



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny Evolution Elite™

**Friteuses ouvertes à contenance
réduite en huile
(Cuve fractionnée et cuve
intégrale – gaz)**

Modèle EEG-142

Modèle EEG-143

Modèle EEG-144

MANUEL D'UTILISATION

**ENREGISTRER LA GARANTIE EN LIGNE À
WWW.HENNYPENNY.COM**

FM07-628-A-French

10-16-09

AVIS

Conserver ce manuel dans un endroit commode pour pouvoir s'y reporter par la suite.

Le schéma de câblage de cet appareil se trouve sur l'intérieur de la porte.

Apposer dans un endroit bien en vue les instructions à suivre en cas de perception d'une odeur de gaz. Se procurer ces informations auprès du fournisseur de gaz local.

Ne pas gêner la circulation de l'air de combustion et d'évacuation. Un espace suffisant doit être laissé tout autour de l'appareil pour que la chambre de combustion reçoive suffisamment d'air.

La friteuse ouverte modèle EEG-10X est équipée d'une veilleuse permanente mais elle ne peut fonctionner sans courant électrique. Ne pas essayer de la faire fonctionner pendant une panne de secteur. Elle reprend automatiquement son fonctionnement normal lorsque son alimentation électrique est rétablie.

ATTENTION

Pour éviter un incendie, maintenir les environs de l'appareil libres de combustibles.



Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien incorrects peuvent causer des dégâts matériels ou des blessures graves voire mortelles. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de se servir de cet appareil.



NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES AU VOISINAGE DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE. UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POURRAIT SE PRODUIRE.

Données techniques des produits estampillés CE

Débit calorifique nominal : (Net)	Gaz naturel (I2H) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
	Gaz naturel (I2E) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
	Gaz naturel (I2E+) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
	Gaz naturel (I2L) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
	Gaz naturel (I2HS) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
	Propane liquéfié (I3P) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
Débit calorifique nominal : (brut)	Gaz naturel (I2H) = 21,98 kW (75 000 Btu/h)
	Gaz naturel (I2E) = 21,98 kW (75 000 Btu/h)
	Gaz naturel (I2E+) = 21,98 kW (75 000 Btu/h)
	Gaz naturel (I2L) = 21,98 kW (75 000 Btu/h)
	Gaz naturel (I2HS) = 21,98 kW (75 000 Btu/h)
	Propane liquéfié (I3P) = 21,98 kW (75 000 Btu/h)
Pression d'alimentation :	Gaz naturel (I2H) = 20 mbars
	Gaz naturel (I2E) = 20 mbars
	Gaz naturel (I2E+) = 20/25 mbars
	Gaz naturel (I2L) = 25 mbars
	Gaz naturel (I2HS) = 25 mbars
	Propane liquéfié (I3P) = 30/37/50 mbars
Pression à la prise de mesure :	Gaz naturel (I2H) = 8,7 mbars
	Pression à la prise de mesure Gaz naturel (I2E) = 8,7 mbars
	Gaz naturel (I2E+) = S.O.
	Gaz naturel (I2L) = 8,7 mbars
	Gaz naturel (I2HS) = 8,7 mbars
	Propane liquéfié (I3P) = 25 mbars
Calibre d'injecteur :	Gaz naturel (I2H) = 2,08 mm
	Gaz naturel (I2E) = 2,08 mm
	Gaz naturel (I2E+) = 1,70 mm
	Gaz naturel (I2L) = 2,30 mm
	Gaz naturel (I2HS) = 2,30 mm
	Propane liquéfié (I3P) = 1,30 mm

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation applicable en vigueur, et n'être utilisé que dans un local convenablement aéré. Lire toutes les instructions avant d'installer l'appareil ou de s'en servir

SECTION 1. INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

La friteuse ouverte Henny Penny est un appareil de base de transformation des aliments conçu pour améliorer et faciliter la cuisson de ceux-ci, ce qui est rendu possible par sa conception à micro-ordinateur. Cet appareil n'est utilisé que dans des installations de restauration collective professionnelle et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.



AVIS

- La directive de l'Union Européenne sur la mise au rebut des appareils électriques et électroniques (Waste Electrical and Electronic Equipment) est entrée en vigueur le 16 août 2005. Nos produits ont été évalués comme étant conformes à la directive WEEE. Nous avons également passé nos produits en revue pour déterminer s'ils sont conformes à la directive sur les restrictions applicables aux matières dangereuses [Restriction of Hazardous Substances directive (RoHS)] et modifié leur conception selon le besoin pour garantir leur conformité. Pour continuer à appliquer ces directives, cet appareil ne doit pas être mis au rebut comme déchet ménager non trié. Pour une mise au rebut correcte, prière de contacter le distributeur Henny Penny le plus proche.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou dont l'expérience et la compétence sont insuffisantes, sauf si elles ont bénéficié d'un contrôle ou d'une formation à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

1-2. CARACTÉRISTIQUES

- Nettoyage aisé
- Utilise 40 % d'huile en moins
- Cuve intégrale ou cuve fractionnée
- Commande par ordinateur
- Fabrication en acier inoxydable
- Appoint d'huile automatique
- Système d'auto-diagnostic incorporé aux commandes
- Filtre incorporé avec filtrage automatique
- Propane ou gaz naturel; 75 000 BTU (21,97 kW)/cuve

1-3. ENTRETIEN CORRECT

Comme tout appareil de transformation des aliments, la friteuse ouverte Henny Penny a besoin d'être entretenue. L'entretien et le nettoyage nécessaires sont décrits dans ce manuel et doivent faire en permanence partie intégrante de l'utilisation de l'appareil.

AVIS

S'adresser à un technicien d'entretien qualifié si des opérations importantes d'entretien ou de réparation sont nécessaires.

1-4. ASSISTANCE

En cas de besoin d'assistance extérieure, appeler le distributeur indépendant local ou Henny Penny Corp. au 1-800-417-8405 ou au 1-937-456-8405.

1-5. SÉCURITÉ

De nombreux dispositifs de sécurité sont incorporés à la friteuse ouverte Henny Penny. Toutefois, la seule façon de garantir un fonctionnement en toute sécurité est de veiller à bien comprendre les méthodes correctes d'installation, d'utilisation et d'entretien. Les instructions données dans ce manuel ont été préparées pour aider l'utilisateur à apprendre à procéder correctement. Les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et AVIS signalent des informations particulièrement importantes ou relatives à la sécurité. Leur usage est décrit ci-dessous.



Le SYMBOLE D'ALERTE À LA SÉCURITÉ accompagne les mots DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION, qui signalent un risque de blessures.

AVIS sert à faire ressortir des informations particulièrement importantes.



Le mot ATTENTION utilisé sans le symbole d'alerte à la sécurité signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dégâts matériels.



Le mot ATTENTION accompagné du symbole d'alerte à la sécurité signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou relativement mineures.



Le mot AVERTISSEMENT signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures graves voire mortelles.



DANGER INDIQUE UNE SITUATION PRÉSENTANT UN RISQUE IMMINENT QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, ENTRAÎNERA DES BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES.

1-5. SÉCURITÉ
(suite)



Symbole de mise à la terre équipotentielle



Symbole de mise au rebut des appareils électriques (WEEE)



OU



Symbole de risque d'électrocution



OU



Symbole de risque d'électrocution

SECTION 2. INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

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

AVIS

L'installation de cet appareil ne doit être effectuée que par un technicien qualifié.



Ne pas perforez la friteuse avec des objets tels que forets ou vis pour ne pas risquer une électrocution ni endommager des composants.

2-2. DÉBALLAGE

AVIS

Noter tout dommage subi en cours de transport en présence du livreur et lui faire signer la déclaration avant son départ.

1. Couper et enlever les bandes métalliques de la caisse.
2. Enlever le couvercle de la caisse et soulever celle-ci pour la séparer de la friteuse.
3. Enlever les supports d'angle d'emballage (4).
4. Couper le film étirable qui entoure le plateau et l'enlever du dessus du couvercle de la friteuse.
5. Couper et enlever les bandes métalliques maintenant la friteuse sur la palette puis la déposer de celle-ci.

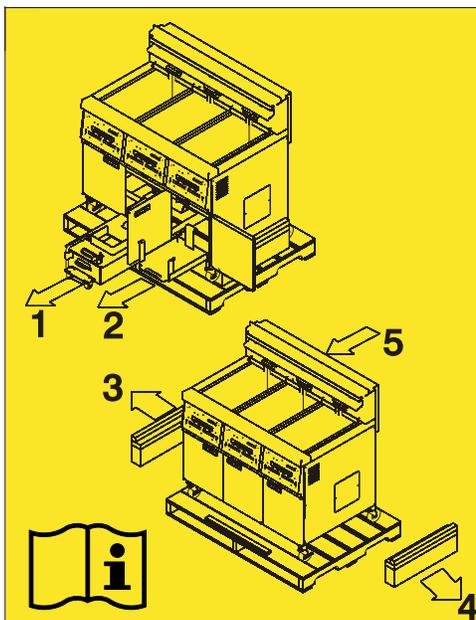


Figure 1

ATTENTION

Retirer le bac de vidange de filtre et la tablette de bidon en boîte avant d'enlever la friteuse de la palette pour ne pas risquer d'endommager l'appareil. Figure 1.



Déplacer la friteuse avec précaution pour éviter de se blesser. Elle pèse entre 272 et 363 kg (600 et 800 lbs.) environ.

2-3. CHOIX DE L'IMPLANTATION DE LA FRITEUSE

Une implantation correcte de la friteuse est très importante en termes d'exploitation, de vitesse et de commodité. Implanter la friteuse en prévoyant des dégagements suffisants pour permettre son entretien et son fonctionnement correct. Choisir un endroit qui permettra un chargement et un déchargement aisés sans gêner la préparation finale des plats commandés. Les utilisateurs se sont aperçu que frire du début à la fin de la cuisson et conserver le produit dans des étuves permettent un service rapide continu. Ne pas oublier que le meilleur rendement sera obtenu en opérant de façon linéaire, c.-à-d. avec les aliments crus chargés d'un côté et le produit fini déchargé de l'autre. Le comptoir de prise des commandes peut être éloigné avec une perte minime de rendement.



Pour éviter un incendie, installer la friteuse ouverte avec un écartement minimum par rapport à tous les matériaux combustibles de 5,08 cm (2 po) sur le côté et 10,16 cm (4 po) à l'arrière. L'écartement minimum par rapport à tous les matériaux non combustibles est 0,00 cm (0 po) sur le côté et 0,00 cm (0 po) à l'arrière. Si elle est installée correctement, la friteuse ouverte est conçue pour n'être utilisée que sur des sols non combustibles



Pour éviter des brûlures graves dues à des éclaboussures d'huile très chaude, positionner et installer la friteuse de façon à l'empêcher de basculer ou de se déplacer. On peut utiliser des attaches d'immobilisation pour la stabiliser.

2-4. MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE

Pour fonctionner correctement, la friteuse doit être à niveau dans les sens transversal et longitudinal. Vérifier que c'est le cas à l'aide d'un niveau placé sur les parties plates entourant la rehausse de la cuve puis régler les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau.

2-5. ÉVACUATION DE LA FRITEUSE

Implanter la friteuse en prévoyant une évacuation dans une hotte ou un système d'évacuation adéquats. Cela est essentiel pour permettre une évacuation efficace des vapeurs et des odeurs de friture. Des précautions spéciales doivent être prises lors de la conception d'une hotte d'évacuation pour éviter de gêner le fonctionnement de la friteuse. Nous recommandons de recourir à l'assistance d'une entreprise locale de ventilation ou de chauffage pour la conception d'un système adéquat.

AVIS

L'évacuation doit être conforme aux réglementations locale, provinciale et nationale applicables. Consulter le service d'incendie ou les services de construction locaux.

2-6. ALIMENTATION EN GAZ



Lors de l'installation de la friteuse ouverte à gaz, ne pas fixer de prolongement à la cheminée d'évacuation des fumées. Cela pourrait empêcher le brûleur de fonctionner correctement, ce qui causerait des anomalies et un possible refoulement.

La friteuse ouverte à gaz est disponible en modèles à gaz naturel ou propane. Consulter la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de la porte avant gauche pour déterminer les spécifications correctes d'alimentation en gaz. La pression minimum d'alimentation est de 1,7 kPa (17,0 mbars) (7 po à la colonne d'eau) pour le gaz naturel et de 2,49 kPa (24,9 mbars) (10 po à la colonne d'eau) pour le propane.



Ne pas essayer d'utiliser un gaz autre que celui qui est spécifié sur la plaque signalétique. Une alimentation en gaz incorrect peut causer un incendie ou une explosion entraînant des blessures graves et/ou des dégâts matériels.

Voir ci-dessous pour le raccordement recommandé de la friteuse à la conduite d'alimentation principale en gaz.



Pour éviter les risques de blessures graves :

- **L'installation doit être conforme à tous les codes applicables, à la norme nationale américaine Z223.1/NFPA 54 - (dernière édition) Code national du gaz combustible et aux codes municipaux de la construction. Au Canada, elle doit être conforme à la norme CSA B149.1 - Code des installations au gaz naturel et au propane, ainsi qu'aux codes d'installation des appareils à gaz et aux codes locaux. En Australie, elle doit être conforme à la réglementation AG601-2000, section AS5601, des services australiens du gaz.**

2-6. ALIMENTATION EN GAZ**(suite)**

- La friteuse et son robinet de sectionnement manuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout contrôle de pression de ce circuit à des pressions d'essai dépassant 3,45 kPa (34,5 mbars) (1/2 PSIG).
- La friteuse doit être isolée de la tuyauterie d'alimentation en gaz par fermeture de son propre robinet de sectionnement lors de tout contrôle de pression de cette tuyauterie à des pressions d'essai égales ou inférieures à 3,45 kPa (34,5 mbars) (1/2 PSIG).
- Utiliser un tuyau standard en acier noir de 2.54 cm (1 po) et des raccords en fonte malléable pour les branchements de gaz des friteuses ouvertes à 3 et 4 cuves, ou de 1.91 cm (3/4 po) pour celles à 2 cuves.
- Ne pas utiliser des raccords en fonte ordinaire.
- Même si un tuyau de 2,54 cm (1 po) est recommandé pour les friteuses à 3 et 4 cuves et un de 1,91 cm (3/4 po) l'est pour celles à 2 cuves, la tuyauterie doit être d'un diamètre suffisant et posée de façon à permettre une alimentation en gaz suffisante pour satisfaire les besoins maxima sans perte excessive de pression entre le compteur et la friteuse ouverte. La perte de pression dans la tuyauterie ne doit pas dépasser 0,747 mbars (0,3 po à la colonne d'eau).

Prendre des dispositions afin de pouvoir déplacer la friteuse ouverte pour la nettoyer et l'entretenir. Cela peut se faire en :

1. Posant un robinet de sectionnement manuel de gaz et un raccord union de désaccouplement, ou
2. Posant un raccord renforcé agréé par la CSA. L'entretien de cet appareil, qui est monté sur roulettes, exige la pose d'un raccord conforme à la norme ANSI Z21.69-CAN 6.16 ou CAN 1-6.10m88 et d'un raccord rapide conforme à la norme ANSI Z21.41 ou CAN 1-6.9m70. La friteuse doit également être installée avec des dispositifs d'immobilisation protégeant de la transmission de contraintes au raccord comme le spécifient les instructions du fabricant de l'appareil.
3. Voir l'illustration à la page suivante pour le raccordement correct de la conduite flexible de gaz et du dispositif de retenue de câble.

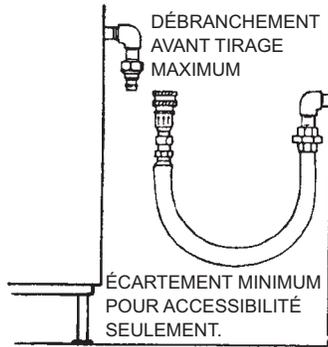
AVIS

Le dispositif de retenue de câble limite la distance dont la friteuse ouverte peut être écartée du mur. Pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil, le câble doit être détaché de la friteuse ouverte et la conduite flexible de gaz débranchée. Cela permet de mieux accéder à tous les côtés de la friteuse ouverte. La conduite de gaz et le dispositif de retenue de câble doivent être raccordés une fois que le nettoyage ou l'entretien est terminé.

2-6. GAS SUPPLY (Continued)

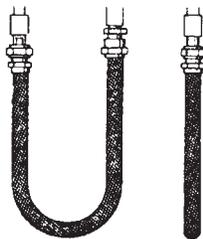
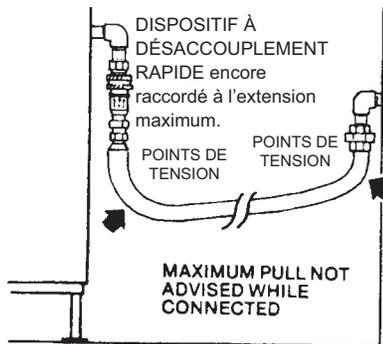
**TUYAUTERIE DE GAZ
CORRECT**

ÉCARTEMENT MINIMUM de l'appareil par rapport au mur admissible pour accéder au dispositif à désaccouplement rapide.



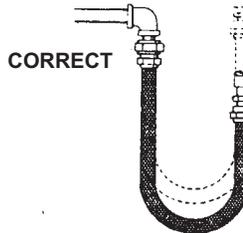
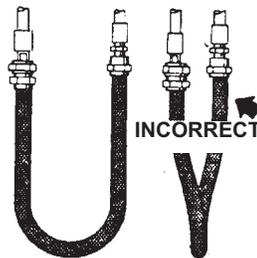
INCORRECT

ÉVITER LES COUDES SERRÉS ET LES VRILLAGES lorsqu'on écarte l'appareil du mur. (Le tirage maximum vrillera les extrémités, même si l'installation est correcte, et réduira la vie utile des raccords.)

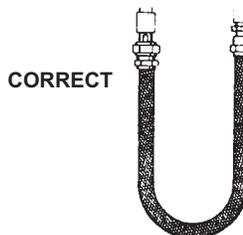
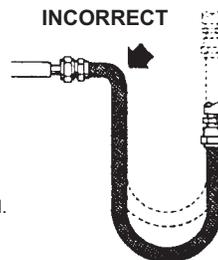


CORRECT

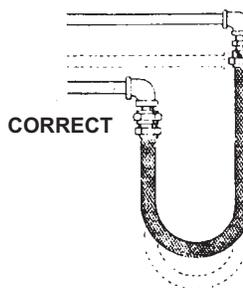
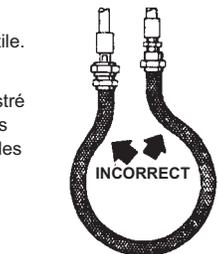
Les raccords et le flexible doivent être posés sur le même plan comme illustré à gauche. **NE PAS DÉSAXER LES RACCORDS** – cela cause une torsion et une contrainte excessive occasionnant une défaillance prématurée.



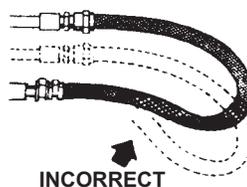
Ceci est la façon correcte d'installer un tuyau métallique pour un déplacement vertical. Noter la boucle naturelle unique. Si on laisse le tuyau métallique former un coude serré, il subira une contrainte et une torsion qui entraîneront une défaillance prématurée au niveau du raccord.



Maintenir au moins le diamètre de courbure minimum entre les raccords pour maximiser la vie utile. Une réduction du diamètre au niveau des raccords, comme illustré à droite, crée des doubles coudes causant une rupture par fatigue des raccords.



Pour toutes les installations dans lesquelles une « purge gravitaire » n'est pas nécessaire, raccorder le tuyau métallique en formant une boucle verticale. **NE PAS RACCORDER LE TUYAU MÉTALLIQUE HORIZONTALEMENT...** sauf si une « purge gravitaire » est nécessaire puis utiliser un support au niveau inférieur comme illustré à gauche.



DISPOSITIF DE RETENUE DE CÂBLE

Un boulon à œil doit être fixé au bâtiment en respectant les méthodes applicables aux différents types de construction.

CAUTION

ATTENTION

CONSTRUCTION À MUR SEC

Fixer un boulon à œil à un poteau. Ne pas le fixer au seul mur sec. En outre, poser le boulon à œil à la même hauteur que le branchement de gaz. Le fixer de préférence à 6 po d'un côté ou de l'autre du branchement. Le dispositif de retenue de câble doit être plus court d'au moins 15 cm (6 po) que la conduite de gaz.

CAUTION

ATTENTION

Utiliser des coudes lorsque c'est nécessaire pour éviter des vrillages ou une courbure excessive. Pour faciliter le déplacement, installer avec une boucle « en zigzag ». L'appareil à gaz doit être débranché avant un déplacement maximum. (Un déplacement minimum est admissible pour débranchement du tuyau.)

2-7. CONTRÔLE D'ÉTANCHÉITÉ DE L'ALIMENTATION EN GAZ

AVIS

Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz, s'assurer que la manette du robinet de gaz est en position d'arrêt.

Contrôler l'étanchéité de la tuyauterie et des raccords lors de l'installation initiale et après tout déplacement de l'appareil. Une méthode simple de contrôle consiste à ouvrir le gaz et à appliquer une solution savonneuse sur tous les branchements. La présence de bulles indique une fuite de gaz. Si c'est le cas, le branchement doit être refait.



Pour éviter un incendie ou une explosion, ne jamais utiliser une allumette allumée ni une flamme nue pour contrôler l'étanchéité de l'alimentation en gaz. L'inflammation du gaz pourrait entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.

2-8. RÉGLAGE DU RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

RÉGLAGE DU RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ :

- Gaz naturel : 0,87 kPa (8,72 mbars) (3,5 po à la colonne d'eau).
- Propane : 2,49 kPa (24,9 mbars) (10,0 po à la colonne d'eau).

AVIS

Le régulateur de pression de gaz a été réglé par Henny Penny et ne doit pas l'être par l'utilisateur.

2-9. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

- Monophasé 120 V, 50/60 Hz, 12 A
- Monophasé 230 V, 50 Hz, 7 A

La friteuse à gaz 120 volts est équipée à l'usine d'un cordon d'alimentation et d'une fiche à mise à la terre pour protéger contre les électrocutions et doit être branchée dans une prise tripolaire mise à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre. Toute fiche 230 volts utilisée sur l'appareil 230 volts doit être conforme à l'ensemble des codes applicables.



Pour éviter un risque d'électrocution, cet appareil doit être équipé d'un disjoncteur externe qui mettra hors circuit tous les conducteurs qui ne sont pas mis à la terre. L'interrupteur d'alimentation principal de cet appareil ne met pas tous les conducteurs hors circuit.

2-9. SPÉCIFICATIONS
ÉLECTRIQUES
(suite)



Pour éviter toute électrocution, ne pas débrancher la fiche à mise à la terre. Cette friteuse doit être correctement mise à la terre en toute sécurité. Consulter les codes électriques locaux ou, en leur absence, le code national pour les méthodes correctes de mise à la terre. Au Canada, tous les branchements électriques doivent être effectués conformément à la norme CSA C22,2, Code électrique canadien - 1ère partie et/ou aux codes locaux.

AVIS

Débrancher l'alimentation électrique avant tout nettoyage à fond ou entretien de l'appareil.

2-10. ROULEMENTS DU
MOTEUR

Les roulements du moteur électrique sont à graissage permanent.
NE PAS LES GRAISSER.

2-11. ALLUMAGE ET
EXTINCTION DES
BRÛLEURS

1. Placer l'interrupteur en position OFF (arrêt).
2. Attendre au moins 5 minutes puis mettre l'interrupteur en position ON (marche).
3. Appuyer sur la touche  des commandes (gauches ou droites).
4. Le brûleur s'allume et effectue un cycle de fonte jusqu'à ce que la friture atteigne une température présélectionnée.
5. Une fois qu'une sélection de produit ou deux tirets s'affichent, appuyer sur le bouton de produit désiré.

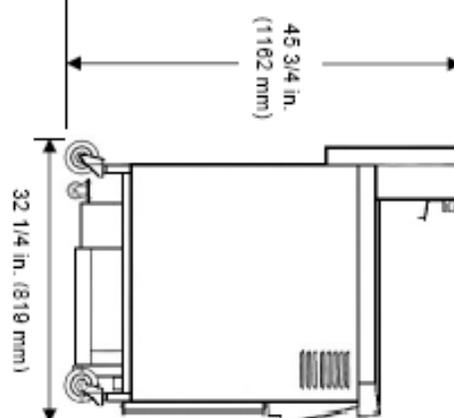
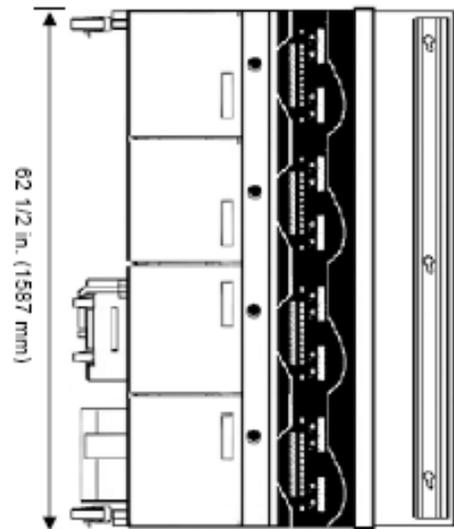
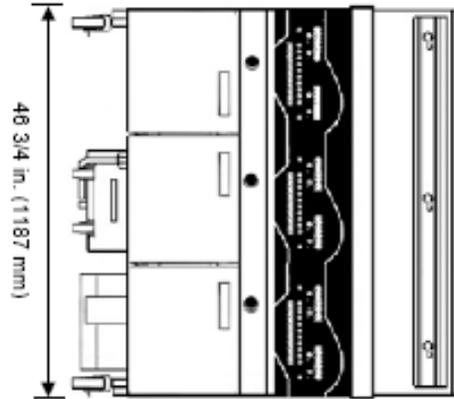
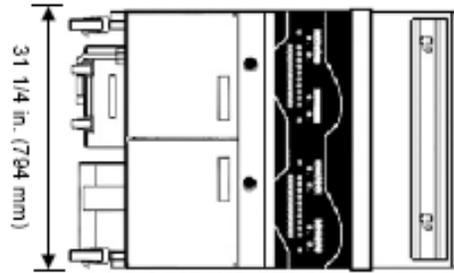
AVIS

La friteuse est équipée d'un module d'allumage dont le délai de sécurité d'allumage est réglé à 90 secondes.

Pour éteindre le brûleur :

1. Appuyer sur la touche  des commandes (gauches ou droites).
 2. Placer l'interrupteur en position OFF (arrêt).
- REMARQUE : cela arrête la cuisson dans toutes les cuves.

2-12. DIMENSIONS



SECTION 3. FONCTIONNEMENT

3-1. COMPOSANTS

Se reporter aux explications données aux pages suivantes.

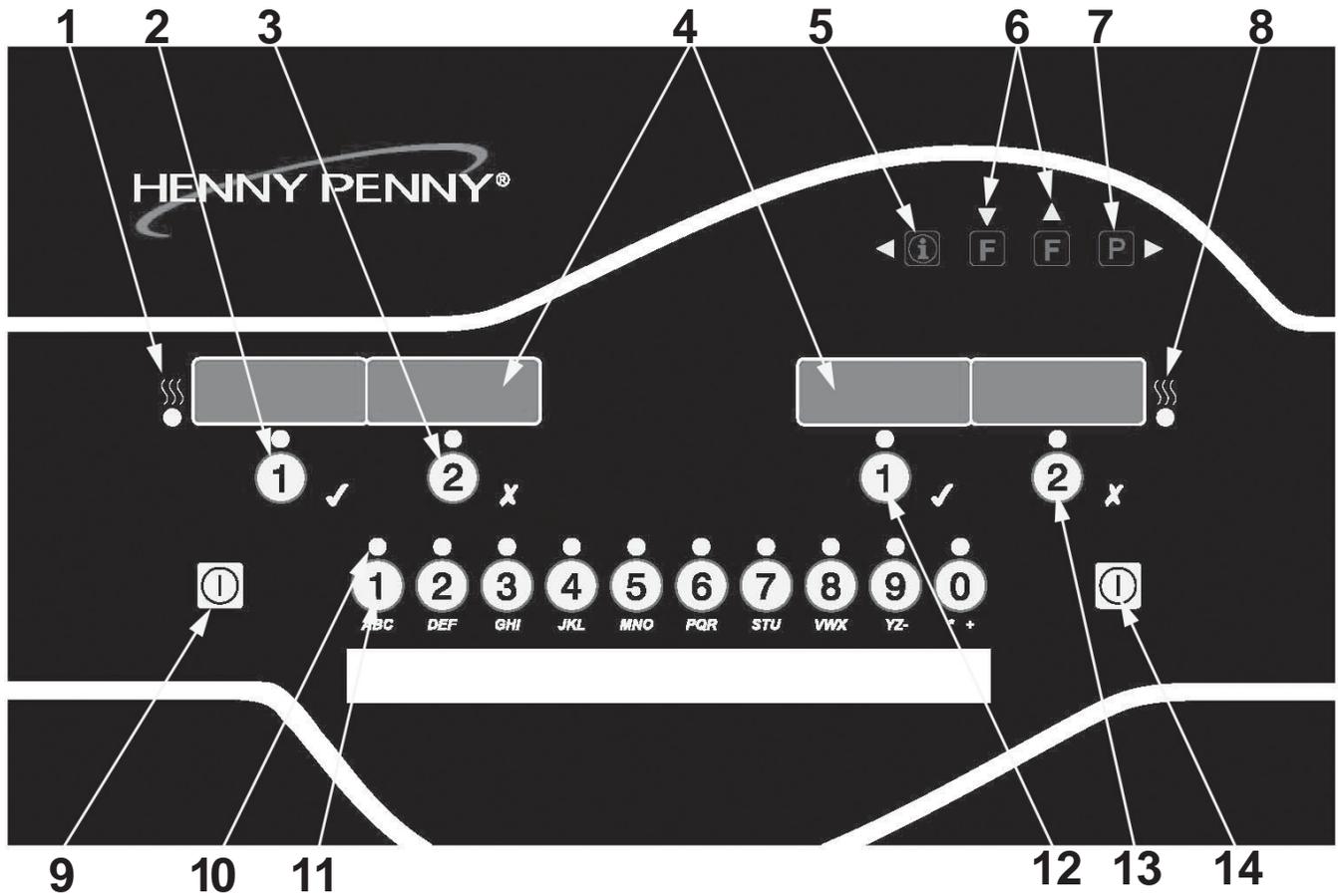


Figure 3-1



Figure 3-2

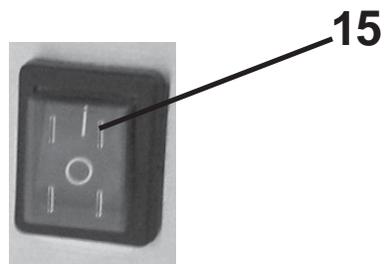


Figure 3-3

3-1. COMPOSANTS
(suite)

Voir les Figures 3-1, 3-2 et 3-3 en même temps que la description des fonctions ci-dessous.

Fig. n°	Élément n°	Description	Fonction
3-1	1		Cette DEL s'allume lorsque la commande demande un chauffage de la ou des cuves gauches et que les brûleurs s'allument et chauffent l'huile
3-1	2		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier gauche ; appuyer pour changer le produit affiché ; utilisé également pour ? pour indiquer OUI ou pour confirmer
3-1	3		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier gauche, appuyer pour changer le produit affiché ; utilisé également pour X pour indiquer NON ou pour annuler
3-1	4	Affichage numérique	Affiche les codes de produit, le compte à rebours de la minuterie pendant les cycles de cuisson, les messages-guides dans les modes de filtrage, les sélections en mode Program, la température de l'huile quand on appuie sur  , les codes d'erreur (en plusieurs langues)
3-1	5		Appuyer une fois pour visualiser la température de l'huile ; appuyer deux fois pour visualiser la température de consigne ; utilisé dans les modes de programmation ; utilisé comme bouton  pour revenir à un paramètre précédent dans les modes de programmation et de filtrage ; appuyer pour afficher les informations suivantes concernant la friteuse et son état : a. température réelle de l'huile b. température de consigne de l'huile c. informations de rétablissement pour chaque cuve (121/149 °C)(250-300 °F)
3-1	6	 	Utilisé pour afficher le menu de filtrage ; bouton gauche utilisé pour la cuve fractionnée gauche et bouton droit pour la cuve fractionnée droite ; utilisés également comme boutons  ou  ; appuyer pour visualiser les statistiques de filtrage suivantes : a. nombre de cycles de cuisson avant le filtrage suivant - mode Global Filter ou pourcentage de filtrages alloués - mode Mixed b. heure et date du plus récent filtrage de chaque cuve
3-1	7		Utilisé pour passer en mode Program ; utilisé comme bouton  pour passer au paramètre suivant dans les modes Program et Filter ; appuyer pour sélectionner une 2ème langue et un 2ème volume
3-1	8		Cette DEL s'allume quand la commande demande le chauffage de la ou des cuves droites ; les brûleurs s'allument et chauffent l'huile

3-1. COMPOSANTS

(suite)

Fig. n°	Élément n°	Description	Fonction
3-1	9		Appuyer pour allumer et éteindre le chauffage de la ou des cuves gauches ; l'un ou l'autre bouton peut être utilisé pour les cuves intégrales
3-1	10 & 11		<p>La DEL de chaque bouton de produit s'allume quand le produit correspondant a été sélectionné ou est compatible avec la température de cuisson</p> <p>Appuyer pour sélectionner le produit désiré ; appuyer pour placer les lettres sous le bouton pendant la saisie du nom d'un produit en mode Program</p> <p>On peut utiliser  pour démarrer un mode Idle s'il est activé en mode Special Program</p>
3-1	12		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier droit ; appuyer pour changer le produit affiché ; appuyer pour confirmer les messages-guides dans les modes de filtrage ; utilisé également pour ? pour indiquer OUI ou pour confirmer
3-1	13		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier droit ; appuyer pour changer le produit affiché ; appuyer pour refuser les messages-guides dans les modes de filtrage ; utilisé également pour X pour indiquer NON ou pour annuler
3-1	14		Appuyer pour activer et désactiver le système de chauffage pour le(s) cuve(s) droite(s)
3-2	15		Un témoin Filter Beacon™ se trouve à côté de chaque bouton de vidange noir ; son allumage en bleu  indique qu'il est temps de filtrer l'huile ; il clignote quand l'évacuation doit être ouverte ou fermée
3-3	16		Lorsque l'interrupteur est placé en position ON (marche), les commandes et les pompes sont mises sous tension



Figure 3-4

Fig. n°	Item n°	Description	Fonction
3-4	1	Bac de vidange du filtre	L'huile est vidée dans ce bac puis pompée au travers des filtres pour prolonger sa vie utile
3-4	2	Bouton de robinet de vidange	Tirer sur les boutons noirs pour ouvrir le robinet de vidange et l'huile s'écoiule de la cuve ; les enfoncer pour fermer le robinet ; l'huile peut alors être pompée dans la cuve
3-4	3	Porte-panier	On y accroche les paniers lorsqu'ils ne sont pas en service ou pour égoutter le produit à l'issue d'un cycle de cuisson
3-4	4	Couvres-cuve	Couvre la cuve quand elle n'est pas en service
3-4	5	Bidon en boîte	Bidon en boîte ; contient l'huile à pomper dans les cuves pour appoint par le système Oil Guardian™

3-2. MODE SET-UP **(CONFIGURATION)**

Lors de la mise en service initiale, les commandes demandent une confirmation des paramètres de la friteuse.

Lorsque l'interrupteur principal est placé en position de marche, « OFF » (arrêt) apparaît sur les deux affichages. Appuyer sur l'un ou l'autre côté de ; *SETUP* *ENTER CODE* (configuration saisir code) s'affiche. Appuyer sur 1, 2, 3 ; « LANGUAGE » (langue) s'affiche à gauche et « ENGLISH » (anglais) à droite.

Utiliser les boutons ▲ ou ▼ pour changer l'affichage des opérations à « FRANÇAIS », « ESPANOL », « PORTUG », « DEUTSCHE », « SVENSKI », « RUSSIAN ».

Appuyer sur ► passer aux autres éléments de configuration tels que :

- TEMP FORMAT - °F or °C (format temp. - °F ou °C)
- TIME FORMAT (format heure) - 12 h OU 24 h
- ENTER TIME (saisir l'heure) - Heure locale (utiliser les boutons de produit pour la changer)
- ENTER TIME - AM or PM (saisir l'heure - avant ou après midi)
- DATE FORMAT - MM-DD-YY or DD-MM-YY (format date - MM-JJ-AA ou JJ-MM-AA)
- ENTER DATE (saisir date) - Date (utiliser les boutons de produit pour la changer)
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF; 2.US (heure d'été - 1.désactiv., 2.US) (à partir de 2007); 3.EURO; 4.FSA (3.UE, 4.FSA (US avant 2007)
- FRYER TYPE - ELEC ou GAS (type friteuse - électr. ou gaz)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (type de cuve - intégr. ou fract.)
- AUTOLIFT ENABLED? (levage auto activé ?) - NO LIFT or YES LIFT (pas levage ou levage)
- BULK OIL SUPPLY - YES or NO (alimentation en huile par réservoir - oui ou non)
- BULK OIL DISPOSE? - YES or NO (mise au rebut huile fournie par le réservoir ? - oui ou non)
- S/N - affiche le numéro de série de l'appareil ou peut être enregistré (CE NUMÉRO DE SÉRIE DOIT CORRESPONDRE À CELUI QUI APPARAÎT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE QUI SE TROUVE SUR LES PORTES).
- 2nd LANGUAGE (2ème langue) - La sélection d'une deuxième langue pour les commandes permet de choisir facilement 2 langues en appuyant sur  pendant le fonctionnement normal. Une langue s'affiche à gauche et l'autre à droite. L'appui sur le bouton ✓ sous la langue désirée sélectionne la langue affichée.
- 2nd VOLUME (2ème volume) - La sélection d'un deuxième volume pour les commandes permet de choisir facilement 2 volumes en appuyant deux fois sur  pendant le fonctionnement normal. Un volume sélectionné s'affiche à gauche (NONE [nul] à 10, 10 étant le plus fort) et le deuxième à droite. Pour sélectionner le volume, appuyer sur le bouton ✓ sous le volume désiré.
- SETUP COMPLETE (config. terminée)

AVIS

Sauf indication contraire, utiliser ▲ ou ▼ pour changer les paramètres.

3-3. REMPLISSAGE OU AJOUT D'HUILE



Figure 1

ATTENTION

Le niveau d'huile doit toujours être au-dessus des tubes de brûleurs lorsque la friteuse est en train de chauffer et arriver aux indicateurs de niveau d'huile sur l'arrière de la cuve. Un incendie risque de se produire et/ou la friteuse d'être endommagée en cas d'observation de ces instructions.

En cas d'utilisation d'huile concrète, il est recommandé de la faire fondre sur une source de chaleur extérieure avant de la vider dans les cuves. Les tubes de brûleurs et la sonde de température principale doivent être entièrement immergés dans l'huile. Un incendie risquerait de se produire ou la cuve d'être endommagée.

1. Il est recommandé d'utiliser de l'huile à friture de haute qualité dans la friteuse. Certaines huiles de moindre qualité ont une forte teneur en humidité, ce qui cause un moussage et un débordement.



Porter des gants pour éviter des brûlures graves quand on verse de l'huile très chaude dans la cuve. L'huile et toutes les pièces métalliques au contact de l'huile sont extrêmement chaudes ; faire attention de ne pas éclabousser.

2. **Contenances en huile :**
Cuves intégrales = 14,2 litres/13,6 kg (15 quarts/30 lbs)
Cuves fractionnées = 7,1 litres/6,8 kg (7,5 quarts/15 lbs).

Toutes les cuves comportent 2 lignes indicatrices de niveau sur leur paroi arrière ; la ligne supérieure indique le niveau correct de l'huile chaude. Figure 1.



Figure 2

3. Placer le support de panier à l'intérieur de la cuve et remplir celle-ci d'huile froide jusqu'à la ligne inférieure. Figure 2.

Appoint manuel

Si le niveau d'huile est un peu trop bas, on peut ajouter de l'huile du bidon en boîte dans la cuve à tout moment pour la faire monter au niveau correct en procédant comme suit. NE PAS procéder de cette façon pour remplir une cuve vide

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

3-4. MISE EN ROUTE **MATINALE**

1. S'assurer que le support de panier est dans la cuve et que celle-ci est remplie d'huile au niveau correct.
2. Placer l'interrupteur en position ON puis appuyer sur  pour activer le chauffage de la cuve désirée. Si « IS POT FILLED? » (cuve pleine ?) s'affiche, s'assurer que le niveau d'huile est correct (voir Section 3-2) puis appuyer sur le bouton  pour répondre « YES ».

L'appareil déclenche automatiquement le cycle de fonte jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 82 °C (180 °F) ; la commande met alors automatiquement fin à ce cycle.



On peut, si on le désire, éviter d'utiliser le cycle de fonte en appuyant sur le bouton  ou X pendant 5 secondes.

La commande affiche alors « EXIT MELT » (quit. fonte) et « YES NO ». Appuyer sur le bouton  pour indiquer « YES » ; la cuve chauffe alors sans s'arrêter jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte.



Ne pas laisser la friteuse sans surveillance ni éviter le cycle de fonte jusqu'à ce que suffisamment de friture ait fondu pour recouvrir complètement tous les tubes de brûleurs. Sinon, une émission excessive de fumée d'huile ou un incendie se produira.



NE PAS SURCHARGER NI PLACER DES ALIMENTS À TRÈS HAUTE TENEUR EN HUMIDITÉ DANS LES PANIERS. LA QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS EST DE 1,4 KG (3 LBS.) PAR CUVE INTÉGRALE ET 0,68 KG (1-1/2 LBS.) PAR CUVE POUR LES CUVES FRACTIONNÉES. L'INOBSERVATION DE CES INSTRUCTIONS PEUT AVOIR POUR RÉSULTAT UN DÉBORDEMENT D'HUILE HORS DE LA CUVE POUVANT ENTRAÎNER DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES, UN INCENDIE ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

SI LA TEMPÉRATURE DE LA FRITURE DÉPASSE 216 °C (420 °F), METTRE IMMÉDIATEMENT HORS TENSION AU DISJONCTEUR PRINCIPAL ET FAIRE RÉPARER LA FRITEUSE. SI LA TEMPÉRATURE DE L'HUILE DÉPASSE LE POINT D'ÉCLAIR DE CELLE-CI, CELA PROVOQUERA UN INCENDIE ENTRAÎNANT DES BRÛLURES GRAVES ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

3-5. FONCTIONNEMENT DE BASE

1. Une fois le cycle de fonte terminé, LOW TEMP (basse temp.) clignote jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. Une fois la température de consigne atteinte, le nom du produit, p. ex. FRY (poulet à frire), s'affiche et ce produit peut alors être plongé dans l'huile.
2. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou .
3. Le nom du produit en cours de cuisson (p. ex. « FRY ») et le compte à rebours de la minuterie s'affichent.
4. Quand le cycle de cuisson est terminé, une alarme retentit et « DONE » (terminé) s'affiche.
5. Appuyer sur le bouton de minuterie sous DONE pour arrêter l'alarme et soulever le panier hors de la cuve.
6. Si une minuterie de qualité (minuterie en attente) a été programmée, le temps d'attente démarre automatiquement quand l'utilisateur appuie sur le bouton de minuterie pour mettre fin au cycle de cuisson. Pendant le compte à rebours de la minuterie de qualité, l'abréviation en 3 lettres du produit s'affiche, suivie de « Qn » où « n » est le nombre de minutes restant à courir. « FRY » / « Q5 » / « FRY » / « Q5 » / « FRY » / « Q4 », etc.

À la fin du compte à rebours de la minuterie, la commande émet un bip et « QUAL » s'affiche, suivi du nom en 3 lettres du produit. « QUAL » / « FRY » / « QUAL » / « FRY ». Appuyer sur le bouton de minuterie pour annuler cette dernière.

AVIS

Pour interrompre un cycle de cuisson à tout moment, appuyer sans le relâcher sur le bouton de minuterie  ou .

3-6. MODE IDLE

Une fois programmé, le mode Idle permet de faire des économies d'huile, de gaz et d'électricité en abaissant la température de consigne de l'huile quand la cuve n'est pas en service. Pour activer le mode Idle, appuyer sur le bouton  ; il est également possible de le programmer pour qu'il s'active automatiquement après « X » minutes d'inactivité de la cuve.

L'huile est maintenue à une température inférieure jusqu'à ce qu'on appuie sur le bouton  puis elle est chauffée à la température de cuisson. Voir Modes Special Program, SP-12, SP-13 et SP-14.

3-7. OIL GUARDIAN™
(appoint
automatique)

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

AVIS

L'huile peut être pompée manuellement du bidon en boîte. Voir la Section 3-3.

3-8. D'UN PRODUIT À
TEMPÉRATURE DE
CONSIGNE DIFFÉRENTE

Si, lorsqu'on sélectionne un produit, « XXX XXX » s'affiche, la température de consigne n'est pas la bonne pour ce produit.

Pour changer la température de consigne pour le produit désiré :

1. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex.  (FRY [poulet à frire]).
2. « XXX XXX » s'affiche.
3. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes ; « FRY » s'affiche alors.
4. Laisser l'huile atteindre la température de consigne avant de plonger le produit dedans

3-9. REMPLACEMENT DU
BIDON EN BOÎTE



Figure 1

1. Control displays « JIB IS LOW » and an alarm sounds.
 2. Open right door and pull JIB from unit. Pull the cap from top of JIB and discard empty JIB and replace with full one.
- Figure 1

3-10. SMARTFILTER EXPRESS™



Figure 1



Figure 2



Figure 3

1. Pendant le fonctionnement normal et au bout d'un certain nombre de cycles de cuisson, le témoin Filter Beacon™ s'allume sur le devant de la friteuse (Figure 1) et la commande affiche périodiquement « FLTR NOW? » (filtr. maintenant ?) « YES NO ».

Si on appuie sur X pour répondre NO, la friteuse reprend son fonctionnement normal et la commande suggère de filtrer plus tard.

2. Vérifier le bac de filtre : Si le bac de vidange de filtre ou son couvercle n'est pas bien en place, « CHK PAN » (vérifier bac) s'affiche. S'assurer que le tuyau du filtre est bien raccordé, que le bac de celui-ci est aussi loin en arrière que possible sous la friteuse et que le couvercle de ce bac est en place.
3. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; « *SKIM VAT* » (écumer cuve) puis « CONFIRM » « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; « OPEN DRAIN » (ouvrir orifice de vidange) s'affiche. Tirer sur le bouton de vidange (Figure 2) ; « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule de la cuve.



Pour éviter de trop remplir le bac de vidange, ne vider qu'une cuve à la fois. Le bac de vidange peut contenir l'équivalent de l'huile d'une cuve intégrale ou de 2 cuves fractionnées. Un remplissage excessif du bac de vidange peut rendre le sol glissant, ce qui peut entraîner des blessures.



Si on ne désire PAS filtrer, appuyer sur  ; « STOPPED » (interrompu) s'affiche et le filtrage SmartFilter est annulé. Le témoin bleu s'éteint et les commandes rétablissent le fonctionnement normal. Elles suggéreront un filtrage après quelques cycles de cuisson de plus.

Si « VAT EMTY » (cuve vide) puis « YES NO » s'affichent, cela signifie que l'évacuation est obstruée. Utiliser la brosse blanche droite pour nettoyer l'évacuation puis appuyer sur le bouton ✓. « DRAINING » (vidange) s'affiche puis les commandes passent au filtrage.

4. Une fois le filtrage terminé, « CLOSE DRAIN » (fermer orifice de vidange) s'affiche. Enfoncer le bouton de vidange pour fermer l'évacuation (Figure 3). La cuve se remplit ensuite de nouveau d'huile.
5. Une fois la cuve remplie, « IS POT FILLED? » (cuve remplie?) s'affiche, ainsi que « YES NO ». S'assurer que la cuve est remplie puis appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; la commande revient alors au fonctionnement normal.

3-10. SMARTFILTER
EXPRESS™
(suite)

6. Si l'huile n'a pas été repompée au niveau correct dans la cuve lors du filtrage intermittent automatique, appuyer sur le bouton X pour répondre NO ; la pompe fonctionne pendant 30 secondes de plus.
7. « IS POT FILLED? » (cuve remplie?) et « YES NO » s'affichent. S'assurer que la cuve est remplie puis appuyer sur le bouton √ ; l'affichage l'indique et la commande revient au fonctionnement normal. Appuyer sur le bouton X pour faire tourner la pompe pendant 30 autres secondes. On peut essayer 3 fois de remplir la cuve.

Erreur de filtrage

8. Après avoir essayé 3 fois sans succès de remplir la cuve, les commandes affichent « CHANGE FILTER PAD? » (changer tampon filtre ?) et « YES NO ». Si on remplace alors le tampon de filtre, appuyer sur √ et changer le tampon en procédant comme indiqué à la section Changement du tampon de filtre. Les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

Si le tampon de filtre va être remplacé plus tard, appuyer sur le bouton X ; le rappel « CHANGE FILTER PAD? » s'affiche 15 minutes plus tard.

9. Lors du filtrage SmartFilter Express™ suivant avec un tampon de filtre neuf, si la cuve n'est pas remplie après 3 tentatives, « FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE » (entretien filtre nécessaire - voir Guide de dépannage) s'affiche.

Si le message « Service Required » apparaît, « FILTER PROBLEM FIXED? YES NO » (problème de filtre résolu ? oui non) s'affiche toutes les 15 minutes. Si le problème n'a pas été résolu, appuyer sur le bouton X. Une fois le problème résolu, appuyer sur √ et les commandes rétablissent alors le fonctionnement normal.

AVIS

Pour aider à garantir que la cuve se remplit complètement, s'assurer que le bac de filtre est nettoyé au moins une fois par jour, que le tampon de filtre est changé, que le bidon en boîte est plein et que les joints toriques du bac de filtre sont en bon état.

3-11. FILTRAGE QUOTIDIEN

Ce filtrage permet un nettoyage plus complet de la cuve et doit être effectué une fois par jour. L'huile de la cuve peut être filtrée pendant toute période d'arrêt.



Pour éviter des brûlures par l'huile bouillante, veiller à revêtir un équipement de sécurité agréé, y compris un tablier, un écran facial et des gants avant de procéder au filtrage.

En outre, pour éviter de trop remplir le bac de vidange, ne vider qu'une cuve à la fois. Le bac de vidange peut contenir l'équivalent de l'huile d'une cuve intégrale ou de 2 cuves fractionnées. Un remplissage excessif du bac de vidange peut rendre le sol glissant, ce qui peut entraîner des blessures.



Figure 1



Figure 2

1. **Vérifier le bac de filtre** : utiliser un tampon neuf pour le premier filtrage chaque jour mais ce même tampon peut servir pour le restant de la journée, sauf pour les cuves utilisées pour frire du poisson. **Après le filtrage d'une cuve utilisée pour frire du poisson, il est recommandé de changer le tampon de filtre.**

S'assurer que le couvercle du bac de filtre est en place, que le tuyau de vidange du filtre est bien raccordé et que le bac de vidange de filtre est enfoncé et verrouillé en place. Si le bac de vidange de filtre et son couvercle ne sont pas verrouillés en place, « CHK PAN » (vérifier bac) s'affiche.

2. Appuyer sur **F** jusqu'à ce que « 1.EXPRESS FILTER? » (filtrage express ?) s'affiche. Sur les appareils à cuves fractionnées, utiliser le bouton **F** gauche pour la cuve gauche et le bouton **F** droit pour la cuve droite
3. Appuyer sur le bouton **▶** ; « 2.DAILY FILTER? » (filtrage quotidien?) s'affiche
4. Appuyer sur le bouton **√** pour répondre YES ; « CONFIRM » puis « YES NO » s'affichent.
5. Appuyer sur le bouton **√** pour répondre YES ; « OPEN DRAIN » (ouvrir évacuation) s'affiche. Tirer sur le bouton de vidange (Figure 1) ; « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule de la cuve. Sinon, appuyer sur le bouton **X** pour répondre NO et les commandes reviennent au fonctionnement normal.
6. Une fois que l'huile s'est écoulée de la cuve, enlever le porte-panier de celle-ci. Figure 2.



Utiliser un chiffon ou des gants pour se protéger quand on soulève le porte-panier. Il peut être très chaud et causer des blessures.

3-11. FILTRE QUOTIDIEN (suite)

- Gratter ou brosser les côtés et le fond de la cuve, en faisant attention de ne pas endommager les sondes de détection.

ATTENTION

Ne pas utiliser de paille de fer, d'autres produits abrasifs ni des nettoyeurs/assainisseurs contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniac car ceux-ci abîmeront l'acier inoxydable et raccourciront la vie utile de l'appareil.

Ne pas utiliser un jet d'eau (nettoyeur haute pression) pour nettoyer l'appareil ; cela pourrait endommager certains composants.

- Une fois que la cuve est propre, « SCRUB VAT COMPLETE? » (nettoyage cuve terminé?) « YES NO » s'affiche. Appuyer sur le bouton ? pour répondre YES ; « WASH VAT » (laver cuve) et « YES NO » s'affichent alors.
- Appuyer sur le bouton ✓ ; « WASHING » (lavage) s'affiche. L'huile circule dans la cuve pendant plusieurs minutes. Une fois que le cycle de lavage est terminé, « WASH AGAIN? » (relaver ?) « YES NO » s'affiche.
- Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES si un autre lavage s'avère nécessaire ; sinon, appuyer sur le bouton X pour répondre NO et « CLOSE DRAIN » (fermer évacuation). Enfoncer le bouton de vidange pour fermer l'évacuation (Figure 3) ; « RINSING » (rinçage) s'affiche et la cuve se remplit d'huile.
- « OPEN DRAIN » (ouvrir l'évacuation) s'affiche une fois que la cuve est remplie. Tirer sur le bouchon de vidange pour ouvrir l'évacuation (Figure 4) ; « RINSING » s'affiche. Lorsque le rinçage est terminé, « RINSE AGAIN? » (rincer encore?) « YES NO » s'affiche.
- Appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES si un autre lavage est nécessaire ; sinon, appuyer sur le bouton X pour indiquer NO. « POLISH? » (traiter?) « YES » s'affichent alors.
- Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; l'huile est « traitée » par circulation dans le système de filtrage. « 5:00 STOP POLISH » (5 min. arrêter traitement) s'affiche. Si on le désire, appuyer sur le bouton X pour interrompre le traitement ; sinon, l'huile est traitée pendant 5 minutes.
- Une fois que l'huile est traitée, « FILL VAT? » (rempl. cuve?) « YES » s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ ; « CLOSE DRAIN » (fermer évacuation) s'affiche. Appuyer sur le bouton de vidange pour fermer l'évacuation (Figure 3) ; « FILLING » (remplissage) s'affiche et la cuve se remplit d'huile.
- Une fois la cuve pleine, « IS POT FILLED? » (cuve pleine?) « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; la friteuse reprend alors son fonctionnement normal.



Figure 3



Figure 4

Si on appuie sur le bouton X, « FILLING » (remplissage). On peut essayer de remplir la cuve 4 fois après quoi la commande affiche « ADD QUIT » (cesser ajout). Appuyer sur le bouton ✓ ; la pompe de bidon en boîte fonctionne pendant 60 secondes pour remplir la cuve depuis le bidon. Appuyer sur le bouton X ; les commandes reprennent leur fonctionnement normal.

**3-12. MISE AU REBUT DE
L'HUILE D'UNE CUVE À
L'AIDE DE LA NAVETTE
DE MISE AU REBUT
D'HUILE EN OPTION**



Figure 1



Figure 2



Figure 3



UNE UTILISATION PROLONGÉE ENTRAÎNE UN ABAISSEMENT DU POINT D'ÉCLAIR DE L'HUILE. JETER L'HUILE SI ELLE PRÉSENTE DES SIGNES D'ÉMISSION DE FUMÉE OU DE MOUSSAGE EXCESSIF POUR ÉVITER LES RISQUES DE BRÛLURES GRAVES, DE BLESSURES, D'INCENDIE ET/OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS.

1. Ouvrir la porte, soulever la butée de bac de vidange et retirer celui-ci en se servant de sa poignée. Figures 1 et 2.
2. Appuyer sur **F** (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que « *FILTER MENU* » (menu filtrage) et « 1.EXPRESS FILTER » (filtrage express) s'affichent.
3. Appuyer sur le bouton **▶** et le relâcher deux fois jusqu'à ce que « 3.DISPOSE » (3.jeter) s'affiche. Appuyer sur le bouton **√** ; « DISPOSE? » (jeter ?) « YES NO » s'affichent.
4. Appuyer sur le bouton **√** ; « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (unité mise au rebut en place ?) « YES NO » s'affichent.
5. Une fois la navette de mise au rebut en place (Figure 3), appuyer sur le bouton **√** ; « OPEN DRAIN » (ouvrir évacuation) s'affiche. Tirer sur le bouton de vidange pour ouvrir l'évacuation ; « DRAINING » (vidange) s'affiche. L'huile s'écoule alors de la cuve dans la navette.
6. « VAT EMPTY » (cuve vide) « YES NO » s'affichent. Vérifier que la cuve est vide et appuyer sur le bouton **√**.
7. « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. cuve terminé) « YES NO » s'affiche. Une fois la cuve propre, appuyer sur le bouton **√** ; « CLOSE DRAIN » (fermer évacuation) s'affiche. Enfoncer le bouton de vidange.
8. « MANUAL FILL POT » (rempliss. manuel cuve) s'affiche, suivi de « IS POT FILLED? » (cuve remplie ?) ainsi que de « YES NO ». Remplir la cuve jusqu'à la ligne indicatrice inférieure sur l'arrière de celle-ci puis appuyer sur le bouton **√** . Voir les instructions de la rubrique Remplissage ou ajout d'huile de la Section 3-3.

La friteuse reprend son fonctionnement normal.

9. Retirer la navette de mise au rebut du dessous de la friteuse et la remplacer par le bac de filtre

**3-13. MISE AU REBUT DE
L'HUILE D'UNE CUVE À
L'AIDE DU SYSTÈME DE
MISE AU REBUT DE
L'HUILE FOURNIE PAR
LE RÉSERVOIR**

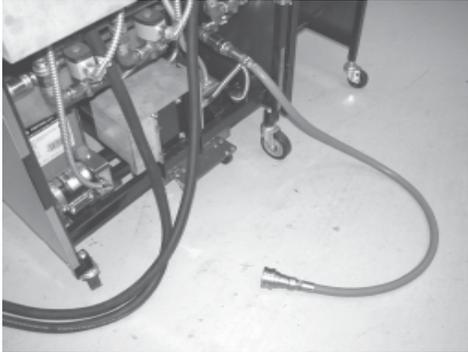


Figure 1



Figure 2

1. Brancher le raccord femelle à désaccouplement rapide fixé au tuyau qui se trouve à l'arrière de la friteuse ouverte au raccord mâle mural à désaccouplement rapide. Une fois raccordé, le tuyau peut le rester sauf si on déplace la friteuse ouverte. Figures 1 et 2.

AVIS

« BULK OIL DISPOSE? » (mise au rebut d'huile fournie par le réservoir) en mode Special Program ou Set-Up doit être réglé à « YES » pour que le système de mise au rebut de l'huile fournie par le réservoir fonctionne

2. Appuyer sur **F** (côté gauche ou droit pour les cuves fractionnées) jusqu'à ce que « *FILTER MENU* » (menu filtrage) et « 1.EXPRESS FILTER? » (filtrage express ?) s'affichent.
3. Appuyer sur le bouton **▶** et le relâcher deux fois jusqu'à ce que « 3.DISPOSE » (3.jeter) s'affiche. Appuyer sur le bouton **√** ; « DISPOSE? » (jeter ?) « YES NO » s'affichent.
4. Appuyer sur le bouton **√** ; « DRAIN VAT? » (vidange cuve) et « YES NO » s'affiche Appuyer sur le bouton **X** si de l'huile se trouve déjà dans le bac de vidange. Passer à l'étape 8.
5. Appuyer sur le bouton **√** ; « OPEN DRAIN » (ouvrir évacuation) s'affiche. Tirer sur le bouton de vidange pour ouvrir l'évacuation ; « DRAINING » (vidange) s'affiche. L'huile s'écoule alors de la cuve dans le bac de vidange.
6. « VAT EMTY » (cuve vide) « YES NO » s'affichent. Vérifier que la cuve est vide et appuyer sur le bouton **√**.
7. « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. cuve terminé) « YES NO » s'affiche. Une fois que la cuve est propre, appuyer sur le bouton **√**.
8. « **√**=PUMP » (pompe) « **X**=DONE » (terminé) s'affiche. Appuyer sur le bouton **√** ; l'huile est pompée du bac de vidange au réservoir d'huile.
9. Quand toute l'huile est pompée du bac, appuyer sur le bouton **X** (STOP?) (arrêt ?).
10. « **√**=PUMP » (pompe) « **X**=DONE » (terminé) s'affiche. Appuyer sur le bouton **X** et fermer le robinet de vidange.
11. « MANUAL FILL POT » (rempliss. manuel cuve) s'affiche, suivi de « IS POT FILLED? » (cuve remplie ?) ainsi que de « YES NO ». Remplir la cuve jusqu'à la ligne indicatrice inférieure sur l'arrière de celle-ci puis appuyer sur le bouton **√**. Voir les instructions de la rubrique Remplissage ou ajout d'huile de la Section 3-3.

3-14. REMPLACEMENT DU TAMPON DE FILTRE



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

Pour garantir de bonnes performances de pompage d'huile, remplacer le tampon (ou élément en papier) de filtre au moins une fois par jour.

AVIS

Si le tampon n'a pas été remplacé, un rappel, « CHANGE PAD » (remplacer tampon) s'affiche. Appuyer sur le bouton ✓ pour annuler le message mais il réapparaît toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le tampon ait été remplacé.

1. S'assurer que l'interrupteur principal est en position ON.
2. Ouvrir la porte, soulever la butée de bac de vidange et retirer celui-ci en se servant de sa poignée. Figures 1 et 2.



Ce bac pourrait être très chaud! Utiliser un chiffon protecteur ou un gant pour ne pas risquer des brûlures graves.

Si le bac de filtre est déplacé alors qu'il est plein d'huile, faire attention d'empêcher les éclaboussures pour ne pas risquer de se brûler.

3. Soulever le couvercle du bac de vidange pour l'enlever. Figure 3.

4. Soulever le panier à miettes pour l'enlever du bac de vidange. Essuyer le panier à miettes pour enlever l'huile et les miettes. Nettoyer le panier à miettes avec de l'eau savonneuse puis le rincer soigneusement à l'eau très chaude. Figure 4.

3-14. REMPLACEMENT DU TAMPON DE FILTRE **(suite)**



Figure 5

5. Retirer la bague de retenue du tampon de filtre et la laver soigneusement à l'eau savonneuse. La rincer soigneusement à l'eau très chaude. Figure 5.



Figure 6

6. Retirer le tampon de filtre du bac et le jeter. Figure 6.



Figure 7

7. Retirer le tamis inférieur du bac et le laver soigneusement à l'eau savonneuse. Le rincer soigneusement à l'eau très chaude. Figure 7.



Figure 8

8. Essuyer le bac de vidange pour enlever l'huile et les miettes. Nettoyer le bac avec de l'eau savonneuse puis le rincer soigneusement à l'eau très chaude. Figure 8.

**3-14. REMPLACEMENT DU
TAMPON DE FILTRE
(suite)**



Figure 9



Figure 10

**3-15. DÉPOSE ET NETTOYAGE
DU PORTE-PANIER**



- AVIS**
- S'assurer que le bac de vidange, le tamis inférieur, le ramasse-miettes et la bague de retenue sont bien secs avant de placer le tampon de filtre dans le bac car l'eau le dissoudra.
9. Remonter dans l'ordre inverse en plaçant d'abord le tamis inférieur dans le bac de filtre, puis le tampon, la bague de retenue et le ramasse-miettes.
 10. Repousser le bac de filtre sous la friteuse, en s'assurant que le tube de filtre du bac est solidement relié au raccord sous la friteuse. Figure 9.
 11. S'assurer que la butée du bac de vidange est engagée et que la friteuse est maintenant prête à fonctionner normalement. Figure 10.

Déposer et nettoyer périodiquement le porte-panier, qui se trouve sur le capot arrière de la friteuse.



Porter des gants protecteurs pour déposer le porte-panier. Le porte-panier peut être très chaud et causer des brûlures.

Saisir le porte-panier des 2 mains et le retirer des « rainures de clavette ».

Le laver à l'eau savonneuse dans un évier. Bien le sécher.

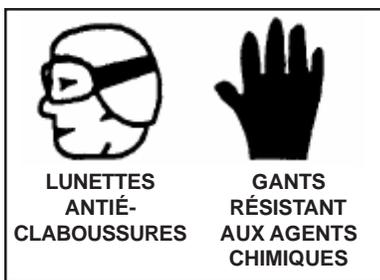
Nettoyer la zone qui se trouve derrière le porte-panier et le remettre en place

3-16. MODE CLEAN-OUT



Le bac de vidange du filtre doit se trouver aussi loin que possible à l'arrière sous la friteuse et le couvercle être en place. S'assurer que le bac de vidange de filtre est verrouillé en place, ainsi que le trou de son couvercle et l'évacuation sont alignés avant d'ouvrir celle-ci. L'inobservation de ces instructions cause des éclaboussures de friture et pourrait entraîner des blessures.

Il n'est pas recommandé de déplacer la friteuse ni le bac de vidange de filtre lorsqu'ils contiennent de la friture brûlante. Celle-ci peut éclabousser et causer des brûlures graves.



Toujours porter des lunettes antiéclaboussures ou un écran facial et des gants protecteurs en caoutchouc lors du nettoyage de la cuve car la solution de nettoyage est hautement alcaline. Éviter les éclaboussures ou tout autre contact de la solution avec les yeux ou la peau pour éviter des brûlures graves. Lire attentivement les instructions données sur le contenant du produit. En cas de contact de la solution avec les yeux, bien les rincer à l'eau froide et consulter un médecin immédiatement.

En outre, pour éviter de trop remplir le bac de vidange, ne vider qu'une cuve à la fois. Le bac de vidange peut contenir l'équivalent de l'huile d'une cuve intégrale ou de 2 cuves fractionnées. Un remplissage excessif du bac de vidange peut rendre le sol glissant, ce qui peut entraîner des blessures.

1. Couvrir les cuves contiguës pour éviter de contaminer accidentellement l'huile avec la solution de nettoyage de friteuse.



Ne pas cuire de produit dans une cuve contiguë lorsque le processus de nettoyage est en cours pour éviter de contaminer l'huile et le produit.

2. Appuyer sur **F** jusqu'à ce que « 1.EXPRESS FILTER? » (filtrage express?) s'affiche. Sur les appareils à cuves fractionnées, utiliser le bouton **F** gauche pour la cuve gauche et le bouton **F** droit pour la cuve droite.
3. Appuyer sur le bouton **▶** et le relâcher 6 fois ; « 7.CLEAN-OUT » (nettoyage) s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton **√** ; « OIL RMVD » (huile vidée) « YES NO » s'affichent.
5. Si l'huile a déjà été vidée, appuyer sur le bouton **√** ; la commande passe alors à l'étape « Solution Added? » (solution ajoutée ?).

Si la cuve contient encore de l'huile, appuyer sur le bouton **X** ; « DISPOSE » (jeter) « YES NO » s'affiche. Appuyer sur le bouton **√** pour mettre l'huile au rebut ou sur le bouton **X** pour quitter le mode Clean-Out.

3-16. MODE CLEAN-OUT **(suite)**

« IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (unité mise au rebut en place?) « YES NO » s'affichent. Si on choisit « NO », « INSERT DISPOSAL UNIT » (insérer unité mise au rebut) s'affiche. Une fois l'unité de mise au rebut en place, appuyer sur le bouton ? pour répondre YES et ouvrir l'évacuation ; « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule de la cuve. « VAT EMPT » (cuve vide) et « YES NO » s'affichent alors. Appuyer sur le bouton √ quand on est prêt et fermer l'évacuation.

Systèmes à réservoir seulement ! « CHK PAN » (vérifier bac) s'affiche si le bac de vidange de filtre n'est pas en place. Une fois que le bac est en place, « OPEN DRAIN » (ouvrir évacuation) s'affiche. Tirer sur le bouton de vidange ; « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule de la cuve. « √ =PUMP » (pompe) « X=DONE » (terminé) s'affiche ensuite. Appuyer sur le bouton √ ; « DISPOSING » (mise au rebut) s'affiche et l'huile est pompée hors du bac de vidange. Une fois que le bac est vide, appuyer deux fois sur le bouton X et fermer l'évacuation.

6. « SOLUTION ADDED? » (solution ajoutée?) « YES NO » s'affichent. Remplir la cuve jusqu'à 25 mm (1 po) au-dessus de la ligne indicatrice de niveau supérieure et ajouter 0,12 l (4 oz.) de nettoyant pour friteuse ouverte puis bien mélanger. Appuyer ensuite sur le bouton √ ; « START CLEAN » (commencer netto.) « YES NO » s'affiche.
7. Appuyer sur le bouton √ ; « CLEANING » (nettoyage) et un compte à rebours s'affichent. La chaleur se stabilise à 91 °C (195 °F) pendant une heure pour cette opération.

Ajouter de l'eau selon le besoin pendant le nettoyage pour maintenir la solution à 25 mm (1 po) au-dessus de la ligne indicatrice de niveau supérieure.

Pour commander l'arrêt anticipé du nettoyage, appuyer sur le bouton X. « QUIT DEEP CLN » (quitter netto. à fond) « YES NO » s'affichent alors. Appuyer sur le bouton √ pour annuler le reste du compte à rebours et passer au rinçage.

8. Frotter l'intérieur de la cuve avec la brosse pour friteuse ouverte (ne jamais utiliser de paille de fer). Au bout d'une heure, « CLEAN DONE » (nettoyage terminé) s'affiche et un bip est émis. Appuyer sur le bouton √ ; « REMOVE SOLUTION FROM VAT » (enlever solution de la cuve) s'affiche alors.
9. Vider le bac de vidange de filtre des éléments de filtrage internes et nettoyer ceux-ci dans un évier. Remettre le bac de vidange de filtre vide et son couvercle dans la friteuse, en veillant à les pousser et les verrouiller en place.
10. Vider la solution de nettoyage dans le bac de vidange de filtre puis retirer le bac de l'appareil et mettre la solution au rebut.



Pour éviter de se brûler quand on verse la solution chaude, porter des gants et un équipement protecteur et faire attention pour éviter d'éclabousser.

3-16. MODE CLEAN-OUT **(suite)**

11. Remettre le bac de vidange de filtre vide dans la friteuse et appuyer sur le bouton √. « VAT EMPTY » (cuve vide) « YES NO » s'affiche alors.
12. Une fois que la cuve est vide, appuyer sur le bouton √ ; « SCRUB VAT COMPLETE » (nettoyage cuve terminé) « YES NO » s'affichent. Utiliser une brosse et un tampon à récurer pour nettoyer la cuve si nécessaire.



Ne pas utiliser de paille de fer, d'autres produits abrasifs ni des nettoyeurs/assainisseurs contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniac car ceux-ci abîmeront l'acier inoxydable et raccourciront la vie utile de l'appareil.

Ne pas utiliser un jet d'eau (nettoyeur haute pression) pour nettoyer l'appareil ; cela pourrait endommager certains composants.

13. Une fois la cuve propre, appuyer sur le bouton √ ; « RINSE VAT » (rincer cuve) s'affiche. (Si l'évacuation est fermée, « OPEN DRAIN » (ouvrir évacuation) s'affiche. Ouvrir l'évacuation.)
14. Verser une solution d'eau propre et d'environ 0,24 l (8 oz) de vinaigre distillé dans la cuve pour la rincer et laisser l'eau de rinçage s'écouler dans le bac de vidange. Rincer au moins 3 fois mais veiller à ne pas trop remplir le bac de vidange. « RINSE COMPLETE » (rinçage terminé) « YES NO » s'affiche alors.
15. Une fois la cuve complètement rincée, appuyer sur le bouton √ ; « CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES » (évacuer solution des conduites d'huile) « √ =PUMP » (√ = pompe) « X =DONE » (X = terminé) s'affichent.

Pour être sûr qu'il ne reste plus de solution de nettoyage dans les conduites d'huile, appuyer sur le bouton √ pendant quelques secondes. Une fois les conduites dégagées, appuyer sur le bouton X ; « VAT DRY? » (cuve sèche ?) « YES NO » s'affichent. Enfoncer le bouton de vidange pour fermer l'évacuation.

16. Retirer le bac de vidange du dessous de la friteuse et jeter l'eau de rinçage.
17. Sécher soigneusement la cuve à l'aide d'une serviette puis appuyer sur le bouton √. Les commandes rétablissent le fonctionnement normal.



S'assurer que l'intérieur de la cuve, l'ouverture du robinet de vidange et toutes les pièces qui viendront en contact avec l'huile fraîche sont aussi secs que possible.

18. S'assurer que l'évacuation est fermée et remettre le bac de filtre avec un tampon de filtre neuf dans la friteuse. Remplir la cuve d'huile en suivant les instructions de la rubrique **Remplissage ou ajout d'huile** de la Section 3-3.

**3-17. VÉRIFICATION/
REPLACEMENT DES
JOINTS TORIQUES DE
BAC DE VIDANGE DE
FILTRE**



Figure 1

Pour éviter les fuites d'huile et maintenir un filtrage correct, examiner les joints toriques du bac de vidange de filtre au moins tous les 3 mois pour voir s'ils sont entaillés ou déchirés. Figure 1.



Figure 2

1. Ouvrir la porte, soulever la butée de bac de vidange de filtre et retirer le bac en se servant de sa poignée. Figures 2 et 3.



Ce bac pourrait être très chaud! Utiliser un chiffon protecteur ou un gant pour ne pas risquer des brûlures graves.



Figure 3

2. Contrôler visuellement les 3 joints toriques du tube de bac de vidange de filtre pour voir s'ils sont fendillés ou rompus et les remplacer si nécessaire.



Figure 4

3. Pour remplacer un joint torique, faire levier avec un petit tournevis plat et enlever le joint de l'extrémité du tube. Rouler le joint torique neuf dans la gorge du tube. Avant de repousser le bac de vidange de filtre en position, lubrifier les joints toriques du tube de filtre avec de l'huile fraîche froide.

3-18. STATISTIQUES
AFFICHÉES À L'AIDE
DU BOUTON INFO

Température réelle de l'huile

1. Appuyer sur ; la température réelle de l'huile s'affiche pour chaque cuvet.

Température de consigne

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

Informations de rétablissement pour chaque cuve

3. Appuyer 3 fois sur ; REC (rétabl.) s'affiche à gauche et le temps de rétablissement de 121 à 149 °C (250 à 300 °F) de la température d'huile s'affiche à droite. Par exemple,

REC	5:30
-----	------

 signifie qu'il a fallu 5 minutes et 30 secondes à la température d'huile pour se rétablir de 121 à 149 °C (250 à 300 °F).

AVIS

Si on n'appuie sur aucun bouton dans un délai de 5 secondes dans un des modes de statistiques, les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

3-19. STATISTIQUES
AFFICHÉES À L'AIDE
DU BOUTON DE
FILTRAGE

Cycles de cuisson restants avant filtrage

1. Appuyer sur  et relâcher l'un ou l'autre bouton ; « COOKS REMAINING » (cuissons restantes) s'affiche à gauche et le nombre de cycles de cuisson avant le filtrage automatique suivant s'affiche à droite. Par exemple,

REMA INING

3

6

signifie qu'après 3 autres cycles de cuisson sur la cuve gauche, les commandes demandent à l'opérateur s'il est prêt à filtrer ou pas mais il reste 6 autres cycles de cuisson sur la cuve droite.

Heure et date

2. Appuyer deux fois sur l'un ou l'autre ; « FILTERED » (filtrée) s'affiche ainsi que l'heure et la date du dernier filtrage.

**3-20. PROGRAMME
D'ENTRETIEN
PRÉVENTIF**

Comme tout appareil de transformation des aliments, la friteuse ouverte Henny Penny a besoin d'être entretenue correctement. Le tableau ci-dessous résume les opérations d'entretien que doit effectuer l'opérateur.

Opération	Fréquence
Filtrage de la friture (Section 3-11)	Quotidiennement
Changement de tampon de filtre (Section 3-13)	Quotidiennement
Lubrification des joints toriques de bac de filtre	Lors de chaque changement de tampon de filtre
Changement d'huile	Quand l'huile fume, mousse violemment ou a mauvais goût
Nettoyage de cuve (Section 3-15)	Lors de chaque changement d'huile
Contrôle des joints toriques de bac de filtre (Section 3-16)	Tous les trimestres

SECTION 4. MODE INFORMATION

Ces informations « historiques » peuvent être enregistrées et utilisées à des fins d'assistance opérationnelle ou technique et permettent de visualiser ce qui suit :

- 1. E-LOG (journal des codes d'erreur)
- 2. LAST LOAD (dernière charge)
- 3. DAILY STATS (statistiques journalières)
- 4. OIL STATS (statistiques huile)
- 5. REVIEW USAGE (visualiser usage)
- 6. INPUTS (entrées)
- 7. OUTPUTS (sortie)
- 8. OIL TEMP (temp. huile)
- 9. CPU TEMP (temp. CPU)
- 10. COMMUNICATION INFO (infos communications)
- 11. ANALOG INFO (infos analogiques)
- 12. ACTIVITY LOG (journal activités)
- 13. OIL LEVELS (niveaux d'huile)
- 14. PUMP VALVE INFO (infos vanne de pompe)
- 15. AIF INFO (infos filtr. intermitt. auto)

AVIS

Les fonctions du mode Information ne sont pas toutes examinées dans cette section. Pour garantir un fonctionnement correct de la friteuse, prière de consulter Henny Penny avant de modifier l'un quelconque de ces paramètres. Pour plus de détails sur ces fonctions, s'adresser au service d'assistance technique au 1-800-417-8405 ou au 1-937-456-8405.

4-1. DÉTAILS SUR LE MODE INFORMATION

1. E-LOG (journal des codes d'erreur)

Appuyer sur les boutons  et  en même temps ; « *INFO

MODE* » (mode Info) s'affiche, suivi de « 1. E-LOG ».

AVIS

Appuyer sur  et  pour quitter le mode Information à tout moment.

Appuyer sur ▼ ; « A. (date & time) *NOW* » [A. (date et heure) *maintenant*] s'affiche. Il s'agit de la date et de l'heure actuelles.

Appuyer sur ▼ ; si une erreur a été enregistrée, « B. » ainsi que la date, l'heure et les informations relatives au code d'erreur s'affichent. Il s'agit du plus récent code d'erreur enregistré par les commandes.

Appuyer sur ▼ ; les informations relatives au code d'erreur le plus récent peuvent alors être visualisées.

Il est possible de stocker jusqu'à 10 codes d'erreur (B à K) dans la section E-LOG.

**4-1. DÉTAILS SUR LE MODE
INFORMATION (suite)**

2. LAST LOAD (information sur les récents cycles de cuisson)

Appuyer sur  ; « 2. LAST LOAD » (dernière charge) s'affiche.

Appuyer sur un bouton de minuterie  ou  pour le produit dont on veut visualiser les données de cuisson ; la DEL clignote.

Appuyer sur le bouton  pour commencer à visualiser les données de cuisson.

Si, par exemple, la DEL gauche  clignote, « PRODUCT FRY L1 » (produit cuve gauche 1) s'affiche.

Si la DEL droite  clignote, « PRODUCT FRY R2 » (produit cuve droite 2) s'affiche.

Appuyer sur le bouton  pour commencer à visualiser les données de cuisson.

FONCTION	EX. AFFICHAGE
Produit (dernier produit cuit)	PRODUCT FRY L1
Heure de début du dernier cycle de cuisson	STARTED FEB 4 2:25P
Temps de cuisson réel écoulé (secondes réelles)	ACTUAL TIME 01:06:00 (temps réel 7:38)
Temps de cuisson programmé	PROG TIME 01:00:00 (temps progr. 3:00)
Temp. max. pendant le cycle de cuisson	MAX TEMP 176,67°C (temp. max. 327 °F)
Temp. min. pendant le cycle de cuisson	MIN TEMP 313°F (temp.min. 313 °F)
Temp. moy. pendant le cycle de cuisson	AVG TEMP 322°F (temp. moy. 322 °F)
Chauffage (pourcentage) pendant le cycle de cuisson	HEAT ON 45% (chauff. 73 %)
Prête ? (la friteuse était-elle prête avant de démarrage ?)	READY? (prête ?) YES (oui)
Fin du cycle de cuisson : En avance	QUIT AT 0:10 REM OR
Après un cycle de cuisson complet	*DONE* +6 SEC
Différence (%) entre les temps de cuisson réel et programmé	ACT/PROG 1%

**4-1. DÉTAILS SUR LE MODE
INFORMATION (suite)**

3. DAILY STATS (Informations sur le fonctionnement de la friteuse pendant les 7 derniers jours)

Appuyer sur  ; « 3. DAILY STATS » (stat. journalières) s'affiche.

Appuyer sur le bouton  pour commencer à visualiser les données de cuisson.

Appuyer sur le  droit pour visualiser les données correspondant aux autres jours de la semaine.

FONCTION	EX. AFFICHAGE
Jour pour lequel ces données ont été enregistrées	APR-30 TUE*
Nombre d'heures et minutes de marche de la friteuse	(L/R) ON HRS TUE* 3:45
Nombre de filtrages	(L/R) FILTERED TUE* 4
Nombre de filtrages sautés	(L/R) SKIPPED TUE* 4
Nombre d'appoints d'huile	(L/R) ADD OIL TUE* 4
Nombre de mises au rebut de l'huile	(L/R) DISPOSE TUE* 0
Temps de rétablissement de la température de l'huile	(L/R) RECOVERY TUE* 1:45
Nombre total de cycle de cuisson de la journée	(L/R) TOT CK TUE* 38
Nombre de cycles arrêtés avant d'être terminés	(*DONE*) QUIT CK TUE* 2
Cycles de cuisson de produit n° 1	TUE* COOK -1- 17
Cycles de cuisson de produit n° 2	TUE* COOK -2- 9
Cycles de cuisson de produit n° 3	TUE* COOK -3- 5
Cycles de cuisson de produit n° 4	TUE* COOK -4- 0
Cycles de cuisson de produit n° 5	TUE* COOK -5- 0
Cycles de cuisson de produit n° 6	TUE* COOK -6- 6
Cycles de cuisson de produit n° 7	TUE* COOK -7- 0
Cycles de cuisson de produit n° 8	TUE* COOK -8- 0
Cycles de cuisson de produit n° 9	TUE* COOK -9- 1
Cycles de cuisson de produit n° 0	TUE* COOK -0- 0

**4-1. DÉTAILS SUR LE MODE
INFORMATION (suite)**

4. OIL STATS (informations sur l'huile actuellement utilisée et moyenne des 4 dernières charges d'huile)

Appuyer sur  ; « 4. OIL STATS » (stat. huile) s'affiche.

Appuyer sur le bouton  pour commencer à visualiser les données de cuisson.

FONCTION	EX. AFFICHAGE
Date de début d'utilisation de l'huile fraîche	(L/R) NEW OIL MAR-23
Nombre de jours d'utilisation de l'huile	(L/R) OIL USE 4 DAYS
Nombre de filtrages de cette huile	(L/R) FILTERED 4
Nombre de filtrages sautés	(L/R) SKIPPED 0
Nombre de cycles de cuisson avec cette huile	(L/R) TOT CK 38
Intervalle moyen entre remplacements d'huile	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE 13.8 DAYS
Nombre moyen de cycles de cuisson entre remplacements d'huile	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE 388 CKS

Appuyer sans relâcher sur un bouton de produit (1 à 4) pour visualiser les données relatives à l'une des 4 charges précédentes d'huile utilisée.

Appuyer sur  pour visualiser les données relatives à l'huile la plus ancienne :
Ex: OIL-4 14 DAYS

Appuyer sur  pour visualiser les données relatives à la 3ème huile la plus ancienne :
Ex: OIL-3 12 DAYS

Appuyer sur  pour visualiser les données relatives à la 2ème huile la plus ancienne :
Ex: OIL-2 15 DAYS

Appuyer sur  pour visualiser les données relatives à la charge d'huile précédente :
Ex: OIL-1 13 DAYS

**4-1. DÉTAILS SUR LE MODE
INFORMATION (suite)**

5. REVIEW USAGE(informations accumulées depuis la réinitialisation des données)

Appuyer sur ► ; « 4. REVIEW USAGE » (visualiser usage) s'affiche.

Appuyer sur le bouton ▼ pour commencer à visualiser les données de cuisson.

FONCTION	EX. AFFICHAGE
Jour du dernier effacement des données d'usage	SINCE APR-19 3:00P
Nombre d'heures de marche de la friteuse	(L/R) ON HRS 4
Nombre de filtrages	(L/R) FILTERED 4
Nombre de filtrages sautés	(L/R) SKIPPED 0
Nombre d'appoints d'huile	(L/R) ADD OIL 4
Nombre de mises au rebut de l'huile	(L/R) DISPOSE 1
Nombre total de cycles de cuisson	(L/R) TOT CK 38
Nombre de cycles arrêtés avant (*DONE*) d'être terminés	QUIT CK 2
Cycles de cuisson de produit n° 1	COOK -1- 17
Cycles de cuisson de produit n° 2	COOK -2- 9
Cycles de cuisson de produit n° 3	COOK -3- 5
Cycles de cuisson de produit n° 4	COOK -4- 0
Cycles de cuisson de produit n° 5	COOK -5- 0
Cycles de cuisson de produit n° 6	COOK -6- 6
Cycles de cuisson de produit n° 7	COOK -7- 0
Cycles de cuisson de produit n° 8	COOK -8- 0
Cycles de cuisson de produit n° 9	COOK -9- 1
Cycles de cuisson de produit n° 0	COOK -0- 0
Réinitialiser les données d'usage : Saisir le code d'usage - 1, 2, 3 lors de cette étape pour remettre à zéro toutes les informations sur l'usage.	RESET USAGE / ENTER CODE -----

SECTION 5. MODE PRODUCT PROGRAM

Ce mode permet de programmer ce qui suit :

- Changement de nom de produit
- Affectation de bouton
- Changement de temps et de tempér.
- Changement de l'identificateur de cuisson
- Alarmes
- Minuteries de qualité
- Inclusion dans le décompte (général) de filtrages
- Filtrage après nb. X de charges (mixte)
- Compensation de charge
- Référence de compensation de charge
- Chaleur maximum
- Facteur de compensation de produit

5-1. MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE PRODUITS

1. Appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que « PROG » (progr.) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3 (3 premiers boutons de produit). « PRODUCT » (produit) et « PROGRAM » (program.) s'affichent, suivis de « SELECT PRODUCT » (sélect. Produit) et «-P 1 » (ex: NUG [croquettes]).

Changement de noms de produit

3. Utiliser les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler les 40 produits ou appuyer sur le bouton de produit désiré.
4. Appuyer sur le bouton ► ; « NAME » (nom) s'affiche à gauche et le produit (ex: NUGGETS [croquettes]) à droite.
5. Appuyer sur le bouton √ ; la première lettre du nom clignote. Appuyer sur un bouton de produit ; la lettre qui clignote devient la première lettre qui se trouve sous le bouton de produit sur lequel on a appuyé. Si par exemple, on appuie sur  , la lettre qui clignote devient un « A ».

Appuyer de nouveau sur le même bouton et la lettre qui clignote devient un « B ». Appuyer dessus encore une fois et la lettre qui clignote devient un « C ». Une fois que la lettre désirée s'affiche, appuyer sur le bouton ► pour passer à la lettre suivante et répéter l'opération.

Appuyer sans relâcher sur le bouton X droit pour quitter le mode Program ou appuyer sur le bouton ► pour passer à « COOK TIME » (temps cuisson).

Bouton d'affectation

6. Appuyer sur le bouton ► jusqu'à ce que « ASSIGN BTN » (bouton affect.) et le produit (p. ex., NUGGETS [croquettes]) s'affichent. Si un bouton a déjà été affecté à ce produit, la DEL correspondante sera allumée. Pour affecter d'autres boutons à ce produit, appuyer sur le bouton de produit pendant 3 secondes ; la DEL correspondante reste allumée. Pour supprimer l'affectation d'un produit à un bouton, appuyer sur le bouton dont la DEL est allumée jusqu'à ce que celle-ci s'éteigne.

5-1. MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE PRODUITS (suite)

Changement des temps et températures

7. Appuyer sur le bouton ► jusqu'à ce que « COOK TIME » s'affiche puis utiliser les boutons de produit ou les boutons ▲ et ▼ pour changer le temps en minutes et en secondes jusqu'à un maximum de 59:59.
8. Appuyer sur le bouton ► ; « TEMP » (température) et la température présélectionnée s'affichent à droite.

Appuyer sur les boutons de produit ou sur les boutons ▲ et ▼ pour changer la température. La plage de température va de 88 à 190,56°C (190 à 191°C).

Changement de l'identificateur de cuisson

9. Appuyer sur le bouton ► jusqu'à ce que « COOK ID » (identif. cuisson) et que l'identificateur de produit s'affichent. Par exemple, NUG est l'identificateur des croquettes. Appuyer sur les boutons de produit ou sur les boutons ▲ et ▼ pour changer l'identificateur.

Alarmes (1 et 2)

11. Appuyer sur le bouton ► jusqu'à ce que « ALRM 1 » (alarme 1) s'affiche à gauche et un temps d'alarme à droite. Appuyer sur les boutons de produit ou sur les boutons ▲ et ▼ pour programmer une alarme.

Ex. : si un cycle de cuisson a été réglé à 3 minutes et qu'une alarme doit se déclencher au bout de 30 secondes de cycle de cuisson, on sélectionne « 02:30:00 » sur l'affichage. L'alarme retentit lorsque le compte à rebours de la minuterie atteint 2:30.

Une fois l'alarme réglée, appuyer sur le bouton ► ; « ALRM 2 » (alarme 2) s'affiche et une deuxième alarme peut être programmée.

Minuterie de qualité (temps d'attente)

12. Appuyer sur le bouton ► jusqu'à ce que « QUAL TMR » (minut. qual.) et le temps d'attente présélectionné s'affichent. Appuyer sur les boutons de produit ou sur les boutons ▲ et ▼ pour régler le temps d'attente jusqu'à 59:59.

Suivi général des filtrages

Inclusion dans le décompte de filtrages

- 13a. Appuyer sur le bouton ► jusqu'à ce que « INCL IN FLTR CNT » (incl. dans décte filtr.) et « YES » ou « NO » s'affichent. Appuyer sur les boutons ▲ et ▼ pour faire passer l'affichage à « YES » si les cycles de cuisson de ce produit doivent être inclus dans le décompte sur lequel est basé le filtrage recommandé. Faire passer l'affichage à « NO » si ces cycles ne doivent pas être inclus.

5-1. MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE PRODUITS (suite)

Suivi mixte des filtrages

Filtrage après un nombre X de charges

13b. Appuyer sur le bouton ► jusqu'à ce que « FILTER AFTER... » (filtrage après...) clignote à gauche et le nombre de cycles de cuisson entre filtrages à droite. Appuyer sur les boutons de produit ou sur les boutons ▲ et ▼ pour changer cette valeur de 0 à 99 charges. Cela doit être fait pour chaque produit.

>Compensation de charge, Référence de compensation de charge, Chaleur maximum, Facteur de compensation de produit<

14. Appuyer sur le bouton ► jusqu'à ce que « LD COMP » (compens. charge) et la valeur de compensation de charge s'affichent. Cela règle automatiquement le temps de cuisson pour tenir compte de la charge et de la température de cuisson. Appuyer sur les boutons de produit ou sur les boutons ▲ et ▼ pour changer cette valeur de 0 à 20.
15. Appuyer sur le bouton ► jusqu'à ce que « LCMP REF » (réf. compens. charge) et la température moyenne de compensation de charge s'affichent. (Si la compensation est programmée à « OFF » (désactiv.), « _ _ _ » s'affiche et le paramètre ne peut être programmé.) Il s'agit de la température moyenne de cuisson pour chaque produit. La minuterie accélère aux températures supérieures à ce paramètre et ralentit aux températures inférieures. Appuyer sur les boutons de produit ou sur les boutons ▲ et ▼ pour changer cette valeur.
16. Appuyer sur le bouton ► jusqu'à ce que « FULL HT » (chaleur maxi) s'affiche ainsi que la chaleur maximum exprimée en secondes, ce qui signifie que le chauffage est déclenché dès qu'on appuie sur un bouton de minuterie et se poursuit pendant la durée programmée. Appuyer sur les boutons de produit ou sur les boutons ▲ et ▼ pour changer cette valeur de 0 à 90 secondes.
17. Appuyer sur le bouton ► jusqu'à ce que « PC FACTR » (facteur comp. prod.) et la température proportionnelle s'affichent, ce qui aide l'huile à ne pas dépasser la température de consigne. Appuyer sur les boutons de produit ou sur les boutons ▲ et ▼ pour changer cette valeur de 0 à 50 degrés.

AVIS

- Utiliser le bouton ◀ pour revenir aux options de menu précédentes.
- Appuyer sur le bouton ► quand on en a fini avec le produit sélectionné puis revenir à l'étape SELECT PRODUCT (sélect. produit).
- Appuyer sans relâcher sur **P** pour quitter le mode PRODUCT PROGRAM.

SECTION 6. PROGRAMMATION DE NIVEAU 2

Utilisé pour accéder à ce qui suit :

- Mode Special Program
- Clock Set (mise à l'heure)
- Data Communication (transmission de données)
- Heat Control (réglage de chaleur)
- Mode Tech
- Stats
- Filter Control (contrôle du filtrage)

6-1. MODE SPECIAL PROGRAM

Le mode Special Program permet d'établir les paramètres de programmation plus détaillés énumérés ci-dessous :

- SP-1** • Degrés Fahrenheit ou Celsius
- SP-2** • Langue : anglais, russe, suédois (SVENSKT), allemand (DEUTSCHE), portugais, espagnol (ESPAÑOL) et français (FRANCAIS)
- SP-3** • Initialisation du système (présélections à l'usine)
- SP-4** • Volume sonore
- SP-5** • Tonalité
- SP-6** • Sélection du cycle de fonte - 1.LIQUID (liquide) ; 2.SOLID (concrète)
- SP-7** • Mode Idle activé - YES ou NO
- SP-7A** • Utiliser « 0 » pour IDLE
- SP-7B** • Minutes Auto Idle
- SP-7C** • Température de consigne en mode Idle
- SP-8** • Mode Filter Tracking (suivi des filtrages) - 1.MIXED (mixte) ou 2.GLOBAL (général)
- SP-8A** • Filtrage suggéré à... - 75 à 100 % (MIXED)
- SP-8B** • Blocage de filtrage activé ? - YES ou NO (MIXED)
- SP-8A** • Cycles de filtrage de cuve gauche - 0 à 99 (GLOBAL)
- SP-8B** • Cycles de filtrage de cuve droite - 0 à 99 (GLOBAL)
- SP-8C** • Blocage de filtrage activé ? - YES ou NO (GLOBAL)
- SP-9** • Durée du traitement - X:XX M:SS
- SP-10** • Temps de rappel de changement de tampon - XX HRS
- SP-11** • Temps de nettoyage - XX MIN
- SP-12** • Température de nettoyage - XXX °F ou C
- SP-13** • E/S interface utilisateur pendant la cuisson - À l'issue du cycle de cuisson, le produit au menu précédent ou « ---- » s'affiche
- SP-14** • Nombre paniers - 2 BASKETS ou 4 BASKETS (2 ou 4 paniers)
- SP-15** • Afficher indicateur de cuisson - YES ou NO
- SP-16** • 2ème langue : anglais, russe, suédois (SVENSKT), allemand (DEUTSCHE), portugais, espagnol (ESPAÑOL) et français (FRANCAIS)
- SP-17** • 2ème volume sonore
- SP-18** • Économie d'énergie activée ? - YES ou NO
- SP-19** • Type de friteuse - GAS (gaz) ou ELECTRIC (électrique)
- SP-20** • Type de cuve - SPLIT (fractionnée) ou FULL (intégrale)
- SP-21** • Levage auto activé ? - NO LIFT or YES LIFT (pas levage ou levage)
- SP-22** • Alimentation en huile par réservoir ? - YES ou NO
- SP-23** • Mise au rebut directe de l'huile ? - YES ou NO
- SP-24** • N° de série de la friteuse
- SP-25** • Changer code gén.- 1 = YES
- SP-26** • Changer code d'usage - 1 = YES
- SP-27** • Temps de remplissage allongé activé ? - YES ou NO
- SP-28** • Laisser l'utilisateur cesser le remplissage ? - YES ou NO

6-1. MODE SPECIAL PROGRAM (suite)

Appuyer sur le bouton **P** pendant 5 secondes jusqu'à ce que « LEVEL 2 » (niveau 2) puis « SP PROG » (special progr.) et « ENTER CODE » (saisir code) s'affichent.

Saisir le code -1, 2, 3 ; « SP-1», « TEMP » et « FORMAT » s'affichent.

AVIS

Si un code incorrect est saisi, une tonalité retentit et « BAD CODE » s'affiche. Attendre quelques secondes pour que la commande revienne au mode de cuisson et répéter les opérations précédentes.

Pour quitter le mode Special Program à tout moment, appuyer sur **P** pendant 2 secondes..

Degrés Fahrenheit ou Celsius (SP-1)

« SP-1 », « TEMP » et « FORMAT » s'affichent à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ pour choisir °F ou °C.

AVIS

- Utiliser le bouton ◀ pour revenir aux options de menu précédentes
- Appuyer sur le bouton ▶ lorsque l'opération de niveau 2 en cours est terminée

Langue (SP-2)

Appuyer sur le bouton ▶ ; « SP-2 » et « LANGUAGE » (langue) s'affichent à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ pour sélectionner la langue désirée.

Initialisation du système (SP-3)

Appuyer sur le bouton ▶ ; « SP-3 » et « DO SYSTEM INIT » (init. système) s'affichent en clignotant à gauche et « INIT » à droite. Pour réinitialiser les commandes aux paramètres par défaut établis à l'usine, appuyer sans relâcher sur le bouton √, ce qui déclenche un compte à rebours « IN 3 », « IN2 », « IN 1 ». L'affichage de « -INIT- » et de *DONE* (terminé) indique que les commandes sont réinitialisées aux valeurs par défaut établies à l'usine.

Volume sonore (SP-4)

Appuyer sur le bouton ▶ ; « SP-4 » et « VOLUME » s'affichent à gauche en clignotant. Appuyer sur ▲ ou ▼ , ou sur les boutons de produit pour régler le volume du haut-parleur, 10 étant la valeur maximum et 1 la valeur minimum.

6-1. MODE SPECIAL PROGRAM (suite)

Tonalité (SP-5)

Appuyer sur le bouton  ; « SP-5 » et « TONE » s'affichent à gauche en clignotant. Appuyer sur  ou , ou sur les boutons de produit pour régler la tonalité du haut-parleur, 2000 étant la valeur maximum et 50 la valeur minimum.

Huile liquide ou concrète utilisée (SP-6)

Appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que « SP-6 MELT CYCLE SELECT » (sélect. cycle de fonte) s'affiche à gauche en défilant. Sauf si de l'huile concrète est utilisée dans les cuves, « 1.LIQUID » (liquide) doit s'afficher à droite.

Si de l'huile est concrète, l'appareil DOIT ÊTRE équipé pour fonctionner avec une telle huile. Appuyer sur les boutons  et  pour faire passer l'affichage de droite à « 2.SOLID » (concrète)

Mode Idle activé (SP-7)

Le mode Idle permet à la température de l'huile de baisser quand elle n'est pas utilisée, ce qui permet de faire des économies d'huile et de gaz ou d'électricité.

Appuyer sur le bouton  ; « SP-7 » et « IDLE MODE ENABLED? » (mode Idle activé ?) s'affichent à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons  ou  pour choisir « YES » ou « NO ».

« YES » étant affiché, appuyer sur le bouton  ; « SP-7A » et « USE '0' FOR IDLE » (utiliser 0 pour Idle) s'affichent à gauche en clignotant. Appuyer sur le bouton  ou  pour choisir « YES » ou « NO ». Si « YES » est sélectionné, un mode Idle peut être programmé dans le bouton de produit .

Appuyer sur le bouton  ; « SP-7B » et « AUTOIDLE MINUTES » (minutes AutoIdle) s'affichent à gauche en clignotant. Appuyer sur  ou , ou sur les boutons de produit pour sélectionner le temps (0 à 60 minutes) pendant lequel la friteuse reste inactive avant d'activer l'inactivité automatique.

P. ex., « 30 » signifie que, si des aliments ne sont pas cuits dans la cuve pendant 30 minutes, la commande fait automatiquement refroidir l'huile à la température de consigne d'inactivité.

Appuyer sur le bouton  ; « SP-7C » et « IDLE SETPT » (temp. cons. inactiv.) s'affichent à gauche en clignotant. Appuyer sur  ou , ou sur les boutons de produit pour régler la température d'inactivité entre 93 et 191 °C (200 et 375 °F).

6-1. MODE SPECIAL PROGRAM (suite)

Mode Filter Tracking (SP-8)

Filter Tracking (suivi des filtrages) signale à l'opérateur quand l'huile a besoin d'être filtrée en comptant le nombre de cycles de cuissons entre filtrages.

Appuyer sur le bouton  ; « SP-8 » et « FILTER TRACKING MODE » (mode Filter Tracking) s'affichent. Utiliser les boutons  et  pour choisir le suivi des filtrages « 1.MIXED » (mixte) ou « 2.GLOBAL » (général).



GLOBAL signifie que tous les produits ont le même nombre de cycles de cuisson entre filtrages.

Produit	Nb. de cycles de cuisson	Décompte cycles
Poisson	2	1/2
Frites	8	1/8
Chicken	4	1/4

MIXED signifie que chaque produit peut être affecté d'un nombre différent de cycles de cuisson entre filtrages. La commande additionne les décomptes de cycles (voir l'exemple à gauche) et, quand le total est au moins égal à 1, suggère un filtrage. Ex: 1 charge de poisson, 2 de frites et 1 de poulet = $1. \frac{1}{2} + \frac{1}{8} + \frac{1}{8} + \frac{1}{4} = 1$.

MIXED

Si MIXED (mixte) est sélectionné, appuyer sur le bouton  ; « SP-8A » et « SUGGEST FILTER AT ... » (filtrage suggéré à ...) s'affichent à gauche et une valeur comprise entre 75 et 100 % s'affiche à droite. Appuyer sur les boutons  et  pour changer cette valeur.

Plus la valeur est basse, plus la commande suggère rapidement un filtrage. Ex. : si elle réglée à 75 %, la commande suggère un filtrage une fois que les 3/4 des cycles de cuisson programmés ont eu lieu, alors que si elle l'est à 100 %, tous les cycles de cuisson doivent avoir eu lieu avant que la commande suggère un filtrage.

Appuyer sur  ; « SP-8B » et « LOCKOUT ENABLED? » (blocage activé ?) s'affichent à gauche. Appuyer sur les boutons  ou  pour choisir « YES » ou « NO ».

Si on choisit YES, lorsque la commande suggère un filtrage, « FILTER LOCKOUT »/« YOU *MUST* FILTER NOW » (blocage pour filtrage/il FAUT filtrer maintenant) s'affiche et tout autre cycle de cuisson est refusé tant que la cuve n'a pas été filtrée.

Appuyer sur  ; « SP-8C » et « LOCKOUT AT... » (blocage à ...) s'affichent à gauche et une valeur comprise entre 100 et 250 % s'affiche à droite. Appuyer sur les boutons  et  pour changer cette valeur. Plus la valeur est basse, plus le « blocage » se produit rapidement.

Ex. : s'il est établi à 100 %, le « blocage » se produit quand le décompte des cycles atteint au moins 1. Lorsqu'il est établi à 200 %, deux fois plus de cycles sont décomptés avant que le « blocage » se produise. Voir l'exemple ci-dessus.

6-1. MODE SPECIAL PROGRAM (suite)

Mode Filter Tracking (SP-8) (suite)

GLOBAL

Si GLOBAL (général) est sélectionné, appuyer sur le bouton  .

Cuve fractionnée

Si l'appareil est à cuve fractionnée, « SP-8A » et « LEFT VAT FILTER CYCLES » (cycles entre filtrages, cuve gauche) s'affichent à gauche et le nombre de cycles de cuisson entre filtrages (0 à 99) s'affiche à droite. Appuyer sur les boutons  et  pour changer ce nombre ou sur les boutons de produit.

Appuyer sur le bouton  ; « SP-8B » et « RIGHT VAT FILTER CYCLES » (cycles entre filtrages, cuve droite) s'affichent à gauche et le nombre de cycles de cuisson entre filtrages (0 à 99) s'affiche à droite.

Appuyer sur le bouton  ; « SP-8C » et « FILTER LOCKOUT ENABLED? » (blocage filtrage activé ?) s'affichent à gauche. Appuyer sur les boutons  ou  pour choisir « YES » ou « NO ».

Si YES est sélectionné, appuyer sur le bouton  ; « SP-8D » et « LEFT VAT LOCKOUT CYCLES » (cycles entre blocage de cuve gauche) s'affichent à gauche et le nombre de cycles de cuisson avant le blocage pour filtrage (0 à 99) s'affiche à droite. Appuyer sur les boutons  et  pour changer ce nombre ou sur les boutons de produit.

Appuyer sur le bouton  ; « SP-8E » et « RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES » (cycles entre blocage de cuve droite) s'affichent à gauche et le nombre de cycles de cuisson avant le blocage pour filtrage (0 à 99) s'affiche à droite. Appuyer sur les boutons  et  pour changer ce nombre ou sur les boutons de produit.

Une fois que ce nombre de cycles de cuisson est atteint, « FILTER LOCKOUT »/« YOU *MUST* FILTER NOW » (blocage pour filtrage/il FAUT filtrer maintenant) s'affiche et tout autre cycle de cuisson est refusé tant que la cuve n'a pas été filtrée.

Cuve intégrale

Si l'appareil est à cuve intégrale, « SP-8A » et « FULLL VAT FILTER CYCLES » (cycles entre filtrages, cuve intégrée) s'affichent à gauche et le nombre de cycles de cuisson entre filtrages (0 à 99) s'affiche à droite. Appuyer sur les boutons  et  pour changer ce nombre ou sur les boutons de produit.

Appuyer sur le bouton  ; « SP-8B » et « LOCKOUT ENABLED? » (blocage activé ?) s'affichent à gauche. Appuyer sur les boutons  ou  pour choisir « YES » ou « NO ».

Si YES est sélectionné, appuyer sur le bouton  ; « SP-8C » et « FULL VAT LOCKOUT CYCLES » (cycles entre blocage de cuve pleine) s'affichent à gauche et le nombre de cycles de cuisson avant le blocage pour filtrage (0 à 99) s'affiche à droite. Appuyer sur les boutons  et  pour changer ce nombre ou sur les boutons de produit.

Une fois que ce nombre de cycles de cuisson est atteint, « FILTER LOCKOUT »/« YOU *MUST* FILTER NOW » (blocage pour filtrage/il FAUT filtrer maintenant) s'affiche et tout autre cycle de cuisson est refusé tant que la cuve n'a pas été filtrée.

6-1. MODE SPECIAL PROGRAM (suite)

Durée du traitement (SP-9)

Appuyer sur le bouton ► ; « SP-9 POLISH TIME » (temps de traitement) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur ▲ ou ▼, ou sur les boutons de produit, pour changer le temps de traitement de 0 à 10 minutes.

Temps de rappel de changement de tampon de filtre (SP-10)

Appuyer sur le bouton ► ; « SP-10 CHANGE PAD REMINDER » (rappel de changement de tampon) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur ▲ ou ▼, ou sur les boutons de produit, pour changer le temps de 0 à 100 heures.

Temps de nettoyage (SP-11)

Appuyer sur le bouton ► ; « SP-11 CLEAN-OUT TIME » (temps de nettoyage) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur ▲ ou ▼, ou sur les boutons de produit, pour changer le temps de 0 à 99 minutes.

Température de nettoyage (SP-12)

Appuyer sur le bouton ► ; « SP-12 CLEAN-OUT TEMP » (temp. de nettoyage) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur ▲ ou ▼, ou sur les boutons de produit, pour changer le temps de 0 à 90 °C (195 °F).

E/S interface utilisateur pendant la cuisson (SP-13)

Appuyer sur le bouton ► ; « SP-13 COOKING USER IO » (E/S interface utilisateur pendant la cuisson) s'affiche alors. Appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ pour choisir « SHOWPREV » (afficher produit cuit précédent) ou « SHOW---- ».

La sélection de SHOWPREV pour SP-13 signifie que, après un cycle de cuisson, le dernier produit au menu cuit s'affiche. SHOW---- signifie que, après un cycle de cuisson, « ---- » s'affiche et qu'un produit au menu doit être sélectionné avant le cycle de cuisson suivant.

Nombre de paniers (SP-14)

Appuyer sur le bouton ► ; « SP-14 NUMBER OF BASKETS » (nombre de paniers) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ pour choisir 2 ou 4 paniers par cuve.

Indicateur de cuisson (SP-15)

Appuyer sur le bouton ► ; « SP-15 SHOW COOKING INDICATOR » (afficher indicateur de cuisson) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ pour choisir YES ; pendant un cycle de cuisson, « * » indique la minuterie dont le compte à rebours est en cours. Si on choisit NO, « * » ne s'affiche pas pendant un cycle de cuisson.

6-1. MODE SPECIAL PROGRAM (suite)

2ème langue (SP-16)

Appuyer sur le bouton ► ; « SP-16 2ND LANGUAGE » (2ème langue) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ pour sélectionner la 2ème langue désirée.

La sélection d'une 2ème langue pour les commandes permet alors de choisir 2 langues en appuyant sur le bouton **P** pendant le fonctionnement normal.

Une langue s'affiche à gauche et l'autre à droite. L'appui sur le bouton ? sélectionne la langue affichée.

2ème volume (SP-17)

Appuyer sur le bouton ► ; « SP-17 2ND VOLUME » (2ème volume) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ ou sur les boutons de produit pour sélectionner le 2ème volume désiré.

La sélection d'un 2ème volume pour les commandes permet alors de choisir 2 volumes en appuyant deux fois sur le bouton **P** pendant le fonctionnement normal.

Un volume sélectionné s'affiche à gauche (NONE [nul] à 10, 10 étant le plus fort) et le deuxième à droite. Pour sélectionner le volume, appuyer sur le bouton ? sous le volume désiré.

Mode d'économie d'énergie (SP-18)

Appuyer sur le bouton ► ; « SP-18 ENERGY SAVE ENABLED » (économie d'énergie activée) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ pour choisir « YES » ou « NO ».

Si YES est sélectionné, pendant les périodes de non utilisation, la friteuse déclenche automatiquement un mode d'économie d'énergie qui arrête les soufflantes. Ensuite, une fois qu'un produit est sélectionné pour démarrer un cycle de cuisson, les soufflantes et le chauffage se remettent en marche. Si NON est sélectionné, les soufflantes tournent en permanence.

Type de friteuse (SP-19)

Appuyer sur le bouton ► ; « SP-19 FRYER TYPE » (type de friteuse) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ pour choisir « GAS » (gaz) ou « ELEC » (électr.).

Type de cuve (SP-20)

Appuyer sur le bouton ► ; « SP-20 VAT TYPE » (type de cuve) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ pour choisir « SPLIT » (fractionnée) ou « FULL » (intégrale).

6-1. MODE SPECIAL PROGRAM (suite)

Levage automatique (SP-21)

Appuyer sur le bouton  ; « SP-21 AUTOLIFT ENABLED » (levage auto activé) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons  ou  pour choisir « YES LIFT » (levage) ou « NO LIFT » (pas de levage).

Si la friteuse est dotée de l'option de levage automatique, « YES LIFT » (levage) doit être sélectionné pour SP-21 ; sinon, sélectionner « NO LIFT » (pas de levage).

Alimentation en huile par réservoir (SP-22)

Appuyer sur le bouton  ; « SP-22 BULK OIL SUPPLY » (alimentation en huile par réservoir) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons  ou  pour choisir « YES SUPL » (aliment.) ou « NO SUPL » (pas d'aliment.).

Choisir YES si l'huile est pompée dans les cuves à partir d'un réservoir extérieur. Sinon, sélectionner NO pour SP-22.

Mise au rebut de l'huile fournie par le réservoir (SP-23)

Appuyer sur le bouton  ; « SP-23 BULK OIL DISPOSE? » (mise au rebut de l'huile fournie par le réservoir ?) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons  ou  pour choisir « YES DISP » (mise au rebut) ou « NO DISP » (pas de mise au rebut).

Choisir YES DISP (mise au rebut) si l'huile est pompée hors des cuves jusque dans un réservoir extérieur lorsqu'il est temps de la mettre au rebut. Sinon, sélectionner « NO DISP » (pas de mise au rebut) pour SP-23.

Registre des numéros de série (SP-24)

Appuyer sur le bouton  ; « SP-24 S/N ?EDIT » (N° série ✓ modifier) s'affichent en clignotant, ainsi que le numéro de série de l'appareil. CE NUMÉRO DOIT CORRESPONDRE À CELUI QUI SE TROUVE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, SUR LES PORTES. SI CE N'EST PAS LE CAS, IL PEUT ÊTRE ENREGISTRÉ.

Changement de code de programmation (SP-25)

Cela permet à l'opérateur de changer le code de programmation (établi à l'usine à 1, 2, 3) utilisé pour passer à la programmation de produit ou en mode Level 2 Program.

Appuyer sur le bouton  ; « SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES » (changer code gér.? 1=oui) s'affiche en clignotant. Appuyer sur  ; « ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT » (saisir nouveau code, P=terminé, I=quitter) s'affiche en défilant. Appuyer sur les boutons de produit pour le nouveau code.

Si on est satisfait du code, appuyer sur  ; « REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT » (répéter nouveau code, P=terminé, I=quitter) , s'affiche alors. Appuyer sur les mêmes boutons de codage.

6-1. MODE SPECIAL PROGRAM (suite)

Changement de code de programmation (SP-25) (suite)

Si on est satisfait du code, appuyer sur **P** ; «*CODE CHANGED* » (code changé) s'affiche alors.

Si on n'est pas satisfait du code, appuyer sur **i** ;
« *CANCEL » (annuler) s'affiche puis l'affichage revient à « SP-25 » et « CHANGE, MGR CODE? 1=YES ». On peut alors répéter les opérations précédentes.

Changement de code d'usage (SP-26)

Cela permet à l'opérateur de changer le code de réinitialisation d'usage (établi à l'usine à 1, 1, 3) pour réinitialiser les quantités d'usage de chaque produit. Voir l'étape de visualisation de l'usage dans Mode Information.

Appuyer sur le bouton **▶** ; « SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES » (changer code usage ? 1=oui) s'affiche en clignotant. Appuyer sur **i** ; « ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT » (saisir nouveau code, P=terminé, I=quitter) s'affiche en défilant. Appuyer sur les boutons de produit pour le nouveau code.

Si on est satisfait du code, appuyer sur **P** ; « REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT » (répéter nouveau code, P=terminé, I=quitter) , s'affiche alors. Appuyer sur les mêmes boutons de codage.

Si on est satisfait du code, appuyer sur **P** ; «*CODE CHANGED* » (code changé) s'affiche alors.

Si on n'est pas satisfait du code, appuyer sur **i** ;
« *CANCEL » (annuler) s'affiche puis l'affichage revient à « SP-26 » et « CHANGE, USAGE CODE? 1=YES » (changer code usage? 1 = oui). On peut alors répéter les opérations précédentes.

Temps de remplissage allongé (SP-27)

Appuyer sur le bouton **▶** ; « SP-27 LONGER FILLTIME ENABLED » (temps de remplissage allongé activé) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons **▲** ou **▼** pour choisir YES ou NO.

Laisser l'utilisateur cesser le remplissage (SP-28)

Appuyer sur le bouton **▶** ; « SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED » (temps de remplissage allongé activé) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons **▲** ou **▼** pour choisir « YES » ou « NO ».

S'il choisit YES, l'utilisateur peut mettre fin à l'opération de remplissage Express FilterTM.

6-2. MISE À L'HEURE

1. Appuyer sur le bouton **P** pendant 5 secondes jusqu'à ce que « LEVEL 2 » (niveau 2) puis « SP PROG » (special progr.) et « ENTER CODE » (saisir code) s'affichent.
2. Appuyer de nouveau sur le bouton **P** ; « CLK SET » (mise à l'heure) et « ENTER CODE » (saisir code) s'affichent à gauche en clignotant.
3. Saisir le code 1, 2, 3 (3 premiers boutons de produit).
4. « CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY » (saisir la date MM-JJ-AA) s'affiche à gauche en clignotant. Régler la date affichée à droite au moyen des boutons de produit.
5. Appuyer sur le bouton **▶** ; « CS-2 ENTER TIME » (saisir l'heure) s'affiche en clignotant à gauche et l'heure à droite. Appuyer sur **▲** ou **▼**, ou sur les boutons de produit, pour changer l'heure.
6. Appuyer sur le bouton **▶** ; « CS-2 ENTER TIME » (saisir l'heure) s'affiche en clignotant à gauche et « AM » (avant midi) ou « PM » (après midi) à droite. Appuyer sur les boutons **▲** ou **▼** pour choisir AM ou PM.
7. Appuyer sur le bouton **▶** ; « CS-3 TIME FORMAT » (format de l'heure) s'affiche en clignotant à gauche, « 12-HR » (12 h) ou « 24-HR » (24 h) à droite. Utiliser les boutons **▲** ou **▼** pour choisir le format 12 heures ou le format 24 heures.
8. Appuyer sur le bouton **▶** ; « CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME » (heure d'été) s'affiche à gauche en clignotant. Appuyer sur les boutons **▲** ou **▼** pour choisir l'heure d'été en vigueur dans la zone. 1.OFF; 2.US (heure d'été - 1.désactiv., 2.US) (à partir de 2007); 3.EURO; 4.FSA (3.UE, 4.FSA (US avant 2007)).

6-3. MODES DATA LOGGING, HEAT CONTROL, TECH, STAT ET FILTER CONTROL

Les modes Data Logging, Heat Control, Tech, Stat et Filter Control sont des modes de diagnostic et de programmation avancés à l'usage principalement de Henny Penny seulement. Pour plus de détails sur ces modes, s'adresser au département du service après-vente au 1-800-417-8405 ou au 1-937-456-8405.

SECTION 7. DÉPANNAGE

7-1. GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause	Correction
L'interrupteur est à la position ON mais la friteuse ne fonctionne pas du tout	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Brancher la friteuse • Vérifier le disjoncteur ou le fusible dans le tableau électrique
Code d'erreur de commande « E-10 »	<ul style="list-style-type: none"> • Température d'huile trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur le bouton rouge de réinitialisation qui se trouve sous le côté droit des commandes ; si l'interrupteur limiteur ne se réinitialise pas, il doit être remplacé 
La cuve n'est pas assez remplie	<ul style="list-style-type: none"> • Le bidon en boîte est presque ou complètement vide • La conduite d'huile du bidon est obstruée ou aplatie • Le bac du filtre a besoin d'être nettoyé 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le bidon • Vérifier la conduite du bidon • Nettoyer le bac du filtre et remplacer l'élément en papier ou le tampon

7-1. GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problème	Cause	Correction
Moussage ou ouïllonnement de l'huile par-dessus le haut de la cuve	<ul style="list-style-type: none"> • Présence d'eau dans l'huile • Huile incorrecte ou de mauvaise qualité • Filtrage incorrect • Rinçage incorrect après le nettoyage de la cuve 	<ul style="list-style-type: none"> • Vider et épurer l'huile • Utiliser une huile recommandée • Se reporter aux méthodes de filtrage • Nettoyer et rincer la cuve puis bien la sécher
L'huile ne s'écoule pas de la cuve	<ul style="list-style-type: none"> • Robinet de vidange bouché par des miettes • Gouttière obstruée 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir le robinet, enfoncer la brosse de nettoyage de force dans l'évacuation • Déposer le panneau latéral droit, enlever l'obturateur de l'extrémité de la gouttière et nettoyer celle-ci
Le moteur de filtre marche mais pompe l'huile lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Raccords de conduite de filtre desserrés • Élément en papier ou tampon de filtre encrassé • Filtre remonté incorrectement 	<ul style="list-style-type: none"> • Resserer tous les raccords de la conduite de filtre • Remplacer l'élément en papier ou le tampon de filtre • Se reporter aux instructions de montage sur l'intérieur de la porte
Bulles dans l'huile pendant tout le processus de filtrage	<ul style="list-style-type: none"> • Bac de filtre pas complètement en place • Bac de filtre encrassé • Joint torique endommagé sur le collecteur de conduite de filtre de la friteuse 	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la conduite de retour du bac de filtre est complètement enfoncée dans le collecteur de la friteuse • Nettoyer le bac et remplacer l'élément en papier ou le tampon • Remplacer le joint torique
Le moteur de filtre ne marche pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de réarmement du disjoncteur thermique sur l'arrière du moteur de pompe est déclenché <div data-bbox="553 1360 927 1486" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="495 1499 933 1690">Pour éviter les brûlures causées par les éclaboussures de friture, tourner l'interrupteur de l'appareil à la position OFF avant de réarmer manuellement le dispositif de protection du moteur de pompe de filtre..</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Déposer le panneau latéral droit et laisser au moteur le temps de refroidir puis appuyer fermement sur le bouton avec un tournevis jusqu'à ce qu'il émette un déclic. <div data-bbox="943 1493 1479 1892" data-label="Image"> </div>

7-2. CODES D'ERREUR

En cas de panne d'un système de commande, l'affichage numérique fait apparaître un message d'erreur. Les codes de message sont indiqués dans la colonne AFFICHAGE ci-dessous. Une tonalité constante se fait entendre lorsqu'un code d'erreur est affiché ; appuyer sur n'importe quel bouton pour la mettre en sourdine.

AFFICHAGE	CAUSE	MESURES CORRECTRICES
« E-4 »	<ul style="list-style-type: none"> • Surchauffe du tableau de commande 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer l'interrupteur à la position OFF puis à la position ON ; si « E4 » s'affiche, le tableau de commande devient trop chaud ; vérifier les volets de chaque côté de l'appareil pour voir s'ils sont obstrués
« E-5 »	<ul style="list-style-type: none"> • Surchauffe de l'huile 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si « E-5 » s'affiche, vérifier les circuits de chauffage et la sonde de température
« E-6A »	<ul style="list-style-type: none"> • Sonde de température en circuit ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si « E-6A » s'affiche, vérifier la sonde de température
« E-6B »	<ul style="list-style-type: none"> • Sonde de température en court-circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si « E-6B » s'affiche, vérifier la sonde de température
« E-10 »	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupteur limiteur déclenché 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur le bouton rouge de réinitialisation qui se trouve sous le côté droit des commandes ; si l'interrupteur limiteur ne se réinitialise pas, il doit être remplacé 
« E-15 »	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupteur de vidange 	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le bouton de vidange est complètement enfoncé ; si l'erreur E-15 persiste, faire vérifier l'interrupteur de vidange
« E-18-A » « E-18-B » « E-18-C »	<ul style="list-style-type: none"> • Capteur de niveau gauche en circuit ouvert • Capteur de niveau droit en circuit ouvert • Capteurs de niveau tous les deux en circuit ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si l'affichage continue à indiquer la défaillance d'un capteur, faire vérifier les connecteurs au tableau de commande ; faire vérifier le capteur et le remplacer si nécessaire.

7-2. CODES D'ERREUR

AFFICHAGE	CAUSE	MESURES CORRECTRICES
« E-20-A » « FAN SENSOR STUCK CLOSED »	<ul style="list-style-type: none"> Problème de câblage de pressostat Carte E/S défectueuse 	<ul style="list-style-type: none"> Si le ventilateur ne tourne pas, faire vérifier le pressostat ; le circuit doit être ouvert s'il n'y a pas de pression d'air Si le ventilateur tourne, erreur de câblage ou relais fermé sur la carte E/S
« E-20-B » « NO DRAFT » « CHECK FAN »	<ul style="list-style-type: none"> Pressostat défectueux / tuyau desserré Panne de ventilateur / tension trop basse Conduit d'évacuation ou hotte obstrué(e) 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre la cuve hors puis sous tension ; si l'erreur E-20-B persiste, faire vérifier le pressostat ; un circuit doit être ouvert s'il n'y a pas de pression ; s'assurer que le tuyau est raccordé au ventilateur et au pressostat basse tension. Faire vérifier le ventilateur ; tension trop basse alimentant le ventilateur Vérifier le conduit d'évacuation et la hotte pour voir s'ils sont obstrués
« E-20-D » « IGNITION » « FAILURE » « E-21 »	<ul style="list-style-type: none"> Panne d'allumage / pas de détection de flamme 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre la cuve hors puis sous tension ; si l'erreur E-20-D persiste, vérifier les branchements de la conduite de gaz ; vérifier le robinet de sectionnement de gaz ; faire vérifier le module d'allumage, le robinet de gaz, l'entrefer du détecteur de flamme, ainsi que le câblage du robinet de gaz et du module d'allumage
« E-22 » « NO HEAT » « CHECK GAS VALVE » « E-41 »	<ul style="list-style-type: none"> Lent rétablissement de la chaleur Un brûleur ne s'allume pas 	<ul style="list-style-type: none"> Faire vérifier la friteuse par un technicien agréé pour voir si la tension d'alimentation est correcte; faire vérifier le circuit de chauffage ; faire vérifier l'appareil pour voir si un fil est desserré ou brûlé Faire vérifier le robinet de gaz et le circuit de chauffage
« E-46 » « E-47 »	<ul style="list-style-type: none"> Échec de programmation 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre la cuve hors puis sous tension ; si l'un des codes d'erreur s'affiche, faire réinitialiser les commandes ; si l'affichage du code persiste, faire remplacer le tableau de commande
« E-48 »	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance de la puce du convertisseur analogique ou panne d'alimentation en courant 12 V 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre la cuve hors puis sous tension ; si l'erreur « E-47 » persiste, faire remplacer la carte E/S ou de circuit imprimé ; si le haut-parleur est muet, la carte E/S est probablement défectueuse ; la faire remplacer
« E-54C »	<ul style="list-style-type: none"> Erreur du système d'entrée 	<ul style="list-style-type: none"> Faire remplacer la carte de circuit imprimé
« E-60 »	<ul style="list-style-type: none"> Erreur d'entrée de température 	<ul style="list-style-type: none"> Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; faire remplacer la carte de circuit imprimé de commande si l'erreur « E-54C » persiste
	<ul style="list-style-type: none"> La carte de circuit imprimé de filtrage intermittent automatique ne communique pas avec celle de commande 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre la cuve hors puis sous tension ; si l'erreur « E-60 » persiste, faire vérifier le connecteur entre les cartes de circuit imprimé ; remplacer l'une ou l'autre si nécessaire