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de filtrage (gauche ou droite pour les bacs séparés) jusqu'à ce que l'écran indique “*MENU DE FILTRAGE*”, ainsi que “1.FILTRAGE EXPRESS ?”.
- 3) Pressez et relâchez deux fois la flèche de droite jusqu'à ce que l'écran indique “3.ÉVACUATION”. Appuyez sur le bouton ✓ et l'écran affiche “ÉVACUATION ?” “OUI NON”, ou saisissez le code 1, 2, 3, si SP-27 est réglé sur OUI.
- 4) Pressez le bouton ✓ ; “VIDANGER LE BAC ?” “OUI NON” s'affiche à l'écran. Pressez le bouton “X” si le bassin de vidange contient de l'huile, passez à l'étape 8.
- 5) Pressez le bouton ✓ et l'écran indique “OUVRIR LA VIDANGE”. Tirez sur le bouton de vidange pour ouvrir la vidange et l'écran indique “VIDANGE EN COURS”. L'huile se déverse du bac vers le bassin de vidange.
- 6) L'écran indique “BAC VIDE” “OUI NON”. Vérifiez que le bac est vide, et appuyez sur le bouton “√”.
- 7) L'écran indique “NETTOYER L'ANCIENNE HUILE DES LIGNES D'HUILE” “√= POMPE” “X=TERMINÉ”. Pressez et maintenez enfoncé le bouton ✓ durant quelques secondes pour nettoyer l'ancienne huile. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton “X”.
- 8) L'écran affiche “NETTOYAGE DU BAC TERMINÉ” “OUI NON”. Une fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton ✓.
- 9) L'écran indique “ÉVACUATION” puis “√=POMPE” “X=TERMINÉ”. Appuyez sur le bouton ✓.
- 10) L'écran indique “ÉVACUATION EN COURS...” “X=ARRÊT” et l'huile est pompée depuis le bassin de vidange vers le conteneur d'huile de réserve. Lorsque toute l'huile a été pompée du bassin, appuyez sur le bouton “X” (ARRÊT).
- 11) L'écran indique “ÉVACUATION” puis “√=POMPE” “X=TERMINÉ”. Appuyez sur le bouton “X” et l'écran indique “FERMER LA VIDANGE”. Fermez la vidange.

- 12) L'écran indique "RECHARGE MANUELLE DU BAC" (ou "RECHARGER LE BAC AVEC DE L'HUILE DE RÉSERVE, si équipé), suivi de "LE BAC EST-IL REMPLI ?" ainsi que "OUI NON". Remplissez le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure à l'arrière du bac. Voir [3.3 Remplissage ou Ajout d'huile, page 17](#). Appuyez sur le bouton ✓ et la friteuse revient au fonctionnement normal.

3.16 Changement du tampon du filtre

INFO : Si le tampon du filtre n'est pas changé, l'écran indique un rappel "CHANGER LE TAMPON". Appuyez sur le bouton ✓ pour annuler le message, mais il réapparaît toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le tampon du filtre soit changé.

Afin de garantir une bonne performance de pompage d'huile, le tampon du filtre (ou le papier) doit être changé au moins une fois par jour. Toutefois, dans les points de vente ouverts 24 heures sur 24, le tampon doit être changé deux fois par jour.

- 1) Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation principal est positionné sur Marche.
- 2) Ouvrez la porte, soulevez la butée du bassin de vidange, et retirez le bassin de vidange, en utilisant la poignée sur le bassin de vidange. Voir [Figure 3-18 Verrou du bassin de vidange relevé, page 41](#) et [Figure 3-19 Retirer le bassin de vidange, page 42](#).



Figure 3-18 Verrou du bassin de vidange relevé



01180124

Figure 3-19 Retirer le bassin de vidange**WARNING**

- Ce bassin peut être chaud ! Portez un vêtement ou un gant de protection, au risque de subir de graves brûlures.
- Si vous déplacez le bassin du filtre lorsqu'il est rempli d'huile, prenez soin d'éviter des éclaboussures, au risque de subir des brûlures.

- 3) Soulevez le couvercle du bassin de vidange. Voir [Figure 3-20 Retirer le couvercle du bassin de vidange](#), page 42.



01180125

Figure 3-20 Retirer le couvercle du bassin de vidange

- 4) Soulevez le panier à miettes du bassin de vidange. Nettoyez l'huile et les miettes du panier à miettes. Nettoyez le panier à miettes avec du savon et du savon, puis rincez en profondeur avec de l'eau chaude. Voir [Figure 3-21 Retirer le panier à miettes](#), page 43.



01180126

Figure 3-21 Retirer le panier à miettes

- 5) Retirez la bague de retenue du bac de filtrage et nettoyez avec soin à l'eau et au savon. Rincez abondamment à l'eau chaude. Voir [Figure 3-22 Retirer la bague de retenue du bassin de filtrage](#), page 43.



01180127

Figure 3-22 Retirer la bague de retenue du bassin de filtrage

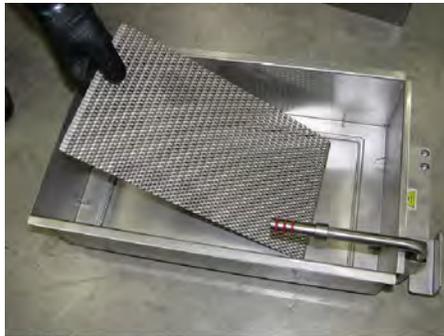
- 6) Retirez le tampon de filtrage du bac et jetez-le. Voir [Figure 3-23 Retirer le tampon de filtrage](#), page 44.



01180128

Figure 3-23 Retirer le tampon de filtrage

- 7) Retirez le grillage du fond du bassin et nettoyez avec soin à l'eau et au savon. Rincez abondamment à l'eau chaude. Voir [Figure 3-24 Retirer le grillage du fond, page 44](#).



01180129

Figure 3-24 Retirer le grillage du fond

- 8) Essuyez l'huile et les miettes sur le bassin de vidange. Nettoyez le bassin de vidange avec du savon et de l'eau, puis rincez abondamment avec de l'eau chaude. Voir [Figure 3-25 Nettoyer la bassin de vidange, page 45](#).



01180130

Figure 3-25 Nettoyer la bassin de vidange

MISE EN GARDE : Assurez-vous que le bassin de vidange, la grille du dessous, le récupérateur de miettes et la bague de retenue sont parfaitement secs avant de replacer le tampon de filtre car l'eau peut dissoudre la tampon du filtre.

- 9) Réassemblez dans l'ordre inverse, en plaçant en premier la grille du dessous dans le bassin de filtrage, suivi du tampon du filtre, de la bague de retenue et du récupérateur de miettes.
- 10) Repoussez le panier du filtre en dessous de la friteuse, en vous assurant que le tube du filtre installé sur le panier forme un raccord parfait avec le raccord situé en dessous de la friteuse. Voir [Figure 3-26 Aligner le flexible & le raccord de filtrage](#), page 45.



01180131

Figure 3-26 Aligner le flexible & le raccord de filtrage

- 11) Assurez-vous que la butée du bassin de vidange est enclenchée et que la friteuse est à présent prêt pour un fonctionnement normal. Voir [Figure 3-27 Butée du bassin de vidange enclenchée](#), page 46.



01180132

Figure 3-27 Butée du bassin de vidange enclenchée

3.17 Retirer & Nettoyer le support à panier

Le support à panier, sur le cadre arrière de la friteuse, doit être déposé et nettoyé périodiquement. Voir [Figure 3-28 Support du panier](#), page 47.



Figure 3-28 Support du panier



WARNING

Portez des gants de protection lors du retrait du support de panier. Le support peut être chaud et des brûlures peuvent se produire.

- 1) Tenez le support de panier à 2 mains ; soulevez et sortez des goujons.
- 2) Lavez le support dans un évier avec du savon et de l'eau. Essuyez soigneusement.
- 3) Nettoyez la zone derrière le support de panier puis réinstallez ce dernier.

3.18 Mode Nettoyage

3.18.1 Mode Nettoyage manuel



WARNING

- Le bassin de vidange du filtre doit être placé le plus loin possible en dessous de la friteuse et le couvercle doit être remis en place. Assurez-vous que le bassin de vidange filtrée est maintenu en place et que l'orifice dans le couvercle s'aligne sur la vidange avant d'ouvrir la vidange. Le non-respect de ces instructions provoque l'éclaboussement de la graisse et peut entraîner des blessures corporelles.
- Déplacer la friteuse ou le bac de vidange filtrée contenant de la graisse chaude est déconseillé. La graisse chaude peut éclabousser et entraîner des brûlures graves.
- Portez toujours des lunettes de protection contre les éclaboussures de produits chimiques ou un écran facial et des gants de protection en caoutchouc lorsque vous nettoyez le bac de friture car la solution de nettoyage a une teneur alcaline élevée. Évitez des éclaboussures ou tout autre contact de la solution avec vos yeux ou la peau. De graves brûlures peuvent s'ensuivre. Lisez attentivement les instructions sur la bouteille de nettoyant. Si la solution entre en contact avec vos yeux, rincez minutieusement à l'eau froide et consultez immédiatement un médecin.
- En outre, afin d'éviter un débordement du bassin de vidange, ne vidangez qu'1 seul bac à la fois. Le bassin de vidange peut contenir 1 bac simple, ou 2 bacs séparés d'huile. Le sol peut devenir glissant suite à un remplissage excessif du bassin de vidange entraînant ainsi des blessures corporelles.



DANGER

Risque d'incendie — Les chocs sur les éléments chauffants peuvent déplacer ou étirer les bobines, et ainsi causer un incendie. Ne pas créer de chocs sur les éléments chauffants avec le panier. Faute de quoi, des dégâts matériels et des blessures corporelles peuvent en résulter.

- 1) Couvrez les bacs voisins afin d'éviter de contaminer accidentellement l'huile avec la solution de nettoyage de la friteuse.

MISE EN GARDE Ne cuisinez pas le produit dans un bac attenant pendant le mode de nettoyage pour éviter de contaminer l'huile et/ou le produit.

- 2) Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de filtrage jusqu'à ce que l'écran indique "1.FILTRAGE EXPRESS ?".

- 3) Pressez et relâchez plusieurs fois la flèche de droite jusqu'à ce que l'écran indique "NETTOYAGE".
- 4) Pressez le bouton ✓ et l'écran indique "HUILE ENLEVÉE" "OUI NON".
- 5) Si l'huile a déjà été enlevée, appuyez sur le bouton ✓ et les commandes passent à l'étape "Solution ajoutée ?". Si le bac contient encore de l'huile, appuyez sur le bouton "X" et l'écran indique "ÉVACUATION ?" "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ pour évacuer l'huile, ou sur le bouton "X" pour quitter le mode Nettoyage.
L'écran affiche "L'APPAREIL D'ÉVACUATION EST-IL EN PLACE ?" "OUI NON". Si "NON" est sélectionné, l'écran indique "INSÉRER L'APPAREIL D'ÉVACUATION". Une fois que l'appareil d'évacuation est en place, pressez le bouton ✓ pour "OUI" ; l'écran indique "OUVRIR LA VIDANGE". Une fois le bassin en place, l'écran indique "VIDANGE EN COURS" et l'huile se vide du bac. L'écran indique "BAC VIDE" "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ une fois prêt(e) ; l'écran affiche "FERMER LA VIDANGE" ; fermez la vidange.

Uniquement pour les système avec huile de réserve : L'écran indique "VÉRIFIER LE BASSIN" si le bassin de vidange filtrée est manquant. Une fois le bassin en place, l'écran indique "OUVRIR LA VIDANGE". Tirez sur le bouton de vidange, l'écran indique "VIDANGE EN COURS" et l'huile se déverse du bac. L'écran indique ensuite "✓=POMPE" "X=TERMINÉ". Pressez le bouton ✓, l'écran indique "ÉVACUATION EN COURS" et l'huile est pompée depuis le bassin de vidange. Une fois que le bassin est vide, pressez deux fois le bouton "X" et fermez la vidange.

- 6) L'écran indique "SOLUTION AJOUTÉE ?" "OUI NON". Remplissez le bac avec de l'eau chaude jusqu'à 1 po. (25 mm) au-dessus de la ligne de remplissage supérieure, ajoutez 4 onces (0,12 litres) de nettoyant pour friteuse ouverte, et mélangez soigneusement. Pressez le bouton ✓ et l'écran indique "DÉMARRER LE NETTOYAGE" "OUI NON".
- 7) Appuyez sur le bouton ✓ ; l'écran indique "NETTOYAGE EN COURS", ainsi qu'un compte à rebours. Le chauffage se règle sur 195°F (91°C) pour cette étape durant une heure. Ajoutez de l'eau si nécessaire durant le processus de nettoyage afin de maintenir la solution 1 po (25 mm) au dessus de la ligne de remplissage supérieure. Pour arrêter prématurément le cycle de nettoyage, pressez le bouton "X" ; l'écran indique "QUITTER LE NETTOYAGE" "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ pour annuler le reste du compte à rebours et passer aux étapes de rinçage.
- 8) En utilisant la brosse de la friteuse (surtout pas de laine d'acier !), frottez l'intérieur du bac. Au bout d'une heure, l'écran indique "NETTOYAGE EFFECTUÉ" et bip. Pressez le bouton ✓ et l'écran indique "ENLEVER LA SOLUTION DU BAC".
- 9) Videz le bassin de vidange filtré des composants de filtrage interne et déplacez les composants dans un évier afin de les nettoyer. Remplacez le bassin de vidange filtrée vide et le couvercle sur la friteuse, assurez-vous à ce qu'elle soit poussée fermement en place et que le verrou est complètement engagé.

- 10) Tirez sur le bouton de vidange et vidangez le contenu du bac dans le bassin de vidange filtrée. Retirez le bassin de vidange de l'appareil et jetez la solution de lavage.



WARNING

Pour éviter des brûlures lorsque vous versez la solution chaude, portez des gants et un équipement de protection et prenez soin d'éviter les éclaboussures.

- 11) Remplacez le bassin de vidange filtrée vide sur la friteuse et pressez le bouton ✓. L'écran indique ensuite "BAC VIDE" "OUI NON".

- 12) Une fois que le bac est vide, appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "RÉCURAGE DU BAC TERMINÉ" "OUI NON". Le cas échéant, utilisez une brosse pour nettoyer un élément et un tampon à récurer pour nettoyer le bac.



CAUTION

- **Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de produits de nettoyage/désinfectants contenant du chlore, du brome, de l'iode ou des produits chimiques contenant de l'ammoniaque, car ils risquent de détériorer l'acier inoxydable et de réduire la durée de vie de l'appareil.**

- **Ne pas utiliser de jet d'eau (pulvérisateur à pression) pour nettoyer l'appareil au risque d'endommager ses composants.**

- 13) Une fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "RINCER LE BAC". (Si la vidange n'est pas ouverte, l'écran indique "OUVRIR LA VIDANGE" Ouvrez la vidange.)

- 14) Versez de l'eau propre et environ 8 onces (0,24 litres) d'une solution de vinaigre distillé dans le bac afin de le rincer et laissez l'eau de rinçage se déverser dans le bassin de vidange. Rincez au moins 3 fois, mais veillez à ne pas trop remplir le bassin de vidange. L'écran indique "RINÇAGE TERMINÉ" "OUI NON"

- 15) Une fois que le bac est complètement rincé, appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "NETTOYER LA SOLUTION DES LIGNES D'HUILE" "✓=POMPE" "X=TERMINÉ".

Pour vous assurer qu'aucune solution de nettoyage ne se trouve plus dans les lignes d'huile, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ✓ durant quelques secondes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton "X" et l'écran indique "BAC SEC ?" "OUI NON". Pressez le bouton ✓ et l'écran indique "FERMER LA VIDANGE". Poussez le bouton de vidange pour fermer la vidange.

- 16) Retirez le bassin de vidange du dessous de la friteuse et jetez l'eau de rinçage.

- 17) Séchez soigneusement avec un torchon, puis appuyez sur le bouton ✓. Les commandes retournent aux fonctionnements normaux.

- 18) Assurez-vous que la vidange est fermée.



CAUTION

Assurez-vous que l'intérieur du bac de friture, l'ouverture du robinet de vidange et toutes les pièces qui entrent en contact avec la nouvelle graisse sont les plus sèches possibles.

19) Après l'avoir bien nettoyé et séché, remplacez le bassin de filtrage, avec un nouveau tampon de filtrage, sur la friteuse. Remplissez le bac avec de l'huile en suivant les instructions de [3.3 Remplissage ou Ajout d'huile, page 17](#).

3.18.2 Mode Nettoyage automatique

- Le bassin de vidange du filtre doit être placé le plus loin possible en dessous de la friteuse et le couvercle doit être remis en place. Assurez-vous que le bassin de vidange filtrée est maintenu en place et que l'orifice dans le couvercle s'aligne sur la vidange avant d'ouvrir la vidange. Le non-respect de ces instructions provoque l'éclaboussement de la graisse et peut entraîner des blessures corporelles.
- Déplacer la friteuse ou le bac de vidange filtrée contenant de la graisse chaude est déconseillé. La graisse chaude peut éclabousser et entraîner des brûlures graves.
- Portez toujours des lunettes de protection contre les éclaboussures de produits chimiques ou un écran facial et des gants de protection en caoutchouc lorsque vous nettoyez le bac de friture car la solution de nettoyage a une teneur alcaline élevée. Évitez des éclaboussures ou tout autre contact de la solution avec vos yeux ou la peau. De graves brûlures peuvent s'ensuivre. Lisez attentivement les instructions sur la bouteille de nettoyant. Si la solution entre en contact avec vos yeux, rincez minutieusement à l'eau froide et consultez immédiatement un médecin.
- En outre, afin d'éviter un débordement du bassin de vidange, ne vidangez qu'un seul bac à la fois. Le bassin de vidange peut contenir 1 bac simple, ou 2 bacs séparés d'huile. Le sol peut devenir glissant suite à un remplissage excessif du bassin de vidange entraînant ainsi des blessures corporelles.



WARNING



DANGER

Risque d'incendie — Les chocs sur les éléments chauffants peuvent déplacer ou étirer les bobines, et ainsi causer un incendie. Ne pas créer de chocs sur les éléments chauffants avec le panier. Faute de quoi, des dégâts matériels et des blessures corporelles peuvent en résulter.

1) Couvrez les bacs voisins afin d'éviter de contaminer accidentellement l'huile avec la solution de nettoyage de la friteuse.

MISE EN GARDE : Ne cuisinez pas le produit dans un bac attendant pendant le mode de nettoyage pour éviter de contaminer l'huile et/ou le produit.

- 2) Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de filtrage jusqu'à ce que l'écran indique "1.FILTRAGE EXPRESS ?".
- 3) Pressez et relâchez plusieurs fois la flèche de droite jusqu'à ce que l'écran indique "NETTOYAGE".
- 4) Pressez le bouton ✓ et l'écran indique "HUILE ENLEVÉE" "OUI NON".
- 5) Si l'huile a déjà été enlevée, appuyez sur le bouton ✓ et les commandes passent à l'étape "Solution ajoutée ?". Si le bac contient encore de l'huile, appuyez sur le bouton "X" et l'écran indique "ÉVACUATION ?" "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ pour évacuer l'huile, ou sur le bouton "X" pour quitter le mode Nettoyage.
L'écran affiche "L'APPAREIL D'ÉVACUATION EST-IL EN PLACE ?" "OUI NON". Si "NON" est sélectionné, l'écran indique "INSÉRER L'APPAREIL D'ÉVACUATION". Une fois l'appareil d'évacuation en place, appuyez sur le bouton ✓ pour "OUI", l'écran indique "VIDANGE EN COURS" et l'huile se vide du bac. L'écran indique "BAC VIDE" "OUI NON". Appuyez sur le bouton ✓ une fois prêt(e).

Uniquement pour les système avec huile de réserve : L'écran indique "VÉRIFIER LE BASSIN" si le bassin de vidange filtrée est manquant. Une fois le bassin en place, la vidange va automatiquement s'ouvrir et l'écran affichera "VIDANGE EN COURS" et l'huile se vide du bac. L'écran indique ensuite "✓=POMPE" "X=TERMINÉ". Pressez le bouton ✓, l'écran indique "ÉVACUATION EN COURS" et l'huile est pompée depuis le bassin de vidange. Une fois que le bassin est vide, pressez deux fois le bouton "X" et fermez la vidange.

- 6) L'écran indique "SOLUTION AJOUTÉE ?" "OUI NON". Remplissez le bac avec de l'eau chaude jusqu'à 1 po. (25 mm) au-dessus de la ligne de remplissage supérieure, ajoutez 4 onces (0,12 litres) de nettoyant pour friteuse ouverte, et mélangez soigneusement. Pressez le bouton ✓ et l'écran indique "DÉMARRER LE NETTOYAGE" "OUI NON".
- 7) Retirez la navette d'évacuation, puis videz le bassin de vidange filtré des composants de filtrage interne et déplacez les composants dans un évier afin de les nettoyer. Remplacez le bassin de vidange filtrée vide et le couvercle sur la friteuse, assurez-vous à ce qu'elle soit poussée fermement en place et que le verrou est complètement engagé.
- 8) Appuyez sur le bouton ✓ ; l'écran indique "NETTOYAGE EN COURS", ainsi qu'un compte à rebours. Le chauffage se règle sur 195°F (91°C) pour cette étape durant une heure. Ajoutez de l'eau si nécessaire durant le processus de nettoyage afin de maintenir la solution 1 po (25 mm) au dessus de la ligne de remplissage supérieure. Pour arrêter prématurément le cycle de nettoyage, pressez le bouton "X" ; l'écran indique "QUITTER LE NETTOYAGE" "OUI NON".

Appuyez sur le bouton ✓ pour annuler le reste du compte à rebours et passer aux étapes de rinçage.

- 9) En utilisant une carafe en acier inoxydable de 1/2 gallon (2 litres), retirez la solution du bac, en la versant dans un seau résistant à la chaleur pour évacuation. Le reste de solution peut être vidangé dans le bassin de vidange pour une évacuation.
- 10) En utilisant la brosse de la friteuse (surtout pas de laine d'acier !), frottez l'intérieur du bac. Au bout d'une heure, l'écran indique "NETTOYAGE EFFECTUÉ" et bip. Pressez le bouton ✓ et l'écran indique "ENLEVER LA SOLUTION DU BAC".



WARNING

Pour éviter des brûlures lorsque vous versez la solution chaude, portez des gants et un équipement de protection et prenez soin d'éviter les éclaboussures.

- 11) Remplacez le bassin de vidange filtrée vide sur la friteuse et pressez le bouton ✓. L'écran indique ensuite "BAC VIDE" "OUI NON".
- 12) Une fois que le bac est vide, appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "RÉCURAGE DU BAC TERMINÉ" "OUI NON". Le cas échéant, utilisez une brosse pour nettoyer un élément et un tampon à recurer pour nettoyer le bac. La vidange va s'ouvrir automatiquement.



CAUTION

- **Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de produits de nettoyage/désinfectants contenant du chlore, du brome, de l'iode ou des produits chimiques contenant de l'ammoniaque, car ils risquent de détériorer l'acier inoxydable et de réduire la durée de vie de l'appareil.**
- **Ne pas utiliser de jet d'eau (pulvérisateur à pression) pour nettoyer l'appareil au risque d'endommager ses composants.**

- 13) Une fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "RINCER LE BAC".
- 14) Versez de l'eau propre et environ 8 onces (0,24 litres) d'une solution de vinaigre distillé dans le bac afin de le rincer et laissez l'eau de rinçage se déverser dans le bassin de vidange. Rincez au moins 3 fois, mais veillez à ne pas trop remplir le bassin de vidange. L'écran indique "RINÇAGE TERMINÉ" "OUI NON".
- 15) Une fois que le bac est complètement rincé, appuyez sur le bouton ✓ et l'écran indique "NETTOYER LA SOLUTION DES LIGNES D'HUILE" "✓=POMPE" "X=TERMINÉ".
Pour s'assurer de n'avoir pas de solution de nettoyage restante.

**CAUTION**

Assurez-vous que l'intérieur du bac de friture, l'ouverture du robinet de vidange et toutes les pièces qui entrent en contact avec la nouvelle graisse sont les plus sèches possibles.

Pressez et maintenez enfoncé le bouton ✓ durant quelques secondes pour nettoyer l'ancienne huile des lignes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton "X" et l'écran indique BAC SEC ? "OUI NON". Appuyez sur le bouton "✓" et la vidange se ferme.

- 16) Séchez soigneusement avec un torchon, puis appuyez sur le bouton ✓. Les commandes retournent aux fonctionnements normaux.
- 17) Assurez-vous que la vidange est fermée.
- 18) Après l'avoir bien nettoyé et séché, remplacez le bassin de filtrage, avec un nouveau tampon de filtrage, sur la friteuse. Remplissez le bac avec de l'huile en suivant les instructions de [3.3 Remplissage ou Ajout d'huile, page 17](#).

3.19 Vérifier/Remplacer les joints toriques du bassin de vidange

Pour éviter des fuites d'huile et pour que le processus de filtrage fonctionne correctement, les joints toriques du bassin de vidange du filtre doivent être inspectés tous les 3 mois au moins, afin de déceler des déchirures ou des entailles. Voir [Figure 3-29 Joints toriques du bassin de vidange filtrée, page 54](#).



01180131

Figure 3-29 Joints toriques du bassin de vidange filtrée

- 1) Ouvrez la porte, soulevez la butée du bassin de vidange, et retirez le bassin de vidange, en utilisant la poignée sur le bassin de vidange. Voir [Figure 3-30 Verrou du bassin de vidange relevé, page 55](#) et [Figure 3-31 Retirer le bassin de vidange, page 55](#).



01180123

Figure 3-30 Verrou du bassin de vidange relevé



01180124

Figure 3-31 Retirer le bassin de vidange



WARNING

Ce bassin peut être chaud ! Portez un vêtement ou un gant de protection, au risque de subir de graves brûlures.

- 2) Inspectez visuellement les 3 joints toriques sur le tuyau du bassin de vidange filtrée, et remplacez si besoin en cas de craquelures ou des cassures.
- 3) Pour remplacer un joint torique, utilisez un petit tournevis à lame plate, soulevez le joint torique et tirez l'extrémité du tube. Remettez en place le nouveau joint torique sur le tuyau. Lubrifiez les joints toriques sur le tuyau de filtrage avec de l'huile fraîche et froide et enfoncez le bassin de vidange filtrée dans sa position. Voir [Figure 3-32 Remplacer un joint torique, page 56](#).



01180116

Figure 3-32 Remplacer un joint torique

3.20 Statistiques du bouton Info & Filtrage

INFO : Si aucun bouton n'est pressé dans les 5 secondes dans un des modes de statistiques quelconques, les commandes reviennent au fonctionnement normal.

3.20.1 Statistiques du bouton Filtrage

Table 3-5 Statistiques du bouton Filtrage

Étape du menu	Description
Cycles de cuisson restants avant filtrage	Appuyez 1 fois sur un des boutons de filtrage. L'écran de gauche indique "CUISSONS RESTANTES" tandis que l'écran de droite indique le nombre de cycles de cuisson avant le prochain filtrage automatique. Par exemple, "RESTANT" "3 6" signifie qu'après 3 autres cycles de cuisson dans le bac de gauche, les commandes demanderont à l'opérateur s'il est disposé à filtrer ou non. Mais 6 cycles de cuisson supplémentaires restent pour le bac de droite.
Durée & Date	Pressez 2 fois l'un des boutons de filtrage et "FILTRÉ" apparaît sur les écrans, suivi de l'heure du jour et de la date du dernier filtrage.
Nombre d'heures d'utilisation du filtre existant	Appuyez 3 fois sur un des boutons de filtrage et "TAMPON FILTRE" "XX HEURES" apparaît sur les écrans pour indiquer le nombre d'heures d'utilisation du filtre existant.

3.20.2 Stats de bouton d'info

Table 3-6 Stats de bouton d'info

Étape du menu	Description
Température réelle de l'huile	Appuyez sur le bouton info 1 et la température d'huile réelle sera indiquée dans l'écran, pour chaque bac.
Température du point de consigne	Appuyez deux fois sur le bouton et le "point de consigne" apparaît sur l'écran, ainsi que la température du point de consigne (prééglée) pour chaque bac.
Récupération des informations de chaque bac	Pressez et relâchez 3 fois le bouton d'info, l'écran de gauche indique alors REC et l'écran de droite indique le temps de récupération pour que la température de l'huile passe de 250°F (121°C) à 300°F (149°C). Par exemple, "REC 5:30" veut dire que la température de l'huile a mis 5 minutes et 30 secondes pour récupérer de 300°F (149°C) à 250°F (121°C).

3.21 Calendrier de maintenance préventif

Comme tout équipement de restauration, la friteuse ouverte Henny Penny doit être correctement nettoyée et entretenue. Le tableau ci-dessous fournit un résumé de procédures de maintenance planifiées à effectuer par l'utilisateur.

Table 3-7 Calendrier de maintenance préventif

Procédure	Fréquence
Filtrage de la graisse végétale. 3.11 Filtrage de la graisse végétale, page 25	Quotidien.
Changement du tampon du filtre. 3.16 Changement du tampon du filtre, page 41	Quotidien.
Lubrifier les joints toriques du bassin de filtrage. 3.19 Vérifier/Remplacer les joints toriques du bassin de vidange, page 54	Tout changement de tampon du filtre.
Lubrifier les joints toriques EEE-141 du réservoir d'huile	Lorsque le réservoir est retiré.
Changement de l'huile.	Lorsque l'huile fume, mousse violemment ou sent mauvais.
Nettoyage du bac. 3.18 Mode Nettoyage, page 48	Chaque changement d'huile.
Inspecter les joints toriques du bassin de filtrage. 3.19 Vérifier/Remplacer les joints toriques du bassin de vidange, page 54	Par trimestre.
Inspecter les joints toriques EEE-141 du réservoir. 3.10 Modèle EEE-141 Réservoir d'huile, page 23	Par trimestre.

Chapter 4 Mode information

INFO : Toutes les fonctions du mode d'information ne sont pas traitées dans cette section. Afin d'assurer le fonctionnement approprié de la friteuse, consultez Henny Penny Corp. Avant de modifier l'un de ces paramètres. Pour plus d'informations sur ces fonctions, contactez l'assistance technique au 1-800-417-8405 ou au 1-937-456-8405.

Les informations historiques peuvent être enregistrées et utilisées pour une assistance opérationnelle et technique et vous permettent ainsi d'afficher les données suivantes :

1. JOURNAL E
2. DERNIER CHARGEMENT
3. STATISTIQUES QUOTIDIENNES
4. STATISTIQUES D'HUILE
5. ANALYSE DE L'UTILISATION
6. ENTRÉES
7. SORTIES
8. TEMPÉRATURE D'HUILE
9. TEMPÉRATURE DU PROCESSEUR
10. INFORMATIONS DE COMMUNICATION
11. INFO ANALOGIQUES
12. JOURNAL D'ACTIVITÉ
13. NIVEAUX D'HUILE
14. INFORMATIONS DU ROBINET DE POMPE
15. INFORMATIONS FIA
16. SUPPORT USB

4.1 Journal E

La section E-journal fournit un journal des codes d'erreur.

- 1) Pressez simultanément les boutons Info et Programmation, et **"MODE INFO"** apparaît sur l'écran, suivi de "1. JOURNAL E".

INFO : Pressez les boutons info et programmation pour quitter le mode information à tout moment.

- 2) Pressez la flèche du bas et "A. (date & heure) *MAINTENANT* s'affiche sur les écrans. Il s'agit de la date et de l'heure actuelles.
- 3) Appuyez sur la flèche du bas et, si une erreur a été enregistrée, l'écran indique "B. (date, heure, et informations de code d'erreur)". Il s'agit du dernier code d'erreur que les commandes ont enregistré. Parfois, les caractères "L :." et "R :." s'affichent à l'avant du code d'erreur à l'écran, indiquant les bacs de gauche ou de droite d'un bac séparé.
- 4) Appuyez sur la flèche du bas et le prochain code d'erreur le plus récent s'affiche. La section du journal d'erreur peut stocker jusqu'à 10 codes d'erreur (B à K).

4.2 Dernier chargement

La section Dernier chargement fournit des informations sur les cycles de cuisson récents.

- 1) Pressez la flèche de droite et "2. DERNIER CHARGEMENT" s'affiche sur les écrans.
- 2) Pressez le bouton de minuterie 1 ou 2 pour le produit dont vous voulez consulter les données de cuisson, et le voyant LED clignote.
- 3) Pressez la flèche du bas pour commencer à voir les données de cuisson. Par exemple, si le voyant de minuterie 1 à gauche clignote, "PRODUIT FRIRE G1" s'affiche sur les écrans. Si le voyant de minuterie 2 à droite clignote, "PRODUIT FRIRE D2" s'affiche sur les écrans.
- 4) Pressez la flèche du bas pour commencer à voir les données de cuisson.

Fonction	Exemple d'affichage	
Produit (dernier produit cuisiné)	PRODUIT	FRIRE G1
Date et heure du démarrage du dernier cycle de cuisson	DÉMARRÉ	FÉV-06 2:25P
Temps de cuisson réellement écoulé	TEMPS RÉEL	1:06
Temps de cuisson programmé	HEURE PROGRAMMÉE	1:00
Temps de cuisson maximum durant le cycle de cuisson	TEMPÉRATURE MAXIMUM	350°F
Température minimum durant le cycle de cuisson	TEMPÉRATURE MINIMUM	313°F
Température moyenne pendant le cycle de cuisson	TEMPÉRATURE MOYENNE	322°F
Chauffage (%) pendant le cycle de cuisson	CHAUFFAGE	45 %
Prêt ? (La friteuse était-elle prête avant le démarrage ?)	PRÊT ?	OUI

Fonction	Exemple d'affichage
Lorsque le cycle de cuisson a été interrompu : Précocement Après un cycle de cuisson complet	ARRÊT À0 : 10 REM *TERMINÉ* + 6 SEC
Différence (%) entre le temps de cuisson programmé et réel	RÉEL/ PROGRAMMÉ 1 %

4.3 Statistiques quotidiennes

La section Statistiques quotidiennes fournit les informations de fonctionnement de la friteuse pendant les 7 derniers jours.

- 1) Pressez la flèche de droite et "3. STATISTIQUES QUOTIDIENNES" s'affiche sur les écrans.
- 2) Pressez la flèche du bas pour commencer à voir les données de cuisson.
- 3) Pressez le bouton de produit 1 pour voir les données pour les autres jours de la semaine.

Fonction	Exemple d'affichage	
Jour où ces données ont été enregistrées	AVR-30 MAR	
Nombres d'heures : Minutes d'activité de la friteuse	HEURES D'ACTIVITÉ (G/D)	MAR 3:45
Nombre de filtrages	FILTRÉ (G/D)	MAR 4
Nombre de fois où le filtrage a été reporté	REPORTS (G/D)	MAR 4
Nombre de fois où de l'huile a été ajoutée	AJOUT D'HUILE (G/D)	MAR 4
Nombre de fois où de l'huile a été évacuée	ÉVACUATION (G/D)	MAR 0
Temps de récupération de la température d'huile	RÉCUPÉRATION (G/D)	MAR 1:45
Nombre total de cycles de cuisson de ce jour	TOTAL CYCLES (G/D)	MAR 38
Nombre de cycles stoppés avant *Terminé*	ARRÊT CYCLE CUISSON	MAR 2
Cycles de cuisson pour le produit n° 1	CUISSON -1-	MAR 17
Cycles de cuisson pour le produit n° 2	CUISSON -2-	MAR 9
Cycles de cuisson pour le produit n° 3	CUISSON -3-	MAR 5
Cycles de cuisson pour le produit n° 4	CUISSON -4-	MAR 0
Cycles de cuisson pour le produit n° 5	CUISSON -5-	MAR 0
Cycles de cuisson pour le produit n° 6	CUISSON -6-	MAR 6
Cycles de cuisson pour le produit n° 7	CUISSON -7-	MAR 0
Cycles de cuisson pour le produit n° 8	CUISSON -8-	MAR 0
Cycles de cuisson pour le produit n° 9	CUISSON -9-	MAR 1
Cycles de cuisson pour le produit n° 0	CUISSON -0-	MAR 0

4.4 Statistiques d'huile

La section Statistiques d'huile fournit les informations sur l'huile actuelle et la moyenne des quatre dernières fournées d'huile.

- 1) Pressez la flèche de droite et "4. STATISTIQUES D'HUILE" s'affiche sur les écrans.
- 2) Pressez la flèche du bas pour commencer à voir les données de cuisson.

Fonction	Exemple d'affichage
Heure de démarrage nouvelle huile	NOUVELLE HUILE MAR-23 (G/D)
Nombre de jours d'utilisation de l'huile	UTILISATION 4 JOURS HUILE (G/D)
Nombre de filtrages de cette huile	FILTRÉ (G/D) 4
Nombre de fois où le filtrage a été reporté	REPORTÉ (G/D) 0
Nombre de cycles de cuisson pour cette huile	TOTAL CYCLES 38 (G/D)
Nombre moyen de jours par changement d'huile	NOMBRE MOYEN 13,8 jours DE JOURS PAR CHANGEMENT D'HUILE (G/D)
Nombre moyen de cycles de cuisson par changement d'huile	NOMBRE MOYEN 388 cycles de DE CYCLES DE cuisson CUISSON PAR CHANGEMENT D'HUILE (G/D)

- 3) Pressez et maintenez enfoncé un bouton produit (1 à 4) pour voir les données d'une des 4 dernières fournées d'huile utilisées.
 - Pressez le bouton produit 1 pour voir les plus anciennes données d'huile :
Ex : HUILE-4 14 JOURS
 - Pressez le bouton produit 2 pour voir les 3^è plus anciennes données d'huile :
Ex : HUILE-3 12 JOURS
 - Pressez le bouton produit 3 pour voir les 2^è plus anciennes données d'huile :
Ex : HUILE-2 15 JOURS
 - Pressez le bouton produit 4 pour voir la fournée d'huile précédente : Ex :
HUILE-1 13 JOURS

4.5 Analyse de l'utilisation

La section Analyse d'utilisation fournit les informations accumulées depuis la dernière réinitialisation des données.

- 1) Pressez la flèche de droite et "5. ANALYSE DE L'UTILISATION" s'affiche sur les écrans.
- 2) Pressez la flèche du bas pour commencer à voir les données de cuisson.

Fonction	Exemple d'affichage
Jour de dernière réinitialisation des données d'utilisation	DEPUIS AVR-23 2011
Nombre d'heures d'activité de la friteuse	HEURES D'ACTIVITÉ (G/D) 4
Nombre de filtrages	FILTRÉ (G/D) 4
Nombre de fois où le filtrage a été reporté	REPORTÉ (G/D) 0
Nombre de fois où de l'huile a été ajoutée	AJOUT D'HUILE (G/D) 4
Nombre de fois où de l'huile a été évacuée	ÉVACUATION (G/D) 1
Nombre total de cycles de cuisson	TOTAL CYCLES (G/D) 38
Nombre de cycles stoppés avant *TERMINÉ*	ARRÊT CYCLE CUISSON 2
Cycles de cuisson pour le produit n° 1	CUISSON -1- 17
Cycles de cuisson pour le produit n° 2	CUISSON -2- 9
Cycles de cuisson pour le produit n° 3	CUISSON -3- 5
Cycles de cuisson pour le produit n° 4	CUISSON -4- 0
Cycles de cuisson pour le produit n° 5	CUISSON -5- 0
Cycles de cuisson pour le produit n° 6	CUISSON -6- 6
Cycles de cuisson pour le produit n° 7	CUISSON -7- 0
Cycles de cuisson pour le produit n° 8	CUISSON -8- 0
Cycles de cuisson pour le produit n° 9	CUISSON -9- 1
Cycles de cuisson pour le produit n° 0	CUISSON -0- 0
Réinitialisation des données d'utilisation : Entrez le code d'utilisation - 1, 2, 3 à cette étape pour remettre à zéro toutes les informations d'utilisation	RÉINITIALISATION UTILISATION - SAISIR CODE -----

4.6 SUPPORT USB

- 1) Appuyez sur la flèche du bas et l'écran affiche "IMPRESSION RAPPORT/(type de rapport)". Cela imprimera le type de rapport choisi. Pour sélectionner un rapport, pressez ✓.
- 2) Pressez la flèche du bas et "LIRE POINT DE CONSIGNE À PARTIR DE USB". Cela chargera les points de consigne du produit à partir d'un fichier spécifique sur la clé USB. Pour sélectionner les points de consigne, pressez ✓.
- 3) Appuyez sur la flèche du bas et l'écran affiche "RETIRER USB ?". Cela indique que vous pouvez retirer la clé USB en toute sécurité.
- 4) Appuyez sur la flèche du bas et l'écran affiche "SAUVEGARDER POINT DE CONSIGNE SUR USB". Cela téléchargera les points de consigne du produit à partir de la mémoire et les sauvegardera sur la clé USB.

Chapter 5 Mode Programmation de produit

Ce mode vous permet de programmer les fonctions suivantes :

- Changement du nom du produit
- Assignation d'un bouton
- Changement des délais et de la température
- Changement de l'identifiant de cuisson
- Alarmes
- Minuteries de qualité
- Inclure dans le compteur du filtre (Global)
- Filtrer après un nombre "X" de charges (Mixte)
- Compensation de charge
- Référence de compensation de charge
- Pleins feux
- Facteur PC

5.1 Modification des réglages du produit

- 1) Appuyez et maintenez enfoncés le bouton de programmation jusqu'à ce que "PROG" soit indiqué sur l'écran, suivi par "SAISIR LE CODE".
- 2) Saisissez le code 1, 2, 3, (boutons des 3 premiers produits). "PRODUIT" et "PROGRAMME" apparaissent sur les écrans, suivis de "SÉLECTION PRODUIT" et "-P 1-" (ex. : CROQUETTES).

Changement des noms de produit

- 3) Utilisez les flèches haut et bas pour faire défiler les 40 produits, ou appuyez sur le bouton du produit désiré.
- 4) Pressez la flèche de droite, "NOM" apparaît sur l'écran de gauche et le produit (ex. : CROQUETTES) s'affiche sur l'écran de droite.
- 5) Pressez le bouton ✓ et la première lettre du nom clignote. Pressez un bouton de produit et la lettre clignotante change pour la première lettre en dessous du bouton de produit qui a été pressé. Par exemple, si l'on appuie sur le bouton de produit un, la lettre clignotante se transforme en "A". Appuyez sur le même bouton à nouveau et la lettre clignotante se transforme en "B". Appuyez encore sur le bouton et la lettre clignotante se transforme en "C". Une fois que la lettre désirée apparaît sur l'écran, appuyez sur la flèche de droite pour poursuivre avec la lettre suivante et répéter la procédure. Appuyez et maintenez enfoncé le

bouton droit "X" pour sortir du mode Programmation, ou appuyez sur la flèche de droite afin de poursuivre avec "DURÉE DE CUISSON".

Assignation d'un bouton

- 6) Appuyez sur la flèche de droite jusqu'à ce que "ASSIGNATION D'UN BOUTON" soit indiqué sur l'écran avec l'ingrédient (ex. : CROQUETTES). Si ce produit dispose déjà d'un bouton assigné, ce voyant sera allumé. Pour assigner d'autres boutons produit à ce produit, appuyez et maintenez enfoncé le bouton de produit durant 3 secondes et ce voyant reste allumé. Pour enlever un produit d'un bouton, appuyez et maintenez enfoncé le bouton de produit avec le voyant allumé jusqu'à extinction.

Changement des délais et de la température

- 7) Appuyez sur la flèche de droite jusqu'à ce que "DURÉE DE CUISSON" apparaisse sur l'écran, puis utilisez les boutons de produit ou les flèches haut et bas pour changer la durée en minutes et secondes, jusqu'à un maximum de 59:59.
- 8) Pressez et relâchez la flèche de droite et "TEMP" apparaît sur l'écran avec la température pré réglée sur le côté droit de l'écran. Pressez les boutons de produit, ou les flèches haut et bas, pour changer la température. Les températures vont de 190°F (88°C) to 375°F (191°C).

Changement d'identifiant de cuisson

- 9) Appuyez sur la flèche de droite jusqu'à ce que "ID CUISSON" soit indiqué sur l'écran avec l'ingrédient (ex. : Par exemple, CROQ est l'identifiant pour des croquettes. Pressez les boutons de produit, ou les flèches haut et bas, pour changer l'identifiant.

Alarmes (1 & 2)

- 10) Appuyez sur la flèche de droite jusqu'à ce que "ALRM 1" apparaisse sur l'écran de gauche, et un délai d'alarme sur l'écran de droite. Pressez les boutons de produit, ou les flèches haut et bas, pour paramétrer une alarme. Ex., si un cycle de cuisson a été réglé sur 3 minutes, et qu'une alarme doit être lancée 30 secondes après le début du cycle de cuisson, "2:30" doit alors être paramétré sur l'écran. Lorsque le compte à rebours de la minuterie atteint 2:30 l'alarme retentit. Une fois que le délai de l'alarme est paramétré, appuyez sur la flèche de droite et "ALRM 2" apparaît sur l'écran, et une seconde alarme peut être programmée.

Minuterie de qualité (délai de maintien)

- 11) Appuyez sur la flèche de droite jusqu'à ce que "QUALITÉ DE MINUTERIE" soit indiqué sur l'écran avec la durée de maintien pré réglée. Pressez les boutons de produit, ou les flèches haut et bas, pour régler le délai de maintien, jusqu'à 2 heures : 59 minutes.

A. Suivi du filtre global - Inclure dans le compteur du filtre

- 12) Pressez la flèche de droite jusqu'à ce que "INCLURE DANS LE COMPTEUR DU FILTRE" clignote sur l'écran ainsi que "OUI" ou "NON". En utilisant les flèches haut et bas, changez l'écran pour "OUI" si les cycles de cuisson du

produit' doivent être comptés en tant que parties du processus de filtrage recommandé. Réglez sur "NON" s'ils ne doivent pas être inclus.

B. Suivi du filtre mixte - Filtrer au nombre "X" de charges

- 13) Pressez la flèche de droite jusqu'à ce que "FILTRER APRÈS ..." clignote sur l'écran de gauche, tandis que le nombre de cycles de cuisson entre filtrages apparaît sur l'écran de droite. Pressez les boutons de produit, ou les flèches haut et bas, pour changer cette valeur de 0 à 99 charges. Ceci doit être réglé pour chaque ingrédient.

Compensation de charge

- 14) Appuyez sur la flèche de droite jusqu'à ce que "CHARGE TERMINÉE" soit indiqué sur l'écran avec la valeur de compensation de charge. Ceci règle automatiquement la durée en fonction de la taille et de la température de la charge de cuisson. Pressez les boutons de produit, ou les flèches haut et bas, pour changer cette valeur de 0 à 20 charges.

Référence de compensation de charge

- 15) Pressez la flèche de droite jusqu'à ce que "RÉF COMPCHRG" s'affiche sur l'écran, avec la température moyenne de compensation de charge (si la compensation de charge est "ÉTEINTE", alors " _ _ _ " s'affiche sur l'écran et le paramètre ne peut pas être programmé). Ceci est la température moyenne de cuisson pour chaque produit. La minuterie accélère à des températures supérieures à ce paramètre, et ralentit à des températures inférieures à ce paramètre. Pressez les boutons de produit, ou les flèches haut et bas, pour changer cette valeur.

Pleins feux

- 16) Appuyez sur la flèche de droite jusqu'à ce que l'écran indique "PLEINS FEUX" ainsi que la valeur pleins feux en secondes, ce qui signifie que la cuisson démarre aussitôt que le bouton de minuterie est pressé, pour la durée programmée. Pressez les boutons de produit, ou les flèches haut et bas, pour changer cette valeur de 0 à 90 secondes.

Facteur PC

- 17) Appuyez sur la flèche de droite jusqu'à ce que l'écran indique "FACTEUR PC" ainsi que la température proportionnelle, qui aide à empêcher l'huile de dépasser la température du point de consigne.
- 18) Pressez les boutons de produit, ou les flèches haut et bas, pour changer cette valeur de 0 à 50 degrés.

INFO :

- Utilisez la flèche de droite pour revenir aux éléments du menu précédent.
- Appuyez sur la flèche de droite une fois terminé avec le produit actuel, afin de revenir à l'étape "SÉLECTION DE PRODUIT".
- Pressez et maintenez enfoncé le bouton Programmation pour quitter le mode de Programmation de produit

Chapter 6 Programmation Niveau 2

S'utilise pour accéder à ce qui suit :

- Mode de programmation spéciale
- Réglage de l'horloge
- Communication de données
- Thermostat
- Mode technique
- Statistiques
- Commande du filtre

6.1 Mode de programmation spéciale

Le mode Programmation spéciale s'utilise pour configurer des paramètres plus détaillés. Avant d'accéder aux modes de programmation individuels, suivez la procédure suivante.

- 1) Pressez et maintenez enfoncé le bouton de programmation durant cinq secondes jusqu'à ce que "NIVEAU 2", suivi de "PROGRAMMATION SPÉCIALE" et "SAISIR CODE" apparaissent sur l'écran.
- 2) Saisissez le code 1, 2, 3, et "FORMAT" "TEMPÉRATURE" "POINT DE CONSIGNE-1" clignote sur les écrans.

INFO :

- Si un code à barres est entré, une tonalité retentit et "CODE ERRONÉ" apparaît sur l'écran. Patientez quelques secondes, les commandes reviennent au mode cuisson, et répétez les étapes ci-dessus.
- Pour quitter à tout moment le mode Programmation spéciale, pressez et maintenez enfoncé le bouton Programmation durant 2 secondes.
- Utilisez la flèche de gauche pour revenir aux éléments du menu précédent.
- Appuyez sur la flèche de droite une fois que vous avez terminé l'étape actuelle du Niveau 2.

Table 6-1 Modes de programmation spéciale

Code programme	Description
SP-1	Température : Degrés Fahrenheit ou Celsius
SP-2	Langue : Anglais, Grec "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", Russe "РУССКИЙ", Suédois "SVENSKA", Allemand "DEUTSCHE", Portugais "PORTUG.", Espagnol "ESPAÑOL", ou Français "FRANÇAIS".
SP-3	Initialisation du système (préréglages usine)
SP-4	Volume audio (volume sonore)
SP-5	Tonalité audio (fréquence)
SP-6	Sélection du cycle de fonte - 1.LIQUIDE ; 2.SOLIDE
SP-7	Mode ralenti activé - OUI ou NON
SP-7A	Utilisez "0" pour RALENTI
SP-7B	Minutes ralenti auto
SP-7C	Température du point de consigne ralenti
SP-8	Mode de suivi de filtre - 1.MIXTE ou 2.GLOBAL
SP-8A	Suggérer un filtrage à... - 75 % à 100 % (MIXTE)
SP-8B	Verrouillage du filtre activé ? - OUI ou NON (MIXTE)
SP-8A	Cycles de filtrage du bac gauche - 0 à 99 (GLOBAL)
SP-8B	Cycles de filtrage du bac droit - 0 à 99 (GLOBAL)
SP-8C	Verrouillage du filtre activé ? - OUI ou NON (GLOBAL)
SP-9	Durée de traitement - X:XX M:SS
SP-10	Délai de rappel du changement du tampon - XX HRS
SP-11	Durée de nettoyage - XX MIN
SP-12	Température de nettoyage - XXX °F ou °C
SP-13	Choix utilisateur de cuisson - Après le cycle de cuisson, l'écran indique l'élément de menu précédent ou "____"
SP-14	Nombre de paniers - 2-PANIERES ou 4-PANIERES
SP-15	Montrer l'indicateur de cuisson - OUI ou NON
SP-16	2ème langue : Anglais, Grec "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", Russe "РУССКИЙ", Suédois "SVENSKA", Allemand "DEUTSCHE", Portugais "PORTUG.", Espagnol "ESPAÑOL", ou Français "FRANÇAIS".
SP-17	2è volume sonore
SP-18	Économie d'énergie activée ? - OUI ou NON

Code programme	Description
SP-19	Type de friteuse - GAZ or ÉLECTRIQUE
SP-20	Type de bac - SÉPARÉ ou SIMPLE
SP-21	Levage automatique activé ? - LEVAGE NON ou LEVAGE OUI
SP-22	Alimentation huile de réserve ? - ALIM OUI ou ALIM NON
SP-23	Évacuation directe d'huile ? - ÉVAC OUI ou ÉVAC NON
SP-24	N° de série de la friteuse
SP-25	Changement code gestionnaire- 1 = OUI
SP-26	Changement du code d'utilisation - 1 = OUI
SP-27	L'évacuation exige-t-elle un code ? - OUI ou NON
SP-28	Délai de remplissage plus long activé - OUI ou NON
SP-29	Laisser l'utilisateur quitter le remplissage ? - OUI ou NON
SP-30	Sauter l'invite 'ÉCUMAGE' - OUI ou NON
SP-31	Nettoyage en 2 étapes activé ? - OUI ou NON

Table 6-2 Détails de Programmation spéciale

Étape du menu	Description
SP-1 Température	<p>“FORMAT” “TEMPÉRATURE” “POINT DE CONSIGNE-1” clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut ou bas pour choisir ° F ou °C.</p> <p>INFO :</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisez la flèche de gauche pour revenir aux éléments du menu précédent. Pressez la flèche de droite une fois que vous avez terminé l'étape actuelle du Niveau 2.
SP-2 Langue	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-2” “LANGUE” clignote sur l'écran de gauche. Appuyez sur les flèches haut ou bas pour choisir la langue désirée.
SP-3 Initialisation du système	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-3” “EFFECTUER INITIALISATION SYSTÈME” clignote sur l'écran de gauche, avec “INITIALISATION” sur l'écran de droite. Pour réinitialiser les commandes aux réglages d'usine par défaut, pressez et maintenez enfoncé le bouton ✓ le compte à rebours des commandes débute “IN 3”, “IN 2”, “IN 1”. Une fois que l'écran indique “-RÉINITIALISATION-” et “*TERMINÉ*”, les commandes ont été réinitialisées aux réglages d'usine par défaut.
SP-4 Volume audio	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-4” “VOLUME” clignote sur l'écran de gauche. Pressez les boutons haut ou

Étape du menu	Description
	bas, ou les boutons de produit, pour régler le volume de l'enceinte, 10 étant le plus fort et 1 le plus silencieux.
SP-5 Tonalité audio	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-5" "TONALITÉ" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut ou bas, ou les boutons de produit pour régler la tonalité de l'enceinte, 2000 étant la valeur maximum et 50 le minimum.
SP-6 Sélection du cycle de fonte	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-6 SÉLECTION DU CYCLE DE FUSION" défile sur l'écran de gauche. Sauf si de l'huile solide est utilisée dans les bacs, l'écran de droite doit afficher "1.LIQUIDE". Si de la graisse solide est utilisée, l'appareil doit être équipé afin de pouvoir traiter de l'huile solide. Utilisez les flèches haut et bas pour changer l'écran de droite à "2.SOLIDE".
SP-7 Mode ralenti activé	Le mode Ralenti permet à la température de l'huile de baisser à une température plus basse lorsque non utilisée. Ceci permet d'économiser en huile et utilitaires. Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-7" "MODE RALENTI ACTIVÉ ?" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut ou bas pour choisir "OUI" ou "NON". "OUI" étant affiché, pressez la flèche de droite et "SP-7A" "UTILISER '0' POUR RALENTI" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut ou bas pour choisir "OUI" ou "NON". Si "OUI" est sélectionné, un mode ralenti peut être programmé avec le bouton de produit 0. Pressez la flèche du bas et "SP-7B" "MINUTES RALENTI AUTO" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut ou bas, ou utilisez les boutons de produit, pour définir la durée (de 0 à 60 minutes) d'inactivité de la friteuse avant d'activer le mode ralenti-auto. Par ex., "30" signifie que si aucun ingrédient ne cuit dans ce bac durant 30 minutes, les commandes abaisseront automatiquement la température de l'huile jusqu'au point de consigne de température au ralenti. Pressez la flèche de droite et "SP-7C" "TEMPÉRATURE DU POINT DE CONSIGNE RALENTI" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut ou bas, ou utilisez les boutons de produit, pour régler la température au ralenti de 200°F à 375°F (93°C à 191°C).
SP-8 Mode de suivi de filtre	Le suivi de filtre signale à l'opérateur lorsque l'huile doit être filtrée en comptant le nombre de cycles de cuisson entre deux filtres. Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-8" "MODE DE SUIVI DE FILTRE" clignote sur l'écran. Utilisez les flèches haut et bas pour choisir entre le suivi de filtre "1.MIXTE" ou "2.GLOBAL" INFO : <ul style="list-style-type: none"> • GLOBAL signifie que tous les produits présentent le même nombre de cycles de cuisson entre deux filtres • MIXTE signifie que chaque produit peut être paramétré avec un nombre différent de cycles de cuisson entre deux filtres. Les commandes ajoutent les compteurs de cycle (voir exemple ci-dessous) et lorsque le compteur est égal à 1 ou plus, un filtrage

Étape du menu	Description												
	<p>est recommandé. Ex., 1 charge de poisson. 2 charges de frites, une charge de poulet sont égales à 1. $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$</p> <table border="1" data-bbox="558 338 1349 573"> <thead> <tr> <th data-bbox="558 338 821 417">Produit</th> <th data-bbox="826 338 1084 417">N° cycles de cuisson</th> <th data-bbox="1089 338 1349 417">Compte de cycles</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="558 417 821 470">Poisson</td> <td data-bbox="826 417 1084 470">2</td> <td data-bbox="1089 417 1349 470">1/2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="558 470 821 522">Frites</td> <td data-bbox="826 470 1084 522">8</td> <td data-bbox="1089 470 1349 522">1/8</td> </tr> <tr> <td data-bbox="558 522 821 573">Poulet</td> <td data-bbox="826 522 1084 573">4</td> <td data-bbox="1089 522 1349 573">1/4</td> </tr> </tbody> </table> <p>MIXTE Si MIXTE est sélectionné, pressez la flèche de droite et POINT DE CONSIGNE-8A” “RECOMMANDER LE FILTRAGE À...” clignote sur l’écran de gauche, et une valeur entre 75 et 100 % apparaît sur l’écran de droite. Pressez les flèches haut et bas pour changer cette valeur. Plus la valeur est basse, plus tôt les commandes recommandent de filtrer. Ex : Si réglées sur 75 %, les commandes recommandent un filtrage une fois que les 3/4 des cycles de cuisson sont terminés, avant que les commandes proposent un filtrage. Pressez la flèche de droite jusqu’à ce que “SP-8B” “VERROUILLAGE DU FILTRAGE ACTIVÉ ?” défile sur l’écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir “OUI ou “NON”. Si réglées sur “OUI”, lorsque les commandes recommandent un filtrage, “VERROUILLAGE FILTRAGE”/ “VOUS *DEVEZ* FILTRER MAINTENANT” apparaissent sur l’écran ; et davantage de nouveaux cycles de cuisson seront refusés tant que le bac ne sera pas filtré. Pressez la flèche de droite et “SP-8C” “VERROUILLAGE DU FILTRAGE À...” clignote sur l’écran de gauche, et une valeur entre 100 et 250 % apparaît sur l’écran de droite. Pressez les flèches haut et bas pour changer cette valeur. Plus la valeur est basse, plus tôt le “verrouillage” intervient. Si réglé sur 100 %, le “verrouillage” se produit lorsque les compteurs de cycle atteignent 1 ou plus. Si réglé sur 200%, deux fois plus de cycles sont comptés avant que le “verrouillage se produise.GLOBAL Si GLOBAL est sélectionné, pressez la flèche de droite.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bac séparé Si l'appareil est à bacs séparés, “SP-8A” “CYCLES DE FILTRAGE DU BAC GAUCHE” clignote sur l’écran de gauche, et le nombre de cycles de cuisson entre deux filtres est indiqué sur l’écran de droite (0 à 99). Utilisez les flèches haut et bas, ou les boutons de produit pour changer cette valeur. Pressez la flèche de droite et “SP-8B” “Cycles de filtrage du bac droit” clignote sur l’écran de gauche, et le nombre de cycles de cuisson entre deux filtres est indiqué sur l’écran de droite (0 à 99). Pressez la flèche de droite jusqu’à ce que “SP-8C” “VERROUILLAGE DU FILTRAGE ACTIVÉ ?” défile sur l’écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir “OUI” ou “NON”. Si réglé sur “OUI”, pressez la flèche de droite et l’écran de gauche indique 	Produit	N° cycles de cuisson	Compte de cycles	Poisson	2	1/2	Frites	8	1/8	Poulet	4	1/4
Produit	N° cycles de cuisson	Compte de cycles											
Poisson	2	1/2											
Frites	8	1/8											
Poulet	4	1/4											

Étape du menu	Description
	<p>“SP-8D” “CYCLES DE VERROUILLAGE DU BAC GAUCHE”, tandis que le nombre de cycles de cuisson avant verrouillage du filtrage apparaît sur l’écran de droite (0 à 99). Utilisez les flèches haut et bas, ou les boutons de produit pour changer cette valeur. Pressez la flèche de droite, et l’écran de gauche indique “SP-8E” “CYCLES DE VERROUILLAGE DU BAC DROIT”, tandis que le nombre de cycles de cuisson avant verrouillage du filtrage apparaît sur l’écran de droite. (0 to 99). Utilisez les flèches haut et bas, ou les boutons de produit pour changer cette valeur. Une fois que ce nombre de cycles est atteint, “VERROUILLAGE FILTRAGE”/”VOUS *DEVEZ* FILTRER MAINTENANT” apparaît sur l’écran, et refuse de nouveaux cycles de cuisson tant que le bac n'est pas filtré.</p> <ul style="list-style-type: none"> Bac simple Si l'appareil est à bac simple, “SP-8A” et “CYCLES DE FILTRAGE BAC SIMPLE” clignote sur l’écran de gauche, et le nombre de cycles de cuisson entre deux filtres est indiqué sur l’écran de droite (0 à 99). Pressez les flèches haut et bas pour choisir “OUI” ou “NON”. Pressez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-8B” “VERROUILLAGE DU FILTRAGE ACTIVÉ ?” défile sur l’écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir “OUI” ou “NON”. Si réglé sur “OUI”, pressez la flèche de droite, l’écran de gauche indique “SP-8C” “CYCLES DE VERROUILLAGE DU BAC GAUCHE”, tandis que le nombre de cycles de cuisson avant verrouillage du filtrage apparaît sur l’écran de droite. (0 to 99). Utilisez les flèches haut et bas, ou les boutons de produit pour changer cette valeur. Une fois que ce nombre de cycles est atteint, “VERROUILLAGE FILTRAGE”/”VOUS *DEVEZ* FILTRER MAINTENANT” apparaît sur l’écran, et refuse de nouveaux cycles de cuisson tant que le bac n'est pas filtré.
SP-9 Durée de traitement	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-9 DURÉE DE TRAITEMENT” clignote sur l’écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas, ou utilisez les boutons de produit, pour changer la durée de traitement, de 0 à 10 minutes.
SP-10 Durée du rappel du changement du tampon du filtre	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-10 RAPPEL DU CHANGEMENT DU TAMPON” clignote sur l’écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas, ou utilisez les boutons de produit, pour changer la durée de 0 à 100 minutes.
SP-11 Durée de nettoyage	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-11 DURÉE NETTOYAGE” clignote sur l’écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas, ou utilisez les boutons de produit, pour changer la durée de traitement, de 0 à 99 minutes.
SP-12 Température de nettoyage	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-12 TEMPÉRATURE NETTOYAGE” clignote sur l’écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas, ou utilisez les boutons de produit, pour changer la température, de 0 à 195°F (-18 à 90°C).

Étape du menu	Description
SP-13 Choix utilisateur de cuisson	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-13 CHOIX UTILISATEUR DE CUISSON" clignote sur l'écran. Pressez les flèches haut et bas pour choisir "VOIRPRÉC" ou "VOIR- - -". Régler SP-13 sur "VOIRPRÉC" signifie qu'après un cycle de cuisson l'écran indique le dernier élément de menu cuit. "VOIR- - -" signifie qu'après un cycle de cuisson l'affichage indique "- - -" et qu'un élément de menu doit être sélectionné avant de démarrer le cycle de cuisson suivant.
SP-14 Nombre de paniers	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-14 NOMBRE DE PANIERS" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir 2 ou 4 paniers par compartiment.
SP-15 Indicateur de cuisson	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-15 VOIR INDICATEUR DE CUISSON" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut ou bas pour choisir "OUI", et durant un cycle de cuisson, "*" affiche quelle minuterie a démarré un compte à rebours. Choisissez "NON" et "*" n'apparaîtra pas durant un cycle de cuisson
SP-16 2ème langue	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-16 2È LANGUE" clignote sur l'écran de gauche. Appuyez sur les flèches haut et bas pour choisir la 2ème langue désirée. INFO : Paramétrer une 2è langue dans les commandes permet de choisir facilement parmi 2 langues en pressant le bouton de programmation durant le fonctionnement normal. Une langue s'affiche sur l'écran de droite. Appuyer sur le bouton ✓ sélectionne la langue sur l'écran.
SP-17 2ème volume	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-17 2È VOLUME" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas, ou les boutons de produit pour sélectionner le 2è volume désiré. INFO : Paramétrer un 2è volume dans les commandes permet de choisir facilement parmi 2 volumes en pressant deux fois le bouton de programmation durant le fonctionnement normal. Un réglage de volume apparaît dans l'afficheur gauche (AUCUN jusqu'à 10 ; 10 étant le volume le plus fort) et un second volume apparaît sur l'écran de droite. Pour sélectionner le volume, pressez le bouton ✓ sous le volume désiré.
SP-18 Mode économie d'énergie	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-18 MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir "OUI" ou "NON". Si réglé sur "OUI", durant les périodes de non-utilisation la friteuse démarre automatiquement le mode d'économie d'énergie, ce qui éteint les brûleurs. Puis une fois qu'un produit est sélectionné pour démarrer un cycle de cuisson, les brûleurs et la chaleur reviennent. Si réglé sur "NON", les brûleurs sont constamment en marche.
SP-19 Type de friteuse	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-19 TYPE DE FRITEUSE" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir "GAZ" ou "ÉLEC".

Étape du menu	Description
SP-20 Type de bac	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-20 TYPE DE BAC" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir "SÉPARÉ" ou "SIMPLE".
SP-21 Levage automatique activé	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-21 LEVAGE AUTOMATIQUE ACTIVÉ ?" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir "LEVAGE OUI" ou "LEVAGE NON". Si la friteuse est équipée d'une option de levage automatique, SP-21 doit être réglé sur "OUI LEVAGE", sinon, réglez SP-21 sur "PAS DE LEVAGE".
SP-22 Alimentation huile de réserve	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-22 ALIMENTATION HUILE DE RÉSERVE ?" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir "ALIM OUI" ou "ALIM NON". Réglez sur "OUI" si l'huile est pompée vers les bacs depuis un réservoir d'huile extérieur. Sinon, réglez SP-22 sur "NON".
SP-23 Évacuation de l'huile de réserve	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-23 ÉVACUATION HUILE DE RÉSERVE ?" clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir "ÉVAC OUI" ou "ÉVAC NON". Réglez sur "ÉVAC OUI" si l'huile est pompée des bacs vers un réservoir d'huile extérieur lors de l'évacuation de l'huile. Sinon, réglez SP-23 sur "ÉVACUATION NON".
SP-24 Journal de numéro de série	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que "SP-24 ✓MODIF N° SÉRIE" clignote sur les écrans, ainsi que le numéro de série de l'appareil. INFO : Ce numéro de série doit correspondre au numéro de série sur la plaque signalétique, sur les portes. Sinon, il doit être enregistré.
SP-25 Changement du code de programmation	Ceci permet à l'opérateur de changer le code de programmation (réglé en usine sur 1, 2, 3) utilisé pour accéder à la Programmation du produit et au mode de Programmation de Niveau 2. Appuyez et relâchez la flèche droite jusqu'à ce que "SP-25 CHANGER CODE GESTIONNAIRE ? 1=OUI" clignote sur l'écran. Pressez le bouton Produit 1 et "SAISIR LE NOUVEAU CODE, P=TERMINÉ, I=QUITTER" défile sur l'écran. Pressez les boutons de produit pour le nouveau code. Si satisfait du code, pressez le bouton Programmation "RÉPÉTER LE NOUVEAU CODE, P=TERMINÉ, I=QUITTER" apparaît sur l'écran. Saisissez le même code que vous avez tapé auparavant. Si satisfait du code, pressez le bouton Programmation et "CODE CHANGÉ*" apparaît sur l'écran. Si non satisfait du code, pressez le bouton Info et "*ANNULER*" apparaît sur l'écran, puis revient à "SP-25" "CHANGER CODE GESTIONNAIRE ? 1 = OUI". Les étapes ci-dessus peuvent maintenant être répétées.
SP-26 Changement du code d'utilisation	Ceci permet à l'opérateur de changer le code d'utilisation de la réinitialisation (réglé en usine sur 1, 2, 3) afin de réinitialiser les quantités d'utilisation de chaque produit. Voir 4.5 Analyse de l'utilisation, page 64 en mode Information. Appuyez et relâchez la flèche droite jusqu'à ce que "SP-26 CHANGER CODE D'UTILISATION ? 1=OUI" clignote sur l'écran. Pressez le bouton Produit 1 et "SAISIR LE NOUVEAU

Étape du menu	Description
	CODE, P=TERMINÉ, I=QUITTER” défile sur l’écran. Pressez les boutons de produit pour le nouveau code. Si satisfait du code, pressez le bouton Programmation “RÉPÉTER LE NOUVEAU CODE, P=TERMINÉ, I=QUITTER” apparaît sur l’écran. Saisissez le code tapé auparavant. Si satisfait du code, pressez le bouton Programmation et “*CODE CHANGÉ*” apparaît sur l’écran. Si non satisfait du code, pressez le bouton Info et “*ANNULER*” apparaît sur l’écran, puis revient à “SP-26” “CHANGER CODE D’UTILISATION ? 1 = OUI”. Les étapes ci-dessus peuvent maintenant être répétées.
SP-27 L'évacuation exige-t-elle un code ?	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-27 L'ÉVACUATION EXIGE-T-ELLE UN CODE ?” clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir “OUI” ou “NON”. Si réglé sur “OUI”, le code 1, 2, 3 doit être entré pour mettre au rebut l'huile du bac, en utilisant le mode d'évacuation.
SP-28 Délai de remplissage plus long	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-28 DÉLAI DE REMPLISSAGE PLUS LONG” clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir “OUI” ou “NON”.
SP-29 Laisser l'utilisateur quitter le remplissage	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-29 LAISSER L'UTILISATEUR QUITTER LE REMPLISSAGE” clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir “OUI” ou “NON”. Si “OUI” est choisi, l'utilisateur peut quitter l'opération de remplissage à filtrage express™.
SP-30 Sauter l'invite “ÉCUMAGE”	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-30 SAUTER ‘L’INVITE’ ÉCUMAGE ?” clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir “OUI” ou “NON”.
SP-31 Nettoyage en 2 étapes activé	Pressez et relâchez la flèche de droite jusqu'à ce que “SP-31 NETTOYAGE EN 2 ÉTAPES ACTIVÉ ?” clignote sur l'écran de gauche. Pressez les flèches haut et bas pour choisir “OUI” ou “NON”.

6.2 Ne pas déranger

Les périodes de pointe d'activité durant lesquelles le message "FILTRE MAINTENANT ?" n'apparaîtra pas, peuvent être programmées dans la friteuse. Il existe trois groupes de jours - du lundi au vendredi (L-V), samedi (SAM), et dimanche (DIM). À l'intérieur de chacun de ces groupes de jours, jusqu'à 4 périodes horaires (L-V 1 à L-V 4, SAM 1 à SAM 4, et DIM 1 à DIM 4) peuvent être programmées. Une période temps peut durer de 1 à 180 minutes.

- 1) Pressez et maintenez enfoncé le bouton de programmation durant 5 secondes jusqu'à ce que "NIVEAU 2" "PROGRAMMATION SPÉCIALE" et "SAISIR CODE" apparaissent sur l'écran.
- 2) Pressez à nouveau le bouton Programmation, puis "NE PAS DÉRANGER" et "SAISIR CODE" clignotent sur l'écran de gauche.
- 3) Saisissez le code 1, 2, 3.
- 4) "NE PAS DÉRANGER ACTIVÉ ?" clignote sur l'écran de gauche tandis que "OUI" ou "NON" apparaissent sur l'écran de droite. Pressez les flèches haut et bas pour choisir "OUI" ou "NON".
- 5) Appuyez sur le bouton Programmation et "L-V 1" apparaît sur l'écran de gauche, et l'heure clignote sur l'écran de droite. Utilisez les flèches haut et bas, ou les boutons de produit pour changer l'heure.
- 6) Appuyez sur le bouton Programmation, et "L-V 1" apparaît sur l'écran de gauche, et "A" ou "P" clignote sur l'écran de droite. Pressez les flèches haut et bas pour choisir AM ou PM.
- 7) Pressez sur le bouton Programmation, "L-V 1" apparaît sur l'écran de gauche et l'affichage des caractères tout à droite clignote. Pressez les boutons de produit afin de saisir la durée (jusqu'à 180 minutes) durant laquelle le filtrage sera inhibé, selon le délai saisi à l'étape 5.
- 8) Pressez le bouton Programmation pour passer à la période de minuterie suivante, L-V 2.
- 9) Répétez les étapes 5, 6, 7 et 8 pour les autres périodes désirées.

6.3 Réglage de l'horloge

- 1) Pressez et maintenez enfoncé le bouton de programmation durant 5 secondes jusqu'à ce que "NIVEAU 2" "PROGRAMMATION SPÉCIALE" "SAISIR CODE" apparaissent sur l'écran.
- 2) Pressez à nouveau le bouton Programmation et "RÉG HOR" "SAISIR CODE" clignotent sur l'écran de gauche.
- 3) Saisissez le code 1, 2, 3.
- 4) "CS-1 SAISIR DATE MM-JJ-AA" clignote sur l'écran de gauche. Utilisez les boutons de produit pour saisir la date sur l'écran de gauche.
- 5) Pressez la flèche de droite et "CS-2 SAISIR HEURE" clignote sur l'écran de gauche et l'heure clignote sur l'écran de droite. Pressez les flèches haut et bas, ou les boutons de produit pour changer l'heure.

- 6) Pressez la flèche de droite et “CS-2 SAISIR HEURE” clignote sur l'écran de gauche et “AM” ou “PM” clignotent sur l'écran de droite. Utilisez les flèches haut et bas pour choisir “AM” ou “PM”.
- 7) Pressez la flèche de droite et “CS-3 FORMAT HEURE” clignote sur l'écran de gauche et “12-HR” ou “24-HR” clignote dans l'écran de droite. Utilisez les flèches haut et bas pour choisir le format d'heure sur 12 ou 24 heures.
- 8) Pressez la flèche de droite et “CS-4 HEURE D'ÉTÉ” défile sur l'écran de gauche. Utilisez les flèches haut et bas afin de choisir l'heure d'été dans votre région : 1.DÉSACTIVÉE ; 2.US (États-Unis, à partir de 2007) ; 3 .EURO ; 4.FSA (États-Unis avant 2007).
- 9) Pressez et maintenez enfoncé le bouton Programmation pour quitter.

6.4 Consignation des données, thermostat, modes de contrôle technique, statistique et de filtrage

La consignation des données, le thermostat, les modes de contrôle technique, statistique et de filtrage sont des modes de diagnostic et de programmation avancés, principalement pour le seul usage de Henny Penny. Pour plus d'informations sur ces fonctions, contactez l'assistance technique au 1-800-417-8405, ou 1-937-456-8405.

Chapter 7 Dépannage

7.1 Guide de dépannage

Table 7-1 Dépannage

Problème	Cause	Résolution
Interrupteur d'alimentation sur Marche mais friteuse totalement inopérante.	Circuit ouvert.	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez la friteuse. • Vérifiez le disjoncteur ou le fusible dans le boîtier d'alimentation. • Certaines localités situées hors États-Unis/à l'international 'uniquement Fusibles dans la friteuse enclenchés : ouvrez la porte de gauche et réinitialisez le fusible sur la friteuse.
L'huile ne chauffe pas mais les voyants sont allumés.	Certains cordons d'alimentation non branchés.	L'unité a deux cordons d'alimentation ; assurez-vous que les deux sont branchés.
Code d'erreur de commande "E-10".	Circuit de limite haute ouvert.	Laissez l'appareil refroidir (15–20 minutes), réinitialisez la limite haute à l'aide de l'outil de limite haute à l'intérieur de la porte gauche en la repoussant délicatement dans la charnière de l'élément chauffant. Si la limite haute ne se réinitialise pas, elle doit être remplacée.
Le bac n'est pas assez rempli.	Le cubitenaire est bas ou vide.	Remplissez le cubitenaire.
	La ligne d'huile du cubitenaire est bouchée ou écrasée.	Vérifiez la ligne du cubitenaire.
	Le bassin de filtrage a besoin d'être nettoyé.	Nettoyez le bassin de filtrage et changez le papier ou le tampon.
L'huile mousse ou bout par dessus le bac.	Eau dans l'huile.	Vidangez et nettoyez l'huile.
	Huile inadéquate ou mauvaise.	Utilisez l'huile recommandée.
	Filtrage inadéquat.	Reportez-vous aux procédures de filtrage.
	Rinçage inadéquat après nettoyage du bac.	Nettoyez et Rincez le bac puis séchez-le soigneusement.

Problème	Cause	Résolution
L'huile ne se vide pas du bac.	Robinet de vidange bouché par des miettes.	Ouvrez le robinet, forcez une brosse à nettoyer à travers la vidange.
	Collecteur de vidange bouché.	Déposez le panneau latéral droit, retirez la prise à l'extrémité de la rigole et nettoyez cette dernière.
Le moteur du filtre fonctionne mais pompe l'huile très lentement.	Branchements de ligne de filtrage desserrés.	Serrez tous les branchements aux lignes de filtrage.
	Papier ou tampon du filtre encrassés.	Changez le papier ou le tampon du filtre.
Bulles dans l'huile tout au long du processus de filtrage.	Bassin de filtrage pas complètement engagé.	Assurez-vous que la ligne de retour du bassin de filtrage est totalement engagée dans le récepteur de la friteuse.
	Bassin de filtrage bouché.	Nettoyez le bassin et changez le papier ou le tampon.
	Joint torique endommagé sur le récepteur de la ligne de filtrage sur la friteuse.	Remplacez les joints toriques.
Code d'erreur de commande "E-31"	Les éléments sont levés.	Abaissez les éléments pour les rentrer dans le bac.
Le moteur du filtre ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation pour le bac #1 n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation dans la prise.
	Circuit ouvert.	Fusibles dans la friteuse enclenchés ; ouvrez la porte de gauche et réinitialisez le fusible sur la friteuse.
	Le bouton de réinitialisation thermique à l'arrière du moteur de la pompe est enclenché.	Laissez le moteur refroidir, puis, à l'aide d'un tournevis, pressez fortement le bouton jusqu'au dé clic.

7.2 Codes d'erreur

En cas de défaillance du système de commande, l'afficheur numérique affiche un message d'erreur. Les codes du message sont affichés dans la colonne Affichage ci-

dessous. Une tonalité constante retentit lorsqu'un code d'erreur s'affiche et pour arrêter cette tonalité, appuyez sur n'importe quel bouton.

Table 7-2 Codes d'erreur

Affichage	Cause	Correction sur panneau de commande
"E-4"	Surchauffe du tableau de commande.	Positionnez l'interrupteur sur Arrêt, puis remettez-le sur Marche ; si l'écran affiche "E-4", alors le tableau de commande est en surchauffe ; vérifiez si les volets d'air situés de chaque côté de l'appareil ne sont pas obstrués.
"E-5"	Surchauffe de l'huile.	Positionnez l'interrupteur sur Arrêt, puis remettez-le sur Marche ; si l'écran affiche "E-5", vérifiez les circuits de chauffage et la sonde de température.
"E-6A"	Sonde de température ouverte.	Positionnez l'interrupteur sur Arrêt, puis remettez-le sur Marche ; si l'écran affiche "E-6", vérifiez la sonde de température.
"E-6B"	Court-circuit de la sonde de température.	
"E-10"	Limite haute.	Laissez l'appareil refroidir (15-20 minutes), insérez l'outil de limite haute, à l'intérieur de la porte de gauche, en la repoussant délicatement dans la charnière de l'élément chauffant. Si la limite haute ne se réinitialise pas, elle doit être remplacée.
"E-15"	Interrupteur de vidange.	Assurez-vous que le bouton de vidange est complètement enfoncé ; si E-15 persiste, faites vérifier l'interrupteur de vidange.
"E-18A"	Capteur de niveau ouvert.	Positionnez l'interrupteur sur Arrêt, puis remettez-le sur Marche ; si l'écran indique toujours un capteur défectueux, faites vérifier les connexions sur le tableau de commande. Faites vérifier le capteur et remplacez-le si nécessaire.
"E-18B"	Capteur de niveau droit ouvert.	
"E-18C"	Les deux capteurs de niveau sont ouverts.	
"E-21"	Lente récupération de chaleur.	Faites vérifier sur la friteuse par un technicien de maintenance agréé la tension correcte de l'appareil ; faites vérifier le circuit ; faites rechercher sur l'appareil des câbles desserrés ou brûlés.
"E-22" "PAS DE CHAUFFAGE" "VÉRIFIER CORDON D'ALIM ET	Les éléments ne chauffent pas.	Faites vérifier le robinet de gaz et le circuit de chauffage.

Affichage	Cause	Correction sur panneau de commande
DISJONCTEUR		
"E-31"	Les éléments sont levés.	Abaissez complètement les éléments pour les rentrer dans le bac.
"E-41" "E-46"	Échec de la programmation.	Positionnez l'interrupteur sur Arrêt, puis de nouveau sur Marche ; si l'écran indique un code d'erreur, faites réinitialiser les commandes ; si le code d'erreur persiste, faites remplacer le tableau de commande.
"E-47"	Puce de conversion analogique ou alimentation 12 volts en panne.	Positionnez l'interrupteur sur Arrêt, puis de nouveau sur Marche ; si "E-47" persiste, faites remplacer la carte d'E/S, ou la carte de circuit imprimé ; si les tonalités de l'enceinte sont calmes, il s'agit probablement d'une panne d'E/S ; faites remplacer la carte E/S.
"E-48"	Erreur du système d'entrée.	Faites remplacer la carte de circuit imprimé.
"E-54C"	Erreur d'entrée de température.	Positionnez l'interrupteur sur Arrêt, puis de nouveau sur Marche ; faites remplacer la carte de circuit imprimé si l'erreur "E-54C" persiste.
"E-60"	La carte de circuit imprimé FIA ne communique pas avec la carte de circuit imprimé.	Positionnez l'interrupteur sur Arrêt, attendez 15 secondes, puis remettez-le sur Marche. Si "E-60" persiste, faites vérifier le connecteur entre les cartes de circuit imprimé ; remplacez la carte de circuit imprimé FIA ou la carte de circuit imprimé de commande le cas échéant.
"E-83R"	Interrupteur d'évacuation de la réserve en position Marche avec une pression haute	Positionnez l'évacuation de la réserve sur Arrêt. Vérifiez le raccord rapide derrière la friteuse.
"E-93-A" "24 VCC ALIMENTATION DISJONCTÉE"	Dysfonctionnement ou panne du moteur de levage automatique.	Si le levage automatique ne fonctionne pas, faites vérifier chacun des moteurs de levage automatique.

Chapter 8 Liste de vérification de maintenance planifiée annuelle

Recommandée annuellement. Doit être effectuée annuellement et le rapport d'inspection doit être déposé pour maintenir une extension de garantie.

Table 8-1 Système de filtrage

Bassin de vidange
Tâche : Remplacez et lubrifiez les joints toriques du bassin de filtrage (gamme 100 p/n 74189, gamme 200 p/n 86349)
Vérifiez que les composants du bassin de filtrage sont présents et assemblés correctement
Vérifiez qu'il n'y ait aucune fuite d'huile vers le bassin de vidange lorsque de l'huile est dans le bac
Tâche : Remplacez le joint hermétique du moteur de filtrage si absence de conception à moyeu fixe. Vérifiez que le joint hermétique du moteur de filtrage n'ait aucune fuite dans la conception à moyeu fixe.

Table 8-2 Système d'appoint automatique

Raccord rapide et tuyau plongeur
Tâche : Séparez et nettoyez toute l'huile et les débris du raccord rapide du cubitenaire.
Inspectez le joint torique du raccord rapide. Remplacez avec la pièce MS01-561 en cas de cassure, absence, craquelure ou dommage.
Vérifiez que le tuyau plongeur du cubitenaire n'est pas obstrué.
Système ATO
Vérifiez que le système d'appoint automatique ajoute de l'huile au bac à partir du cubitenaire

Table 8-3 À l'intérieur du bac

Élément chauffant (électrique uniquement)
Vérifiez les bandes d'usure des éléments (bac simple 140288 / bac séparé 140300 installés) sur les éléments chauffants pour les friteuses de gamme 200 uniquement.
À l'intérieur du bac
Vérifiez l'accumulation de carbone dans le bac. Y a-t-il une procédure de nettoyage en profondeur / curage requise ?
Tâche : Retirez tout débris ou accumulation de l'ampoule de limite haute
Vérifiez l'ampoule de limite haute. Est-elle bien fixée ?

Élément chauffant (électrique uniquement)
Tâche : Retirez tout débris ou accumulation de la sonde de température et de chaque sonde de niveau
Vérifiez que les sondes de température et de niveau ne sont pas endommagées, qu'elles sont réglées à une profondeur correcte et que les protections de sonde sont en place.

Table 8-4 Système de commande

Journal d'erreur
Inspectez : Vérifiez à travers le journal d'erreur. Y a-t-il des erreurs devant être traitées ?
Vérifiez que les commandes fonctionnent – les boutons fonctionnent
Inspectez : Vérifiez que l'enceinte fonctionne sur chaque commande



Henny Penny Corporation
P.O.Box 60
Eaton, OH 45320
www.hennypenny.com

Inside the U.S.:
1-800-417-8405
technicalservices@hennypenny.com

Outside the U.S.
1-937-456-8405
intltechsupport@hennypenny.com