



Rechercher des infor-
mations sup-
plémentaires

Manuel d'utilisation

LOVÉlectrique

Friteuse ouverte

LVE 302

LVE 303

LVE 304



FR



Table des matières

Chapitre 1 Aperçu	4
Sécurité	4
Guide des symboles	4
Utilisation prévue	7
Chapitre 2 Installation	12
Déballage	12
Spécifications	13
Dimensions de la friteuse par modèle	13
Poids en caisse	13
Sélection de l'emplacement	13
Dégagements	14
Mise à niveau de la friteuse	14
Assurer une ventilation adéquate	15
Alimentation électrique	16
Installation et démarrage	19
Formation au démarrage	22
Chapitre 3 Fonctionnement	24
Aperçu général du composant	24
Configuration du modèle	24
Composants opérationnels	25
Remplissage ou Ajout d'huile	26
Capacité en huile	27
Remplissage manuel de la cuve	27
Fonctionnement de base	28
Appoint d'huile	28
Remplacement du bidon JIB	29
Effectuer la prévérification quotidienne de la friteuse	29

Ranger les couvercles de nuit	30
Mettre la friteuse sous tension	30
Préchauffer l'huile	30
Info huile	31
Cuisson des produits alimentaires	32
Cuisson à minuterie unique	34
Minuterie de démarrage de bac simple	35
Minuterie de démarrage de bac séparé	36
Arrêt de la minuterie	36
Répéter la minuterie	37
Produit alimentaire incompatible	38
Gestion de l'huile	38
Filtrage express	39
Mise hors tension de la friteuse	42
Assemblage du bac de filtrage	42
Nettoyage du crochet du panier	45
Éteindre la friteuse	46
Menu Réglages	46
Volume	47
Filtre d'huile	47
Filtrage express	48
Filtration quotidienne	48
Vidanger vers le bac	50
Evacuer	51
Remplir la cuve	52
Réglages des produits alimentaires	53
Gérer les produits alimentaires	53
Ordre des produits alimentaires	56
Créer un produit alimentaire	56

Paramètres de cuisson avancés	61
Informations	63
À propos de cette friteuse	63
Export	63
Aide	63
Fermeture de la cuve	64
Chapitre 4 Maintenance	66
Calendrier de maintenance	66
Procédures de maintenance	66
Nettoyage derrière la friteuse	67
Remplacement du joint torique	67
Deep Clean (Nettoyage en profondeur)	68
Chapitre 5 Dépannage	71
Messages d'erreur	71
Guide de dépannage	76

Chapitre 1 Aperçu

Sécurité

Les produits Henny Penny possèdent de nombreux dispositifs de sécurité intégrés. Toutefois, la seule manière de garantir un fonctionnement sans risques consiste à bien comprendre les procédures d'installation, d'utilisation et de maintenance. Ces instructions ont été conçues pour vous indiquer les procédures à suivre. Lorsqu'une information est particulièrement importante ou liée à la sécurité, les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION ou MISE EN GARDE la mettent en évidence. Leur utilisation est décrite comme suit :



DANGER

DANGER ! indique un danger qui, s'il n'est pas écarté, va provoquer des blessures graves, voire mortelles.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT ! indique un danger qui, s'il n'est pas écarté, risque de provoquer des blessures graves, voire mortelles.



ATTENTION


ATTENTION ! indique un danger qui, s'il n'est pas écarté, risque de provoquer des blessures légères, voire sérieuses.







AVIS :

AVIS indique les informations considérées comme importantes au sujet des dégâts matériels.

Guide des symboles

Les symboles ci-dessous peuvent être utilisés sur l'appareil ou contenus dans la version électronique ou imprimée de la documentation.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ISO 7000-0434A	Attention	Indique qu'il faut être prudent lors de l'utilisation de l'appareil ou de la commande à proximité de l'endroit où le symbole est apposé ou que la situation actuelle requiert l'attention ou une action de l'opérateur afin d'éviter des conséquences indésirables.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	Symbole de risque d'électrocution	Attention, risque d'électrocution	Identifie les équipements, par exemple la source d'alimentation, qui présentent un risque d'électrocution.
	ISO 7000-0535	Attention, surface chaude	Pour indiquer que l'élément marqué peut être chaud et ne devrait pas être touché sans prendre de précautions.
	ANSI	Surface chaude	Pour indiquer que l'élément marqué peut être chaud et ne devrait pas être touché sans prendre de précautions.
	ISO 7000-0790	Lire le manuel d'utilisation	Indique que le manuel d'utilisation ou la carte doit être lu(e) avant l'utilisation.
	ISO 7000-1641	Manuel d'utilisation ; procédures d'utilisation	Indique l'emplacement où le manuel d'utilisation est conservé ou pour identifier les informations liées aux instructions d'utilisation. Indique que les instructions d'utilisation doivent être suivies lors de l'utilisation de l'appareil ou de la commande à proximité de l'endroit où le symbole est apposé.
	ISO 7010-P003	Flamme nue interdite ; Feu, source d'allumage non protégée interdits, interdiction de fumer	Pour interdire de fumer et toutes les formes de flamme nue

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ANSI	Objet lourd	Indique que l'objet est lourd et nécessite une assistance mécanique ou que plusieurs personnes sont requises pour le soulever.
	ISO 7010-W021	Matériaux inflammables	Pour avertir de la présence de matériaux inflammables.
	N/A	Eau chaude	Pour avertir de la présence d'eau chaude.
	N/A	Ne pas chauffer la sonde de température	Ne pas appliquer de chaleur directe sur la sonde de température.
	N/A	Mettre l'appareil à la terre	Pour avertir de la présence d'un risque d'électrocution si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre.
	Directives de l'Union européenne	CE	Le produit est conforme aux exigences des directives de l'Union européenne applicables.
	Certification CSA	CSA	Ce produit est conforme aux normes de la certification CSA, aux États-Unis et au Canada.
	Directive DEEE	Conforme à RoHS	À compter du 16 août 2005, la Directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques est entrée en vigueur dans l'Union européenne. Nos produits ont été évalués au regard

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
			de la Directive WEEE. Nous avons également inspecté nos ingrédients afin de déterminer s'ils se conformaient à la Directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses (RoHS) et avons modifié nos ingrédients le cas échéant afin de les rendre conformes. Pour maintenir la conformité à ces directives, le présent appareil ne doit pas être mis au rebut en tant que déchet municipal non trié. Pour une mise au rebut appropriée, veuillez contacter votre distributeur Henny Penny le plus proche.

Utilisation prévue



AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de dommage matériel ou de blessure, lisez le manuel d'utilisation avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir cet appareil. Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour pouvoir vous y référer.



DANGER

Pour éviter tout risque de brûlure grave, n'ouvrez pas le robinet de vidange lorsque le bac est sous pression. Laissez la pression retomber à la pression ambiante.



DANGER

Ouvrir la vanne de vidange du bac permet à l'huile de s'écouler par le fond du bac. Pour éviter tout risque de blessure, assurez-vous que le bac de vidange ou la desserte sont en place pour récolter l'huile chaude.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Pour éviter les brûlures, ne laissez pas d'eau se mélanger à l'huile de friture.

**AVERTISSEMENT****Risque de brûlure**

Pour éviter tout risque de brûlure, ne déplacez pas la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude.

**AVERTISSEMENT**

Ne surchargez pas le panier et n'y placez pas d'aliments avec une teneur excessive en eau.

- 1,4 kg (3 lb) est la quantité maximale d'aliments par bac simple.

- 0,68 kg (1,5 lb) est la quantité maximale d'aliments par bac séparé.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un débordement du bac pouvant provoquer des brûlures graves, des blessures corporelles, un incendie et/ou des dégâts matériels.

**AVERTISSEMENT**

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

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas, ne nettoient pas ou n'effectuent pas d'opérations de maintenance sur l'appareil.

**AVERTISSEMENT**

Pour éviter tout risque de blessure, les appareils doivent être déconnectés de l'alimentation électrique lors des opérations de nettoyage ou de maintenance.

**ATTENTION**

Pour éviter tout dommage matériel, risque de blessure ou d'intoxication alimentaire, cet appareil ne doit jamais être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau ou d'un outil de nettoyage à la vapeur.

**ATTENTION**

- La température de fonctionnement maximale pour nos friteuses est de 40,5°C (105°F).
- L'humidité de fonctionnement maximale pour nos friteuses est de 93 %.

- AVIS -** L'appareil n'est pas conçu pour une production continue en masse comme dans une usine. Lors de l'utilisation, la pression acoustique d'émission pondérée A est inférieure à 70 dB (A). L'appareil est conçu pour une utilisation commerciale dans les cuisines de restaurants, boulangeries, hôpitaux, etc.
- AVIS -** Utilisez toujours un détendeur. Le cordon d'alimentation fourni doit être installé de façon à ce que si le détendeur échoue, les câbles L1, L2, L3 et N doivent être tendus et tomber en panne en premier. Si le cordon d'alimentation fourni ou celui existant devient endommagé, ne l'utilisez pas ; à la place, remplacez-le avec un cordon d'alimentation sûr. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou du personnel similaire qualifié afin d'éviter tout risque.
- AVIS -** Cet appareil est conçu pour être déplacé lors de son nettoyage. Cet appareil doit être connecté à l'aide de connexions souples pour la liaison équipotentielle et le raccordement aux services tels que l'alimentation en électricité, en eau, en gaz et en vapeur, afin qu'il puisse être déplacé dans la direction requise pour son nettoyage, d'une distance ne pouvant être inférieure à la dimension de l'appareil dans le sens de déplacement plus 500 mm, sans que les connexions souples ne risquent d'être tendues ou soumises à des déformations.
- AVIS -** La maintenance recommandée doit être effectuée pour assurer un fonctionnement sûr et continu de l'appareil. Voir les instructions d'utilisation Henny Penny.
- AVIS -** Une maintenance adéquate améliore aussi la durabilité de l'appareil et de l'huile, réduisant ainsi les coûts d'exploitation. De plus, l'huile usagée augmente les risques d'ébullition et de feu liés au point d'ignition réduit de l'huile. La température de l'huile ne doit jamais dépasser 230 °C (450 °F).

REMARQUE : l'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.

Ce sont les instructions originales Henny Penny pour :
modèle LVE 300

Chapitre 2 Installation

Déballage



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas d'outils de perforation pendant le déballage.



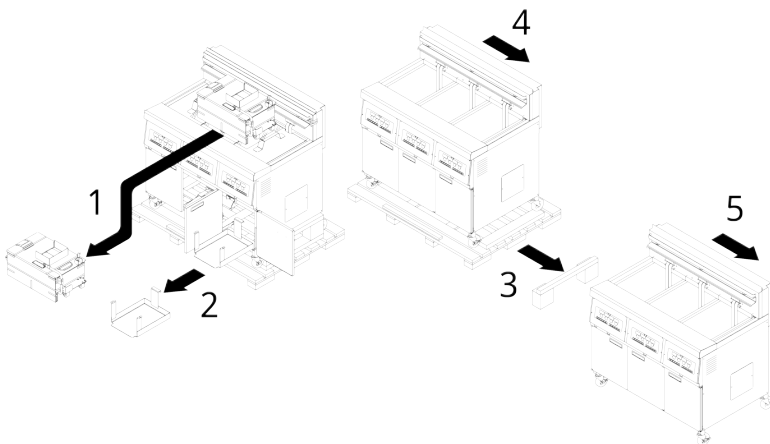
AVERTISSEMENT

Objet lourd

Soyez prudent lorsque vous déplacez la friteuse afin d'éviter tout risque de blessure corporelle. La friteuse pèse environ : 302 lbs (137 kg) pour l'intégralité et 317 lbs (144 kg) pour les cuves fractionnées 441 lbs (200 kg) pour l'intégralité et 472 lbs (214 kg) pour les cuves fractionnées 528 lbs (240 kg) pour l'intégralité et 606 lbs (275 kg) pour les cuves fractionnées 702 lbs (319 kg) pour l'intégralité et 758 lbs (344 kg) pour les cuves fractionnées

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

AVIS - Pour éviter d'endommager l'appareil, retirez le bac de filtrage avant de déposer l'appareil hors de la palette.



1. Coupez et enlevez les bandes métalliques du carton.
2. Enlevez le couvercle du carton et retirez la friteuse du carton principal.
3. Retirez les supports d'angle de l'emballage.
4. Le cas échéant, coupez le film étirable autour du support/caisson et retirez-le du haut du couvercle de la friteuse.
5. Coupez et enlevez les bandes métalliques maintenant la friteuse sur la palette, puis déposez la friteuse hors de la palette.

Spécifications

Dimensions de la friteuse par modèle



Poids en caisse

Config. bac	1 bac	2 bacs	3 bacs	4 bacs
Plein	302 lb. 137 kg.	441 lb. 200 kg.	528 lb. 240 kg.	702 lb. 319 kg.
Séparé	317 lb. 144 kg.	472 lb. 214 kg.	606 lb. 275 kg.	758 lb. 344 kg.

Sélection de l'emplacement



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Pour prévenir tout risque de blessure corporelle, installez et mettez la friteuse à niveau conformément au manuel d'utilisation. Des cordons d'immobilisation peuvent être utilisés afin d'assurer la stabilisation.

**Risque d'incendie**

Pour éviter tout risque d'incendie, la zone située sous la friteuse ne doit pas être utilisée pour ranger les provisions.

**Risque d'incendie**

Pour éviter tout risque de blessure corporelle et d'incendie : installez l'appareil avec les dégagements minimum décrits dans le manuel ; ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil en cours d'utilisation. Installez la friteuse sans couvercle avec un dégagement minimum par rapport à tous les matériaux combustibles.

Le choix d'un emplacement adéquat pour l'appareil est très important pour son fonctionnement, sa rapidité et sa facilité d'emploi. Choisissez un emplacement plat pour l'appareil afin de garantir son bon fonctionnement, notamment une bonne couverture en huile du produit. Choisissez un emplacement permettant un chargement et un déchargement aisés ne gênant pas la préparation des commandes alimentaires. Pour assurer un service rapide, l'expérience prouve qu'il est préférable de frire, puis de conserver le produit au chaud. Les tables de chargement et déchargement doivent être disposées à proximité de la friteuse. Pour obtenir un rendement maximal, un fonctionnement en ligne est nécessaire, c.-à-d. les aliments crus d'un côté et ceux frits de l'autre. Cet ordre peut être modifié avec une perte d'efficacité négligeable.

Dégagements

Côtés	À 51 mm (2 po) des matériaux combustibles ou d'autre équipement produisant de la chaleur, sinon, aucun dégagement n'est nécessaire.
Arrière	À 152 mm (6 po) pour la circulation de l'air et les connexions.
Avant	À 762 mm (30 po) pour le retrait du bassin de filtrage.

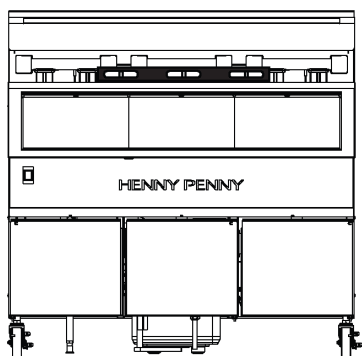
Mise à niveau de la friteuse

**Risque de brûlure/Risque d'incendie**

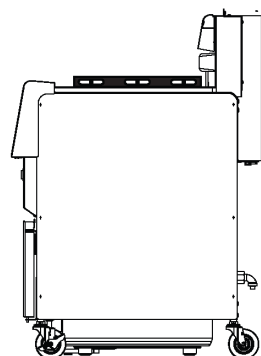
Pour éviter tout risque de blessure corporelle ou de dommages matériels, suivez les instructions de mise à niveau sinon un débor-

dement d'huile risque de se produire.

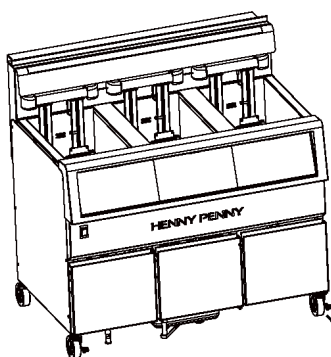
Pour un bon fonctionnement, la friteuse doit être mise à niveau d'un côté à l'autre et de l'avant vers l'arrière. Utilisez un niveau placé sur les surfaces planes autour du collier du bac, sur l'axe central, puis utilisez une clé à molette pour régler les roulettes.



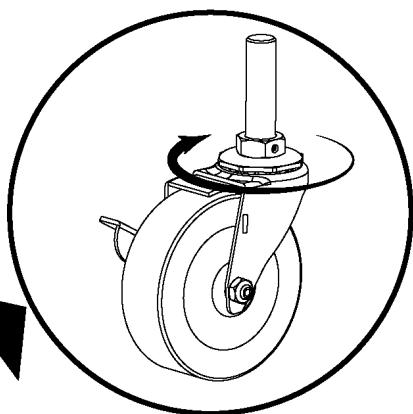
FRONT VIEW



SIDE VIEW



08170001



Assurer une ventilation adéquate

AVIS -

La ventilation doit être conforme codes locaux, provinciaux et nationaux.

Consultez votre caserne de pompiers ou les services d'urbanisme locaux.

La friteuse doit être installée avec un dispositif de ventilation dans une hotte de cuisine ou un système de ventilation permettant une suppression efficace des échappements de vapeur et

des odeurs de friteuse. Le dispositif d'évacuation doit être conçu afin d'éviter toute interférence avec le fonctionnement de la friteuse. Consulter une société locale de ventilation ou de chauffage pour aider à concevoir un système adéquat.

Alimentation électrique



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'opérateur soit capable de vérifier que la prise électrique est débranchée de la source d'alimentation, à partir de tous les points d'accès autour de la friteuse, pour éviter tout risque de blessure lors de l'entretien de la friteuse.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- **Cet appareil doit impérativement être mis à la terre pour prévenir tout risque d'électrocution. Consultez les codes électriques locaux pour vous renseigner sur les procédures adéquates de mise à la terre, ou à défaut, le Code national d'électricité, ANSI/NFPA n° 70-(l'édition actuelle). Au Canada, tous les branchements électriques doivent être établis conformément à la norme CSA C22.1, Code canadien d'électricité, partie 1, et/ou aux codes locaux.**
- **Pour éviter tout choc électrique, cet appareil doit être équipé d'un disjoncteur externe qui va déconnecter tous les conducteurs non mis à la terre (non mis à la masse). L'interrupteur de marche/arrêt de cet appareil ne coupe pas tous les conducteurs d'alimentation.**
- **Le cordon d'alimentation doit déjà être branché à l'appareil, commandé en tant qu'accessoire ou fourni à l'installation. Consulter la plaque signalétique pour déterminer l'alimentation correcte.**



AVERTISSEMENT

(UNIQUEMENT POUR L'ÉQUIPEMENT AVEC LE MARQUAGE CE !)

Pour prévenir tout risque de décharge électrique, cet appareil doit être lié à la masse au moyen d'un conducteur de terre équipotentiel relié à d'autres appareils ou à des surfaces en métal touchables à proximité. Cet appareil est équipé d'une patte équipotentielle prévue à cet effet. Cette patte équipotentielle est marquée du symbole suivant.



Symbole de masse équipotentielle =



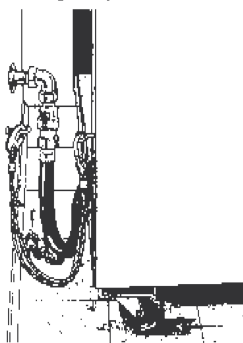
AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de décharge électrique ou de dommage matériel, coupez l'alimentation électrique avant de procéder à l'installation ou l'entretien de l'appareil. Un technicien qualifié doit réaliser l'installation.

Câble de retenue

Le boulon d'ancrage doit être fixé sur le bâtiment conformément à des pratiques BTP acceptables

Les friteuses électriques branchées en permanence avec des roulettes doivent être installées avec une conduite flexible et un câble de retenue lorsque installées aux États-Unis. Des trous sont disponibles dans le châssis arrière de la friteuse pour immobiliser la retenue de câble à la friteuse. Le câble de retenue n'empêche pas la friteuse de basculer.



Les équipements CE nécessitent l'utilisation d'un conducteur d'une dimension minimale de 6 mm qui sera raccordé à la plaque à bornes. Si un cordon d'alimentation souple est utilisé, il doit être de type HO7RN.

AVIS - Il est recommandé d'utiliser un dispositif de protection d'une capacité nominale de 30 mA, comme un disjoncteur à courant résiduel (DCR) ou un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT), sur le circuit. Les cordons d'alimentation doivent être des câbles souples gainés, résistants à l'huile et pas plus légers que le polychloroprène ordinaire ou un autre cordon gainé en élastomère synthétique équivalent.

Les appareils utilisés hors des États-Unis peuvent ne pas être expédiés avec le cordon d'alimentation fixé à l'appareil en raison des normes de câblage différentes. En sortant de l'usine, les friteuses sont disponibles pour un courant de 200, 240, 380 et 415 volts, triphasé, 50 Hertz. Un bornier est monté à l'intérieur de la friteuse pour le branchement des câbles. Consultez la plaque signalétique située à l'intérieur de la porte gauche pour vérifier les caractéristiques électriques de la friteuse, voir figure 2-4 Emplacement de la plaque signalétique, page 9. Consultez les normes électriques locales pour vous renseigner sur les procédures adéquates de mise à la terre, ou à défaut, le Code national d'électricité, ANSI/NFPA n° 70 (l'édition actuelle). Chaque bac a son propre ensemble de cordon d'alimentation. Un interrupteur principal séparé muni de fusibles ou disjoncteurs doit être installé à un endroit convenable, entre la friteuse et la source d'alimentation. L'interrupteur principal doit être installé selon les normes nationales et locales. Il doit s'agir d'un conducteur en cuivre isolé avec une capacité nominale de 600 volts et 90 °C. Pour les distances dépassant 15,24 m (50 pieds), utilisez la taille de câble supérieure suivante. Les équipements CE nécessitent l'utilisation d'un conducteur d'une dimension minimale de 6 mm qui sera raccordé à la plaque à bornes. Il est recommandé d'utiliser un dispositif de protection d'une capacité nominale de 30 mA tel qu'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) ou un interrupteur différentiel de fuite à la terre (IDFT) sur le circuit de la friteuse. Les besoins électriques pour chaque friteuse sont situés à l'intérieur de la porte gauche.



01180386

Volts	Phase	Hertz	KW par compartiment	Ampères par compartiment	Fil
208	3	60	14,0	39,4	3+G
240	3	60	14,0	34,2	3+G
220 / 380	3	50 / 60	14,0	24,3	3NG
230 / 400	3	50 / 60	14,0	24,3	3NG
240 / 415	3	50 / 60	14,0	24,3	3NG

Installation et démarrage

L'installation et la formation de démarrage de votre nouvelle friteuse sont gérées par votre distributeur Henny Penny local. L'installation est normalement effectuée juste avant la formation de démarrage et inclut, sans s'y limiter, les étapes suivantes :

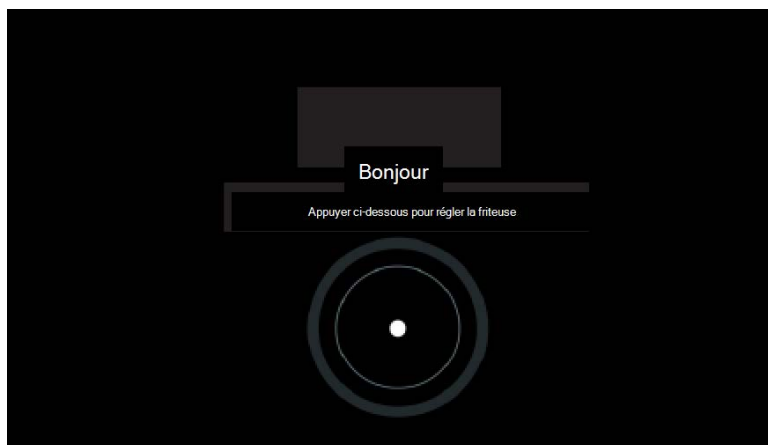
- Assurez-vous que l'emballage est retiré du bac de vidange et de la friteuse.
- Essayez et rincez chaque bac, enlevant tout liquide une fois propre.
- Assemblez le bac de vidange.
- Remplissez manuellement chaque bac avec de l'huile.
- Installez un nouveau bidon sous le bac principal.
- Effectuez une configuration des commandes.
- Testez chaque système sur la friteuse.

Les commandes de l'écran tactile doivent être configurées la première fois qu'elles sont activées. La configuration des commandes est finalisée par votre distributeur Henny Penny local lors de l'installation de votre friteuse. La configuration des commandes doit aussi être effectuée au cas où une commande est remplacée, ou une réinitialisation d'usine est appliquée.

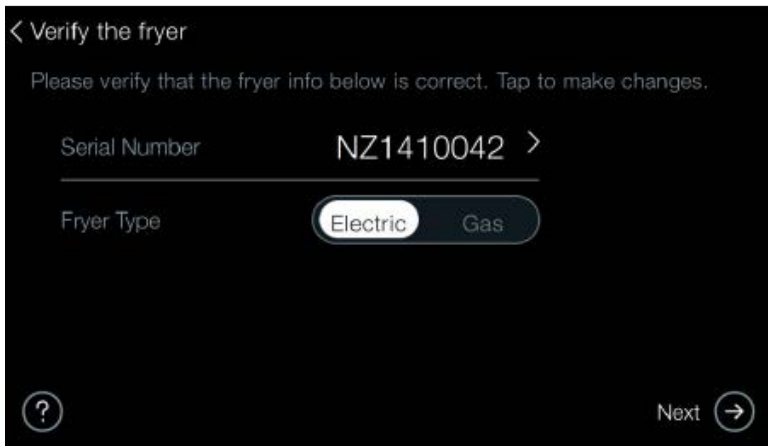
Remarque : les options ci-dessous peuvent être consultées et modifiées dans le menu « Settings » (Réglages).

Les options peuvent toujours être changées dans les Réglages généraux. Pour configurer une nouvelle commande ou une commande avec une réinitialisation d'usine, suivez les étapes suivantes :

1. Mettez l'interrupteur général sur Marche. Bonjour s'affiche.
2. Appuyez sur le cercle clignotant sur l'écran des commandes pour commencer.



3. Appuyez et définissez votre langue préférée (Language), puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
4. Appuyez sur « Serial Number », puis utilisez le clavier sur l'écran pour saisir votre numéro de série. Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la porte. Si le numéro de série s'affiche automatiquement, appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.



04180003

5. Le système détecte automatiquement la configuration du compartiment (Well Set Up) et les réglages s'affichent en vert. Seuls le dépannage et le bon réglage sont affichés en rouge. Appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
6. Appuyez et choisissez votre région, puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
7. Appuyez et définissez l'heure (Time Settings), puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
8. Appuyez et définissez la date (Date Settings), puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
9. Appuyez et définissez les unités de température (Temperature Units), puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
10. Appuyez et définissez la disposition de l'écran d'accueil (Home Screen Layout). Vous pouvez choisir « Classic » (Liste d'icônes) ou « Gallery » (Carrousel), puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
11. Appuyez et définissez la luminosité de l'écran (Screen Brightness), puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
Remarque : plus sa luminosité est élevée, plus la durée de vie de l'écran diminue.
12. Appuyez et définissez votre configuration préférée d'évacuation (Dispose Configuration), puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
13. Appuyez et définissez votre configuration d'huile préférée (Oil Configuration), puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
14. Appuyez et définissez vos alertes de filtrage express préférées (Express Filter Alerts), puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
15. Appuyez et définissez l'alerte quotidienne de maintenance du filtre (Daily Maintenance Filter Alert), puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.

16. Appuyez et définissez votre mode de suivi des filtrages préférés (Filter Tracking Mode), puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
17. Appuyez et définissez l'alerte de nettoyage en profondeur (Deep Clean Alert), puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
18. Appuyez et définissez votre volume préféré, puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
19. Appuyez et définissez votre code secret. Celui par défaut est 1234. Puis, appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
20. Appuyez et créez ou importez des produits alimentaires, puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer.
Remarque : vous pouvez ignorer (Skip (->)) cette étape et y revenir plus tard.
21. Appuyez sur « Get Started » (Démarrer). « Fill from » (Remplir à partir) s'affiche.
Remarque : vous pouvez ignorer cette étape et y revenir plus tard en appuyant sur « Later (->) » (Plus tard (->))
22. Appuyez sur « Bulk » (Réservoir) ou « Manual Fill » (Remplissage manuel) et remplissez la friteuse avec de l'huile, puis appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)) pour continuer. « Set Up Complete » (Configuration terminée) s'affiche. Le système revient à l'écran de préchauffage (Preheat).

Formation au démarrage

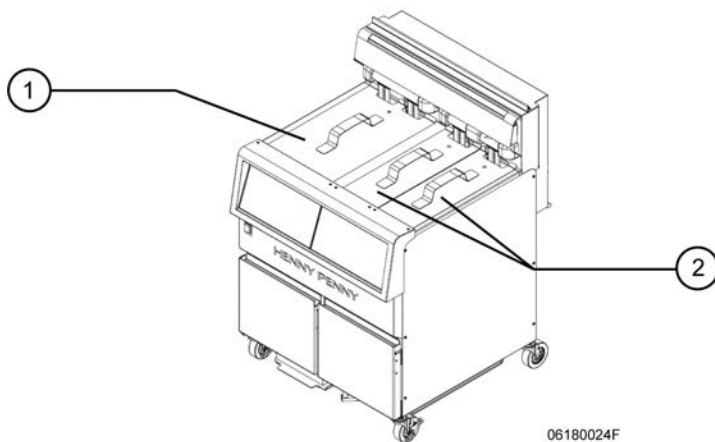
La formation de démarrage veille à ce que vous et votre équipe compreniez l'utilisation et la maintenance de votre friteuse.

Chapitre 3 Fonctionnement

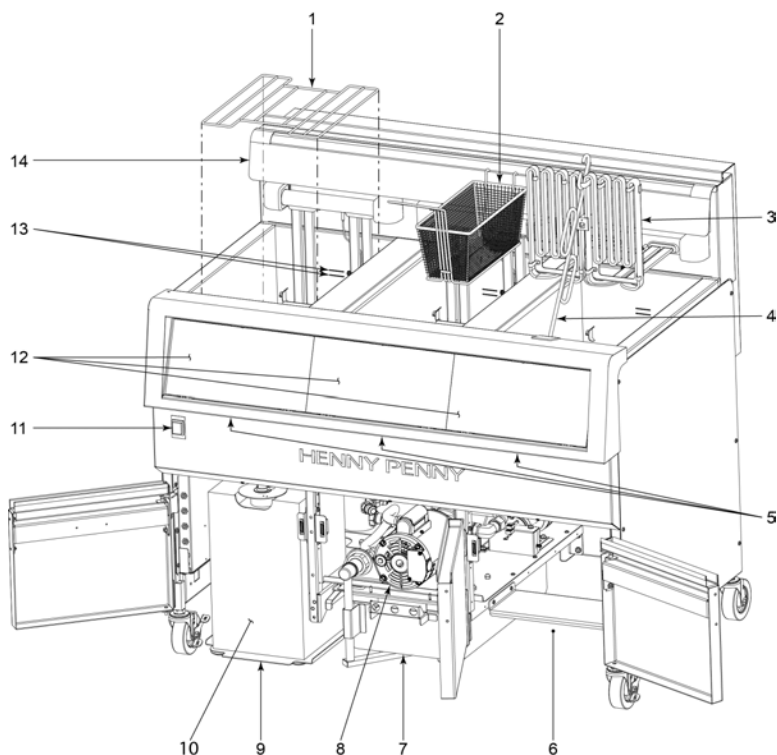
Aperçu général du composant

Configuration du modèle

La friteuse est disponible en modèles à une, deux, trois et quatre cuves (modèle à deux cuves ci-dessous). Chaque modèle est disponible avec une combinaison de bacs simples (1) et séparés (2).



Composants opérationnels



Produit	Nom	Description
1	Support du panier	Supporte le panier de friture et l'empêche de froter l'élément chauffant.
2	Panier de friture	Utilisé pour placer le produit dans l'huile pour la cuisson.
3	Élément chauffant	Transfère l'énergie pour chauffer l'huile. Les éléments chauffants basculent pour faciliter le nettoyage du bac.
4	Outil de levage d'élément chauffant	Outil utilisé pour lever et supporter l'élément chauffant pour faciliter le nettoyage du bac.

Produit	Nom	Description
5	Réinitialisations des commandes (non indiqué)	Réinitialise une commande sans éteindre la friteuse entière.
6	Stockage des couvercles de nuit	Zone où stocker les couvercles de nuit pendant l'utilisation.
7	Bac de filtrage	Retire les miettes et les impuretés d'huile pendant le filtrage.
8	Moteur de filtrage	Pompe l'huile pendant le filtrage.
9	Étagère du bidon	Supporte le bidon.
10	Bidon (non inclus)	Fournit une alimentation en huile pour le système d'appoint automatique. De l'huile fraîche est pompée depuis le bidon lorsque le niveau de l'huile est bas.
11	Interrupteur d'alimentation principale	Active chaque commande. La chaleur vers chaque bac est activée par chaque commande de l'écran tactile.
12	Commande de l'écran tactile	Fournit l'interface entre l'utilisateur et le bac.
13	Indicateurs de niveau d'huile	Indiquent le niveau d'huile adéquat lorsque l'huile est à une température de consigne ou à température ambiante.
14	Crochet du panier	Supporte les paniers lorsqu'ils ne sont pas utilisés, ou lors de la vidange d'huile du produit.

Remplissage ou Ajout d'huile



AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de brûlure grave lorsque vous versez de l'huile chaude dans le bac, portez un équipement de protection individuelle (EPI) et prenez soin d'éviter les éclaboussures.

**AVERTISSEMENT**

Le niveau de l'huile doit toujours dépasser les éléments chauffants et être au niveau des indicateurs de niveau d'huile à l'arrière du bac. Le non-respect de ces consignes peut provoquer un incendie, de graves brûlures et/ou un endommagement de la friteuse.

**ATTENTION**

Utilisez de l'huile de friture liquide de qualité supérieure dans la friteuse sans couvercle. Certaines huiles bas de gamme ont une forte teneur en eau, ce qui risque d'occasionner la formation de mousse et le débordement.

**ATTENTION**

Afin d'éviter tout risque de blessure corporelle et d'incendie, veuillez vous assurer que l'huile recouvre entièrement les éléments chauffants ou les tuyaux du brûleur à gaz.

N'ignorez pas le cycle de fonte. Le type d'huile utilisé dans la friteuse détermine la quantité de chaleur appliquée durant le cycle de fonte. Si les commandes sont réglées sur « Solid », la quantité de chaleur appliquée à l'huile concrète est moindre que si les commandes sont réglées sur « Liquid ». Une trop forte chaleur appliquée à l'huile concrète entraîne une importante formation de fumée et un risque d'incendie. Adaptez ce réglage au type d'huile actuellement utilisé. Lors de l'utilisation d'une nouvelle huile concrète, il est recommandé de la faire fondre sur une source externe avant de la placer dans le bac.

MISE EN GARDE : L'utilisation d'huile concrète est déconseillée, car elle peut provoquer l'encrassement et une défaillance des pompes.

Capacité en huile

LOV 300 - 15 l ou 30 lb

Remplissage manuel de la cuve

Chaque cuve a deux lignes indicatrices de niveau. La ligne de remplissage supérieure (1) indique le niveau d'huile adéquat à une température de point de consigne. La ligne de remplissage inférieure (2) indique le niveau d'huile adéquat à température ambiante. Lors du remplissage d'un bac vide avec une huile à température ambiante, remplissez jusqu'au centre de la ligne de remplissage inférieure (2). À mesure que l'huile chauffe, elle s'étend à la ligne de remplissage supérieure (1).



01180387

Fonctionnement de base

Les informations suivantes vous guident tout au long d'une journée typique d'utilisation.



DANGER

Suivez les instructions ci-dessous pour éviter que l'huile ne déborde du bac, ce qui pourrait provoquer de graves brûlures ou blessures, un incendie et/ou des dommages matériels.

- Pour protéger l'huile lorsque la friteuse n'est pas en cours d'utilisation, cette dernière doit être éteinte.
- La cuisson de produits panés nécessite que l'huile soit filtrée pour rester propre. L'huile doit être écumée régulièrement tout au long de la journée et soigneusement filtrée une fois par jour.
- Évacuez l'huile si le message « CHANGE OIL SOON » (Changer l'huile bientôt) apparaît ou si l'huile montre des signes de fumée ou de mousse excessive.
- Maintenez l'huile au niveau de cuisson adéquat. Contrôlez et remplissez le réservoir d'huile tout au long de la journée.
- Ne surchargez pas les paniers en aliments et n'y placez pas d'aliments ayant une teneur excessive en eau.

Appoint d'huile



AVERTISSEMENT

Le niveau de l'huile doit toujours dépasser les éléments chauffants et être au niveau des indicateurs de niveau d'huile à l'arrière du bac. Le

non-respect de ces consignes peut provoquer un incendie, de graves brûlures et/ou un endommagement de la friteuse.

La friteuse comporte une fonction de remplissage d'appoint automatique qui vérifie le niveau d'huile et réapprovisionne automatiquement en huile, jusqu'à la ligne de remplissage, à partir du bidon, tout au long de la journée. L'appoint automatique s'active après quelques secondes entre les cycles de cuisson quand aucun filtrage n'est en cours sur les autres bacs. Dans les cas où le bidon est vide, ou lorsque les cycles de cuisson continuent sans aucune pause pendant une longue durée, le niveau d'huile peut chuter dans le bac. Dans ces cas-là, vous pouvez pomper rapidement de l'huile à partir du bidon vers le bac dans le menu « Oil & Filter » (Huile et filtrage).

Remplacement du bidon JIB

Lorsque le cubiténnaire est vide, ou lorsque le message CHECK JIB (Vérifier le cubiténnaire) s'affiche, remplacez le cubiténnaire vide par un nouveau.

Remarque : certains magasins peuvent utiliser une caisse-outré plutôt qu'un bidon. Cela ne pose aucun problème puisque le tuyau du bidon sur la friteuse peut s'adapter aux tailles courantes de bidon et de caisses-outrés. Pour remplacer un bidon, suivre ces instructions :

1. Ouvrez la porte devant le bidon. Tirez le bidon vide du dessous de la friteuse.
2. Retirez le tuyau du bidon.
3. Jetez le bidon vide.
4. Ouvrez le nouveau bidon, puis retirez complètement et jetez le papier ou l'opercule.
Remarque : faites en sorte que l'opercule en papier ou en aluminium ne tombe pas dans le bidon, sous peine de bloquer ou d'endommager la pompe du bidon.
5. Insérez le tuyau dans le nouveau bidon jusqu'à ce qu'il atteigne le fond, puis fixez le bouchon sur le bec.
6. Faites glisser le nouveau bidon sur l'étagère puis fermez la porte.

Effectuer la prévérification quotidienne de la friteuse

Afin d'éviter les interruptions pendant votre journée de travail, effectuez cette prévérification quotidienne avant de démarrer la friteuse :

1. Enlevez et rangez les couvercles de nuit facultatifs.
2. Assurez-vous que le niveau d'huile est correct dans chaque bac.
3. Vérifiez le niveau d'huile dans le bidon. Remplacez le bidon s'il est vide.
4. Assurez-vous que le bac de vidange est propre, sec et qu'un nouveau tampon filtrant a été installé.

Ranger les couvercles de nuit

Avant d'utiliser le bac, retirez et stockez les couvercles de nuit. Sur les appareils à 3 et 4 bacs, les couvercles de nuit peuvent être stockés sous le bac de la friteuse le plus à droite. Remarque : si seuls certains bacs sont utilisés, les couvercles de nuit peuvent rester sur ceux qui ne chauffent pas. Les couvercles de nuit sont un accessoire facultatif. Ils servent à couvrir les bacs lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Cela aide à réduire la dégradation de l'huile avec l'oxygène, et à garder les contaminants aériens hors de l'huile. Les couvercles de nuit sont aussi recommandés pendant un nettoyage en profondeur pour couvrir les bacs adjacents.

Mettre la friteuse sous tension

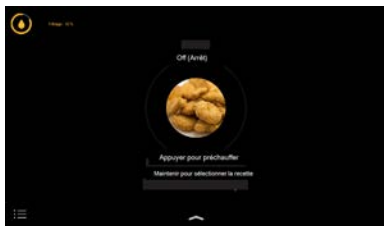
Après avoir effectué la prévérification quotidienne de la friteuse, allumez cette dernière avec l'interrupteur d'alimentation principale. Après environ 15 secondes, l'écran « Preheat » (Préchauffage) s'affiche. Le chauffage reste éteint pour chaque bac jusqu'à ce que le bouton « Preheat » (Préchauffage) ait été pressé sur chaque écran tactile de commande.

Préchauffer l'huile

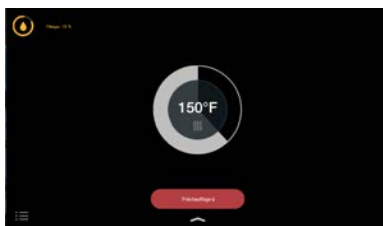
Vous avez la possibilité d'allumer quelques-uns ou l'ensemble des bacs de la friteuse.

1. Pour faire chauffer un bac en particulier, appuyez sur « Preheat » (Préchauffer).

Remarque : la température du point de consigne de l'huile est variable et peut être modifiée dans « Food items » (Produits alimentaires).

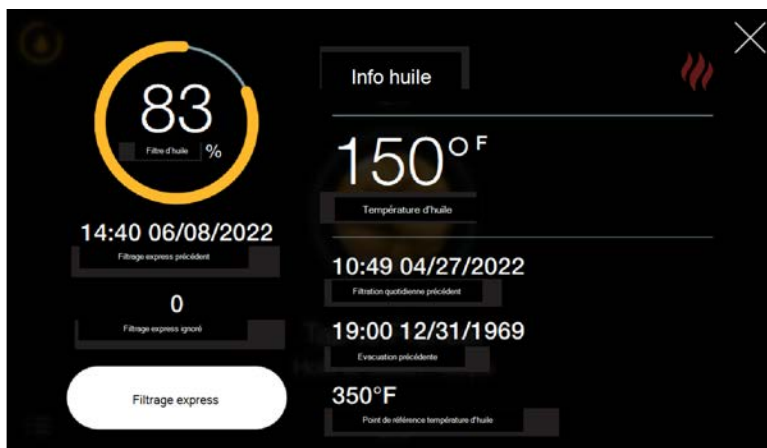


2. Vérifiez que le bac est rempli d'huile jusqu'à la ligne inférieure, à l'arrière du bac, puis appuyez sur « Yes » (Oui) pour continuer. Le bac préchauffe.



Info huile

Appuyez sur l'icône info huile pour obtenir des informations détaillées sur l'huile dans le bac. Pour les bacs séparés, il y a deux icônes info huile. L'icône en haut à gauche affiche l'information de l'huile pour le bac gauche et l'icône en haut à droite affiche l'information de l'huile pour le bac droit.



Produit	Nom	Description
1	Pourcentage du filtrage d'huile	Durée d'huile restant jusqu'au prochain filtrage.
2	Température d'huile	Température actuelle de l'huile.
3	Evacuation précédente	Temps et date de la dernière fois où l'huile a été jetée sur ce bac.
4	Bouton Filtrage express	Commence un filtrage express pour réinitialiser le pourcentage du filtre à 100 %.
5	Filtrage précédent	Temps et date de la dernière fois où un filtrage a été effectué sur ce bac.

Cuisson des produits alimentaires



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

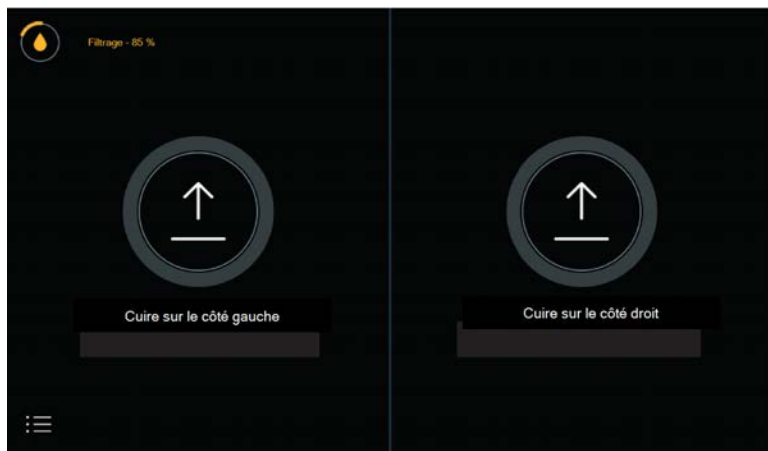
Pour éviter tout risque d'incendie :

- **Ne laissez pas les paniers endommager les éléments chauffants.**
- **N'exercez pas de pression sur les éléments chauffants.**

Des chocs sur les éléments chauffants peuvent déplacer ou étirer les bobines, et ainsi provoquer un incendie.

Cuisez vos produits alimentaires sur la friteuse en suivant les étapes suivantes :

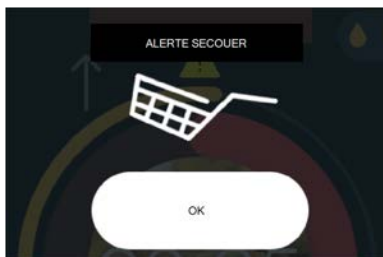
1. Chargez votre produit alimentaire dans le panier de friture.
2. Une fois que le bac est préchauffé, appuyez sur le bac dans lequel vous voulez le cuire.



3. Abaissez le panier de friture dans l'huile.
4. Appuyez sur la minuterie pour la lancer. Le voyant rouge de la minuterie commence à bouger.



5. Si l'alerte Secouer (Shake Alert) est activée dans le programme de la minuterie, lorsqu'elle retentit, soulevez le panier du fond du bac et secouez-le pour détacher les produits alimentaires, puis replongez le panier dans l'huile.



6. Lorsque la minuterie rouge se termine et que l'alerte retentit, soulevez le panier hors de l'huile et placez-le sur le crochet du panier pour permettre à l'excès d'huile de s'écouler.
7. Appuyez sur la minuterie pour arrêter l'alerte.



Cuisson à minuterie unique

Lorsque vous cuisinez, la friteuse vous tient au courant non seulement du temps restant pour vos produits alimentaires, mais aussi du nombre approximatif de cuissons restant avant qu'un filtrage express ne soit nécessaire. Ce qui suit sont des détails précis de l'écran de cuisson à minuterie unique.



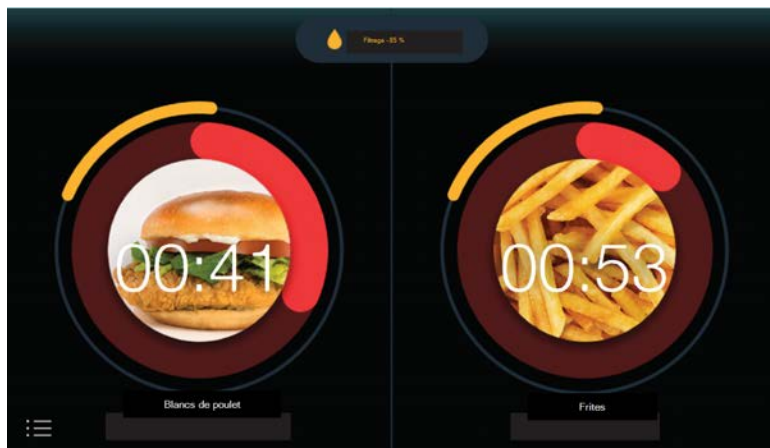
Produit	Nom	Description
1	Info huile	Pourcentage du filtrage d'huile. Appuyez et maintenez pour voir la température actuelle de l'huile.
2	Info de cuisson	Temps restant et nom du produit alimentaire.
3	Cercle d'état du filtrage d'huile	Un visuel du pourcentage du filtrage d'huile. Un cercle jaune entier lorsque le pourcentage de filtrage d'huile arrive à 100 %. Un filtrage express se déclenche lorsque le cercle disparaît à 0 %.
4	Cercle de progression de cuisson	Ce cercle se remplit pour indiquer ce qui a été effectué pendant le cycle de cuisson.

Minuterie de démarrage de bac simple

Les bacs simples disposent de deux minuterie accessibles à partir de l'écran tactile de commande : une pour le panier de gauche et l'autre pour le panier de droite.

1. Appuyez sur « Cook in Left Side » (Cuire dans le côté gauche), puis sélectionnez un produit alimentaire. La minuterie commence le décompte.
2. Appuyez sur « Cook in Right Side » (Cuire dans le côté droit), puis sélectionnez un produit alimentaire. La minuterie commence le décompte.

Remarque : vous pouvez démarrer une minuterie puis appuyer sur l'onglet opposé pour lancer une minuterie pour un autre panier.

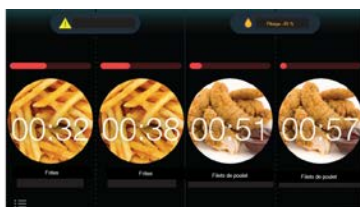


Minuterie de démarrage de bac séparé

Les bacs séparés disposent de quatre minuteries accessibles à partir de l'écran tactile de commande : deux pour le bac de gauche et deux pour le bac de droite.

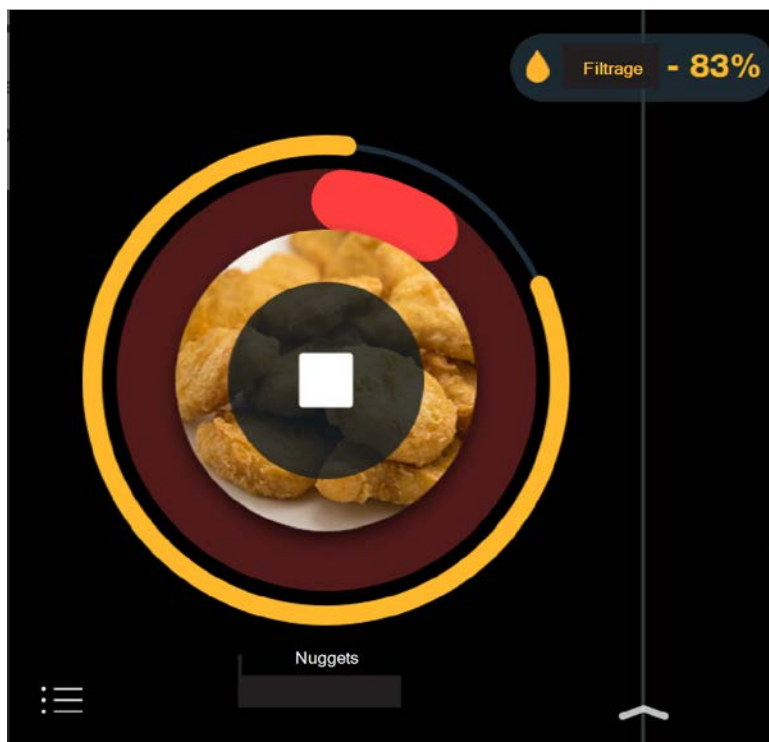
- Pour démarrer une seule minuterie sur le panier gauche ou droit, appuyez sur l'onglet pour le côté gauche ou le côté droit, puis sélectionnez le produit alimentaire souhaité.
- Pour démarrer une deuxième minuterie pour la cuve séparée du côté gauche ou droit, appuyez et maintenez le côté correspondant de l'écran tactile, sélectionnez un produit alimentaire, et la deuxième minuterie de la cuve séparée commence un compte à rebours.

Par exemple, l'image de gauche montre trois minuteries comptant en rebours. Si vous souhaitez ajouter une autre minuterie au bac de droite, appuyez longuement sur le côté droit, sélectionnez un autre produit alimentaire, et une autre minuterie apparaît sur le côté droit. Cela vous permet d'avoir 3 ou 4 minuteries comptant à rebours en même temps, ce qui est efficace si vous utilisez des bacs d'un quart de taille.



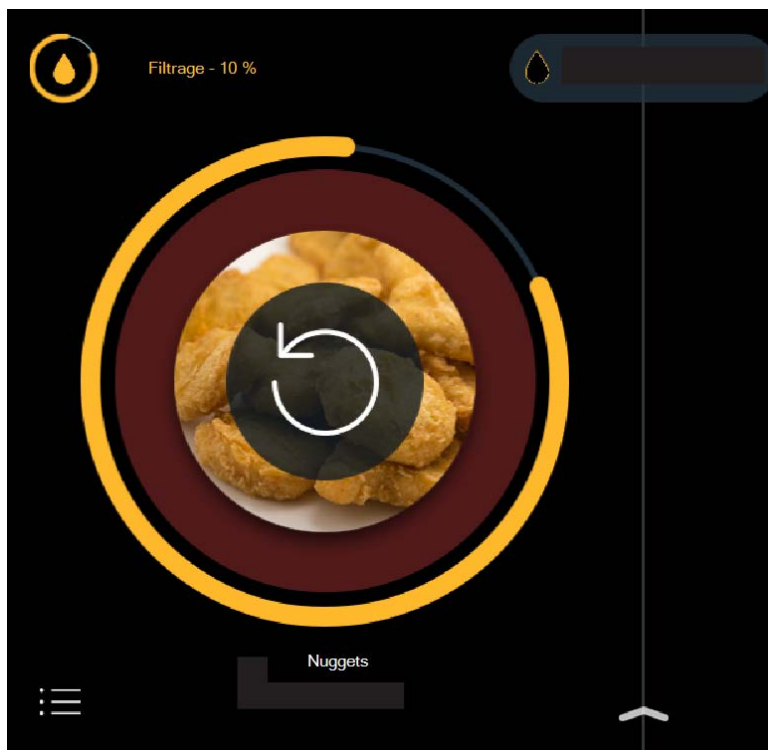
Arrêt de la minuterie

Pour arrêter un cycle de cuisson, appuyez n'importe où sur l'image du produit alimentaire, puis appuyez sur l'icône d'arrêt.



Répéter la minuterie

Après qu'un cycle de cuisson soit terminé, une icône de cuisson répétée va apparaître sur le produit précédemment cuit à l'affichage. Pour répéter un cycle de cuisson, appuyez sur l'icône cuisson répétée sur l'image du produit alimentaire. Pour sélectionner un produit alimentaire différent, faites défiler sur la gauche ou la droite l'affichage de vos produits alimentaires disponibles.



Produit alimentaire incompatible

Ce sont les produits alimentaires grisés nécessitant un changement de température d'huile avant la cuisson. Appuyez sur un produit alimentaire incompatible fait apparaître un affichage vous indiquant que l'huile a besoin de chauffer ou de refroidir à un nouveau point de consigne.

Gestion de l'huile



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Pour éviter tout risque de brûlure, suivez les instructions à l'écran lors des opérations de filtrage express et de filtrage quotidien.

Le non-respect des procédures de filtrage express et de filtrage quotidien peut entraîner une accumulation de miettes et de débris au fond du bac de friture, ce qui peut provoquer des projections d'huile hors de la friteuse.

À mesure que l'huile de friture se détériore, elle produit des dérivés qui ont un impact sur les saveurs et la texture de la nourriture. Il existe un « juste équilibre » pour l'huile où le procédé de dégradation de l'huile atteint un état optimal. Cet endroit idéal peut s'étendre grâce à une bonne gestion de l'huile. Cette rubrique permet de comprendre les fonctions de gestion de l'huile de la friteuse. Certaines de ces fonctions sont expliquées dans cette partie et d'autres sont recoupées avec des liens vers d'autres parties. Toutes ces fonctions vous aident à améliorer la qualité et la consistance du produit tout en réduisant vos coûts en huile.

1. Mode préchauffage - Protège l'huile en pulsant la chaleur jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 82 °C (180 °F).
2. Filtrage express - Élimine les sous-produits de la friture, comme l'accumulation de miettes, qui peuvent dégrader votre huile. Pendant une utilisation normale et après un certain nombre de cuissons, les membres de l'équipe sont invités à effectuer un filtrage express. Le procédé de filtrage express nécessite qu'un membre de l'équipe écume le bac, mais ensuite le filtrage est entièrement automatisé. La friteuse termine la procédure de filtrage express, notamment en ramenant l'huile à la température du point de consigne, et ce, en à peine 3 minutes. La cuisson n'a pas besoin d'être arrêtée lors d'un filtrage express, car pendant qu'un bac est filtré, les autres bacs peuvent être utilisés pour la cuisson.
3. Appoint automatique - Surveille les niveaux d'huile dans chaque bac et réapprovisionne automatiquement en huile à partir du bidon. L'appoint automatique accroît l'endroit idéal pour votre huile en ajoutant régulièrement de l'huile fraîche dans chaque bac.

Filtrage express



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

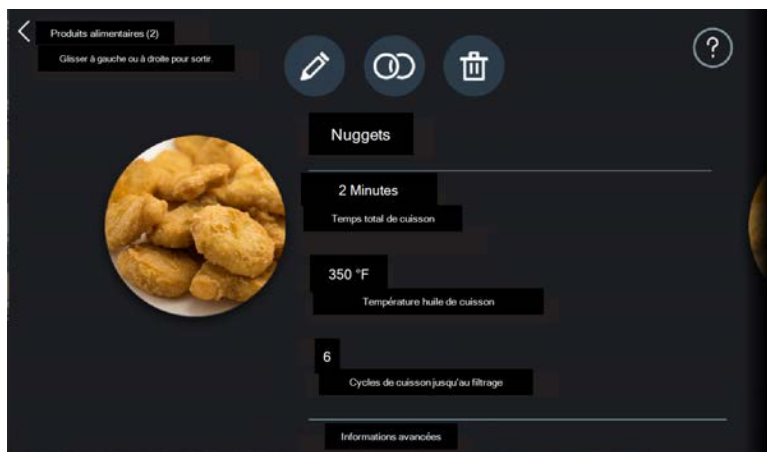
Pour éviter tout risque de brûlure, suivez les instructions à l'écran lors des opérations de filtrage express et de filtrage quotidien.

Le non-respect des procédures de filtrage express et de filtrage quotidien peut entraîner une accumulation de miettes et de débris au fond du bac de friture, ce qui peut provoquer des projections d'huile hors de la friteuse.

Bonne pratique : encouragez les membres de votre équipe à filtrer l'huile quand cela leur est demandé et à gérer le filtrage entre les périodes d'affluence. Cela aide à étendre l'endroit idéal pour votre huile et à maximiser la durée de votre huile.

À mesure que des produits alimentaires sont cuisinés pendant la journée, des miettes et autres contaminants s'accumulent dans le bac et doivent être régulièrement retirés grâce à la fonction automatisée de filtrage express. Chaque produit alimentaire du menu comporte un réglage prévoyant la quantité de cet aliment pouvant être cuite avant qu'un filtrage

express ne soit nécessaire. Vous le trouverez dans Settings > Food Item Settings > Enter Password > Manage Food Item > Food Items (Réglages > Réglages des produits alimentaires > Saisir le mot de passe > Gérer les produits alimentaires > Produits alimentaires).



Par exemple, les produits générant plus de miettes pendant la cuisson nécessitent en général un plus petit nombre pour ce réglage, et les produits générant moins de miettes ont en général un plus grand nombre pour ce réglage. Vous pourrez voir que 15 cuissons entre les filtrages express fonctionnent bien pour les frites, tandis qu'un produit avec plus de chapelure comme les émincés de poulet peuvent nécessiter 8 cuissons entre les filtrages express.

L'écran tactile indique aux membres de l'équipe le nombre approximatif de cuissons restantes avant le prochain filtrage express à l'aide du pourcentage de filtrage de l'huile et du cercle jaune d'état du filtre. Le pourcentage de filtrage commence à 100 % pour chaque bac, et, à mesure que le produit cuit, ce pourcentage décroît. Lorsque le pourcentage de filtrage atteint 0 % dans l'un des bacs, le message « Express Filter » (Filtrage express) apparaît, indiquant qu'il est temps de filtrer l'huile.

Remarque : un filtrage express peut aussi être lancé à partir de Settings > Oil & Filter > Express Filter (Réglages > Huile et filtrage > Filtrage express). Dès qu'un filtrage express est terminé, l'état du filtrage d'huile revient à 100 % et les membres de l'équipe sont prêts pour la prochaine période chargée.

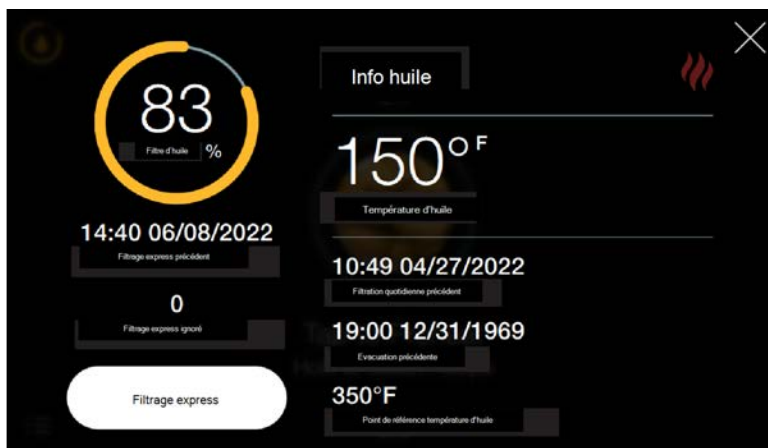
Lorsque cette opération est réalisée, la friteuse effectue la procédure complète de filtrage express, en ramenant notamment l'huile à la température définie, et ce, en maximum 3 minutes pour un bac de filtrage correctement entretenu. À mesure qu'un bac est en train d'être filtré, les autres bacs peuvent toujours être utilisés pour la cuisson. Le procédé de filtrage express est décrit dans les étapes suivantes :

1. Appuyez sur « Express Filter » (Filtrage express) pour commencer immédiatement ou sur « Later » (Plus tard) si vous souhaitez retarder la procédure et continuer à cuisiner. « Skim vat » (Écumer le bac) s'affiche.

Remarque : lorsque vous sélectionnez « Later » (Plus tard), une icône d'alerte s'affiche à côté de l'icône « Oil info » (Infos sur l'huile) et le message « Express Filter » (Filtrage express) s'affiche après chaque cuisson supplémentaire jusqu'à ce qu'un filtrage express soit effectué.



2. Utilisez un outil d'écumage (non fourni avec la friteuse) pour retirer les miettes et les produits flottants à la surface de l'huile, puis confirmez en appuyant sur « Start Filter » (Démarrer le filtrage).
 - Drain / Wash (Vidange / Nettoyage) - L'huile se vide dans le bac de filtrage et est pompée pour que les miettes soient éliminées dans la canalisation ouverte.
 - Refill (Remplissage) - L'huile continue d'être pompée et la vanne de vidange se ferme pour permettre à l'huile de remplir le bac.
 - Heating (Chauffage) - À mesure que le bac se remplit, le système de chauffage se met en marche pour ramener la température de l'huile à une température de friture.
3. Une fois l'huile réchauffée, « Filter Complete » (Filtrage terminé) s'affiche, suivi par l'écran de cuisson. Les membres de l'équipe peuvent suspendre chaque étape. Ils ont ensuite la possibilité soit de reprendre l'étape entamée, soit d'arrêter le filtrage express. Gérer les filtrages express lors des périodes d'affluence Les membres de l'équipe peuvent effectuer un premier filtrage express lors des périodes plus calmes pour s'assurer qu'un filtrage express ne se déclenchera pas au cours d'une période d'affluence. Par exemple, si l'état du filtrage est à 10 % seulement (1 ou 2 cuissons restantes) pendant une période calme, les membres de l'équipe peuvent lancer un filtrage express plus tôt en appuyant sur l'icône « Oil info » (Infos sur l'huile), puis sur « Express Filter » (Filtrage express).



Mise hors tension de la friteuse

Remarque : Si la friteuse ne sera pas utilisée pendant un certain temps, assurez-vous de vider l'huile de la friteuse. Pour la remise en marche de la friteuse, consultez la section [Fonctionnement de base](#).

La mise hors tension de fin de journée assure un bon démarrage pour les membres de l'équipe le lendemain. Liste de contrôle de la mise hors tension de la friteuse :

1. Effectuez un filtrage quotidien sur chaque bac.
2. Retirez, nettoyez, et réassemblez le bac de filtrage avec un nouveau filtre.
3. Retirez et nettoyez le crochet du panier, nettoyez la zone derrière le crochet, puis réinstallez-le.
4. Mettez l'interrupteur général sur Arrêt.
5. Essuyez les commandes de l'écran tactile.
6. Essuyez l'extérieur de la friteuse, y compris les panneaux latéraux, portes, et zones autour des bacs.
7. Placez un couvercle de nuit sur chaque bac (si équipé).

Assemblage du bac de filtrage



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Pour éviter tout risque de brûlure, suivez les instructions à l'écran lors des opérations de filtrage express et de filtrage quotidien.

Le non-respect des procédures de filtrage express et de filtrage quotidien peut entraîner une accumulation de miettes et de débris au fond du bac de friture, ce qui peut provoquer des projections d'huile hors de la friteuse.



AVERTISSEMENT

Risque de glissade

Pour éviter tout risque de blessure, ne dépassez pas la capacité du bac de filtrage (un bac ou deux bacs séparés). Pour éviter tout risque de débordement du bac de filtrage, ne vidangez qu'un bac à la fois. Assurez-vous que le sol autour de l'appareil est complètement propre et sec pour éviter tout risque de glissade.

Le bac de filtrage retire l'accumulation de miettes et d'impuretés de l'huile pendant le filtrage. Si le filtrage ralentit pendant la journée, il peut être nécessaire de vider le panier à miettes et de racler les miettes plus petites du filtre. À la mise hors tension, retirez et nettoyez l'ensemble du bac de filtrage pour vous assurer que le bac de vidange est propre pour le lendemain. Cela se fait généralement après un filtrage quotidien sur tous les bacs. Les étapes de mise hors tension du bac de filtrage sont les suivantes :

Maintenance du bac de filtrage pendant la journée

Une maintenance du bac de filtrage peut devoir être effectuée régulièrement pendant la journée si l'huile commence à pomper lentement pendant les filtrages express. Suivez les étapes de maintenance suivantes pour accroître le débit d'huile pendant le filtrage :

1. Retirez le bac de filtrage en le tirant (en le faisant coulisser) du dessous de la friteuse. Les prises mâle et femelle se séparent.
2. Retirez le couvercle du bac de filtrage et le panier à miettes. Jetez les miettes dans le panier à miettes.
3. À l'aide d'un racloir ou d'une spatule, raclez délicatement les miettes plus fines du haut du filtre et jetez-les.
4. Remplacez le panier à miettes et le couvercle du bac de filtrage.
5. Réinstallez le bac de filtrage sous la friteuse et fermez la porte.

Remarque : Assurez-vous que la prise du bac de filtrage est bien enfoncée.

Nettoyer le bac de filtrage

Utilisez un produit nettoyant pour friteuses de qualité alimentaire agréé par les codes sanitaires locaux. L'utilisation des joints toriques et du papier filtrant Henny Penny adaptés est essentielle. Commandez-les auprès de votre technicien ou distributeur.

1. Retirez le bac de filtrage en le tirant (en le faisant coulisser) du dessous de la friteuse. Les prises mâle et femelle se séparent.

2. Enlevez les joints toriques du connecter, inspectez et remplacez-les si besoin est.
Reportez-vous à la section [Remplacement du joint torique](#).
3. Démontez le bac de filtrage, videz le panier à miettes et jetez le filtre.
4. Lavez et séchez tous les composants du bac de filtrage.
5. Réassemblez le bac de filtrage dans l'ordre suivant :
 - a. Placez l'écran du filtre (5) dans la base du bac de vidange (4).
 - b. Placez le filtre papier (3) au-dessus de l'écran du filtre (5).
 - c. Placez le poids du bac de vidange (6) au-dessus du filtre papier (3).
 - d. Placez le récupérateur de miettes (2) au-dessus du poids du bac de vidange (6).
 - e. Placez le couvercle du bac de vidange (1) au-dessus de la base du bac de vidange (4).

Des chocs sur les éléments chauffants peuvent déplacer ou étirer les bobines, et ainsi provoquer un incendie.

Faites glisser le crochet du panier vers le haut puis tirez-le vers vous pour le retirer. Nettoyez le crochet du panier et la zone derrière le crochet, puis réinstallez.

Éteindre la friteuse

À la fin de la journée, placez l'interrupteur principal sur la position arrêt. Pour l'emplacement de l'interrupteur principal.

REMARQUE : la chaleur vers chaque bac s'arrête lorsque l'on éteint l'interrupteur principal ainsi que chaque écran tactile de commande.

Menu Réglages



AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, ne déplacez pas la friteuse ou le bac de filtrage lorsqu'ils contiennent de l'huile chaude. Le bac de filtrage doit être repoussé au maximum sous la friteuse et le couvercle doit être en place. Avant de commencer la purge, assurez-vous que l'orifice du couvercle est aligné avec le robinet de purge.

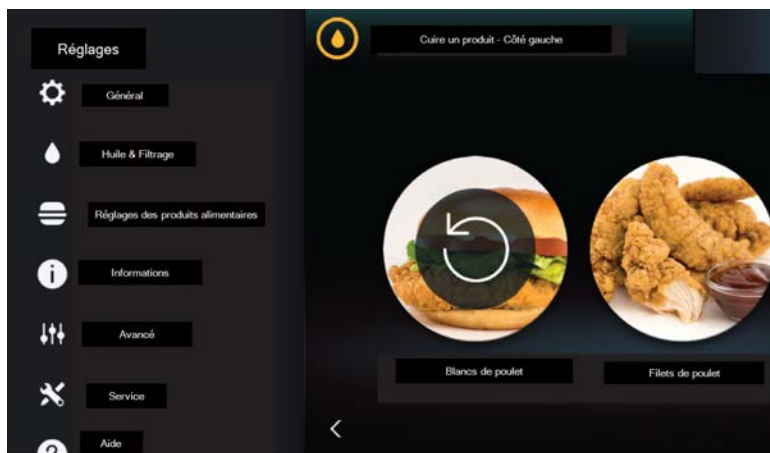


AVERTISSEMENT

Risque de brûlure
Pour éviter tout risque de brûlure, suivez les instructions à l'écran lors des opérations de filtrage express et de filtrage quotidien.

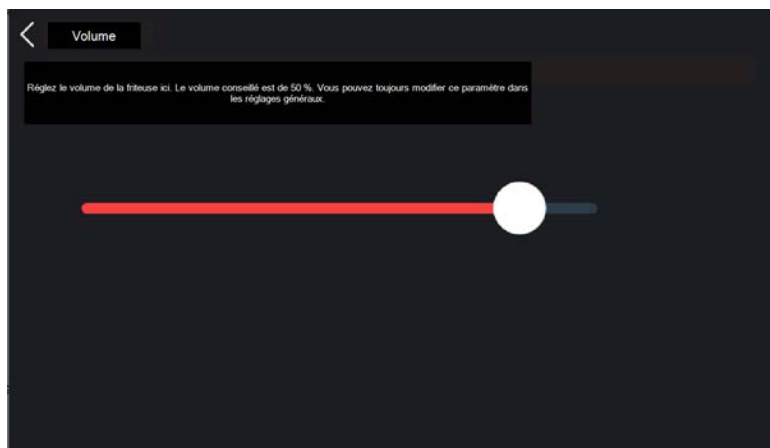
Le non-respect des procédures de filtrage express et de filtrage quotidien peut entraîner une accumulation de miettes et de débris au fond du bac de friture, ce qui peut provoquer des projections d'huile hors de la friteuse.

L'onglet Réglages est situé dans le coin inférieur gauche de l'écran d'accueil. Les réglages vous permettent d'effectuer des actions telles qu'ajouter de nouveaux produits alimentaires, effectuer des tâches de filtrage, arrêter la chaleur vers chaque bac et plus encore. Faites défiler de haut en bas sur le menu Réglages pour voir toutes les options disponibles.



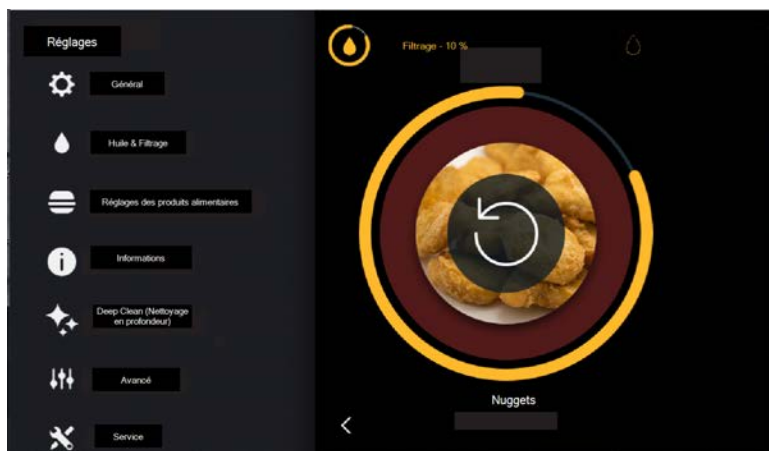
Volume

Bougez le curseur au niveau de volume de votre choix. Bouger le curseur vers la droite accroît le volume de chaque commande. Bouger le curseur vers la gauche décroît le volume de chaque commande.



Filtre d'huile

Le menu « Oil & Filter » (Huile et filtrage) liste toutes les options de filtrage, de remplissage et d'évacuation de l'huile. Appuyez sur l'option souhaitée, puis suivez les messages sur l'écran à la tâche.

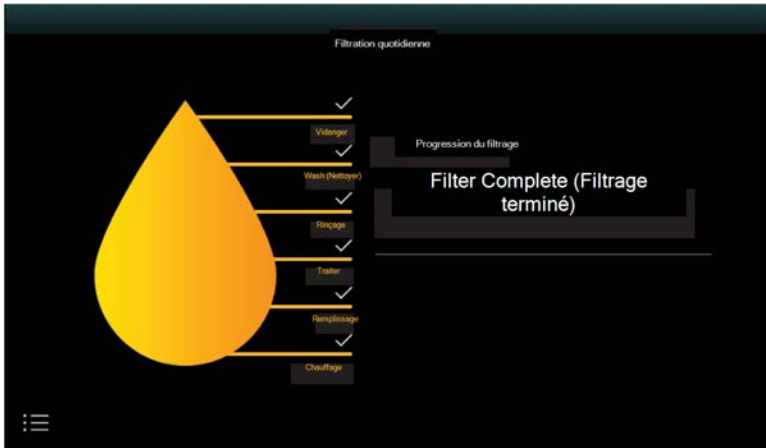


Filtrage express

Cette option de filtrage express dans le menu « Oil & Filter » (Huile et filtrage) est utilisée lors des périodes calmes, lorsque le pourcentage de filtrage de l'huile est faible en vue de se préparer pour les périodes d'affluence. À chaque fois qu'un filtrage express est effectué, même lorsque le pourcentage du filtrage d'huile n'est pas à 0 %, le pourcentage du filtrage d'huile revient à 100 %.

Filtration quotidienne

Le filtrage quotidien est similaire au filtrage express. Toutefois, la procédure de filtrage quotidien est un nettoyage plus approfondi du bac. Il ajoute des étapes pour racler et rincer le bac. Il inclut aussi des options pour répéter le cycle de lavage. Cette procédure doit être effectuée une fois par jour afin d'enlever les accumulations et les débris des côtés et du fond du bac. Le filtrage quotidien peut être effectué pendant n'importe quelle période sans friture ; toutefois, il est généralement effectué à la fin de la journée. Les étapes du filtrage quotidien sont expliquées ci-dessous :



1. Portez un équipement de protection individuelle (EPI).
2. À partir du menu « Oil & Filter » (Huile et filtrage), appuyez sur « Daily Filter » (Filtrage quotidien), puis écumez le bac.
3. Une fois que l'écumage est terminé, appuyez sur « Start Filter » (Démarrer le filtrage).
4. Drain (Vidanger) - L'huile se vide dans le bac de filtrage. Une fois que l'huile a été vidangée, le message « Scrub Vat » (Récurer le bac) s'affiche.
5. Soulevez les éléments chauffants à l'aide de l'outil de levage d'élément pour récurer les côtés et le fond du bac à l'aide d'une brosse avec pointe en L et d'une brosse gong.
REMARQUE : Faites bien attention à nettoyer soigneusement les fixations du support de l'élément chauffant pour s'assurer d'enlever tout ce qui s'est accumulé dans les trous de vis.
6. Abaissez les éléments chauffants et appuyez sur le bouton de démarrage une fois le récurage terminé pour continuer.
REMARQUE : utilisez uniquement des brosses pour récurer l'élément chauffant et les côtés et le fond du bac, faute de quoi des dommages sur l'élément chauffant et / ou le bac peuvent survenir.
7. Wash (Nettoyer) - L'huile est pompée pour évacuer les miettes et les débris vers les canalisations.
8. Lorsque le nettoyage se termine, appuyez sur « Repeat Wash » (Répéter le lavage) si un lavage supplémentaire est nécessaire ou sur « Start Rinse » (Démarrer le rinçage) pour continuer.
9. Rinse (Rincer)- La vanne de vidange se ferme et l'huile se remplit et est vidangée du bac pour le rinçage. La canalisation s'ouvre encore pour vider l'huile.

10. Appuyez sur « Repeat Rinse » (Répéter le rinçage) pour effectuer un nouveau rinçage ou sur « Start Polish » (Commencer le traitement) pour continuer.
Remarque : la brosse avec pointe en L et la brosse ronde peuvent être utilisées pour détacher les miettes et les débris pendant l'étape de rinçage.
11. Polish (Traiter) - Le cycle de traitement est similaire à un cycle de lavage prolongé. Le cycle de traitement par défaut est réglé à 5 minutes. Pendant cette durée, l'huile est pompée dans le bac tandis que la vanne de vidange reste ouverte. Ce filtrage ralenti traite l'huile en retirant les petites particules et contaminants à mesure que l'huile effectue continuellement des cycles à travers le filtre. Au bout de 5 minutes, l'étape de Remplissage commence automatiquement.
12. Refill (Remplir) - La vanne de vidange se ferme et l'huile remplit le bac.
13. Une fois l'opération terminée, sélectionnez « Start Heat » (Démarrer le chauffage) pour procéder à l'étape suivante, ou sur « Skip Heat » (Ignorer le chauffage) pour garder le bac éteint.
14. Heating (Chauffage) - L'huile est réchauffée pour revenir à la température du point de consigne. L'écran de cuisson s'affiche.
Remarque : lorsque le filtrage est terminé, une coche apparaît à côté de chaque étape, indiquant qu'elle a été effectuée.

Vidanger vers le bac

L'option « Drain to Pan » (Vidanger vers le bac) permet à l'utilisateur de vider l'huile à partir du bac vers le bac de vidange. L'huile reste ensuite dans le bac jusqu'à ce que l'utilisateur sélectionne une option (entrée) pour remplir. Cette étape est utile pour enlever quelque chose qui est tombé dans le bac, ou si une révision est nécessaire pour l'un des composants dans le bac.

1. Appuyez sur DRAIN (VIDANGER) et la canalisation s'ouvre.
2. Appuyez sur COMPLETE (TERMINÉ) une fois que l'huile a été vidangée. « Fill Vat From » (Remplir le bac à partir de) s'affiche.
3. Lorsque vous êtes prêt à pomper l'huile vers le bac, les options sont les suivantes :
 - Bac de vidange
 - Réserve
 - Bidon
 - Remplissage manuel

Remarque : appuyez toujours sur Bac de vidange pour vous assurer que le bac de vidange est vide.

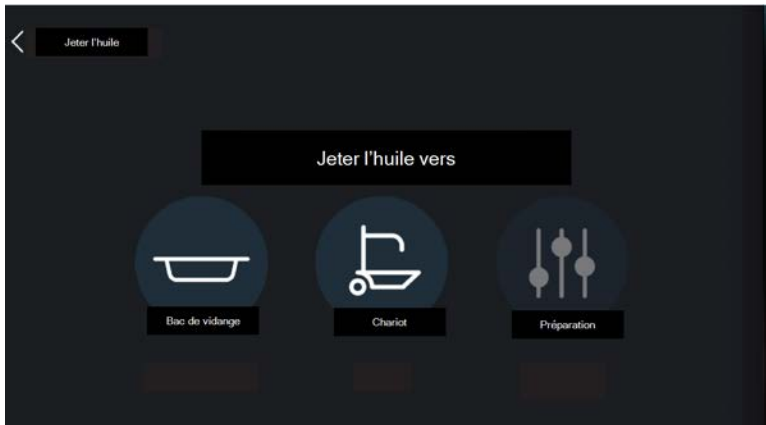
4. Une fois que l'option Bac de vidange est sélectionnée, appuyez longuement sur le bouton REMPLIR jusqu'à ce que toute l'huile ait été pompée du bac de vidange, puis appuyez sur TERMINÉ.



Evacuer

La procédure « Dispose Oil » (Évacuer l'huile) propose deux options pour évacuer l'huile du bac. Appuyez sur l'icône de la méthode d'évacuation souhaitée et suivez les messages pour jeter l'huile. Les deux options de mise au rebut sont décrites ci-dessous :

- Bac de vidange - L'huile est vidangée vers le bac puis retirée du bac à l'aide d'un système d'aspiration extérieur.
 - Cart (Chariot) - Appuyez sur « Cart » (Chariot) puis retirez le bac de vidange vide.
1. Ouvrez le couvercle de l'ODS (disponible séparément).
 2. Insérez l'ODS sous la friteuse en vous assurant que le bec de vidange est aligné sur l'ouverture sur l'ODS.
 3. Appuyez sur « Ready » (Prêt) une fois qu'il est installé.
 4. Une fois que l'huile a fini de se vider, appuyez sur « Complete » (Terminé).
 5. Déployez l'ODS vide du dessous de la friteuse.
 6. Fermez et verrouillez le couvercle pour le transport.
 7. Sélectionnez Bac de vidange, Réservoir ou Remplissage manuel pour remplir le bac.
 8. Sélectionnez « Done » (Terminé) lorsque l'opération est terminée.



Remplir la cuve

L'option Remplir le bac fournit quatre options pour remplir le bac d'huile. Appuyez sur l'icône de la méthode de remplissage souhaitée et suivez les messages pour remplir le bac d'huile.

Les quatre options de remplissage sont les suivantes :

- Bac de vidange - Appuyez sur Bac de vidange puis appuyez longuement sur le bouton Remplir jusqu'à ce que le bac de vidange soit vide. Sélectionnez « Done » (Terminé) lorsque l'opération est terminée.
- Bulk (Réservoir) - Option disponible dans une prochaine version du logiciel.
- JIB (Bidon) - Appuyez sur JIB (Bidon), puis appuyez longuement sur le bouton « Fill » (Remplir) pour remplir le bac à partir du bidon, en respectant les indicateurs de remplissage. Sélectionnez « Done » (Terminé) lorsque l'opération est terminée.
- Manual Fill (Remplissage manuel) - Versez manuellement de l'huile dans le bac à partir d'un bidon. Appuyez sur « Done » (Terminé) à la fin du remplissage. Remarque : pour gagner du temps, utilisez l'option Manual Fill (Remplissage manuel) pour remplir un bac vide avec de l'huile plutôt que l'option plus lente consistant à remplir l'intégralité du bac à partir du bidon (Jib).

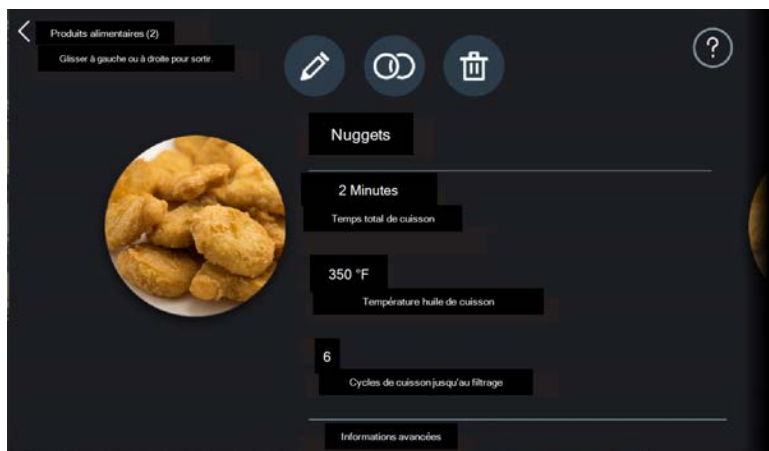


Réglages des produits alimentaires

« Food Item Settings » (Réglages des produits alimentaires) vous permet de créer, modifier et réorganiser vos produits alimentaires. Appuyez sur « Food Item Settings » (Réglages des produits alimentaires), saisissez le code 1234 et les trois options suivantes s'affichent :

- Gérer les produits alimentaires :
 - Modifier un produit alimentaire
 - Copier un produit alimentaire
 - Supprimer un produit alimentaire
- Ordre des produits alimentaires
- Créer un produit alimentaire

Gérer les produits alimentaires



Produit	Description
1	Hidden icon (Icône masquée) - Une fois masqués, les produits alimentaires ne sont pas disponibles sur l'écran d'accueil.
2	Edit icon (Modifier l'icône) - Appuyez sur un produit alimentaire existant pour le modifier.
3	Copy icon (Copier l'icône) - Appuyez sur un produit alimentaire existant pour le copier.
4	Delete icon (Supprimer l'icône) - Appuyez sur un produit alimentaire existant pour le supprimer.

Modifier un produit alimentaire

Modifier un produit alimentaire vous permet de changer un ou plusieurs réglages d'un produit alimentaire existant. Suivez les étapes suivantes pour modifier un produit alimentaire :

1. Sélectionnez Settings > Food Item Settings (Réglages > Réglages des produits alimentaires), saisissez le code 1234, puis sélectionnez « Manage Food Items » (Gérer les produits alimentaires).
2. Sélectionnez le produit alimentaire que vous souhaitez modifier, puis appuyez sur l'icône Modifier.
3. Taper le réglage que vous souhaitez modifier.
4. Appuyez sur « Done » (Terminé) après chaque modification des réglages.

5. Répétez l'étape précédente si vous voulez changer un autre réglage.
6. Appuyez sur « Save » (Enregistrer) pour enregistrer vos modifications.

Copier un produit alimentaire

Copier un produit alimentaire est une façon simple de créer un produit alimentaire quand les réglages du nouveau produit sont similaires à ceux d'un produit alimentaire existant.

1. Sélectionnez Settings > Food Item Settings (Réglages > Réglages des produits alimentaires), puis saisissez le code 1234.
2. Sélectionnez « Manage Food Items » (Gérer les produits alimentaires).
3. Appuyez sur un produit alimentaire, puis sur l'icône « Copy » (Copier).
4. Une copie du produit alimentaire apparaît avec le même nom ; toutefois, un 2 apparaît après le nom, ce qui vous permet de savoir lequel de ces produits est la copie.
5. Pour modifier la copie, appuyez dessus, puis appuyez sur l'icône Modifier.

Supprimer des produits alimentaires

Effacer un produit alimentaire supprime complètement le produit alimentaire de la mémoire des commandes. Il existe deux méthodes pour effacer les produits alimentaires, en effaçant un seul produit alimentaire ou plusieurs en une seule fois.

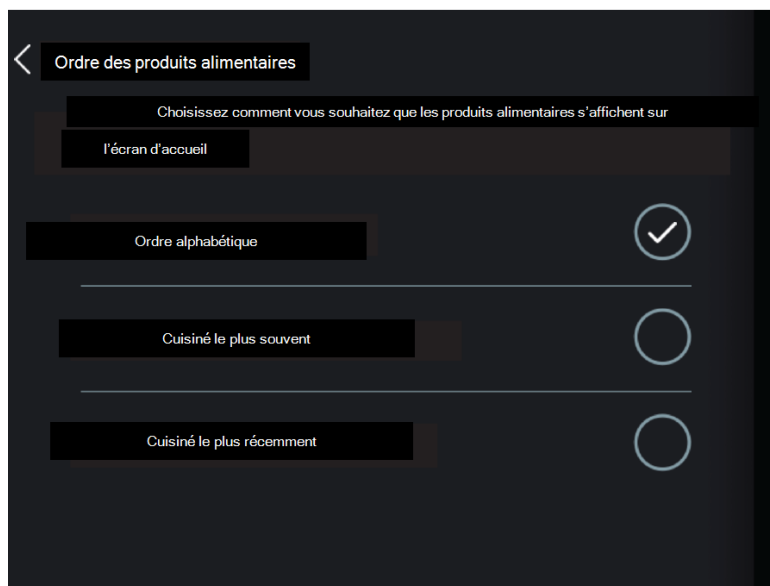
- Pour supprimer un seul produit, faites ceci :
 1. Sélectionnez Settings > Food Item Settings (Réglages > Réglages des produits alimentaires), puis saisissez le code 1234.
 2. Sélectionnez « Manage Food Items » (Gérer les produits alimentaires).
 3. Appuyez sur un produit alimentaire, puis sur l'icône « Delete » (Supprimer). « Are you sure you want to delete?, Cancel or Delete » (Voulez-vous vraiment supprimer ?, Annuler ou Supprimer) s'affiche.
 4. Appuyez sur « Delete » (Supprimer) pour effacer complètement le produit du système.
 5. Appuyez sur « Cancel » (Annuler) pour revenir à l'étape précédente.
- Pour supprimer plusieurs produits alimentaires en une seule fois, faites ce qui suit :
 1. Dans le menu « Food Items » (Produits alimentaires), sélectionnez Settings > Manage Food Items (Réglages > Gérer les produits alimentaires).
 2. Appuyez sur l'icône « Delete » (Supprimer) dans le coin inférieur gauche, puis sélectionnez tous les produits alimentaires que vous souhaitez supprimer. Une coche apparaît sur chaque produit que vous avez sélectionné.
 3. Une fois que vous avez choisi, appuyez sur l'icône Effacer dans le coin supérieur gauche. « Are you sure you want to delete?, Cancel or Delete » (Voulez-vous vraiment supprimer ?, Annuler ou Supprimer) s'affiche.
 4. Appuyez sur « Delete » (Supprimer) pour effacer complètement le produit

du système.

- Appuyez sur « Cancel » (Annuler) pour revenir à l'étape précédente.

Ordre des produits alimentaires

Choisissez comment vous voulez que les produits alimentaires s'affichent que l'écran d'accueil. Sélectionnez l'une des trois options suivantes.



Ordre des produits alimentaires	Description
Ordre alphabétique	Les produits alimentaires s'affichent par ordre alphabétique de gauche à droite.
Cuisiné le plus souvent	Les produits alimentaires s'affichent des plus souvent cuisinés aux moins souvent cuisinés, de gauche à droite.
Cuisiné le plus récemment	Les produits alimentaires s'affichent avec les produits cuisinés le plus récemment à gauche et ceux n'ayant pas été cuisinés depuis longtemps à droite.

Créer un produit alimentaire

Remarque : le menu « Food Item Settings » (Réglages des produits alimentaires) contient les options « Manage » (Gérer), « Order » (Organiser), « Create » (Créer) et « Import food items » (Importer des produits alimentaires).

Pour créer un nouveau produit alimentaire, allez sur Settings > Food Item Settings > Create New Food Item (Réglages > Réglages des produits alimentaires > Créer un nouveau produit alimentaire).

1. Appuyez sur « Create New Food Item » (Créer un nouveau produit alimentaire).
2. Appuyez sur « Set » (Régler) pour sélectionner une durée de cuisson (Cooking Time), puis appuyez sur « Done » (Terminé).
3. Appuyez sur « Set » (Régler) pour sélectionner une température de cuisson (Cooking Temperature), puis appuyez sur « Done » (Terminé).
4. Appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)).



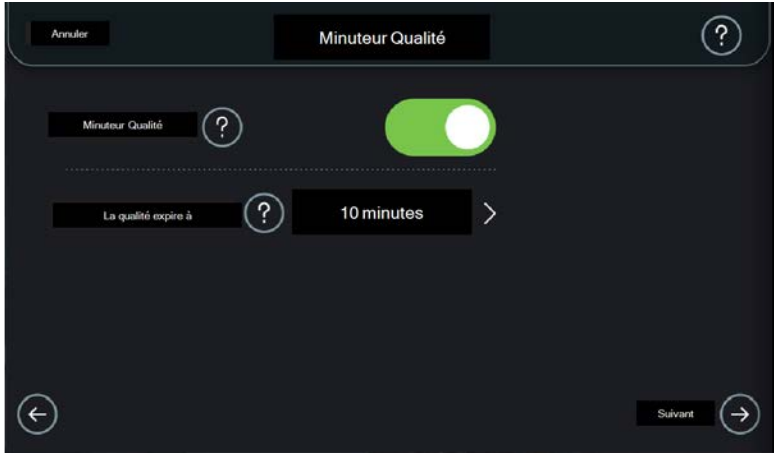
5. Appuyez sur le nombre à côté de « Cooking Cycles Until Filter » (Cycles de cuisson jusqu'au filtrage).
6. Faites défiler pour sélectionner le nombre de cycles pendant lesquels les produits alimentaires peuvent être cuits avant qu'un message invitant à effectuer un filtrage express ne s'affiche, puis appuyez sur « Done » (Terminé).
7. Appuyez sur « Show » (Afficher) pour accéder aux options avancées, puis appuyez sur « Options » et sélectionnez « Settings: Optional » (Réglages : facultatifs). Référez-vous aux paramètres de cuisson avancés pour plus de détails.
8. Appuyez sur « Hide » (Masquer), puis sur « Next (->) » (Suivant (->)).



9. Pour ajouter une alerte Secouer, appuyer sur le bouton bascule pour afficher les réglages de l'alerte Secouer.
10. Appuyez sur « Set » (Régler) à côté de « Activate Alert At » (Activer l'alerte à).
11. Faites défiler de haut en bas pour sélectionner le temps restant sur la minuterie lorsque l'alarme retentit. Par exemple, si vous avez un cycle de cuisson de 3:00 et vous voulez régler une alarme Secouer pour retentir après 30 secondes, réglez Activer l'alerte à sur 2:30.
12. Pour ajouter une deuxième alerte Secouer, répétez les étapes 9 à 11.
13. Appuyez sur « Done » (Terminé), puis sur « Next (-> » (Suivant (->)).



14. Pour ajouter une minuterie Qualité, appuyez sur le bouton bascule pour afficher l'heure.
15. Appuyez et définissez l'heure, puis appuyez sur « Done » (Terminé).
16. Appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)).

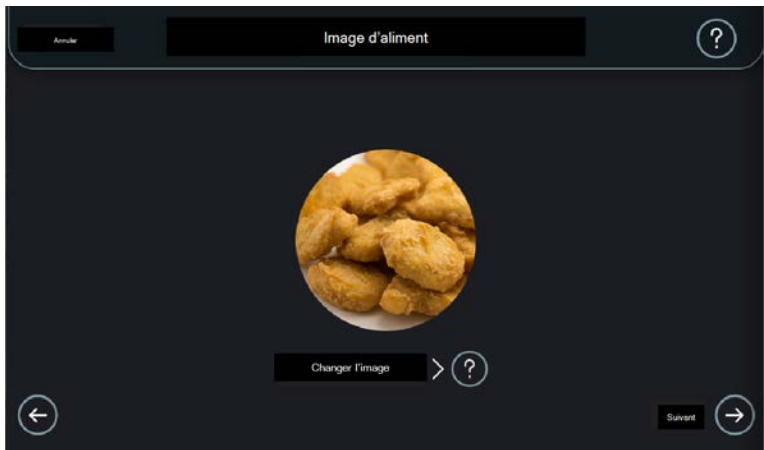


17. Pour afficher le produit alimentaire dans le bac (commande), appuyez sur le bouton bascule pour activer l'option « Show on Vat » (Afficher sur le bac).
18. Appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)).



19. Pour choisir une image pour le produit alimentaire, appuyez sur « Choose image » (Choisir une image).
Remarque : cette étape vous permet de sélectionner une image pour le produit alimentaire.

- L'option « Choose from images » (Choisir parmi les images) vous permet de sélectionner une image existante dans le système.
 - Télécharger une image vous laisse sélectionner une image que vous fournissez sur clé USB.
20. Appuyez sur « Choose from images » (Choisir parmi les images), sélectionnez une image, puis appuyez sur OK.
 21. Pour télécharger une image, appuyez sur l'icône au-dessus du texte « Download an image » (Télécharger une image).
 22. Insérez votre clé USB et appuyez sur OK pour confirmer.
 23. Faites défiler de haut en bas pour trouver l'image souhaitée à partir de votre clé USB. Appuyez sur l'image pour la sélectionner, puis appuyez sur OK.
 24. Appuyez sur « Change image » (Changer l'image) pour revenir et sélectionnez une autre image.
 25. Appuyez sur « Next (->) » (Suivant (->)).

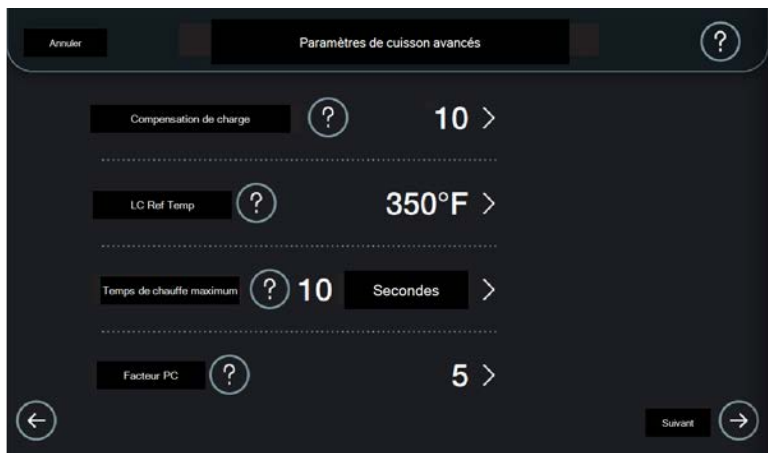


26. Attribuez un nom à votre produit alimentaire en saisissant son nom à l'aide du clavier de l'écran tactile. Remarque : les noms des produits alimentaires ne peuvent pas dépasser 40 caractères.
27. Appuyez sur Terminé pour continuer.
28. Vérifiez vos réglages pour le produit alimentaire.
29. Si vous souhaitez modifier un réglage, appuyez dessus et effectuez le changement.
30. Appuyez sur « Save » (Enregistrer) pour enregistrer le produit alimentaire et terminer.



Paramètres de cuisson avancés

La liste suivante décrit les réglages avancés pour créer un produit alimentaire.



Paramètre	Description
Compensation de charge	Ajuste le temps de cuisson selon le volume. La compensation de charge ralentit le temps de cuisson pour permettre à des plus gros volumes de cuire plus longtemps que les volumes standards, et accélère le temps de cuis-

Paramètre	Description
	<p>son pour que les plus petits volumes cuisent plus rapidement que les volumes standards. Régler cette étape à 0 désactive la compensation de charge. Plus le nombre de ce réglage est élevé, plus le compte à rebours de la minuterie ralentira lorsque la température de l'huile descend sous le réglage « LC Ref Temperature ». Pour activer la compensation de charge, appuyez sur « Set » (Régler) puis faites défiler vers le haut ou le bas pour sélectionner une compensation de charge entre 0 et 60. Appuyez sur Terminé pour continuer.</p>
LC Ref. Température	<p>Température de référence pour les calculs de compensation de charge. En général, ce réglage doit être adapté à la température moyenne de l'huile pendant la cuisson d'un volume standard avec une compensation de charge réglée à 0 (arrêt). Pour activer ce réglage, appuyez sur « Set » (Régler), puis faites défiler vers le haut ou le bas pour sélectionner la LC Ref. Temperature (arrondie à la température la plus proche). Appuyez sur Terminé pour continuer.</p>
Pleins feux	<p>Garde les feux à 100 % de 0 à 60 secondes dès que la minuterie commence pour ce produit alimentaire. Les pleins feux aident à anticiper la chute de température de l'huile lorsque le produit est plongé d'abord dans l'huile. Pour activer ce réglage, appuyez sur « Set » (Régler) puis faites défiler vers le haut ou le bas pour sélectionner le nombre de secondes à la chaleur maximale. Appuyez sur Terminé pour continuer.</p>
Facteur PC	<p>(facteur de contrôle d'impulsion) Permet d'empêcher la température de l'huile de dépasser la température du point de consigne pendant la cuisson. Les feux sont à 100 % lorsque la température atteint ou reste inférieure à celle du point de consigne, moins le réglage du facteur PC. Par exemple, si le facteur PC est réglé sur 3, et le point de consigne pour ce produit alimentaire est de 180 °C</p>

Paramètre	Description
	(350 °F), les éléments chauffants sont à 100 % lorsque la température de l'huile chute à 175 °C (347 °F) ou moins. Une fois que la température de l'huile atteint 175,5 °C (348 °F), le chauffage à 100 % s'éteint et les éléments chauffants ramènent la température de l'huile à 180 °C (350 °F) par impulsions. Pour activer ce réglage, appuyez sur « Set » (Régler), faites défiler vers le haut ou le bas pour sélectionner votre réglage de facteur PC souhaité, de 0 à 60. Appuyez sur Terminé pour continuer.

Informations

Le menu « Information » fournit des données et permet l'exportation du point de consigne de la friteuse pour qu'il soit utilisé en tant que sauvegarde ou pour transférer les points de consigne vers une autre friteuse. Les options Informations sont les suivantes :

À propos de cette friteuse

1. Appuyer sur « About This Fryer » (À propos de cette friteuse) vous permet de voir le numéro de série, la configuration et le logiciel de votre friteuse.
2. Appuyez sur « More Information » (Plus d'informations) pour voir le logiciel spécifique pour chaque élément de commande.

Export

Suivez les messages pour exporter les points de consigne pour les produits en cuisson vers une clé USB.

1. Appuyez sur « Export » (Exporter) puis dévissez le cache du port USB à l'avant de la friteuse.
2. Appuyez sur « Insert » (Insérer) une fois, puis insérez la clé USB dans le port USB. Les commandes commencent à exporter le fichier. « Export successful » (Exportation réussie) s'affiche lorsque l'exportation est terminée.
3. Retirez la clé USB.
4. Appuyez sur OK lorsque l'opération est terminée.

Aide

Appuyez sur « Help » (Aide) pour obtenir des tutoriels proposant une formation au démarrage rapide et des explications sur le montage du bac de vidange. C'est de l'entraînement là

où vous en avez besoin sans devoir aller chercher le manuel. Plus de guides d'aide seront disponibles dans les versions futures du logiciel.

Fermeture de la cuve

1. Dans « Settings » (Réglages), faites défiler vers le haut et l'option « Shutdown Vat » (Arrêt du bac) apparaît.
2. Appuyez sur « Shutdown Vat » (Arrêt du bac) pour éteindre le bac. Les commandes restent actives, toutefois la chaleur est désactivée.
3. Appuyez sur « Preheat » (Préchauffage) sur l'écran tactile.

Chapitre 4 Maintenance

Calendrier de maintenance

Comme tout matériel de restauration, la friteuse sans couvercle Henny Penny exige un entretien et une maintenance appropriée. Le tableau ci-dessous fournit un résumé des procédures de maintenance planifiées à effectuer par l'utilisateur.

Fréquence	Lien vers la procédure
Quotidien	Effectuez un filtrage quotidien sur chaque bac
Quotidien	Nettoyez le bac de filtrage, installez un nouveau tampon de filtre, lubrifiez les joints toriques. REMARQUE : Remplacez les joints toriques si besoin est.
Quotidien	Retirez et nettoyez le crochet du panier
Quotidien	Nettoyez et séchez les paniers.
Quotidien	Nettoyez et séchez les couvercles de nuit, puis placez-les sur les cuves pour protéger l'huile contre toute contamination.
Quotidien	Nettoyez l'extérieur de la friteuse
Quotidien	Nettoyez les roulettes pivotantes
Chaque semaine	Nettoyez derrière la friteuse. ATTENTION ! Mettez hors tension en débranchant le cordon d'alimentation pour éviter tout risque de blessure corporelle.
Si requis	Évacuez l'huile usagée et remplacez avec de l'huile propre.
Trimestrielle	Remplacer les joints toriques du bac de filtrage
Trimestrielle	Suivez la procédure de nettoyage en profondeur
Tous les ans	Programmer une révision pour réaliser toutes les procédures de maintenance prévues par la liste de contrôle, contacter le distributeur.

Procédures de maintenance

Effectuez les opérations de maintenance suivantes.

**AVERTISSEMENT**

Pour éviter tout risque de blessure, coupez l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage de l'appareil.

**AVERTISSEMENT**

Risque de brûlure
Pour éviter tout risque de brûlure, utilisez un EPI lors du filtrage de l'huile ou du nettoyage du bac.

- AVIS -** Pour éviter tout dommage matériel, n'utilisez pas d'outils ou de produits nettoyants abrasifs, ni de produits chimiques corrosifs pour nettoyer l'acier inoxydable.
- AVIS -** Utilisez un produit nettoyant pour friteuses de qualité alimentaire agréée par les codes sanitaires locaux.
- AVIS -** Utilisez des brosses et ustensiles propres pour le nettoyage et la cuisson quotidiennes.

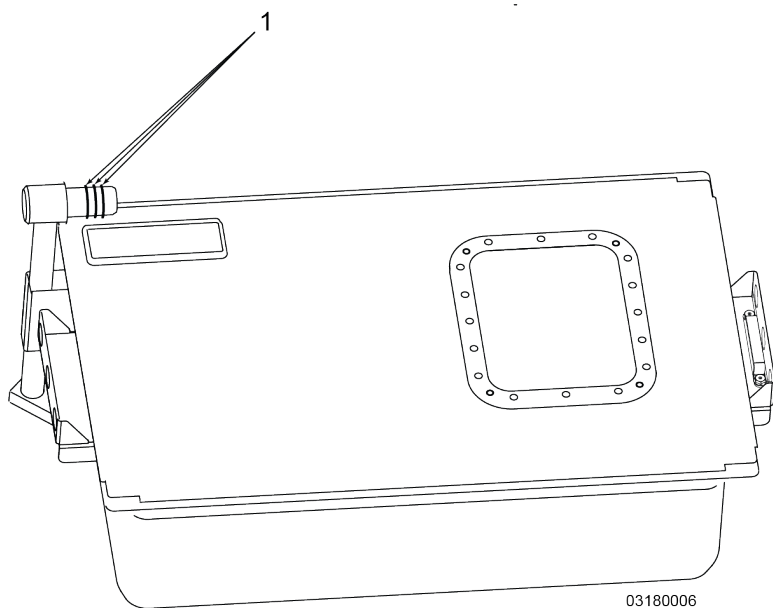
Nettoyage derrière la friteuse

Retirez la friteuse. Débranchez tous les cordons d'alimentation, nettoyez la graisse et les débris sur les côtés et à l'arrière de la friteuse.

Remplacement du joint torique

Remplacez les trois joints toriques du bac de filtrage tous les 90 jours de la façon suivante :

1. Retirez le bac de vidange.
2. À l'aide d'un petit tournevis à lame plate, décollez les joints toriques (1) et tirez-les jusqu'au bout du tuyau.
3. Placez un joint torique (1) à chaque cran, trois au total.
4. Lubrifiez les joints toriques (1) sur le tuyau de filtrage avec de l'huile fraîche froide.
5. Installez le bac de filtrage.



Deep Clean (Nettoyage en profondeur)

La procédure de nettoyage en profondeur retire l'accumulation de dépôts de carbone des éléments chauffants, des côtés et du fond du bac. La procédure de nettoyage en profondeur doit être effectuée tous les trimestres. Elle peut avoir besoin d'être effectuée plus souvent selon la panure, le type de produit cuisiné et/ou du volume.

1. Appuyez sur « Settings » (Réglages), puis sur « Deep Clean » (Nettoyage en profondeur).
2. Évacuez l'huile du bac en suivant les messages à l'écran.
3. Recouvrez les bacs adjacents.
4. Préparer le bac de filtrage - Retirez le bac de filtrage, puis retirez les composants internes du bac de filtrage (écran du filtre, poids du filtre, panier à miettes) et mettez-les de côté. Placez le couvercle du bac de filtrage sur ce dernier et poussez-le sous la friteuse.
5. Remplissez le bac d'eau jusqu'à environ 2,5 cm (1") au-dessus de la ligne de remplissage supérieure.
6. Sélectionnez le trempage à chaud ou à froid (Hot / Cold soak).
Remarque : un trempage à chaud ou à froid dépend du type de détergent utilisé pour la procédure.
7. Lisez les instructions sur le nettoyant pour savoir quel type de trempage utiliser.

8. Ajoutez la quantité de nettoyant pour friteuse recommandée par le fabricant du nettoyant.
9. Commencez la procédure. Un trempage froid laisse reposer pendant la nuit tandis que le trempage à chaud chauffe l'eau et commence une minuterie.
10. Après le trempage, récurez le bac avec une brosse gong et une brosse avec pointe en L pour enlever l'accumulation de carbone du bac de friture et des éléments chauffants.
11. Choisissez de vider le mélange d'eau dans le bac de filtrage, ou de retirer manuellement l'eau du bac. Suivez les messages à l'écran pour retirer l'eau.
 - Vidange dans le bac de filtrage - Après avoir vidangé l'eau, retirez le bac de filtrage et videz-le dans une canalisation approuvée.
 - Retrait manuel de l'eau - Écopez l'eau dans un contenant approuvé. Jetez l'eau recueillie dans une canalisation approuvée.
12. Soulevez les éléments et récurez le bac.
13. Rincez le bac avec de l'eau claire froide.
14. Retirez l'eau. Choisissez soit une vidange vers le bac, pour ensuite vider le bac de filtrage, ou soit un retrait manuel et donc jeter l'eau.
15. Remplissez le bac d'eau pour le rinçage final, puis répétez l'étape #10.
16. Appuyez longuement sur le bouton « Purge » (Purger) pour pomper une huile propre à travers les conduites et ainsi en expulser l'eau.
17. Essuyez le bac avec un torchon.
18. Videz et essuyez avec un torchon le bac de filtrage.
19. Réassemblez le bac de filtrage avec un nouveau filtre et insérez sous la friteuse.
20. Remplissez le bac avec de l'huile.

Chapitre 5 Dépannage

Messages d'erreur

La liste suivante établit une liste de messages d'erreur venant de la F5. Les erreurs marquées comme critiques indiquent une situation nécessitant une attention immédiate. Afin de corriger l'erreur, suivez toutes les étapes d'action corrective jusqu'à ce que l'erreur soit corrigée. Si l'erreur reste malgré toutes les étapes d'action collective, contactez l'assistance technique.

Code d'erreur	Cause possible	Action corrective
« E-4 » « Fryer control overheat » (Surchauffe de la commande de la friteuse)	<ul style="list-style-type: none"> • La friteuse est trop proche d'une source de chaleur. • Le ventilateur de refroidissement dans l'ensemble de commandes ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éloignez la source de chaleur de la friteuse, ou vice versa. • En cas de surchauffe de la carte VIU, réinitialisez les commandes. • Contactez l'assistance technique.
“E-5” « Oil overheat » (Surchauffe de l'huile) L'huile dans le bac a atteint des températures égales ou supérieures à 204 °C (400 °F)	<ul style="list-style-type: none"> • Si la température réelle de l'huile est trop chaude, le capteur de température peut être couvert de panure ou de produit alimentaire. • Une accumulation excessive de carbone existe sur le capteur de température car il n'y a pas eu de nettoyage en profondeur depuis les 3 derniers mois. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez les débris du capteur de température à l'intérieur du bac. • Effectuez la procédure de nettoyage en profondeur. Cela aide à détacher les débris ayant pu se former autour des sondes de température.
« E-6 » « Cannot read	Le capteur de température est endommagé ou déconnecté.	Contactez l'assistance technique.

Code d'erreur	Cause possible	Action corrective
<p>temperature » (Impossible de lire la température)</p>	<p>REMARQUE : les capteurs peuvent être endommagés s'ils sont heurtés par les paniers ou d'autres objets durs. Utilisez des brosses uniquement lors du nettoyage des capteurs dans le bac.</p>	
<p>« E-10 » « Safety sensor overheat » (Surchauffe du capteur de sécurité) Le capteur de sécurité de la friteuse a surchauffé et s'est déclenché.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si les filtrages express sont évités de façon répétée, le capteur de sécurité devient recouvert de miettes, entraînant alors une surchauffe. • Si le bac n'a pas d'huile, ou si le niveau d'huile est en-dessous du capteur de température, le capteur de sécurité va surchauffer. Si le nettoyage en profondeur n'a pas été effectué dans les 3 derniers mois, du carbone s'accumulera et isolera le capteur de sécurité, le faisant ainsi surchauffer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez le bac refroidir pendant 15 minutes. Filtrez pour retirer les miettes du fond du bac. Réinitialisez la limite haute et assurez-vous que les filtrages express sont effectués lorsque vous êtes invité à le faire. • Assurez-vous que le bac est rempli d'huile, puis réinitialisez la limite haute. • Réinitialisez la limite haute et effectuez un nettoyage en profondeur du bac.
<p>« E-15 » « Vanne de vidange fermée »</p>	<p>Quelque chose empêche la fermeture de la vanne de vidange.</p>	<p>Essayez de vider l'huile de la cuve et de la remplir de nouveau ou de la filtrer, et si la vanne ne s'ouvre pas, contactez le support technique pour obtenir de l'aide.</p>

Code d'erreur	Cause possible	Action corrective
<p>« E-18 » « Level Sensor Failure » (Panne de capteur de niveau)</p>	<p>Le capteur de niveau est endommagé ou s'est déconnecté.</p> <p>REMARQUE : les capteurs peuvent être endommagés s'ils sont heurtés par les paniers ou d'autres objets durs. Utilisez des brosses uniquement lors du nettoyage des capteurs dans le bac.</p>	<p>Contactez l'assistance technique.</p>
<p>« E-21 » « Oil heating failure » (Panne du système de chauffage de l'huile) Le bac chauffe l'huile trop lentement. La cuisson est toujours possible.</p>	<p>AVERTISSEMENT ! La capacité de chauffage pour ce bac peut être réduite et le produit peut être mal cuit. Vérifiez toujours la température du produit avant de servir, sous peine d'entraîner des maladies graves.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le cordon d'alimentation n'est pas bien enclenché dans la prise. • Une faible tension, ou un problème de tension à la prise. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que chaque cordon d'alimentation de la friteuse est bien enclenché. • Contactez un électricien qualifié pour résoudre les problèmes avec la prise, le disjoncteur, ou la tension d'alimentation.
<p>« E-22 » « Check power supply » (Vérifier l'alimentation électrique) Le bac ne chauffe pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le cordon d'alimentation pour le bac n'est pas branché / bien enclenché. • Le disjoncteur s'est déclenché. • Pas de tension à la prise. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que chaque cordon d'alimentation de la friteuse est branché et bien enclenché. • Réinitialisez le disjoncteur.

Code d'erreur	Cause possible	Action corrective
		<ul style="list-style-type: none"> • Pour les appareils à deux, trois et quatre bacs, effectuez une vérification rapide en interchangeant les prises avec un autre bac opérationnel. Si le bac commence à chauffer maintenant, alors la prise d'origine n'a pas de tension. Contactez un électricien qualifié pour résoudre les problèmes avec la prise, le disjoncteur, ou la tension d'alimentation. Si, après avoir interchangé les prises, le bac ne chauffe toujours pas, contactez l'assistance technique Henny Penny.
<p>« E-31 » « Heating Elements Up » (Les éléments chauffants restent relevés)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'accumulation de miettes ne permet pas à l'élément chauffant de s'abaisser complètement. • L'élément chauffant n'était pas totalement abaissé après le filtrage quotidien. 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuez un filtrage express et retirez l'accumulation excessive de miettes sous l'unité de chauffage. • Utilisez un panier de friture pour abaisser délicatement l'élément chauffant.
<p>« E-41 » « Controller data loss »</p>	<p>Échec de la programmation.</p>	<p>Placez l'interrupteur général sur Arrêt, puis de nouveau sur</p>

Code d'erreur	Cause possible	Action corrective
(Perte de données du dispositif de commande)		Marche. Si le code d'erreur persiste, contactez l'assistance technique.
« E-46 » « Memory write failure » (Échec d'écriture en mémoire)	Échec de la programmation.	Placez l'interrupteur général sur Arrêt, puis de nouveau sur Marche. Si le code d'erreur persiste, contactez l'assistance technique.
« E-47 » « A to D failure » (Dysfonctionnement de A à D)	Échec de commande interne.	Placez l'interrupteur général sur Arrêt, puis de nouveau sur Marche. Si le code d'erreur persiste, contactez l'assistance technique.
« E-48 » « Controller input failure » (Dysfonctionnement d'entrée du contrôleur)	Erreur du système d'entrée.	Placez l'interrupteur général sur Arrêt, puis de nouveau sur Marche. Si le code d'erreur persiste, contactez l'assistance technique.
« E-60 » « Filtration board communication » (Communication avec le panneau de filtrage) La friteuse continue de chauffer, toutefois aucun filtrage ou appoint n'est effectué.	Erreur de la carte FIA, de l'alimentation principale ou de communication.	Placez l'interrupteur général sur Arrêt, puis de nouveau sur Marche. Si le code d'erreur persiste, contactez l'assistance technique.
« E-70C » « Drain interlock failure » (Dysfonctionnement du verrouillage de la vidange) Le filtrage ne peut être	La communication avec la vanne de vidange a échoué.	Contactez l'assistance technique.

Code d'erreur	Cause possible	Action corrective
réalisé.		
« E-82 » « Selector valve failed » (Dysfonctionnement de la valve de sélection) Le filtrage et l'appoint automatique des bacs ne peuvent être effectués.	Aucune réponse de la vanne du sélecteur.	Placez l'interrupteur général sur Arrêt, puis de nouveau sur Marche. Si le code d'erreur persiste, contactez l'assistance technique.
« E-93A » « Supply tripped » (Alimentation disjonctée)	Alimentation coupée.	Contactez l'assistance technique.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Action corrective
Partie cuisson - Couleur du produit incorrecte		
A. L'aliment est trop foncé (certains lots).	Des miettes ou une accumulation de carbone recouvrant la capteur de température.	Retirez soigneusement tout débris du capteur de température.
	Produit non retiré du bac aussitôt après que le compte à rebours retentisse.	Retirez le produit du bac lorsque le compte à rebours retentit.
	Mauvaise minuterie pour produit alimentaire sélectionnée.	Sélectionnez la bonne minuterie pour produit alimentaire.
Trop foncée (tous les lots).	Température de cuisson du produit alimentaire trop élevée.	Réajustez la température de cuisson du produit alimentaire à un réglage plus bas.
	Sonde de température mal calibrée, ou mauvaise tension.	Contactez l'assistance technique Henny Penny.

Problème	Cause possible	Action corrective
	Huile trop vieille.	Si l'huile fume ou a un goût de brûlé, changez-la.
	Huile trop foncée.	<ul style="list-style-type: none"> • Si l'huile fume ou a un goût de brûlé, changez-la. • Filtrez l'huile. • Effectuez une procédure de nettoyage.
Trop claire (tous les lots).	Température de cuisson du produit alimentaire trop basse.	Réajustez la température de cuisson du produit alimentaire à un réglage plus élevé.
	Sonde de température mal calibrée.	Contactez l'assistance technique Henny Penny.
	Chauffage et refroidissement lents de la friteuse.	Voir l'erreur E-21 « Dysfonctionnement du chauffage de l'huile ».
Trop claire (quelques lots).	Produit trop froid. Par exemple, le produit a été plongé dans l'huile alors qu'il était congelé, la politique du magasin exigeant qu'il soit décongelé d'abord. Vérifiez les normes du magasin.	Laissez le produit décongeler avant de cuisiner.
	La minuterie du produit alimentaire a commencé avant que le produit ne soit placé dans l'huile.	Placez d'abord le produit dans l'huile, puis démarrez la minuterie du produit alimentaire correspondante.
	Mauvaise minuterie pour produit alimentaire sélectionnée.	Sélectionnez la bonne minuterie pour produit alimentaire.
	Le cycle de cuisson s'est arrêté avant que la minuterie du produit alimentaire n'ait atteint 0:00	Laissez le produit dans l'huile pendant tout le temps de cuisson.

Problème	Cause possible	Action corrective
	et que l'alarme ne retentisse.	
	Volume trop large.	Ne plongez que les volumes standards ou augmentez le réglage de compensation de charge.
Sécheresse du produit.	Perte d'humidité avant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des produits frais. • Couvrez le produit pour réduire l'évaporation.
	Surcuisson du produit.	Produit non retiré du bac aussitôt après que le compte à rebours retentisse.
	Minuterie du produit alimentaire trop longue.	Réduisez la minuterie de cuisson pour ce produit alimentaire.
	Mauvaise minuterie pour produit alimentaire sélectionnée.	Sélectionnez la bonne minuterie pour produit alimentaire.
Goût de brûlé.	Parfum d'huile brûlée.	Remplacez l'huile et effectuez un nettoyage en profondeur.
	Filtrages express non effectués lorsque vous y êtes invité.	Effectuez les filtrages express lorsque vous y êtes invité.
	Filtrage quotidien non effectué.	Effectuez un filtrage quotidien une fois par jour.
	Mauvais éléments chauffants ou mauvaise tension.	Contactez l'assistance technique Henny Penny.
Produit pas cuit.	Le cycle de cuisson s'est arrêté avant que la minuterie du produit alimentaire n'ait atteint 0:00 et que l'alarme ne retentisse.	Laissez le produit dans l'huile pendant tout le temps de cuisson.
	Minuterie du produit alimentaire trop courte.	Rallongez la minuterie de cuisson pour ce produit alimentaire.

Problème	Cause possible	Action corrective
	Volume trop large.	Ne plongez que les volumes standards ou augmentez le réglage de compensation de charge.
	Mauvaise minuterie pour produit alimentaire sélectionnée.	Sélectionnez la bonne minuterie pour produit alimentaire.
	Température de cuisson du produit alimentaire trop basse.	Réajustez la température de cuisson du produit alimentaire à un réglage plus élevé.
	Sonde de température mal calibrée.	Contactez l'assistance technique Henny Penny.
	Chauffage et refroidissement lents de la friteuse.	Voir l'erreur E-21 « Dysfonctionnement du chauffage de l'huile »
Mise sous tension et commandes de la friteuse		
Avec l'interrupteur d'alimentation en position, les affichages de l'écran tactile ne sont pas alimentés.	La friteuse est débranchée.	Branchez tous les cordons d'alimentation derrière la friteuse et enclenchez-les bien.
	Assurez-vous que le disjoncteur est déclenché.	Réinitialisez le disjoncteur.
	Pas de tension à la prise.	Contactez un électricien qualifié pour résoudre les problèmes avec la prise, le disjoncteur, ou la tension d'alimentation.
	Problème électrique ou de commandes de la friteuse.	Contactez l'assistance technique Henny Penny.
L'affichage de l'écran tactile est activé, mais ne répond pas.	L'affichage est gelé.	Appuyez et relâchez la réinitialisation des commandes (commandes inférieures).

Problème	Cause possible	Action corrective
Avec l'interrupteur d'alimentation en position, un seul affichage de l'écran tactile n'est pas alimenté.	Panne d'alimentation de l'écran ou problème de commandes.	Contactez l'assistance technique Henny Penny.
Système de filtration		
Le moteur du filtre fonctionne mais pompe l'huile très lentement.	Joints toriques usés, endommagés ou manquants.	Remplacez les joints toriques.
	Tampon / papier de filtrage obstrué.	Videz le panier à miettes et racler délicatement les miettes du dessus du filtre. Remplacez le tampon ou le papier de filtrage une fois par jour.
	Tampon / papier de filtrage mouillé.	Remplacez le tampon ou le papier de filtrage avec un filtre sec
Le moteur de la pompe du filtre ne fonctionne pas.	Réinitialisez le moteur de la pompe du filtre.	<p>AVERTISSEMENT ! Pour éviter toute brûlure causée par des éclaboussures d'huile, tournez l'interrupteur d'alimentation en position d'arrêt avant d'appuyer sur le bouton de réinitialisation du moteur de la pompe du filtre. Laissez le moteur du filtre refroidir pendant 15 minutes. Mettez l'interrupteur général sur Arrêt. Appuyez sur le bouton rouge de réinitialisation sur le moteur du filtre avec un tournevis. Le moteur du filtre est situé au-dessus du bac de filtrage. Remettez l'interrupteur principal en position</p>

Problème	Cause possible	Action corrective
		<p>marche, puis dans le menu « Oil & Filter » (Huile et filtrage), testez le moteur du filtre en remplissant le bac de filtrage.</p> <p>REMARQUE :</p> <p>Utilisez la pointe d'un tournevis pour appuyer sur ce bouton, vu la difficulté de le réinitialiser à la main.</p>
	Les disjoncteurs du moteur de la pompe se sont déclenchés	<p>AVERTISSEMENT ! Pour éviter toute brûlure causée par des éclaboussures d'huile, tournez l'interrupteur d'alimentation en position d'arrêt avant de réinitialiser les disjoncteurs du moteur de la pompe. Mettez l'interrupteur général sur Arrêt. Appuyez sur les boutons blancs de réinitialisation du disjoncteur situés derrière la porte la plus à gauche de la friteuse. Allumez la friteuse, puis dans le menu « Oil & Filter » (Huile et filtrage), testez le moteur du filtre.</p>
Le moteur ronronne mais ne fonctionne pas.	Les conduits sont incrustés ou la pompe est obstruée.	Contactez l'assistance technique Henny Penny.
	Graisse alimentaire utilisée dans la friteuse.	<p>Contactez l'assistance technique Henny Penny.</p> <p>IMPORTANT : n'utilisez pas de graisse alimentaire solide dans la friteuse.</p>
Le bac de filtrage est inséré sous la friteuse. L'écran	Bac de filtrage pas bien enclenché.	<p>Poussez le bac de filtrage jusqu'au bout.</p> <p>AVERTISSEMENT ! Risque de</p>

Problème	Cause possible	Action corrective
affiche Impossible de détecter le bac de vidange.		brûlure ! Le bac de vidange peut être chaud. Portez des gants résistants à la chaleur et à l'huile avant de déplacer le bac de vidange.
	Cordons d'alimentation derrière la friteuse empêchant le bac de vidange de se rabaisser.	Repositionnez les cordons d'alimentation derrière la friteuse afin qu'ils n'interfèrent pas avec le déplacement du bac de vidange.
	Couvercle du bac de vidange non installé sur le bac.	Retirez le bac de vidange, placez le couvercle dessus, puis réinstallez-le sous la friteuse. AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Le bac de vidange peut être chaud. Portez des gants résistants à la chaleur et à l'huile avant de déplacer le bac de vidange.
	Dysfonctionnement de l'interrupteur du bac de vidange.	Contactez l'assistance technique.
Le moteur du filtre continue de fonctionner et de pomper les bulles d'air lorsque le bac est plein. L'écran affiche « Cannot detect oil level » (Impossible de détecter le niveau d'huile).	Miettes et accumulation de carbone recouvrants les capteurs de détection et de niveau dans le bac.	Retirez toutes les miettes et l'accumulation de carbone autour des capteurs dans le bac.
	Le bac de vidange est vide, toutefois, il n'y a pas assez d'huile qui a été pompée dans le bac pour atteindre la sonde de niveau.	Remplissez le bac avec de l'huile.
	L'huile était froide pendant le filtrage.	Filtrez l'huile à la température du point de consigne.

Problème	Cause possible	Action corrective
<p>L'huile ne se vide pas pendant le filtrage express.</p> <p>L'écran affiche « Is the oil draining? » (L'huile se vidange-t-elle ?).</p>	<p>Conduite obstruée.</p>	<p>Utilisez la brosse de vidange pour pousser les miettes à travers la vanne de vidange. Lorsque l'huile commence à se vider, retirez la brosse de vidange.</p> <p>REMARQUE : retirez toujours la brosse de vidange de la vanne de vidange lorsque l'huile commence à se vider, sinon la vanne de vidange se refermera sur la brosse de vidange. Des dommages à la vanne de vidange (non couverts par la garantie) peuvent survenir.</p> <p>BONNE PRATIQUE ! Filtrez et écumez toujours le bac lorsque vous y êtes invité, afin d'éviter l'accumulation de miettes et une obstruction de la canalisation.</p>
	<p>La canalisation ne s'ouvre pas.</p>	<p>Contactez l'assistance technique.</p>
<p>De l'huile reste dans le bac de vidange.</p> <p>L'écran affiche « Is the vat filled as shown? » (Le bac est-il rempli comme indiqué ?) s'affiche.</p> <p>Oui/Non</p>	<p>Joints toriques usés, endommagés ou manquants.</p>	<p>Si de l'huile se trouve dans le bac de filtrage, elle devra être retirée avant de pouvoir effectuer cette étape.</p> <p>AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Laissez refroidir l'huile et portez un équipement de protection individuelle (EPI), notamment des gants résistants à la chaleur et à l'huile, un tablier et une visière de protection lorsque vous effectuez cette procédure. Ne déplacez pas la friteuse ou le bac de vidange filtrée contenant de l'huile chaude. Des</p>

Problème	Cause possible	Action corrective
		<p>blessures corporelles ou de graves brûlures peuvent résulter d'éclaboussures d'huile chaude. Remplacez les joints toriques.</p>
	<p>Tampon / papier de filtrage obstructué.</p>	<p>Si de l'huile se trouve dans le bac de filtrage, elle devra être retirée avant de pouvoir effectuer cette étape. AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Laissez l'huile refroidir et portez des EPI, y compris des gants résistants à la chaleur et à l'huile, un tablier et un écran facial pendant cette procédure. Ne déplacez pas la friteuse ou le bac de vidange filtrée contenant de l'huile chaude. Des blessures corporelles ou de graves brûlures peuvent résulter d'éclaboussures d'huile chaude. Videz le panier à miettes et racler délicatement les miettes du dessus du filtre. Remplacez le tampon ou le papier de filtrage une fois par jour.</p>
	<p>Tampon / papier de filtrage mouillé.</p>	<p>Si de l'huile se trouve dans le bac de filtrage, elle devra être retirée avant de pouvoir effectuer cette étape. AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Laissez l'huile refroidir et portez des EPI, y compris des gants résistants à la chaleur et à l'huile, un tablier et un écran facial pendant cette procédure. Ne pas déplacer la friteuse ou ne filtrez</p>

Problème	Cause possible	Action corrective
		<p>pas le bac de vidange contenant de l'huile chaude. Des blessures ou de graves brûlures peuvent être causées par des éclaboussures d'huile chaude.</p> <p>Remplacez le tampon ou le papier de filtrage avec un filtre sec.</p>
Système d'appoint automatique		
<p>Aucun appoint pour le bac, mais il y a de l'huile dans le bidon. L'écran affiche « Is there oil in the JIB? » (Y a-t-il de l'huile dans le bidon ?) Oui/Non.</p>	<p>Trois essais pour réapprovisionner le bac automatiquement, sans succès.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recherchez d'éventuels débris à l'extrémité du tuyau du bidon. 2. Vérifiez que le tuyau du bidon est inséré dans le bidon et enclenché jusqu'au fond. 3. Essayez de remplir le bac à partir de Oil & Filter > Fill Vat (Huile et filtrage > Remplir le bac), puis effectuez un remplissage depuis le bidon pour voir si le bac commence à se remplir. <p>Remarque : cela peut prendre jusqu'à 20 secondes avant que l'huile ne commence à être pompée pour purger l'air dans les conduites.</p> <p>Si le bac ne se remplit toujours pas, contactez l'assistance technique.</p>
<p>L'huile continue d'arriver bien que remplie. L'écran affiche « Is there oil in the JIB? » (Y a-t-il de l'huile dans le bidon ?) Oui/Non.</p>	<p>Des miettes / une accumulation de carbone autour des capteurs de température ou de niveau dans le bac.</p>	<p>Retirez toutes les miettes et l'accumulation de carbone sur les capteurs dans le bac.</p>
	<p>Les capteurs de température ou de niveau sont endommagés.</p>	<p>Contactez l'assistance technique.</p>

Contact Soutien technique par:

- Téléphone:
U.S. and Canada: +1-800-417-8405
Global: +1-937-456-8405
- SMS:
+1-937-456-8405
- Messagerie électronique: [tech-nicalservices@hennypenny.com](mailto:technicalservices@hennypenny.com)
- [Chat en direct](#)

Contacter les pièces par:

- Messagerie électronique: parts-department@hennypenny.com

Contactez la garantie par:

- Messagerie électronique: warranty@hennypenny.com



Copyright belongs to Henny Penny Corporation 2023 All rights reserved.

Henny Penny Corporation
1219 U.S. 35, Eaton, OH 45320
1-937-456-8400
1-800-417-8417
www.hennypenny.com