



**HENNY PENNY®**

Engineered to Last™

# **Henny Penny Evolution Elite™**

**Friteuses ouvertes à capacité  
d'huile réduite  
(Bac simple & bacs séparés – Gaz)**

**Wendy's**

**Modèle EEG-153**

**Modèle EEG-154**

FM08-224-A - French

04/11/12

# **MANUEL D'UTILISATION**

ENREGISTREZ LA GARANTIE EN LIGNE SUR [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)

## AVIS

Ce manuel doit être conservé dans un endroit facilement accessible pour future référence.

Un diagramme des câblages de cet appareil figure à l'intérieur de la porte.

Affichez à un endroit visible les instructions à suivre dans le cas où l'utilisateur sent une fuite de gaz. Ces informations devront être obtenues auprès de votre fournisseur de gaz local.

N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Un espace suffisant doit être laissé tout autour de l'appareil pour qu'un air suffisant parvienne à la chambre de combustion.

La friteuse modèle EEG-10X est équipée d'une veilleuse continue. Mais la friteuse ouverte ne peut pas être exploitée sans alimentation électrique, et il ne doit pas être tenté d'utiliser la friteuse durant une panne d'électricité. L'appareil reprend automatiquement son fonctionnement normal dès le rétablissement de l'alimentation.

## ATTENTION

*Pour éviter un incendie, maintenez la zone de l'appareil dégagée et sans combustibles.*



**Une installation, un ajustement, une modification, une réparation ou un entretien inadéquat peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Bien lire les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet équipement.**



**NE PAS STOCKER OU UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU D'AUTRES APPAREILS QUELCONQUES.**

**Ceci pourrait provoquer un incendie ou une explosion.**

## Données techniques pour les produits marqués CE/AGA

Débit calorifique nominal : (Net)	Naturel ( $I_{2H}$ ) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
	Naturel ( $I_{2E}$ ) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
	Naturel ( $I_{2E+}$ ) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
	Naturel ( $I_{2L}$ ) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
	Naturel ( $I_{2HS}$ ) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
	Propane Liquide ( $I_{3p}$ ) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
Débit calorifique nominal : (Brut)	Naturel ( $I_{2H}$ ) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
	Naturel ( $I_{2E}$ ) = 21,98 kW (75 000 Btu/h)
	Naturel ( $I_{2E+}$ ) = 21,98 kW (75 000 Btu/h)
	Naturel ( $I_{2L}$ ) = 21,98 kW (75 000 Btu/h)
	Naturel ( $I_{2HS}$ ) = 21,98 kW (75 000 Btu/h)
	Propane Liquide ( $I_{3p}$ ) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
Pression d'alimentation :	Naturel ( $I_{2H}$ ) = 20 mbar (2,0 kPa)
	Naturel ( $I_{2E}$ ) = 20 mbar
	Naturel ( $I_{2E+}$ ) = 20/25 mbar
	Naturel ( $I_{2L}$ ) = 25 mbar
	Naturel ( $I_{2HS}$ ) = 25 mbar
	Propane liquide ( $I_{3p}$ ) = 30/37/50 mbar (3,0/3,7/5,0 kPa)
Pression au point de test :	Naturel ( $I_{2H}$ ) = 8,7 mbar (0,87 kPa)
	Naturel ( $I_{2E+}$ ) = 8,7 mbar
	Naturel ( $I_{2E+}$ ) = N/A
	Naturel ( $I_{2L}$ ) = 8,7 mbar
	Naturel ( $I_{2HS}$ ) = 8,7 mbar
	Propane liquide ( $I_{3p}$ ) = 25 mbar (2,5 kPa)
Taille de l'injecteur :	Naturel ( $I_{2H}$ ) = 2,08 mm
	Naturel ( $I_{2E}$ ) = 2,08 mm
	Naturel ( $I_{2E}$ ) = 1,70 mm
	Naturel ( $I_{2L}$ ) = 2,30 mm
	Naturel ( $I_{2HS}$ ) = 2,30 mm
	Propane liquide ( $I_{3p}$ ) *50 mbar = 1,30 mm

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations en vigueur ; il doit être utilisé seulement dans un emplacement ventilé de façon adéquate. Lire les instructions en entier avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

**Le bruit généré par cet équipement est inférieur à 70 dB(A)**

## CHAPITRE 1. INTRODUCTION

### 1-1. INTRODUCTION

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

### AVIS



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

### 1-2. CARACTÉRISTIQUES

- Nettoyage aisé
- Utilise 40 % moins d'huile
- Bac simple ou bacs séparés
- Commande par ordinateur
- Structure en acier inoxydable
- Ajout d'huile automatique
- Système d'auto-diagnostic intégré aux commandes
- Filtre intégré avec filtration automatique
- Gaz propane ou naturel ; 75 000 BTU/bac (21,97 kw)

### 1-3. ENTRETIEN APPROPRIÉ

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

### AVIS

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

**1-4. ASSISTANCE**

Pour tout besoin de maintenance extérieure, contactez votre distributeur indépendant local dans votre région, ou appelez Henny Penny Corp. au 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.

**1-5. SÉCURITÉ**

La friteuse sans couvercle Henny Penny comporte de nombreuses sécurités intégrées. Toutefois, la seule manière de garantir un fonctionnement sans risques consiste à bien comprendre les procédures d'installation, d'utilisation et de maintenance. Les instructions fournies dans ce manuel vous permettront de comprendre facilement les procédures à suivre.

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

Lorsqu'une information est particulièrement importante ou liée à la sécurité, elle est mise en évidence par les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et REMARQUE. Leur utilisation est décrite ci-dessous :



LES SYMBOLES D'ALERTE À LA SÉCURITÉ sont utilisés avec les mentions DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION pour indiquer un risque de blessure.



REMARQUE met en valeur des informations particulièrement importantes.



*ATTENTION, utilisé sans le symbole d'alerte à la sécurité indique un risque qui, s'il n'est pas écarté, risque de provoquer des dégâts matériels.*



*ATTENTION, utilisé sans le symbole d'alerte à la sécurité indique un risque qui, s'il n'est pas écarté, risque de provoquer des dégâts matériels.*



**AVERTISSEMENT** indique une situation éventuellement dangereuse qui, si elle n'est pas écartée, risque de provoquer des blessures graves, voire mortelles.



**DANGER** INDIQUE UN DANGER IMMINENT QUI, S'IL N'EST PAS ÉCARTÉ, RISQUE DE PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES.

**1-5. SÉCURITÉ (suite)**



Symbole de mise à la masse équipotentiel



Symbole de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)



OU



Symboles de risques d'électrocution



OU



Symboles de surface chaude

## CHAPITRE 2. INSTALLATION

### 2-1. INTRODUCTION

Ce chapitre apporte les instructions d'installation et de déballage pour la friteuse Henny Penny Evolution Elite®.

**AVIS**

L'installation de cet appareil doit être confiée à un technicien qualifié.



**Ne percez pas la friteuse avec des objets tels que des perceuses ou des vis sous peine d'endommager les composants ou de vous exposer à une décharge électrique.**

### 2-2. Desemballage

**AVIS**

Tout endommagement en cours d'expédition doit être notée en présence du livreur et signée avant son départ.

1. Coupez et retirez les lanières métalliques du carton d'emballage.
2. Enlevez le couvercle en carton et dégagez vers le haut le carton principal.
3. Retirez les supports d'emballage de coin (4).
4. Couper le film étirable autour du support / caisson et retirez-le du haut du couvercle de la friteuse.
5. Coupez et enlevez les bandes métalliques maintenant la friteuse sur la palette, puis déposez la friteuse hors de la palette.

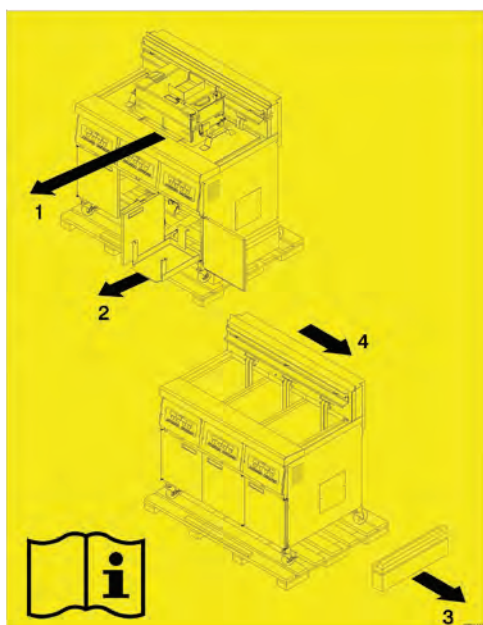


Figure 1

**ATTENTION**

*Déposez le bac à vidange du filtre et l'étagère du cubitenaire avant d'enlever la friteuse de la palette, sous peine d'endommager la friteuse. Figure 1.*



**Faites preuve de vigilance en déplaçant la friteuse afin d'éviter toute blessure. La friteuse pèse environ entre 600 livres (272 kg) et 800 livres (363 kg).**

### 2-3. SÉLECTION DE L'EMPLACEMENT DE LA FRITEUSE

Le choix d'un emplacement adéquat pour la friteuse est très important pour son fonctionnement, sa rapidité et sa facilité d'emploi. L'emplacement de la friteuse sans couvercle doit permettre un dégagement suffisant pour assurer une utilisation et une maintenance correctes. L'emplacement doit permettre un chargement et un déchargement aisés ne gênant pas la préparation des commandes alimentaires. Pour assurer un service rapide et continu, l'expérience prouve qu'il est préférable de frire, puis de conserver le produit au chaud. Le plus efficace est un fonctionnement en ligne droite, i.e. matière première d'un côté et ingrédient fini de l'autre côté. La préparation des commandes peut être éloignée avec une perte légère d'efficacité.



*Pour éviter un incendie, installez la friteuse sans couvercle à une distance minimum de tout matériau combustible, 2 pouces (5,08 cm) sur le côté et 4 pouces (10,16 cm) à l'arrière. Distance minimum de tout matériau incombustible : 0 pouce (0,00 cm) sur le côté et 0 pouce (0,00 cm) à l'arrière. Si installée correctement, la friteuse sans couvercle est conçue pour fonctionner seulement sur un sol incombustible.*

*Ne vaporisez pas d'aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il fonctionne.*



**Afin d'éviter de graves brûlures dues à des éclaboussures d'huile chaude, positionnez et installez la friteuse de façon à l'empêcher de basculer ou de se déplacer. Des attaches peuvent être utilisées pour la stabilisation.**

### 2-4. MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE

Pour fonctionner correctement, la friteuse doit être à niveau de gauche à droite et de l'avant à l'arrière. Placez un niveau sur les parties plates autour du pourtour du bac, sur le compartiment central, puis réglez les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau.



## 2-5. VENTILATION DE LA FRIT-EUSE

La friteuse doit être placée de façon à permettre un tirage d'air vers une hotte à évacuation ou un système de ventilation adéquat. Ceci est essentiel pour permettre une élimination efficace de l'échappement de vapeur et des odeurs de friture. Prenez des précautions particulières lors de la conception du dispositif d'évacuation afin d'éviter toute interférence avec le fonctionnement de la friteuse. Nous vous recommandons de consulter une société locale de ventilation ou de chauffage pour vous aider à concevoir un système adéquat.

### AVIS

La ventilation doit être conforme codes locaux, provinciaux et nationaux. Consultez la caserne de pompiers la plus proche ou les autorités locales compétentes.

## 2-6. ALIMENTATION EN GAZ



**Lors de l'installation de la friteuse sans couvercle à gaz, n'ajoutez pas une rallonge au conduit de la cheminée d'évacuation des gaz. Ceci peut nuire au bon fonctionnement du brûleur, causer des dysfonctionnements ainsi qu'un risque de refoulement.**

La friteuse sans couvercle au gaz est disponible en usine pour un fonctionnement au gaz naturel ou propane. Consultez la plaque signalétique à l'intérieur de la porte avant gauche de l'armoire pour déterminer les spécifications d'alimentation en gaz adéquates. L'alimentation minimum pour le gaz naturel est de 7 pouces de colonne d'eau (1,7 kPa) (17,0 mbar), et de 10 pouces de colonne d'eau (2,49 kPa) (24,9 mbar) pour le propane



**N'essayez pas d'utiliser un autre gaz que celui spécifié sur la plaque signalétique. Une alimentation en gaz incorrect peut causer un incendie ou une explosion occasionnant des blessures graves et/ou des dommages divers.**

Veuillez lire ci-après pour déterminer le raccordement recommandé de la friteuse à la canalisation du réseau de distribution de gaz.



**Pour écarter tout risque de blessure grave :**

- **L'installation doit se conformer aux réglementations locales, fédérales et nationales, à la norme nationale américaine Z223.1/ NFPA 54 (dernière édition), au National Fuel Gas Code (Code national des gaz combustibles), et au code du bâtiment municipal local. Au Canada, il s'agit du Code d'installation du gaz naturel et du propane (Natural Gas and Propane Installation Code) CSA B149.1 et des Codes d'installation - appareils au gaz et codes locaux. En Australie, conformément à la réglementation de l'Australian Gas Authority AS5601.1/2-2010.**

## 2-6. ALIMENTATION EN GAZ

(suite)

- L'appareil et son robinet d'arrêt manuel doivent être déconnectés du circuit de tuyauterie d'alimentation en gaz au cours d'un essai de pression de ce circuit à des pressions supérieures à 1/2 PSIG (3,45 KPA) (34,5 mbar).
- La friteuse doit être isolée de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son dispositif d'arrêt individuel manuel au cours de tout essai de pression du circuit de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai inférieures ou égales à 1/2PSIG (3,45 KPA) (34,5mbar).
- Un tuyau d'acier noir de un pouce (2,54 cm) standard et des raccords malléables doivent être utilisés pour les raccordements au réseau de gaz pour les friteuses sans couvercle à 3 et 4 compartiments, tuyau de 3/4 pouce (1,91 cm) pour 2 compartiments.
- N'utilisez pas de raccords en fonte.
- Même si une taille de tuyau de un pouce (2,54 cm) est recommandée pour 3 et 4 compartiments, et de 3/4 de pouce pour 2 compartiments, la tuyauterie doit être de taille adéquate et installée afin de fournir une alimentation en gaz suffisante pour répondre à la demande maximum sans perte de pression excessive entre le compteur et la friteuse sans couvercle. La perte de pression dans le système de canalisation ne doit pas dépasser 0,3 pouces de colonne d'eau (0,747 mbar).

Des dispositions doivent être prises afin de déplacer la friteuse sans couvercle à des fins de nettoyage et d'entretien. Ceci peut s'effectuer en :

1. Installation d'un robinet d'arrêt manuel et d'une déconnexion ou d'une union,
2. Installation d'un connecteur certifié CSA de conception solide. Afin de pouvoir entretenir cet appareil, qui est fourni avec des roulettes, un connecteur conforme ANSI Z21.69-CAN 6,16 ou CAN 1-6,10m88 et un dispositif de déconnexion rapide conforme ANSI Z21.41 ou CAN 1-6.9m70, doivent être installés. Il faut également installer ceci avec un moyen de retenue pour empêcher la transmission de la tension au connecteur ainsi qu'indiqué dans les instructions du fabricant de l'appareil.
3. Voir l'illustration à la page suivante pour le branchement approprié de la canalisation à gaz flexible et de la retenue de câble.

### **AVIS**

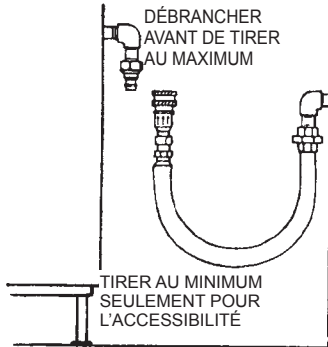
La retenue de câble limite la distance à laquelle la friteuse sans couvercle peut être séparée du mur. Pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil, le câble doit être débranché de la friteuse sans couvercle et la canalisation à gaz flexible doit être déconnectée. Ceci permet un meilleur accès à tous les côtés de la friteuse sans couvercle. La canalisation de gaz et la retenue de câble doivent être reconnectées une fois le nettoyage ou l'entretien terminé.

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

**TUYAUTERIE À GAZ**

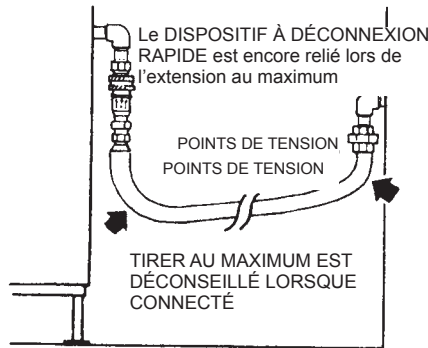
**CORRECT**

TIRER AU MINIMUM l'équipement à distance du mur pour permettre l'accès au dispositif à déconnexion rapide.



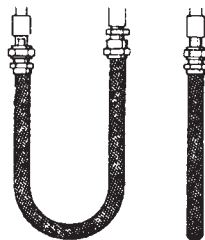
**INCORRECT**

ÉVITER LES COUDES ET LES BOUCLES lors de l'éloignement de l'équipement du mur. (Un éloignement maximum entortillera les extrémités, même si installé correctement, et réduira la durée de vie du connecteur)



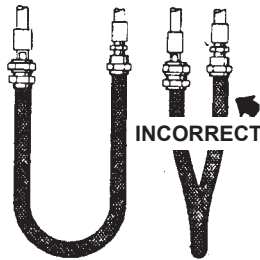
**Pour l'Australie et la Nouvelle Zélande :**

Lorsqu'un modèle est fourni avec des galets pivotants et doit être branché à une alimentation en gaz fixe via un tuyau flexible, une chaîne ou un câble de retenue de force adéquate doit être fixé à l'appareil et être adapté pour être fixé sur le mur à moins de 50 mm de chaque point de branchement. La longueur de la chaîne ou du câble ne doit pas dépasser 80 % de la longueur du flexible.

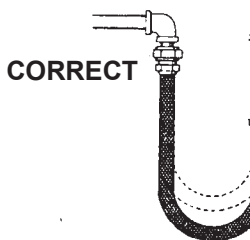


**CORRECT**

Les raccords et le tuyau doivent être installés sur le même plan comme illustré à gauche. NE PAS DÉCALER LES RACCORDS ceci cause une torsion et une tension inutile provoquant une usure prématurée.



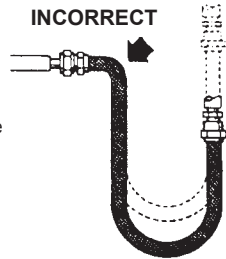
**INCORRECT**



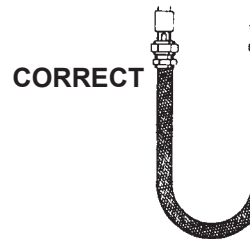
**CORRECT**

Ceci est la façon correcte d'installer le tuyau en métal pour la traverse verticale. Remarquez la boucle unique, naturelle.

Permettre un coude, comme illustré à droite, use et tord le tuyau métallique jusqu'à un point de panne précoce au niveau du raccord.



**INCORRECT**



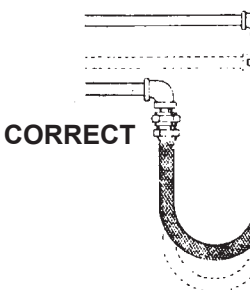
**CORRECT**

Maintenir le diamètre de flexion minimum ou maximum entre les raccords pour une plus longue durée de vie.

Fermer le diamètre aux raccords, comme illustré à droite, crée de double boucles provoquant une usure des raccords.



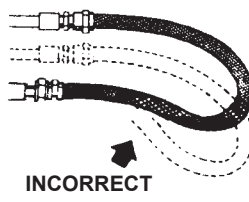
**INCORRECT**



**CORRECT**

Dans toutes les installations où l'"auto-vidange" n'est pas nécessaire, branchez le tuyau métallique dans une loupe verticale.

NE BRANCHEZ PAS LE TUYAU MÉTALLIQUE HORIZONTALEMENT ... à moins que l'"auto-vidange" soit nécessaire, dans ce cas prendre appui sur le plan inférieur comme illustré à gauche.



**INCORRECT**

**CÂBLE DE RETENUE**

1 boulon doit être fixé sur l'immeuble en utilisant des pratiques de constructions acceptables.

**ATTENTION**

**CONSTRUCTION SUR PLACOPLÂTE**

Fixez un boulon à un pilône de construction. Ne pas fixer seulement au mur sec. En outre, installez le boulon à la même hauteur que la distribution de gaz. L'installation optimum se situe approximativement à 6 pouces de chaque côté de la distribution. Le câble de retenue doit être plus court d'au moins six pouces que la tuyauterie à gaz flexible.

**ATTENTION**

Utilisez des coudes si nécessaire pour éviter des angles aigus ou une flexion excessive. Pour faciliter les mouvements, installez une boucle "lâche". L'appareil à gaz doit être débranché avant un mouvement maximum. (Une mouvement minimum est possible pour le débranchement du tuyau flexible).

## 2-7. TEST DE FUITE DE GAZ

### AVIS

Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz, assurez-vous que le bouton du robinet à gaz sur la soupape de contrôle du gaz est en position fermée.

Lors de l'installation initiale et après chaque déplacement de l'appareil, il faut vérifier que la tuyauterie et les raccords ne comportent pas de fuite de gaz. Une méthode de contrôle simple consiste à ouvrir le robinet de gaz et à appliquer une solution savonneuse sur tous les raccords. Si des bulles se produisent, ceci indique que du gaz s'échappe. Dans ce cas, reprendre le raccordement de la tuyauterie.



**Pour éviter un incendie ou une explosion, ne jamais utiliser une allumette enflammée ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz. Du gaz enflammé peut provoquer un incendie et/ou des dégâts.**

## 2-8. RÉGLAGE DU RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

Le régulateur de pression de gaz sur le robinet de gaz est réglé comme suit en usine :

- Gaz naturel : 3,5 pouces de colonne d'eau (0,87 kPa) (8,72 mbar).
- Gaz propane 10,0 pouces de colonne d'eau (2,49 kPa) (24,9 mbar).

### AVIS

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

## 2-9. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

- 120 V, 50/60 Hz, 1 PH, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 PH, 7 A

La friteuse à gaz 120 volts est équipée en usine d'un cordon et d'une prise mis à la terre pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branchée sur une prise à trois branches mise à la terre.

Ne coupez pas ni n'enlevez la prise de terre. Toute prise 230 volts utilisée sur l'appareil à 230 volts doit se conformer à tous les codes locaux, fédéraux et nationaux.



**Pour éviter toute électrocution, l'appareil doit être équipé d'un disjoncteur externe incorporant un découplage de 3 mm dans tous les conducteurs non mis à la terre. L'interrupteur de marche/arrêt de cet appareil ne coupe pas tous les conducteurs d'alimentation.**

## 2-9. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES (suite)



Pour éviter toute électrocution, ne débranchez pas la prise de terre. Cette friteuse doit être correctement reliée à la terre. Consultez les codes électriques locaux pour vous renseigner sur les procédures adéquates de mise à la terre, ou à défaut, au Code national d'électricité, ANSI/NFPA n° 70-(l'édition actuelle). Au Canada, tous les branchements électriques doivent être établis conformément à la norme CSA C22.2, Code canadien d'électricité, partie 1, et/ou aux codes locaux.


### AVIS

Débranchez l'alimentation avant un nettoyage en profondeur ou un entretien de la friteuse.

## 2-10. ROULEMENTS POUR MOTEUR

Les roulements pour moteur sont lubrifiés en permanence. NE PAS LUBRIFIER


## 2-11. OUVERTURE ET FERMETURE DES BRÛLEURS

1. Placez l'interrupteur d'alimentation en position Arrêt.
2. Patientez au moins 5 minutes puis placez l'interrupteur en position Marche.
3. Pressez le bouton  sur les commandes (gauches ou droites)
4. Le brûleur s'allume et fonctionne en mode cycle de fonte jusqu'à ce que la matière grasse atteigne une température préréglée.
5. Une fois que l'affichage indique une sélection d'ingrédient ou des tirets doubles, pressez le bouton d'ingrédient désiré.

### AVIS

La friteuse est équipée d'un module d'étincelle d'allumage avec un délai de sécurité d'allumage réglé (TSA) de 90 secondes.

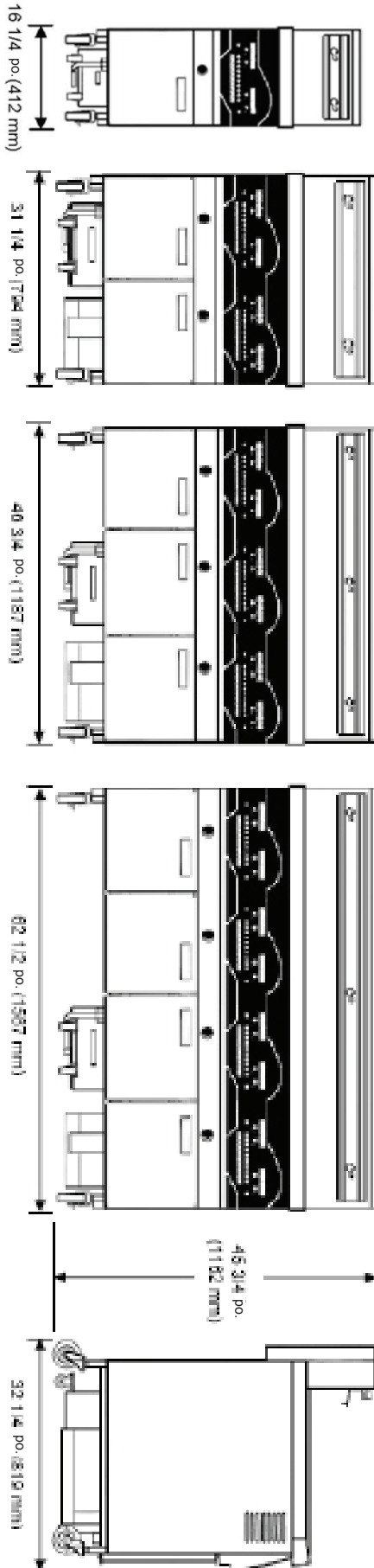
Pour fermer le brûleur :

1. Pressez le bouton  sur les commandes (gauches ou droites)
2. Placez l'interrupteur d'alimentation en position Arrêt.  
REMARQUE : Ceci éteint tous les bacs.

## 2-12. TEST DE LA FRITEUSE

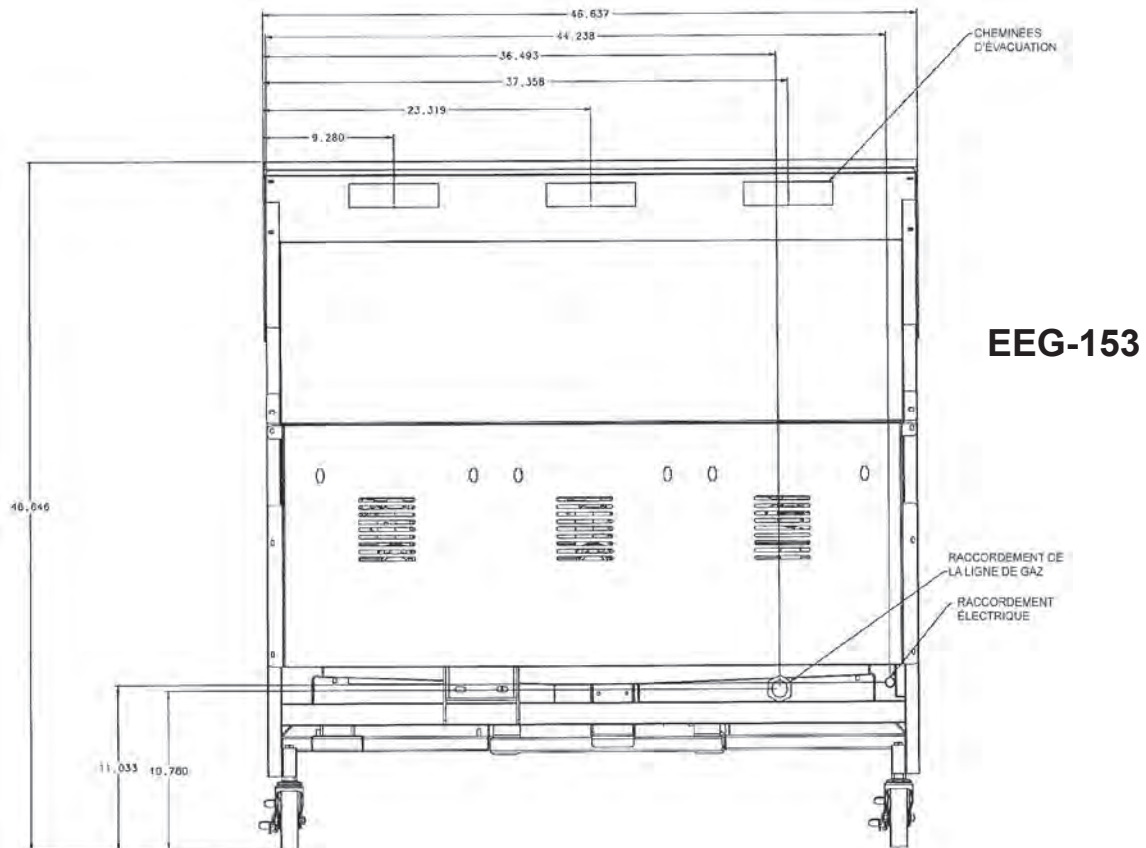
Chaque friteuse à pression Henny Penny a fait l'objet de vérifications et de tests avant expédition. Cependant, il est recommandé de vérifier de nouveau l'appareil après son installation.

**2-13. DIMENSIONS**

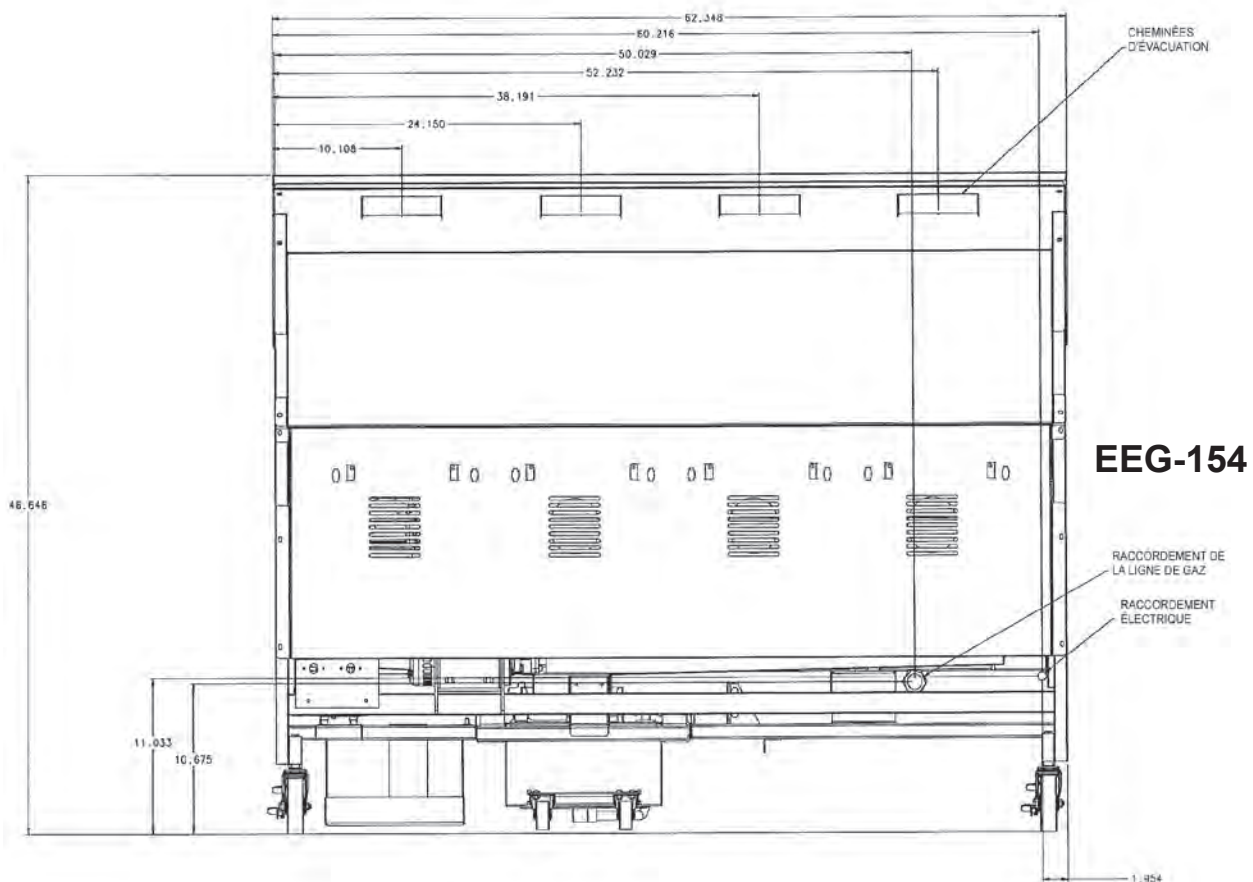


**2-13. DIMENSIONS (suite)**

**EEG-15X Dimensions de la cheminée et de la ligne de gaz**



**EEG-153**



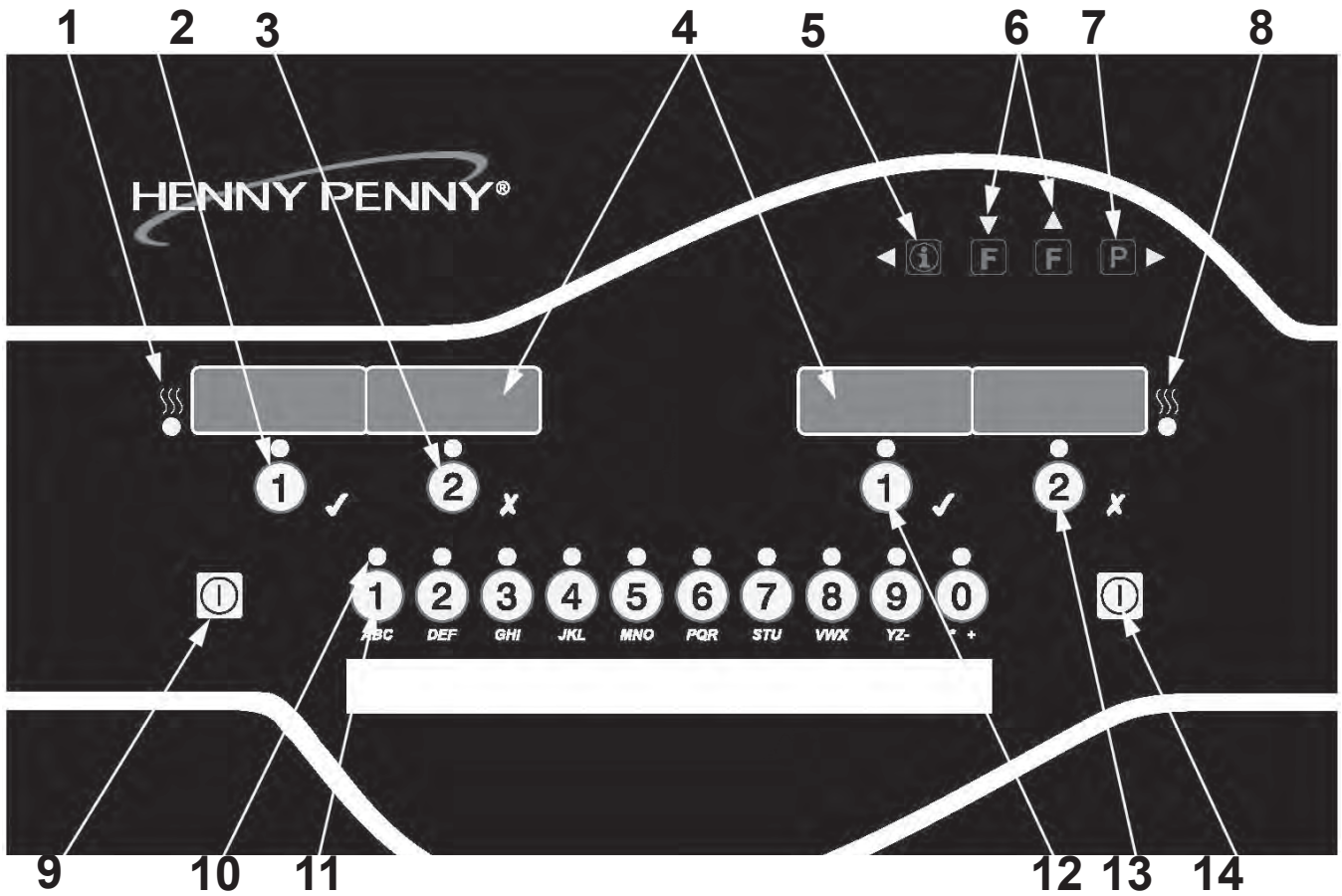
**EEG-154**



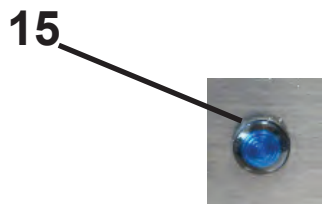


**CHAPITRE 3. OPERATION**

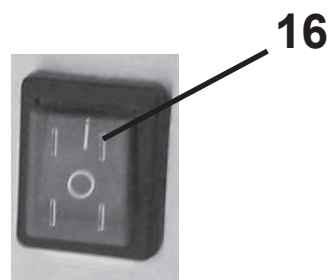
**3-1. COMPOSANTS DE FONCTIONNEMENT** Reportez-vous aux explications des pages suivantes.



**Figure 3-1**
















**Figure 3-2**











**Figure 3-3**

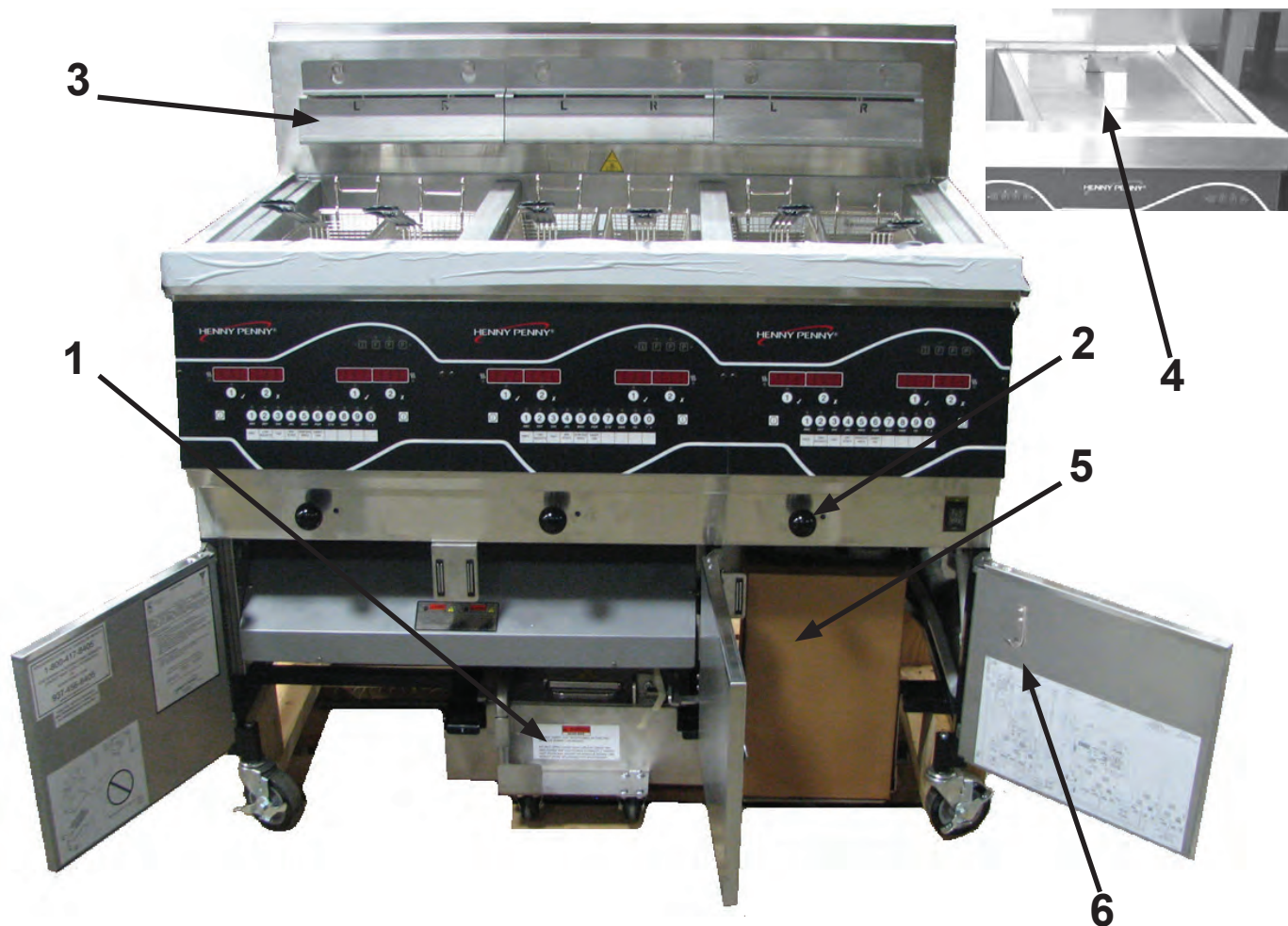
**3-1. COMPOSANTS DE  
FONCTIONNEMENT (suite)**

Consultez les figures 3-1, 3-2, 3-3 et 3-4 conjointement avec la description des fonctions ci-dessous.

Fig. N°.	Élément N°.	Description	Fonction
3-1	1		Ce voyant s'allume lorsque la commande appelle au chauffage de(s) bac(s) gauche(s), les brûleurs entrent en action et chauffent l'huile.
3-1	2		Durant un fonctionnement normal, pressez ce bouton pour démarrer et arrêter des cycles de cuisson pour le panier de gauche ; pressez pour changer l'ingrédient affiché ; également utilisé comme signe ✓ pour indiquer OUI ou pour confirmer.
3-1	3		Durant un fonctionnement normal, pressez ce bouton pour démarrer et arrêter des cycles de cuisson pour le panier de gauche ; pressez pour changer l'ingrédient affiché ; également utilisé comme signe X pour indiquer NON ou pour annuler
3-1	4	Affichage numérique	Affiche les codes d'ingrédient ; affiche le compte à rebours de la minuterie durant des cycles de cuisson ; affiche les invites durant les modes filtrage ; affiche les sélections en mode programme ; affiche la température de l'huile en pressant sur le bouton  ; affiche des codes d'erreur (affichage également en plusieurs langues)
3-1	5		Pressez une fois pour afficher la température de l'huile ; pressez deux fois pour afficher la température du point de consigne ; utilisé  dans les modes de programmation ; utilisé comme bouton pour sauvegarder vers un paramètre précédent en modes programmation et filtre ; pressez pour afficher les informations d'état suivantes : a. température d'huile réelle b. température d'huile du point de consigne c. informations de récupération pour chaque bac
3-1	6		Utilisé pour accéder au menu de filtrage ; utilisé pour les boutons  ou  ; pressez pour afficher les statistiques de filtrage suivantes : a. nombre de cycles de cuisson avant le prochain filtre mode filtrage global ou pourcentage acceptable en mode mixte. b. heure et date du filtrage le plus récent pour chaque bac
3-1	7		Utilisé pour accéder aux modes de programmation ; utilisé comme bouton  pour avancer vers les paramètres suivants dans les modes programmation et filtrage ; presser pour sélectionner la seconde langue et les volumes
3-1	8		Ce voyant s'allume lorsque la commande appelle au chauffage de(s) bac(s) droit(s), les brûleurs entrent en action et chauffent l'huile.
3-1	9		Pressez pour allumer et éteindre le système de chauffage pour le(s) bac(s) gauche(s) ; sur les bacs simples les deux boutons peuvent être utilisés

**3-1. COMPOSANTS DE  
FONCTIONNEMENT (suite)**

Fig. N°.	Élément N°.	Description	Fonction
3-1	10 & 11		<p>Chaque voyant de bouton d'ingrédient s'allume lorsque cet ingrédient particulier a été sélectionné, ou lorsqu'il est compatible avec la température de cuisson.</p> <p>Pressez pour sélectionner l'ingrédient désiré ; pressez pour placer les lettres en dessous du bouton, lorsque vous nommez un ingrédient en mode programmation</p> <p>Le bouton  peut être utilisé pour démarrer le mode inactif s'il est activé dans le mode de programmation spéciale</p>
3-1	12		<p>Durant un fonctionnement normal, pressez ce bouton pour démarrer et arrêter des cycles de cuisson pour le panier de droite ; pressez pour changer l'ingrédient affiché ; également utilisé comme signe coché ✓ pour indiquer OUI ou pour confirmer.</p>
3-1	13		<p>Durant un fonctionnement normal, pressez ce bouton pour démarrer et arrêter des cycles de cuisson pour le panier de droite ; pressez pour changer l'ingrédient affiché ; également utilisé comme signe X pour indiquer NON ou pour annuler</p>
3-1	14		<p>Pressez pour allumer et éteindre le système de chauffage pour le(s) bac(s) droit(s).</p>
3-2	15		<p>Un voyant de filtrage se trouve à proximité de chaque robinet de vidange noir ; lorsqu'il s'allume en bleu  ceci indique que l'huile doit être filtrée cette fois-ci ; le voyant clignote lorsque la vidange doit être ouverte ou fermée.</p>
3-3	16		<p>Lorsque le commutateur d'alimentation est en position ON (marche), l'alimentation est fournie aux commandes et aux pompes de filtrage</p>




**Figure 3-5**


Fig. N°.	Élément N°.	Description	Fonction
3-5	1	Assemblage de bac de purge filtrée	L'huile est purgée dans ce bac avant d'être ensuite pompée à travers des filtres afin de prolonger l'utilisation de l'huile
3-5	2	Bouton du robinet de vidange	Tirez sur les boutons noirs pour ouvrir le robinet de vidange afin de vidanger l'huile du bac ; poussez pour fermer le robinet de vidange et l'huile peut être pompée vers le bac
3-5	3	Support à panier	Les paniers sont accrochés sur ce dernier lorsqu'ils ne sont pas utilisés, ou pour égoutter les ingrédients après un cycle de cuisson
3-5	4	Couvercles de bac	Recouvre le bac lorsqu'il n'est pas utilisé
3-5	5	Cubiténaire	Cubiténaire ; conserve l'huile à pomper vers les bacs afin d'augmenter le niveau d'huile par le processus Oil Guardian™
3-5	6	Crochet pour cartes de référence rapide	Supporte les cartes d'exploitation



### 3-2. MODE RÉGLAGE

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

Lorsque l'interrupteur général est placé sur Marche, "OFF" (éteint) apparaît sur les deux afficheurs. Pressez  d'un côté ou de l'autre et \*SETUP\* (configuration) \*ENTER CODE\* (saisir le code) apparaît dans l'afficheur. Appuyez sur 1, 2, 3, et "LANGUAGE" (langue) apparaît sur l'afficheur gauche, "ENGLISH" (anglais) sur l'afficheur droit.

Utilisez les boutons ▲ ou ▼ pour changer la langue d'utilisation en : grec "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", russe "РУССКИЙ", suédois "SVENSKA", allemand "DEUTSCHE", portugais "PORTUG.", espagnol "ESPAÑOL", ou français "FRANCAIS".

Pressez  afin de poursuivre avec les autres éléments de configuration qui comprennent :

- TEMP FORMAT - °F ou °C (format de température)
- TIME FORMAT - 12-HR OR 24-HR (format d'heure, 12 ou 24h00)
- ENTER TIME (saisir l'heure) - Heure du jour (utilisez les boutons d'ingrédient pour changer)
- ENTER TIME (saisir l'heure) - AM OR PM (am ou pm)
- DATE FORMAT (format de date) - MM-DD-YY OR DD-MM-YY (mm-jj-aa ou jj-mm-aa)
- ENTER DATE (saisir la date) - Date du jour (utilisez les boutons d'ingrédient pour changer)
- DAYLIGHT SAVING TIME (heure d'été) - 1.OFF (désactivée) ; 2.US (États-Unis, à partir de 2007) ; 3 .EURO ; 4.FSA (États-Unis avant 2007)
- FRYER TYPE (type de friteuse) - ELEC OR GAS (électrique ou à gaz)
- VAT TYPE (type de bac) - FULL OR SPLIT (Bac simple ou bacs séparés)
- AUTOLIFT ENABLED? (levage automatique ?) - NO LIFT ou YES LIFT (levage oui ou non)
- BULK OIL SUPPLY - YES ou NO (alimentation huile de réserve)
- BULK OIL DISPOSE? (mise au rebut de l'huile de réserve ?) - YES ou NO (oui ou non)
- S/N (N° Série) - Affiche le numéro de série de l'appareil ou peut être enregistré (CE NUMÉRO DE SÉRIE DOIT CORRESPONDRE AU NUMÉRO DE SÉRIE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, SUR LES PORTES).
- 2nd LANGUAGE (2ème langue) - Paramétrer une seconde langue dans le contrôleur permet de choisir facilement parmi 2 langues en pressant  durant le fonctionnement normal. Une langue s'affiche dans l'afficheur de gauche et la second langue apparaît dans l'afficheur de droite. Presser le bouton √ sous la langue désirée permet d'afficher cette langue dans les afficheurs
- 2nd VOLUME (2ème langue) - Paramétrer une seconde langue dans le contrôleur permet de choisir facilement parmi 2 langues en pressant  durant le fonctionnement normal. Un réglage de volume apparaît dans l'afficheur gauche (NONE (aucun) jusqu'à 10 ; 10 étant le volume le plus fort) et un second volume apparaît dans l'afficheur droit. Pour sélectionner le volume, pressez le bouton √ sous le volume désiré.
- SETUP COMPLETE - OFF (configuration terminée - Arrêt) s'affiche et l'appareil s'éteint.



Sauf indiqué autrement, utilisez ▲ ou ▼ pour changer les paramètres.

Le mode configuration peut également être accédé en réinitialisant les commandes, dans le mode programmation spéciale, dans la programmation niveau 2 (SP-3).

### 3-3 REMPLISSAGE OU AJOUT D'HUILE



Figure 1



Figure 2

## ATTENTION

*Le niveau d'huile doit toujours être plus haut que les tuyaux du brûleur lorsque la friteuse chauffe ainsi qu'au niveau des indicateurs de niveau d'huile à l'arrière du bac. Le non respect de ces instructions peut causer un incendie et/ou endommager la friteuse.*

*L'utilisation d'huile solide est déconseillée. L'huile solide peut causer un bouchon et une panne de la pompe.*

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





**Portez des gants pour éviter des brûlures graves lorsque vous versez l'huile chaude dans un bac. L'huile et les parties métalliques qui sont en contact avec l'huile sont brûlantes, aussi évitez toute éclaboussure.**

2. **Capacités en huile :**  
Bacs de grande taille = 15 quarts/30 lbs (14,2 litres/13,6 kg)  
Bacs séparés = 7,5 quarts/15 lbs (7,1 litres/6,8 kg).

Tous les bacs comportent des lignes indicatrices à deux niveaux inscrites sur la paroi arrière du bac. La ligne supérieure indique le niveau d'huile adéquat lorsqu'elle est chauffée. Figure 1.


3. Placez le support du panier à l'intérieur du bac et remplissez le bac avec de l'huile froide jusqu'à l'indicateur inférieur. Figure 2.


### 3-4. DÉMARRAGE DU MATIN

1. Assurez-vous que le support de panier est dans le bac et que le bac est rempli d'huile au niveau adéquat.
2. Placez l'interrupteur général sur Marche puis pressez  pour faire chauffer le bac désiré. Si l'afficheur indique "IS POT FILLED?" (le bassin est-il rempli ?) assurez-vous que l'huile est au niveau adéquat (voir la section 3-2) puis pressez le bouton  pour "YES" (oui).

L'appareil passe automatiquement en cycle de fonte jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180 °F (82 °C), après quoi le contrôleur quitte automatiquement le cycle de fonte.

#### AVIS

Le cycle de fonte peut être évité si souhaité, en pressant le bouton  ou le bouton X et en le maintenant enfoncé durant 5 secondes.

Le contrôleur indique ensuite "EXIT MELT" (quitter le mode fonte) et "YES NO" (oui non) Appuyez sur le bouton  pour "YES" (oui) et le bac continue à chauffer jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte.

#### ATTENTION

*Ne laissez pas la friteuse sans surveillance et n'évitez pas le cycle de fonte à moins que suffisamment d'huile ait fondu pour recouvrir entièrement les tuyaux du brûleur. Si le cycle de fonte est contourné avant que les tuyaux du brûleur soient recouverts, l'huile risque de fumer excessivement, ou un incendie peut se produire.*





**DANGER**

**RISQUE DE DÉBORDEMENT**

**NE PAS SURCHARGER, OU PLACER DES INGRÉDIENTS EXTRÊMEMENT HUMIDES DANS LES PANIERS. 3 LIVRES (1,4 KG) EST LA QUANTITÉ MAXIMUM D'INGRÉDIENT PAR BAC SIMPLE ET 1-1/2 LIVRES. (0,68 KG). POUR LES BACS SÉPARÉS. LE NON RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER UN DÉBORDEMENT D'HUILE DU BAC POUVANT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES CORPORELLES, UN INCENDIE ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.**



**SI LA TEMPÉRATURE DE LA MATIÈRE GRASSE DÉPASSE 420 °F (216 °C), COUPEZ IMMÉDIATEMENT L'ALIMENTATION AU NIVEAU DU DISJONCTEUR PRINCIPAL ET FAÎTES RÉPARER LA FRITEUSE. SI LA TEMPÉRATURE D'HUILE DÉPASSE LE POINT D'ÉCLAIR, UN INCENDIE SE PRODUIRA, OCCASIONNANT DES BRÛLURES GRAVES ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.**

### 3-5. FONCTIONNEMENT DE BASE


1. Une fois sorti du cycle de fonte, LOW TEMP (température basse) clignote jusqu'à ce que la température du point de consigne soit atteinte, et le nom de l'ingrédient apparaît dans l'afficheur, ex. : FRY. NUGGETS (croquettes), et l'ingrédient peut à présent être placé dans l'huile.
2. Appuyez sur un bouton de minuterie  ou .
3. L'afficheur indique le nom de l'ingrédient en cours de cuisson (ex. : "FRY" (croquettes) et le compte à rebours de la minuterie.
4. Lorsque le cycle de cuisson se termine, une alarme retentit et l'afficheur indique "DONE" (terminé).
5. Appuyez sur le bouton de minuterie en dessous de DONE pour stopper l'alarme, et relevez le panier du bac.
6. Si une minuterie de qualité (délai de maintien) a été programmée, le délai de maintien démarre automatiquement lorsque l'utilisateur presse le bouton de la minuterie pour finir le cycle de cuisson. Durant le compte à rebours de la minuterie de qualité, l'afficheur indique l'abréviation d'ingrédient à trois chiffres, suivie de "Qn", où "n" est le nombre de minutes restantes. ex. : "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", etc.


Au terme du compte à rebours de la minuterie, le contrôleur bip et l'afficheur indique "QUAL" suivi de l'intitulé de l'ingrédient sur trois chiffres : "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Appuyez sur le bouton de minuterie pour annuler la minuterie.



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

### 3-6. MODE INACTIF

Une fois programmé, le mode Idle (inactif) permet d'économiser sur l'huile et les coûts utilitaires en abaissant automatiquement le point de consigne de l'huile lorsque le bac n'est pas utilisé. Pour activer le mode Idle (inactif), pressez le bouton  ; il peut également être programmé pour s'activer automatiquement après "X" minutes d'inactivité du bac.

L'huile est maintenue à une température plus basse jusqu'à ce que le bouton  soit pressé, auquel cas l'huile est réchauffée jusqu'à la température de cuisson. Voir les mode de programmation spéciale SP-7, SP-7A, SP-7B, & SP-7C.



### 3-7. OIL GUARDIAN™ (conservateur d'huile, remplissage auto)

En fonctionnement normal, le contrôleur surveille automatiquement le niveau d'huile du bac. Si le contrôleur détecte que le niveau d'huile est trop bas, l'appareil pompe de l'huile depuis le cubitenaire vers le bac afin de maintenir l'huile au niveau adéquat.




#### **Remplissage manuel**

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

1. Pressez et maintenez enfoncé **F** (sur l'un des bacs simples) jusqu'à ce que l'afficheur indique “\*FILTER MENU\*” (menu filtrage) suivi de “1.EXPRESS FILTER” (filtrage express).
2. Pressez 5 fois **▶** jusqu'à ce que “6.FILL FROM BIB” (remplir depuis le cubitenaire) soit indiqué sur l'afficheur.
3. Pressez le bouton **✓**, “FILL VAT” (remplir bac) “**✓** =PUMP” (pompe) “X=DONE” (terminé) s'affiche.
4. Pressez et maintenez enfoncé le bouton **✓** ; l'afficheur indique “FILLING” (remplissage) et l'huile est pompée depuis le cubitenaire vers le bac.
5. Une fois le bac rempli, relâchez le bouton **✓**, “FILL VAT” (remplir bac) “**✓** =PUMP” (pompe) “X=DONE” (terminé) s'affiche. Pressez deux fois le bouton **X** pour revenir au fonctionnement normal.

### 3-8. SÉLECTION D'UN INGRÉDIENT AVEC UN POINT DE CONSIGNE DIFFÉRENT.

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

1. Appuyez sur un bouton d'ingrédient, par ex. :  (FRY) (frites).
2. L'afficheur indique “XXX XXX”.
3. Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes et l'afficheur indique “FRY” (frites).

### 3-9. REMPLACEMENT DU CUBITÉNAIRE



Figure 1

4. Laissez la température atteindre le point de consigne avant de plonger l'ingrédient.
1. L'afficheur indique “BIB IS LOW” (bas niveau du cubitenaire) et une alarme retentit.
2. Ouvrez la porte droite, retirez le cubitenaire de l'appareil, retirez le bouchon du haut du cubitenaire, mettez au rebut le cubitenaire vide et remplacez par un plein. Figure 1.

**3-10. SMARTFILTER EXPRESS™  
(filtre intelligent express)**



Figure 1



Figure 2

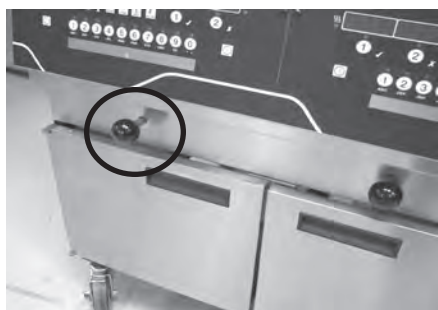


Figure 3

1. Durant un fonctionnement normal et après un certain nombres de cycles de cuissons, le voyant bleu s'allume à l'avant de l'appareil (Figure 1), et le contrôleur indique périodiquement "FLTR NOW?" (filtrer maintenant ?) "YES NO" (oui non)


Si **X** pour NO (non) est pressé, la friteuse reprend son fonctionnement normal et le contrôle proposera de filtrer ultérieurement.

2. **Contrôle du bac de filtrage :** Si le bassin de vidange filtrée ou le couvercle ne sont pas en place, l'afficheur indique "CHK PAN" (vérifier le bassin) Assurez-vous que le tuyau de filtre est étroitement serré, que le bac de vidange filtrée est aussi loin que possible en dessous de la friteuse et que le couvercle du bac de filtrage est en place.
3. Pressez le bouton ✓ pour YES (oui) et l'afficheur indique "SKIM VAT" (écumage du bac), suivi par "CONFIRM" "YES NO" (confirmer oui ou non). Écumage du bac, pressez le bouton ✓ pour YES (oui) et l'afficheur indique "OPEN DRAIN" (ouverture de la vidange). Tirez le bouton de vidange (Figure 2), l'afficheur indique "DRAINING" (vidange en cours) et l'huile est vidangée du bac.



**Afin d'éviter un débordement du bassin de vidange, ne vidangez qu'un seul bac à la fois. Le bassin de vidange peut contenir un bac plein, ou deux bacs séparés d'huile. Le débordement du bassin de vidange peut rendre le sol glissant, ce qui peut provoquer des blessures.**



Si le filtrage n'est pas désiré, pressez , l'afficheur indique "STOPPED" (arrêté) suivi de "CONTINUE FILTER" "YES NO" (continuer le filtrage oui/non). Pressez le bouton **X**, l'afficheur indique "QUIT FILTER" "YES NO" (quitter le filtrage, oui/non), pressez le bouton ✓ ; SmartFilter est annulé, le voyant bleu s'éteint et les commandes reviennent au fonctionnement normal. Le contrôleur proposera le filtrage après encore plusieurs cycles de cuisson.

L'affichage de "VAT EMTY" (bac vide), suivi de, "YES NO" (oui/non), signifie que la vidange est bouchée. Utilisez le goupillon blanc pour déboucher la vidange puis pressez le bouton ✓. L'afficheur indique "DRAINING", puis les commandes procèdent au processus de filtrage.

4. Une fois que la commande a terminé le processus de filtrage, l'afficheur indique "CLOSE DRAIN" (fermer la vidange). Poussez le bouton de vidange pour fermer la vidange (Figure 3). Le bac se remplit ensuite d'huile.
5. Une fois que le bac est plein, l'afficheur indique IS POT FILLED? (le bac est-il rempli ?) YES NO (oui non). Assurez-vous que le bac est plein et appuyez sur le bouton ✓ YES (oui) et le contrôleur retourne au fonctionnement normal.

**3-10. SMARTFILTER EXPRESS™  
(filtre intelligent express) (suite)**

6. Si l'huile n'a pas été pompée au niveau adéquat dans le bac durant le processus SmartFilter Express™, appuyez sur le bouton **X** pour NO (non) et la pompe fonctionne durant à nouveau 30 secondes.
7. L'afficheur indique "IS POT FILLED?" (le bassin est-il rempli ?) "YES NO" (oui non) Assurez-vous que le bac est plein, appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur retourne au fonctionnement normal. Pressez le bouton **X** et la pompe fonctionnera encore pendant 30 secondes. Vous pouvez tenter de remplir le bac 3 fois.

**Erreur de filtrage**

8. Après avoir tenté 3 fois en vain de remplir le bac, le contrôleur affiche alors "CHANGE FILTER PAD?" (changement du tampon du filtre ?) Pressez le bouton ✓ et le contrôleur se met sur OFF (arrêt). Changez le tampon de filtre en suivant les procédures de la section Changement du tampon du filtre. Le contrôleur retourne au fonctionnement normal.

Si le tampon de filtre doit être changé ultérieurement, appuyez sur le bouton **X** et le rappel "CHANGE FILTER PAD?" (changement du tampon du filtre ?) s'affichera 15 minutes plus tard.

9. Au cours de la session SmartFilter Express™ suivante avec un nouveau tampon de filtre, si le bac n'est pas rempli au bout de 3 tentatives, l'afficheur indique "FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE" (entretien du filtre requis - consulter le guide de dépannage).

Si le message "Service Required" (entretien requis) apparaît, l'afficheur indiquera alors toutes les 15 minutes "FILTER PROBLEM FIXED?" (problème de filtre résolu ?) "YES NO" (oui non) Si le problème n'a pas été résolu, appuyez sur le bouton **X**. Une fois que le problème a été résolu, appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur retourne au fonctionnement normal.

**AVIS**

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

### 3-11. FILTRAGE QUOTIDIEN

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



**Pour éviter les brûlures d'huile bouillante, utilisez l'équipement approprié, incluant un tablier, la protection faciale et les gants avant de commencer une procédure de filtrage.**

**Afin d'éviter un débordement du bassin de vidange, ne vidangez qu'un seul bac à la fois. Le bassin de vidange peut contenir un bac plein, ou deux bacs séparés d'huile. Le débordement du bassin de vidange peut rendre le sol glissant, ce qui peut provoquer des blessures.**



Figure 1



Figure 2

1. **Contrôle du bac de filtrage :** Utilisez un nouveau tampon de filtre sur le premier filtre chaque jour, mais le même tampon de filtre peut être utilisé le reste de la journée, sauf pour les bacs à poisson. **Après filtrage d'un bac à poisson, veillez à changer le tampon de filtre.**

Assurez-vous que le couvercle du bassin de vidange est en place, que le tuyau de vidange filtrée est fixé, et que le bassin de vidange filtrée est poussé et maintenu en place. Si le bassin de vidange filtrée ou le couvercle ne sont pas maintenus en place, l'afficheur indique "CHK PAN" (vérifier le bassin)

2. Appuyez et maintenez enfoncé **F** jusqu'à ce que l'afficheur indique "1.EXPRESS FILTER?" (1. filtrage automatique ?)
3. Appuyez sur le bouton **DOWN** (bas) et l'afficheur indique 2.MAINT FILTER?(entretien du filtre ?)
4. Pressez le bouton **✓** pour YES (oui) et l'afficheur indique "CONFIRM YES" (écumage du bac), suivi par "NO" "YES NO" (confirmer oui ou non).
5. Écumage du bac, pressez le bouton **✓** pour YES (oui) et l'afficheur indique "OPEN DRAIN" (ouverture de la vidange). Tirez sur le bouton de vidange (Figure 1), l'afficheur indique "DRAINING" (vidange en cours) et l'huile du bac est vidée, **ou** appuyez sur le bouton **X** pour NO (NON) (non) et le contrôleur retourne au fonctionnement normal.
6. Une fois le bac vidé de son huile, enlevez le support de panier du bac. Figure 2.



**Utilisez un chiffon ou des gants de protection lors de la dépose du support de panier. Le support peut être chaud et des brûlures peuvent se produire.**

### 3-11. FILTRAGE QUOTIDIEN (suite)

7. Grattez ou brossez les flancs et le fond du bac. Veillez à ne pas endommager les sondes de détection.

#### ATTENTION

***N'utilisez pas de laine de fer ou d'autres nettoyant abrasifs, ni d'agents d'assainissement contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniaque, car ils détérioreraient l'acier inoxydable et diminueraient la durée de vie utile de l'appareil.***

***N'utilisez PAS de jet d'eau (pulvérisateur d'eau sous pression) pour nettoyer l'appareil, ceci risque d'endommager des composants.***

8. Une fois que le bac est plein, l'afficheur indique SCRUB VAT COMPLETE? (récurage du bac terminé ?) "YES NO" (oui non) Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) et l'afficheur indique "WASH VAT" "YES NO" (nettoyage du bac, oui non).
9. Pressez le bouton ✓, l'afficheur indique "WASHING" (nettoyage) et de l'huile circule dans le bac durant quelques minutes. Une fois que le cycle de lavage est terminé, l'afficheur indique "WASH AGAIN?" (laver à nouveau ?) "YES NO" (oui non)

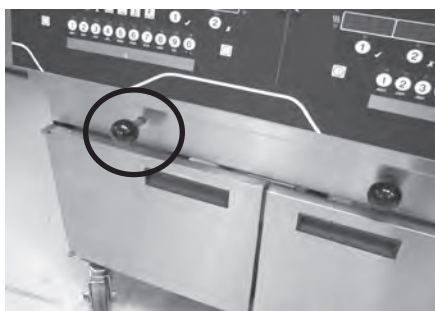


Figure 3

10. Pressez sur le bouton ✓ pour YES (oui) si un autre nettoyage est requis, sinon pressez sur le bouton X pour NO (non) et l'afficheur indique "CLOSE DRAIN" (fermer la vidange). Poussez le bouton de vidange pour fermer la vidange (Figure 3), l'afficheur indique "RINSING" (rinçage), et le bac se remplit d'huile.



Figure 4

11. Une fois que le bac est rempli, "OPEN DRAIN" (ouvrir la vidange) apparaît sur l'afficheur. Tirez sur le bouton de vidange pour ouvrir la vidange (Figure 4) et l'afficheur indique RINSING (rinçage). Lorsque le rinçage est terminé, l'afficheur indique "RINSE AGAIN?" (rincer à nouveau ?) "YES NO" (oui non)
12. Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) si un nouveau rinçage est nécessaire, sinon appuyez sur le bouton X pour NO (NON) (non). L'afficheur indique "POLISH" "YES" (traiter, oui).
13. Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui), l'huile est "traitée" en circulant à travers le système de filtrage. L'afficheur indique "5:00 X=STOP". Le cas échéant, appuyez sur le bouton ù pour stopper le traitement, sinon l'huile est traitée durant 5 minutes.
14. Une fois l'huile traitée, l'afficheur indique "FILL VAT?" (remplir le bac ?) "YES" (oui). Pressez le bouton ✓ et l'afficheur indique "CLOSE DRAIN" (fermer la vidange). Poussez le bouton de vidange pour fermer la vidange (Figure 3), l'afficheur indique FILLING (remplissage) et le bac se remplit d'huile.

**3-11. FILTRAGE QUOTIDIEN**  
**(suite)**

15. Une fois rempli, l'afficheur indique "IS POT FILLED?" (le bassin est-il rempli ?) "YES NO" (oui non) Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) et la friteuse retourne au fonctionnement normal.

Si le bouton X est pressé, l'afficheur indique "FILLING" (remplissage). Vous pouvez essayer de remplir le bac 4 fois ; puis le contrôleur indique "ADD QUIT" (abandon ajout). Pressez et maintenez enfoncé ✓ et la pompe du cubitenaire fonctionne pour remplir le bac à partir du cubitenaire. Lorsque le bac est plein, pressez le bouton X et l'affichage indique "IS POT FILLED?" (le bassin est-il rempli ?) "YES NO" (oui non) Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) et la friteuse retourne au fonctionne normal.

**3-12. MISE AU REBUT DE L'HUILE**  
**EN UTILISANT LA NAVETTE**  
**D'ÉVACUATION D'HUILE-**  
**ODS-400 OPTIONNELLE**



Figure 1



Figure 2



Figure 3



**UNE UTILISATION PROLONGÉE ENTRAÎNE UNE DIMINUTION DU POINT D'ÉCLAIR DE LA MATIÈRE GRASSE. METTRE LA MATIÈRE GRASSE AU REBUT SI ELLE PRÉSENTE DES SIGNES DE FUMÉE OU DE MOUSSE EXCESSIVE. DES BRÛLURES GRAVES, DES DOMMAGES CORPORELS, UN INCENDIE ET/ OU DES DOMMAGES MATÉRIELS POURRAIENT EN RÉSULTER.**

1. Ouvrez la porte, soulevez la butée du bassin de vidange, et retirez le bassin de vidange, en utilisant la poignée sur le bassin de vidange. Figures 1 & 2.
2. Libérez le fermoir du couvercle, et basculez vers l'arrière le couvercle sur la navette de mise au rebut de l'huile. Figure 3. Assurez-vous que le récupérateur de miettes est en place.

**3-12. MISE AU REBUT DE L'HUILE**  
**EN UTILISANT LA NAVETTE**  
**D'ÉVACUATION D'HUILE-ODS-400**  
**OPTIONNELLE (suite)**



Figure 4

3. Faites rouler la navette de mise au rebut de l'huile en dessous de la friteuse jusqu'à son arrêt. Assurez-vous que la vidange s'aligne sur l'ouverture de la navette. Figure 4.



**AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, BRÛLURE, DÉVERSEMENT ET CORROSION :**

- **NE REMPLISSEZ PAS À RAS-BORD LA NAVETTE PEUT SEULEMENT CONTENIR UN BAC SIMPLE OU DEUX BACS SÉPARÉS**
- **NE METTEZ PAS D'EAU NI DE NETTOYANT DANS LA NAVETTE ; SEULEMENT DE L'HUILE**
- **NE TRANSPORTEZ PAS D'HUILE SANS COUVERCLE EN PLACE**

4. Appuyez et maintenez enfoncé **F** (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que l'afficheur indique "\*FILTER MENU\*" (menu de filtrage), ainsi que "1.EXPRESS FILTER?" (filtrage automatique ?)
5. Pressez et relâchez **▶** deux fois jusqu'à ce que l'afficheur indique 3.DISPOSE (mise au rebut). Appuyez sur le bouton **✓** et l'afficheur indique "DISPOSE" (mise au rebut). "YES NO" (oui non) (Si le contrôle détecte de l'huile dans le bassin de vidange, le contrôleur peut indiquer : "CAUTION IS THERE OIL IN PAN?" (attention ! Se trouve-t-il de l'huile dans le bassin ?) "YES NO" (oui non) Assurez-vous que le bassin de vidange est vide avant de poursuivre.)
6. Pressez le bouton **✓**, l'afficheur indique "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE" (l'appareil de mise au rebut est-il en place ?) "YES (oui) NO" (oui non).
7. Avec la navette d'évacuation en place (Figure 3), appuyez sur le bouton **✓** et l'afficheur indique "OPEN DRAIN" (ouvrir vidange). Tirez sur le bouton de vidange pour ouvrir la vidange et l'afficheur indique DRAINING (vidange). L'huile se déverse à présent du bac vers la navette.
8. L'afficheur indique "VAT EMTY" "YES NO" (oui non) (bac vide, oui non). Vérifiez que le bac est vide, et appuyez sur le bouton **✓**.
9. L'afficheur indique "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" (nettoyer l'ancienne huile des lignes d'huile) "**✓**=PUMP" (pomper) "X=DONE" (terminé). Pressez et maintenez enfoncé **✓** durant quelques secondes pour nettoyer l'ancienne huile des lignes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton **X**.
10. L'afficheur indique "CLN VAT COMPLETE" (nettoyage bac terminé) "YES NO" (oui non). ne fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton **✓** et l'afficheur indique "CLOSE DRAIN" (fermer la vidange). Poussez le bouton de vidange.

**3-12. MISE AU REBUT DE L'HUILE**  
**EN UTILISANT LA NAVETTE**  
**D'ÉVACUATION D'HUILE-ODS-400**  
**OPTIONNELLE (suite)**



Figure 5

11. L'afficheur indique "MANUAL FILL POT" (recharge manuelle du bassin), suivi de "IS POT FULL" (bassin plein ?) "YES NO" (oui non). Remplissez le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure à l'arrière du bac et appuyez sur le bouton ✓.
12. Retirez la navette de mise au rebut d'en dessous de la friteuse et remplacez par le bassin de filtrage.
13. Fermez et verrouillez le couvercle, puis faites rouler la navette de mise au rebut de l'huile vers le récipient de mise au rebut.
14. Saisissez la poignée en bois et retirez le flexible du support. Figure 5.
15. Assurez-vous que la buse du flexible est pointée vers le récipient de mise au rebut et actionnez la manette de la pompe rapidement afin d'amorcer la pompe et faire passer l'huile par la pompe.



**Soyez prudent et évitez les brûlures pouvant résulter de l'éclaboussement d'huile bouillante.**

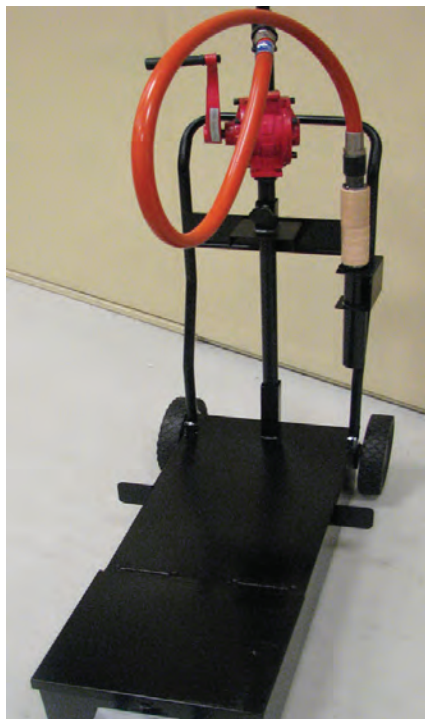


Figure 6

16. Une fois que la navette est vide, remplacez le flexible sur le support. Figure 6.



**3-13. MISE AU REBUT DE L'HUILE  
EN UTILISANT LA NAVETTE  
D'ÉVACUATION D'HUILE-  
ODS-400 OPTIONNELLE (suite)**



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



**UNE UTILISATION PROLONGÉE ENTRAÎNE UNE DIMINUTION DU POINT D'ÉCLAIR DE LA MATIÈRE GRASSE. METTRE LA MATIÈRE GRASSE AU REBUT SI ELLE PRÉSENTE DES SIGNES DE FUMÉE OU DE MOUSSE EXCESSIVE. DES BRÛLURES GRAVES, DES DOMMAGES CORPORELS, UN INCENDIE ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS POURRAIENT EN RÉSULTER.**

1. Ouvrez la porte, soulevez la butée du bassin de vidange, et retirez le bassin de vidange, en utilisant la poignée sur le bassin de vidange. Figures 1 & 2.
2. Libérez le fermoir du couvercle, et basculez vers l'arrière le couvercle sur la navette de mise au rebut de l'huile. Figure 3. Assurez-vous que le récupérateur de miettes est en place.
3. Faîtes rouler la navette de mise au rebut de l'huile en dessous de la friteuse jusqu'à son arrêt. Assurez-vous que la vidange s'aligne sur l'ouverture de la navette. Figure 4.



**AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, BRÛLURE, DÉVERSEMENT ET CORROSION :**

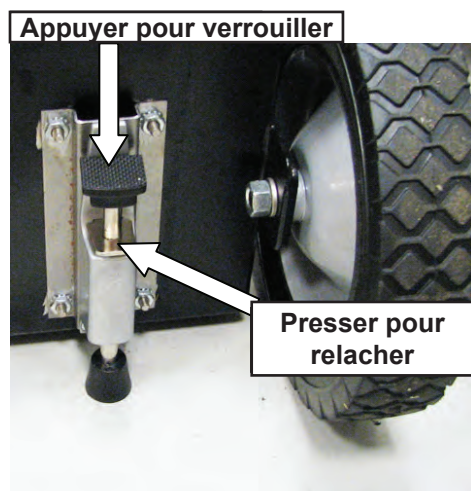
- **NE REMPLISSEZ PAS À RAS-BORD. LA NAVETTE PEUT SEULEMENT CONTENIR UN BAC SIMPLE OU DEUX BACS SÉPARÉS**
- **NE METTEZ PAS D'EAU NI DE NETTOYANT DANS LA NAVETTE ; SEULEMENT DE L'HUILE**
- **NE TRANSPORTEZ PAS D'HUILE SANS COUVERCLE EN PLACE**

4. Appuyez et maintenez enfoncé **F** (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que l'afficheur indique "\*FILTER MENU\*" (menu de filtrage), ainsi que "1.EXPRESS FILTER?" (filtrage automatique ?)
5. Pressez et relâchez **▶** deux fois jusqu'à ce que l'afficheur indique 3.DISPOSE (mise au rebut). Appuyez sur le bouton **✓** et l'afficheur indique "DISPOSE" (mise au rebut). "YES NO" (oui non) (Si le contrôle détecte de l'huile dans le bassin de vidange, le contrôleur peut indiquer : "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (attention ! Se trouve-t-il de l'huile dans le bassin ?) "YES NO" (oui non) Assurez-vous que le bassin de vidange est vide avant de poursuivre.)



**Afin de réduire les risques d'incendie ou d'électrocution, ne videz pas plus d'un bac simple ou de deux bacs séparés à la fois.**

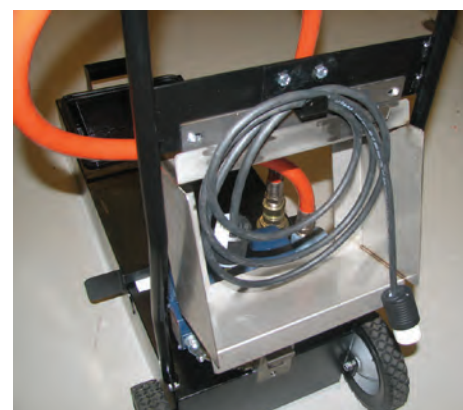
**3-13. MISE AU REBUT DE L'HUILE  
EN UTILISANT LA NAVETTE  
D'ÉVACUATION D'HUILE-  
ODS-450 OPTIONNELLE (suite)**



**Figure 5**



**Figure 6**



**Figure 7**

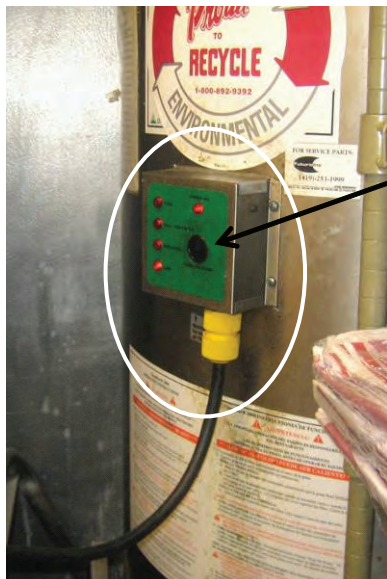


**Figure 8**

6. Pressez le bouton ✓, l'afficheur indique "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE" (l'appareil de mise au rebut est-il en place ?) "YES (oui) NO" (oui non).
7. Avec la navette d'évacuation en place (Figure 3), appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique "OPEN DRAIN" (ouvrir vidange). Tirez sur le bouton de vidange pour ouvrir la vidange et l'afficheur indique DRAINING (vidange). L'huile se déverse à présent du bac vers la navette.
8. L'afficheur indique "VAT EMTY" "YES NO" (oui non) (bac vide, oui non). Vérifiez que le bac est vide, et appuyez sur le bouton ✓.
9. L'afficheur indique "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" (nettoyer l'ancienne huile des lignes d'huile) "✓=PUMP" (pomper) "X=DONE" (terminé). Pressez et maintenez enfoncé ✓ durant quelques secondes pour nettoyer l'ancienne huile des lignes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton X.
10. L'afficheur indique "CLN VAT COMPLETE" (nettoyage bac terminé) "YES NO" (oui non). ne fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique "CLOSE DRAIN" (fermer la vidange). Poussez le bouton de vidange.
11. L'afficheur indique "MANUAL FILL POT" (recharge manuelle du bassin), suivi de "IS POT FULL" (bassin plein ?) "YES NO" (oui non). Remplissez le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure à l'arrière du bac et appuyez sur le bouton ✓.
12. Retirez la navette de mise au rebut d'en dessous de la friteuse et remplacez par le bassin de filtrage.
13. Fermez et verrouillez le couvercle, puis faites rouler la navette de mise au rebut de l'huile vers le récipient de mise au rebut.
14. Pressez sur le haut du frein afin d'immobiliser l'appareil. Figure 5.
15. Débranchez le raccord en haut de l'ODS et raccordez au récipient de mise au rebut. Figure 6.
16. En utilisant le cordon d'alimentation à l'arrière de la poignée de la navette, branchez-le sur le cordon court du bornier. Figures 7 & 8.

17. Placez l'interrupteur général sur Marche. Figure 8.

**3-13. MISE AU REBUT DE L'HUILE**  
**EN UTILISANT LA NAVETTE**  
**D'ÉVACUATION D'HUILE-**  
**ODS-450 OPTIONNELLE (suite)**



**Figure 9**

18. Branchez le cordon électrique de la navette sur la prise en dessous du contrôleur du récipient de mise au rebut, puis pressez et maintenez enfoncé le commutateur sur le contrôleur du récipient afin de pomper l'huile de la navette vers le récipient.  
Figure 9

19. Une fois que la navette est vide, relâchez le commutateur, débranchez le cordon électrique et disposez-le sur le crochet de la poignée de la navette.



**Figure 10**

20. En utilisant des gants de protection ou un torchon, débranchez le raccord du récipient de mise au rebut et rebranchez-le sur la navette. Figure 10.



**Le raccord à débrancher peut être brûlant ! Utilisez des gants de protection ou un chiffon, sinon des brûlures sérieuses pourraient en résulter.**

**3-14. MISE AU REBUT DE  
L'HUILE EN UTILISANT LE  
SYSTÈME OPTIONNEL DE  
MISE AU REBUT D'HUILE  
DE RÉSERVE**

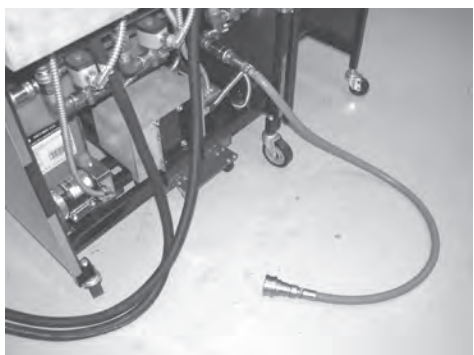


Figure 1



Figure 2

1. Branchez la prise femelle à déconnexion rapide reliée au flexible à l'arrière de la friteuse, à la prise mâle adéquate à déconnexion rapide sur le mur. Une fois fixé, le flexible peut rester branché à moins que la friteuse ne soit déplacée. Figures 1 & 2.

**AVIS**

“BULK OIL DISPOSE?” (mise au rebut de l'huile de réserve ?) dans le mode de programmation spéciale ou le mode réglage, choisir “YES” (oui) pour faire fonctionner le système de mise au rebut de l'huile de réserve. En outre, une étape de code par mot de passe (1, 2, 3) peut être ajoutée dans la programmation spéciale, SP-27.

2. Appuyez et maintenez enfoncé **F** jusqu'à ce que l'afficheur indique “\*FILTER MENU\*” (menu filtrage), et “1.EXPRESS FILTER?” (1. filtrage express ?)
3. Pressez et relâchez **▶** deux fois jusqu'à ce que l'afficheur indique 3.DISPOSE (mise au rebut). Appuyez sur le bouton **✓** et l'afficheur indique “DISPOSE” (mise au rebut). “YES NO” (oui non), ou saisissez le code 1, 2, 3, si SP-27 est réglé sur YES (oui). (Si le contrôle détecte de l'huile dans le bassin de vidange, le contrôleur peut indiquer : “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (attention ! Se trouve-t-il de l'huile dans le bassin ?) “YES NO” (oui non) Assurez-vous que le bassin de vidange est vide avant de poursuivre.)
4. Pressez le bouton **✓** ; “DRAIN VAT?” (vidanger le bac ?) “YES (oui) NO” (oui non).

Pressez le bouton **X** si le bassin de vidange contient de l'huile. Passez à l'étape 9.

5. Pressez le bouton **✓** et l'afficheur indique “OPEN DRAIN” (ouvrir la vidange). Tirez sur le bouton de vidange pour ouvrir la vidange et l'afficheur indique DRAINING (vidange). L'huile se déverse du bac vers le bassin de vidange.
6. L'afficheur indique “VAT EMTY” “YES NO” (oui non) (bac vide, oui non). Vérifiez que le bac est vide, et appuyez sur le bouton **✓**.
7. L'afficheur indique “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (nettoyer l'ancienne huile des lignes d'huile) “**✓**=PUMP” (pomper) “**X**=DONE” (terminé). Pressez et maintenez enfoncé **✓** durant quelques secondes pour nettoyer l'ancienne huile des lignes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton **X**.
8. L'afficheur indique “CLN VAT COMPLETE” (nettoyage bac terminé) “YES NO” (oui non). Une fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton **✓**.
9. L'afficheur indique “DISPOSE” (mise au rebut) puis “**✓**=PUMP” (pompe) “**X**=DONE (terminé)”. Appuyez sur le bouton **✓**.
10. L'afficheur indique “DISPOSING...” (mise au rebut...). “**X**=STOP” et l'huile est pompée depuis le bassin de vidange vers le récipient d'huile de réserve. Lorsque toute l'huile a été pompée, appuyez sur le bouton **X** (STOP).

**3-14. MISE AU REBUT DE L'HUILE EN UTILISANT LE SYSTÈME OPTIONNEL DE MISE AU REBUT D'HUILE DE RÉSERVE (suite)**

11. L'afficheur indique "DISPOSE" (mise au rebut) puis "✓ =PUMP" (pompe) "X=DONE (terminé)". Appuyez sur le bouton X et l'afficheur indique "CLOSE DRAIN?" (fermer la vidange ?) Fermez la vidange.
12. L'afficheur indique "MANUAL FILL VAT" (recharge manuelle du bac) (ou "FILL VAT FROM BULK (recharger le bac avec de l'huile de réserve), si équipé), suivi de "IS POT FILLED?" (le bassin est-il rempli ?) ainsi que "YES NO" (oui non). Remplissez le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure à l'arrière du bac. Voir les instructions Recharge ou ajout d'huile de la section 3-3.

Appuyez sur le bouton ✓ et la friteuse revient au fonctionnement normal.

**3-15. CHANGEMENT DU TAMPON DU FILTRE**

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



Figure 1



Figure 2

**AVIS**

Si le tampon du filtre n'est pas changé, l'afficheur indique un rappel "CHANGE PAD" (changer le tampon). Appuyez sur le bouton N°1 pour annuler le message, mais il réapparaît toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le tampon du filtre soit changé.

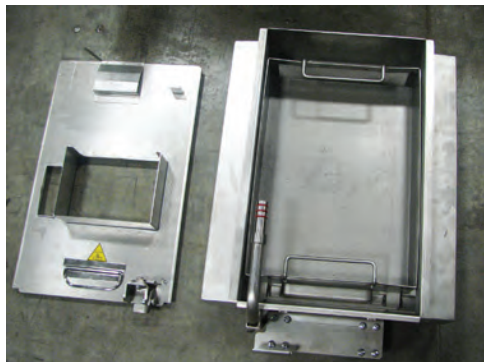
1. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation principal est en position ON (Marche).
2. Ouvrez la porte, soulevez la butée du bassin de vidange, et retirez le bassin de vidange, en utilisant la poignée sur le bassin de vidange. Figures 1 & 2.

**AVERTISSEMENT**  
**RISQUE DE BRÛLURE**

Ce bassin peut être brûlant ! Utilisez des gants de protection ou un chiffon, sinon des brûlures sérieuses pourraient en résulter.

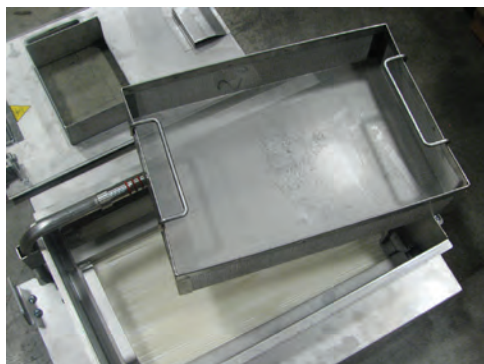
Si le bassin de filtrage est déplacé tout en étant rempli d'huile, soyez prudent afin d'éviter des éclaboussures, ou des brûlures risquent de se produire.

**3-15. CHANGEMENT DU TAM-  
PON DU FILTRE (suite)**



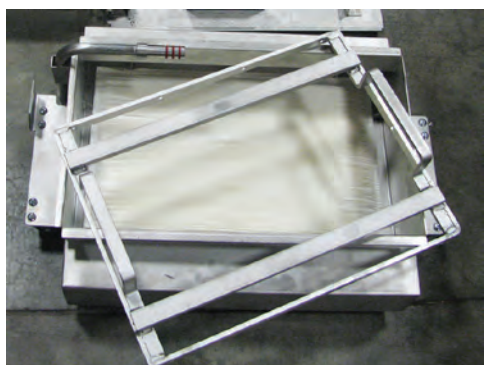
**Figure 3**

3. Soulevez le couvercle du bassin de vidange. Figure 3.



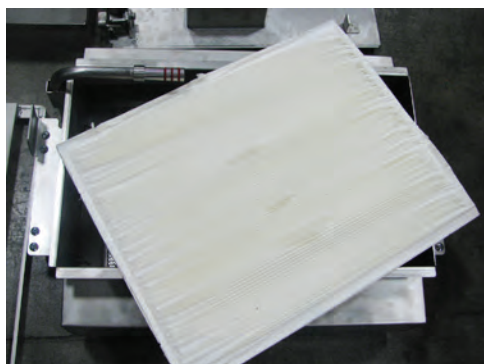
**Figure 4**

4. Retirez le panier à miettes du bassin de vidange. Nettoyez l'huile et les miettes du panier à miettes. Nettoyez le panier à miettes avec de la lessive et du savon, puis rincer en profondeur avec de l'eau chaude. Figure 4.



**Figure 5**

5. Déposez la bague de retenue du tampon du filtre et nettoyez en profondeur avec de la lessive et de l'eau. Rincez en profondeur avec de l'eau chaude. Figure 5.



**Figure 6**

6. Retirez le tampon du filtre du bassin et jetez le tampon. Figure 6.

### 3-15. CHANGEMENT DU TAMPON DU FILTRE (suite)

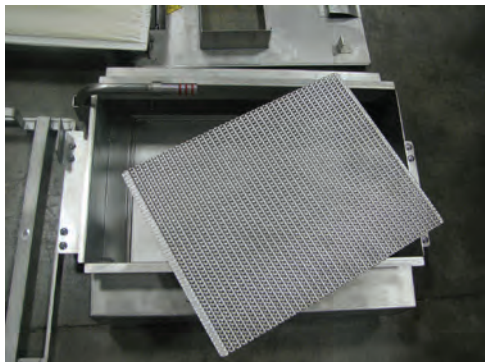


Figure 7



Figure 8

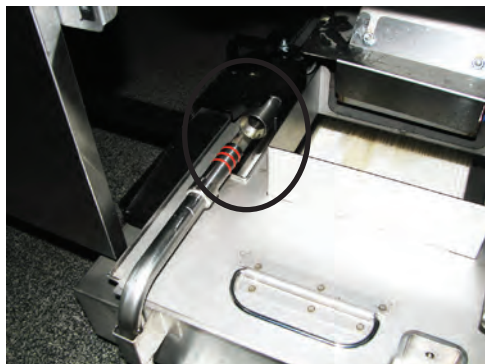


Figure 9

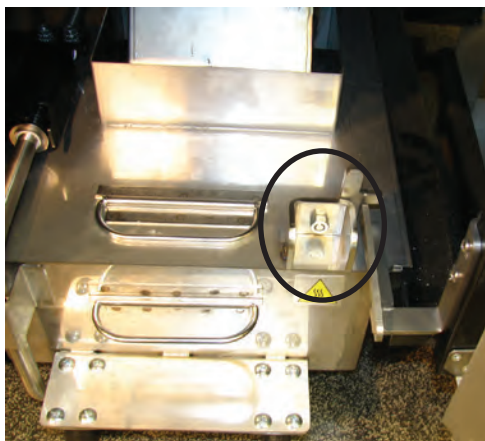


Figure 10

7. Déposez le grillage du fond du bassin et nettoyez en profondeur avec de la lessive et de l'eau. Rincez en profondeur avec de l'eau chaude. Figure 7.

8. Nettoyez l'huile et les miettes du bassin de vidange. Nettoyez le bassin de vidange avec de la lessive et de l'eau, puis rincez abondamment avec de l'eau chaude. Figure 8.

**AVIS**

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

9. Réassemblez dans l'ordre inverse, en plaçant en premier la grille du dessous dans le bassin de filtrage, suivi du tampon de filtre, de la bague de retenue et du récupérateur de miettes.
10. Repoussez le bassin de vidange en dessous de la friteuse, en vous assurant que le tuyau du filtre sur le bassin est bien branché sur le raccord en dessous de la friteuse. Figure 9.

11. Assurez-vous que la butée du bassin de vidange est engagée et que la friteuse est à présent prêt pour un fonctionnement normal. Figure 10.

### 3-16. DÉPOSE ET NETTOYAGE DU SUPPORT À PANIER



### 3-17. MODE NETTOYAGE



Le support à panier, sur le cadre arrière de la friteuse, doit être déposé et nettoyé périodiquement.



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

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



**Le bac de filtrage doit se trouver à l'arrière sous la friteuse et le couvercle doit être en place. Assurez-vous que le bassin de vidange filtrée est maintenu en place et que l'orifice dans le couvercle s'aligne sur la vidange avant d'ouvrir la vidange. Si ces consignes ne sont pas respectées des éclaboussures d'huile pourraient se produire et occasionner, le cas échéant, des blessures corporelles.**

**Déplacer la friteuse ou le bac de vidange filtrée contenant de l'huile chaude est déconseillé. Des éclaboussures d'huile chaude peuvent se produire et causer des brûlures graves.**

**Portez toujours des lunettes de protection contre les produits chimiques ou un masque facial et des gants de protection en caoutchouc lors du nettoyage du bassin de friture car la solution de nettoyage est fortement alcaline. Évitez les projections ou tout autre contact de la solution avec vos yeux ou votre peau. Risque de brûlures graves. Lisez attentivement les instructions sur la bouteille de nettoyant. Si la solution entre en contact avec vos yeux, rincez minutieusement à l'eau froide et consultez immédiatement un médecin.**

**En outre, afin d'éviter un débordement du bassin de vidange, ne vidangez qu'un seul bac à la fois. Le bassin de vidange peut contenir un bac plein, ou deux bacs séparés d'huile. Le débordement du bassin de vidange peut rendre le sol glissant, ce qui peut provoquer des blessures.**

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



**Ne cuisez pas d'ingrédient dans un bac adjacent lorsque le processus de nettoyage en profondeur est en cours afin de ne pas contaminer l'huile et/ou l'ingrédient.**



### 3-17. MODE NETTOYAGE (suite)

2. Appuyez et maintenez enfoncé **F** jusqu'à ce que l'afficheur indique "1.EXPRESS FILTER?" (1. filtrage automatique ?) Sur les appareil à bacs séparés, utilisez le bouton **F** de gauche pour le bac gauche et le bouton de droite **F** pour le bac de droite.
3. Pressez et relâchez plusieurs fois le bouton **▶** jusqu'à ce que l'afficheur indique "CLEAN-OUT" (nettoyage).
4. Pressez le bouton **✓** et l'afficheur indique "OIL RMVD YES NO" (huile enlevée oui non)
5. Si l'huile a déjà été enlevée, appuyez sur le bouton **✓** et le contrôleur glisse à l'étape "Solution Added?" (solution ajoutée ?).

Si le bac contient encore de l'huile, appuyez sur le bouton **X** et l'afficheur indique "DISPOSE?" (mise au rebut ?). "YES NO" (oui non) Appuyez sur le bouton **✓** pour mettre l'huile au rebut, ou appuyez sur le bouton **X** pour quitter le mode Nettoyage.

L'afficheur indique "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (l'appareil de mise au rebut est-il en place ?) "YES NO" (oui non). Si "NO" (non) est sélectionné, l'afficheur indique "INSERT DISPOSAL UNIT" (insérer l'appareil de mise au rebut). Une fois que l'appareil de mise au rebut est en place, pressez le bouton **✓** pour YES (oui) ; l'afficheur indique "OPEN DRAIN" (ouvrir la vidange). Ouvrez la vidange, l'afficheur indique "DRAINING" (vidange en cours) et l'huile se déverse du bac. L'afficheur indique "VAT EMTY" "YES NO" (bac vide - oui non). Pressez le bouton **✓** lorsque prêt et fermez la vidange.

**Seulement pour les système avec huile de réserve !** L'afficheur indique "CHK PAN" (vérifier le bassin) si le bassin de vidange filtrée est manquant. Une fois le bassin en place, l'afficheur indique "OPEN DRAIN" (ouvrir la vidange). Tirez sur le bouton de vidange, l'afficheur indique DRAINING (vidange en cours) et l'huile se déverse du bac. L'afficheur indique ensuite "**✓**=PUMP" (pompe) "**X**=DONE (terminé). Pressez le bouton **✓**, l'afficheur indique "DISPOSING" (mise au rebut) et l'huile est pompée depuis le bassin de vidange. Une fois que le bassin est vide, pressez deux fois le bouton **X** et fermez la vidange.

6. L'afficheur indique "SOLUTION ADDED" (solution ajoutée ?) "YES NO" (oui non) ajoutez de l'eau chaude jusqu'à approximativement 1" (25 mm) au dessus de la ligne de remplissage supérieure, ajoutez 4 ozs. (0,12 litres) de nettoyant pour friteuse ouverte, et mélangez soigneusement. Pressez le bouton **✓** et l'afficheur indique "START CLEAN" démarrer le nettoyage) "YES NO" (oui non)
7. Appuyez sur le bouton **✓** ; l'afficheur indique "CLEANING" (nettoyage), et un compte à rebours. Le chauffage se règle sur 195 °F (91 °C) pour cette étape durant une heure.

Ajoutez de l'eau si nécessaire durant le processus de nettoyage afin de maintenir la solution 1 pouce (25 mm) au dessus de la ligne de remplissage supérieure.

Pour arrêter prématurément le cycle de nettoyage, pressez le bouton **X** ; l'afficheur indique "QUIT CLEANING" (quitter le nettoyage) "YES NO" (oui non). Appuyez sur le bouton **✓** pour annuler le reste du compte à rebours et procéder aux étapes de rinçage.

**3-17. MODE NETTOYAGE (suite)**

8. En utilisant la brosse de la friteuse (surtout pas de laine d'acier !), frottez l'intérieur du bac. Au bout d'une heure, l'afficheur indique "CLN DONE" (nettoyage effectué) et bip. Pressez le bouton ✓ et l'afficheur indique "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (enlever la solution du bac).
9. Videz le bassin de vidange filtré des composants de filtrage interne et emportez les composants dans un évier afin de les nettoyer. Remplacez le bac de vidange filtrée vide et le couvercle sur la friteuse, assurez-vous à ce qu'ils soient poussés fermement en place et que le taquet est complètement engagé.
10. Tirez sur le bouton de vidange et vidangez le contenu du bac dans le bassin de vidange filtrée. Retirez le bassin de vidange de l'appareil et éliminez la solution de lavage.



**Pour éviter des brûlures lorsque vous versez la solution chaude, portez des gants et un équipement de protection et veillez à éviter d'éclabousser.**

11. Remplacez le bassin de vidange filtrée vide sur la friteuse et pressez le bouton √. L'afficheur indique ensuite "VAT EMPTY" "YES NO" (bac vide oui non).
12. Une fois que le bac est vide, appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (récupération du bac terminée ? oui non). Le cas échéant, utilisez une brosse pour nettoyer un élément et un tampon à récupérer pour nettoyer le bac.



*N'utilisez pas de laine de fer ou d'autres nettoyants abrasifs, ni d'agents d'assainissement contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniaque, car ils détérioreraient l'acier inoxydable et diminueraient la durée de vie utile de l'appareil.*

*N'utilisez PAS de jet d'eau (pulvérisateur d'eau sous pression) pour nettoyer l'appareil, ceci risque d'endommager des composants.*

13. Une fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique "RINSE VAT" (rincer le bac). (Si la vidange n'est pas ouverte, l'afficheur indique "OPEN DRAIN" (ouvrir la vidange))
14. Versez de l'eau propre et environ 8 ozs (0,24 litres) d'une solution de vinaigre distillé dans le bac afin de le rincer et laissez l'eau de rinçage se déverser dans le bassin de vidange. Rincez au moins 3 fois, mais veillez à ne pas trop remplir le bassin de vidange. L'afficheur indique "RINSE COMPLETE" "YES NO" (rinçage terminé oui non).
15. Une fois que le bac est complètement rincé, appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" "✓=PUMP" "X=DONE" (éliminer la solution des lignes d'huile, pompe / terminé)

### 3-17. MODE NETTOYAGE (suite)

Pour vous assurer qu'aucune solution de nettoyage ne se trouve plus dans les lignes d'huile, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ✓ durant quelques secondes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton X et l'afficheur indique "VAT DRY?" (bac sec ?) "YES NO" (oui non) Pressez le bouton ✓ et l'afficheur indique "CLOSE DRAIN" (fermer la vidange). Poussez le bouton de vidange pour fermer la vidange. Le contrôleur retourne au fonctionnement normal.

16. Retirez le bassin de vidange du dessous de la friteuse et éliminez l'eau de rinçage.
17. Séchez soigneusement avec un torchon, puis appuyez sur le bouton ✓. Le contrôleur retourne au fonctionnement normal.

### **ATTENTION**

*Assurez-vous que l'intérieur du bac, l'ouverture du robinet de purge et toutes les pièces en contact avec la nouvelle huile sont aussi secs que possible.*

18. Assurez-vous que la vidange est fermée et remplacez le bassin de filtrage, avec un nouveau tampon de filtrage, sur la friteuse. Remplissez le bas d'huile en suivant les instructions de la section 3.3 Remplissage ou ajout d'huile.

### 3-18. VÉRIFICATION ET REMPLACEMENT DES JOINTS TORIQUES DU BASSIN DE VIDANGE FILTRÉE

Afin d'éviter une fuite d'huile et de permettre au processus de filtrage de fonctionner convenablement, il convient d'examiner tous les 3 mois si les joints toriques du bassin de vidange filtrée ne comportent pas d'éraflures ou de traces d'usure. Figure 1

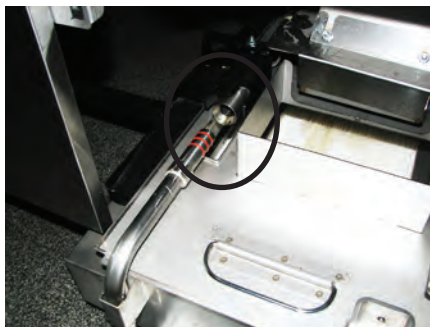


Figure 1

1. Ouvrez la porte, soulevez la butée du bassin de vidange, et retirez le bassin de vidange, en utilisant la poignée sur le bassin de vidange. Figures 2 & 3



**Ce bassin peut être brûlant ! Utilisez des gants de protection ou un chiffon, sinon des brûlures sérieuses pourraient en résulter.**

2. Inspectez visuellement les 3 joints toriques sur le bassin de vidange filtrée, et remplacez en cas de craquelures ou des cassures. Figure 1



Figure 2



Figure 3

### 3-18. VÉRIFICATION ET REPLACEMENT DES JOINTS TORIQUES DU BASSIN DE VIDANGE FILTRÉE (SUITE)



Figure 4


3. Pour remplacer un joint torique, utilisez un petit tournevis à tête plate, faites levier sur le joint torique et tirez l'extrémité du tuyau. Remettez en place le nouveau joint torique sur le tuyau. Avant de remettre en place le bassin de vidange filtrée, lubrifiez les joints toriques sur le tuyau du filtre avec de l'huile fraîche, froide. Figure 4.

### 3-19. STATISTIQUES DU BOUTON INFO


#### **Température d'huile réelle**

1. Appuyez sur le bouton  et la température d'huile réelle sera indiquée dans l'afficheur, pour chaque bac.

#### **Température du point de consigne**

2. Appuyez deux fois sur le bouton  et le point de consigne apparaît dans l'afficheur, ainsi que la température du point de consigne (préréglée) pour chaque bac.

#### **Informations de récupération pour chaque bac**

3. Pressez et relâchez , l'afficheur gauche indique REC et l'afficheur droit indique le temps de récupération pour que la température de l'huile passe de 250 °F (121 °C) à 300 °F (149 °C). Par exemple, 

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

 signifie que ça a pris 5 minutes et 30 secondes pour que la température de l'huile passe à 300 °F (149 °C) depuis 250 °F (121 °C).

**AVIS**

Si aucun bouton n'est pressé dans les 5 secondes dans un des modes de statistiques quelconques, le contrôleur revient au fonctionnement normal.

**3-20. STATISTIQUES DU  
BOUTON FILTER (filtrage)**

**Cycles de cuisson restants avant filtrage**

1. Pressez et relâchez l'un des boutons **F**, l'afficheur gauche indique "COOKS REMAIN" (cuissons restantes) tandis que l'afficheur droit indique le nombre de cycles de cuisson avant le filtrage auto suivant.

REMA	IN (restant)	3	6
------	--------------	---	---

Par exemple, signifie qu'après 3 autres cycles de cuisson dans le bac de gauche, le contrôleur demandera à l'opérateur s'il est disposé à filtrer ou non. Mais 6 cycles de cuisson supplémentaires restent pour le bac de droite.

**Heure et date**

2. Pressez deux fois l'un des boutons **F** et "FILTERED" (filtré) apparaît dans les afficheurs suivi de l'heure du jour et de la date du dernier filtrage.

**3-21. CALENDRIER DE  
MAINTENANCE  
PRÉVENTIVE (mode  
nettoyage)**

Comme tout matériel de restauration, la friteuse sans couvercle Henny Penny exige un entretien et une maintenance appropriée. Le tableau ci-dessous fournit un résumé des procédures de maintenance programmée devant être suivies par l'opérateur.

<b><u>Procédure</u></b>	<b><u>Fréquence</u></b>
Filtrage de la matière grasse (Voir la section 3-11)	Quotidiennement
Changement du tampon du filtre	Quotidiennement (section 3-15)
Lubrification des joints toriques du filtre	À chaque changement du tampon de filtrage
Changement de l'huile	Lorsque l'huile fume, mousse violemment ou sent mauvais.
Nettoyage du bac (section 3-17)	À chaque changement d'huile
Inspection des joints toriques du filtre (section 3-18)	Trimestriellement
Nettoyage des ventilateurs et des bouches d'aération (section 3-22)	Deux fois par an

### 3-22. NETTOYAGE DES VENTILATEURS ET DES BOUCHES D'AÉRATION



Figure 1



Figure 2

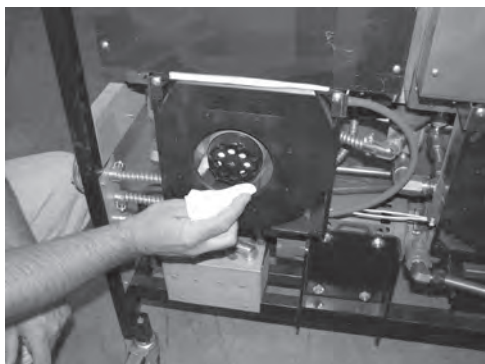


Figure 3



Figure 4

Pour assurer un fonctionnement adéquat du brûleur, nettoyez les ventilateurs et les bouches d'aération deux fois par an.

1. Placez l'interrupteur principal sur la position OFF (arrêt).
2. Ouvrez la porte gauche et tournez la poignée de fermeture à gaz dans le sens horaire pour couper le gaz, puis débranchez le tuyau à gaz.
3. Débranchez le câble de retenue et faites rouler la friteuse hors de la hotte suffisamment loin pour passer derrière la friteuse.



**Afin d'éviter es brûlures, prenez garde lors du déplacement de la friteuse afin d'éviter des éclaboussures d'huile de cuisson chaude.**

4. En utilisant un chiffon ou une serviette en papier, nettoyez l'arrivée d'air du ventilateur afin d'assurer un flux d'air suffisant vers les ventilateurs. Figure 1.
5. En utilisant un tournevis cruciforme, déposez le panneau arrière bas. Figure 2.
6. En utilisant un chiffon ou une serviette en papier, nettoyez chaque ouverture de ventilation. Figure 3.
7. Nettoyez les fentes de ventilation sur la face interne du panneau arrière, puis replacez le panneau. Figure 4.
8. Rebranchez la ligne de gaz et tournez la poignée de fermeture dans le sens anti-horaire afin d'ouvrir le gaz, puis rebranchez le câble de retenue à la friteuse.
9. Rebranchez le connecteur sur la prise électrique et remettez la friteuse en place.

## SECTION 4. MODE INFORMATION



Ces données d'historique peuvent être enregistrées et utilisées à fins d'aide technique et vous permettent d'afficher ce qui suit :

- 1. E-LOG (journal des codes d'erreur)
- 2. LAST LOAD (dernier chargement)
- 3. DAILY STATS (statistiques quotidiennes)
- 4. OIL STATS (statistiques d'huile)
- 5. REVIEW USAGE (analyse de l'utilisation)
- 6. INPUTS (entrées)
- 7. OUTPUTS (sorties)
- 8. OIL TEMP (température d'huile)
- 9. CPU TEMP (température du processeur)
- 10. COMMUNICATION INFO (informations de communication)
- 11. ANALOG INFO (informations analogiques)
- 12. ACTIVITY LOG (journal d'activité)
- 13. OIL LEVELS (niveaux d'huile)
- 14. PUMP VALVE INFO (informations du robinet de pompe)
- 15. AIF INFO (informations FIA)

### AVIS

Toutes les fonctions du mode information ne sont pas exposées dans ce chapitre. Afin d'assurer le bon fonctionnement de cette friteuse, veuillez consulter la société Henny Penny avant de modifier l'un de ces réglages quelconques. Pour plus d'informations sur ces fonctions, contactez l'assistance technique au 1-800-417- 8405, ou 1-937-456-8405.

#### 4-1. INFORMATION MODE DETAILS". (détails du mode information)

**1. E-LOG** (Journal des codes d'erreur)  
Pressez simultanément les boutons  et  et “\*INFO MODE\*” (mode info) apparaît sur l'afficheur, suivi de “1. E-LOG” (journal d'erreur).

### AVIS

Pressez  et  pour quitter le mode information à tout moment.

Pressez ▼ et “A. (date & heure) \*NOW\* (maintenant) apparaissent dans les afficheurs. Il s'agit de la date et de l'heure actuelle.


Pressez ▼ et si une erreur a été enregistrée, “B. (date, heure, et informations du code d'erreur)” apparaît sur l'afficheur. Il s'agit du dernier code d'erreur enregistré par le contrôleur. Parfois les caractères “L:” et “R:” apparaissent en face du code d'erreur sur l'afficheur qui se réfère au bac gauche ou droit de bacs séparés.

Appuyez sur le bouton ▼ et le code d'erreur suivant le plus récent s'affiche.

La section du journal d'erreur peut stocker jusqu'à 10 codes d'erreur (B à K).


**4-1. INFORMATION MODE  
DETAILS” (détails du mode  
information) (suite)**

**2. LAST LOAD** (dernier chargement - Informations sur les cycles de cuisson récents)

Pressez  et “2. LAST LOAD” (dernier chargement) apparaît sur les afficheurs.

Pressez le bouton  ou  pour l'ingrédient dont vous voulez consulter les données de cuisson, et le voyant LED clignote.

Pressez le bouton  pour commencer à visualiser les données de cuisson.

Par exemple, si le voyant LED du bouton gauche  clignote, “PRODUCT FRY L1” (friture ingrédient G1) apparaît sur les afficheurs.

Si le voyant LED du bouton droit  clignote, “PRODUCT FRY G2” (friture ingrédient D2) apparaît sur les afficheurs.

Pressez le bouton  pour commencer à visualiser les données de cuisson.


**FONCTION**

**EX AFFICHAGE :**


Ingrédient (dernier ingrédient frit)	PRODUIT	FRY L1 (friteuse G1)
Date et heure du démarrage du dernier cycle de cuisson	STARTED (démarré)	FEB-04 2:25P (4 fév 14h25)
Temps de cuisson réel écoulé (secondes réelles)	ACTUAL TIME (temps réel)	1:06
Temps de cuisson programmé	PROG TIME (heure programmée)	1:00
Temps de cuisson maximum durant le cycle de cuisson	MAX TEMP (température maximum)	350 °F
Température minimum durant le cycle de cuisson	MIN TEMP (température minimum)	313 °F
Température moyenne durant le cycle de cuisson	AVG TEMP (température moyenne)	322 °F
Chauffage (pourcentage) durant le cycle de cuisson	HEAT ON (chauffage)	45%
Prêt ? (la friteuse était-elle prête avant le démarrage ?)	READY? (Prêt ?)	YES (oui)
Lorsque le cycle de cuisson a été interrompu : Précocement	QUIT AT OR (arrêt à ou) *DONE* (terminé)	0:10 REM + 6 SEC
Différence (%) entre le temps de cuisson programmé et réel	ACT/PROG (réel / programmé)	1%



**4-1. INFORMATION MODE**  
**DETAILS** (détails du mode  
**information**) (suite)

**3. DAILY STATS** (statistiques quotidiennes - informations d'exploitation de la friteuse pour les 7 derniers jours)  
Pressez  et "3. DAILY STATS" (statistiques quotidiennes) apparaît sur les afficheurs.

Pressez le bouton  pour commencer à visualiser les données de cuisson.

Pressez le bouton  droit pour afficher les données des autres jours de la semaine.


**FONCTION**

**EX AFFICHAGE :**

Jour d'enregistrement de ces données :	APR-30 (30 avril)	TUE (mardi)	----
Nombre d'heures et de minutes d'activité de la friteuse	(L/R) ON HRS (heures de marche G/D)	TUE (mardi)	3:45
Nombre de filtrages	(L/R) FILTERED (filtré G/D)	TUE (mardi)	4
Nombre de fois où le filtrage a été reporté	(L/R) SKIPPED (reporté G/D)	TUE (mardi)	4
Nombre de fois où de l'huile a été ajoutée	(L/R) ADD OIL (ajout d'huile G/D)	TUE (mardi)	4
Nombre de fois où de l'huile a été mise au rebut	(L/R) DISPOSE (mise au rebut G/D)	TUE (mardi)	0
Temps de récupération de la température d'huile	(L/R) RECOVERY (récupération G/D)	TUE (mardi)	1:45
Nombre total de cycles de cuisson du jour	(L/R) TOT CK (total cycles cuisson G/D)	TUE (mardi)	38
Nombre de cycles stoppés avant *DONE* (terminé)	QUIT CK (arrêt cycle cuisson)	TUE (mardi)	2
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 1	COOK -1- (cuisson 1)	TUE (mardi)	17
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 2	COOK -2- (cuisson 1)	TUE (mardi)	9
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 3	COOK -3- (cuisson 1)	TUE (mardi)	5
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 4	COOK -4- (cuisson 1)	TUE (mardi)	0
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 5	COOK -5- (cuisson 1)	TUE (mardi)	0
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 6	COOK -6- (cuisson 1)	TUE (mardi)	6
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 7	COOK -7- (cuisson 1)	TUE (mardi)	0
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 8	COOK -8- (cuisson 1)	TUE (mardi)	0
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 9	COOK -9- (cuisson 1)	TUE (mardi)	1
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 0	COOK -0- (cuisson 1)	TUE (mardi)	0

**4-1. DÉTAILS DU MODE  
INFORMATION (suite)**


**4. OIL STATS** (statistiques d'huile - informations à propos de l'huile actuelle et des 4 fournées précédentes)


Pressez  et "4. OIL STATS" (statistiques quotidiennes) apparaît sur les afficheurs.


Pressez le bouton  pour commencer à visualiser les données de cuisson.


FONCTION	EX AFFICHAGE :
Heure de démarrage nouvelle huile	(L/R) NEW OIL (nouvelle huile G/D) MAR-23 (23 mars)
Nombre de jours d'utilisation de l'huile :	(L/R) OIL USE (utilisation huile G/D) 4 DAYS (4 jours)
Nombre de filtrages de cette huile	(L/R) FILTERED (filtrages G/D) 4
Nombre de fois où le filtrage a été reporté	(L/R) SKIPPED reports G/D) 0
Nombre de cycles de cuisson pour cette huile	(L/R) TOT CK (total cycles G/D) 38
Nombre moyen de jours par changement d'huile	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE (Nombre moyen de jours par changement d'huile) 13,8 DAYS (13,8 jours)
Nombre moyen de cycles de cuisson par changement d'huile	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE (Nombre moyen de cycles de cuisson par changement d'huile) 388 CKS (388 cycles de cuisson)

Pressez et maintenez enfoncé un bouton d'ingrédient (1 à 4) afin d'afficher les données pour le nombre moyen de jours par changement d'huile et le nombre moyen de cycles de cuisson par changement d'huile de l'une des 4 fournées précédentes d'huile utilisées.


Pressez  pour afficher les données d'huile les plus anciennes :  
Ex. :OIL-4 14 DAYS (huile 4 14 jours)

Pressez  pour afficher les 3ème données d'huile les plus anciennes :  
Ex. :OIL-3 12 DAYS (huile 3 12 jours)

Pressez  pour afficher les 3ème données d'huile les plus anciennes :  
Ex. OIL-2 15 DAYS (huile 2 15 jours)

Pressez  pour visualiser la fournée d'huile précédente :  
Ex. OIL-1 13 DAYS (huile 1 13 jours)

**4-1. DÉTAILS DU MODE  
INFORMATION (suite)**

**5. REVIEW USAGE** (analyse de l'utilisation - informations cumulées depuis la réinitialisation des données)  
Pressez  et "4. REVIEW USAGE" (statistiques quotidiennes) apparaît sur les afficheurs.

Pressez le bouton  pour commencer à visualiser les données de cuisson.

**FONCTION**

**EX AFFICHAGE :**


Jour de dernière réinitialisation des données d'utilisation	SINCE (depuis) APR-19 2011 (19 avril 2011)
Nombre d'heures d'activité de la friteuse	(L/R) ON HRS (heures d'activité G/D) 4
Nombre de filtrages	(L/R) FILTERED (filtrages G/D) 4
Nombre de fois où le filtrage a été reporté	(L/R) SKIPPED reports G/D) 0
Nombre de fois où de l'huile a été ajoutée	(L/R) ADD OIL (ajout d'huile G/D) 4
Nombre de fois où de l'huile a été mise au rebut	(L/R) DISPOSE (mise au rebut G/D) 1
Nombre total de cycles de cuisson	(L/R) TOT CK (cycles cuisson G/D) 38
Nombre de cycles stoppés avant *DONE* (terminé)	QUIT CK (arrêt cycle cuisson) 2
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 1	COOK -1- (cuisson 1) 17
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 2	COOK -2- (cuisson 1) 9
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 3	COOK -3- (cuisson 1) 5
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 4	COOK -4- (cuisson 1) 0
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 5	COOK -5- (cuisson 1) 0
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 6	COOK -6- (cuisson 1) 6
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 7	COOK -7- (cuisson 1) 0
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 8	COOK -8- (cuisson 1) 0
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 9	COOK -9- (cuisson 1) 1
Cycles de cuisson pour l'ingrédient n° 0	COOK -0- (cuisson 1) 0
<b>Réinitialisation des données d'utilisation :</b> Entrez le code d'utilisation - 1, 2, 3 à cette étape pour remettre à zéro toutes les informations d'usage	RESET USAGE / ENTER CODE (réinitialisation utilisation - saisie du code) -----

## SECTION 5. MODE PROGRAMMATION D'INGRÉDIENT


Ce mode vous permet de programmer les fonctions suivantes :

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

### 5-1. MODIFICATION DES RÉGLAGES INGRÉDIENT

1. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons  et jusqu'à ce que PROG soit indiqué dans l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, (boutons des 3 premiers ingrédients). "PRODUCT" (ingrédient) et PROGRAM" apparaît dans les afficheurs suivi de "SELECT PRODUCT" (sélection d'ingrédient) et "-P 1-" (ex. : NUG) (croquettes).

#### Changement des noms d'ingrédient

3. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler les 40 ingrédients, ou appuyez sur le bouton de l'ingrédient désiré
4. Pressez le bouton ►, "NAME" (nom) apparaît dans l'afficheur gauche (ex. : NUGGETS DISPLAY - affichage croquettes) s'affiche.
5. Pressez le bouton √ et la première lettre du nom clignote. Pressez un bouton d'ingrédient et la lettre clignotante change pour la première lettre en dessous du bouton d'ingrédient qui a été pressé. Par exemple, si l'on appuie sur , la lettre clignotante se transforme en "A".

Appuyez sur le même bouton à nouveau et la lettre clignotante se transforme en "B". Appuyez encore sur le bouton et la lettre clignotante se transforme en "C". Une fois que la lettre désirée apparaît dans l'afficheur, appuyez sur le bouton ► pour poursuivre avec la lettre suivante et répéter la procédure.

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton droit X pour sortir du mode Programme, ou appuyez sur le bouton ► afin de poursuivre avec "COOK TIME" (durée de cuisson).

#### Assignation d'un bouton

6. Appuyez sur le bouton ► jusqu'à ce que "ASSIGN BTN" (assignation d'un bouton) soit indiqué dans l'afficheur avec l'ingrédient (ex. : NUGGETS) (croquettes). Si cet ingrédient dispose déjà d'un bouton assigné, ce voyant sera allumé. Pour assigner d'autres boutons d'ingrédient à cet ingrédient, appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'ingrédient durant 3 secondes et ce voyant reste allumé. Pour enlever un ingrédient d'un bouton, appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'ingrédient avec le voyant allumé jusqu'à extinction.

**5-1. MODIFYING PRODUCT  
SETTINGS” (détails du mode  
information) (suite)**

**Pour changer les durées et les températures**

7. Appuyez sur le bouton ► jusqu'à ce que "COOK TIME" (durée de cuisson) apparaisse dans l'afficheur, puis utilisez les boutons d'ingrédient ou les boutons ▲ et ▼ pour changer la durée en minutes et secondes, jusqu'à un maximum de 59:59.
8. Pressez et relâchez le bouton ► et "TEMP" apparaît dans l'afficheur avec la température pré-réglée sur le côté droit de l'afficheur.

Pressez les boutons d'ingrédient, ou les boutons ▲ et ▼ pour changer la température. La plage de température va de 190 °F (88 °C) à 375 °F (191 °C).

**Changement d'identifiant de cuisson**

9. Appuyez sur le bouton ► jusqu'à ce que "COOK ID" (assignation d'un bouton) soit indiqué dans l'afficheur avec l'ingrédient (ex. : Par exemple, NUG est l'identifiant pour des croquettes. Pressez les boutons d'ingrédient, ou les boutons ▲ et ▼ pour changer la température.

**Alarmes (1 & 2)**

10. Appuyez sur le bouton ► jusqu'à ce que "ALRM 1" apparaisse dans l'afficheur gauche, et un délai d'alarme dans l'afficheur droit. Appuyez sur les boutons d'ingrédient ou les boutons ▲ et ▼ pour paramétrer une alarme.

Ex., si un cycle de cuisson a été réglé sur 3 minutes, et qu'une alarme doit être lancée 30 secondes après le début du cycle de cuisson, "0:30" doit alors être paramétré dans l'afficheur. Lorsque le compte à rebours de la minuterie atteint 2:30 l'alarme retentit.

Une fois que le délai de l'alarme est paramétré, appuyez sur le bouton ► et "ALRM 2" apparaît dans l'afficheur, et une seconde alarme peut être programmée.

**Minuterie de qualité (délai de maintien)**

11. Appuyez sur le bouton ► jusqu'à ce que "QUAL TMR" (assignation d'un bouton) soit indiqué dans l'afficheur avec l'ingrédient (ex. : Appuyez sur les boutons d'ingrédient ou sur les boutons ▲ et ▼ pour régler le délai de maintien, jusqu'à 2 heures et 59 minutes.

**Suivi du filtre global**

**Inclure dans le compteur du filtre**

- 12a. Pressez le bouton ► jusqu'à ce que "INCL IN FLTR CNT" (inclure dans le compteur du filtre) clignote dans l'afficheur ainsi que "YES" ou "NO" (oui ou non). En utilisant les boutons ▲ et ▼, changez l'afficheur pour "YES" (oui) si les cycles de cuisson de l'ingrédient doivent être comptés en tant que parties du processus de filtrage recommandé. Réglez sur "NO" (non) s'ils ne doivent pas être inclus.

**5-1. MODIFICATION DES RÉ-  
GLAGES INGRÉDIENT (détails  
du mode information) (suite)**

Suivi du filtre mixte

**Filtrer après un nombre X de charges**

12b. Pressez le bouton ► jusqu'à ce que "FILTER AFTER..." (filtrer après...) clignote dans l'afficheur gauche, tandis que le nombre de cycles de cuisson entre filtrages apparaît dans l'afficheur droit. Appuyez sur les boutons d'ingrédient, ou sur les boutons ▲ et ▼ pour changer cette valeur de 0 à 99 charges. Ceci doit être réglé pour chaque ingrédient.

**>Compensation de charge, compensation de charge  
Référence, pleins feux, facteur PC<**

13. Appuyez sur le bouton ► jusqu'à ce que "LD COMP" (assignation d'un bouton) soit indiqué dans l'afficheur avec l'ingrédient (ex. : Ceci règle automatiquement la durée en fonction de la taille et de la température de la charge de cuisson. Appuyez sur les boutons d'ingrédient, ou sur les boutons ▲ et ▼ pour changer cette valeur de 0 à 20 charges.
14. Appuyez sur le bouton ► jusqu'à ce que "LCMP REF" (assignation d'un bouton) soit indiqué dans l'afficheur avec l'ingrédient (ex. : (si la compensation de charge est réglée sur "OFF" (arrêt), alors l'afficheur indique " \_ \_ \_ " et le paramètre ne peut pas être programmé) Il s'agit de la température de cuisson moyenne pour chaque ingrédient. La minuterie accélère à des températures supérieures à ce paramètre, et ralentit à des températures inférieures à ce paramètre. Appuyez sur les boutons d'ingrédient, ou sur les boutons ▲ et ▼ pour changer cette valeur.
15. Appuyez sur le bouton ► jusqu'à ce que l'afficheur indique "FULL HT" (pleins feux) ainsi que la valeur pleins feux en secondes, ce qui signifie que la cuisson démarre aussitôt que le bouton de minuterie est pressé, pour la durée programmée. Appuyez sur les boutons d'ingrédient, ou sur les boutons ▲ et ▼ pour changer cette valeur de 0 à 90 secondes.
16. Appuyez sur le bouton ► jusqu'à ce que l'afficheur indique "PC FACTR" (facteur PC) ainsi que la température proportionnelle, qui aide à empêcher l'huile de dépasser la température du point de consigne. Appuyez sur les boutons d'ingrédient, ou sur les boutons ▲ et ▼ pour changer cette valeur de 0 à 50 degrés.

**AVIS**

- Utilisez le bouton ◀ pour revenir aux éléments du menu précédent.
- Appuyez sur le bouton ► une fois terminé avec l'ingrédient courant, afin de revenir à l'étape SELECT INGRÉDIENT (sélection d'ingrédient).
- Pressez et maintenez enfoncé le bouton **P** pour quitter le mode de PROGRAMMATION SPÉCIALE.

## SECTION 6. PROGRAMMATION NIVEAU 2

S'utilise pour accéder à ce qui suit :

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

### 6-1. MODE DE PROGRAMMATION SPÉCIALE

Le mode Programme spécial s'utilise pour configurer un mode de programmation plus détaillé, tel que :

- 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 (préréglages d'usine)
- SP-4** • Volume audio
- SP-5** • Tonalité audio
- SP-6** • Sélection du cycle de fonte - 1.LIQUID (liquide) ; 2.SOLID (solide)
- SP-7** • Mode inactif activé - YES ou NO (oui ou non)
- SP-7A** • Utilisez "0" pour INACTIF
- SP-7B** • Minutes d'inactivité auto
- SP-7C** • Température du point de consigne inactif
- SP-8** • Mode de suivi de filtre - 1.MIXED (mixte) ou 2.GLOBAL
- SP-8A** • Suggérer un filtrage à... - 75 % à 100 % (**MIXED**) (mixte)
- SP-8B** • Verrouillage du filtre activé ? - YES ou NO (**MIXED**) (oui ou non - mixte)
- SP-8A** • Cycles de filtrage du bac gauche - 0 à 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B** • Cycles de filtrage du bac droit - 0 à 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C** • Verrouillage du filtre activé ? - YES ou NO (**GLOBAL**) (oui ou non - global)
- SP-9** • Durée de traitement - X:XX M:SS
- SP-10** • Délai de rappel du changement du tampon - XX HRS
- SP-11** • Durée de nettoyage - XX MIN
- SP-12** • Température de nettoyage - XXX °F ou C
- SP-13** • Choix utilisateur de cuisson - Après le cycle de cuisson, l'afficheur indique l'élément de menu précédent ou "----"
- SP-14** • Nombre de panier - 2-BASKETS ou 4 BASKETS (2 paniers ou 4 paniers)
- SP-15** • Montrer l'indicateur de cuisson - YES ou NO (oui ou non)
- SP-16** • 2ème langue : grec, russe, suédois, allemand, portugais, espagnol et français
- SP-17** • 2nd volume audio
- SP-18** • Économie d'énergie activé ? - YES ou NO (oui ou non)
- SP-19** • Type de friteuse - GAZ or ÉLECTRIQUE
- SP-20** • Type de bac - SPLIT ou FULL (séparés ou simple)
- SP-21** • Levage automatique activé ? - NO LIFT ou YES LIFT (levage oui ou non)
- SP-22** • Alimentation huile de réserve ? - YES SUPL ou NO SUPL (oui ou non - alimentation)
- SP-23** • Mise au rebut de l'huile de réserve ? - YES DISP ou NO DISP (oui ou non - mise au rebut)
- SP-24** • N° de série de la friteuse
- SP-25** • Gestionnaire de changement Code- 1 = YES (oui)
- SP-26** • Changement du code d'utilisation - 1 = YES (oui)
- SP-27** • La mise au rebut exige-t-elle un code ? - YES ou NO (oui ou non)
- SP-28** • Délai de remplissage plus long activé - YES ou NO (oui ou non)
- SP-29** • Laisser l'utilisateur quitter le remplissage ? - YES ou NO (oui ou non)
- SP-30** • Sauter l'invite "SKIM" (écumage) ? - YES ou NO (oui ou non)
- SP-31** • Nettoyage en deux étapes activé ? - YES ou NO (oui ou non)

**6-1. MODE DE  
PROGRAMMATION  
SPÉCIALE (suite)**

Pressez et maintenez enfoncé le bouton **P** durant 5 secondes jusqu'à ce que "LEVEL 2" (niveau 2) suivi de, "SP PROG" (programmation spéciale) et "ENTER CODE" (saisir code) apparaisse dans l'afficheur

Saisissez le code 1,2,3, et "SP-1 TEMP FORMAT" (format de température SP1) clignote dans les afficheurs.

**AVIS**

Si un code à barres est entré, un tonalité retentit et "BAD CODE" (code erroné) apparaît dans l'afficheur. Patienter quelques secondes, le contrôleur revient au mode cuisson, et répétez les étapes ci-dessus.

Pour quitter à tout moment le mode Programmation spéciale, pressez et maintenez enfoncé le bouton **P** durant 2 secondes.

**Degrés Fahrenheit ou Celsius (SP-1)**

"SP-1 TEMP FORMAT" (format de température SP1) clignote sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons ▲ ou ▼ pour choisir °F ou °C.

**AVIS**

- Utilisez le bouton ◀ pour revenir aux éléments du menu précédent.
- Appuyez sur le bouton ▶ une fois terminée l'étape de niveau 2 actuelle.

**Langue (SP-2)**

Pressez le bouton ▶ et "SP-2 LANGUAGE" (langue SP2) clignote sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons ▲ ou ▼ pour sélectionner la langue désirée.

**Initialisation du système (SP-3)**

Pressez le bouton ▶ et "SP-3 DO SYSTEM INIT" clignote dans l'afficheur gauche, ainsi que "INIT" dans l'afficheur droit. Pour réinitialiser les commandes aux réglages d'usine par défaut, pressez et maintenez enfoncé le bouton √ le compte à rebours des commandes débute "IN 3", "IN2", "IN 1". Une fois que l'afficheur indique "-INIT-" & \*DONE\* (réinitialisation terminée) le contrôleur a été réinitialisé aux réglages d'usine par défaut.

**Volume audio (SP-4)**

Pressez le bouton ▶ et "SP-4 VOLUME" (langue SP2) clignote sur l'afficheur gauche. Pressez le ▲ ou ▼, ou utilisez les boutons d'ingrédient pour régler le volume de l'enceinte, 10 étant la valeur maximum et 1 le minimum.



**6-1. MODE DE  
PROGRAMMATION  
SPÉCIALE (suite)**

**Tonalité audio (SP-5)**

Pressez le bouton ► et “SP-5 TONE” (langue SP2) clignote sur l'afficheur gauche. Pressez le ▲ ou ▼, ou utilisez les boutons d'ingrédient pour régler le volume de l'enceinte, 2000 étant la valeur maximum et 50 le minimum.

**Huile de cuisson liquide ou solide (SP-6)**


Pressez le bouton ► jusqu'à ce que “SP-6 MELT CYCLE SELECT” (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Sauf si de l'huile solide est utilisée dans les bacs, l'afficheur gauche doit afficher “1.LIQUID”.

Si de l'huile solide est utilisée, l'appareil DOIT ÊTRE équipé afin de pouvoir traiter de l'huile solide. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour changer l'afficheur gauche en “2.SOLID”

**Mode inactif activé (SP-7)**

Le mode inactif permet à la température de l'huile de baisser à une température plus basse lorsque non utilisée. Ceci permet d'économiser en huile et utilitaires.

Pressez le bouton ► jusqu'à ce que “SP-7 IDLE MODE ENABLED” (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons ▼ ou ▲ pour choisir °F ou °C.

“YES” oui étant affiché, pressez le bouton ► et “SP-7A USE '0' FOR IDLE” (utiliser 0 pour inactif) clignote sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons ▲ ou ▼ pour choisir °F ou °C. Si "YES" est sélectionné, un mode inactif peut être programmé dans un bouton d'ingrédient .

Pressez le bouton ▼ jusqu'à ce que “SP-7B AUTOIDLE MINUTES ENABLED” (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Pressez le ▲ ou ▼, ou utilisez les boutons d'ingrédient, pour définir la durée (de 0 à 60 minutes) d'inactivité de la friteuse avant d'activer le mode inactif-auto.

Par ex., “30” signifie que si aucun ingrédient ne cuit dans ce bac durant 30 minutes, le contrôleur abaissera automatiquement la température jusqu'au point de consigne de température.

Pressez le bouton ► jusqu'à ce que “SP-7C IDLE SETPT ENABLED” (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Pressez le ▲ ou ▼, ou utilisez les boutons d'ingrédient, pour définir la température d'inactivité entre 200° et 375°F (93 à 191°C).

**6-1. MODE DE  
PROGRAMMATION  
SPÉCIALE (suite)**

Ingrédient	N° Cycle de cuisson	Cycles Compteur
Poisson	2	1/2
Frites	8	1/8
Poulet	4	1/4

**Mode de suivi de filtre (SP-8)**

Le suivi de filtre signale à l'opérateur lorsque l'huile doit être filtrée en comptant le nombre de cycles de cuisson entre deux filtres.

Pressez le bouton ► et "SP-8 FILTER" (langue SP2) clignote sur l'afficheur gauche. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour choisir entre le suivi de filtre "1.MIXED" (mixte) ou "2.GLOBAL".

**AVIS**

GLOBAL signifie que tous les ingrédients présentent le même nombre de cycles de cuisson entre deux filtres.

MIXED (mixte) signifie que chaque ingrédient peut être paramétré avec un nombre différent de cycles de cuisson entre deux filtres. Le contrôleur ajoute les compteurs de cycle (voir exemple à gauche) et lorsque le compteur est égal à 1 ou plus, un filtrage est recommandé. Ex. : 1 charge de poisson, 2 charges de frite, une charge de poulet sont égales à 1.  $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$ .

**MIXTE**

Si If MIXED (mixte) est sélectionné, pressez le bouton ► et "SP-8A", "SUGGEST FILTER AT ..." (recommander le filtrage à...) clignote sur l'afficheur gauche, et une valeur entre 75 et 100 % apparaît sur l'afficheur gauche. Appuyez sur les boutons d'ingrédient ▲ et ▼ pour changer cette valeur.

Plus la valeur est basse, plus tôt le contrôleur recommande de filtrer. Ex. : Si réglé sur 75 %, le contrôleur recommande un filtrage une fois que les 3/4 des cycles de cuisson sont atteints, tandis qu'à 100 %, tous les cycles de cuisson doivent être terminés avant que le contrôleur propose un filtrage.

Pressez ► et "SP-8B" et "LOCKOUT ENABLED?" (verrouillage activé ?) clignote sur l'afficheur gauche. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour choisir entre Oui et Non.

Si réglé sur oui, lorsque le contrôleur recommande un filtrage, "FILTER LOCKOUT"/"YOU \*MUST\* FILTER NOW", (verrouillage filtrage / vous devez filtrer maintenant) apparaît sur l'afficheur, et refuse de nouveaux cycles de cuisson tant que le bac n'est pas filtré.

Pressez ►, "SP-8C" et "LOCKOUT AT..." (verrouillage à) clignotent sur l'afficheur gauche et une valeur entre 100 % et 250 % apparaît sur l'afficheur gauche. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour changer cette valeur. Plus la valeur est basse, plus tôt le "verrouillage" intervient.

Ex. : Si réglé sur 100 %, le "verrouillage" se produit lorsque les compteurs de cycle atteignent 1 ou plus. Si réglé sur 200 %, deux fois plus de cycles sont comptés avant que le "verrouillage" se produise. Voir l'exemple ci-dessus.

**6-1. MODE DE  
PROGRAMMATION  
SPÉCIALE (suite)**

**Mode de suivi de filtre (SP-8) (suite)**

**GLOBAL**

Si GLOBAL est sélectionné, pressez le bouton ►.

Bacs séparés

Si l'appareil est à bacs séparés, "SP-8A LEFT VAT FILTER CYCLES" (cycles de filtrage du bac gauche) clignote sur l'afficheur gauche, et le nombre de cycles de cuisson entre deux filtres est indiqué sur l'afficheur droit (0 à 99). Utilisez ▲ et ▼ pour changer ce numéro, ou les boutons d'ingrédient.

► Si l'appareil est à bacs séparés, "SP-8B RGHT VAT FILTER CYCLES" (cycles de filtrage du bac droit) clignote sur l'afficheur gauche, et le nombre de cycles de cuisson entre deux filtres est indiqué sur l'afficheur droit (0 à 99).

Pressez le bouton ► jusqu'à ce que "SP-8C FILTER LOCKOUT ENABLED" (verrouillage du filtrage activé) défile sur l'afficheur gauche. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour choisir entre YES et NO (Oui et Non).

Si réglé sur YES (oui), pressez le bouton ►, l'afficheur gauche indique "SP-8D LEFT VAT LOCKOUT CYCLES" (cycles de verrouillage du bac gauche), tandis que le nombre de cycles de cuisson avant verrouillage du filtrage apparaît dans l'afficheur droit. (0 to 99). Utilisez ▲ et ▼ pour changer ce numéro, ou les boutons d'ingrédient.

Si réglé sur YES (oui), pressez le bouton ►, l'afficheur gauche indique "SP-8D LEFT VAT LOCKOUT CYCLES" (cycles de verrouillage du bac gauche), tandis que le nombre de cycles de cuisson avant verrouillage du filtrage apparaît dans l'afficheur droit. (0 to 99). Utilisez ▲ et ▼ pour changer ce numéro, ou les boutons d'ingrédient.

Une fois que ce nombre de cycles est atteint, "FILTER LOCKOUT"/"YOU \*MUST\* FILTER NOW" (verrouillage filtrage / vous devez filtrer maintenant) apparaît sur l'afficheur, et refuse de nouveaux cycles de cuisson tant que le bac n'est pas filtré.

Bac simple

Si l'appareil est à bacs séparés, "SP-8A LEFT VAT FILTER CYCLES" (cycles de filtrage du bac gauche) clignote sur l'afficheur gauche, et le nombre de cycles de cuisson entre deux filtres est indiqué sur l'afficheur droit (0 à 99). Utilisez ▲ et ▼ pour changer ce numéro, ou les boutons d'ingrédient.

Pressez le bouton ► jusqu'à ce que "SP-8B LOCKOUT ENABLED ENABLED" (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour choisir entre YES et NO (Oui et Non).

Si réglé sur YES (oui), pressez le bouton ► et l'afficheur gauche clignote "SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES" (cycles de verrouillage du bac simple) et le nombre de cycles de cuisson avant verrouillage du filtrage apparaissent sur l'afficheur droit (0 à 99). Utilisez ▲ et ▼ pour changer ce numéro, ou les boutons d'ingrédient.

Une fois que ce nombre de cycles est atteint, "FILTER LOCKOUT"/"YOU \*MUST\* FILTER NOW" (verrouillage filtrage / vous devez filtrer maintenant) apparaît sur l'afficheur, et refuse de nouveaux cycles de cuisson tant que le bac n'est pas filtré.

**6-1. MODE DE  
PROGRAMMATION  
SPÉCIALE (suite)**

**Durée de traitement (SP-9)**

Pressez le bouton ► jusqu'à ce que "SP-9 POLISH TIME ENABLED" (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Pressez le ▲ ou ▼, ou utilisez les boutons d'ingrédient, pour changer la durée de traitement, de 0 à 10 minutes.

**Changez la durée de rappel du filtrage (SP-10)**

Pressez le bouton ► jusqu'à ce que "SP-10 CHANGE PAD REMINDER" (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Pressez le ▲ ou ▼, ou utilisez les boutons d'ingrédient, pour changer la durée de traitement, de 0 à 100 minutes.

**Durée de nettoyage (SP-11)**

Pressez le bouton ► jusqu'à ce que "SP-11 CLEAN-OUT TIME ENABLED" (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Pressez le ▲ ou ▼, ou utilisez les boutons d'ingrédient, pour changer la durée de traitement, de 0 à 99 minutes.

**Température de nettoyage (SP-12)**

Pressez le bouton ► jusqu'à ce que "SP-12 CLEAN-OUT TEMP ENABLED" (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Pressez le ▲ ou ▼, ou utilisez les boutons d'ingrédient, pour changer la température de 0 à 195 °F (90 °C).

**Choix utilisateur de cuisson (SP-13)**

Pressez le bouton ► jusqu'à ce que "SP-13 COOKING USER IO" (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons ▲ ou ▼ pour choisir °F ou °C.

Régler SP-13 sur SHOWPREV (afficher précédent) signifie qu'après un cycle de cuisson l'affichage indique le dernier élément de menu cuit. SHOW---- signifie qu'après un cycle de cuisson l'affichage indique ---- et qu'un élément de menu doit être sélectionné avant de démarrer le cycle de cuisson suivant.

**Nombre de paniers (SP-14)**




Pressez le bouton ► jusqu'à ce que "SP-14 NUMBER OF BASKETS" (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons ▲ ou ▼ pour choisir 2 ou 4 paniers par compartiment.


**Indicateur de cuisson (SP-15)**


Pressez le bouton ► jusqu'à ce que "SP-15 SHOW COOKING INDICATR" (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons ▲ ou ▼ pour choisir YES (oui), et durant un cycle de cuisson, "\*" affiche quelle minuterie a démarré un compte à rebours. Choisissez NO (non) et "\*" n'apparaîtra pas durant un cycle de cuisson.

**6-1. MODE DE  
PROGRAMMATION  
SPÉCIALE (suite)**




**2ème langue (SP-16)**


Pressez le bouton  et “SP-16 LANGUAGE” (langue SP2) clignote sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons  ou  pour sélectionner la langue désirée.


Paramétrer une seconde langue dans le contrôleur permet de choisir facilement parmi 2 langues en pressant le bouton  durant le fonctionnement normal.

La première langue apparaît dans l'afficheur gauche et la deuxième langue dans l'afficheur droit. Presser le bouton  sélectionne la langue dans les affichages.




**2nd Volume (SP-17)**

Pressez le bouton  et “SP-17 VOLUME” (langue SP2) clignote sur l'afficheur gauche. Appuyez sur les boutons d'ingrédient ou sur les boutons  et  pour sélectionner le second volume désiré.

Paramétrer une seconde langue dans le contrôleur permet de choisir facilement parmi 2 langues en pressant le bouton  durant le fonctionnement normal.




Un réglage de volume apparaît dans l'afficheur gauche (NONE (aucun) jusqu'à 10 ; 10 étant le volume le plus fort) et un second volume apparaît dans l'afficheur droit. Pour sélectionner le volume, pressez le bouton  sous le volume désiré.

**Mode économie d'énergie (SP-18)**




Pressez le bouton  jusqu'à ce que “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED” (sélection du cycle mode économie SP-18) défile sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons  ou  pour choisir °F ou °C.

Si réglé sur YES (oui), durant les périodes de non-utilisation la friteuse démarre automatiquement le mode d'économie d'énergie, ce qui éteint les brûleurs. Puis une fois qu'un ingrédient est sélectionné pour démarrer un cycle de cuisson, les brûleurs et la chaleur reviennent. Si réglé sur NO (non), les brûleurs sont constamment en marche.

**Type de friteuse (SP-19)**




Pressez le bouton  jusqu'à ce que “SP-19 FRYER TYPE ENABLED” (type de friteuse activé) défile sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons  ou  pour choisir °F ou °C.

**Type de bac (SP-20)**

Pressez le bouton  jusqu'à ce que “SP-20 VAT TYPE ENABLED” (type de bac activé) défile sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons  ou  pour choisir “SPLIT” ou “FULL” (baco séparés et bac simple).




**6-1. MODE DE  
PROGRAMMATION  
SPÉCIALE (suite)**

**Levage automatique activé (SP-21)**

Pressez le bouton  et "SP-21 AUTOLIFT ENABLED ENABLED" (levage automatique activé ?) clignote sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons  ou  pour choisir "YES LIFT" (levage oui) ou "NO LIFT" (pas de levage).




Si la friteuse est équipé d'une option de levage automatique, SP-21 doit être réglé sur "YES LIFT", sinon, réglez SP-21 sur "NO LIFT" (pas de levage).

**Alimentation en huile de réserve (SP-22)**

Pressez le bouton  jusqu'à ce que "SP-22 BULK OIL SUPPLY?" (alimentation en huile de réserve ?) clignote sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons  ou  pour choisir "YES SUPL" (alimentation oui) ou "NO SUPL" (pas d'alimentation).


Réglez sur YES (oui) si l'huile est pompée vers les bacs depuis un réservoir d'huile extérieur. Sinon, réglez SP-22 sur NO (non).

**Mise au rebut de l'huile de réserve (SP-23)**

Pressez le bouton  jusqu'à ce que "SP-23 BULK OIL DISPOSE" (mise au rebut de l'huile de réserve ?) clignote sur l'afficheur gauche. Pressez les boutons  ou  pour choisir "YES DISP" (mise au rebut oui) ou "NO DISP" (pas de mise au rebut).



Réglez sur YES DISP" (mise au rebut oui) si l'huile est pompée des bacs vers un réservoir d'huile extérieur lors de la mise au rebut de l'huile. Sinon, réglez SP-23 sur "NO DISP" (mise au rebut non).


**Journal de numéro de série (SP-24)**

Pressez le bouton  et "SP-24 S/N √EDIT" (modification du n° de série) clignote sur les afficheurs, ainsi que le numéro de série de l'appareil. CE NUMÉRO DE SÉRIE DOIT CORRESPONDRE AU NUMÉRO DE SÉRIE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, SUR LES PORTES. SINON, IL DOIT ÊTRE ENREGISTRÉ.

**Changement du code de programmation (SP-25)**

Ceci permet à l'opérateur de changer le code de programmation (réglé en usine sur 1, 2, 3) utilisé pour accéder à la programmation d'ingrédient et au mode de programmation niveau 2.


Pressez le bouton  et "SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES" (changer le code du gestionnaire ? 1 = oui) clignote dans l'afficheur. Pressez  et "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (saisir le nouveau code, P = terminé, I = quitter) défile sur l'afficheur. Pressez les boutons d'ingrédient pour le nouveau code.

Si satisfait du code, pressez  et "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (répéter le nouveau code, P = terminé, I = quitter) apparaît sur l'afficheur. Appuyez sur les même boutons de code.

**6-1. MODE DE  
PROGRAMMATION  
SPÉCIALE (suite)**



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


Si satisfait du code, pressez  et “\*CODE CHANGED\*” (code changé) apparaît sur l'afficheur.

Si non satisfait du code, pressez  et “\*CANCEL\*” (annulation) apparaît sur l'afficheur, puis revient à “SP-25” et “CHANGE, MGR CODE? 1=YES” (changer le code du gestionnaire ? 1 = Oui). Les étapes ci-dessus peuvent maintenant être répétées.


**Changement du code d'utilisation (SP-26)**

Ceci permet à l'opérateur de changer le code d'utilisation de la réinitialisation (réglé en usine sur 1, 2, 3) afin de réinitialiser les quantités d'utilisation de chaque ingrédient. Voyez l'étape d'analyse de l'utilisation dans le mode Information.




Pressez le bouton , l'afficheur indique “SP-26 CHANGE USAGE CODE? (changer le code d'utilisation ?) 1=YES” (oui) clignote dans l'afficheur. Pressez  et “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (saisir le nouveau code, P = terminé, I = quitter) défile sur l'afficheur. Pressez les boutons d'ingrédient pour le nouveau code.

Si satisfait du code, pressez  et “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (répéter le nouveau code, P = terminé, I = quitter) apparaît sur l'afficheur. Appuyez sur les mêmes boutons de code.




Si satisfait du code, pressez  et “\*CODE CHANGED\*” (code changé) apparaît sur l'afficheur.

Si non satisfait du code, pressez  et “\*CANCEL\*” (annulation) apparaît sur l'afficheur, puis revient à “SP-26” et “CHANGE, USAGE CODE? 1=YES” (changer le code du gestionnaire ? 1 = Oui). Les étapes ci-dessus peuvent maintenant être répétées.




**La mise au rebut exige-t-elle un code ? (SP-27)**

Pressez le bouton  jusqu'à ce que “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE” (mise au rebut de l'huile de réserve ?) clignote sur l'afficheur gauche. Appuyez sur les boutons  et  pour choisir entre Oui et Non. Si réglé sur oui, le code 1, 2, 3 doit être entré pour mettre au rebut l'huile du bac, en utilisant le mode de mise au rebut.

**Délai de remplissage plus long (SP-28)**




Pressez le bouton  jusqu'à ce que “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED” (mise au rebut de l'huile de réserve ?) clignote sur l'afficheur gauche. Appuyez sur les boutons  et  pour choisir entre Oui et Non.

**Laisser l'utilisateur quitter le remplissage (SP-29)**




Pressez le bouton  jusqu'à ce que “SP-29 LET USER EXIT” (mise au rebut de l'huile de réserve ?) clignote sur l'afficheur gauche. Appuyez sur les boutons  et  pour choisir entre Oui et Non. Si oui est choisi, l'utilisateur peut quitter l'opération de remplissage Express Filter™

**6-1. MODE DE  
PROGRAMMATION  
SPÉCIALE (suite)**

**Sauter l'invite "d'écumage" (SP-30)**













Pressez le bouton  jusqu'à ce que "SP-30 SKIP SKIM PROMPT" (Sauter l'invite "d'écumage" ?) clignote sur l'afficheur gauche. Appuyez sur les boutons  et  pour choisir entre Oui et Non.

**Nettoyage en deux étapes activé (SP-31)**

Pressez le bouton ; "SP-31 2-STAGE WASH ENABLED?" (Nettoyage en deux étapes activé ?) clignote sur l'afficheur gauche. Appuyez sur les boutons  et  pour choisir entre YES et NO (Oui et Non).

**6-2. NE PAS DÉRANGER**

Les période de pointe d'activité durant lesquelles le message "FILTER NOW?" (filtrer maintenant ?) n'apparaîtra pas peuvent être programmées dans la friteuse. Il existe trois groupes de jours - du lundi au vendredi (L-V), samedi (SAM), et dimanche (DIM). À l'intérieur de chacun de ces groupes de jours, jusqu'à 4 périodes horaires (M-F1 à M-F4, SAT1 à SAT4 et SUN1 à SUN4) (L-V 1 à L-V 4, SAM 1 à SAM 4, et DIM 1 à DIM 4) Une période temps peut durer de 1 à 180 minutes.

1. Pressez et maintenez enfoncé le bouton  durant 5 secondes jusqu'à ce que "LEVEL 2" (niveau 2) suivi de, "SP PROG" (programmation spéciale) et "ENTER CODE" (saisir code) apparaisse dans l'afficheur.
2. Pressez à nouveau le bouton , "DO NOT DISTURB" (ne pas déranger) et "SAISIR CODE" clignotent dans l'afficheur gauche.
3. Saisir le code 1, 2, 3, (boutons des 3 premiers ingrédients).
4. "DO NOT DISTURB ENABLED?" (ne pas déranger activé ?) clignote sur l'afficheur gauche tandis que YES ou NO (oui ou non) apparaissent sur l'afficheur droit. Appuyez sur les boutons  et  pour choisir entre Oui et Non.
5. Appuyez sur le bouton  "M-F 1" (L-V 1) apparaît dans l'afficheur gauche, et l'heure clignote dans l'afficheur droit. Pressez le  ou , ou utilisez les boutons d'ingrédient, pour changer, l'heure.
6. Appuyez sur le bouton , "M-F 1" (L-V 1) apparaît dans l'afficheur gauche, et "A" ou "P" clignote dans l'afficheur droit. Utilisez les boutons  ou  afin de choisir AM ou PM.
7. Pressez sur le bouton , "M-F 1" (L-V 1) apparaît dans l'afficheur gauche et l'affichage des caractères d'extrême droite clignotent. Pressez les boutons d'ingrédient afin de saisir la durée (jusqu'à 180 minutes) durant laquelle le filtrage sera inhibé, selon le délai saisi à l'étape 5.
8. Pressez le bouton  pour passer à la période de minuterie suivante, L-F 2.
9. Répétez les étapes 5, 6, 7 et 8 pour les autres périodes désirées.



### 6-3. RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Pressez et maintenez enfoncé le bouton **P** durant 5 secondes jusqu'à ce que "LEVEL 2" (niveau 2) suivi de, "SP PROG" (programmation spéciale) et "ENTER CODE" (saisir code) apparaisse dans l'afficheur.
2. Pressez à nouveau le bouton **P**, "CLK SET ENTER" (ne pas déranger) et "SAISIR CODE" clignotent dans l'afficheur gauche.
3. Saisir le code 1, 2, 3, (boutons des 3 premiers ingrédients).
4. Pressez le bouton jusqu'à ce que "CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY" (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Utilisez les boutons d'ingrédient pour saisir la date dans l'affichage gauche.
5. Appuyez sur le bouton **▶** "CS-2 1" (L-V 1) apparaît dans l'afficheur gauche, et l'heure clignote dans l'afficheur droit. Pressez le **▲** ou **▼**, ou utilisez les boutons d'ingrédient, pour changer, l'heure.
6. Pressez le bouton **▶** et "CS-2 ENTER TIME" (saisir l'heure) clignote sur l'afficheur gauche et "AM" ou "PM" clignotent dans l'afficheur droit. Utilisez les boutons **▲** ou **▼** afin de choisir AM ou PM.
7. Pressez le bouton **▶** et "CS-3 TIME FORMAT" clignote sur l'afficheur gauche et "12-HR" ou "24-HR" clignote dans l'afficheur droit. Utilisez les boutons **▲** ou **▼** pour choisir le format d'heure sur 12 ou 24 heures.
8. Pressez le bouton **▶** jusqu'à ce que "CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME" (sélection du cycle de fusion SP-6) défile sur l'afficheur gauche. Utilisez les boutons **▲** ou **▼** afin de choisir l'heure d'été dans votre région : 1.OFF (désactivée) ; 2.US (États-Unis, à partir de 2007) ; 3 .EURO; 4.FSA (États-Unis avant 2007)
9. Pressez et maintenez enfoncé le bouton **P** pour sortir.

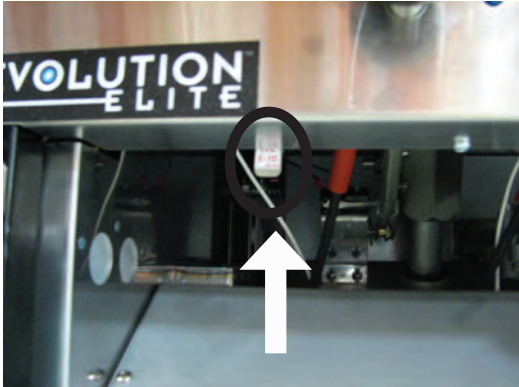
### 6-4. CONSIGNATION DES DONNÉES, THERMOSTAT, MODES DE CONTRÔLE TECHNIQUE, STATISTIQUE ET DE FILTRAGE

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



**CHAPITRE 7. DÉPANNAGE**

**7-1. GUIDE DE DÉPANNAGE**

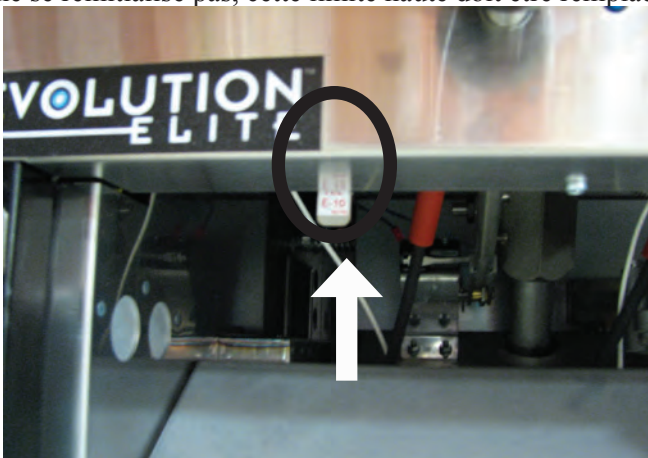
Problème	Cause	Solution
Interrupteur d'alimentation sur Marche mais friteuse totalement inopérante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Circuit ouvert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Branchez la friteuse</li> <li>• Vérifiez le disjoncteur ou le fusible dans le boîtier d'alimentation</li> </ul>
Code d'erreur de contrôleur "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température d'huile trop élevée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laissez l'huile refroidir (15 à 20 minutes), poussez le bouton de réinitialisation en métal sous le côté droit du contrôleur ; si la limite haute ne se réinitialise pas, cette limite haute doit être remplacée.</li> </ul> 
Le bac n'est pas assez rempli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cubitenaire est bas ou vide</li> <li>• La ligne d'huile du cubitenaire est bouchée ou écrasée</li> <li>• Le bassin d'huile a besoin d'être nettoyé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplissez le cubitenaire</li> <li>• Vérifiez la ligne du cubitenaire</li> <li>• Nettoyer le bassin de filtrage et changer le papier ou le tampon.</li> </ul>

**7-1. GUIDE DE DÉPANNAGE**  
**(suite)**

Problème	Cause	Solution
L'huile mousse ou bout par dessus le bac	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau dans l'huile</li> <li>• Huile inadéquate ou mauvaise</li> <li>• Filtrage inadéquat</li> <li>• Rinçage inadéquat après nettoyage du bac</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidangez et nettoyez l'huile</li> <li>• Utilisez l'huile recommandée</li> <li>• Reportez-vous aux procédures de filtrage</li> <li>• Nettoyez et rincer le bac puis séchez-le soigneusement</li> </ul>
L'huile ne se vide pas du bac	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robinet de vidange bouché par des miettes</li> <li>• Collecteur de vidange bouché</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrez le robinet, forcez une brosse à nettoyer à travers la vidange</li> <li>• Déposez le panneau latéral droit, retirez la prise à l'extrémité du caniveau et nettoyez ce dernier</li> </ul>
Le moteur du filtre fonctionne mais pompe l'huile très lentement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Branchements de ligne de filtrage desserrés</li> <li>• Papier ou tampon du filtre encrassés</li> <li>• Filtre remonté de façon incorrecte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serrez tous les branchements aux lignes de filtrage</li> <li>• Changez le papier ou le tampon du filtre</li> <li>• Référez-vous aux instructions de montage sur l'intérieur de la porte</li> </ul>
Bulles dans l'huile tout au long du processus de filtrage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bassin de filtrage non complètement engagé</li> <li>• Bassin de filtrage bouché</li> <li>• Joint torique endommagé sur le récepteur de la ligne de filtrage sur la friteuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que la ligne de retour du bassin de filtrage est totalement engagée dans le récepteur de la friteuse</li> <li>• Nettoyez le bassin de filtrage et changez le papier ou le tampon.</li> <li>• Changez le joint torique</li> </ul>
Le moteur du filtre ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• le bouton de réinitialisation thermique à l'arrière du moteur de la pompe est enclenché</li> </ul> <div data-bbox="553 1350 927 1476" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="553 1486 927 1738"><b>Pour éviter toute brûlure causée par des éclaboussures de matière grasse, tournez le commutateur d'alimentation en position d'arrêt avant de réinitialiser le dispositif de protection de réinitialisation manuelle du moteur de la pompe de filtrage.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déposez le panneau du côté droit et laissez le temps au moteur de refroidir, puis en utilisant un tournevis, pressez fortement contre le bouton jusqu'à ce qu'il clique.</li> </ul> <div data-bbox="951 1377 1469 1776" data-label="Image"> </div>

**7-2. CODES D'ERREUR**

Dans le cas d'une panne du système de contrôle, l'afficheur numérique indique un message d'erreur. Les codes de message sont indiqués dans la colonne AFFICHEUR ci-dessous. Une tonalité continue est émise lorsqu'un code d'erreur s'affiche, et pour réduire au silence cette tonalité, appuyez sur un bouton quelconque.

AFFICHEUR	CAUSE	CORRECTION
"E-4"	La tableau de contrôle surchauffé.	Tournez le commutateur sur la position OFF (arrêt), puis replacez le commutateur sur ON (marche) ; si l'afficheur indique "E-4", la tableau de contrôle surchauffe, vérifiez que les grilles de chaque côté de l'appareil ne sont pas obstruées.
"E-5"	Surchauffe de l'huile	Tournez le commutateur en position OFF (arrêt), puis replacez le commutateur sur ON (marche), ; si l'afficheur indique "E-5", les circuits de chauffage et la sonde de température doivent être vérifiés.
"E-6A"	Sonde de température ouverte	Tournez le commutateur en position OFF (arrêt), puis replacez le commutateur sur ON (marche), ; si l'afficheur indique "E-6A", les circuits de chauffage et la sonde de température doivent être vérifiés.
"E-6B"	Sonde de température court-circuitée	Tournez le commutateur en position OFF (arrêt), puis replacez le commutateur sur ON (marche), ; si l'afficheur indique "E-6A", la sonde de température doivent être vérifiée.
"E-10"	Limite élevée	Laissez l'huile refroidir (15 à 20 minutes), poussez le bouton de réinitialisation en métal sous le côté droit du contrôleur ; si la limite haute ne se réinitialise pas, cette limite haute doit être remplacée. 
"E-15"	Commutateur de purge	Assurez-vous que le bouton de vidange est complètement poussé ; si E-15 persiste, faites vérifier le commutateur de vidange.
"E-18-A" "E-18-B" "E-18-C"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capteur de niveau gauche ouvert</li> <li>• Capteur de niveau droit ouvert</li> <li>• Les deux capteurs sont ouverts</li> </ul>	Tournez le commutateur en position OFF (arrêt) puis tournez le commutateur sur ON (marche) ; si l'afficheur indique toujours un capteur défectueux, faite vérifier les capteurs au niveau du boîtier de commande ; faites vérifier et remplacer le capteur le cas échéant.

**7-2. CODES D'ERREUR (suite)**

AFFICHEUR	CAUSE	CORRECTION
“E-20-A” “FAN SENSOR STUCK CLOSED” (capteur du ventilateur bloqué fermé)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panne du commutateur de pression</li> <li>• Problème de câblage</li> <li>• Panne de carte d'E/S</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si le ventilateur ne fonctionne pas, faites vérifier le commutateur de pression ; il doit s'agir d'un circuit ouvert si pas de pression d'air</li> <li>• Si le ventilateur fonctionne, erreur de câblage</li> </ul>
“E-20-B” “NO DRAFT” “CHECK FAN” (pas de refoulement, vérifier le ventilateur)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panne du commutateur de pression / flexible desserré</li> <li>• Panne du ventilateur de refoulement / tension faible</li> <li>• Obstructions du flux ou de la hotte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupez et rallumez l'alimentation du bac, si E-20-B persiste, faites vérifier le commutateur de pression ; il doit s'agir d'un circuit ouvert s'il n'y a pas de pression d'air ; assurez-vous que le flexible est branché sur le ventilateur et le commutateur d'air.</li> <li>• Faites vérifier le ventilateur de refoulement ; faible tension du ventilateur</li> <li>• Recherchez des obstructions dans la cheminée de la friteuse et le système de hotte</li> </ul>
“E-20-D” “IGNITION” “FAILURE” (allumage - panne)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panne d'allumage / pas de flamme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupez et rallumez l'alimentation du bac si E-20-D persiste, vérifiez les branchements de ligne de gaz ; vérifiez le robinet de fermeture du gaz ; faites vérifier le module d'allumage ; faites vérifier le robinet à gaz ; faites vérifier l'intervalle du capteur de flamme ; faites vérifier le robinet à gaz et le câblage du module d'allumage</li> </ul>
“E-21”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lente récupération de chaleur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites vérifier sur la friteuse par un technicien de maintenance agréé la tension correcte de l'appareil ; faites vérifier le circuit ; faites rechercher sur l'appareil des câbles desserrés ou brûlés.</li> </ul>
“E-22” “NO HEAT” “CHECK GAS” (pas de chauffage - vérifier le gaz)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le brûleur ne s'allume pas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites vérifier le robinet de gaz et le circuit de chauffage</li> </ul>
“E-41”, “E-46”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erreur de programmation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupez et rallumez l'alimentation du bac, si l'un des codes d'erreur persiste, faites réinitialiser le contrôleur ; si le code d'erreur persiste, faites remplacer le tableau de contrôle</li> </ul>
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puce de conversion analogique ou alimentation 12 volts en panne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupez et rallumez l'alimentation du bac, si “E-47” persiste, faites remplacer la carte d'E/S, ou la carte PC ; si les tonalités de l'enceinte sont calmes, il s'agit probablement d'une panne d'E/S ; faites remplacer la carte E/S.</li> </ul>
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erreur de système d'entrée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites remplacer la carte PC</li> </ul>
“E-54C”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erreur d'entrée de température</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez le commutateur en position ARRÊT, puis sur MARCHÉ; faites remplacer la carte PC si l'erreur “E-54C” persiste</li> </ul>
“E-60” “FILTER IN USE” (filtre en cours d'utilisation)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La carte PC FIA ne communique pas avec la carte PC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressez le bouton d'alimentation pour couper le bac, attendez 15 secondes, puis alimentez à nouveau le bac. Si “E-60” persiste, faites vérifier le connecteur entre les cartes PC ; remplacez la carte PC FIA ou la carte PC de commande le cas échéant.</li> </ul>

## 7-2. CODES D'ERREUR (suite)

AFFICHEUR	CAUSE	CORRECTION
“E-83”“PRESSURE TOO HIGH” (pression trop élevée)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panne du commutateur de pression</li><li>• Problème de câblage</li><li>• Panne de carte d'E/S</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si le ventilateur ne fonctionne pas, faites vérifier le commutateur de pression ; il doit s'agir d'un circuit ouvert si pas de pression d'air</li><li>• Si le ventilateur fonctionne, il s'agit d'un problème de câblage, ou un relai sur la carte d'E/S s'est fermé</li></ul>
“E-93-A” “24 VDC” “SUPPLY TRIPPED” (alimentation disjonctée)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dysfonctionnement ou panne du moteur de levage automatique</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si le levage automatique ne fonctionne pas, faites vérifier chacun des moteurs de levage automatique.</li></ul>