



HENNY PENNY®

Engineered to Last

Henny Penny Evolution Elite™ - YRI

**Friteuses ouvertes à
capacité d'huile réduite
(Cuve unique – Électrique)**

Modèle EEE-142

Modèle EEE-143

Modèle EEE-144

**FM08-299-A - French
01/07/13**

MANUEL D'UTILISATION

ENREGISTRER LA GARANTIE EN LIGNE À WWW.HENNYPENNY.COM

SECTION 1 – INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

La friteuse ouverte Henny Penny est un appareil de base des équipements de traitement des aliments conçu pour mieux cuire des aliments, plus rapidement. La construction à commande informatisée aide à rendre ceci possible. Cet appareil est utilisé seulement dans des exploitations de services alimentaires institutionnelles et commerciales par du personnel qualifié.



NOTICE AVIS

- Le 16 août 2005, la directive Waste Electrical and Electronic Equipment (Déchets d'équipements électriques et électroniques) est entrée en vigueur dans l'Union européenne. Nos produits ont été évalués conformément à la DEEE. Nous avons également évalué nos produits pour déterminer s'ils sont conformes à la directive des Restriction of Hazardous Substances (RoHS / Restrictions sur les substances dangereuses) et nous avons modifié nos produits selon le besoin pour qu'ils soient conformes. Pour continuer à être conforme à ces directives, cet appareil doit être mis au rebut comme déchet municipal non trié. Contacter le distributeur de Henny Penny pour obtenir des renseignements sur la mise au rebut appropriée.
- Le niveau sonore généré par cet équipement est inférieur à 70 dB(A)

1-2. CARACTÉRISTIQUES

- Nettoyage facile
- Utilisation de 40 % moins d'huile
- Commande informatisée
- Construction en acier inoxydable
- Appoint d'huile automatique
- Système d'autodiagnostic intégré à la commande
- Filtre intégré avec filtration automatique
- Appareils de chauffage électriques à immersion

1-3. ENTRETIEN

Comme avec tout équipement en service alimentaire, la friteuse ouverte Henny Penny nécessite de l'entretien et de la maintenance. Les critères de maintenance et de nettoyage sont donnés dans ce manuel et doivent toujours faire partie de l'utilisation normale de l'appareil.

NOTICE AVIS

Contactez un technicien qualifié en cas de maintenance majeure ou de réparation de cet appareil.

1-4. SERVICE APRÈS-VENTE

Si de l'assistance extérieure est nécessaire, appeler le distributeur indépendant de votre région ou appeler Henny Penny Corp. à +1-800-417-8405 ou +1-937-456-8405.

1-5. SÉCURITÉ

La friteuse ouverte Henny Penny incorpore de nombreux dispositifs de sécurité. Cependant, le seul moyen d'assurer une utilisation sûre est de complètement comprendre l'isolation, l'utilisation et les procédures de maintenance appropriées. Les instructions de ce manuel ont été préparées pour aider à apprendre les procédures appropriées.

Cet appareil n'est pas prévu pour utilisation par des personnes (y compris des enfants) avec des aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou reçoivent des instructions concernant l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

Quand un renseignement est important ou associé à la sécurité, les mots DANGER, MISE EN GARDE, ATTENTION et AVIS sont utilisés. Leur utilisation est décrite plus bas.



AVIS



ATTENTION



ATTENTION



MISE EN GARDE



DANGER

LE SYMBOLE D'ALERTE DE SÉCURITÉ est utilisé avec DANGER, MISE EN GARDE ou ATTENTION qui indiquent un risque pouvant causer des blessures.

AVIS est utilisé pour mettre en évidence des renseignements particulièrement importants.

ATTENTION utilisé sans le symbole d'alerte de sécurité indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut causer des dommages.

ATTENTION utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut causer des lésures mineures ou modérées.

MISE EN GARDE indique une situation potentiellement dangereuse qui, si pas évitée, peut causer la mort ou des blessures graves.

DANGER INDIQUE UNE SITUATION IMMÉDIATEMENT DANGEREUSE QUI, SI PAS ÉVITÉE, PEUT CAUSER LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES.

1-5. SÉCURITÉ (suite)



Symbole de terre équipotentielle



Symbole de déchet d'équipement électrique et électronique (DEEE)



OU



Symboles de risques de choc électrique



OU



Symboles de surface chaude

SECTION 2 – INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

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

NOTICE AVIS

L'installation de cet appareil doit être faite seulement par un technicien qualifié.



**MISE EN GARDE
RISQUE DE CHOC
ÉLECTRIQUE**

Il ne faut pas percer la friteuse avec un objet quelconque, une perceuse ou une vis, par exemple, car ceci pourrait endommager des éléments ou causer un choc électrique.

2-2. DÉBALLAGE

NOTICE AVIS

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

1. Couper et enlever les bandes métalliques du carton.
2. Enlever le couvercle du carton et lever le carton principal de sur la friteuse.
3. Enlever les quatre supports des coins d'emballage.
4. Couper le film étirable d'autour de la caisse de transport et l'enlever du haut du couvercle de la friteuse.
5. Couper et enlever les bandes métalliques maintenant la friteuse sur la palette et enlever la friteuse de la palette.

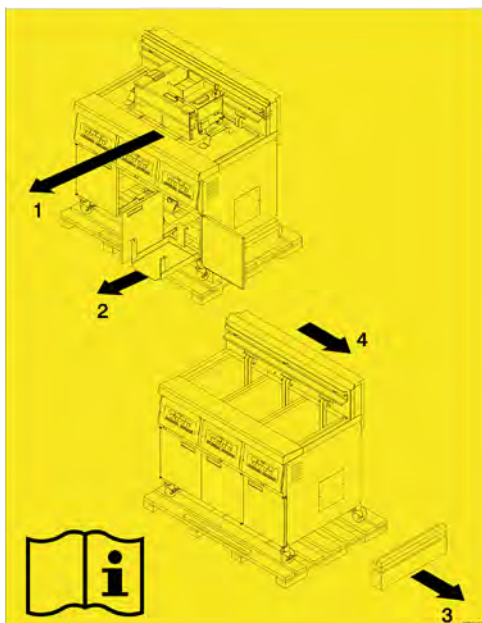


Figure 1

CAUTION ATTENTION

Enlever de la friteuse le bac de récupération et l'étagère du bidon avant d'enlever la friteuse de la palette pour éviter de l'endommager. Figure 1.



**MISE EN GARDE
OBJET LOURD**

Il faut faire attention lors du déplacement de la friteuse pour éviter les blessures. La friteuse pèse entre 272 et 363 kg (600 et 800 lb).

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

Le bon emplacement de la friteuse est important pour l'exploitation, la vitesse et l'aspect pratique. L'emplacement de la friteuse ouverte doit fournir de l'espace pour les interventions et le bon fonctionnement. Choisir un emplacement qui fournit un chargement et déchargement facile sans créer d'interférence pour l'assemblage final des commandes d'aliments. Les opérateurs ont trouvé que frire de cru à fini, et maintenir le produit dans des réchauffeurs fournit un service continu rapide. Il faut se souvenir que le meilleur rendement est obtenu par une exploitation en ligne droite, c'est-à-dire, cru d'un côté et fini de l'autre côté. L'assemblage de la commande peut être déplacé avec seulement une légère perte de rendement.



ATTENTION
RISQUE D'INCENDIE

Pour éviter les incendies et les fournitures ruinées, l'espace sous la friteuse ne doit pas être utilisé pour ranger des fournitures.



MISE EN GARDE
RISQUE DE BRÛLURES

Pour éviter des brûlures graves des éclaboussures d'huile chaude, positionner et installer la friteuse pour empêcher son renversement ou déplacement. Il est possible d'utiliser des restraints pour la stabiliser.

2-4. CALAGE DE LA FRITEUSE

Pour obtenir un bon fonctionnement, la friteuse doit être de niveau d'un côté à l'autre et de l'avant vers l'arrière. Avec un niveau placé sur les surfaces plates autour du collier de la cuve, sur le puits central, ajuster les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit de niveau.

2-5. VENTILATION DE LA FRITEUSE

La friteuse doit être placée avec des arrangements pour la ventilation dans une hotte d'évacuation ou un système de ventilation adéquat. Ceci est essentiel pour permettre l'élimination efficace de l'échappement de vapeur et des odeurs de friture. Il faut prendre des précautions spéciales pour développer une hotte d'échappement pour éviter les interférences avec l'exploitation de la friteuse. Nous recommandons de consulter une entreprise de ventilation et de chauffage locale pour aider à développer un système adéquat.

NOTICE AVIS

La ventilation doit être conforme aux codes locaux, régionaux et nationaux. Consulter les pompiers ou organismes de construction locaux.

2-6. BESOINS ÉLECTRIQUES

Examiner la plaque d'identification montée à l'intérieur des portes pour déterminer l'alimentation électrique correcte.




Pour éviter les chocs électriques, ne pas débrancher la fiche de terre. La friteuse doit être adéquatement et sûrement mise à la terre. Consulter les procédures de mise à la terre dans les codes d'électricité ou, en l'absence des codes locaux, dans le Code national d'électricité, ANSI/NFPA n° 70 (édition courante). Au Canada, toutes les connexions électriques doivent être faites conformément au Code canadien de l'électricité, Partie 1 et aux codes locaux.

Pour éviter les chocs électriques, cet appareil doit être équipé d'un coupe-circuit externe qui débranche tous les connecteurs pas mis à la terre. Le coupe-circuit principal de cet appareil ne doit pas déconnecter tous les conducteurs.

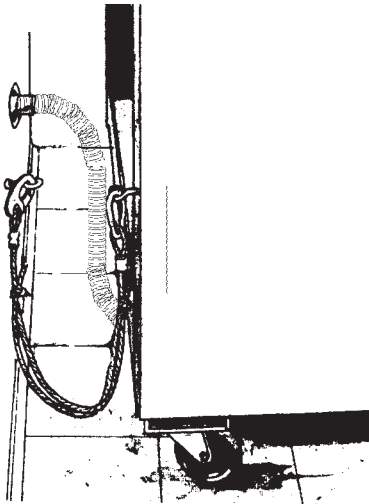
(POUR L'ÉQUIPEMENT AVEC LA MARQUE CE SEULEMENT !)

Pour éviter les risques de choc électrique, cet appareil doit être connecté à d'autres appareils ou des surfaces métalliques touchables à proximité de cet appareil avec un conducteur de connexion équipotentiel. Cet appareil est équipé d'une languette équipotentielle à cet effet. La languette équipotentielle est marquée avec le symbole

suivant 

2-6. BESOINS ÉLECTRIQUES **(suite)**

RETENUE À CÂBLE



Le boulon est attaché au bâtiment en utilisant des pratiques de construction de bâtiment acceptables.



ATTENTION

CONSTRUCTION EN CLOISON SÈCHE

Attacher le boulon à un montant du bâtiment. Ne pas l'attacher à la cloison sèche seulement. L'installation préférée est approximativement à 15 cm (six pouces) d'un côté ou de l'autre de l'alimentation électrique. La retenue à câble doit être au moins 15 cm (six pouces) plus courte que le conduit flexible.

Un interrupteur séparé sur tous les pôles, avec des fusibles ou des disjoncteurs de capacité appropriée doit être installé à un endroit pratique entre la friteuse et la source électrique, et doit être installé conformément aux codes nationaux et locaux. Il doit être un conducteur en cuivre isolé avec une capacité nominale de 600 V et 90 °C. Pour une longueur supérieure à 15,25 m (50 pieds), utiliser la taille de fil immédiatement supérieure. Les appareils CE doivent avoir un fil de taille d'au moins 6 mm branché au bornier.

Il est recommandé d'utiliser sur la friteuse un dispositif de protection d'une capacité nominale de 30 mA, tel qu'un interrupteur automatique à courant différentiel résiduel (RCCB) ou un disjoncteur de fuite de terre (GFCI).

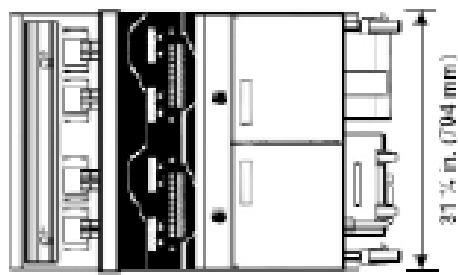
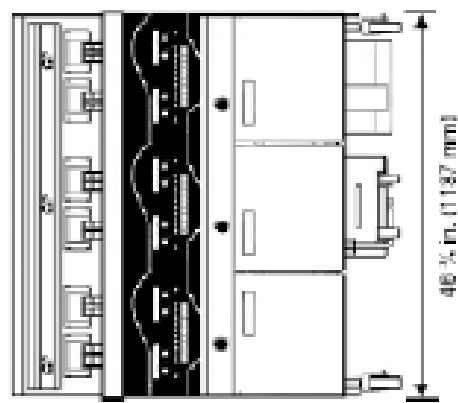
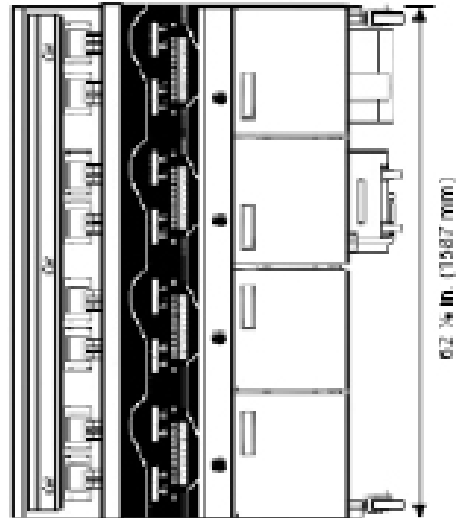
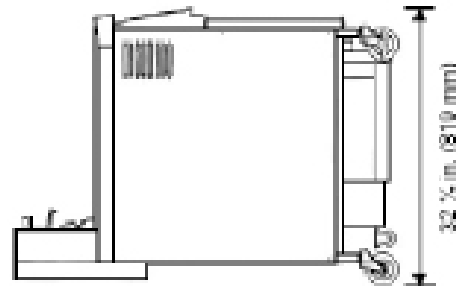
Les friteuses à roulettes électriques à branchement permanent doivent être installées avec un conduit flexible et un câble de retenue, quand installées aux États-Unis. Consulter l'illustration à gauche. Des trous sont disponibles sur le bâti arrière de la friteuse pour attacher le câble de retenue à la friteuse. Le câble de retenue n'empêche pas la friteuse de basculer.

Chaque cuve a son propre cordon d'alimentation et utilise une fiche droite NEMA 15-50 ou NEMA 15-60P.



Les cordons d'alimentation doivent être un câble flexible gainé, résistant à l'huile, pas plus mince qu'un cordon ordinaire en polychloroprène ou autre à gaine élastomère synthétique équivalent.

2-7. DIMENSIONS



SECTION 3 – UTILISATION

3-1. ÉLÉMENTS D'EXPLOITATION Consulter les explications sur les pages suivantes.

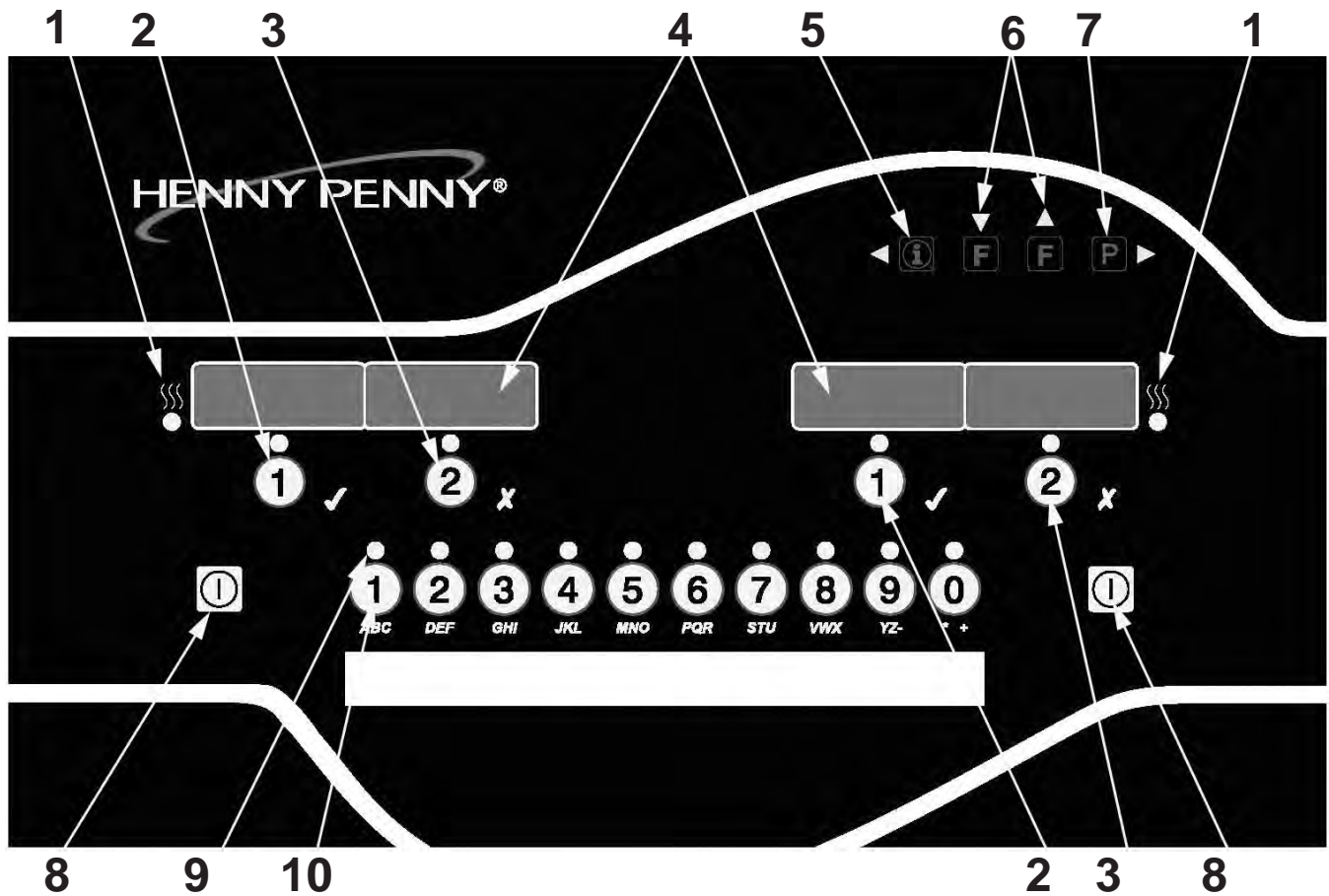


Figure 3-1



Figure 3-2

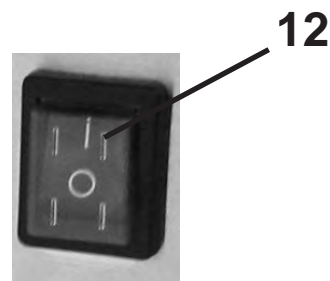











Figure 3-3

**3-1. ÉLÉMENTS
D'EXPLOITATION (suite)**

Consulter les figures 3-1, 3-2 et 3-3 en combinaison avec les descriptions des fonctions ci-dessous.

Fig. n°	Réf. n°	Description	Fonction
3-1	1		Ces voyants sont allumés quand la commande demande du chauffage.
3-1	2		Utilisé pour ✓ pour indiquer OUI ou pour confirmer. Lance et arrête les cycles de cuisson.
3-1	3		Utiliser pour ✓ pour indiquer NON ou annuler. Lance et arrête les cycles de cuisson.
3-1	4	Affichage numérique	L'affichage numérique montre les codes de produits, le compte à rebours pendant les cycles de cuisson, les invites pendant les modes de filtration, les sélections en mode de programmation, la température de l'huile en appuyant sur la touche  , les codes d'erreur (aussi affichage en plusieurs langues).
3-1	5		Appuyer une fois pour voir afficher la température réelle de l'huile, deux fois pour le point de consigne de température de l'huile et trois fois pour les informations de remontée de température de chaque cuve. Utilisé en modes de programmation, utilisé comme touche ◀ pour reculer au paramètre précédent dans les modes de programmation et de filtration.
3-1	6	 	Utilisé pour obtenir accès au menu de filtration, aussi utilisé pour ▲ ou ▼ ; appuyer une fois pour afficher le nombre de cycles de cuisson avant la filtration – filtration globale ou le mode ou pourcentage d'allocation de filtration - filtration mixte, appuyer deux fois pour afficher l'heure et la date de la filtration la plus récente de chaque cuve ou appuyer trois fois pour afficher le nombre d'heures d'utilisation du tampon filtrant maintenant dans le bac de récupération.
3-1	7		Utilisé pour obtenir accès aux modes de programmation ; utilisé comme touche ▶ pour avancer aux paramètres suivants dans les modes de programmation et de filtration; appuyer pour sélectionner les secondes langues et volumes
3-1	8		Appuyer pour mettre en marche et arrêter les éléments.

3-1. ÉLÉMENTS D'EXPLOITATION

(suite)






Fig. n°	Réf. n°	Description	Fonction
3-1	9 et 10		<p>Chaque voyant de touche de produit s'allume quand ce produit spécifique a été sélectionné ou quand il est compatible avec la température de cuisson.</p> <p>Appuyer pour sélectionner le produit désiré.</p>
			<p>La touche  peut être utilisée pour lancer un mode de repos si activé dans le mode de programmation spéciale.</p>
3-2	11		<p>Un Filter Beacon® se trouve à côté de chaque bouton de drainage noir ; allumé bleu, indique qu'il faut filtrer l'huile maintenant, le voyant  clignote quand il faut ouvrir ou fermer le drain.</p>
3-3	12		<p>Quand l'interrupteur est mis en position de marche (ON), les commandes et les pompes sont sous tension.</p>




Figure 3-5

Fig. n°	Réf. n°	Description	Fonction
3-5	1	Bac de récupération et de filtration	L'huile est vidée dans ce bac et est alors pompée dans les filtres pour aider à prolonger l'utilisation de l'huile.
3-5	2	Support de panier	Les paniers sont accrochés à ce support quand ils ne sont pas utilisés ou pour égoutter le produit après le cycle de cuisson.
3-5	3	Couvercles de cuves	Couvre la cuve quand elle n'est pas en service.
3-5	4	Bouton de vanne de drainage	Tirer les boutons noirs pour ouvrir la vanne de drainage et vider l'huile de la cuve. Pousser pour fermer la vanne de drainage et il est possible de pomper l'huile dans la cuve.
3-5	5	Bidon	Bidon ; contient l'huile à pomper dans les cuves pour faire l'appoint du niveau d'huile par le processus Oil Guardian™.

3-2. MODE DE PARAMÉTRAGE



À la mise en marche initiale, les commandes demandent de confirmer les paramètres de la friteuse.

Quand l'interrupteur principal est mis en marche, « OFF » est affiché sur

les deux écrans. Appuyer d'un côté ou de l'autre du  et *SETUP* *ENTER CODE* (*PARAMÉTRAGE* *ENTRER CODE*) est affiché. Appuyer sur 1, 2, 3, et « LANGUAGE » (LANGUE) est affiché sur l'écran gauche, « ENGLISH » (ANGLAIS) sur l'écran droit.

Utiliser la touche ▲ ou ▼ pour changer l'affichage d'exploitation à : grec « ΕΛΛΗΝΙΚΑ », russe « РУССКИЙ », suédois « SVENSKA », allemand « DEUTSCHE », portugais « PORTUG. », espagnol « ESPANOL » ou français « FRANÇAIS ».

Appuyer sur ► pour continuer avec les autres articles de paramétrage qui contiennent :

- TEMP FORMAT - °F ou °C
- TIME FORMAT - 12-HR ou 24-HR (FORMAT D'HEURE – 12 H OU 24 H)
- ENTER TIME (ENTRER L'HEURE) – Heure du jour (utiliser les touches de produit pour changer)
- ENTER TIME - AM ou PM (ENTRER L'HEURE – MATIN ou APRÈS-MIDI)
- DATE FORMAT - MM-DD-YY or DD-MM-YY (FORMAT DE DATE - MM-JJ-AA ou JJ-MM-AA)
- ENTER DATE (ENTRER LA DATE) – La date d'aujourd'hui (utiliser les touches de produit pour changer)
- DAYLIGHT SAVING TIME (HEURE D'ÉTÉ) - 1. Arrêt; 2.US (2007 et après); 3.EURO; 4.FSA (US avant 2007)
- FRYER TYPE (TYPE DE FRITEUSE) - ELEC ou GAS (ÉLECTRIQUE ou GAZ)
- VAT TYPE (TYPE DE CUVE) - FULL OR SPLIT (UNIQUE OU DIVISÉE)
- AUTOLIFT ENABLED? (LEVAGE AUTOMATIQUE ACTIVÉ ?) - NO LIFT ou YES LIFT (NON LEVAGE ou OUI LEVAGE)
- BULK OIL SUPPLY - YES ou NO (ALIMENTATION D'HUILE EN VRAC – OUI ou NON)
- BULK OIL DISPOSE? (MISE AU REBUT DE L'HUILE EN VRAC ?) - YES ou NO (OUI ou NON)
- S/N – Affiche le numéro de série de l'appareil ou peut être enregistré (CE NUMÉRO DE SÉRIE DOIT CORRESPONDRE AU NUMÉRO DE SÉRIE DE LA PLAQUE D'IDENTIFICATION SUR LES PORTES).
- 2nd LANGUAGE (2e LANGUE) – En paramétrant une seconde langue dans la commande, il est maintenant facile de choisir deux langues en appuyant sur  pendant l'exploitation normale. Une langue affiche sur l'écran gauche et la seconde langue affiche sur l'écran droit. Appuyer sur la touche ✓ sous la langue désirée pour sélectionner cette langue pour l'affichage sur les écrans.
- 2nd VOLUME – En paramétrant un second volume dans la commande, il est maintenant facile de choisir deux volumes en appuyant deux fois sur  pendant l'exploitation normale. Un paramètre de volume est affiché sur l'écran gauche (NONE à 10, 10 étant le plus élevé) et un second volume est affiché sur l'écran droit. Pour sélectionner le volume, appuyer sur la touche ✓ sous le volume désiré.
- SETUP COMPLETE - OFF (PARAMÉTRAGE TERMINÉ – ARRÊTÉ) est affiché et l'appareil s'arrête.

NOTICE AVIS

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

Il est aussi possible d'avoir accès au mode de paramétrage (Setup Mode) en réinitialisant la commande, dans le Special Program Mode (Mode de programmation spéciale), dans la programmation de niveau 2 (Level 2) (SP3).

3-3. REMPLISSAGE OU APPOINT D'HUILE



Figure 1



Figure 2

CAUTION ATTENTION

Avant d'utiliser la friteuse et de remplir d'huile les cuves, laver les cuves en suivant l'option « Dispose & Clean-Out » (Mettre au rebut et nettoyer) dans le menu de filtration, pour enlever l'huile minérale qui a été aspergée sur l'équipement pour l'empêcher de rouiller en cours d'expédition. L'huile minérale fait déborder l'huile et réduit la longévité de l'huile.

Le niveau d'huile doit toujours être au-dessus des éléments chauffants quand la friteuse est en chauffage et aux indicateurs de niveau d'huile à l'arrière de la cuve. Le non-respect de ces instructions peut causer un feu ou endommager la friteuse.

Il n'est pas recommandé d'utiliser de matière grasse solide. De la matière grasse solide peut causer du colmatage et la défaillance de la pompe.

1. Il est recommandé d'utiliser de l'huile de friture de haute qualité dans la friteuse ouverte. Certaines huiles de basse qualité ont une teneur d'eau élevée et causent du moussage et du débordement.

WARNING MISE EN GARDE **BURN RISK** RISQUE DE BRÛLURES

Il faut porter des gants pour éviter les brûlures sévères lors du versement d'huile chaude dans la cuve. L'huile et les pièces métalliques en contact avec de l'huile sont extrêmement chaudes ; il faut prendre soin d'éviter les éclaboussures.

2. Capacité d'huile

Cuve d'une seule pièce = 14,2 litres / 13,6 kg (15 quarts / 30 lb)

Toutes les cuves ont deux lignes d'indication de niveau sur leur paroi arrière. La ligne supérieure montre le niveau d'huile au niveau approprié à chaud. Figure 1



3. Placer le support de panier à l'intérieur de la cuve et remplir la cuve d'huile froide jusqu'à l'indicateur inférieur. Figure 2

3-4. PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ LE MATIN

1. Assembler le bac de récupération.
2. Vérifier que le bidon (réservoir d'huile) est rempli d'huile.
3. Vérifier que le support de panier est dans la cuve.
4. Vérifier la transparence de l'huile dans chaque cuve. Consulter la bibliothèque de normes de produits. Gestion de l'huile


NOTICE AVIS


Commencer chaque jour avec la transparence la plus élevée (plus de levages de fritures restant). Quand pas nécessaire, arrêter la cuve avec la transparence la plus basse (longévité de friture la plus courte). Ceci assure que la longévité de l'huile diminue uniformément entre les cuves. L'huile proche de la mise au rebut dans une cuve détériore l'huile fraîche dans une autre cuve si elles partagent le même système de filtration.

5. Mettre l'interrupteur à la position de marche (ON) et appuyer sur  pour mettre le chauffage en marche pour la cuve désirée. Si « IS POT FILLED? » (CUVE REMPLIE ?) est affiché, vérifier que l'huile est au niveau approprié (section 3-2) et appuyer ensuite sur la touche  pour « YES » (OUI).

L'appareil se met automatiquement en cycle de fonte (Melt Cycle) jusqu'à ce que l'huile atteigne une température de 82 °C (180 °C) et la commande sort du cycle de fonte.

NOTICE AVIS

Il est possible d'éviter le cycle de fonte, si désiré, en appuyant sur la touche  ou sur la touche X pendant 5 secondes.

« EXIT MELT » et « YES NO » (SORTIR DE FONTE et OUI NON) est alors affiché. Appuyer sur la touche  pour YES (OUI) et la cuve est chauffée continuellement jusqu'à l'obtention du point de consigne de la température.

CAUTION ATTENTION

Il ne faut pas laisser la friteuse sans surveillance et ne pas contourner le cycle de fonte sauf avant la fonte d'assez d'huile pour couvrir complètement tous les éléments. Si le cycle de fonte est contourné avant la couverture des éléments, l'huile fume en excès ou un feu peut en résulter.





DANGER
RISQUE DE
DÉBORDEMENT

IL NE FAUT PAS SURCHARGER LES PANIERS NI Y PLACER DU PRODUIT AVEC UNE TENEUR D'HUMIDITÉ EXTRÊME. 1,4 kg (3 lb) EST LA QUANTITÉ MAXIMALE DE PRODUIT PAR CUVE PLEINE. SI LA QUANTITÉ EST SUPÉRIEURE, L'HUILE PEUT DÉBORDER DE LA CUVE CE QUI PEUT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES, UN INCENDIE OU DES DOMMAGES.



SI LA TEMPÉRATURE DE L'HUILE DÉPASSE 216 °C (420 °F), COUPER L'ÉLECTRICITÉ IMMÉDIATEMENT AU COUPE-CIRCUIT ET FAIRE RÉPARER LA FRITEUSE. UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À LA TEMPÉRATURE DU POINT D'ÉCLAIR DE L'HUILE CAUSE UN INCENDIE, CAUSANT DES BRÛLURES GRAVES OU DES DOMMAGES.


3-5. UTILISATION DE BASE

1. Après la fin du cycle de fonte, LOW TEMP (BASSE TEMP) clignote jusqu'à l'obtention du point de consigne de température. Quand le point de consigne de température a été atteint, le nom du produit est maintenant affiché, par exemple, FRY, et il est maintenant possible de placer le produit dans l'huile.
2. Appuyer sur la touche de minuterie  ou .
3. Le nom du produit en cuisson est affiché (ex. « FRY » / FRITURE) et la minuterie compte à rebours.
4. Quand le cycle de cuisson est complété, l'alarme sonne et « DONE » (FINI) est affiché.
5. Appuyer sur la touche sous « DONE » pour arrêter l'alarme et sortir le panier de la cuve.
6. Si une minuterie de qualité (minuterie de maintien) a été programmée, le temps de maintien commence automatiquement quand l'utilisateur appuie sur la touche de minuterie pour terminer le cycle de cuisson. Alors que la minuterie compte à rebours, l'abréviation à trois chiffres du produit est lettres, suivi de « Qn » où « n » est le nombre de minutes restant, par exemple, ex: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", etc.


À la fin du compte à rebours, la commande émet une tonalité et « QUAL » est affiché, suivi des trois lettres du nom du produit : « QUAL » / « FRY » / « QUAL » / « FRY ». Appuyer sur la touche de la minuterie pour annuler la minuterie.

NOTICE AVIS

Pour arrêter le cycle de cuisson à n'importe quel moment, appuyer plusieurs secondes sur la touche de minuterie  ou .

Une fois programmé, le mode de repos aide à économiser l'huile et réduire les coûts des utilités en abaissant le point de consigne de l'huile quand la cuve n'est pas en service. Pour activer le mode de repos, appuyer sur la touche , ou il est possible de programmer pour activation automatique après « X minutes » d'inactivité de la cuve.

3-6. MODE DE REPOS

L'huile est maintenue à une température plus basse jusqu'à une pression sur la touche  et l'huile est alors chauffée à la température de cuisson. Consulter les modes de programmation spéciale SP-7, SP-7A, SP-7B et SP-7C.

3-7. OIL GUARDIAN™ (appoint automatique)

En utilisation normale, la commande vérifie automatiquement le niveau d'huile de la cuve. Si la commande détecte que le niveau est trop bas, l'appareil pompe automatiquement de l'huile du bidon dans la cuve pour maintenir l'huile au niveau approprié.




Appoint manuel

Si le niveau d'huile est un peu bas, il est possible d'ajouter de l'huile du bidon à la cuve, à n'importe quel moment, pour faire monter le niveau d'huile au niveau approprié, en suivant les étapes suivantes. Il NE faut PAS utiliser cette procédure pour remplir une cuve vide.

1. Appuyer pendant quelques secondes sur **F** (une des cuves pleines) jusqu'à ce qu'à l'affichage de « *FILTER MENU* » (MENU DE FILTRATION), suivi de « 1.EXPRESS FILTER » (FILTRATION EXPRESS).
2. Appuyer 5 fois sur **▶** jusqu'à l'affichage de « 5.FILL FROM JIB » (5. REMPLIR DU BIDON).
3. Appuyer sur la touche **✓**; « FILL VAT » **✓** =PUMP » « X=EXIT » (REEMPLIR CUVE **✓** =POMPE » « X=SORTIR) est affiché.
4. Appuyer plusieurs secondes sur la touche **✓**; « FILLING » (REPLISSAGE) est affiché et l'huile est pompée du bidon dans la cuve.
5. Quand la cuve est pleine, relâcher la touche **✓**; « FILL VAT » « **✓**=PUMP » « X=EXIT » (REEMPLIR CUVE **✓** =POMPE » « X=SORTIR) est affiché. Appuyer deux fois sur la touche X pour utilisation normale.

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

Lors de la sélection d'un produit, si « XXX XXX »est affiché, le point de consigne de température n'est pas correct pour ce produit. Pour changer le point de consigne de température pour le produit désiré.

1. Appuyer sur la touche de produit, par exemple :  (FRY /FRITURE).
2. « XXX XXX » est affiché.
3. Appuyer pendant 5 secondes sur la touche de minuterie  ou  et « FRY » (FRITURE) est affiché.
4. Laisser la température de l'huile atteindre la température du point de consigne avant de descendre le produit.

3-9. REMPLACEMENT DU BIDON



Figure 1

1. « JIB IS LOW » (BIDON BAS) est affiché et une alarme sonne.
2. Ouvrir la porte droite, sortir le bidon de l'appareil, tirer le bouchon du dessus du bidon, jeter le bidon vide et le remplacer par un bidon plein. Figure 1

3-10. SMARTFILTER EXPRESS™

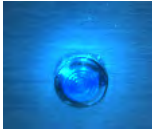


Figure 1



Figure 2



Figure 3

1. Pendant l'exploitation normale et après 16 cycles de cuisson, Filter Beacon® est allumé sur l'avant de la friture (figure 1) et la commande affiche périodiquement « FLTR NOW ? » (FILTRER MAINTENANT ?). « OUI NON ».

Si X pour NON est appuyé, la friture reprend l'exploitation normale pour 4 cycles de cuisson supplémentaires et « FILR NOW » (FILTRER MAINTENANT) est affiché jusqu'à ce que la cuve soit filtrée.

2. Vérification du panier filtreur : Si le bac de récupération du filtre ou le couvercle n'est pas en place, « CHK PAN » est affiché. Vérifier que le tuyau du filtre est fermement connecté et que le bac de récupération du filtre est aussi loin en arrière sous la friteuse que possible et que le couvercle du bac de filtre est en place.

3. Appuyer sur la touche ✓ pour YES (OUI) et « SKIM VAT » (ÉCUMAGE DE LA CUVE) est affiché, suivi de « CONFIRM » « YES NO » (CONFIRMER OUI NON). Écumer la cuve, appuyer sur la touche ✓ pour YES et « OPEN DRAIN » (OUVRIR DRAIN) est affiché. Tirer sur le bouton de drain (figure 2), « DRAINING » (DRAINAGE) est affiché et l'huile se vide de la cuve.



MISE EN GARDE

Pour éviter un remplissage excessif du bac de récupération, vider seulement une cuve à la fois. Le bac de récupération a une capacité d'une cuve entière. Un remplissage excessif du bac de récupération peut causer un sol glissant qui peut causer des blessures.



AVIS

Si une filtration N'EST PAS désirée, appuyer sur [1], « STOPPED » (ARRÊTÉ) est affiché suivi de « CONTINUE FILTER » « YES NO » (CONTINUER LA FILTRATION – OUI / NON). Appuyer sur la touche X, « QUIT FILTER » « YES NO » (ARRÊTER LA FILTRATION – OUI / NON) est affiché, appuyer sur la touche ✓ ; la filtration express est annulée, le voyant bleu s'éteint et la commande retourne à l'exploitation normale. La commande suggère une filtration après 4 cycles de cuisson supplémentaires.

Si le drain est colmaté par des débris d'aliments, « VAT EMPTY » (CUVE VIDE) est affiché, suivi de « YES NO » (OUI / NON). Utiliser une brosse blanche droite pour nettoyer le drain, appuyer sur la touche ✓, et « DRAINING » (DRAINAGE) est affiché. La commande exécute la filtration.

4. À la fin du cycle de drainage, « VAT EMTY » (CUVE VIDE) est affiché, suivi de « YES NO » (OUI / NON). Vérifier visuellement que la cuve est vide et appuyer sur la touche ✓, « WASHING » (LAVAGE) est affiché. Quand la filtration est terminée, « CLOSE DRAIN » (FERMER LE DRAIN) est affiché. Enfoncer le bouton de drainage pour fermer le drain (figure 3). « FILLING » (REPLISSAGE) est affiché et la cuve est remplie d'huile.

3-10. SMARTFILTER EXPRESS™
(suite)

5. Quand la cuve est remplie, « IS VAT FULL ? » (CUVE PLEINE ?) est affiché. « YES NO » (OUI / NON). Vérifier que la cuve est pleine et appuyer ensuite sur la touche ✓ pour YES (OUI) et la commande arrête.
6. Si l'huile n'a pas été pompée au niveau approprié dans la cuve pendant le processus de SmartFilter Express™, appuyer sur la touche X pour NON et la pompe s'arrête après 30 secondes supplémentaires. Il est possible d'essayer trois fois de remplir la cuve.

Erreur de filtration

7. Après avoir essayé 3 fois de remplir la cuve, sans succès, « *CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED? » (REPLACER LE TAMPON DE FILTRE COLMATÉ ?) est affiché. Appuyer sur la touche ✓ et la commande arrête. Remplacer le tampon de filtre en suivant la procédure dans la section de remplacement du tampon de filtre.

Si le tampon du filtre n'est pas remplacé, le rappel « CHANGE FILTRE PAD? » (REPLACER LE TAMPON DE FILTRE ?) est affiché toutes les 4 minutes jusqu'au remplacement du tampon.

8. Pendant la filtration suivante SmartFilter Express™ avec un tampon de filtre neuf, si la cuve n'est pas remplie après 3 tentatives, « FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE » (INTERVENTION SUR FILTRE NÉCESSAIRE – VOIR GUIDE DÉPANNAGE) suivi de « YES » (OUI). Appuyer sur la touche ✓ et la commande arrête l'appareil.

NOTICE AVIS

Pour aider à assurer que la cuve est remplie complètement, nettoyer le panier filtre au moins une fois par jour, remplacer le tampon de filtre au moins une fois par jour et vérifier que le bidon est plein et que les joints toriques du panier filtre sont en bon état. Si le restaurant fonctionne 24 heures par jour, nettoyer le panier filtreur et remplacer le tampon de filtre deux fois par jour.

3-11. FILTRATION QUOTIDIENNE

Cette procédure de filtration permet un nettoyage plus approfondi de la cuve qui doit être fait une fois par jour. Il est possible de filtrer la cuve quand il n'y a pas de friture en cours. Mais, en commençant à 21 heures, la commande affiche automatiquement « DAILY FILTER » « YES NO » (FILTRATION QUOTIDIENNE - OUI / NON) pour la première cuve et toutes les 30 minutes ensuite pour la cuve restante, comme rappel de filtration de la cuve. Aller à l'étape 4 pour commencer à ce point.



**MISE EN GARDE
RISQUE DE BRÛLURES**

Pour éviter les brûlures par de l'huile chaude, utiliser de l'équipement de sécurité approuvé, y compris un tablier, un écran facial et des gants avant de commencer la procédure de filtration.

Également, pour éviter un remplissage excessif du bac de récupération, vider seulement une cuve à la fois. Le bac de récupération a une capacité d'une cuve entière. Un remplissage excessif du bac de récupération peut causer un sol glissant qui peut causer des blessures.



Figure 1

1. **Vérifier le panier filtreur** – Il faut utiliser un filtre neuf pour la première filtration de chaque jour, mais il est possible d'utiliser le même tampon filtrant le reste de la journée.

Vérifier que le couvercle du panier filtreur est en place, que le tube de drainage du filtre est maintenu en place et que le bac de récupération du filtre est enfoncé et verrouillé en place. Si le bac de récupération du filtre et le couvercle ne sont pas bloqués en place, « CHK PAN » (VÉRIFIER BAC) est affiché.

2. Appuyer sur la touche **F** jusqu'à l'affichage de « 1.EXPRESS FILTER? » (1.FILTRATION EXPRESS).

3. Appuyer sur la touche **▶** et « 2.DAILY FILTER » « YES NO » (2.FILTRATION EXPRESS – OUI NON) est affiché.

4. Écumer la cuve, appuyer sur la touche **✓** pour YES (OUI) et « OPEN DRAIN » (OUVRIR DRAIN) est affiché. Tirer le bouton de drainage (figure 1), « DRAINING » (VIDANGE) est affiché et l'huile se vide de la cuve ou appuyer sur la touche X pour NON et la commande retourne à l'exploitation normale. Mais, si la filtration quotidienne n'est pas terminée après 9 heures, « DAILY FILTER » (FILTRATION QUOTIDIENNE) est affiché jusqu'à ce que la cuve soit filtrée.

5. Quand l'huile est vidée de la cuve, sortir le support du panier dans la cuve. Figure 2



Figure 2



**MISE EN GARDE
RISQUE DE BRÛLURES**

Utiliser des vêtements de protection pour sortir le support du panier. Le support peut être chaud et causer des brûlures.

3-11. FILTRATION QUOTIDIENNE (suite)



Figure 3

6. Après avoir vidé l'huile, « LIFT ELEMENT » (LEVER L'ÉLÉMENT) est affiché et une tonalité est émise. Utiliser l'outil de levage et lever l'élément articulé de la cuve pour nettoyer le fond de la cuve. Figure 3



**MISE EN GARDE
RISQUE DE BRÛLURES**

Utiliser un chiffon de protection ou des gants pour lever l'élément avec l'outil de levage. L'élément peut être chaud et causer des brûlures graves.



Il faut éviter de mettre l'outil de levage au centre des éléments, au même endroit que l'ampoule de limite supérieure, sous peine d'endommager la limite supérieure.

7. Appuyer sur la touche ✓ et « WASH VAT » (LAVER LA CUVE) est affiché.
8. Appuyer sur la touche ✓, « SCRUB VAT TO REMOVE CRUMBS » (RÉCURER LA CUVE POUR ENLEVER LES DÉBRIS) est affiché. Brosser les parois et le fond de la cuve. Il faut prendre soin de ne pas endommager les sondes. L'huile circule plusieurs fois dans la cuve pour enlever les débris du fond de la cuve.



Il ne faut pas utiliser de laine d'acier, d'autres produits de nettoyage abrasifs ni de désinfectants contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniac, car ils détériorent l'acier inoxydable et réduit la longévité de l'appareil.

Il ne faut pas utiliser un jet d'eau (à haute pression) pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager les éléments.

9. Quand le cycle de lavage est terminé, « WASH AGAIN ? » (LAVER À NOUVEAU ?) est affiché. « YES NO » (OUI / NON).



L'étape de lavage de la première filtration avec un tampon filtrant neuf ajoute 45 secondes au « rodage » du tampon.

10. Appuyer sur la touche ✓ pour OUI si un autre lavage est nécessaire, autrement appuyer sur la touche X pour NON.
11. « LOWER ELEMENT » (ABAISSER L'ÉLÉMENT) est affiché et une tonalité est émise. A baisser l'élément et remettre en place le support du panier.
12. Appuyer sur la touche ✓ et « CLOSE DRAIN » (FERMER LE DRAIN) est affiché. Enfoncer le bouton de drainage pour fermer le drain (figure 4), « RINSING » (RINÇAGE) est affiché et la cuve se remplit d'huile.



Figure 4

3-11. FILTRATION QUOTIDIENNE (suite)



Figure 5

3-12. REMPLISSAGE DE LA CUVE À PARTIR DU BAC (si le bouton de drainage est tiré par erreur)

13. Quand la cuve est remplie, « OPEN DRAIN » (OUVRIR LE DRAIN) est affiché. Tirer sur le bouton de drainage pour ouvrir le drain (figure 5) et « RINSING » (RINÇAGE) est affiché. Quand le rinçage est terminé, « RINSE AGAIN? » (RINCER À NOUVEAU ?). « YES NO » (OUI / NON).
 14. Appuyer sur la touche ✓ pour OUI si un autre rinçage est nécessaire, autrement appuyer sur la touche X pour NON. « POLISH? » (POLIR ?) est affiché. « OUI ».
 15. Appuyer sur la touche ✓ pour OUI et l'huile est « polie » en la circulant dans le système de filtration pendant 5 minutes.
 16. Quand l'huile est polie, « CLOSE DRAIN » (FERMER LE DRAIN) est affiché. Enfoncer le bouton de drainage pour fermer le drain (figure 3), « FILLING » (REPLISSAGE) est affiché et la cuve se remplit d'huile.
1. Appuyer pendant quelques secondes sur **F** jusqu'à l'affichage de « *FILTER MENU* », suivi de « 1.EXPRESS FILTER ? » (1.FILTRATION EXPRESS ?).
 2. Appuyer sur la touche ► jusqu'à l'affichage de « 4.FILL FROM PAN » (4. REMPLIR DU BAC).
 3. Appuyer sur la touche ✓ pour OUI et « FILL VAT, ✓ = PUMP X = DONE » (REMPLIR LA CUVE ✓ = POMPE X = FINI) est affiché.
 4. Appuyer sur la touche ✓ pour OUI et « FILLING » (REPLISSAGE) est affiché, suivi de « X = STOP ».
 5. Quand toute l'huile est pompée, appuyer sur X pour arrêter la pompe.
 6. « FILL VAT, ✓ = PUMP X = DONE » (REMPLIR LA CUVE, ✓ = POMPE X = FINI) est affiché.
 7. Appuyer sur la touche X et la commande retourne au menu de filtration. Appuyer sur la touche jusqu'à l'affichage de « 7.EXIT » (7.SORTIR). Appuyer sur la touche ✓ pour OUI pour sortir du menu de filtration.
 8. La cuve est éteinte. Appuyer sur **⏻** pour allumer le chauffage de la cuve nécessaire.

3-13. MODE DE MISE AU REBUT DE L'HUILE ET DE NETTOYAGE



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

NOTICE AVIS

Avant d'appliquer la procédure de mise de l'huile au rebut et de nettoyage, il est recommandé d'appliquer Express Filter (Filtration express) pour enlever l'accumulation de résidus sous les éléments.

Il faut suivre cette procédure à la fin de la vie utile de la friture pour mettre l'huile au rebut et nettoyer la cuve avant de la remplir d'huile fraîche. Il faut mettre l'huile au rebut et faire le nettoyage avant d'ouvrir ou juste avant de fermer, alors que les cuves adjacentes ne sont pas utilisées pendant le nettoyage d'une cuve.

DANGER DANGER
FIRE HAZARD RISQUE D'INCENDIE

AVEC UNE UTILISATION PROLONGÉE, LE POINT D'ÉCLAIR EST RÉDUIT. JETER L'HUILE S'IL Y A DES SIGNES EXCESSIFS DE FUMÉE OU D'ÉCUME. DES BRÛLURES, DES BLESSURES, UN FEU OU DES DOMMAGES PEUVENT RÉSULTER.

WARNING MISE EN GARDE
BURN RISK RISQUE DE BRÛLURES

Pour éviter les brûlures par de l'huile chaude, utiliser de l'équipement de sécurité approuvé, y compris un tablier, un écran facial et des gants avant de commencer la procédure de filtration.

Également, pour éviter un remplissage excessif de la navette, vider seulement une cuve à la fois. Un remplissage excessif de la navette peut causer un sol glissant qui peut causer des blessures.

- Ouvrir le porte, lever la butée du bac de récupération et sortir le bac de récupération, en utilisant la poignée du bac de récupération. Figures 1 et 2
- Appuyer sur **F** (une des deux) jusqu'à l'affichage de « *MENU FILTER* » (MENU DE FILTRATION), ainsi que de « 1 FILTER EXPRESS ? ».
- Appuyer momentanément sur la touche **▶** jusqu'à l'affichage de « 6.DISPOSE AND CLEAN OUT » (6.METTRE AU REBUT ET NETTOYER).
- Appuyer sur la touche **✓** et « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (DISPOSITIF DE REBUT EN PLACE ?) est affiché. « YES NO » (OUI / NON) est affiché.
- Avec la navette de rebut roulée en place (figure 3), appuyer sur la touche **✓** et « OPEN DRAIN » (OUVRIR DRAIN) est affiché. Tirer sur le bouton de drain (figure 4) pour ouvrir le drain, « DRAINING » (DRAINAGE) est affiché et l'huile se vide maintenant de la cuve.
- « CLEARING OLD OIL FROM OIL LINES » (NETTOYAGE DE LA VIEILLE HUILE DES CONDUITES D'HUILE) est affiché, suivi de « VAT EMY » « YES NO » (CUVE VIDE OUI / NON). Vérifier que la cuve est vide et appuyer sur la touche **✓**. (Si la cuve n'est pas vide, utiliser une brosse droite pour dégager le colmatage du drain.

3-13. MODE DE MISE AU REBUT DE L'HUILE ET DE NETTOYAGE (suite)



LUNETTES DE PROTECTION DES ÉCLABOUSSURES DE PRODUITS CHIMIQUES



GANTS RÉSISTANT AUX PRODUITS CHIMIQUES



Figure 5

- « REMOVE DISPOSAL UNIT AND INSERT EMPTIED FLTR PAN » (ENLEVER LE DISPOSITIF DE MISE A REBUT ET INSÉRER LE BAC DE FILTRE VIDE) est affiché. Enlever le dispositif de mise au rebut et vider dans des conteneurs d'huile usée. Enlever du bac de récupération le panier de déchets, la bague de retenue, le tampon de filtre et la crépine métallique et les emmener à l'évier pour les laver. Remettre en place le bac de récupération vide et le couvercle de la friteuse, en prenant soin de l'enfoncer et de le verrouiller en place.



**MISE EN GARDE
RISQUE DE BRÛLURES**

Il faut toujours porter des lunettes de protection des éclaboussures de produits chimiques ou un écran facial et des gants en caoutchouc pour le nettoyage de la cuve de friture, car la solution a une haute teneur alcaline. Il faut éviter les éclaboussures et autres contacts de la solution avec les yeux et la peau. Des brûlures graves sont possibles. Lire avec soin les instructions sur le produit de nettoyage. Si la solution entre en contact avec les yeux, rincer soigneusement avec de l'eau froide et consulter un médecin immédiatement.

- Appuyer sur la touche ✓ et « CLOSE DRAIN » (FERMER LE DRAIN) est affiché. Enfoncer le bouton de drainage (figure 5) pour fermer le drain et « SOLUTION ADDED ? » (SOLUTION AJOUTÉE ?) est affiché. « YES NO » (OUI / NON). Remplir le cuve, jusqu'à la ligne de remplissage supérieure, avec de l'eau chaude et ajouter le produit de nettoyage.
- Appuyer sur la touche ✓ et « START CLEAN » (LANCER LE NETTOYAGE) est affiché.
- Appuyer sur la touche ✓ et « CLEANING » (NETTOYAGE) est affiché. La solution est chauffée à 91°C (195°F) pendant 20 minutes.
- 5 minutes avant la fin du cycle de nettoyage, « SCRUB VAT » (RÉCURER LA CUVE) est affiché et une tonalité est émise. Avec la brosse de récurage en forme de L, nettoyer l'intérieure de la cuve et les éléments.

CAUTION ATTENTION

Ne pas gratter les éléments électriques de la friteuse ni utiliser des tampons de récurage sur les éléments. Ils produisent des rayures sur la surface de l'élément causant le collage et la brûlure de la panure.

Il ne faut pas utiliser de laine d'acier, d'autres produits de nettoyage abrasifs ni de produits de nettoyage ou désinfectants contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniac, car ils détériorent l'acier inoxydable et réduit la longévité de l'appareil.

Il ne faut pas utiliser un jet d'eau (à haute pression) pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager les éléments.

- Après 20 minutes, « CLN DONE » (NETTOYAGE TERMINÉ) est affiché et une tonalité est émise.
- Appuyer sur la touche ✓ et « REMOVE SOLUTION FROM VAT » (ENLEVER LA SOLUTION DE LA CUVE) est affiché.

**3-13. MODE DE MISE AU
REBUT DE L'HUILE ET
DE NETTOYAGE (suite)**

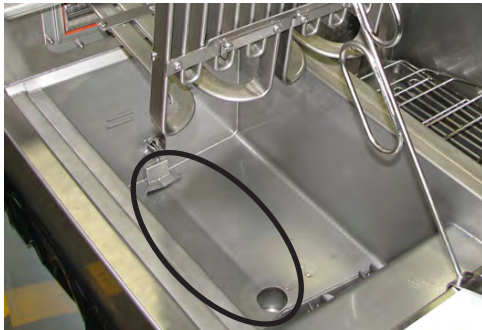


Figure 6

14. Appuyer sur la touche ✓ et « CLOSE DRAIN » (FERMER LE DRAIN) est affiché. Enfoncer le bouton de drainage pour fermer le drain.
15. « FILL VAT WITH CLEAN COLD WATER » (REPLIR LA CUVE D'EAU FROIDE) est affiché. Appuyer sur la touche ✓ , « LIFT ELEMENT » (LEVER ÉLÉMENT) est affiché et une tonalité est émise. Enlever le support de panier et utiliser l'outil de levage pour sortir l'élément de la cuve.
16. Appuyer sur la touche ✓ et « ELEMENT CLEANED ? » (ÉLÉMENT NETTOYÉ ?) est affiché. Utiliser une brosse pour nettoyer le dessous des éléments.
17. Appuyer sur la touche ✓ , « LOWER ELEMENT » (ABAISSER L'ÉLÉMENT) est affiché et une tonalité est émise. A baisser l'élément et remettre en place le support du panier.
18. Appuyer sur la touche ✓ et « CAUTION » (ATTENTION) « IS DRAIN PAN EMPTY? » (BAC DE RÉCUPÉRATION VIDE ?) sont affichés. « YES NO » (OUI / NON). Vider le bac de récupération et le repousser en position.
19. Appuyer sur la touche ✓ et « OPEN DRAIN » (OUVRIR LE DRAIN) est affiché. Tirer le bouton de vidange pour ouvrir la vidange et « DRAINING » (VIDANGE) est affiché. L'eau passe maintenant de la cuve au bac de récupération.
20. « CAUTION » (ATTENTION) « IS DRAIN PAN EMPTY? » (BAC DE RÉCUPÉRATION VIDE ?) sont affichés. « YES NO » (OUI / NON). Vider le bac de récupération et le repousser en position.
21. Appuyer sur la touche ✓ et « RINSE VAT WITH HOT WATER » (RINCER LA CUVE AVEC DE L'EAU CHAUDE) est affiché. Verser de l'eau chaude dans la cuve et rincer la cuve. Vider le bac de récupération et le repousser en position.
22. « CLEARING OLD OIL FROM OIL LINES » (NETTOYAGE DE LA VIEILLE HUILE DES CONDUITES D'HUILE) est affiché, suivi de « VAT DRY ? » (CUVE VIDE ?). Sécher soigneusement la cuve avec un chiffon sec et ensuite avec un essuie-tout. Prendre soin de sécher l'intérieur de l'ouverture du drain et sous l'ailette à l'arrière de la cuve. Figure 6
23. Appuyer sur la touche ✓ et « CLOSE DRAIN » (FERMER LE DRAIN) est affiché. Enfoncer le bouton de drainage pour fermer le drain.
24. « MANUAL FILL VAT » (REPLIR MANUELLEMENT LA CUVE) est affiché, suivi de « IS VAT FULL? » (CUVE PLEINE ?), « YES NO » (OUI / NON). Remplir la cuve d'huile fraîche jusqu'à la ligne de remplissage inférieure.
25. Appuyer sur la touche ✓ et la commande retourne en exploitation normale.

3-14. NETTOYAGE DU BAC DE RÉCUPÉRATION ET REMPLACEMENT DU TAMPON FILTRANT



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

Pour assurer un bon fonctionnement de la pompe à huile, le tampon filtrant (ou le papier) doit être changé au moins une fois par jour. Cependant, dans les restaurants ouverts 24 heures par jour, il faut remplacer le tampon deux fois par jour.

NOTICE AVIS

Si le tampon filtrant n'est pas changé, un rappel « CHANGE PAD » (REPLACER LE TAMPON) est affiché. Appuyer sur la touche ✓ pour annuler le message, mais il réapparaît toutes les 4 minutes jusqu'au remplacement du tampon filtrant.

1. Vérifier que le coupe-circuit principal est en position de marche.
2. Ouvrir la porte, lever la butée du bac de récupération et sortir le bac de récupération, en utilisant la poignée du bac de récupération. Figures 1 et 2



**MISE EN GARDE
RISQUE DE BRÛLURES**

Ce bac peut être très chaud ! Utiliser un chiffon ou un gant de protection pour éviter des brûlures graves.

Si le panier filtreur est déplacé quand il est plein, prendre soin d'éviter les éclaboussures qui peuvent causer des brûlures.

3. Lever le couvercle du bac de récupération. Figure 3

4. Lever le panier de débris du bac de récupération. Essuyer l'huile et les débris du panier de débris. Nettoyer le panier de débris avec de l'eau et du savon, et le rincer soigneusement avec de l'eau chaude. Figure 4

**3-14. NETTOYAGE DU BAC
DE RÉCUPÉRATION ET
REMPACEMENT DU
TAMPON FILTRANT (suite)**



Figure 5

5. Enlever la bague retenant le tampon filtrant et nettoyer soigneusement avec de l'eau et du savon. Rincer soigneusement avec de l'eau chaude. Figure 5



Figure 6

6. Sortir le tampon filtrant du bac et le jeter. Figure 6

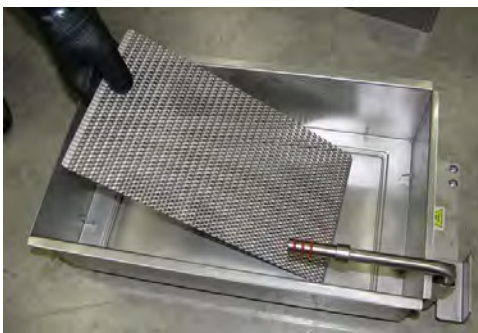


Figure 7

7. Enlever la crépine inférieure du bac et la nettoyer soigneusement avec de l'eau et du savon. Rincer soigneusement avec de l'eau chaude. Figure 7



Figure 8

8. Essuyer l'huile et les débris du bac de récupération. Nettoyer le bac de récupération avec de l'eau et du savon, et le rincer soigneusement avec de l'eau chaude. Figure 8

NOTICE AVIS

Vérifier que le bac de récupération, la crépine inférieure, le bac à débris et la bague de retenue sont bien secs avant de placer le tampon filtrant dans le bac, car l'eau est absorbée par le tampon filtrant.

3-14. NETTOYAGE DU BAC DE RÉCUPÉRATION ET REMPACEMENT DU TAMPON FILTRANT (suite)



Figure 9

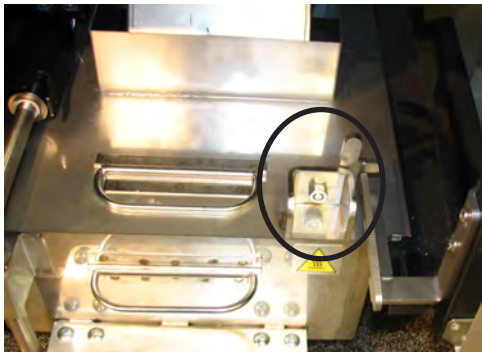
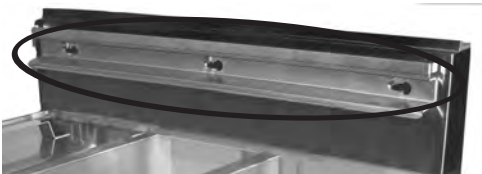


Figure 10

3-15. DÉPOSE ET NETTOYAGE DU SUPPORT DE PANIER



9. Assembler dans l'ordre inverse, en plaçant d'abord la crépine inférieure dans le panier filtreur, suivie du tampon filtrant, de la bague de retenue et du bac à déchets.
10. Remettre en place le panier filtreur sous la friteuse, en vérifiant que le tube du filtre sur le bac est bien connecté avec le raccord sous la friteuse. Figure 9

11. Vérifier que la butée du bac de récupération est engagée et la friteuse est maintenant prête au service. Figure 1

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



**MISE EN GARDE
RISQUE DE BRÛLURES**

Il faut utiliser des gants de protection lors de la dépose du support du panier. Le support du panier peut être chaud et causer des brûlures.

1. Prendre fermement le support du panier à deux mains, le lever et le sortir des goujons.
2. Laver le support dans un évier, avec de l'eau et du savon. Sécher soigneusement.
3. Nettoyer la zone derrière le support du panier et remettre celui-ci en place.

**3-16. INSPECTER / REMPLACER
LES JOINTS TORIQUES DU
BAC DE RÉCUPÉRATION
DU FILTRE**

Pour empêcher l'huile de fuir et pour maintenir le bon fonctionnement de la filtration, il faut vérifier, au moins tous les trois mois que les joints toriques du bac de récupération du filtre n'ont pas d'encoches ni de déchirures. Figure 1



Figure 1

Un jeu de joints toriques de remplacement doit être disponible. Consulter la procédure d'inspection et de remplacement ci-dessous.

1. Ouvrir la porte, lever la butée du bac de récupération et sortir le bac de récupération du filtre, en utilisant la poignée du bac de récupération. Figures 2 et 3



**MISE EN GARDE
RISQUE DE BRÛLURES**

Ce bac peut être très chaud ! Utiliser un chiffon ou un gant de protection pour éviter des brûlures graves.



Figure 2

2. Vérifier que les trois joints toriques du tube du bac de récupération du filtre n'ont pas de fissures ni de fractures et les remplacer selon le besoin.



Figure 3

3. Pour remplacer un joint torique, utiliser un petit tournevis à lame plate pour faire sortir le joint torique et sortir l'extrémité du tube. Rouler le nouveau joint torique dans la gorge sur le tube. Lubrifier les joints toriques sur le tube de filtre avec de l'huile froide et fraîche et pousser le bac de récupération du filtre en position. Figure 4



MISE EN GARDE

Pour éviter un déversement d'huile, vérifier que le bac de récupération est verrouillé en place et placer le couvercle avant d'ouvrir le drain. Le bac de récupération a une capacité d'une cuve entière. Un remplissage excessif du bac de récupération peut causer un sol glissant qui peut causer des blessures.



Figure 4



3-17. STATISTIQUES DU BOUTON DE FILTRATION

Cycles de cuisson restant avant filtration

1. Appuyer momentanément sur la touche **F** et « COOKS REMAINING » est affiché à gauche et le nombre de cycles de cuisson restant avant la prochaine filtration automatique est affiché à droite.

Par exemple,

REMA	INING	3	6
------	-------	---	---

veut dire trois cycles de cuisson supplémentaires dans la cuve gauche, la commande demande à l'opérateur s'il est prêt pour une filtration. Mais, six cycles de cuisson supplémentaire restent pour la cuve droite.

Heure et date

2. Appuyer deux fois sur une des touches **F** et « FILTERED » (FILTRÉ) est affiché, ainsi que l'heure et la date de la dernière filtration.
3. Appuyer trois fois sur une touche **F** et « FLTR PAD » (TAMPON FILTRE) « XX HOURS » (XX HEURES) est affiché pour indiquer le nombre d'heures d'utilisation de la filtration existante.

3-18. STATISTIQUES DU BOUTON D'INFORMATION

Température réelle de l'huile

1. Appuyer sur **i** et la température réelle de l'huile est affichée, pour chaque cuve.

Point de consigne de température

2. Appuyer deux fois sur **i** et SP est affiché, ainsi que le point de consigne de température de chaque cuve.

Information de récupération de chaque cuve

3. Appuyer trois fois sur **i** et REC est affiché à gauche et le temps de remontée en température pour que l'huile passe de 121 °C à 149 °C (250 °F à 300°F) est affiché à droite.

Par exemple,

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

 veut dire qu'il a fallu 5 minutes et 30 secondes pour que la température de l'huile monte de 121 à 149 °C (250 à 300 °F).

NOTICE AVIS

Si aucune touche n'est poussée pendant 5 secondes dans un de ces modes de statistiques, la commande retourne à l'exploitation normale.

**3-19. PROGRAMME DE
MAINTENANCE DE
PRÉVENTION**

Comme avec tout équipement en service alimentaire, la friteuse ouverte Henny Penny nécessite de l'entretien et de la maintenance appropriés. Le tableau ci-dessous fournit un programme de maintenance que doit suivre l'opérateur.

Procédure	Fréquence
Filtration de la matière grasse (section 3-11)	Chaque jour
Remplacement du tampon filtrant (section 3-13)	Chaque jour
Lubrification des joints toriques du panier filtreur (section 3-18)	Chaque remplacement du tampon filtrant
Lubrification des joints toriques du réservoir d'huile EEE-141	Quand le réservoir est déposé.
Remplacement de l'huile	Quand l'huile fume, mousse violemment ou a un mauvais goût.
Nettoyage de la cuve (section 3-15)	Chaque changement d'huile.
Inspection des joints toriques du panier filtreur (section 3-18)	Tous les trimestres

SECTION 4. MODE D'INFORMATION

Ces informations historiques peuvent être enregistrées et utilisées pour fournir de l'assistance opérationnelle et technique et peuvent être observées par l'opérateur :



- 1. E-LOG (REGISTRE DE CODES D'ERREURS)
- 2. LAST LOAD (DERNIÈRE CHARGE)
- 3. DAILY STATS (STATISTIQUES QUOTIDIENNES)
- 4. OIL STATS (STATISTIQUES D'HUILE)
- 5. REVIEW USAGE (ÉVALUATION D'UTILISATION)
- 6. INPUTS (ENTRÉES)
- 7. OUTPUTS (SORTIES)
- 8. OIL TEMP (TEMPÉRATURE D'HUILE)
- 9. CPU TEMP (TEMPÉRATURE DE L'UNITÉ CENTRALE)
- 10. COMMUNICATION INFO (INFORMATIONS DE COMMUNICATIONS)
- 11. ANALOG INFO (INFORMATIONS ANALOGIQUES)
- 12. ACTIVITY LOG (REGISTRE DES ACTIVITÉS)
- 13. OIL LEVELS (NIVEAUX D'HUILE)
- 14. PUMP VALVE INFO (INFORMATIONS SUR LA VANNE DE POMPE)
- 15. AIF INFO (INFORMATIONS DE FILTRATION INTERMITTENTE AUTOMATIQUE)

NOTICE AVIS



Toutes les fonctions du mode d'informations ne sont pas discutées dans cette section. Pour assurer le bon fonctionnement de la friteuse, consulter Henny Penny Corp. avant de changer une de ces valeurs de consigne. Pour obtenir des renseignements complémentaires sur ces fonctions, contacter le service après vente à +1-800-417-8405 ou +1-937-456-8405.

4-1. DÉTAILS DU MODE D'INFORMATION

1. E-LOG (registre de codes d'erreurs)

Appuyer en même temps sur les touches  et  et « *INFO MODE* » est affiché, suivi de « 1. E-LOG ».

NOTICE AVIS

Appuyer sur  et  pour sortir du mode d'information à n'importe quel moment.

Appuyer sur ▼ et « A. (date et heure) *NOW* (MAINTENANT) sont affichés. C'est la date et l'heure actuelle.

Appuyer sur ▼ et, si une erreur est enregistrée, « B. (date, heure et code d'erreur) » est affiché. C'est le code d'erreur le plus récent qui est enregistré dans la commande.



Appuyer sur ▼ et le code d'erreur le plus récent est affiché.

Un maximum de 10 codes d'erreurs (B à K) peut être stocké dans la section E-LOG.

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


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

Appuyer sur ► et « 2. LAST LOAD » (DERNIÈRE CHARGE) est affiché.

Appuyer sur la touche de minuterie  ou  pour le produit pour lequel les données de cuisson sont désirées et le voyant clignote.

Appuyer sur la touche ▼ pour commencer à afficher les données de cuisson.

Par exemple, si le voyant  gauche clignote, « PRODUCT FRY L1 » (FRITURE DU PRODUIT L1) est affiché.

Si le voyant  droit clignote, « PRODUCT FRY R2 » (FRITURE DU PRODUIT R2) est affiché.

Appuyer sur la touche ▼ pour commencer à afficher les données de cuisson.

FONCTION

EXEMPLES D’AFFICHAGE


Produit (dernier produit cuit) PRODUIT	FRY L1 (FRITEUSE L-1)	
Heure du dernier démarrage du cycle de cuisson	STARTED FEB-06 (COMMENCÉ FÉV 06)	2:25P (14h25)
Temps de cuisson réel (secondes réelles)	ACTUAL TIME (DURÉE RÉELLE)	1:06
Durée de cuisson programmée	PROG TIME (DURÉE PROGRAMMÉE)	1:00
Température maximale du cycle de cuisson	MAX TEMP (TEMP MAXI)	177 °C (350 °F)
Température minimale du cycle de cuisson	MIN TEMP (TEMP MINI)	157 °C (313 °F)
Température moyenne du cycle de cuisson	AVG TEMP (TEMP MOY)	161 °C (322 °F)
Chauffage (pourcentage) pendant cycle de cuisson	HEAT ON (CHAUFFAGE)	45 %
Prêt ? (Friteuse prête avant de commencer ?)	READY? (PRÊT ?)	YES (OUI)
Quand le cycle de cuisson est arrêté : Tôt	QUIT AT 0:10 REM (ARRÊT À 0:10 ENLEVÉ)	
	OU	
Après un cycle de cuisson complet	*DONE* (TERMINÉ)	+6 SEC
Différence (%) entre durée de cuisson réel et programmé	ACT/PROG 1 %	

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

3. DAILY STATS (opérationnelles pour une friteuse pendant au moins 7 jours)

Appuyer sur ► et « 3. DAILY STATS » (3. STATISTIQUES QUOTIDIENNES) est affiché.

Appuyer sur la touche ▼ pour commencer à afficher les données de cuisson.

Appuyer la touche  droite pour afficher les données pour d'autres jours de la semaine.

FONCTION

EXEMPLES D'AFFICHAGE

Jour pour lequel ces données ont été enregistrées	APR-30 (30 AVR)	TUE (MAR)	
Nombre d'heures:minutes de marche de la friteuse	(L/R) ON HRS [(G/D) HEURES MARCHÉ]	TUE (MAR)	3:45
Nombre de filtrations	(L/R) FILTERD [(G/D) FILTRÉ]	TUE (MAR)	4
Nombre de filtrations ignorées	(L/R) SKIPPED [(G/D) IGNORÉES]	TUE (MAR)	4
Nombre d'additions d'huile	(L/R) ADD OIL [(G/D) ADDITION D'HUILE]	TUE (MAR)	4
Nombre de mises au rebut d'huile	(L/R) DISPOSE [(G/D) REBUT]	TUE (MAR)	0
Durée de remontée de température d'huile	(L/R) RECOVERY [(G/D) REMONTÉE]	TUE (MAR)	1:45
Nombre total de cycles de cuisson par jour	(L/R) TOT CK [(G/D) VÉRIF TOT]	TUE (MAR)	38
Nombre de cycles arrêtés avant *DONE*	QUIT CK (*FAIT* VÉRIF RAPIDE)	TUE (MAR)	2
Cycles de cuisson pour produit n° 1	COOK -1- (CUISSON -1-)	TUE (MAR)	17
Cycles de cuisson pour produit n° 2	COOK -2- (CUISSON -2-)	TUE (MAR)	9
Cycles de cuisson pour produit n° 3	COOK -3- (CUISSON -3-)	TUE (MAR)	5
Cycles de cuisson pour produit n° 4	COOK -4- (CUISSON -4-)	TUE (MAR)	0
Cycles de cuisson pour produit n° 5	COOK -5- (CUISSON -5-)	TUE (MAR)	0
Cycles de cuisson pour produit n° 6	COOK -6- (CUISSON -6-)	TUE (MAR)	6
Cycles de cuisson pour produit n° 7	COOK -7- (CUISSON -7-)	TUE (MAR)	0
Cycles de cuisson pour produit n° 8	COOK -8- (CUISSON -8-)	TUE (MAR)	0
Cycles de cuisson pour produit n° 9	COOK -9- (CUISSON -9-)	TUE (MAR)	1
Cycles de cuisson pour produit n° 0	COOK -0- (CUISSON -0-)	TUE (MAR)	0

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


4. OIL STATS (informations sur l'huile courante et moyenne des 4 derniers lots d'huile)


Appuyer sur ► et « 4. DAILY STATS » (STATISTIQUES QUOTIDIENNES) est affiché.


Appuyer sur la touche ▼ pour commencer à afficher les données de cuisson.


FONCTION	EXEMPLES D'AFFICHAGE
Date de démarrage de la nouvelle huile	(L/R) NEW OIL 23 MAR [(G/D) HUILE NEUVE]
Nombre jours huile en service	(L/R) OIL USE 4 DAYS [(G/D) UTILISATION D'HUILE] (4 JOURS)
Nombre de filtrations de cette huile	(L/R) FILTERD 4 [(G/D) FILTRÉ]
Nombre de filtrations ignorées	(L/R) SKIPPED 0 [(G/D) IGNORÉES]
Nombre de cycles de cuisson avec l'huile	(L/R) TOT CK 38 [(G/D) VÉRIF TOT]
Nombre moyen de jours par changement d'huile	(L/R) AVG DAYS 13.8 DAYS [(G/D) MOY JOURS] (13,8 JOURS) PAR CHANGEMENT D'HUILE
Nombre moyen de cycles de cuisson par changement d'huile	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE 388 CKS [(G/D) MOY VÉRIF PAR] (338 VÉRIF) CHANGEMENT D'HUILE]

Appuyer et maintenir la touche de produit (1 à 4) pour afficher les données d'un de quatre lots précédents d'huile utilisée.

Appuyer sur  pour afficher les données d'huile les plus anciennes : Exemple : OIL-4 14 DAYS (HUILE 4) (14 JOURS)

Appuyer sur  pour afficher les 3èmes données d'huile les plus anciennes : Exemple : OIL-3 12 DAYS (HUILE 3) (12 JOURS)

Appuyer sur  pour afficher les données d'huile les plus anciennes : Exemple : OIL-2 15 DAYS (HUILE 2) (15 JOURS)

Appuyer sur  pour afficher le lot d'huile précédent : Exemple : OIL-1 13 DAYS (HUILE 1) (13 JOURS)

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

5. REVIEW USAGE (ÉVALUATION D'UTILISATION
informations accumulées depuis la dernière réinitialisation des données)

Appuyer sur ► et « 5. REVIEW USAGE » (ÉVALUATION D'UTILISATION) est affiché.

Appuyer sur la touche ▼ pour commencer à afficher les données de cuisson.


FONCTION	EXEMPLES D'AFFICHAGE
Jour de réinitialisation des données d'utilisation	SINCE (DEPUIS) APR-23 2011 (23 AVR 2011)
Nombre d'heures de fonctionnement de la friteuse	(L/R) ON HRS [(G/D) HEURES MARCHE] 4
Nombre de filtrations	(L/R) FILTERD [(G/D) FILTRÉ] 4
Nombre de filtrations ignorées	(L/R) SKIPPED [(G/D) IGNORÉES] 0
Nombre d'additions d'huile	(L/R) ADD OIL [(G/D) ADDITION D'HUILE] 4
Nombre de mises au rebut d'huile	(L/R) DISPOSE [(G/D) REBUT] 1
Nombre total de cycles de cuisson	(L/R) TOT CK [(G/D) VÉRIF TOT] 38
Nombre de cycles arrêtés avant	*DONE* QUIT CK (*FAIT* VÉRIF RAPIDE) 2
Cycles de cuisson pour produit n° 1	COOK -1- (CUISSON -1-) 17
Cycles de cuisson pour produit n° 2	COOK -2- (CUISSON -2-) 9
Cycles de cuisson pour produit n° 3	COOK -3- (CUISSON -3-) 5
Cycles de cuisson pour produit n° 4	COOK -4- (CUISSON -4-) 0
Cycles de cuisson pour produit n° 5	COOK -5- (CUISSON -5-) 0
Cycles de cuisson pour produit n° 6	COOK -6- (CUISSON -6-) 6
Cycles de cuisson pour produit n° 7	COOK -7- (CUISSON -7-) 0
Cycles de cuisson pour produit n° 8	COOK -8- (CUISSON -8-) 0
Cycles de cuisson pour produit n° 9	COOK -9- (CUISSON -9-) 1
Cycles de cuisson pour produit n° 0	COOK -0- (CUISSON -0-) 0
Réinitialisation des données d'utilisation : Entrer le code d'utilisation - 1, 2, 3 à cette étape pour mettre à zéro toutes les informations d'utilisation	RESET USAGE (RÉINITIALISATION D'USAGE / ENTER CODE (ENTRER LE CODE)) -----

SECTION 5. MODE DE PROGRAMMATION DU PRODUIT


Ce mode permet de programmer les paramètres suivants :

- Changer le nom du produit
- Affecter une touche
- Changer durée et température
- Changer l'identification de la cuisson
- Alarmes
- Minuterics de qualité
- Comprend un compte de filtration (global)
- Filtrer à X nombre de charges (mixte)
- Compensation de charge
- Référence de compensation de charge
- Chauffage fort
- Facteur de PC

5-1. MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE PRODUIT

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à l'affichage de « PROG », suivi de « ENTER CODE » (ENTRER CODE).
2. Entrer le code 1, 2, 3 (trois premières touches de produit) « PRODUCT » et « PROGRAM » (PRODUIT et PROGRAMME) sont affichés, suivis de « SELECT PRODUCT » (SÉLECTIONNER UN PRODUIT) et « -P 1- » (exemple : NUG / CROQUETTE DE POULET)

Changement des noms de produit

3. Utiliser les touches ▲ et ▼ pour faire dérouler les 40 produits ou appuyer sur la touche de produit désiré.
4. Appuyer sur la touche ► et « NAME » (NOM) est affiché sur l'écran gauche et le produit (NUGGETS / CROQUETTES DE POULET) est affiché sur l'écran droit.
5. Appuyer sur la touche ✓ et la première lettre du nom clignote. Appuyer sur une touche de produit et la lettre clignotante passe à la première lettre sous la touche de produit sur laquelle l'opérateur a appuyé. Par exemple, si l'opérateur appuie sur , la lettre clignotante change à « A ».

Appuyer à nouveau sur la même touche et la lettre clignotante change à « B ». Appuyer à nouveau sur cette touche et la lettre clignotante change à « C ». Quand la lettre désirée est affichée, appuyer sur la touche ► pour continuer à la lettre suivante et répéter la procédure.

Appuyer sur la touche X pour sortir du mode de programmation, ou appuyer sur la touche ► pour continuer à « COOK TIME » (DURÉE DE CUISSON).

Affectation d'une touche

6. Appuyer sur la touche ► jusqu'à l'affichage de « ASSIGN BTN » (AFFECTER TOUCHE), ainsi que le produit (par exemple, NUGGETS / CROQUETTES DE POULET). Si une touche est déjà affectée à ce produit, un voyant est allumé. Pour affecter d'autres touches de produit pour ce produit, appuyer sur la touche de produit pendant 3 secondes, jusqu'à l'allumage du voyant. Pour enlever un produit d'une touche, appuyer sur la touche de produit avec un voyant allumé et le voyant s'éteint.

**5-1. MODIFICATION DES
PARAMÈTRES DE
PRODUIT (suite)**

Changement de la durée et de la température

7. Appuyer sur la touche ► jusqu'à l'affichage de « COOK TIME » et utiliser ensuite les touches de produit ou les touches ▲ et ▼ pour changer la durée en minutes et secondes jusqu'à un maximum de 59:59.
8. Appuyer sur la touche ► et « TEMP » est affiché, ainsi que la température pré-réglée sur l'écran droit.
Appuyer sur les touches de produit ou les touches ▲ et ▼ pour changer la température. La température varie de 88 à 191 °C (190 à 375 °F).

Changement de l'identité de cuisson

9. Appuyer sur la touche ► jusqu'à l'affichage de « COOK ID » avec l'identité du produit. Par exemple, NUG est l'identification pour croquettes de poulet. Utiliser les touches de produit ou les touches ▲ et ▼ pour changer l'identité.

Alarmes (1 et 2)

10. Appuyer sur la touche ► jusqu'à l'affichage de « ALRM 1 » sur l'écran gauche et une durée d'alarme sur l'écran droit. Appuyer sur les touches de produit ou les touches ▲ et ▼ pour paramétrer une alarme.

Exemple, si un cycle de cuisson a été établi à 3 minutes et une alarme devait sonner après 30 secondes dans le cycle de cuisson, « 2:30 » est maintenant affiché. Quand le compte à rebours de la minuterie arrive à 2:30, l'alarme sonne.

Après avoir établi la durée, appuyer sur la touche ► et « ALRM 2 » est affiché et il est possible de programmer une seconde alarme.

Minuterie de qualité (durée de maintien)

11. Appuyer sur la touche ► jusqu'à l'affichage de « QUAL TMR » (MINUT QUAL) ainsi que la durée de maintien pré-réglé. Appuyer sur les touches de produit ou les touches ▲ et ▼ pour ajuster la durée, jusqu'à un maximum de 2 heures et 59 minutes.

Suivi global des filtrations

Compris dans compte des filtrations

- 12a. Appuyer sur la touche ► jusqu'à ce que « INCL IN FLTR CNT » (COMPRIS DANS COMPTE FILTRATION) clignote, ainsi que « YES » ou « NO » (OUI ou NON). Avec les touches ▲ et ▼, changer l'affichage à « YES » (OUI) si les cycles de cuisson de ce produit doivent être comptés pour le processus de filtration recommandé. Sélectionner « NO » (NON) s'ils ne doivent pas être inclus.

**5-1. MODIFICATION DES
PARAMÈTRES DE
PRODUIT (suite)**

Suivi de filtration mixte

Filtrer après X nombre de charges

- 12b. Appuyer sur la touche ► jusqu'à ce que « FILTER AFTER... » (FILTRER APRÈS...) clignote sur l'écran gauche et le nombre de cycles de cuisson entre les filtrations est affiché sur l'écran droit. Appuyer sur les touches de produit ou les touches ▲ et ▼ pour changer cette valeur de 0 à 99 charges. Il faut régler ce paramètre pour chaque produit.

**>Compensation de charge, Compensation de charge
Référence, chauffage complet, facteur de PC<**

13. Appuyer sur la touche ► jusqu'à l'affichage de « LD COMP » ainsi que la valeur de compensation de charge. Ceci ajuste automatiquement la durée en fonction de la taille et de la température de la charge de cuisson. Appuyer sur les touches de produit ou les touches ▲ et ▼ pour changer cette valeur de 0 à 20 charges.
14. Appuyer sur la touche ► jusqu'à l'affichage de « LCMP REF » ainsi que la température moyenne de compensation de charge (si la compensation de charge est mise sur « OFF » (ARRÊT), « ___ » est alors affiché et il n'est pas possible de programmer le paramètre. C'est la température de cuisson moyenne pour chaque produit. La minuterie accélère aux températures au-dessus du paramètre et ralentit aux températures en dessous de ce paramètre. Appuyer sur la touche de produit ou les touches ▲ et ▼ pour changer cette valeur.
15. Appuyer sur la touche ► jusqu'à l'affichage de « FULL HT » (CHAUFFAGE COMPLET) ainsi que la valeur de chauffage complet en secondes, ce qui veut dire que le chauffage est en marche dès que l'opérateur appuie sur une touche de minuterie, pour la durée programmée. Appuyer sur les touches de produit ou les touches ▲ et ▼ pour changer cette valeur de 0 à 90 secondes.
16. Appuyer sur la touche ► jusqu'à l'affichage de « PC FACTR » ainsi que la température proportionnelle, ce qui aide à empêcher l'huile de monter rapidement à la température du point de consigne. Appuyer sur les touches de produit ou les touches ▲ et ▼ pour changer cette valeur de 0 à 50 degrés.

NOTICE AVIS

- Utiliser la touche ◀ pour retourner aux articles du menu précédent.
- Appuyer sur la touche, ► quand fini pour le produit courant et retourner à l'étape de « SELECT PRODUCT » (SÉLECTION DU PRODUIT).
- Appuyer sur la touche **P** pour sortir du mode de PRODUCT PROGRAM (PROGRAMMATION DU PRODUIT).

SECTION 6. PROGRAMMATION DE NIVEAU 2

Utilisée pour obtenir accès aux paramètres suivants :

- Mode de programme spécial
- Réglage de l'horloge
- Communication de données
- Régulateur de chaleur
- Mode technique
- Statistiques
- Commande de filtration

6-1. MODE DE PROGRAMMATION SPÉCIALE

Le mode de programmation spéciale est utilisé pour faire une programmation plus détaillée, telle que :

- SP-1** • Degrés Fahrenheit ou Celsius
- SP-2** • Langue : Anglais, grec « ΕΛΛΗΝΙΚΑ », russe « РУССКИЙ », suédois « SVENSKA », allemand « DEUTSCHE », portugais « PORTUG. », espagnol « ESPANOL » ou français « FRANÇAIS ».
- SP-3** • Initialisation du système (paramètres d'usine)
- SP-4** • Volume d'audio
- SP-5** • Fréquence d'audio
- SP-6** • Sélectionner le cycle de fonte - 1.LIQUIDE; 2.SOLIDE
- SP-7** • Mode de repos activé - YES or NO (OUI ou NON)
- SP-7A** • Utiliser « 0 » pour IDLE (REPOS)
- SP-7B** • Minutes de repos automatique
- SP-7C** • Température du point de consigne de repos
- SP-8** • Mode de suivi de filtration - 1.MIXED ou 2.GLOBAL (MIXTE ou GLOBAL)
- SP-8A** • Suggère filtration à ... - 75 % à 100 % (MIXED) (MIXTE)
- SP-8B** • Verrouillage de filtration activé ? - YES ou NO (MIXED) (OUI ou NON MIXTE)
- SP-8A** • Cycles de filtration de cuve restants - 0 à 99 (GLOBAL)
- SP-8B** • Cycles de filtration de cuve droite - 0 à 99 (GLOBAL)
- SP-8C** • Verrouillage de filtration activé ? - YES ou NO (GLOBAL)
- SP-9** • Durée de polissage - X:XX M:SS
- SP-10** • Durée de rappel de changement de tampon - XX HRS
- SP-11** • Durée de nettoyage - XX MIN
- SP-12** • Température de nettoyage - XXX °F ou °C
- SP-13** • E/S d'utilisateur de cuisson - Après le cycle de cuisson, l'article du menu précédent ou « ---- » est affiché.
- SP-14** • Nombre de paniers - 2-BASKETS or 4-BASKETS (2 PANIERS ou 4 PANIERS)
- SP-15** • Montrer l'indicateur de cuisson - YES or NO (OUI ou NON)
- SP-16** • 2e langue : Anglais, grec « ΕΛΛΗΝΙΚΑ », russe « РУССКИЙ », suédois « SVENSKA », allemand « DEUTSCHE », portugais « PORTUG. », espagnol « ESPANOL » ou français « FRANÇAIS ».
- SP-17** • 2e volume d'audio
- SP-18** • Économie d'énergie activée ? - YES ou NO (OUI ou NON)
- SP-19** • Type de friteuse - GAS or ELECTRIC (GAZ ou ÉLECTRIQUE)
- SP-20** • Type de cuve - SPLIT or FULL (DIVISÉE ou SIMPLE)
- SP-21** • Levage automatique activé ? - NO LIFT ou YES LIFT (NON LEVAGE ou OUI LEVAGE)
- SP-22** • Alimentation d'huile en vrac ? - YES SUPL or NO SUPL (OUI ALIM ou NON ALIM)
- SP-23** • Mise au rebut directe de l'huile ? - YES DISP or NO DISP (OUI REBUT ou NON REBUT)

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

- SP-24** • N° de série de la friteuse
- SP-25** • Changer le code du constructeur - 1 = YES (OUI)
- SP-26** • Changer code d'utilisation - 1 = YES (OUI)
- SP-27** • Mise au rebut nécessite un code ? - YES ou NO (OUI ou NON)
- SP-28** • Durée de remplissage plus longue - YES ou NO (OUI ou NON)
- SP-29** • Laisser l'utilisateur sortir du remplissage ? - YES ou NO (OUI ou NON)
- SP-30** • Ignorer l'invite « SKIM » (ÉCRÉMER) ? - YES ou NO (OUI ou NON)
- SP-31** • Lavage à 2 étages activé ? - YES ou NO (OUI ou NON)

Appuyer sur la touche **P** pendant 5 secondes jusqu'à l'affichage de « LEVEL 2 » (NIVEAU 2) suivi de « SP PROG » et « ENTER CODE » (PROG SPÉC ET ENTRER CODE) sur l'écran.

Entrer le code 1,2,3 et « SP-1 » « TEMP » « FORMAT » est affiché.

NOTICE AVIS

Si un mauvais code est entré, une tonalité est émise et « BAD CODE » (MAUVAIS CODE) est affiché. Attendre quelques secondes, la commande retourne au mode de cuisson et répéter les étapes ci-dessus.

Pour sortir du mode de programme spécial, à n'importe quel moment, appuyer pendant 2 secondes sur la touche **P**.

Degrés Fahrenheit ou Celsius (SP-1)

« SP-1 » et « TEMP », « FORMAT » clignotent sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner °F ou °C.

NOTICE AVIS

- Utiliser la touche ◀ pour retourner aux articles du menu précédent.
- Appuyer sur la touche ▶ quand l'étape du niveau 2 est terminée.

Langue (SP-2)

Appuyer sur la touche ▶ et « SP-2 » et « LANGUAGE » (LANGUE) clignotent sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner la langue désirée.

Initialisation du système (SP-3)

Appuyer sur la touche ▶ et « SP-3 » et « DO SYSTEM INIT » clignotent, ainsi que « INIT » sur l'écran droit. Pour réinitialiser la commande aux paramètres de défaut d'usine, appuyer sur la touche ✓ et la commande compte à rebours « IN 3 », « IN 2 », « IN 1 ». Quand « INIT » et « DONE » (RÉINIT et FINI) sont affichés, la commande est réinitialisée aux défauts d'usine.

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

Volume d'audio (SP-4)

Appuyer sur la touche ► et « SP-4 » et « VOLUME » clignotent sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ ou utiliser les touches de produit pour ajuster le volume du haut-parleur, 10 étant le plus fort et 1 le plus silencieux.

Fréquence d'audio (SP-5)

Appuyer sur la touche ► et « SP-5 » et « TONE » (FRÉQUENCE) clignotent sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ ou utiliser les touches de produit pour ajuster la fréquence du haut-parleur, 2000 étant le maximum et 50 le minimum.

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


Appuyer sur la touche ► jusqu'à ce que « SP-6 MELT CYCLE SELECT » (SP-6 SÉLECT CYCLE DE FONTE) déroule sur l'écran gauche. Sauf si de la matière grasse solide est utilisée dans les cuves, « 1.LIQUID » est affiché sur l'écran droit.

Si de la matière grasse solide est utilisée, l'appareil DOIT ÊTRE équipé pour de la matière grasse solide. Utiliser la touche ▲ ou ▼ pour changer l'affichage droit à « 2.SOLID » (2.SOLIDE).

Mode de repos activé (SP-7)

Un mode de repos permet à la température de l'huile de tomber à une température inférieure quand pas en service. Ceci économise l'huile et le gaz ou l'électricité.

Appuyer sur la touche ► et « SP-7 » et « IDLE MODE ENABLED? » (MODE DE REPOS ACTIVÉ) clignotent sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner YES ou NO (OUI ou NO).

Quand « YES » (OUI) est affiché, appuyer sur la touche ► et « SP-7A » et « USE '0' FOR IDLE » (UTILISER 0 POUR REPOS) clignotent sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner YES ou NO (OUI ou NO). Si « YES » (OUI) est sélectionné, il est possible de programmer un mode de repos dans la touche de produit .

Appuyer sur la touche ► et « SP-7B » et « AUTOIDLE MINUTES » (DURÉE DE REPOS AUTOMATIQUE) clignotent sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ ou les touches de produit pour établir la durée (0 à 60 minutes) de la durée de repos de la friteuse avant d'activer le repos automatique.

Exemple, « 30 » veut dire, si aucun produit n'est cuit dans la cuve pendant 30 minutes, la commande refroidit l'huile automatiquement à la température de consigne de repos.

Appuyer sur la touche ► et « SP-7C » et « IDLE SETPT » (POINT DE CONSIGNE DE REPOS) clignotent sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ ou les touches de produit pour établir la température de repos entre 93 et 191 °C (200 à 375 °F).

6-1. MODE DE PROGRAMMATION SPÉCIALE (suite)

Produit	Nombre de cycle de cuisson	
	Cycles	Compte
Poisson	2	1/2
Frites	8	1/8
Poulet	4	1/4

Mode de suivi de filtration (SP-8)

Le suivi de filtration signale à l'opérateur quand il faut filtrer l'huile, en comptant le nombre de cycles de cuisson entre filtrations.

Appuyer sur la touche ► et « SP-8 » et « FILTER TRACKING MODE » (MODE DE SUIVI DE FILTRATION) sont affichés.

Utiliser la touche ▲ et ▼ pour sélectionner le suivi de filtration « 1.MIXED » or « 2.GLOBAL ».

NOTICE AVIS

GLOBAL veut dire que tous les produits ont le même nombre de cycles de cuisson entre filtrations.

MIXED (MIXTE) veut dire que chaque produit peut être réglé pour un nombre de cycles de cuisson spécifique entre filtrations. La commande fait le total des cycles (voie exemple à gauche) et quand le compte est égal à 1 ou plus élevé, une filtration est suggérée.

Exemple : 1 charge de poisson, 2 charges de frites, une charge de poisson font un total de 1. $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$.

MIXTE

Si MIXED (MIXTE) est sélectionné, appuyer sur la touche ► et « SP-8A » et « SUGGEST FILTER AT ... » (SUGGÉRER UNE FILTRATION À ... » sont affichés sur l'écran gauche et une valeur entre 75 et 100 % est affichée sur l'écran droit. Appuyer sur les touches ▲ et ▼ pour changer cette valeur.

Plus la valeur est basse, plus tôt la commande recommande une filtration. Exemple : Si réglée à 75 %, la commande suggère une filtration après 3/4 du nombre de cycles de cuisson programmé, alors qu'à 100 %, tous les cycles de cuisson doivent être terminés avant que la commande ne suggère une filtration.

Appuyer sur ► et « SP-8B » et « LOCKOUT ENABLED? » (VERROUILLAGE ACTIVÉ ?) sont affichés sur l'écran gauche. Appuyer sur les touches ▲ et ▼ pour sélectionner YES ou NO (OUI ou NO).

Si YES (OUI) est sélectionné, la commande suggère une filtration, « FILTER LOCKOUT / YOU *MUST* FILTER NOW » (FILTRATION VERROUILLÉE / IL FAUT FILTRER MAINTENANT) est affiché, des cycles de cuisson supplémentaires sont refusés jusqu'à ce que la cuve soit filtrée.

Appuyer sur la touche ► et « SP-8C » et « FILTER LOCKOUT AT ... » (FILTRATION VERROUILLÉE À ... » sont affichés sur l'écran gauche et une valeur entre 100 et 250 % est affichée sur l'écran droit. Appuyer sur les touches ▲ et ▼ pour changer cette valeur. Plus la valeur est basse, plus tôt le verrouillage a lieu.

Exemple : Si réglé à 100 %, le verrouillage a lieu quand le compte de cycles atteint 1 ou plus. Réglé à 200 %, deux fois autant de cycles sont comptés avant le verrouillage. Consulter l'exemple ci-dessus.

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

Mode de suivi de filtrations (SP-8) (suite)

GLOBAL

Si GLOBAL est sélectionné, appuyer sur la touche ►.

Cuves séparées

Si l'appareil a des cuves séparées, « SP-8A » et « LEFT VAT FILTER CYCLES » (CYCLES DE FILTRATION DE CUVE GAUCHE) sont affichés et le nombre de cycles de cuisson entre filtrations est affiché sur l'écran droit (0 à 99). Utiliser les touches ▲ et ▼ ou les touches de produit pour changer cette valeur.

Appuyer sur la touche ► et « SP-8B » et « RIGHT VAT FILTER CYCLES » (CYCLES DE FILTRATION DE CUVE DROITE) sont affichés et le nombre de cycles de cuisson entre filtrations est affiché sur l'écran droit (0 à 99).

Appuyer sur la touche ► et « SP-8C » et « FILTER LOCKOUT ENABLED? » (VERROUILLAGE DE FILTRATION ACTIVÉ ?) sont affichés sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ et les touches pour sélectionner YES ou NO (OUI ou NO).

Si YES (OUI) est sélectionné, appuyer sur la touche ► et « SP-8D » et « LEFT VAT LOCKOUT CYCLES » (CYCLES VERROUILLÉS POUR CUVE GAUCHE) sont affichés et le nombre de cycles de cuisson avant le verrouillage de filtration est affiché sur l'écran droit (0 à 99). Utiliser les touches ▲ et ▼ ou les touches de produit pour changer cette valeur.

Appuyer sur la touche ► et « SP-8E » et « RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES » (CYCLES VERROUILLÉS POUR CUVE DROITE) sont affichés et le nombre de cycles de cuisson avant le verrouillage de filtration est affiché sur l'écran droit (0 à 99). Utiliser les touches ▲ et ▼ ou les touches de produit pour changer cette valeur.

Quand le nombre de cycles de cuisson est atteint, « FILTER LOCKOUT? YOU *MUST* FILTER NOW » (FILTRATION VERROUILLÉE / IL FAUT FILTRER MAINTENANT) est affiché, des cycles de cuisson supplémentaires sont refusés jusqu'à la filtration de la cuve.

Une seule cuve

Si l'appareil a une seule cuve, « SP-8A » et « FULL VAT FILTER CYCLES » (CYCLES DE FILTRATION DE LA CUVE) sont affichés et le nombre de cycles de cuisson entre filtrations est affiché sur l'écran droit (0 à 99). Utiliser les touches ▲ et ▼ ou les touches de produit pour changer cette valeur.

Appuyer sur la touche ► et « SP-8B » et « FILTER LOCKOUT ENABLED? » (VERROUILLAGE DE FILTRATION ACTIVÉ ?) sont affichés sur l'écran gauche. Appuyer sur les touches ▲ et ▼ pour sélectionner YES ou NO (OUI ou NO).

Si YES (OUI) est sélectionné, appuyer sur la touche ► et « SP-8C » et « FULL VAT LOCKOUT CYCLES » (CYCLES VERROUILLÉS POUR CUVE) sont affichés et le nombre de cycles de cuisson avant le verrouillage de filtration est affiché sur l'écran droit (0 à 99). Utiliser les touches ▲ et ▼ ou les touches de produit pour changer cette valeur.

Quand le nombre de cycles de cuisson est atteint, « FILTER LOCKOUT? YOU *MUST* FILTER NOW » (FILTRATION VERROUILLÉE / IL FAUT FILTRER MAINTENANT) est affiché, des cycles de cuisson supplémentaires sont refusés jusqu'à la filtration de la cuve.

6-1. MODE DE
PROGRAMMATION
SPÉCIALE (suite)

Durée de polissage (SP-9)

Appuyer sur la touche ► et « SP-9 POLISH TIME » (TEMPS DE POLISSAGE) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur les touches ▲ ou ▼ ou de produit pour changer la durée du polissage, de 0 à 10 minutes.

Durée de rappel de remplacement du tampon filtrant (SP-10)

Appuyer sur la touche ► et « SP-10 CHANGE PAD' REMINDER » (SP-10 RAPPEL DE REMPLACEMENT DE TAMPON) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur les touches ▲ ou ▼ ou de produit pour changer la durée du polissage, de 0 à 100 heures.

Durée de nettoyage (SP-11)

Appuyer sur la touche ► et « SP-11 CLEAN-OUT TIME » (SP-11 DURÉE DE NETTOYAGE) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur les touches ▲ ou ▼ ou de produit pour changer la durée du polissage, de 0 à 99 minutes.

Température de nettoyage (SP-12)

Appuyer sur la touche ► et « SP-12 CLEAN-OUT TEMP » (SP-12 TEMP DE NETTOYAGE) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur les touches ▲ ou ▼ ou de produit pour changer la température de 0 à 90 °C (0 à 195 °F).

E/S d'utilisateur de cuisson (SP-13)

Appuyer sur la touche ► et « SP-13 COOKING USER IO » (SP-13 E/S UTILISATEUR DE CUISSON) clignote. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner SHOWPREV » ou « SHOW---- » (MONTRER PRÉCÉDENT ou MONTRER ----).

Mettre SP-13 à SHOWPREV veut dire qu'après un cycle de cuisson le dernier article du menu cuit est affiché. SHOW---- (MONTRER ----) veut dire qu'après un cycle de cuisson « ---- » est affiché et il faut sélectionner un article du menu avant le cycle de cuisson suivant.

Nombre de paniers (SP-14)

Appuyer sur la touche ► et « SP-14 NUMBER OF BASKETS » (SP-14 NOMBRE DE PANIERS) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner 2 ou 4 paniers par cuve.

Indicateur de cuisson (SP-15)

Appuyer sur la touche ► et « SP-15 SHOW COOKING INDICATR » (SP-15 MONTRER INDICATEUR DE CUISSON) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner OUI et pendant un cycle de cuisson « * » est affiché pour chaque compte de la minuterie. Sélectionner NON et « * » n'est pas affiché pendant un cycle de cuisson.

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

Seconde langue (SP-16)

Appuyer sur la touche ► et « SP-16 » et « 2ND LANGUAGE » (2e LANGUE) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner la deuxième langue désirée.

En paramétrant une seconde langue dans les commandes, il est maintenant facile de choisir deux langues en appuyant sur la touche **P** pendant l'exploitation normale.

Une langue affiche sur l'écran gauche et la seconde langue affiche sur l'écran droit. Appuyer sur la touche ✓ pour sélectionner la langue sur les écrans.

2e Volume (SP-17)

Appuyer sur la touche ► et « SP-17 » et « 2ND VOLUME » (2e VOLUME) clignotent sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ ou les touches de produit pour sélectionner le deuxième volume désiré.

En paramétrant un second volume dans la commande, il est maintenant possible de choisir deux volumes en appuyant deux fois sur la touche **P** pendant l'exploitation normale.

Un paramètre de volume est affiché sur un écran (NONE (AUCUN) à 10, 10 étant le plus élevé) et un second volume est affiché sur l'écran droit. Pour sélectionner le volume, appuyer sur la touche ✓ sous le volume désiré.

Energy Save Mode (SP-18) (Mode d'économie d'énergie)

Appuyer sur la touche ► et « SP-18 ENERGY SAVE ENABLED? » (SP-18 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ACTIVÉE ?) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner YES ou NO (OUI ou NO).

Si réglée sur YES (OUI), pendant les périodes de non-utilisation, la friteuse lance automatiquement le mode d'économie d'énergie, ce qui arrête les ventilateurs. Quand un produit a été sélectionné pour lancer un cycle de cuisson, les ventilateurs et le chauffage se remettent en marche. Si réglée sur NO (NON), les ventilateurs fonctionnent continuellement.

Type de friteuse (SP-19)

Appuyer sur la touche ► et « SP-19 FRYER TYPE » (TYPE DE FRITEUSE) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner GAZ ou ÉLECTRIQUE.

Type de cuve (SP-20)

Appuyer sur la touche ► et « SP-20 VAT TYPE » (TYPE DE CUVE) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner « SPLIT » ou « FULL » (DIVISÉE ou UNIQUE).

6-1. MODE DE
PROGRAMMATION
SPÉCIALE (suite)

Levage automatique activé (SP-21)

Appuyer sur la touche ► et « SP-21 AUTOLIFT ENABLED? » (SP-21 LEVAGE AUTOMATIQUE ACTIVÉ ?) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner LIFT ou NO LIFT (LEVAGE ou PAS DE LEVAGE).

Si la friteuse est équipée de l'option de levage automatique, SP-21 doit être réglé à « YES LIFT » (OUI LEVAGE), autrement SP-21 à « NO LIFT » (PAS DE LEVAGE).

Alimentation d'huile en vrac (SP-22)

Appuyer sur la touche ► et « SP-22 BULK OIL SUPPLY? » (SP-22 ALIMENTATION D'HUILE EN VRAC) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner « YES SUPL » ou « NO SUPL » (OUI ALIM ou NON ALIM).

Régler sur YES (OUI) si l'huile est pompée dans les cuves à partir d'un réservoir d'huile externe. Autrement, régler SP-22 à NON.

Mise au rebut d'huile en vrac (SP-23)

Appuyer sur la touche ► et « SP-23 BULK OIL DISPOSE? » (SP-23 MISE AU REBUT D'HUILE EN VRAC) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner « YES DISP » ou « NO DISP » (OUI REBUT ou NO REBUT).

Régler à « YES DISP » (OUI REBUT) si l'huile est pompée des cuves vers un réservoir d'huile externe pour la mise au rebut de l'huile. Autrement, régler SP-23 à « NO DISP » (NON REBUT).


Registre de numéro de série (SP-24)


Appuyer sur la touche ► et « SP-24 S/N ✓ EDIT » clignote, ainsi que le numéro de série de l'appareil. CE NUMÉRO DE SÉRIE DOIT CORRESPONDRE AU NUMÉRO DE SÉRIE DE LA PLAQUE D'IMMATRICULATION SUR LES PORTES. SI NON, ENREGISTRER LE NUMÉRO CORRECT.

Changement du code de programme (SP-25)

Ceci permet à l'opérateur de changer le code de programme (réglé en usine à 1, 2, 3) utilisé pour obtenir accès à la programmation de produit et au mode de programme de niveau 2.

Appuyer sur la touche ► et « SP-25 CHANGE MGR CODE? »

(CHANGER CODE MGR ? 1=OUI) clignote. Appuyer sur  et « ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT » (ENTRER NOUVEAU CODE, P=FAIT) déroule sur l'écran. Appuyer sur la touche de produit pour un nouveau code.

Si le code est satisfaisant, appuyer sur la touche  et « REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT » (RÉPÉTER UN NOUVEAU CODE, P=FAIT, I=ARRÊTER) est affiché. Appuyer sur une touche de code.

6-1. MODE DE PROGRAMMATION SPÉCIALE (suite)

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

Si le code est satisfaisant, appuyer sur la touche **P** et « *CODE CHANGED* » (*CODE CHANGÉ*) est affiché.

Si le code n'est pas satisfaisant, appuyer sur **i** et « *CANCEL » (ANNULER) est affiché, retourner à « SP-25 » et « CHANGE, MGR CODE? » (CHANGER CODE MGR ?). 1=YES » (1=OUI). Il est maintenant possible de répéter ces étapes.

Changement du code d'utilisation (SP-26)

Ceci permet à l'opérateur de changer le code d'utilisation (réglé en usine à 1, 2, 3) pour réinitialiser la quantité d'utilisation pour chaque produit. Consulter l'étape d'évaluation d'utilisation dans le mode d'information.

Appuyer sur la touche **▶** et « SP-26 CHANGE USAGE CODE? » (CHANGER CODE D'UTILISATION? 1=OUI) clignote. Appuyer sur **i** et « ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT » (ENTRER NOUVEAU CODE, P=FAIT, I=ARRÊTER) déroule sur l'écran. Appuyer sur la touche de produit pour un nouveau code.

Si le code est satisfaisant, appuyer sur la touche **P** et « REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT » (RÉPÉTER UN NOUVEAU CODE, P=FAIT, I=ARRÊTER) est affiché. Appuyer sur une touche de code.

Si le code est satisfaisant, appuyer sur la touche **P** et « *CODE CHANGED* » (*CODE CHANGÉ*) est affiché.

Si le code n'est pas satisfaisant, appuyer sur **i** et « *CANCEL » (ANNULER) est affiché, retourner à « SP-25 » et « CHANGE, USAGE CODE? » (CHANGER CODE UTILISATION ?). 1=YES » (1=OUI). Il est maintenant possible de répéter ces étapes.

Mise au rebut nécessite un code ? (SP-27)

Appuyer sur la touche **▶** et « SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE? » (SP-27 MISE AU REBUT NÉCESSITE CODE) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche **▲** ou **▼** pour sélectionner YES ou NO (OUI ou NO). Si réglé sur YES (OUI), il faut entrer code 1, 2, 3 pour mettre au rebut l'huile de la cuve, en utilisant le mode de mise au rebut.

Durée de remplissage plus longue (SP-28)

Appuyer sur la touche **▶** et « SP-28 LONGER FILL TIME ENABLED? » (SP-21 DURÉE DE REMPLISSAGE PLUS LONGUE ACTIVÉE ?) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche **▲** ou **▼** pour sélectionner YES ou NO (OUI ou NO).

Laisser l'utilisateur sortir du remplissage (SP-29)

Appuyer sur la touche **▶** et « SP-29 LET USER EXIT FILL » (LAISSER L'UTILISATEUR SORTIR DU REMPLISSAGE) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche **▲** ou **▼** pour sélectionner YES ou NO (OUI ou NO). Si YES (OUI) est sélectionné, l'utilisateur peut sortir de l'opération de remplissage Express Filter™.

6-1. MODE DE PROGRAMMATION SPÉCIALE (suite)

Ignorer l'invite « SKIM » (ÉCRÉMER) (SP-30)

Appuyer sur la touche ► et « SP-30 SKIP 'SKIM' PROMPT ? » (IGNORER L'INVITE D'ÉCRÉMER) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner YES ou NO (OUI ou NO).

Lavage à 2 étages activé (SP-31)

Appuyer sur la touche ► et « SP-31 2-STAGE WASH ENABLED? » (SP-31 LAVAGE À DEUX ÉTAGES ACTIVÉ ?) clignote sur l'écran gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner YES ou NO (OUI ou NO).

6-2. NE PAS DÉRANGER

Les durées de fonctionnement de pointe pendant lesquelles le message « FILTER NOW? » (FILTRER MAINTENANT) est affiché peuvent être programmées dans la friteuse. Il existe trois groupes de jours, lundi à vendredi (L-V), samedi (SAM) et dimanche (DIM). Dans chaque groupe de jours, il est possible de programmer un maximum de 4 périodes (M-F 1 à M-F 4, SAT 1 à SAT 4 et SUN 1 à SUN 4) (L-V 1 à L-V 4, SAM 1 à SAM 4 et DIM 1 à DIM 4). Une période peut durer de 1 à 180 minutes.

1. Appuyer sur la touche **P** pendant 5 secondes jusqu'à l'affichage de « LEVEL 2 » (NIVEAU 2) suivi de « SP PROG » et « ENTER CODE » sur l'écran.
2. Appuyer sur la touche **P** une fois de plus et « DO NOT DISTURB » et « ENTER CODE » (NE PAS DÉRANGER et ENTRER CODE) clignent sur l'écran gauche.
3. Entrer le code 1, 2, 3 (trois premières touches de produit)
4. « DO NOT DISTURB ENABLED? » (NE PAS DÉRANGER ACTIVÉ ?) clignote sur l'écran gauche et YES ou NO (OUI ou NON) est affiché sur l'écran droit. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner YES ou NO (OUI ou NO).
5. Appuyer sur la touche **P** et « M-F 1 » (L-V 1) est affiché et la durée clignote sur l'écran droit. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ ou de produit pour changer la durée.
6. Appuyer sur la touche **P** et « M-F 1 » (L-V 1) est affiché et « A » ou « P » clignote sur l'écran droit. Utiliser la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner AM ou PM (matin ou après-midi).
7. Appuyer sur la touche **P** et « M-F 1 » (L-V 1) est affiché et la lettre d'extrême droite clignote. Appuyer sur la touche de produit pour entrer la durée (180 minutes maximum) pendant laquelle la filtration est inhibée, après la durée entrée à l'étape 5.
8. Appuyer sur la touche **P** pour aller à la période de minuterie suivante, M-F 2 (L-V 2).
9. Répéter les étapes 5, 6, 7 et 8 pour d'autres périodes désirées.

6-3. RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyer sur la touche **P** pendant 5 secondes jusqu'à l'affichage de « LEVEL 2 » (NIVEAU 2) suivi de « SP PROG » et « ENTER CODE » (ENTRER CODE) sur l'écran.
2. Appuyer à nouveau sur la touche **P** et sur « CLK SET » et « ENTER CODE » (RÉGLAGE HORLOGE et ENTRER CODE) clignotent sur l'écran gauche.
3. Entrer le code 1, 2, 3 (trois premières touches de produit).
4. « CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY » (CS-1 ENTRER DATE MM-JJ-AA) clignote sur l'écran gauche. Utiliser la touche de produit pour régler la date sur l'écran droit.
5. Appuyer sur la touche ► et « CS-2 ENTER TIME » (CS-2 ENTRER L'HEURE) clignote sur l'écran gauche et l'heure clignote sur l'écran droit. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ ou de produit pour changer la durée.
6. Appuyer sur la touche ► et « CS-2 ENTER TIME » (CS-2 ENTRER L'HEURE) clignote sur l'écran gauche et AM ou PM (matin ou après-midi) clignote sur l'écran droit. Utiliser la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner AM ou PM (matin ou après-midi).
7. Appuyer sur la touche ► et « CS-3 TIME FORMAT » (CS-2 FORMAT D'HEURE) clignote sur l'écran gauche et 12-HR ou 24-HR (12 h ou 24 h) clignote sur l'écran droit. Utiliser la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner le format de 12 heures ou le format de 24 heures.
8. Appuyer sur la touche ► et « CS-4 DAYLIGHT SAVING » (CS-4 HEURE D'ÉTÉ) clignote sur l'écran gauche. Utiliser la touche ▲ ou ▼ pour sélectionner l'heure d'été pour la région : 1.OFF; 2.US (2007 et après); 3.EURO; ou 4.FSA (US avant 2007).
9. Appuyer sur la touche **P** pour sortir.



6-4. MODES

D'ENREGISTREMENT DE DONNÉES, DE COMMANDE DE CHAUFFAGE, DE TECH, DE STATISTIQUES ET DE COMMANDE DE FILTRATION


Les modes d'enregistrement de données, de commande de température, de tech, de statistiques et de commande de filtration sont des modes de diagnostic et de programmation avancés, principalement pour utilisation uniquement par Henny Penny. Pour obtenir des informations complémentaires sur ces modes, contacter le service après-vente à 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.

SECTION 7. DÉPANNAGE

7-1. GUIDE DE DÉPANNAGE


Problème	Cause	Remède
L'interrupteur principal est sur marche, mais la friteuse ne fonctionne pas du tout.	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Brancher la friteuse • Inspecter le coupe-circuit ou le disjoncteur au boîtier d'alimentation. • (À l'extérieur des USA. seulement) Les coupe-circuit dans la porte gauche de la friteuse sont déclenchés avec l'ouverture de la porte et la réinitialisation est sur la friteuse. Voir plus bas. 
L'huile ne chauffe pas, mais les voyants sont allumés.	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les cordons d'alimentation ne sont pas branchés. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil a deux cordons d'alimentation, vérifier que les deux sont branchés.
Code d'erreur de commande « E-10 ».	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit de limite supérieure ouvert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laisser l'appareil refroidir (15 à 20 minutes), réinitialiser la limite supérieure avec l'outil de limite supérieure à l'intérieur de la porte gauche et l'enfoncer doucement dans le trou de la charnière de l'élément chauffant. Si la limite supérieure n'est pas réinitialisée, il faut remplacer la limite supérieure. 
La cuve n'est pas assez remplie.	<ul style="list-style-type: none"> • Le bidon est bas ou vide. • La conduite d'huile du bidon est colmatée ou écrasée. • Il faut nettoyer le panier filtreur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le bidon. • Inspecter la conduite du bidon • Nettoyer le panier filtreur et remplacer le papier ou le tampon.

7-1. GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problème	Cause	Remède
L'huile mousse ou bout hors de la cuve.	<ul style="list-style-type: none"> • Eau dans l'huile. • Mauvaise huile. • Mauvaise filtration. • Mauvais rinçage après le nettoyage de la cuve. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vider et nettoyer. • Utiliser l'huile recommandée. • Consulter la procédure de filtration. • Nettoyer et rincer la cuve et la sécher soigneusement.
L'huile ne se vide pas de la cuve.	<ul style="list-style-type: none"> • Vanne de drainage colmatée par des débris. • Goulotte de drainage colmatée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir la vanne, forcer la brosse de nettoyage dans le drain. • Déposer le panneau droit et enlever le bouchon de l'extrémité de la goulotte et nettoyer la goulotte.
Le moteur de filtration tourne, mais pompe l'huile lentement.	<ul style="list-style-type: none"> • Conduites de connexion du filtre desserrées • Papier ou tampon de filtration colmaté. 	<ul style="list-style-type: none"> • Serrer toutes les conduites de connexion du filtre. • Remplacer le papier ou tampon de filtration.
Bulles dans l'huile pendant toute la filtration.	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier filtreur n'est pas engagé complètement. • Panier filtreur colmaté. • Joint torique endommagé sur la conduite de filtre de la friteuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la conduite du panier filtreur est poussée complètement dans le récepteur sur la friteuse. • Nettoyer le panier et remplacer le papier ou le tampon. • Remplacer le joint torique.
Code d'erreur de commande « E-31 ».	<ul style="list-style-type: none"> • Les éléments sont levés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Abaisser les éléments dans la cuve.
Le moteur de filtration ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le cordon de la cuve n° 1 n'est pas branché. • Circuit ouvert • Le bouton de réinitialisation thermique à l'arrière du moteur de la pompe est déclenché. 	<ul style="list-style-type: none"> • Brancher le cordon d'alimentation dans la prise. • Les coupe-circuit de la friteuse sont déclenchés, ouvrir la porte gauche et réarmer le disjoncteur de la friteuse. • Laisser refroidir le moteur et, avec un tournevis, appuyer fortement sur le bouton jusqu'au dé clic. 

7-2. CODES D'ERREUR

En cas de défaillance du système de commande, un message d'erreur est affiché. Les codes de message sont montrés dans la colonne AFFICHAGE ci-dessous. Une tonalité constante est émise quand un code d'erreur est affiché, appuyer sur une touche quelconque pour arrêter la tonalité.

AFFICHAGE	CAUSE	REMÈDE
E-4	Surchauffe de la carte de commande.	Mettre l'interrupteur en position d'arrêt, remettre l'interrupteur sur marche. Si E-4 est affiché, la carte de commande est trop chaude, vérifier que les grilles d'aération de chaque côté de l'appareil ne sont pas obstruées.
E-5	Surchauffe de l'huile.	Mettre l'interrupteur en position d'arrêt, remettre l'interrupteur sur marche. Si E-5 est affiché, inspecter les circuits de chauffage et la sonde de température.
E-6A	Sonde de température ouverte	Mettre l'interrupteur en position d'arrêt, remettre l'interrupteur sur marche. Si E-6A est affiché, inspecter la sonde de température.
E-6B	Sonde de température court-circuitée.	Mettre l'interrupteur en position d'arrêt, remettre l'interrupteur sur marche. Si E-6B est affiché, inspecter la sonde de température.
E-10	Limite supérieure	Laisser l'appareil refroidir (15 à 20 minutes), enfoncer doucement l'outil de limite supérieure à l'intérieur de la porte gauche dans le trou de la charnière de l'élément chauffant. Si la limite supérieure n'est pas réinitialisée, remplacer la limite supérieure. 
E-15	Contacteur de drain	Vérifier que le bouton de drain est complètement enfoncé. Si E-15 continue, inspecter le contacteur de drain.
E-18A E-18-B E-18-C	Sonde de niveau gauche ouverte. Sonde de niveau droite ouverte. Les deux sondes sont ouvertes.	Mettre l'interrupteur en position d'arrêt, remettre l'interrupteur sur marche. Si un code de défaillance est toujours affiché, inspecter les connexions de la carte de commande. Faire inspecter la sonde et la remplacer si nécessaire.

7-2. CODES D'ERREUR (suite)

AFFICHAGE	CAUSE	REMÈDE
E-21	<ul style="list-style-type: none"> Remontée de température lente 	<ul style="list-style-type: none"> Faire vérifier la tension de l'appareil par un technicien agréé. Vérifier le circuit de chauffage. Vérifier que les fils ne sont pas desserrés ni brûlés.
E-22 « PAS DE CHAUFFAGE » VÉRIFIER LE CORDON D'ALIMENTATION ET LE COUPE-CIRCUIT »	<ul style="list-style-type: none"> Les éléments ne chauffent pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Inspecter le cordon d'alimentation et le circuit de chauffage
E-31	<ul style="list-style-type: none"> Les éléments sont levés. 	<ul style="list-style-type: none"> Abaisser complètement les éléments dans la cuve.
E-41, E-46	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance de programmation 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur le bouton de marche de la cuve pour éteindre et remettre en marche. Si un code d'erreur est affiché, réarmer la commande. Si le code d'erreur continue, remplacer la carte de commande.
E-47	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance de la puce de convertisseur analogique ou de l'alimentation en 12V. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur le bouton de marche de la cuve pour éteindre et remettre en marche. Si E-47 continue, remplacer la carte d'E/S ou la carte de circuits imprimés. Si aucune tonalité n'est émise, défaillance probable de la carte d'E/S. Remplacer la carte d'E/S.
E-48	<ul style="list-style-type: none"> Erreur du système d'entrée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la carte de circuits imprimés.
E-54C	<ul style="list-style-type: none"> Erreur d'entrée de température. 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre l'interrupteur sur l'arrêt et le remettre sur marche. Si E-45 continue, remplacer la carte de circuits imprimés.
E-60	<ul style="list-style-type: none"> La carte de circuits imprimés d'information de filtration intermittente (AIF) ne communique pas avec la carte de circuits imprimés de commande. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur le bouton de marche de la cuve pour éteindre, attendre 15 secondes, et remettre en marche. Si E-60 continue, inspecter le connecteur entre les cartes de circuits imprimés. Remplacer la carte d'information de filtration intermittente (AIF) ou la carte de commande si nécessaire.
E-93-A « DÉCLENCHEMENT DE L'ALIMENTATION DE 24 V CC »	<ul style="list-style-type: none"> Mauvais fonctionnement ou défaillance du moteur de levage automatique. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la fonction de levage automatique ne fonctionne pas, inspecter chacun des moteurs de levage automatique.