



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny

**Friteuses ouvertes à cuve fractionnée
et cuve intégrale – gaz**

Modèle LVG-102

Modèle LVG-103

Modèle LVG-104

FM07-604-B

01/26/18

MANUEL D'UTILISATION

ENREGISTRER LA GARANTIE EN LIGNE À

WWW.HENNYPENNY.COM

NOTICE AVIS

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

Le schéma de câblage de cet appareil se trouve sur l'intérieur du panneau latéral droit.

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

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

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

CAUTION ATTENTION

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

 **WARNING** AVERTISSEMENT

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

 **DANGER** DANGER

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

Données techniques des produits estampillés CE

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

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

SECTION 1. INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

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

NOTICE AVIS



- La directive de l'Union Européenne sur la mise au rebut des appareils électriques et électroniques (Waste Electrical and Electronic Equipment) est entrée en vigueur le 16 août 2005. Nos produits ont été évalués comme étant conformes à la directive WEEE. Nous avons également passé nos produits en revue pour déterminer s'ils sont conformes à la directive sur les restrictions applicables aux matières dangereuses [Restriction of Hazardous Substances directive (RoHS)] et modifié leur conception selon le besoin pour garantir leur conformité. Pour continuer à appliquer ces directives, cet appareil ne doit pas être mis au rebut comme déchet ménager non trié. Pour une mise au rebut correcte, prière de contacter le distributeur Henny Penny le plus proche.

1-2. CARACTÉRISTIQUES

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou dont l'expérience et la compétence sont insuffisantes, sauf si elles ont bénéficié d'un contrôle ou d'une formation à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Nettoyage aisé
- Utilise 40 % d'huile en moins
- Cuve intégrale ou cuve fractionnée
- Commande par ordinateur
- Fabrication en acier inoxydable
- Appoint d'huile automatique
- Système d'auto-diagnostic incorporé aux commandes
- Filtre incorporé avec filtrage automatique
- Propane ou gaz naturel; 75 000 BTU (21,97 kW)/cuve

1-3. ENTRETIEN CORRECT

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

NOTICE AVIS

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

1-4. ASSISTANCE

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

1-5. SÉCURITÉ

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



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



AVIS

AVIS sert à faire ressortir des informations particulièrement importantes.



ATTENTION

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



ATTENTION

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



AVERTISSEMENT

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



DANGER

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

1-5. SÉCURITÉ
(suite)



Symbole de mise à la terre équipotentielle



Symbole de mise au rebut des appareils électriques (WEEE)



OU



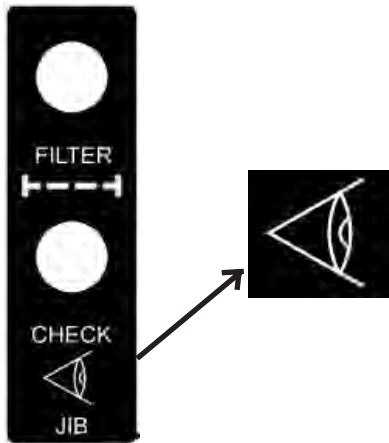
Symbole de risque d'électrocution



OU



Symboles de surface très chaude



À vérifier ou confirmer

SECTION 2. INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

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

NOTICE AVIS

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



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

2-2. DÉBALLAGE

NOTICE AVIS

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

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

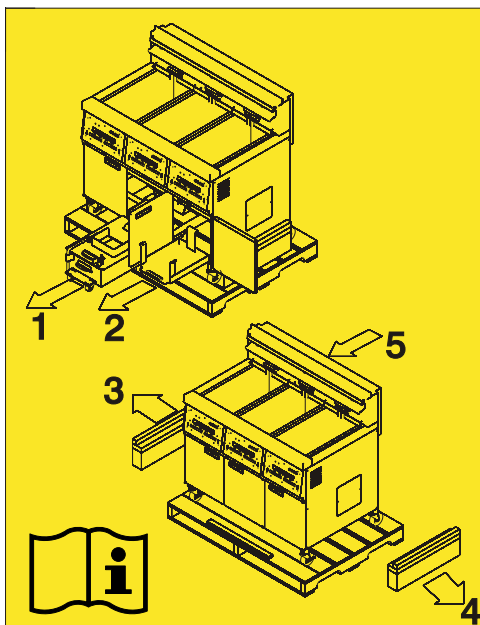


Figure 1

CAUTION ATTENTION

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



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

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

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



**ATTENTION
RISQUE
D'INCENDIE**

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



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

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

2-4. MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE

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



2-5. ÉVACUATION DE LA FRITEUSE

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

NOTICE AVIS

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

2-6. ALIMENTATION EN GAZ



AVERTISSEMENT

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

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



**AVERTISSEMENT
RISQUE
D'EXPLOSION**

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

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



AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de blessures graves :

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

2-6. ALIMENTATION EN GAZ
(suite)

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

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

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

NOTICE AVIS

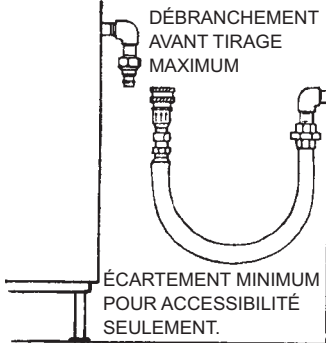
Le dispositif de retenue de câble limite la distance dont la friteuse ouverte peut être écartée du mur. Pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil, le câble doit être détaché de la friteuse ouverte et la conduite flexible de gaz débranchée. Cela permet de mieux accéder à tous les côtés de la friteuse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

2-6. ALIMENTATION EN GAZ

(suite)

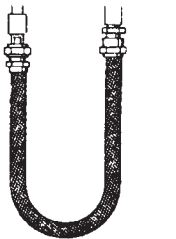
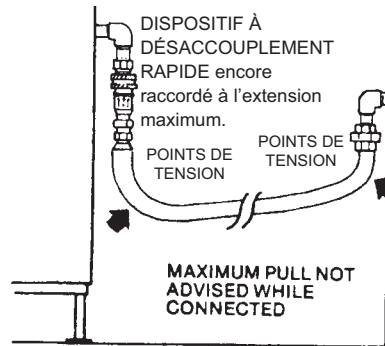
TUYAUTERIE DE GAZ
CORRECT

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



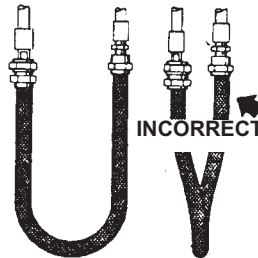
INCORRECT

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

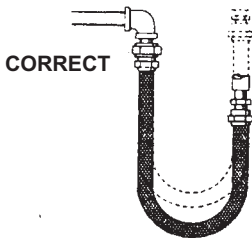


CORRECT

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

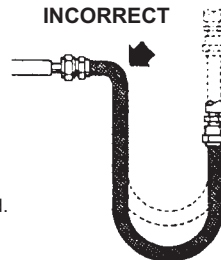


INCORRECT

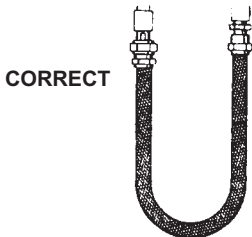


CORRECT

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

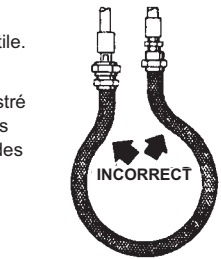


INCORRECT

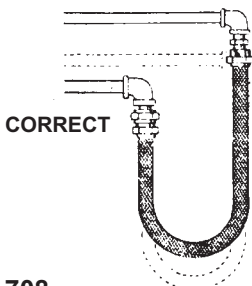


CORRECT

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

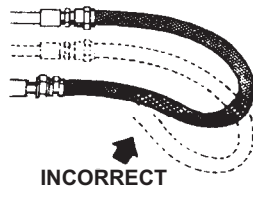


INCORRECT



CORRECT

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



INCORRECT

DISPOSITIF DE RETENUE DE CÂBLE

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

CAUTION

ATTENTION

CONSTRUCTION À MUR SEC

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

CAUTION

ATTENTION

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

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

NOTICE AVIS

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

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



AVERTISSEMENT PAS DE FLAMME NUE

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

2-8. RÉGLAGE DU RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

Le régulateur de pression du robinet de gaz est réglé comme suit :

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

NOTICE AVIS

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

2-9. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

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

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



AVERTISSEMENT RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

2-9. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES (suite)




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



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

2-10. ROULEMENTS DU MOTEUR Les roulements du moteur électrique sont à graissage permanent. **NE PAS LES GRAISSER.**


2-11. ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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



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

Pour éteindre le brûleur :

1. Appuyer sur la touche  des commandes (gauches ou droites).
2. Placer l'interrupteur en position OFF (arrêt).

REMARQUE : cela arrête la cuisson dans toutes les cuves.

2-12. DIMENSIONS



Modèle LVG-103

SECTION 3. FONCTIONNEMENT

3-1. COMPOSANTS

Se reporter aux explications données aux pages suivantes.

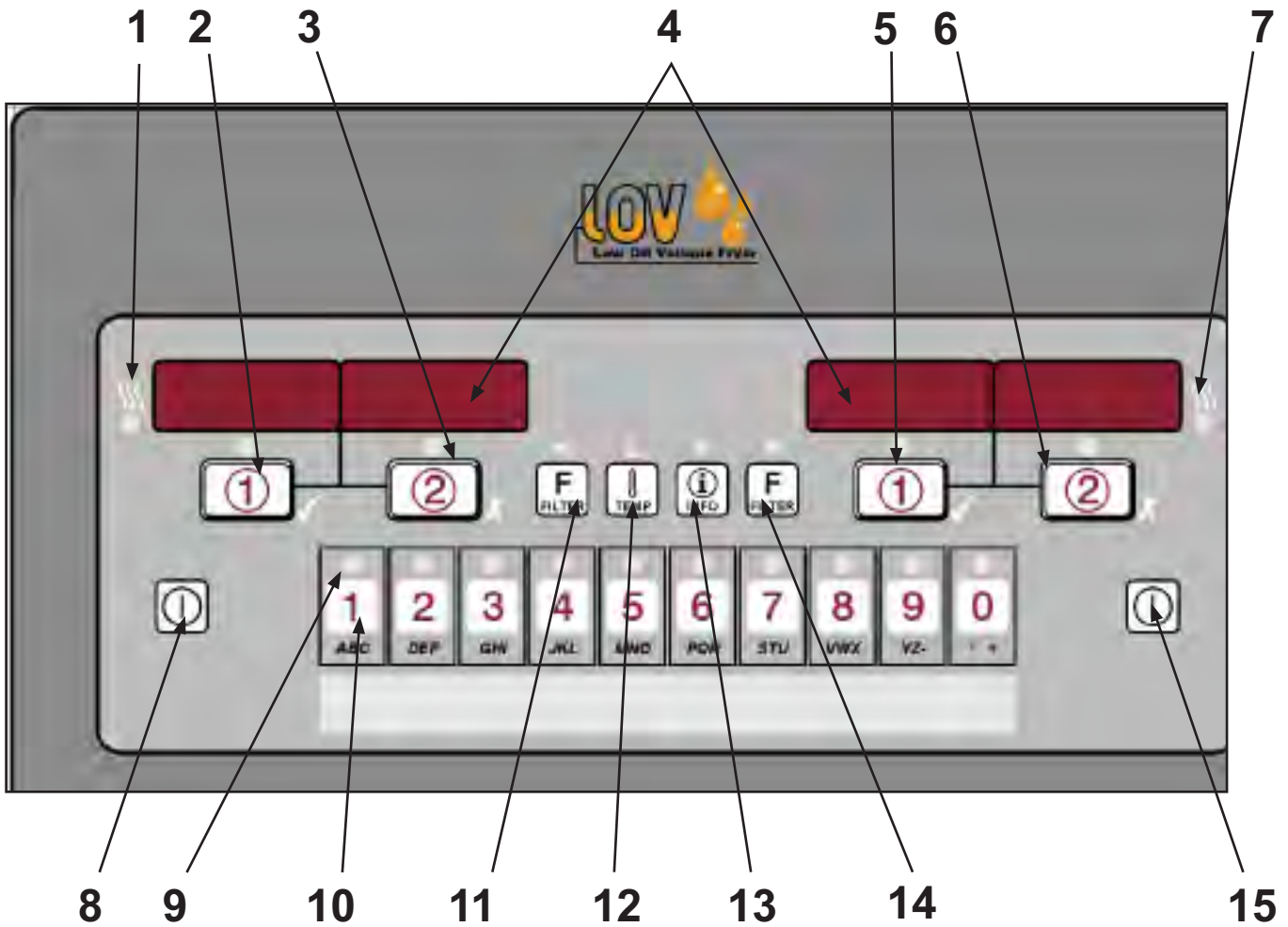


Figure 3-1

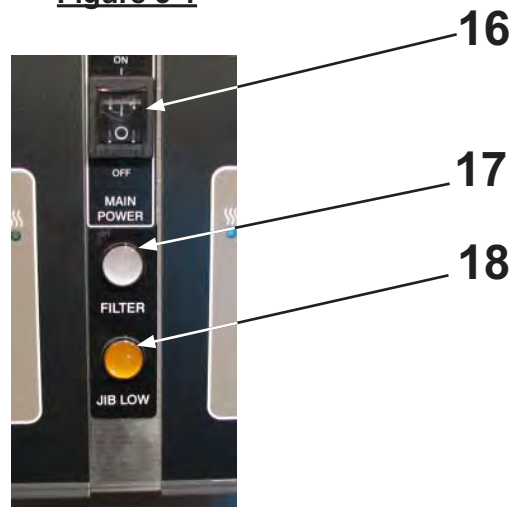


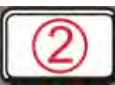

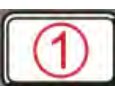
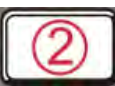






Figure 3-2









3-1. COMPOSANTS

(suite)

Se reporter aux Figures 3-1 et 3-2 conjointement avec la description des fonctions ci-dessous.

Fig. n°	Item No.	Description	Function
3-1	1		Cette DEL s'allume lorsque la commande demande un chauffage de la ou des cuves gauches et que les brûleurs s'allument et chauffent l'huile
3-1	2		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier gauche ; appuyer pour changer le produit affiché ; utilisé également pour ✓ pour indiquer OUI ou pour confirmer.
3-1	3		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier gauche, appuyer pour changer le produit affiché ; utilisé également pour X pour indiquer NON ou pour annuler.
3-1	4	Affichage numérique	Affiche les codes de produit, le compte à rebours de la minuterie pendant les cycles de cuisson, les messages-guides dans les modes de filtrage, les sélections en mode Program, la température de l'huile quand on appuie sur  , les codes d'erreur (en plusieurs langues)
3-1	5		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier droit ; appuyer pour changer le produit affiché ; appuyer pour confirmer les messages-guides dans les modes de filtrage ; utilisé également pour ✓ pour indiquer OUI ou pour confirmer.
3-1	6		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier droit ; appuyer pour changer le produit affiché ; appuyer pour refuser les messages-guides dans les modes de filtrage ; utilisé également pour X pour indiquer NON ou pour annuler.
3-1	7		Cette DEL s'allume lorsque la commande demande un chauffage de la ou des cuves droites et que les brûleurs s'allument et chauffent l'huile
3-1	8		Appuyer pour activer et désactiver le système de chauffage pour le(s) cuve(s) gauche(s)
3-1	9		La DEL de chaque bouton de produit s'allume quand ce produit particulier a été sélectionné.
3-1	10		Appuyer pour sélectionner le produit désiré ; appuyer pendant la saisie du nom d'un produit pour placer les lettres qui se trouvent sous le bouton dans le nom

3-1. COMPOSANTS (suite)

Fig. n°	Élément n°	Description	Fonction
3-1	11 & 14		Utilisé dans les modes de programmation et de filtrage ; utilisé également pour les boutons ◀ ou ▶ ; appuyer pour afficher les statistiques de filtrage suivantes : a. le nombre de cycles de cuisson avant le filtrage suivant b. le nombre de filtrages de la cuve pendant la journée c. le nombre moyen de filtrages journaliers d. le nombre moyen de cycles de cuisson entre filtrages.
3-1	12		Utilisé dans les modes de programmation, dans ceux de filtrage, lors du remplissage et du vidage des cuves, ainsi que pour le bouton ▲ ; appuyer pour afficher les statistiques de température suivantes : a. température réelle de l'huile dans chaque cuve b. température de consigne pour chaque cuve c. heure et date
3-1	13		Utilisé dans les modes de programmation ; utilisé également pour le bouton ▼ ; appuyer dessus pour afficher les informations de rétablissement pour chaque cuve ; appuyer sans relâcher pour passer en mode Information
3-1	15		Appuyer pour activer et désactiver le système de chauffage pour l e(s) cuve(s) droite(s)
3-2	16		En position ON, les commandes et les pompes de filtre sont mises sous tension
3-2	17		L'allumage de  en bleu indique qu'il est temps d'effectuer un filtrage intermittent automatique
3-2	18		L'allumage en orange indique qu'il faut remplir ou remplacer le bidon en boîte

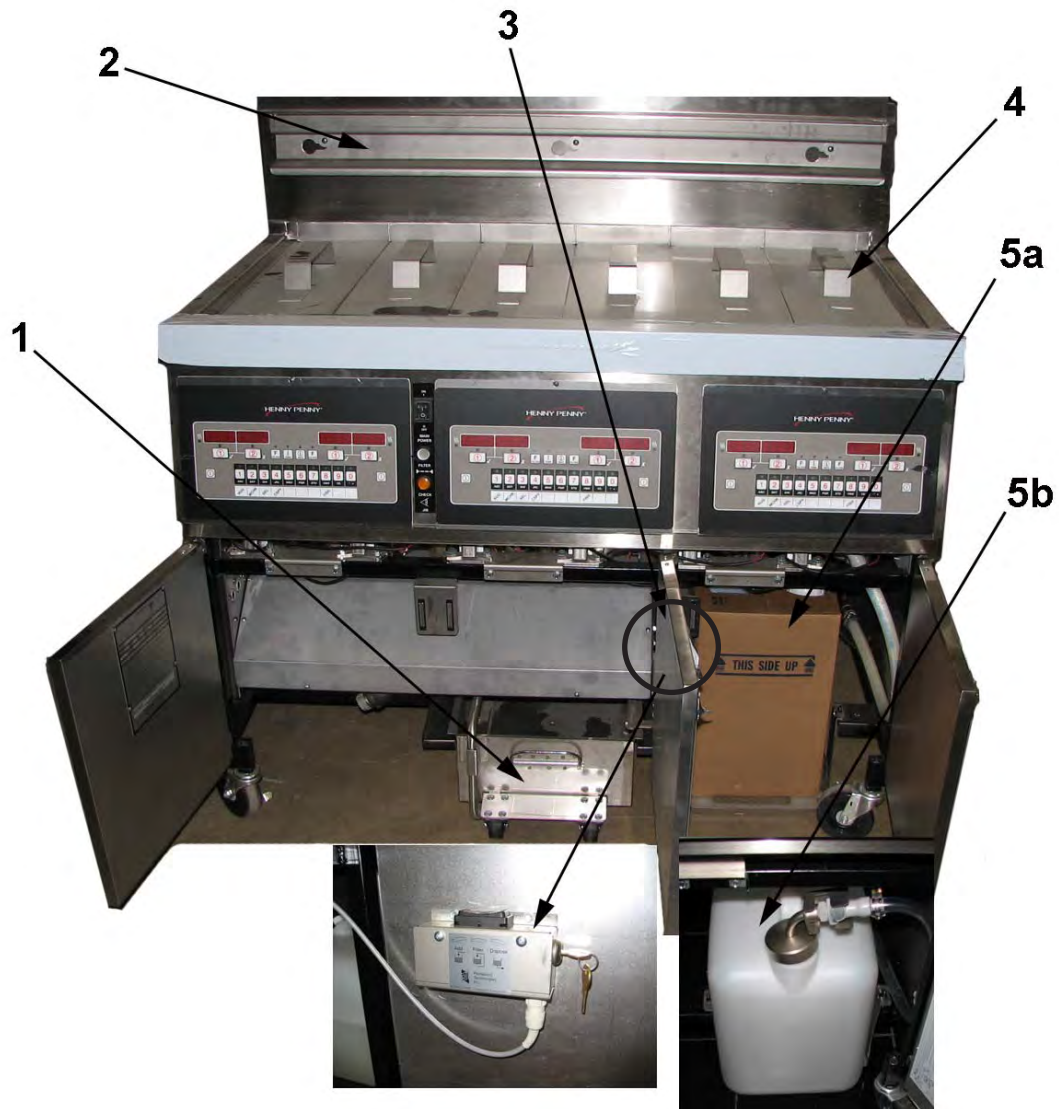



Figure 3-3

Fig. n°	Élément n°	Description	Fonction
3-3	1	Bac de vidange du filtre	L'huile est vidée dans ce bac puis pompée au travers des filtres pour prolonger sa vie utile
3-3	2	Porte-panier	On y accroche les paniers lorsqu'ils ne sont pas en service ou pour égoutter le produit à l'issue d'un cycle de cuisson
3-3	3	Commutateur RTI	Seulement sur les friteuses incluses dans une installation pourvue du système RTI
3-3	4	Couvres-cuve	Couvre la cuve quand elle n'est pas en service
3-3	5a	Bidon en boîte	Bidon en boîte pour les installations dépourvues de systèmes RTI ; stocke l'huile
3-3	5b	Bidon en boîte	Bidon pour installations pourvues de systèmes RTI ; stocke l'huile

3-2. MODE SET-UP (CONFIGURATION)

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

Lorsque l'interrupteur principal est placé en position de marche, « OFF » (arrêt) apparaît sur les deux affichages. Appuyer sur  sur l'un ou l'autre côté ; *SETUP* *MODE* (mode config.) apparaît sur les affichages, suivi par « LANGUAGE » (langue) sur l'affichage gauche et « ENGLISH » (Anglais) sur l'affichage droit.

Utiliser les boutons ◀ ou ▶ pour changer l'affichage des opérations à « FRANÇAIS », « CAN FREN », « ESPANOL », « PORTUG », « DEUTSCHE », « SVENSKI », « RUSSIAN ».

Appuyer sur ▼ pour passer aux autres éléments de configuration tels que :

- ZONE - USA or NON-USA (zone É-U ou non É-U)
- TEMP FORMAT - °F or °C (format temp. - °F ou °C)
- TIME FORMAT (format heure) - 12 h OU 24 h
- ENTER TIME (saisir l'heure) - Heure locale (utiliser les boutons de produit pour la changer)
- ENTER TIME - AM OR PM (saisir l'heure - avant ou après midi)
- DATE FORMAT - US OR INTERNATIONAL (format date - US ou intern.)
- ENTER DATE (saisir date) - Date (utiliser les boutons de produit pour la changer)
- FRYER TYPE - GAS or ELEC (type friteuse - gaz ou électr.)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (type de cuve - intégr. ou fract.)
- DECHARGE HUILE VRAC:
 1. Sélectionner en cas de décharge par un chariot
 2. Sélectionner en cas de décharge par système RTI
 3. Sélectionner en cas de décharge sans switch
 4. Actuellement pas utilisé (01/18)
- OIL SYSTEM (alim. huile) - JIB (bidon en boîte) (sans syst. RTI)/BULK (réservoir) (avec syst. RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF; 2.US (heure d'été - 1.désactiv, 2.US) (à partir de 2007); 3.EURO; 4.FSA (3.UE, 4.FSA (US avant 2007))
- SETUP COMPLETE (config. terminée)

Sauf indication contraire, utiliser ◀ ou ▶ pour changer les paramètres.



Il est possible d'accéder au mode Setup depuis la programmation niveau 1. Voir la Section 4-4.

3-3. REMPLISSAGE OU AJOUT D'HUILE



Figure 1

CAUTION ATTENTION

Le niveau d'huile doit toujours être au-dessus des tubes de brûleurs lorsque la friteuse est en train de chauffer et arriver aux indicateurs de niveau d'huile sur l'arrière de la cuve. Un incendie risque de se produire et/ou la friteuse d'être endommagée en cas d'inobservation de ces instructions. Il est déconseillé d'utiliser de l'huile concrète car elle pourrait causer des obstructions et des pannes de pompe.

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

WARNING AVERTISSEMENT **BURN RISK** RISQUE DE BRÛLURES

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

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

Cuve à poisson (cuve fractionnée profonde) = 9,5 litres/9,1 kg (10 quarts/20 lbs)

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

3. Le niveau de l'huile froide doit être maintenu à la ligne inférieure.

Remplissage d'une cuve au moyen du système RTI




1. Placer l'interrupteur principal en position ON.
2. Placer le support de panier à l'intérieur de la cuve. Figure 2.
3. Appuyer sur  (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que *FILTER MENU* (menu filtrage) et 1.AUTO FILTER? (1.filtrage autom. ?) s'affichent.
4. Appuyer sur le bouton ▼ et le relâcher 5 fois jusqu'à ce que «6.FILL POT FROM BULK » (6. rempl. cuve depuis réserv.) s'affiche. (« BULK » doit être sélectionné en mode Set-Up)
5. Appuyer sur le bouton ✓ ; « FILL POT FROM BULK YES NO » (remplir cuve depuis réserve oui-non) s'affiche. Appuyer de nouveau sans relâcher sur le bouton ✓ pour remplir la cuve ; « FILLING » (rempl.) s'affiche.
6. Une fois la cuve remplie, relâcher le bouton ✓ et appuyer deux fois sur le bouton X pour quitter le mode et reprendre le fonctionnement normal.




Figure 2


3-4. MISE EN ROUTE
MATINALE

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

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

NOTICE AVIS

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

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

CAUTION ATTENTION

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



 **DANGER** DANGER
OVERFLOW RISK RISQUE DE DÉBOREMENT

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

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

3-5. COOKING WITH DEDICATED DISPLAY


Affichage réservé signifie qu'un même produit apparaît toujours sur l'affichage d'une cuve particulière.

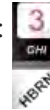
1. Une fois le cycle de fonte terminé, LOW TEMP (basse temp.) clignote jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. Aucun cycle de cuisson ne peut être déclenché tant que « LOW TEMP » est affiché. Une fois la température de consigne atteinte, le nom du produit, p. ex. NUGGETS (croquettes),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

ex. : « FRY » / « Q5 » / « FRY » / « Q5 » / « FRY » / « Q4 », etc.

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

NOTICE AVIS

Pour changer de produit réservé, appuyer sur le bouton de produit désire (ex : ); « <<<<>>>> » s'affiche.



Appuyer ensuite (pendant 5 secondes) sur le bouton de minuterie








correspondant à la cuve à utiliser. Le nom du produit, p. ex. « HASH BRN » (pomm. terre rissol.), s'affiche alors.

3-6. CUISSON AVEC AFFICHAGE MULTIPRODUIT

Affichage multiproduit signifie qu'il est nécessaire de sélectionner un produit avant de déclencher un cycle de cuisson dans une cuve particulière.

1. Une fois le cycle de fonte terminé, LOW TEMP (basse temp.) clignote jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. « ---- ---- » s'affiche ensuite.






2. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex. .
3. « FR FRIES » (frites) s'affiche. Si « <<<<>>>> » s'affiche, la température n'est pas la bonne pour ce produit. Sélectionner un autre produit ou appuyer sur  ou  pendant 5 secondes.
4. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou .
5. Quand le cycle de cuisson est terminé, une alarme retentit et « PULL » (retirer) s'affiche.
6. Appuyer sur le bouton de minuterie sous « PULL » pour arrêter l'alarme. « ---- ---- » s'affiche ensuite ou, si une minuterie de qualité (temps d'attente) a été programmée, le compte à rebours de la minuterie s'affiche (voir étape 6, Section 3-5).

3-7. PASSAGE DE PETIT DÉJEUNER À DÉJEUNER ou vice-versa

Cette opération consiste essentiellement à changer le produit qui est cuit dans une cuve à affichage réservé.




Petit déjeuner à déjeuner



1. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex. .
2. « <<<<>>>> » s'affiche.
3. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes ; « FR FRIES » (frites) s'affiche alors.

Déjeuner à petit déjeuner



1. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex. .
2. « <<<<>>>> » s'affiche.
3. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes ; « HASH BRN » (pomm. terre rissol.) s'affiche alors.




NOTICE AVIS

Si, pendant un cycle de cuisson, on essaye sans succès de changer de produit sur un affichage réservé ou multiproduit, cela veut dire que la température de consigne n'est pas la même pour les deux produits. Attendre la fin du cycle de cuisson puis procéder au changement.

3-8. PASSAGE D'UN AFFICHAGE MULTIPRODUIT À UN AFFICHAGE RÉSERVÉ



« ---- ---- » s'affiche si on est en mode d'affichage multiproduit et on peut passer à un affichage réservé.



1. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex. .
2. « FR FRIES » (frites) s'affiche si la température de consigne de la cuve correspond au produit ou « <<<<>>>> » s'affiche si ce n'est pas le cas.
3. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes jusqu'à ce que la commande émette un bip.
4. Relâcher le bouton de minuterie. « FR FRIES » s'affiche pour indiquer que le passage en mode d'affichage réservé s'est effectué.

3-9. PASSAGE D'UN AFFICHAGE RÉSERVÉ À UN AFFICHAGE MULTIPRODUIT

Cette opération est simple et réussit toujours parce qu'elle n'essaye jamais de modifier la température de consigne.






1. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes jusqu'à ce que la commande émette un bip.
2. Relâcher le bouton de minuterie. « ---- ---- » s'affiche pour indiquer que le passage en mode d'affichage multiproduit s'est effectué.

NOTICE AVIS

Seuls les produits programmés pour cette température de consigne pourront être sélectionnés pour cuire.



3-10. PASSAGE D'UN AFFICHAGE MULTIPRODUIT À UN AUTRE AYANT UNE TEMPÉRATURE DE CONSIGNE DIFFÉRENTE

1. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex. .
2. « FR FRIES » (frites) s'affiche si la température de consigne de la cuve correspond au produit ou « <<<<>>>> » s'affiche si ce n'est pas le cas.
3. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes jusqu'à ce que la commande émette un bip.
4. Relâcher le bouton de minuterie. « FR FRIES » s'affiche pour indiquer que le passage en mode d'affichage réservé s'est effectué.
5. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes jusqu'à ce que la commande émette un bip.
6. Relâcher le bouton de minuterie. « ---- ---- » s'affiche pour indiquer que le passage en mode d'affichage multiproduit s'est effectué en utilisant la température de consigne des frites dans cet exemple.

3-11. APPOINT AUTOMATIQUE

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



Figure 1



Figure 2

Remplissage du bidon en boîte au moyen du système RTI

1. La commande affiche « JIB IS LOW » (niveau bidon bas) et le témoin orange s'allume sur le devant de la friteuse. Figure 1.
2. Ouvrir la porte où se trouve le commutateur RTI (Figure 2). Appuyer sans relâcher sur le côté ADD (ajout) du commutateur pour remplir le bidon.



Figure 3

Remplacement du bidon en boîte (installations sans RTI)

1. La commande affiche « JIB IS LOW » (niveau bidon bas) et le témoin orange s'allume sur le devant de la friteuse. Figure 1.
2. Ouvrir la porte droite et retirer le bidon de l'appareil. Enlever le bouchon du bidon, puis jeter le bidon vide et le remplacer par un plein. Figure 3.

**3-12. FILTRAGE
INTERMITTENT
AUTOMATIQUE**



Figure 1

NOTICE AVIS

Le filtrage intermittent automatique n'est PAS disponible sur les cuves à poisson (cuves fractionnées profondes). Ces cuves ne doivent être filtrées qu'une seule fois, à la fin de la journée.

1. Pendant le fonctionnement normal et au bout d'un certain nombre de cycles de cuisson, le témoin bleu s'allume sur le devant de la friteuse (Figure 1) et la commande affiche périodiquement « FLTR NOW? » (filtr. maintenant ?) « YES NO ».
2. Si on désire filtrer, appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; *SKIM VAT* (écumer cuve) s'affiche, ainsi que « CONFIRM » «YES NO ».
3. Une fois les miettes enlevées de la surface de l'huile, appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; « DRAINING » (vidange) s'affiche alors. Le robinet de vidange s'ouvre et l'huile s'écoule de la cuve. Si la commande soupçonne la présence d'huile dans le bac de vidange, il se peut que « CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO » (attention - y a-t-il de l'huile dans le bac ? oui-non) s'affiche. S'assurer que le bac de vidange est vide avant de continuer.)

NOTICE AVIS

Si on ne désire PAS filtrer, appuyer sur le bouton X pour annuler le filtrage intermittent automatique. Le témoin bleu s'éteint et les commandes rétablissent le fonctionnement normal. Elles suggéreront un filtrage après quelques cycles de cuisson de plus.

4. « VAT EMTY » (cuve vide) puis « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ ; DRAINING (vidange), suivi de « WASHING » (lavage) et « FILLING » (remplissage) s'affichent.
5. Si « IS POT FILLED? » (cuve pleine ?) et « YES NO » s'affichent, s'assurer que la cuve est pleine puis appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES ; la commande rétablit alors le fonctionnement normal.

Erreur de filtrage

6. Si l'huile n'a pas été repompée au niveau correct dans la cuve lors du filtrage intermittent automatique, appuyer sur le bouton X pour répondre NO ; « FILL POT FROM DRN PAN » (remplir cuve depuis bac vidange) s'affiche alors.
7. Appuyer sur le bouton ✓ pour faire tourner la pompe pendant 30 secondes.
8. « IS POT FILLED? » (cuve remplie?) et « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour faire apparaître l'affichage ; la commande rétablit le fonctionnement normal. Appuyer sur le bouton X pour faire tourner la pompe pendant 30 autres secondes. On peut essayer 3 fois de remplir la cuve.

3-12. FILTRAGE
INTERMITTENT
AUTOMATIQUE (suite)

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

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

10. Lors du filtrage intermittent automatique suivant avec un tampon de filtre neuf, si la cuve n'est pas pleine après 3 essais, « FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE » (entretien filtre nécessaire - voir Guide de dépannage) s'affiche.

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

NOTICE AVIS

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

3-13. FILTRAGE DE MAINTIEN



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

Porter un équipement protecteur : veiller à utiliser tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's, y compris un tablier, un écran facial et des gants. Ne jamais commencer à filtrer sans porter tout l'équipement de sécurité. L'huile très chaude peut causer des brûlures graves.

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

1. Vérifier le bac de filtre : utiliser un tampon neuf pour le premier filtrage chaque jour mais ce même tampon peut servir pour le restant de la journée, sauf pour les cuves utilisées pour frire du poisson. Le tampon de filtre DOIT être remplacé après le filtrage de l'huile d'une cuve utilisée pour frire du poisson.

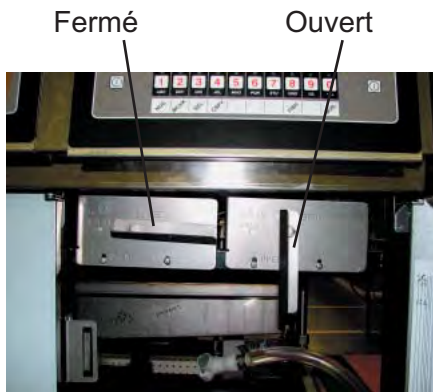



Figure 1 (cuves à poisson)

S'assurer que le tuyau du filtre est bien raccordé, que le bac de celui-ci est aussi loin en arrière que possible sous la friteuse et que le couvercle de ce bac est en place. Si le bac de vidange de filtre ou son couvercle n'est pas bien en place, « CHK PAN » (vérifier bac) s'affiche.

2. S'assurer que l'huile est brûlante. Les meilleurs résultats sont obtenus lorsque l'huile de friture est filtrée à la température de cuisson normale.
3. Appuyer sur  (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que « 1.AUTO FILTER? » (1.filtrage autom. ?) s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton ▼ et le relâcher ; « 2.MAINT FILTER? » (2.entretien filtre) s'affiche.
5. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; « MAN FILTER » (filtrage man.) puis « YES NO » s'affichent.
6. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES et vider l'huile, « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule de la cuve ; ou appuyer sur le bouton X pour répondre NO et les commandes rétablissent alors le fonctionnement normal. Si la commande soupçonne la présence d'huile dans le bac de vidange, il se peut que « CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO » (attention - y a-t-il de l'huile dans le bac ? oui-non) s'affiche. S'assurer que le bac de vidange est vide avant de continuer.



Les robinets de vidange des cuves à poisson doivent être ouverts manuellement. Ouvrir la porte et faire passer la manette du robinet de vidange de la position horizontale en position verticale ; l'huile s'écoule alors de la cuve.

7. Une fois que l'huile s'est écoulée de la cuve, enlever le porte-panier de celle-ci. Figure 1.



Figure 1



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

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

3-13. ENTRETIEN DU FILTRE
(suite)

8. Utiliser le nettoyeur, un tampon à récurer en Nylon et un peu de dégraisseur pour friteuses McD pour frotter l'intérieur de la cuve. Faire attention de ne pas endommager les sondes de détection.

CAUTION ATTENTION

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

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

9. Une fois que la cuve est propre, « SCRUB VAT COMPLETE? » (nettoyage cuve terminé?) « YES NO » s'affiche. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; « WASH VAT » (laver cuve) et « YES NO » s'affichent alors.
10. Appuyer sur le bouton ✓ ; « WASHING » (lavage) s'affiche. L'huile circule dans la cuve pendant plusieurs minutes. Une fois que le cycle de lavage est terminé, « WASH AGAIN? (relaver ?) » « YES NO » s'affiche.
11. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES si un autre lavage est nécessaire ; Sinon, appuyer sur le bouton X pour répondre NO, RINSING (rinçage) s'affiche et la friteuse rince la cuve automatiquement. Lorsque le rinçage est terminé, « RINSE AGAIN? » (rincer encore?) « YES NO » s'affiche.
12. Appuyer sur le bouton ✓ pour indiquer YES si un autre lavage est nécessaire ; sinon, appuyer sur le bouton X pour indiquer NO. « POLISH? » (traiter?) « YES » s'affichent alors.
13. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; l'huile est « traitée » par circulation dans le système de filtrage et « 5:00 STOP (arrêt dans 5 minutes) » s'affiche. Si on le désire, appuyer sur le bouton ✓ pour interrompre le traitement ; sinon, l'huile est traitée pendant 5 minutes.
14. Une fois que l'huile est traitée, « FILL VAT? » (rempl. cuve?) » et « YES » s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ ; « FILLING » (remplissage) s'affiche et la cuve se remplit d'huile.

NOTICE AVIS

Les robinets de vidange des cuves à poisson doivent être fermés manuellement avant le remplissage d'huile. Ouvrir la porte et faire passer la manette du robinet de vidange de la position verticale en position horizontale ; l'huile s'écoule alors de la cuve. Figure 3

15. Une fois la cuve pleine, « IS POT FILLED? » (cuve pleine?) « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; la friteuse reprend alors son fonctionnement normal.

Si on appuie sur le bouton X, « FILLING » (remplissage) s'affiche et, une fois que la pompe s'arrête, les commandes affichent « CHANGE FILTER PAD? » (changer tampon filtre ?) pour suggérer que le tampon de filtre est peut-être encrassé.

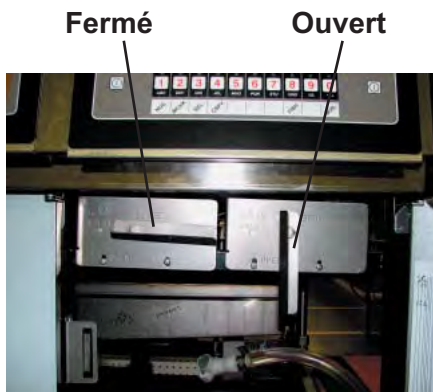


Figure 1 (cuves à poisson)

**3-14. MISE AU REBUT DE
L'HUILE D'UNE CUVE À
L'AIDE DU SYSTÈME RTI**




**ATTENTION
RISQUE D'INCENDIE**

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

S'ASSURER QUE DISPOSE EST REGLE SUR RTI



Figure 1

1. Appuyer sur  (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que *FILTER MENU* (menu filtrage) et 1.AUTO FILTER? (1.filtrage autom. ?) s'affichent.
2. Appuyer sur ▼ et relâcher deux fois jusqu'à ce que 3.DISPOSE (3.jeter) s'affiche.
3. Appuyer sur le bouton ✓ ; « DISPOSE? » (jeter ?) « YES NO » s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton ✓ ; « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule dans le bac de vidange de filtre.
5. « VAT EMTY » (cuve vide) « YES NO » s'affiche alors.
6. « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. cuve terminé) « YES NO ». Une fois que la cuve est propre, appuyer sur le bouton ✓ .
7. Une fois la cuve propre, appuyer sur le bouton ✓ ; le robinet de vidange se ferme et « FILL POT FROM BULK » (rempl. cuve depuis réserve) ainsi que « YES NO » s'affichent. Ouvrir la porte où se trouve le commutateur RTI (Figure 1) et appuyer sur le bouton « DISPOSE » (jeter) du commutateur jusqu'à ce que le bac de vidange du filtre soit vide.
8. Pour remplir la cuve, appuyer sur le bouton ✓ jusqu'à ce que l'huile froide arrive à l'indicateur inférieur de niveau d'huile de la cuve comme indiqué à la Section 3-3.
9. Appuyer sur le bouton X ; « IS POT FILLED? » (cuve pleine ?) « YES NO » s'affiche alors. Si la cuve est pleine, appuyer sur le bouton ✓ ; les commandes rétablissent le fonctionnement normal. Si elle ne l'est pas, appuyer sur le bouton X ; les commandes reviennent à l'étape précédente.

**3-15. MISE AU REBUT DE
L'HUILE D'UNE CUVE À
L'AIDE D'UNE NAVETTE
DE MISE AU REBUT
D'HUILE**




Figure 1



Figure 2

S'ASSURER QUE DISPOSE EST REGLE SUR NO OU BIEN VAC

1. Ouvrir la porte du milieu, retirer le bac de vidange du dessous de la friteuse et le remplacer par une navette de mise au rebut d'huile. Figures 1 et 2.
2. Appuyer sur  (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que *FILTER MENU* (menu filtrage) et 1.AUTO FILTER? (1.filtrage autom. ?) s'affichent.
3. Appuyer sur le bouton ▼ et le relâcher deux fois jusqu'à ce que « 3.DISPOSE » (3.jeter) s'affiche. Appuyer sur le bouton ✓ ; « DISPOSE? » (jeter ?) « YES NO » s'affichent. Si la commande soupçonne la présence d'huile dans le bac de vidange, il se peut que « CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO » (attention - y a-t-il de l'huile dans le bac ? oui-non) s'affiche. S'assurer que le bac de vidange est vide avant de continuer.)
4. Appuyer sur le bouton ✓ ; « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (unité mise au rebut en place ?) « YES NO » s'affiche.
5. Une fois la navette de mise au rebut en place, appuyer sur le bouton ✓ ; « DRAINING » (vidange) s'affiche. L'huile s'écoule alors de la cuve dans la navette.

NOTICE AVIS

Les robinets de vidange des cuves à poisson doivent être ouverts manuellement. Ouvrir la porte et faire passer la manette du robinet de vidange de la position horizontale en position verticale ; l'huile s'écoule alors de la cuve. Figure 3

6. « VAT EMTY » (cuve vide) et « YES NO » s'affichent. Vérifier que la cuve est vide et appuyer sur le bouton ✓.
7. « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. cuve terminé) « YES NO » s'affiche. Une fois que la cuve est propre, appuyer sur le bouton ✓.
8. « MANUAL FILL POT » (rempliss. manuel cuve) s'affiche, suivi de « IS POT FILLED? » (cuve remplie ?) ainsi que de « YES NO ». Remplir la cuve jusqu'à la ligne indicatrice inférieure sur l'arrière de celle-ci puis appuyer sur le bouton ✓ (voir les instructions de la rubrique Remplissage ou ajout d'huile (installations sans système RTI) de la Section 3-2.

Les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

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

3-16. REMPLACEMENT DU TAMPON DE FILTRE



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

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

NOTICE AVIS

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

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



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

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

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

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

**3-16. REMPLACEMENT DU
TAMPON DE FILTRE (suite)**



Figure 5

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



Figure 6

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

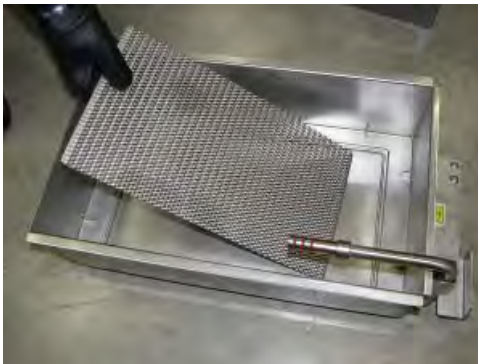


Figure 7

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



Figure 8

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

3-16. REMPLACEMENT DU TAMPON DE FILTRE (suite)



Figure 9



Figure 10

3-17. DÉPOSE ET NETTOYAGE DU PORTE-PANIER

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

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



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


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



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

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

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

Informations de rétablissement pour chaque cuve

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



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

NOTICE AVIS

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

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

Cycles de cuisson restants avant filtrage

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

Par exemple,   


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

Heure et date


2. Appuyer deux fois sur  ou  ; l'heure locale et la date s'affichent alors.

3-20. STATISTIQUES
AFFICHÉES À L'AIDE
DU BOUTON TEMP


Température réelle de l'huile

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

Température de consigne

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

3-21. MODE INFORMATION

Ce mode permet d'assembler et d'enregistrer l'historique du rendement de la friteuse et de l'opérateur. Appuyer sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que *INFO* *MODE** s'affiche.

Appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ pour accéder aux opérations et sur le bouton ✓ pour afficher les statistiques relatives à chaque opération.

Ce mode permet d'obtenir les informations suivantes :

1. FILTER STATS - informations relatives au filtrage pour les 7 derniers jours
2. REVIEW USAGE- informations accumulées depuis leur dernier effacement manuel
3. LAST LOAD - informations relatives au cycle de cuisson le plus récent ou au cycle en cours

NOTICE AVIS

Appuyer sur le bouton X pour quitter le mode Information.

1. FILTER STATS (stats filtrage)

Appuyer sur le bouton ✓ pour sélectionner Filter Stats puis sur ◀ et ▶ pour sélectionner le jour désiré d'affichage des statistiques. Appuyer ensuite sur le bouton ▲ ou ▼ pour afficher les statistiques suivantes :

- « FILTERED » = Nombre de filtrages
- « FLT BPSD » = Nombre de filtrages évités
- « FLT AVG » = Nombre moyen de cycles de cuisson entre filtrages

2. REVIEW USAGE (visualiser usage)

Appuyer sur le bouton ✓ pour sélectionner Review Usage et sur le bouton ▲ ou ▼ pour afficher ce qui suit :

FONCTION	EX. AFFICHAGE
Jour du dernier effacement des données d'usage	SINCE APR-19 (depuis 19 avr.)
Nombre total de cycles de cuisson	TOTAL CKS 462 (total cycles 462)
Cycles de cuisson interrompus avant « PULL » (retirer)	“PULL” QUIT CKS 4 (cycles interr. av. « PULL »)
Nombre d'heures de marche de la friteuse (gauche)	L ON HRS 165 (h. marche g. 165)
Nombre d'heures de marche de la friteuse (droite)	R ON HRS 160 (h. marche d. 160)

3-21. MODE
INFORMATION
(suite)




3. LAST LOAD (dernière charge)
 Appuyer sur le bouton ✓ pour sélectionner Last Load (ex. -P1 = produit 1 ; « L1 » = gauche, 1er produit) et sur le bouton ▲ ou ▼ pour afficher ce qui suit :

FONCTION	EX. AFFICHAGE
Produit (dernier produit cuit)	PRODUCT P1- L1 (prod. 1 ; g., 1er prod.)
Heure de début du dernier cycle de cuisson	STARTED 10.25A (début 10 h 25)
Temps de cuisson réel écoulé (secondes réelles)	ACTUAL TIME 7:38 (temps réel 7:38)
Temps de cuisson programmé	PROG TIME 3:00 (temps progr. 3:00)
Temp. max. pendant le cycle de cuisson	MAX TEMP 327°F (temp. max. 327 °F)
Temp. min. pendant le cycle de cuisson	MIN TEMP 313°F (temp.min. 313 °F)
Temp. moy. pendant le cycle de cuisson	AVG TEMP 322°F (temp. moy. 322 °F)
Chauffage (pourcentage) pendant le cycle de cuisson	HEAT ON 73% (chauff. 73 %)
Prête ? (la friteuse était-elle prête avant de démarrage ?)	READY? YES (prête ?) (oui)

SECTION 4. PROGRAMMATION DE NIVEAU 1



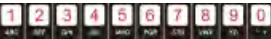




Le niveau 1 inclut ce qui suit :


- Modification des paramètres de produits
- Réglage de l'horloge de filtrage intermittent automatique pour les différents produits
- Exécution du nettoyage à fond
- Configuration de la friteuse


1. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PRODUCT » (produit) et « SELECTN » (sélection) s'affichent.
3. Appuyer sur le bouton  droit ; « SELECT PRODUCT » (sélect. produit) et « -P 1- » (ex. : NUGGETS [croquettes]) s'affichent.

4-1. MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE PRODUITS



Changement de noms de produit

4. Utiliser les boutons  et  pour faire défiler les 40 produits ou appuyer sur le bouton de produit désiré  .
5. Appuyer sur le bouton  droit ; le produit (ex. : NUGGETS [croquettes]) s'affiche à gauche, « MODIFY » et « YES NO » à droite. Appuyer sur le bouton  pour changer ce produit ou sur le bouton X pour en choisir un autre.
6. Si on a appuyé sur le bouton  , appuyer sur un bouton de produit et le relâcher ; la lettre qui clignote devient la première sous le bouton de produit sur lequel on a appuyé. Si par exemple, on appuie sur  , la lettre qui clignote devient un « A ».

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

Appuyer sans relâcher sur le bouton X droit pour quitter le mode Program ou appuyer sur le bouton  pour passer à « 1. COOK TIME » (1. temps cuisson).

Changement des temps et températures

7. Appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que « COOK TIME » s'affiche puis utiliser les boutons de produit  pour changer le temps en minutes et en secondes jusqu'à un maximum de 59:59.

4-1. MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE PRODUITS (suite)

- Appuyer sur le bouton ▼ et le relâcher ; « TEMP » (température) et la température présélectionnée s'affichent à droite.

Appuyer sur les boutons de produit  pour changer la température. La plage de température va de 88 à 193 °C (190 à 380 °F).

Changement de l'identificateur de cuisson

- Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « COOK ID » (identif. cuisson) et que l'identificateur de produit s'affichent. Par exemple, NUG est l'identificateur des croquettes. Utiliser les boutons de produit pour changer l'identificateur en procédant comme à l'étape 6 ci-dessus.

Alarmes (tâches 1 et 2)

- Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « DUTY 1 » (tâche 1) s'affiche à gauche et un temps d'alarme à droite. Appuyer

sur les boutons de produit  pour programmer une alarme.

Ex. : si un cycle de cuisson a été réglé à 3 minutes et qu'une alarme doit se déclencher au bout de 30 secondes de cycle de cuisson, on sélectionne « 0:30 » sur l'affichage. L'alarme retentit lorsque le compte à rebours de la minuterie atteint 2:30.

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

Minuterie de qualité

- Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que QUAL TMR (minut. qual.) et le temps d'attente présélectionné s'affichent. Appuyer

sur les boutons de produit  pour régler le temps d'attente jusqu'à 59:59.

Désactivation du filtrage intermittent automatique

- Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « AIF DISABLE » (désactiv. filtr. interm. autom.) et « YES » ou « NO » s'affichent. L'appui sur les boutons ◀ et ▶ fait passer l'affichage à « YES » si ce produit doit être exclu dans l'opération de filtrage intermittent automatique ou à « NO » s'il doit être inclus.

Bouton d'affectation

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



4-2. HORLOGE DE FILTRAGE INTERMITTENT AUTOMATIQUE

Cette fonction permet de programmer les commandes pour les périodes de la journée pendant lesquelles elles doivent bloquer les messages-guides « Filter Now » (filtrer maintenant). On peut par exemple programmer les commandes pour qu'elles ne déclenchent pas de messages « Filter Now » pendant les périodes d'affluence du déjeuner et du dîner. Si toutefois on souhaite effectuer un filtrage pendant une telle période, appuyer sans relâcher sur un bouton [F] pour afficher le menu de filtrage.

Chaque période de blocage du filtrage intermittent automatique est définie par une heure de début (une heure locale, XX:XX A, etc.) et une durée en minutes.

Les jours de semaine (L-V) sont tous regroupés. Il est possible de programmer jusqu'à quatre périodes différentes de blocage du filtrage intermittent automatique pendant la journée du lundi au vendredi. (La programmation est la même tous les jours.)

Il est possible de programmer un ensemble distinct de périodes de blocage pour le samedi et un autre pour le dimanche.

1. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PRODUCT » (produit) et « SELECTN » (sélection) s'affichent.
3. Appuyer une fois sur le bouton ▼ ; « AIF CLOCK » (horl. filtr. interm. autom.) s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton [check mark] et utiliser les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler les options « ENABLE » (activ.) et « DISABLE » (désactiv.), puis appuyer de nouveau sur le bouton [check mark] pour en sélectionner une.
5. Si on choisit « ENABLE », on peut utiliser les boutons ▲ et ▼ pour faire défiler la liste suivante de périodes de blocage:

Affichage gauche	Affichage droit
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX A XX
SUN 2	XX:XX A XX
SUN 3	XX:XX A XX
SUN 4	XX:XX A XX

**4-2. HORLOGE DE FILTRAGE
INTERMITTENT
AUTOMATIQUE (suite)**

En mode 12 heures, trois paramètres figurent sur chaque ligne : l'heure de début «XX:XX, A ou P (matin/après-midi) et la durée « XX ». Utiliser les boutons ◀ et ▶ pour établir chacun de ces paramètres, qui clignote quand on le sélectionne.

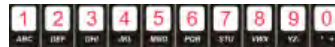
Pour établir une nouvelle heure de début, utiliser les boutons de produit



pour saisir la nouvelle valeur.

Appuyer sur le bouton ▶ pour passer à la sélection AM/PM (matin/après-midi). On peut alterner entre A et P en appuyant sur le bouton de produit « 0 ».

Appuyer de nouveau sur le bouton ▶ pour passer à la durée (en minutes). Saisir une nouvelle valeur au moyen des boutons de produit



NOTICE AVIS

En mode 24 heures, deux paramètres seulement figurent sur chaque ligne : l'heure (XX:XX) et la durée (XX). Encore une fois, les boutons ◀ et ▶ permettent de passer d'un paramètre à l'autre.

Appuyer sur le bouton X droit pour quitter le mode de programmation de l'horloge de filtrage intermittent automatique.

**4-3. MODE DEEP CLEAN
(NETTOYAGE À FOND)**





Porter un équipement protecteur : veiller à utiliser tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's, y compris un tablier, un écran facial et des gants. Ne jamais commencer le processus de nettoyage à fond sans porter tout l'équipement de sécurité. L'huile ou l'eau très chaude peut causer des brûlures graves.

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

NOTICE AVIS

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

2. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
3. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PRODUCT » (produit) et « SELECTN » (sélection) s'affichent.
4. Appuyer deux fois sur le bouton ▼ ; « DEEP CLEAN » (nettoy. à fond) s'affiche. Appuyer sur le bouton ✓ ; « DEEP CLN? » (nettoy. à fond?) et « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton ✓. **Pour les friteuses à cuves intégrales, passer à l'étape 6.**

4-3. MODE DEEP CLEAN
(NETTOYAGE À FOND)
(suite)



5. Friteuses à cuves fractionnées seulement ! « LEFT RIGHT » (gauche droit) s'affiche pour demander de sélectionner la cuve à nettoyer. Appuyer sur le bouton ✓ pour sélectionner la cuve gauche ou sur le bouton X pour la cuve droite.
6. « OIL RMVD » (huile vidée) « YES NO » s'affiche.
7. Si l'huile a déjà été vidée, appuyer sur le bouton ✓ ; la commande passe alors à l'étape « Solution Added? » (solution ajoutée ?).

Si la cuve contient encore de l'huile, appuyer sur le bouton X ; « DISPOSE » (jeter) « YES NO » s'affiche. Appuyer sur le bouton ✓ pour mettre l'huile au rebut ou sur le bouton X pour quitter le mode Deep Clean. Si la commande soupçonne la présence d'huile dans le bac de vidange, il se peut que « CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO » (attention - y a-t-il de l'huile dans le bac ? oui-non) s'affiche. S'assurer que le bac de vidange est vide avant de continuer.)

Systèmes à bidon en boîte seulement! « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (unité mise au rebut en place?) « YES NO » s'affichent. Si on choisit « NO », « INSERT DISPOSAL UNIT » (insérer unité mise au rebut) s'affiche. Une fois l'unité de mise au rebut en place, appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule de la cuve.

Systèmes à réservoir seulement! « CHK PAN » (vérifier bac) « YES NO » s'affiche si le bac de vidange de filtre n'est pas en place. Une fois ce bac en place, appuyer sur le bouton ✓ pour répondre YES ; « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule de la cuve. Une fois la cuve vide, ouvrir la porte où se trouve le commutateur RTI (à gauche) et appuyer sur le bouton « DISPOSE » (jeter) du commutateur jusqu'à ce que le bac de vidange soit vide.

« VAT EMTY » (cuve vide) et « YES NO » s'affichent alors. Appuyer sur le bouton ✓ quand on est prêt ; « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. cuve terminé) « YES NO » s'affiche. Une fois la cuve nettoyée, appuyer sur le bouton ✓ ; le robinet de vidange se ferme.

8. « SOLUTION ADDED? » (solution ajoutée?) « YES NO » s'affichent. Mélanger une solution de dégraissant McD Heavy-Duty Degreaser dans la cuve à nettoyer et remplir celle-ci jusqu'à 25 mm (1 po) au-dessus de la ligne indicatrice de niveau supérieure. Appuyer ensuite sur le bouton ✓ ; « START CLEAN » (commencer nettoy.) « YES NO » s'affichent.
9. Appuyer sur le bouton ✓ ; « CLEANING » (nettoyage) et un compte à rebours s'affichent. La chaleur se stabilise à 91 °C (195 °F) pendant une heure pour cette opération.

NOTICE AVIS

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

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

4-3. MODE DEEP CLEAN
(NETTOYAGE À FOND)
(suite)

10. Appliquer la méthode de nettoyage de cuve de McDonald's ; « CLEAN DONE » (nettoy. terminé) s'affiche et un bip est émis au bout d'une heure. Appuyer sur le bouton ✓ ; « REMOVE SOLUTION FROM VAT » (enlever solution de la cuve) s'affiche alors.
11. Vider le bac de vidange de filtre des éléments de filtrage internes et nettoyer ceux-ci dans un évier. Ramener le bac de vidange de filtre vide et son couvercle à la friteuse.
12. Enlever la solution de la cuve à l'aide d'un pichet de 2 litres (1/2 gal) et la vider dans un seau résistant à la chaleur pour la mettre au rebut. Toute solution restante peut être vidée dans le bac de vidange pour être mise au rebut à l'étape 14 ci-dessous. Appuyer sur le bouton ✓ ; « VAT EMPTY » (cuve vide) « YES NO » s'affichent.



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

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

13. Une fois que la cuve est vide, appuyer sur le bouton ✓ ; « SCRUB VAT COMPLETE » (nettoyage cuve terminé) « YES NO » s'affichent. Utiliser une brosse pour nettoyer l'élément et un tampon à récurer pour nettoyer la cuve si nécessaire.



ATTENTION

Ne pas gratter les tubes de brûleurs ni utiliser le tampon à récurer sur ceux-ci. Cela raye la surface des tubes sur laquelle la chapelure colle et brûle alors.

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

Ne pas utiliser un jet d'eau (nettoyeur haute pression) pour nettoyer l'appareil ; cela pourrait endommager certains composants. S'assurer que l'intérieur de la cuve, l'ouverture du robinet de vidange et toutes les pièces qui viendront en contact avec l'huile fraîche sont aussi secs que possible.

14. Une fois la cuve propre, appuyer sur le bouton ✓ ; « RINSE VAT » (rincer cuve) s'affiche et le robinet de vidange s'ouvre.

4-3. MODE DEEP CLEAN
(NETTOYAGE À FOND)
(suite)

15. Verser de l'eau propre dans la cuve pour la rincer et laisser l'eau de rinçage s'écouler dans le bac de vidange. Rincer au moins 3 fois mais veiller à ne pas trop remplir le bac de vidange. « RINSE COMPLETE » (rinçage terminé) « YES NO » s'affiche alors.
16. Une fois la cuve complètement rincée, appuyer sur le bouton ✓ ; « CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES » (évacuer solution des conduites d'huile) « ✓ =PUMP » (= pompe) « X =DONE » (= terminé)

Pour être sûr qu'il ne reste plus de solution de nettoyage dans les conduites d'huile, appuyer sur le bouton ✓ pendant quelques secondes. Une fois les conduites dégagées, appuyer sur le bouton X ; « VAT DRY? » (cuve sèche ?) « YES NO » s'affichent.
17. Retirer le bac de vidange du dessous de la friteuse et le vider à l'aide du pichet de 2 litres (1/2 gal) dans un seau résistant à la chaleur pour mise au rebut.
18. Sécher soigneusement la cuve à l'aide d'une serviette puis appuyer sur le bouton ✓ .

Remplissage manuel

19. Le robinet de vidange se referme et « MANUAL FILL POT (rempliss. manuel cuve) puis « VAT FULL » (cuve pleine) « YES NO » s'affichent. Remplir la cuve jusqu'à la ligne indicatrice inférieure sur l'arrière de celle-ci puis appuyer sur le bouton ✓ . (Voir les instructions de la rubrique Remplissage ou ajout d'huile (installations sans système RTI) de la Section 3-2.



Les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

Remplissage d'une cuve depuis le réservoir

19. Le robinet de vidange se referme et « FILL POT FROM BULK » (remplir cuve depuis réserv.) et « YES NO » s'affichent.
20. Pour remplir la cuve, appuyer sur le bouton ✓ jusqu'à ce que l'huile froide arrive à l'indicateur inférieur de niveau d'huile de la cuve comme indiqué à la Section 3-3.
21. Appuyer sur le bouton X ; « VAT FULL » (cuve pleine) « YES NO » s'affiche alors. Si la cuve est pleine, appuyer sur le bouton ✓ ; les commandes rétablissent le fonctionnement normal. Si elle ne l'est pas, appuyer sur le bouton X ; les commandes reviennent à l'étape précédente.

4-4. CONFIGURATION DE LA FRITEUSE

Ce mode a les mêmes paramètres que ceux observés lors de la mise en service initiale de la friteuse. Voir Mode Setup à la Section 3-3.

1. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PRODUCT » (produit) et « SELECTN » (sélection) s'affichent.
3. Appuyer 3 fois sur le bouton ▼ ; « FRYER SETUP » (config. friteuse) s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton [check mark] ; *SETUP* *MODE* (mode config.) s'affiche, suivi de « LANGUAGE » (langue) sur l'affichage gauche et « ENGLISH » (Anglais) sur l'affichage droit.

Utiliser les boutons ◀ ou ▶ pour changer l'affichage des opérations à « FRANÇAIS », « CAN FREN », « ESPANOL », « PORTUG », « DEUTSCHE », « SVENSKI », « RUSSIAN ».

Appuyer sur ▼ pour passer aux autres éléments de configuration tels que :

- ZONE - USA or NON-USA (zone É-U ou non É-U)
- TEMP FORMAT - °F or °C (format temp. - °F ou °C)
- TIME FORMAT (format heure) - 12 h OU 24 h
- ENTER TIME (saisir l'heure) - Heure locale (utiliser les boutons de produit pour la changer)
- ENTER TIME - AM OR PM (saisir l'heure - avant ou après midi)
- DATE FORMAT - US OR INTERNATIONAL (format date - US ou intern.)
- ENTER DATE (saisir date) - Date (utiliser les boutons de produit pour la changer)
- FRYER TYPE - GAS or ELEC (type friteuse - gaz ou électr.)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (type de cuve - intégr. ou fract.)
- DECHARGE HUILE VRAC:
 1. Sélectionner en cas de décharge par un chariot
 2. Sélectionner en cas de décharge par système RTI
 3. Sélectionner en cas de décharge sans switch
 4. Actuellement pas utilisé (01/18)
- OIL SYSTEM (alim. huile) - JIB (bidon en boîte) (sans syst. RTI)/BULK (réservoir) (avec syst. RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF; 2.US (heure d'été - 1.désactiv., 2.US) (à partir de 2007) ; 3.EURO; 4.FSA (3.UE, 4.FSA (US avant 2007)








Sauf indication contraire, utiliser ◀ ou ▶ pour changer les paramètres.

SECTION 5. PROGRAMMATION DE NIVEAU 2


Utilisé pour accéder à ce qui suit :


- Fonction évoluée de changement des paramètres de produit
- Journal des codes d'erreur
- Programmation de mots de passe
- Tonalité/volume d'alarme
- Nb. de cycles de cuisson avant suggestion d'un filtrage
- Heure de filtrage automatique



5-1. PARAMÈTRES ÉVOLUÉS DE PRODUITS

1. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.
3. Appuyer sur le bouton  droit ; « SELECT PRODUCT » (sélect. produit) et « -P 1- » s'affichent.
4. Utiliser les boutons  et  pour faire défiler les 40 produits ou appuyer sur le bouton de produit désiré.
5. Appuyer sur le bouton  droit ; le produit (ex. : NUGGETS [croquettes]) s'affiche à gauche, « MODIFY » « YES NO » à droite. Appuyer sur le bouton  pour changer ce produit ou sur le bouton X pour en choisir un autre.



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

6. Si on a appuyé sur le bouton , « LD COMP » (compens. charge) et la valeur de compensation de charge s'affichent. Cela règle automatiquement le temps de cuisson pour tenir compte de la charge et de la température de cuisson.

Appuyer sur les boutons de produit  pour changer cette valeur de 0 à 20.

7. Appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que « LCMP REF » (réf. compens. charge) et la température moyenne de compensation de charge s'affichent. (Si la compensation est programmée à « OFF » (désactiv.), « _ _ _ » s'affiche et le paramètre ne peut être programmé.) Il s'agit de la température moyenne de cuisson pour chaque produit. La minuterie accélère aux températures supérieures à ce paramètre et ralentit aux températures inférieures. Appuyer sur les boutons de produit  pour changer cette valeur.



5-1. PARAMÈTRES ÉVOLUÉS DE PRODUITS (suite)

8. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « FULL HT » (chaleur maxi) s'affiche ainsi que la chaleur maximum exprimée en secondes, ce qui signifie que le chauffage est déclenché dès qu'on appuie sur un bouton de minuterie et se poursuit pendant la durée programmée. Appuyer sur les boutons de produit  pour changer cette valeur de 0 à 90 secondes.
9. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « PC FACTOR » (facteur comp. prod.) et la température proportionnelle s'affichent, ce qui aide l'huile à ne pas dépasser la température de consigne. Appuyer sur les boutons de produit  pour changer cette valeur de 0 à 50 degrés.

NOTICE AVIS

- Utiliser le bouton ▲ pour revenir aux produits au menu précédents.
- Appuyer sur le bouton X quand on en a fini avec le produit sélectionné puis revenir à l'étape PRODUCT SELECTN (sélection prod.)
- Appuyer une deuxième fois sur le bouton X pour quitter le mode PROD COMP.

5-2. E-LOG (journal des codes d'erreur)



1. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.
3. Appuyer sur le bouton ▼ ; « E-LOG » s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton ✓ ; « A » plus la date et l'heure clignotent sur l'affichage, ainsi que « *NOW* » (maintenant).
5. Appuyer sur ▼ ; si une erreur a été enregistrée, « B » ainsi que la date, l'heure et les informations relatives au code d'erreur s'affichent. Il s'agit du plus récent code d'erreur enregistré par les commandes.
6. Appuyer sur ▼ ; les informations relatives au code d'erreur le plus récent peuvent alors être visualisées. Il est possible de stocker jusqu'à 10 codes d'erreur (B à K) dans la section E-Log.

NOTICE AVIS

Appuyer sans relâcher sur le bouton droit ✓ pour visualiser une brève description de l'erreur.

5-3. MOT DE PASSE



Les mots de passe à 4 caractères peuvent être changés pour accéder à Set-Up, Usage, Level 1, Level 2 et Get Mgr.


1. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.
3. Appuyer deux fois sur le bouton ▼ ; « PASSWORD » (mot de passe) s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton droit ✓ ; « SET UP » (config.) s'affiche. Le mot de passe de configuration peut être changé à ce point ; on peut également appuyer une fois sur ▼ pour changer le mot de passe USAGE, deux fois pour le mot de passe LEVEL, 3 fois pour le mot de passe LEVEL 2 ou 4 fois pour le mot de passe GET MGR. Suivre ensuite les instructions ci-dessous.
5. Si le mot de passe pour le mode Set Up (par exemple) doit être changé, appuyer sur le bouton droit ✓ ; « MODIFY? (modifier?) « YES NO » s'affiche. Appuyer alors sur le bouton droit ✓ pour changer le mot de passe de 4 caractères pour le mode Set Up à l'aide des boutons de produit




6. Une fois que le nouveau mot de passe est saisi, « CONFIRM PASSWORD » (confirm. mot de passe) s'affiche. Appuyer sur le bouton ✓ pour confirmer le mot de passe ou sur X pour en choisir un autre.

5-4. TONALITÉ D'ALARME (et volume)

1. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 2) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.
3. Appuyer 3 fois sur le bouton ▼ ; « ALERT TONE » (tonalité alarme) s'affiche.





4. Appuyer sur le bouton droit ✓ ; « VOLUME » et la valeur du volume s'affichent alors. Utiliser les boutons de produit  pour régler le volume entre 1 (le moins fort) et 10 (le plus fort).

5. Une fois le volume réglé, appuyer sur le bouton ✓ ; « TONE » et la tonalité s'affichent. Utiliser les boutons de produit  pour régler la tonalité entre 50 et 2000 Hz.

6. Appuyer sur X pour quitter le mode Alert Tone.





5-5. FILTRAGE APRÈS

Il s'agit du nombre de cycle de cuisson entre filtrages.

1. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.
3. Appuyer 4 fois sur le bouton ▼ ; « FLTR AFTR » (filtr. après) et la valeur correspondante s'affichent. Utiliser les boutons de produit  pour sélectionner le nombre de cycles de cuisson (entre 0 et 99) devant s'écouler avant que les commandes suggèrent un filtrage.
4. Une fois le nombre sélectionné, appuyer sur  pour le confirmer.


5-6. TEMPS DE FILTRAGE

Il s'agit du temps pendant lequel la friteuse reste inutilisée avant qu'un filtrage soit suggéré.


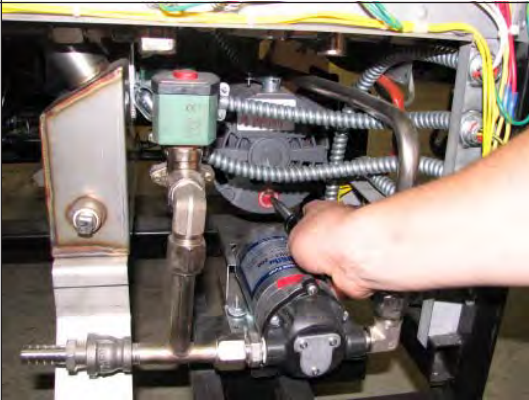
1. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.
3. Appuyer 5 fois sur le bouton ▼ ; « FLTR TIME » (temps filtr.) et le temps d'arrêt (heures:minutes) s'affichent. Utiliser les boutons de produit  pour sélectionner le temps pendant lequel la friteuse reste inutilisée (entre 0 et 18 heures) avant que les commandes suggèrent un filtrage.
4. Une fois le nombre sélectionné, appuyer sur  pour le confirmer.

SECTION 6. DÉPANNAGE

6-1. GUIDE DE DÉPANNAGE


Problème	Cause	Correction
L'interrupteur est en position ON mais la friteuse ne fonctionne pas du tout	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Brancher la friteuse • Vérifier le disjoncteur ou le fusible dans le tableau électrique
L'huile ne chauffe pas mais les témoins sont allumés Erreur d'absence de chauffage « E-22 »	<ul style="list-style-type: none"> • Les brûleurs ne s'allument pas 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire vérifier le robinet de gaz et le circuit de chauffage
Code d'erreur de commande « E-10 »	<ul style="list-style-type: none"> • Température d'huile trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur le bouton rouge de réinitialisation qui se trouve sous le côté droit des commandes ; si l'interrupteur limiteur ne se réinitialise pas, il doit être remplacé 
La cuve n'est pas assez remplie	<ul style="list-style-type: none"> • Le bidon en boîte est presque ou complètement vide • La conduite d'huile du bidon est obstruée ou aplatie • Le bac du filtre a besoin d'être nettoyé 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le bidon • Check JIB line • Nettoyer le bac du filtre et remplacer l'élément en papier ou le tampon

6-1. GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

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

6-2. CODES D'ERREURS

En cas de panne d'un système de commande, l'affichage numérique fait apparaître un message d'erreur. Les codes de message sont indiqués dans la colonne AFFICHAGE ci-dessous. A constant tone is heard when an error code is displayed, and to silence this tone, press any button.

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

5-2. CODES D'ERREUR

AFFICHAGE	CAUSE	MESURES CORRECTRICES
« E-20-A » « FAN SENSOR STUCK CLOSED »	<ul style="list-style-type: none"> • Panne de pressostat • Problème de câblage • Carte E/S défectueuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Si le ventilateur ne tourne pas, faire vérifier le pressostat ; le circuit doit être ouvert s'il n'y a pas de pression d'air • Si le ventilateur tourne, erreur de câblage ou relais fermé sur la carte E/S
« E-20-B » « NO DRAFT » « CHECK FAN »	<ul style="list-style-type: none"> • Pressostat défectueux / tuyau desserré • Panne de ventilateur / tension trop basse • Conduit d'évacuation ou hotte obstruée(e) 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la cuve hors puis sous tension ; si l'erreur E-20-B persiste, faire vérifier le pressostat ; un circuit doit être ouvert s'il n'y a pas de pression ; s'assurer que le tuyau est raccordé au ventilateur et au pressostat. • Faire vérifier le ventilateur ; tension trop basse alimentant le ventilateur • Vérifier le conduit d'évacuation et la hotte pour voir s'ils sont obstrués
« E-20-D » « IGNITION » « FAILURE »	<ul style="list-style-type: none"> • Panne d'allumage / pas de détection de flamme 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la cuve hors puis sous tension ; si l'erreur E-20-D persiste, vérifier les branchements de la conduite de gaz ; vérifier le robinet de sectionnement de gaz ; faire vérifier le module d'allumage, le robinet de gaz, l'entrefer du détecteur de flamme, ainsi que le câblage du robinet de gaz et du module d'allumage
« E-22 » « NO HEAT »	<ul style="list-style-type: none"> • Un brûleur ne s'allume pas 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire vérifier le robinet de gaz et le circuit de chauffage
« E-41 », « E-46 »	<ul style="list-style-type: none"> • Échec de programmation 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la cuve hors puis sous tension ; si l'un des codes d'erreur s'affiche, faire réinitialiser les commandes ; si l'affichage du code persiste, faire remplacer le tableau de commande
« E-47 »	<ul style="list-style-type: none"> • Défaillance de la puce du convertisseur analogique ou panne d'alimentation en courant 12 V 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la cuve hors puis sous tension ; si l'erreur « E-47 » persiste, faire remplacer la carte E/S ou de circuit imprimé ; si le haut-parleur est muet, la carte E/S est probablement défectueuse ; la faire remplacer
« E-48 »	<ul style="list-style-type: none"> • Erreur du système d'entrée 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire remplacer la carte de circuit imprimé
« E-54C »	<ul style="list-style-type: none"> • Erreur d'entrée de température 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; faire remplacer la carte de circuit imprimé de commande si l'erreur « E-54C » persiste
« E-60 »	<ul style="list-style-type: none"> • La carte de circuit imprimé de filtrage intermittent automatique ne communique pas avec celle de commande 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la cuve hors puis sous tension ; si l'erreur « E-60 » persiste, faire vérifier le connecteur entre les cartes de circuit imprimé ; remplacer l'une ou l'autre si nécessaire
« E-62A »	<ul style="list-style-type: none"> • Erreur de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvaise connexion. Voir le Manuel technique • Remplacer la Carte de contrôle • Remplacer la sonde
« E-62B »	<ul style="list-style-type: none"> • Erreur de Calibration 	<ul style="list-style-type: none"> • Autoriser l'OQM sur l'ordinateur 1 • Remplacer la sonde OQM. Voir le Manuel technique
« E-70C »	<ul style="list-style-type: none"> • Fil de liaison d'interrupteur de robinet de vidange manquant ou débranché 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire vérifier le fil de liaison sur la carte de circuit imprimé à la position d'interverrouillage de l'interrupteur de vidange