

**VELOCITY**  
SERIES



# MANUEL D'UTILISATION

## FRITEUSE À PRESSION VELOCITY SERIES™

### MODÈLE PXE-100



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

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

Instructions originales

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil



# HENNY PENNY

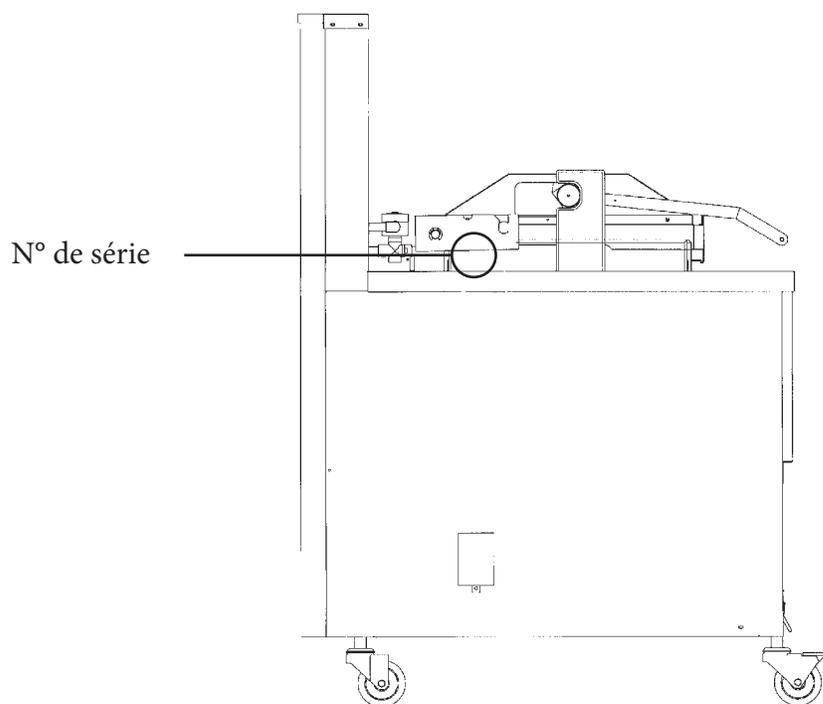
## FRITEUSE À PRESSION ÉLECTRIQUE

### SPÉCIFICATIONS

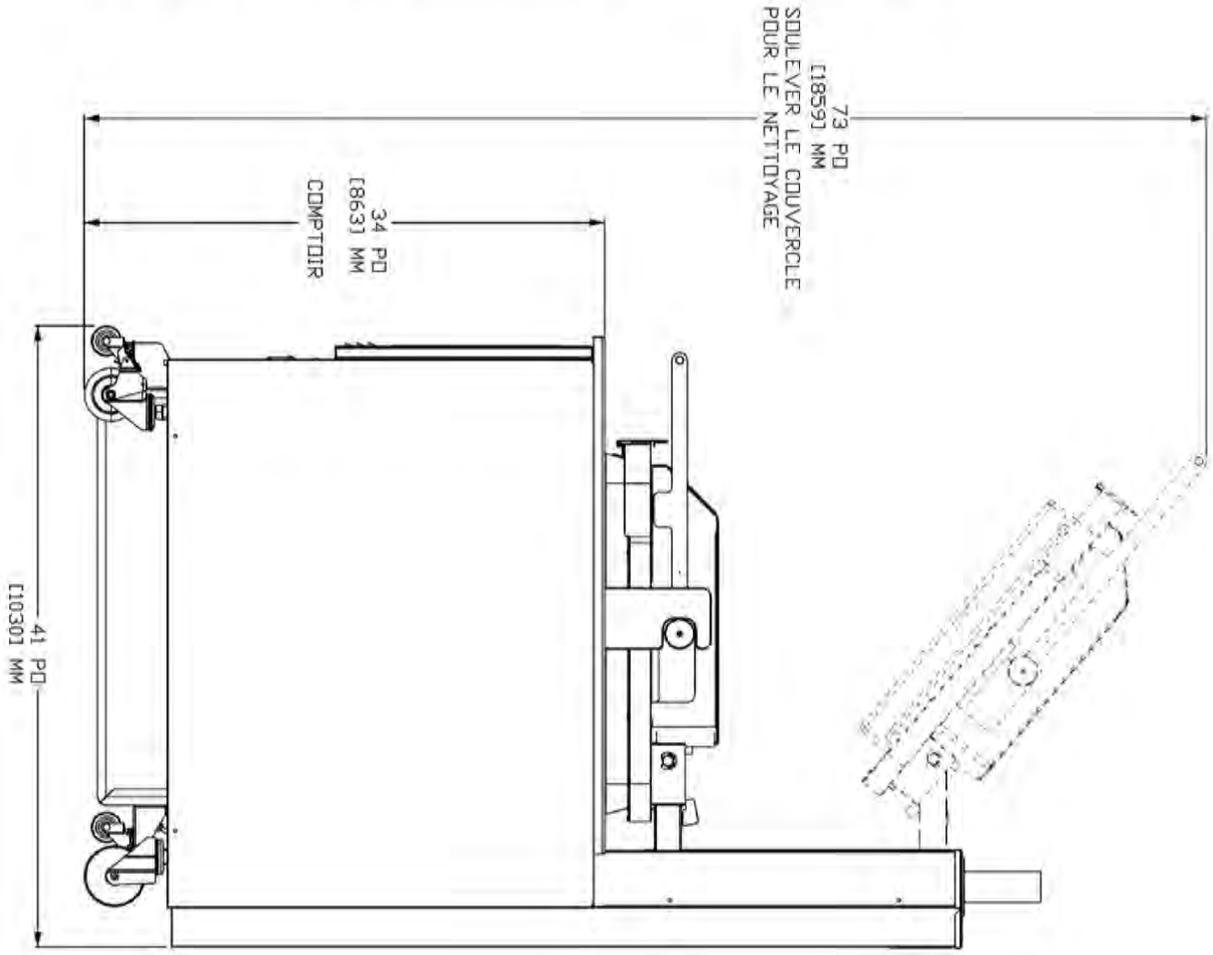
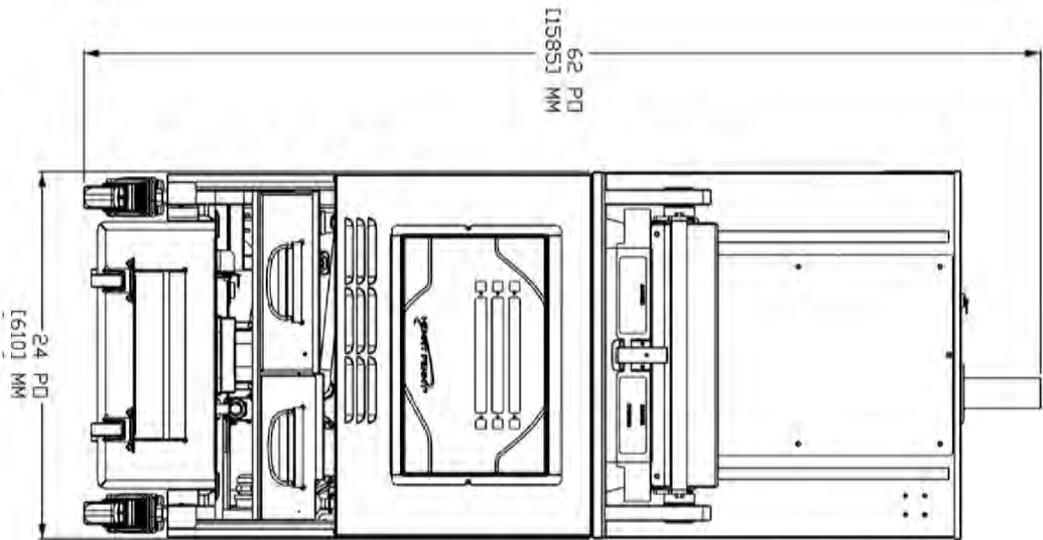
Capacité de la cuve	8 têtes de poulet - 24 li. (10,8 kg) huile 76 li. (34 kg)
Électrique	208 V CA, triphasé, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 amps 240 V CA, triphasé, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 amps 480 V CA, triphasé, 50/60 Hz, 17 KW, 20,5 amps
Cuisson	Deux composants électriques immergés de 8 500 watts chacun

### AVIS

Une plaque signalétique, située sur l'enveloppe arrière derrière le couvercle, identifie le modèle de friteuse, ainsi que le numéro de série, la date de garantie et d'autres informations. En outre, le numéro de série est estampillé sur l'extérieur du modèle posable. Voir l'illustration ci-dessous.



**DIMENSIONS OXE-100**



**HENNY PENNY**  
**FRITEUSE À PRESSION ÉLECTRIQUE À 8 TÊTES**



*La friteuse doit être installée et utilisée de manière à empêcher l'eau d'entrer en contact avec la matière grasse.*

**AVIS**

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

**AVIS**

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

## SECTION 1 : INTRODUCTION

### 1-1 SÉCURITÉ

Les instructions du présent manuel ont été préparées pour vous aider à assimiler les bonnes procédures pour votre équipement. Lorsqu'une information est particulièrement importante ou liée à la sécurité, elle est mise en évidence par les mots MISE EN GARDE, AVERTISSEMENT ou DANGER. Leur utilisation est décrite ci-dessous :

Si un problème se produit durant la première utilisation d'un nouvel appareil, vérifier à nouveau la section Installation du manuel d'utilisation.

Avant un dépannage, toujours vérifier à nouveau la section Fonctionnement du manuel d'utilisation.

Lorsqu'une information est particulièrement importante ou liée à la sécurité, les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION ou MISE EN GARDE la mettent en évidence. Leur utilisation est décrite comme suit :



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



REMARQUE met en valeur des informations particulièrement importantes.



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



*ATTENTION, utilisé avec le symbole d'alerte à la sécurité, indique un risque qui, s'il n'est pas écarté, risque de se solder par des blessures mineures à modérées.*



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



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

**1-1.  
SÉCURITÉ  
(SUITE)**



Symbole de mise à la masse équipotentiel



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



OU



Symboles de risques d'électrocution



OU



Symboles de surface chaude

**1-2.  
ENTRETIEN**

Comme pour tout équipement Henny Penny, l'appareil requiert de l'entretien et de la maintenance. Les exigences relatives à l'entretien et au nettoyage figurent dans le présent manuel et doivent devenir une partie intégrante de l'utilisation de la machine.

**1-3.  
ASSISTANCE**

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

## SECTION 2 : DÉBALLAGE / INSTALLATION

### 2-1. INTRODUCTION

Cette section fournit les instructions de déballage et d'installation.

#### AVIS

- Tout endommagement en cours d'expédition doit être noté en présence du livreur et signé avant son départ.
- L'installation de cet appareil doit être confiée à un technicien qualifié.

### 2-2. DÉBALLAGE

#### AVERTISSEMENT

- **Faites preuve de vigilance en déplaçant la friteuse afin d'éviter toute blessure. La friteuse pèse environ entre 877 livres (398 kg).**
- **Ne percez pas la friteuse avec des objets tels qu'une perceuse ou des vis sous peine d'endommager les composants ou de vous exposer à une décharge électrique.**

#### MISE EN GARDE

*Afin d'éviter toute blessure corporelle, tous les contrepoids doivent être installés et fixés avant de tenter de déverrouiller le couvercle.*

1. Coupez et retirez les lanières en plastique du carton principal.
2. Enlevez le couvercle en carton et dégagez vers le haut le carton principal de la friteuse.
3. Retirez les supports d'emballage de coin (4).
4. Couper le film étirable autour du support / caisson et retirez-le du haut du couvercle de la friteuse.
5. Coupez et enlevez les bandes métalliques maintenant la friteuse sur la palette.
6. Dégagez la friteuse de la palette. Voir une méthode de déchargement décrite en 6.

**2-2.  
DÉBALLAGE  
(SUITE)**



*Ne pas faire chuter les contrepoids, risque de blessure corporelle. Chaque contrepoids pèse environ 20 livres (9 kg).*

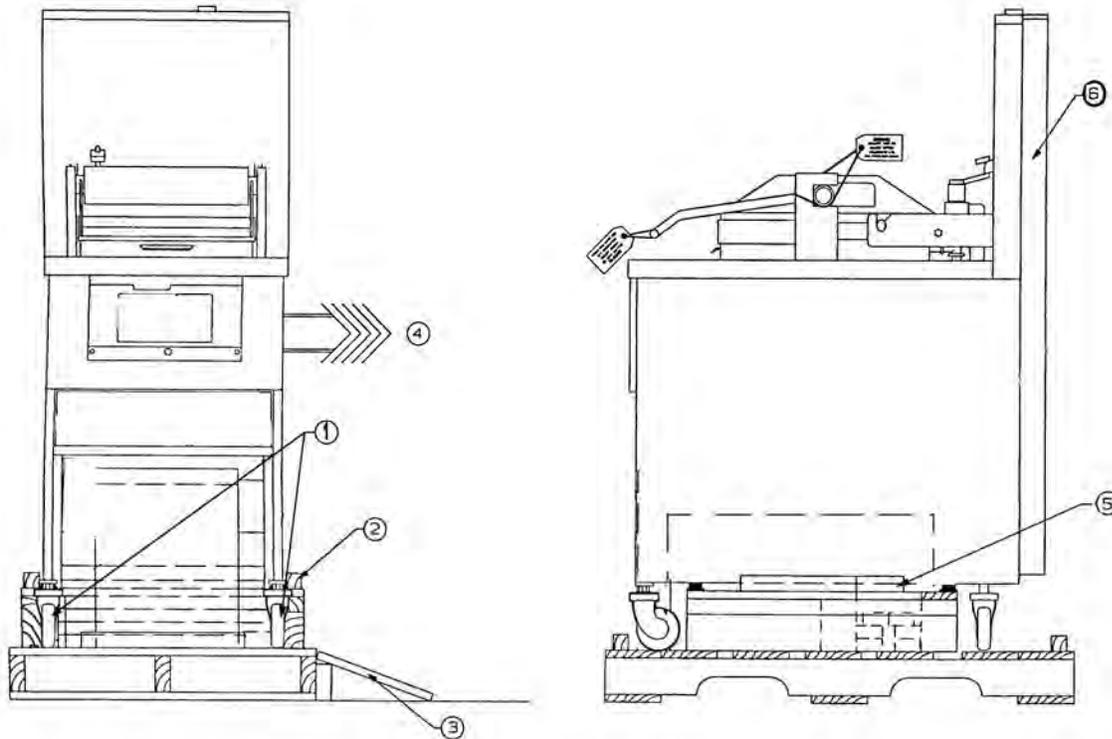
7. Retirer les contrepoids de la palette, qui sont attachés à la palette, sous la friteuse.
8. Retirez le couvercle de maintenance arrière.
9. Chargez les six contrepoids dans l'assemblage prévu à cet effet. Voir page 7.
10. Remplacez le couvercle de maintenance arrière.



**Afin d'éviter tout risque de blessure corporelle et d'assurer une utilisation en toute sécurité, le couvercle de maintenance arrière doit être en place.**

11. Coupez les étiquettes d'avertissement de l'assemblage du couvercle. Le couvercle peut maintenant être déverrouillé.
12. Retirer les accessoires à l'intérieur du bac de filtrage.
13. Retirer le papier de protection de l'armoire de la friteuse. Nettoyer la surface extérieure avec un chiffon mouillé.

## Déchargement de la rampe



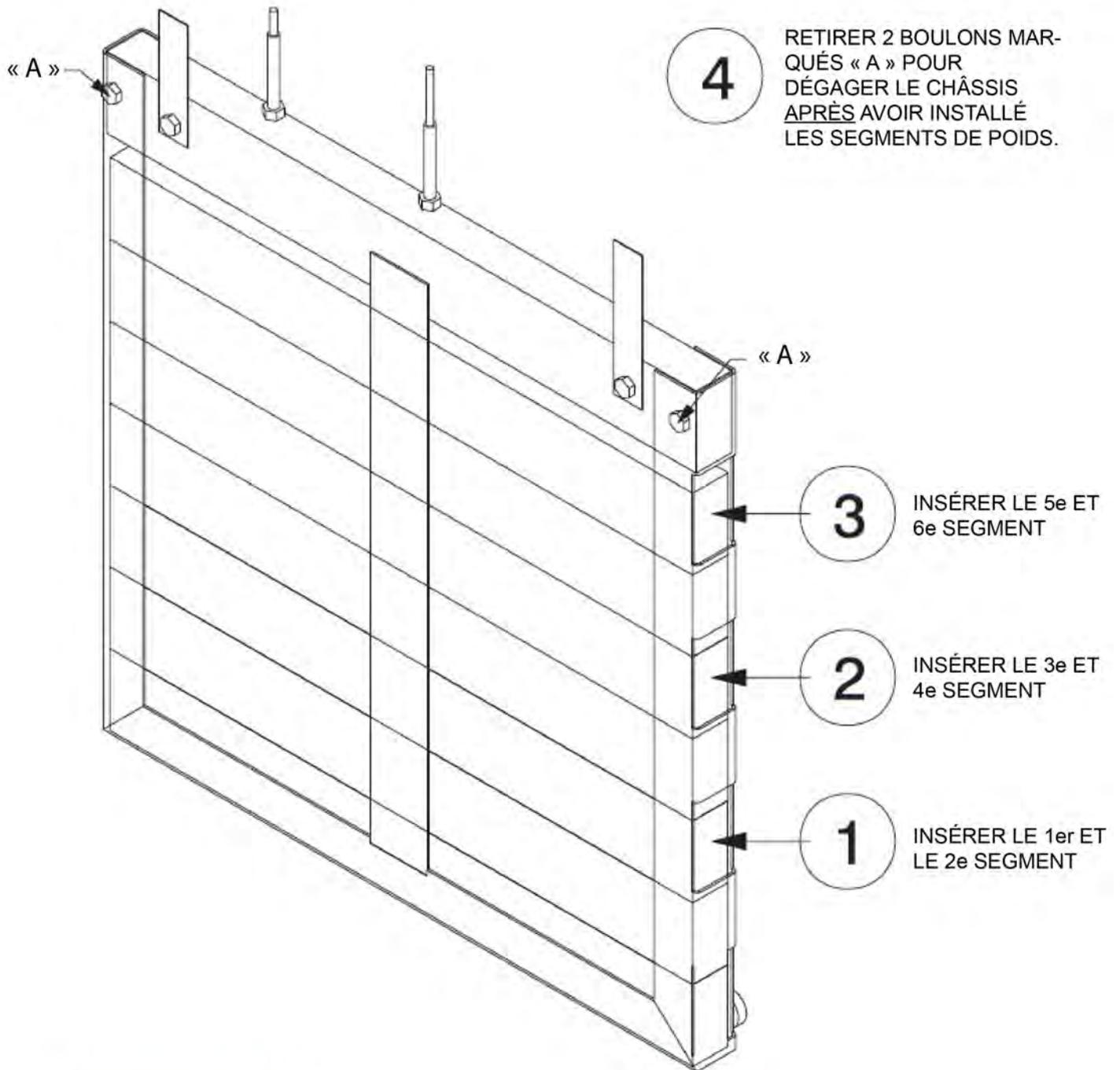
1. Les roulettes avant sont fixées en position avant.
2. Dégager le rail d'un côté ou de l'autre de la palette.
3. Caler une rampe pour chaque roulette sur le côté sélectionné.

Si aucune rampe n'est utilisée, reposer les roulettes du côté sélectionné sur le sol et passer à l'étape 4.

4. Basculer et rouler l'appareil hors de la palette sur la rampe (le cas échéant). Les roulettes avant glisseront sur la rampe.

Retirer la palette en dessous de l'appareil et placer l'unité au sol.

5. Retirer les poids de la palette.
6. Retirer le couvercle arrière. Les segments de poids doivent être installés conformément aux instructions contenues ci-après avant de tenter de déverrouiller le couvercle.



POUR ÉVITER TOUTE BLESSURE  
TOUS LES SEGMENTS DOIVENT ÊTRE  
INSTALLÉS ET FIXÉS SOLIDEMENT  
DANS LE CHÂSSIS AVANT D'ESSAYER  
D'OUVRIR LE COUVERCLE.



- CHAQUE SEGMENT DE POIDS PÈSE APPROXIMATIVEMENT 20 LIVRES. (9,0 KG)
- TOUS LES SEGMENTS SONT IDENTIQUES

99821#0

**2-3.  
SÉLECTION DE  
L'EMPLACEMENT**

Le choix d'un emplacement adéquat pour la friteuse est très important pour son fonctionnement, sa rapidité et sa facilité d'emploi. Choisir un emplacement permettant un chargement et un déchargement aisés ne gênant pas la préparation des commandes alimentaires. Pour assurer un service rapide, l'expérience prouve qu'il est préférable de frire, puis de conserver le produit au chaud. Les tables de chargement et déchargement doivent être disposées à proximité de la friteuse. Le plus efficace est un fonctionnement en ligne droite, i.e. matière première d'un côté et ingrédient fini de l'autre côté. Cet ordre peut être modifié avec une perte d'efficacité négligeable.

Pour permettre la maintenance de la friteuse, un espace d'environ 24 pouces (60 cm) doit être ménagé de chaque côté de la friteuse. Accès pour la maintenant par retrait d'un panneau latéral.

**MISE EN GARDE**

**RISQUE D'INCENDIE**

*Pour éviter de provoquer un incendie et de détruire des fournitures, la zone en dessous de la friteuse ne doit pas être utilisée pour le stockage de provisions.*

**AVERTISSEMENT**

**RISQUE DE BRÛLURE**

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

**2-4.  
MISE À NIVEAU  
DE LA FRITEUSE**

Pour un bon fonctionnement, mettre à niveau la friteuse de côté à côté et de l'avant à l'arrière. Utiliser un niveau sur les zones plates autour du collier du bac de friture.

**DANGER**

**LE NON RESPECT DE CES INSTRUCTIONS DE MISE À NIVEAU PEUT PROVOQUER UN DÉBORDEMENT D'HUILE DU BAC DE FRITURE RISQUANT DE CAUSER DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES CORPORELLES, UN INCENDIE ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.**

## 2-5. VENTILATION DE LA FRITEUSE

La friteuse doit être installée avec un dispositif de ventilation dans une hotte de cuisine ou un système de ventilation permettant une suppression efficace des échappements de vapeur et des odeurs de friteuse. Le toit d'évacuation doit être conçu afin d'éviter toute interférence avec le fonctionnement de la friteuse. Consulter une société locale de ventilation ou de chauffage pour aider à concevoir un système adéquat.

### AVIS

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

## 2-6. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

La friteuse électrique requiert une alimentation de 208, 240 ou 480 volts, triphasée, 50/60 hertz. Le cordon d'alimentation peut être attaché à la friteuse ou simplement joint au moment de l'installation. Consulter la plaque signalétique pour déterminer l'alimentation correcte.



**Cette friteuse doit impérativement être mise à la terre pour prévenir tout risque d'électrocution. Consulter les codes électriques locaux pour vous renseigner sur les procédures adéquates de mise à la terre, ou à défaut, au Code national d'électricité, ANSI/NFPA n° 70-(l'édition actuelle). Au Canada, tous les branchements électriques doivent être établis conformément à la norme CSA C22.2, Code canadien d'électricité, partie 1, et/ou aux codes locaux. Pour éviter cela, l'appareil doit être équipé d'un disjoncteur externe qui coupera tous les conducteurs non mis à la terre. L'interrupteur de marche/arrêt de cet appareil ne coupe pas tous les conducteurs d'alimentation.**

Un sectionneur séparé conforme aux conditions de surtension de catégorie III avec des fusibles ou des disjoncteurs de capacité adéquate doit être installé en un endroit convenable entre la friteuse et la source d'alimentation. Il doit s'agir d'un conducteur en cuivre isolé avec une capacité nominale de 600 volts et 90 °C. Pour une longueur supérieure à 50 pieds (15 mètres), utiliser la taille de câble supérieure suivante.

**2-7.  
SPÉCIFICATIONS  
ÉLECTRIQUES  
INTERNATIONALES**

Les appareils utilisés hors des États-Unis peuvent ne pas être expédiés avec le cordon d'alimentation fixé à l'appareil en raison des différents codes de câblage. En sortant de l'usine, les friteuses sont disponibles pour un courant de 200, 240, 380 et 415 volts, triphasé, 50 Hertz. Un bornier est monté à l'intérieur de la friteuse pour le branchement des câbles.

**AVIS**

- Les appareils destinés à l'UE exigent le branchement de fils d'un diamètre minimal de 4 mm sur le bornier. Si un cordon d'alimentation souple est utilisé, il doit être de type HO7RN.
- Le cordon d'alimentation doit être résistant à l'huile, de type câble souple gainé, et ne doit pas être plus lourd que les cordons en polychloroprène ordinaire ou autres cordons gainés en élastomère synthétique équivalent.
- Il est recommandé d'utiliser sur le circuit de la friteuse un dispositif de protection d'une capacité nominale de 30 mA tel qu'un disjoncteur à courant résiduel (RCCB) ou un disjoncteur de fuite à la terre (GFCI).



**(UNIQUEMENT POUR L'ÉQUIPEMENT AVEC LE MARQUAGE CE !)** Pour prévenir tout risque de décharge électrique, cet appareil doit être lié à la masse au moyen d'un conducteur de terre équipotentiel relié à d'autres appareils ou à des surfaces en métal touchables à proximité. Cet appareil est équipé à cette fin d'une cosse équipotentielle. La cosse équipotentielle est marquée du

symbole suivant



## PRÉVENTION DU DÉBORDÈMENT DANS UNE FRITEUSE HENNY PENNY



**LE NON SUIVI DE CES INSTRUCTIONS RISQUE DE PROVOQUER UN DÉBORDÈMENT DU BAC DE FRITURE CAUSANT DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES CORPORELLES, UN INCENDIE ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.**

- **L'HUILE DOIT ÊTRE MÉLANGÉE UNIQUEMENT LORS DE LA PROCÉDURE DE DÉMARRAGE EN DÉBUT DE JOURNÉE. NE PAS MÉLANGER L'HUILE À UN AUTRE MOMENT QUELCONQUE.**
- **BROSSER TOUTES LES ÉCLABOUSSURES DES SURFACES DU BAC DE FRITURE DURANT LE PROCESSUS DE NETTOYAGE DU BAC.**
- **S'ASSURER QUE LA FRITEUSE EST À NIVEAU.**
- **VEILLER À CE QUE L'HUILE NE DÉPASSE JAMAIS LA LIGNE DE REMPLISSAGE SUPÉRIEURE DU BAC À FRITURE.**
- **S'ASSURER QUE LE ROBINET DE GAZ ET LES BRÛLEURS SONT AJUSTÉS CORRECTEMENT. (APPAREIL À GAZ UNIQUEMENT)**
- **UTILISER LA TAILLE DE CHARGEMENT DE PRODUIT RECOMMANDÉE (24 LIVRES MAXIMUM).**

**POUR DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR CES INSTRUCTIONS, CONSULTEZ LE MANUEL DE MAINTENANCE HENNY PENNY AINSI QUE LA BIBLIOTHÈQUE DES NORMES KFC.**

**POUR TOUTE ASSISTANCE, CONTACTEZ LE SERVICE DE MAINTENANCE HENNY PENNY :**

**1-800-417-8405.**

**OU**

**1-937-456-8405**

## SECTION 3 : FONCTIONNEMENT

### 3-1. ÉLÉMENTS DE FONCTIONNEMENT



Article no.	Description	Fonction
1	Cheminée à vapeur	Accueille le poids mort. Libère la vapeur lorsque sous pression
2	Réservoir d'huile fraîche	Remplit le bac d'huile fraîche lorsque le niveau est bas
3	Interrupteur de marche/arrêt	Place l'appareil sous tension / hors tension
4	Bac de condensation	Réservoir conservant l'excédent de condensation drainé du bac
5	Bac de récupération d'huile	L'huile est purgée dans ce bac avant d'être ensuite pompée à travers des filtres afin de prolonger l'utilisation de l'huile.

**3-2.  
APERÇU  
GÉNÉRAL DES  
COMMANDES**

Cette section offre un aperçu général du tableau de commande et décrit les boutons, afficheurs et fonctions.



Figure 3-1



Figure 3-2

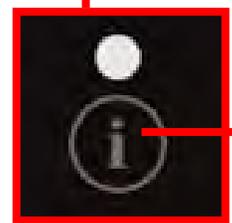


Figure 3-3

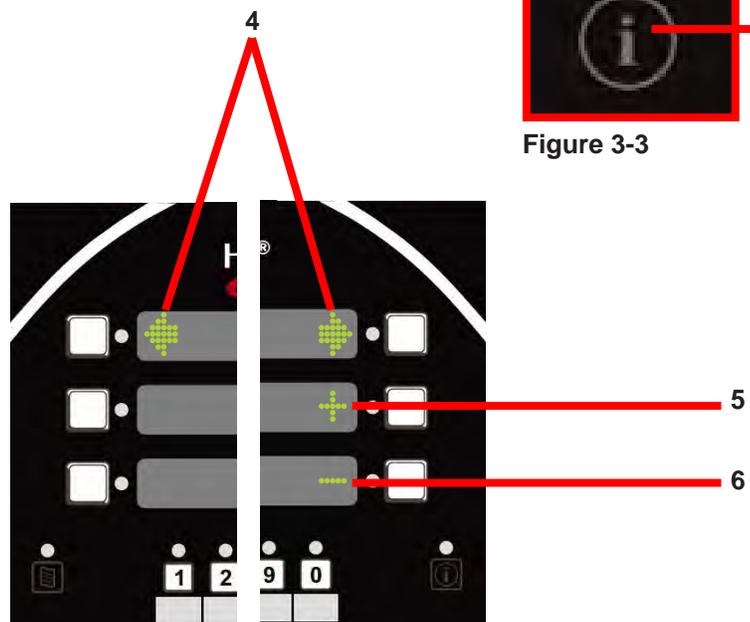


Figure 3-4

**3-2.  
APERÇU  
GÉNÉRAL DES  
COMMANDES  
(SUITE)**

Fig.	N° d'article	Description	Fonction
3-1	1	Boutons	Quand le voyant à côté du bouton s'allume, ceci indique que ce bouton a un produit ou une action qui peut être atteint en pressant.
3-2	2	Bouton menu	Appuyer et maintenir enfoncé ce bouton permet d'accéder au menu « MAIN » (principal) qui inclut des fonctions telles que le filtre, le mode info et la programmation.
3-3	3	Bouton info	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyer une fois sur ce bouton pour afficher la pression et la température</li> <li>• Appuyer deux fois sur ce bouton pour activer la fonction « WIPE » (effacer).</li> <li>• Appuyer trois fois sur ce bouton pour obtenir les informations de « LAST FILTER » (dernier filtre).</li> </ul>
3-4	4	Affichage d'une flèche	Lorsqu'une flèche s'affiche, ceci indique qu'il existe un autre écran ou une autre option. Pour accéder à l'option ou à l'écran suivant, presser le bouton à côté de la flèche désirée.
3-4	5	Affichage du signe Plus	<p>Le signe plus s'affiche lorsque la valeur de la durée, de la température ou de lettres peut être changée. Presser le bouton à côté du signe plus augmente la valeur.</p> <p>Représenté dans le manuel par : +</p>
3-4	6	Affichage du signe Moins	<p>Le signe moins s'affiche lorsque la valeur de la durée, de la température ou de lettres peut être changée. Presser le bouton à côté du signe moins diminue la valeur.</p> <p>Représenté dans le manuel par : -</p>

### 3-3. OPTIONS D'AFFICHAGE

Cette section décrit les trois (3) options d'affichage de cuisson qui équipent cet appareil. Les trois options sont listées ci-dessous :

- 4+TITLE (titre)
- 5+NEXT (suivant)
- 6 ITEMS (éléments)

Pour modifier l'option d'affichage, voir la section SPECIAL PROGRAM (programmation spéciale)

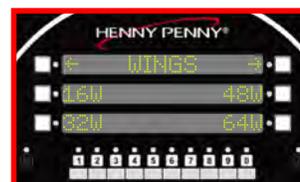
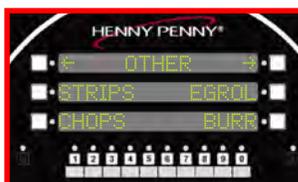
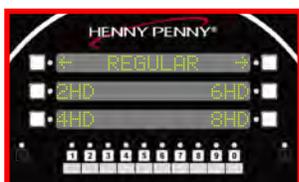
### 3-4. 4+TITLE OPTION (OPTION DE TITRE)

L'option 4+TITLE (option de titre) affiche jusqu'à quatre éléments de cuisson avec le titre du menu particulier dans lequel vous vous trouvez.

Dans un menu de cuisson, le titre du menu s'affichera dans la section supérieure.



Appuyer sur l'un ou l'autre des boutons fléchés permet de faire défiler vers la droite ou vers la gauche chaque option de menu.



Presser le bouton à côté de l'élément que vous voulez cuisiner démarre le processus de chauffage. « DROP » (abaisser) s'affiche lorsque l'appareil est prêt à cuire l'élément sélectionné.

**3-5.  
OPTION 5+NEXT  
(SUIVANT)**



L'option 5+NEXT (suivant) affiche jusqu'à cinq éléments de cuisson, ainsi qu'un bouton passant au menu de cuisson suivant.

Toutes les options de cuisson sont affichées sur l'écran, la partie inférieure droite indiquant « next> » (suivant). Appuyer sur le bouton à côté de « next> » (suivant) accède au jeu suivant d'option de cuisson.

**3-6.  
6 OPTION  
ÉLÉMENTS**



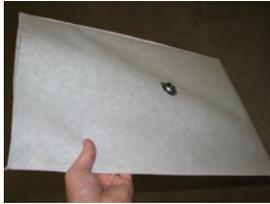
L'option 6 ITEM (élément) permet à l'utilisateur de contrôler jusqu'à six éléments sur le menu de cuisson. S'il existe plus d'un élément de menu, l'utilisateur doit programmer les liens de navigation vers d'autres menus.

Si plus de 6 produits sont à cuire et que cette option est sélectionnée, l'un des boutons doit être désigné comme un lien vers un sous-menu, sinon ces options ne seront pas disponibles dans cette option.



Consulter la section de programmation pour plus d'informations à propos du réglage des menus.

**3-7.  
ASSEMBLAGE DU  
BAC DE FILTRAGE**



1. Glisser une enveloppe-papier filtre sur le tamis de façon à ce que la prise sorte de l'orifice.

**AVIS**

Durant le montage, veiller à appliquer de l'huile sur les joints toriques, la lubrification aidant à prévenir les déchirures et la perte.

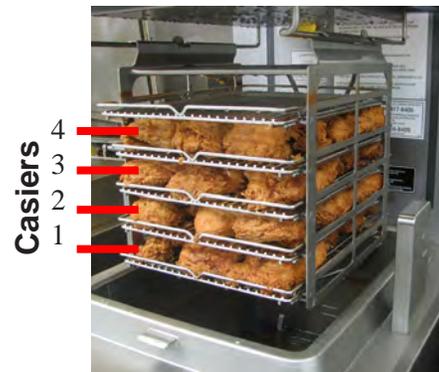
2. Glisser les poignées de serrage sur les extrémités du tamis, les poignées faisant face à la même direction que la prise.
3. Placer le tamis au fond du bac de filtrage avec le côté de la poignée en haut.
4. En alignant l'orifice du tube plongeur sur la prise du tamis, presser le tube vers le bas.
5. Positionner le tube plongeur de façon à ce que les guides glissent dans les encoches situées sur le support à l'avant du bac de filtrage. Presser vers le bas le tube plongeur afin de confirmer qu'il est entièrement engagé sur la prise du tamis et dans le support.

6. Placer le récupérateur de miettes dans le bac de filtrage de façon à ce que les pattes enfourchent les tamis.
7. Placer le couvercle sur le bac de filtrage.
8. Pousser le bac de filtrage en place et le verrouiller en utilisant le loquet de verrouillage.
9. Afin de retirer le bac de filtrage pour le nettoyage, inverser cette procédure.

**3-8.  
RECOMMANDATIONS  
DE MISE EN  
COMPARTIMENTS**

La position du bas doit être évitée pour des petits chargements parce qu'elle est plus proche de la zone froide. (L'huile est plus froide au fond du bac de friture et plus chaude en haut.) Avec de plus gros chargements toutefois, il existe généralement des turbulences suffisantes dans l'huile pour que le bas obtienne une chaleur suffisante.

La position du haut doit être évitée pour des petites charges parce que la couverture d'huile est insuffisante. Avec des chargements plus gros, le compartiment du haut dispose d'une bonne couverture d'huile parce que le volume d'aliment sur les compartiments inférieurs augmente le niveau d'huile global.



Entièrement chargé avec 8 têtes (les 4 compartiments tous utilisés)

**8 têtes** : Charger les quatre compartiments comme illustré.

**6 têtes** : Charger uniquement les compartiments 1, 2 et 3.

**4 têtes** : Charger uniquement les compartiments 2 et 3.

**2 têtes** : Charger uniquement le compartiment 2.

### 3-9. FONCTIONNEMENT DU COUVERCLE



- **LE COUVERCLE DOIT ÊTRE ENTIÈREMENT VERROUILLÉ AVANT DE DÉMARRER UN CYCLE DE CUISSON SINON DE L'HUILE SOUS PRESSION ET DE LA VAPEUR RISQUENT DE S'ÉCHAPPER DU BAC DE FRITURE. RISQUE DE BRÛLURES GRAVES.**
- **AFIN D'ÉVITER DE GRAVES BLESSURES CORPORELLES, NE PAS UTILISER SANS LE COUVERCLE EN PLACE OU SANS TOUS LES COMPOSANTS INSTALLÉS.**
- **AFIN D'ÉVITER DE GRAVES BLESSURES CORPORELLES, NE PAS ALTÉRER AUCUN COMPOSANT DU MÉCANISME DE VERROUILLAGE DU COUVERCLE.**

#### Pour fermer le couvercle :

1. Abaisser le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
2. Tirer la poignée du couvercle vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
3. Tirer la poignée du couvercle vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
4. Ramener la poignée du couvercle vers vous jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
5. Pousser la poignée du couvercle vers le bas, en verrouillant le couvercle en place.

**3-9.  
FONCTIONNEMENT  
DU COUVERCLE  
(SUITE)**



**NE PAS TIRER LA POIGNÉE OU FORCER L'OUVERTURE DU VERROUILLAGE DU COUVERCLE AVANT QUE L'ALARME DE CONTRÔLE NE RETENTISSE, EN INDIQUANT « DONE » (TERMINÉ) SUR L'AFFICHEUR.**

**Pour ouvrir le couvercle :**

1. Lever lentement la poignée jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Repousser la poignée jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

**MISE EN GARDE**

*Abaisser la poignée avant de tenter de soulever le couvercle, sinon le couvercle risque d'être endommagé.*

3. Abaisser la poignée.
4. Repousser la poignée.
5. Déverrouiller le loquet du couvercle frontal et lever la poignée.

**AVIS**

Si le couvercle devient difficile à utiliser, arrêter d'utiliser la friteuse et appeler la maintenance. Les câbles doivent être remplacés.

**3-10.  
MISE EN ROUTE**

Si l'huile est en dessous de 180 °F (82 °C), avec l'interrupteur général sur position Marche, l'affichage indiquera en clignotant « START UP » (démarrage) « AUTO-MELT » (fonte automatique). L'huile chauffe lentement pour éviter toute carbonisation. Le cycle de fonte s'active et se désactive tour à tour afin de chauffer l'huile lentement. Lorsque la température d'huile atteint 215 °F (102 °C), le mode de fonte automatique s'interrompt et la friteuse commence à chauffer l'huile jusqu'à la température de mélange automatique de 360 °F (182 °C).

Durant le démarrage, l'afficheur informera l'utilisateur en affichant une barre de progression représentant les étapes du processus de démarrage. Ces étapes sont les suivantes :

- **Fonte** (« Mlt ») - Mode de fonte automatique.
- **Mélange** (« Mix ») - Filtrage automatique pour assurer que l'huile est mélangée afin d'éviter des poches froides.
- **Remplissage** (« Top ») - Vérifie que le niveau d'huile atteint le niveau approprié. Si l'appareil détecte que le niveau d'huile est bas, il exécutera un remplissage automatique.
- **Traitement** (« Pol ») - L'appareil exécutera un cycle de traitement.



Durant chaque étape, la barre de progression se remplira jusqu'à achèvement. La durée de chaque étape dépend de la température de l'huile lors du démarrage initial et des points de consigne en place sur l'appareil.

Une fois que le démarrage est terminé, l'afficheur va sur le menu de cuisson principal et est prêt à être utilisé.

**3-11.  
REPLISSAGE  
DU RÉSERVOIR  
D'HUILE**



Le réservoir d'huile fraîche remplit automatiquement en huile le bac de friture lorsqu'il détecte que le niveau d'huile est bas. L'utilisateur doit ajouter de l'huile fraîche dans le réservoir lorsque requis. NE PAS ajouter d'huile fraîche directement dans le bac de friture.

1. Tirer le réservoir d'huile fraîche hors de l'avant de la friteuse.
2. Ouvrir le couvercle du réservoir d'huile fraîche et repérer les marques sur la paroi intérieure du réservoir.
3. En utilisant de l'huile fraîche, remplir le réservoir d'huile fraîche jusqu'aux marques sur l'intérieur du réservoir.
4. Fermer le couvercle et remettre en position.

Si le réservoir d'huile fraîche se vide ou est épuisé, l'afficheur indique « FILL OIL TANK » (remplir le réservoir d'huile) et l'image de gauche dans l'afficheur central clignote afin d'indiquer l'emplacement du réservoir sur la friteuse.



Cette invite apparaît lorsque l'appareil tente de remplir d'huile trois fois et échoue.

Suivre les étapes ci-dessus pour remplir le réservoir. Une fois le réservoir rempli, presser le bouton à côté de « ✓OK ».

**3-12.  
RÉSERVOIR DE  
CONDENSATION**



La condensation excessive du bac se vide dans le réservoir de condensation. Le réservoir est équipé d'un orifice d'évacuation pour indiquer que le réservoir est plein et doit être vidé.

Pour vider, glisser le réservoir de condensation complètement en dehors de l'appareil et le vider dans un tuyau d'évacuation ou un évier.

Replacer dans la friteuse après vidage./

**3-13.  
MOTEUR DE LA  
POMPE DU FILTRE  
RÉINITIALISATION  
MANUELLE DE  
PROTECTION**

Le moteur de la pompe du filtre est équipé d'un bouton de réinitialisation manuelle situé à l'arrière du moteur. Attendre 5 minutes avant de tenter de réinitialiser ce dispositif de protection afin de permettre au moteur de refroidir. Déposer le bac de condensation afin de découvrir le bouton de réinitialisation. La réinitialisation demande un certain effort, et un tournevis peut être utilisé pour aider à réinitialiser le bouton.



**Pour éviter toute brûlure causée par des éclaboussures d'huile, tourner le commutateur d'alimentation en position d'arrêt avant de réinitialiser le dispositif de protection de réinitialisation manuelle du moteur de la pompe de filtrage.**

**3-14.  
NORMALE  
MAINTENANCE  
PROGRAMME**

Comme pour tout matériel de restauration, la friteuse à pression Henny Penny exige un entretien et une maintenance appropriée. Le tableau ci-dessous fournit un récapitulatif des procédures d'entretien prévues. Les paragraphes suivants indiquent les procédures de maintenance préventive à exécuter par l'utilisateur.

<b>Procédure</b>	<b>Fréquence</b>
Changement d'huile .....	Comme indiqué
Remplacement de l'enveloppe-papier .....	Quotidiennement
Nettoyage du bac de friture .....	Quotidiennement
Nettoyage des Nylatrons .....	Mensuellement - voir Maintenance préventive
Lubrification des roues de chariot .....	Annuellement - voir Maintenance préventive
Nettoyage de l'assemblage de poids mort .....	Annuellement - voir Maintenance préventive
	Mensuellement - voir Maintenance préventive
Inspection des câbles de contrepoids .....	Annuellement - voir Maintenance préventive

Cet appareil est équipé d'un mode WIPE (essuyage) Ce mode donne 10 secondes pour essuyer proprement le tableau de commande de tout débris sans activer les boutons.



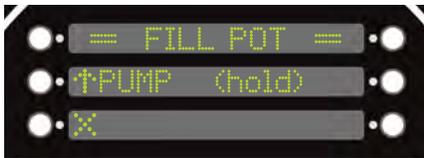
1. Presser le (i) deux fois.
2. Presser le bouton à côté du signe ✓ pour confirmer.
3. Le tableau de commande démarre un compte à rebours de 10 secondes.
4. Une fois les 10 secondes expirées, le tableau de commande revient à l'écran précédent.

**MISE EN GARDE**

*Le niveau d'huile doit toujours être plus haut que les éléments chauffants lorsque la friteuse chauffe ainsi qu'au niveau des indicateurs de niveau d'huile à l'arrière du bac (Figure 3-3). Le non respect de ces instructions peut causer un incendie et/ou endommager la friteuse.*

Avant de remplir le bac, les canalisations d'huile doivent être purgées pour assurer que toute l'eau ou l'huile sale est supprimée.

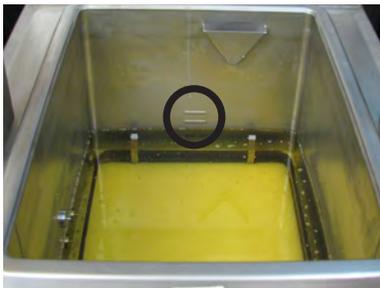
**3-15.  
REPLISSAGE  
INITIAL EN HUILE**



1. ACCÉDER AU « FILTER MENU » (MENU FILTRAGE) (VOIR LA SECTION 3-19 INSTRUCTIONS DE FILTRAGE).
2. SÉLECTIONNER « 6. REPLISSAGE À PARTIR DU RÉSERVOIR D'HUILE ».
3. POUSSER ET MAINTENIR ENFONCÉ LE BOUTON « FILL » (REMPLE) JUSQU'À CE QUE DE L'HUILE FRAÎCHE ENTRE DANS LE BAC. RELÂCHER LE BOUTON.
4. Utiliser un torchon pour essuyer le bac de toute eau ou huile sale.
5. Il est recommandé d'utiliser une huile de friture de haute qualité dans la friteuse à pression. Certaines huiles bas de gamme ont une forte teneur en eau, ce qui risque d'occasionner la formation de mousse et le débordement.

**AVERTISSEMENT  
RISQUE DE BRÛLURE**

**Pour éviter des brûlures graves en versant de l'huile chaude dans le bac, porter des gants et un équipement de protection et veiller à éviter d'éclabousser.**



**Figure 3-3**

6. Le modèle électrique nécessite 76 livres (34,5 kg) d'huile. Le bac de friture présente 2 lignes indicatrices de niveau sur la paroi arrière du bac qui indiquent lorsque l'huile chauffée est au niveau approprié. Figure 3-3.
7. L'huile froide doit être remplie jusqu'à l'indicateur inférieur.

**DANGER  
RISQUE DE DÉBOREMENT**

**S'ASSURER QUE L'HUILE NE DEPASSE JAMAIS LA LIGNE DE REPLISSAGE SUPÉRIEURE DE LA FRITUSE. LE NON RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER UN DÉBOREMENT D'HUILE DU BAC DE FRITURE POUVANT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES CORPORELLES, UN INCENDIE ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.**

**3-16.**  
**FONCTIONNEMENT**  
**DE BASE**

Suivre les procédures ci-dessous au démarrage initial de la friteuse, et chaque fois que la friteuse démarre à froid, ou a été arrêtée pendant un certain temps. Voici les instructions générales de base.



**NE PAS SURCHARGER, OU PLACER DES INGRÉDIENTS EXTRÊMEMENT HUMIDES DANS LES COMPARTIMENTS. 24 LIVRES (10,9 KG) EST LA QUANTITÉ MAXIMUM D'INGRÉDIENT PAR BAC DE FRITURE. LE NON RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER UN DÉBORDEMENT D'HUILE DU BAC POUVANT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES CORPORELLES, UN INCENDIE ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.**

1. Veiller à ce que le bac de friture soit rempli d'huile au niveau approprié, jusqu'à l'indicateur de niveau inférieur.
2. Placez l'interrupteur général sur position Marche
3. Laisser la friteuse chauffer jusqu'au point de consigne.

**AVIS**

Pousser le bouton (i) pour consulter le point de consigne et la température réelle de l'huile.

**AVIS**

Le cycle de cuisson sera tour à tour activé et désactivé environ 10 degrés avant la température de consigne, afin d'empêcher son dépassement. (contrôle proportionnel)

4. Sélectionner le bouton Produit et laisser la température atteindre le point de consigne. Une fois le point de consigne atteint, l'afficheur indique « DROP » (abaisser).
5. Avant le chargement des produits sur les compartiments, les immerger dans l'huile bouillante afin d'éviter que les ingrédients n'adhèrent à ces derniers.
6. Faire glisser les compartiments de produits panés sur le transporteur du couvercle, en commençant par la rangée du bas, afin de ne pas endommager les aliments.
7. Abaisser et verrouiller le couvercle, puis appuyer sur le bouton de démarrage.

**3-16.  
FONCTIONNEMENT  
DE BASE  
(SUITE)**

8. À la fin du cycle, la pression commence à être ventilée automatiquement, une alarme retentit et « DONE » (terminé) s'affiche. À cet instant, presser le bouton « DONE » (terminé).
9. Déverrouiller et lever le couvercle avec précaution.
10. En utilisant les poignées de compartiment, retirer les compartiments d'ingrédient du transporteur, en commençant par le compartiment supérieur.

**3-17.  
PROTECTION DE  
L'HUILE**



**SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS AFIN D'ÉVITER UN DÉBORDEMENT D'HUILE DU BAC RISQUANT DE CAUSER DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES CORPORELLES, UN INCENDIE ET/ OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.**

1. Afin de protéger l'huile lorsque la friteuse n'est pas en cours d'utilisation, la friteuse doit être placée en Mode refroidissement par la sélection d'un menu de produit.
2. La cuisson de produits panés exige le filtrage de l'huile afin de la maintenir propre.
3. Le niveau approprié d'huile de cuisson est maintenu automatiquement. Voir Remplissage du réservoir d'huile à propos des procédures pour remplir le réservoir d'huile fraîche.
4. Ne pas surcharger les compartiments en aliments(24 livres. (10,9 kg.) maximum), ni placer un produit extrêmement humide dans des compartiments.

**3-18.  
MENU PRINCIPAL**



Le menu principal est activé en pressant et en maintenant enfoncé le bouton Menu (coin inférieur gauche du tableau de commande). Une fois le menu activé, relâcher le bouton.

Les options du menu principal s'affichent comme suit :

1. FILTER (filtrage)
2. INFO MODE (mode info)
3. USB/DATA (USB/données)
4. PROGRAM (programmation)
5. CLOCK SET (réglage de l'horloge)
- x. EXIT MENU (sortie du menu)

**3-19.  
INSTRUCTIONS DE  
FILTRAGE**



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

La friteuse électrique Henny Penny à 8 têtes effectue automatiquement un traitement lors du démarrage en début de journée, un filtrage après chaque cycle de cuisson, et nécessite un filtre unique de maintenance « quotidienne » chaque jour, après l'heure de point du déjeuner ainsi qu'en fin de journée.

Filtrage d'huile immédiatement après un cycle de cuisson lorsque la température d'huile est en mode Refroidissement.

**MISE EN GARDE**

*Vidange de l'huile à 250 °F (121 °C) ou moins. Des températures plus élevées risquent de faire brûler les éclaboussures sur les surfaces métalliques du bac de friture une fois l'huile vidangée.*

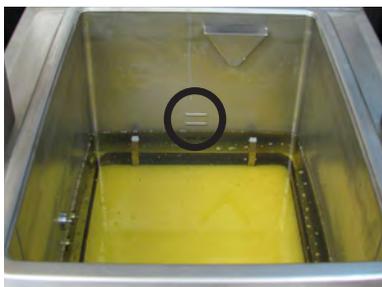
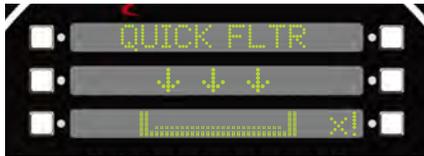
1. Pousser et maintenir  enfoncé jusqu'à ce que l'afficheur indique \*MAIN\* (principal).
2. Presser 1 pour entrer dans le menu « Filter » (filtre). Utiliser les boutons à côté des flèches sur l'afficheur pour accéder au jeu d'options suivant.
3. Pousser à nouveau le bouton menu pour passer au jeu d'options suivant.



**Options de filtrage :**

1. QUICK (rapide)
2. DAILY (quotidien)
3. POLISH (traitement)
4. DRAIN TO PAN (vidanger vers le bac)
5. FILL FROM PAN (remplir à partir du bac)
6. FILL FROM OIL TANK (remplir à partir du réservoir d'huile)
7. DISPOSE (mettre au rebut)
8. CLEAN-OUT (curage)
9. FILL FROM BULK (remplir à partir de la réserve)
- x. EXIT MENU (sortie du menu)

**3-19.  
INSTRUCTIONS DE  
FILTRAGE  
(SUITE)**



**Filtrage rapide**

L'option 1 permet d'effectuer un filtrage rapide de l'huile. Après chaque cycle de cuisson, la friteuse effectuera automatiquement un filtrage rapide. Il est possible d'en effectuer un à tout moment en sélectionnant cette option.

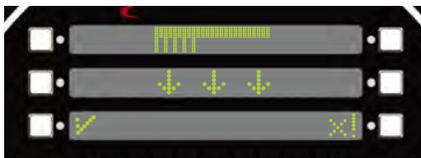
1. Après avoir pressé 1 pour « QUICK FILTER » (filtrage rapide), une invite « CONFIRM » apparaît sur l'afficheur. Il est possible d'annuler en appuyant sur le bouton à côté du X ou de confirmer en appuyant sur le bouton à côté du signe √.
2. Une fois confirmé, la vidange s'ouvre automatiquement et l'huile commence à être drainée. L'afficheur montrera des flèches pointant vers le bas pour indiquer que la vidange est en cours.

**AVIS**

Durant le cycle de filtrage, l'huile ne sera pas entièrement vidangée. Le cycle maintient un niveau constant durant le filtrage. L'afficheur présentera des flèches pointant vers le haut et vers le bas avec une séquence de voyant de traçage pour indiquer que le filtrage est toujours en cours.

3. Au bout de quelques instants, la vidange se ferme et l'huile retourne vers le bac. En approchant du remplissage, l'afficheur émettra un son gazouillant et un compte à rebours s'ouvrira sur le côté inférieur gauche. L'afficheur montrera des flèches pointant vers le haut pour indiquer que le remplissage est en cours.
4. Dans certaines circonstances, la friteuse peut ne pas détecter l'huile retournant dans le bac et demander « IS Pot FILLED? » (le bac est-il plein ?)
5. Vérifier le niveau d'huile afin de confirmer que l'huile est revenue dans le bac. Si l'huile est à la marque de niveau correcte située dans le bac, presser « YES » (oui). Si l'huile n'est pas à la marque de niveau, presser « NO » (non).

**3-19.  
INSTRUCTIONS DE  
FILTRAGE  
(SUITE)**

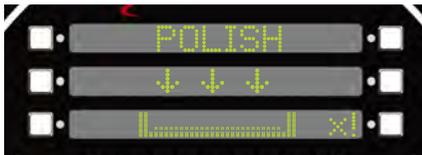


**Filtrage quotidien**

L'option 2 permet d'effectuer un filtrage quotidien de l'huile. Le cycle de filtrage vidangera complètement le bac, ce qui permet à l'utilisateur de nettoyer ce dernier.

1. Une fois pressé 2 pour « DAILY FILTER » (filtrage quotidien), une invite « CONFIRM » (confirmer) apparaît sur l'afficheur. Il est possible d'annuler en appuyant sur le bouton à côté du X ou de confirmer en appuyant sur le bouton à côté du signe ✓.
2. Une fois confirmé, la vidange s'ouvre automatiquement et l'huile commence à être drainée. L'afficheur montrera des flèches pointant vers le bas pour indiquer que la vidange est en cours.
3. À mesure que l'huile est vidangée, un symbole de brosse apparaît pour rappeler de récurer le bac. En utilisant une brosse, récurer les parois et le fond du bac. .
4. Trois invites apparaîtront sur l'afficheur. « Fill » (remplir), « Wash » (laver), « Drain » (vidanger).
  - Pour laver toutes les miettes et les drainer, sélectionner l'option « Wash » (laver) et l'appareil démarrera un cycle de lavage. L'afficheur indiquera « WASHING » (lavage). Une fois terminé, l'afficheur reviendra à l'affichage précédent avec des options.
  - Il est possible de stopper le cycle de lavage à tout moment en pressant le bouton à côté de « STOP ».
5. Une fois que le bac est récuré et lavé, appuyer sur « FILL » (remplir) pour renvoyer l'huile dans le bac.
6. Au bout de quelques instants, la vidange se ferme et l'huile retourne vers le bac. En approchant du remplissage, l'afficheur émettra un son gazouillant et un compte à rebours s'ouvrira sur le côté inférieur gauche. L'afficheur montrera des flèches pointant vers le haut pour indiquer que le remplissage est en cours.
7. Une fois que le compte à rebours s'achève, l'afficheur invitera « IS Pot FILLED? » (le bac est-il rempli ?)
8. Vérifier le niveau d'huile afin de confirmer que l'huile est revenue dans le bac. Si l'huile est à la marque de niveau correcte située dans le bac, presser « YES » (oui). Si l'huile n'est pas à la marque de niveau, presser « NO » (non).

**3-19.  
INSTRUCTIONS DE  
FILTRAGE  
(SUITE)**



**Traiter**

L'option 3 permet de traiter l'huile.

1. Après avoir pressé 3 pour « POLISH » (traiter), une « CONFIRM » (confirmer) apparaît sur l'afficheur. Il est possible de confirmer en pressant le bouton à côté du X ou de confirmer en pressant le bouton à côté du signe √.
2. Une fois confirmé, la vidange s'ouvre automatiquement et l'huile commence à être drainée. L'afficheur montrera des flèches pointant vers le bas pour indiquer que la vidange est en cours.
3. Un compte à rebours débutera dans le coin inférieur gauche de l'afficheur pour 15 minutes. Ceci recyclera l'huile jusqu'à l'expiration du compte à rebours.
4. Une fois le traitement terminé, l'afficheur indiquera que l'huile retourne dans le bac.
5. Au bout d'un moment, l'afficheur émettra un son gazouillant et un compte à rebours s'ouvrira.
6. Une fois que le compte à rebours s'achève, l'afficheur invitera « IS Pot FILLED? » (le bac est-il rempli ?)
7. Vérifier le niveau d'huile afin de confirmer que l'huile est revenue dans le bac. Si l'huile est à la marque de niveau correcte située dans le bac, presser « YES » (oui). Si l'huile n'est pas à la marque de niveau, presser « NO » (non).

**3-20.  
MISE AU REBUT DE  
LA RÉSERVE**

L'option 7 donne accès à « DISPOSE » (mise au rebut). L'option de mise au rebut de la réserve permet de rejeter l'huile vers un réservoir de mise au rebut externe depuis le bac de filtrage.

Confirmer que les commandes sont réglées vers la configuration particulière de l'emplacement. Voir la Programmation spéciale pour plus de détails sur la configuration.

1. L'afficheur indiquera « DRAIN Pot? » (vidanger le bac ?). Presser le bouton à côté du signe « √ » pour « YES » (oui). L'afficheur indiquera « DRAINING » (vidange) tandis que l'huile est drainée vers le bac de filtrage.

Si à un point quelconque « DRAINING » (vidange) doit être annulé, appuyer sur le bouton « x! » stoppera la vidange et donnera les options de soit « Fill » (remplir), « RESUME » (reprendre) ou « QUIT » (quitter).

« Fill » (remplir) - Renvoie l'huile drainée vers le bac.  
« RESUME » (reprendre) - Continue la vidange  
« QUIT » (quitter) - Revient au menu « FILTER » (filtrage)

2. Puis l'afficheur invitera à « PURGE » (purger). Cette étape sert à purger les canalisations de toute huile usagée.

Appuyer sur le bouton « PUMP » (pompe) et le maintenir enfoncé tout en observant le bac. Une fois que de l'huile propre commence à sortir en jets, libérer le bouton. Patienter un moment pour que l'huile usagée soit entièrement drainée dans le bac.

3. Appuyer sur le bouton « NEXT » (suivant) une fois que l'huile usagée a été purgée.
4. L'afficheur indique « DISPOSE » (mise au rebut). Presser et relâcher le bouton « PUMP » (pompe). L'huile usagée dans le bac de filtrage va maintenant être mise au rebut.
5. Une fois le bac de filtrage vidé de toute huile usagée, presser le bouton « STOP » pour couper le moteur de la pompe.
6. Confirmer que toute huile a été nettoyée du bac de filtrage. Si d'avantage de pompage est requis, presser « PUMP » (pompe) pour continuer. Puis presser « STOP » une fois terminé.
7. Presser « done » (terminé) et l'afficheur indiquera « EXIT? » (quitter ?). Presser « √YES » une fois terminé.
8. Si le commutateur d'alimentation est en position de marche, l'afficheur indiquera « TURN OFF UNTIL FILLED » (couper jusqu'à rempli). L'affichage reste jusqu'à ce que la friteuse soit mise hors tension.
9. Veiller à remplir la friteuse avec de l'huile neuve avant de la remettre sous tension.

**3-21.  
REPLACEMENT  
DE L'ENVELOPPE-  
PAPIER FILTRE**

L'enveloppe-filtre en papier doit être changée après 10 à 12 filtrages, lorsqu'elle est obstruée par des miettes.

Se reporter à nouveau à la section Assemblage de bac de filtrage pour des instructions.

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

Utilisez des gants de protection ou un chiffon lors du débranchement de l'ensemble de filtra, sinon des brûlures sérieuses pourraient en résulter. Si le bac de filtrage est déplacé tout en étant rempli d'huile, faire attention afin d'éviter des éclaboussures, sinon des brûlures graves risquent de se produire.

**AVIS**

S'assurer que le tamis, le récupérateur de miettes et les clips du filtre sont bien secs avant d'installer l'enveloppe en papier, car l'eau peut la dissoudre.

**3-22.  
MODE CURAGE**

**MISE EN GARDE**

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

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

**AVIS**

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

**DANGER**  
**RISQUE DE BRÛLURE**

**NE PAS REFERMER LE COUVERCLE AVEC DE L'EAU ET/OU DU NETTOYANT DANS LE BAC DE FRITURE. L'EAU SOUS PRESSON EST SURCHAUFFÉE LORSQUE LE COUVERCLE EST OUVERT. L'ÉCHAPPEMENT D'EAU ET DE VAPEUR RISQUE DE CAUSER DES BRÛLURES GRAVES.**

**3-22.  
MODE CURAGE  
(SUITE)**

Après l'installation initiale de la friteuse, ainsi qu'avant tout changement d'huile, le bac à friture doit être nettoyé à fond en procédant comme suit :

1. S'assurer que l'huile est mise au rebut de façon appropriée. Si l'appareil dispose d'huile de réserve, consulter la Mise au rebut de la réserve (Section 3-20) pour les instructions.
2. Placez l'interrupteur d'alimentation en position Arrêt.

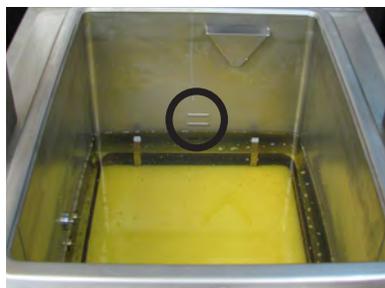


**Déplacer la friteuse ou le bac de vidange filtrée contenant de l'huile chaude est déconseillé. Des éclaboussures d'huile chaude peuvent se produire et causer des brûlures graves. Le bac de filtrage doit se trouver à l'arrière sous la friteuse et le couvercle doit être en place. Avant de commencer la purge, assurez-vous que l'orifice du couvercle soit aligné avec le robinet de purge. Si ces consignes ne sont pas respectées des éclaboussures d'huile risquent de se produire et d'occasionner des blessures corporelles.**

3. Soulever le couvercle, retirer les compartiments et le transporteur du couvercle, et le replacer de façon à ce que le couvercle n'interfère pas avec le nettoyage.
4. Remplir d'eau chaude le bac jusqu'à mi-chemin entre le fond et les indicateurs de niveau d'huile.
5. Ajouter 8 à 10 onces de solution de nettoyage pour friteuse.



**Toujours porter des lunettes de protection contre les produits chimiques ou un masque facial et des gants de protection en caoutchouc lors du nettoyage du bac de friture car la solution de nettoyage est fortement alcaline. Évitez les projections ou tout autre contact de la solution avec vos yeux ou votre peau. Risque de blessures graves et de cécité potentielle. Lire attentivement les instructions sur la bouteille de nettoyant. Si la solution entre en contact avec les yeux, rincer minutieusement à l'eau froide et consulter immédiatement un médecin.**



LUNETTES DE  
PROTECTION CONTRE  
LES PRODUITS  
CHIMIQUES



GANTS RÉSISTANTS  
AUX PRODUITS  
CHIMIQUES

6. Rajouter de l'eau chaude dans le bac de façon à ce que l'eau atteigne l'anneau de miettes sur le côté du bac.
7. En fonction de la méthode de nettoyage préférée, consulter la section appropriée ci-dessous pour poursuivre le mode Curage.

### **Curage par trempage à froid**

8. Si l'appareil n'est pas hors tension, le tableau de commande indiquera l'invite « TURN FRYER OFF » (placer la friteuse hors tension).
9. La friteuse étant hors tension, l'afficheur indiquera « -OFF- » (arrêt) « (soaking) » (trempage) avec « done√ » dans l'affichage inférieur droit.
10. Utiliser un balai-brosse pour récurer périodiquement les parois du bac afin de détacher les miettes ou les débris.

**3-22.  
MODE CURAGE  
(SUITE)**



11. Une fois que le temps désiré, selon l'appréciation de l'utilisateur, a expiré, presser le bouton à côté de « done√ » (terminé).
12. L'afficheur indiquera « DONE SOAKING? » (trempage terminé ?). « YES » « NO » (oui non) Si le trempage n'est pas terminé, presser « NO » (non) afin de retourner à l'écran « OFF » (arrêt) « (soaking) » (trempage).

Si le processus de trempage est terminé, presser le bouton à côté de « YES » (oui) pour passer à la section CURAGE : VIDANGE DE L'EAU.

Appuyer sur le bouton à côté de « next▶ » (suivant) pour procéder au drainage de l'eau. Voir la section CURAGE : VIDANGE DE L'EAU.

**Curage : vidange de l'eau**

L'afficheur indiquera « IS CART OR PAN IN PLACE? » (le chariot ou le bac est-il en place ?). Un seau, une cuve ou le bac de filtrage doit être en place sous la vidange avant de procéder au drainage.

**AVIS**

En cas d'utilisation du bac de filtrage, retirer toutes les pièces internes de façon à ce que le bac soit vide. NE PAS placer le couvercle sur le bac. Il doit rester ouvert pour cette procédure.

Lors du placement du bac de filtrage sous l'appareil, NE PAS le repousser à fond. Le glisser sous l'unité de façon à ce qu'il se trouve sous la vidange tout en voyant encore dans le bac.

13. Une fois qu'un seau, une cuve ou le bac de filtrage est en place, presser le bouton à côté de « YES√ » (oui).
14. L'afficheur indiquera « ▼DRAIN (hold) » (vidange - patienter). Appuyer sur le bouton allumé et le maintenir enfoncé L'eau commencera à être drainée dans le seau, la cuve ou le bac.
15. Une fois que l'eau est à un niveau adéquat, relâcher le bouton et l'eau cessera d'être drainée.
16. Retirer le seau, la cuve ou le bac en dessous de la friteuse et mettre au rebut.
17. Répéter les étapes suivantes jusqu'à ce que le bac soit vide.
18. Une fois que le bac est vide, presser le bouton à côté de « next▶ » (suivant).
19. L'afficheur demandera « IS POT EMPTY? » (le bac est-il vide ?). Confirmer que toute l'eau a été retirée du bac. Presser « YES » (oui) si c'est le cas. Sinon, presser « NOx » (non) et continuer le processus de vidange.

**3-22.  
MODE CURAGE  
(SUITE)**



**Rincer le bac à l'eau claire**

20. Placer le seau, la cuve ou le bac en dessous de la vidange.
21. L'écran indiquera « ▼OPEN DRAIN » (ouvrir la vidange). Presser le bouton pour ouvrir complètement la vidange.
22. La vidange étant ouverte, utiliser de l'eau propre pour rincer les parois latérales et le fond du bac.  
  
Veiller à ne pas trop remplir le conteneur.
23. Une fois le rinçage terminé, presser le bouton à côté de « ►◀CLOSE DRN » (fermer la vidange) afin de fermer la vidange.
24. Retirer le conteneur en dessous de la friteuse et mettre au rebut.
25. Répéter les étapes suivantes le cas échéant pour assurer que tout le nettoyant est sorti du bac.
26. Une fois que le bac est rincé de toute eau chimique, presser le bouton à côté de « next► » (suivant).

**Purge des canalisations d'huile**

Cette étape sert à purger les canalisations de toute eau restante pouvant avoir été laissée par le nettoyage ou le rinçage.

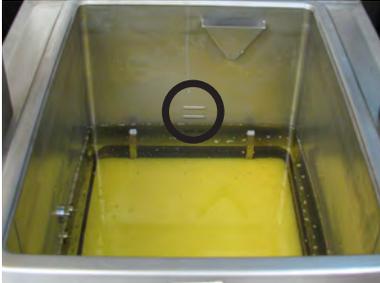
Confirmer que le réservoir d'huile fraîche contient de l'huile neuve.

27. L'afficheur indiquera « =PURGE= » (purger) « ►PUMP » (pompe).
28. Presser et maintenir enfoncé le bouton à côté de « ►PUMP » (pompe) jusqu'à ce que de l'huile propre, fraîche sorte des jets au fond du bac.
29. Pour nettoyer l'huile du bac, se reporter à nouveau à la section **Rinçage du bac avec de l'eau propre.**
30. Une fois que le bac est rincé, presser le bouton à côté de « next► » (suivant).

**Essuyer le bac**

31. L'afficheur indiquera « ==WIPE== » (essuyer) « ▼OPEN DRAIN » (ouvrir la vidange).
32. Placer un seau, une cuve ou un bac de filtrage sous la friteuse.
33. Presser le bouton à côté de « ▼OPEN DRAIN » (ouvrir la vidange) pour ouvrir la vidange.
34. Utiliser un torchon propre pour essuyer les parois et le fond du bac. Guider toute l'eau résiduelle ainsi que les débris vers la vidange.
35. Presser le bouton à côté de « ►◀CLOSE DRN » (fermer la vidange) pour fermer la vidange.

**3-22.  
MODE CURAGE  
(SUITE)**



36. Retirer le seau, la cuve ou le bac et mettre le contenu au rebut.

37. Presser le bouton à côté de « next▶ » (suivant).

**Confirmation de sortie**

38. L'afficheur indiquera « EXIT CLEAN-OUT? » (quitter le curage ?).

39. Si le processus de curage est terminé, presser le bouton à côté de « YES✓ » (oui).

40. Si la vidange est ouverte, la commande la fermera automatiquement.

41. L'afficheur indiquera « KEEP OFF UNTIL FILLED » (maintenir fermé jusqu'à rempli).

42. Si l'interrupteur général est sur position Marche, le déplacer en position d'arrêt afin de placer l'appareil hors tension.

43. Remplir d'huile fraîche le bac jusqu'à l'indicateur inférieur.

44. Une fois que le bac est rempli d'huile fraîche, la friteuse est prête pour un fonctionnement normal.

**3-23.  
MAINTENANCE  
PRÉVENTIVE**



**Nettoyage des parois (Nylatrons) - Mensuellement**

1. Pulvériser du dégraissant moussant, approprié aux produits alimentaires et biodégradable Henny Penny (n° de réf. 12226) sur les Nylatrons.
2. Soulever le couvercle de haut en bas plusieurs fois pour étaler le dégraissant.
3. Essuyer les Nylatrons afin de retirer les souillures alimentaires, la graisse et les résidus de dégraissant.



**Lubrification des roues de chariot - Annuellement**

Les roues du chariot, à l'arrière de la friteuse, doivent être lubrifiées au moins une fois par an, pour faciliter les mouvements du couvercle.

1. Déposer l'enveloppe arrière de la friteuse.
2. Utiliser un lubrifiant pour broche, n° de réf. 12124, placer une petite quantité de lubrifiant sur toutes les quatre (4) roues, tant les roues du haut que celles du bas. Veiller à lubrifier tant les rouleaux droits que gauches.

**3-23.  
MAINTENANCE  
PRÉVENTIVE  
(SUITE)**



Nettoyage du poids mort - Mensuellement



**NE PAS RETIRER L'ASSEMBLAGE DE POIDS MORT LORSQUE LA FRITEUSE FONCTIONNE SINON DES BRÛLURES OU D'AUTRES BLESSURES GRAVES SE PRODUIRONT.**



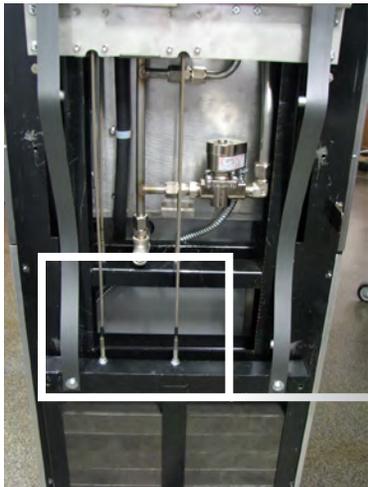
**Laisser la cheminée à vapeur refroidir suffisamment de temps avant de procéder aux étapes suivantes.**

1. Desserrer les vis à serrage à main qui fixent la cheminée à vapeur en haut de la friteuse. Ne PAS totalement retirer les vis de la cheminée à vapeur.
2. Sortir la cheminée à vapeur hors de la friteuse pour découvrir le poids mort.
3. Utiliser un torchon pour essuyer toute accumulation sur le poids mort.
4. Placer le joint d'étanchéité sur l'emplacement d'usine, en alignant les 3 trous de vis.
5. Remettre en place la cheminée à vapeur et serrer les 3 vis à serrage à main.

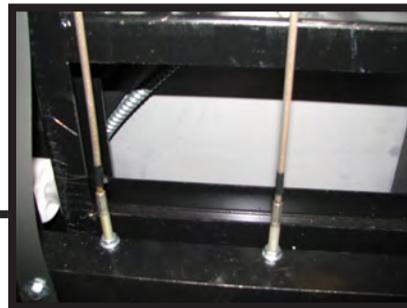
**3-23.  
MAINTENANCE  
PRÉVENTIVE  
(SUITE)**



Figure 1



Vue des contrepoids avec le couvercle déposé



**Inspection des câbles de contrepoids Annuellement**

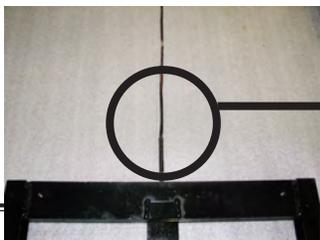
Les friteuses Henny Penny à 8 têtes utilisent deux câbles dans le mécanisme de contrepoids qui aide à soulever et à abaisser le couvercle. Les câbles doivent être inspectés chaque année, soit dans le cadre d'un programme de maintenance planifiée ou durant une demande de maintenance de routine. Les câbles vieux de plus de 10 ans doivent être remplacés quelque soit le résultat de l'inspection.

**AVIS**

Si le couvercle devient difficile à utiliser, arrêter d'utiliser la friteuse et appeler la maintenance. Les câbles doivent être remplacés.

1. En utilisant une douille de 3/8 po., retirer les écrous à rondelle dentée autour de l'extérieur du couvercle externe, illustré dans la Figure 1.
2. Relever le couvercle arrière et tirer en bas pour libérer les goujons filetés.
3. Inspecter les câbles de contrepoids. Si les câbles présentent des craquelures dans la chemise, des pièces manquantes dans la chemise, ou d'autres signes évidents d'usure, contacter la maintenance afin de faire remplacer les deux câbles.

**DÉFECTUEUX - REMPLACER**  
*Les craquelures dans la chemise sont des signes évidents d'usure*



**MISE EN GARDE**

*Bien*  
*Aucun signe d'usure ni craquelure*



## SECTION 4 : PROGRAMMATION.

### 4-1. MENU PROGRAMMATION

Cette section indique comment parvenir au menu programmation (« PROG ») qui donne accès aux produits, aux menus de cuisson et à la programmation spéciale.

- |   |  |
|---|--|
| 1. PRODUCTS (PRODUITS)                      | 6. FILTER CONTROL (COMMANDE DU FILTRE) |
| 2. COOK MENUS (MENUS DE CUISSON)            | 7. TECH MODE (MODE TECHNIQUE)          |
| 3. SPECIAL PROGRAM (PROGRAMMATION SPÉCIALE) | 8. STATS MODE (MODE STATISTIQUES)      |
| 4. DATA COMM (COMMUNICATION DE DONNÉES)     | 9. LANGUAGE (LANGUE)                   |
| 5. HEAT CONTROL (THERMOSTAT)                | x. EXIT MENU (SORTIE DU MENU)          |

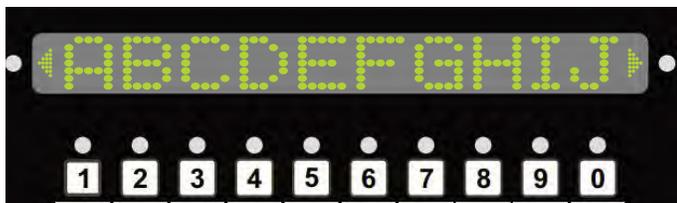
### 4-2. PROGRAMMATION DE PRODUIT



Cette section décrit comment programmer un nouveau produit dans une case vide ou en écrasant un produit courant.

- Appuyer sur le bouton  et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que \*MAIN\* (principal) apparaisse dans l'afficheur.
- Sélectionner « 4. PROG ».
- Sélectionner « 4. PRODUCTS » (products).
- Saisir le code 1, 2, 3 et l'afficheur indiquera la configuration actuelle de produits.
- Utiliser les boutons à côté de + ou - pour faire défiler la liste des produits et sélectionner le produit à programmer.
- Une fois que le produit désiré se trouve sur l'afficheur central, presser la flèche droite passera à la première étape de programmation du produit.
- Presser le bouton à côté de « <-change » afin de procéder au changement d'intitulé. L'intitulé s'affiche dans la section titre de l'afficheur.
- Utiliser le pavé numérique pour sélectionner la lettre :

Utiliser les boutons à côté des flèches du bas pour passer à la lettre suivante ou à la liste de chiffres.



- Écran 1 - « ABCDEFGHIJ »
- Écran 2 - « KLMNOPQRST »
- Écran 3 - « UVWXYZ + - / »
- Écran 4 - « 1234567890 »
- Écran 5 - « Ins Del Clr » (insertion, suppression, contrôle)

**4-2.  
PROGRAMMATION  
DE PRODUIT  
(SUITE)**



9. Presser le bouton à côté du signe √ pour confirmer une fois terminé.
10. Presser le bouton flèche droite pour passer à « LINK ID » (identifiant de lien). L'identifiant de lien est ce qui s'affiche dans le menu de cuisson. Il est utilisé comme abréviation ou nom court.

Presser le bouton à côté de « <-change » (changer) pour procéder au changement de l'identifiant de lien.



11. Utiliser les boutons du pavé numérique pour changer les lettres. Une fois terminé, presser le bouton flèche droite pour passer à « COOK TIME » (durée de cuisson).



12. Utiliser les boutons du pavé numérique pour changer les minutes de la minuterie. Une fois terminé, presser le bouton flèche droite pour passer à « STEP 2 AT » (étape 2 à).



13. « STEP 2 AT » (étape 2 à) détermine le délai à partir duquel les paramètres de température réglée suivante s'activeront. Utiliser les boutons du pavé numérique pour changer la durée puis presser le bouton flèche droite pour passer à « STEP 3 AT » (étape 3 à).



14. Saisir 0:00 à n'importe quelle étape de durée et ceci sera automatiquement la fin du cycle de cuisson. Utiliser le bouton à côté de la flèche droite pour passer à « TEMP 1 » (température 1).



15. Utiliser les boutons du pavé numérique pour changer les chiffres de température. Une fois terminé, presser le bouton flèche droite pour passer à « TEMP 2 » (température 2).

**4-2.  
PROGRAMMATION  
DE PRODUIT  
(SUITE)**



16. Utiliser les boutons du pavé numérique pour changer les chiffres de température. Une fois terminé, presser le bouton flèche droite pour passer à « ALARM 1 ».

17. Utiliser les boutons du pavé numérique pour changer les chiffres de l'heure de l'alarme. Une fois terminé, presser le bouton flèche droite pour passer à « LOAD COMP » (compensation de chargement).

18. Utiliser les boutons du pavé numérique pour saisir la valeur de « LOAD COMP » (compensation de chargement). Le paramètre 0 désactive la fonction de compensation de chargement.

19. Utiliser le bouton + ou - pour paramétrer « LOAD COMP » (compensation de chargement) sur « SETPT » (valeur de consigne) ou « OTHER » (autre).

Si « OTHER » (autre) est sélectionné, presser le bouton flèche droite pour passer à « LC REF TEMP ».

20. Utiliser le pavé numérique afin de saisir une température pour le calcul de compensation de chargement de référence. Presser  $\sqrt{\quad}$  pour confirmer. Presser la flèche droite pour passer à « FULL HEAT » (plein feu)

21. Utiliser le pavé numérique pour saisir la durée d'application plein feu (par thermostat) au début du cycle de cuisson, avant que la commande passe au chauffage par commande pulsée « PC ». Puis presser  $\sqrt{\quad}$  pour confirmer. Presser la flèche droite pour passer à « PC FACTOR » (facteur de commande pulsée).

22. Utiliser le pavé numérique, saisir la plage de température pour la chaleur pulsée. Il s'agit du nombre de degrés en dessous de la valeur de consigne (durant la cuisson) à partir duquel la chaleur pulsée est utilisée, ce qui peut aider à éviter les dépassements. Plus le paramètre est petit, plus il se rapproche du contrôle de chaleur par thermostat. Régler sur 0 pour que l'appareil cuisine à plein feu. Presser  $\sqrt{\quad}$  pour confirmer. Presser la flèche droite pour passer à « BATCH SIZE REQD? » (taille de lot requise ?).

23. « BATCH SIZE REQD? » (taille de lot requise ?) concerne les appareils avec des systèmes de projection en ligne. Choisir « YES » (oui) invite l'utilisateur à saisir une taille de lot une fois que ce produit est cuit.



**4-3.  
PROGRAMMATION  
SPÉCIALE**

Cette section indique comment accéder à la zone de Programmation spéciale des commandes afin de programmer des menus de cuisson, l'horloge et d'autres fonctions.

1. Pousser et maintenir  enfoncé jusqu'à ce que l'afficheur indique \*MAIN\* (principal).
2. Saisir le code : 1, 2, 3
3. Presser à nouveau  afin d'accéder au jeu d'options suivant.
4. Presser 4 afin d'entrer dans le menu « PROG ». Utiliser les boutons à côté des flèches sur l'afficheur pour accéder au jeu d'options suivant. La programmation spéciale consiste en ce qui suit :
5. Utilisez les flèches droite ou gauche pour naviguer entre les options.

SP-1 • TEMPERATURE DISPLAY UNITS (unités d'affichage de température)

SP-2 • OPERATION LANGUAGE (langue d'utilisation)

SP-3 • SYSTEM INITIALIZE (initialisation système)

SP-4 • OPS SYSTEM ENABLED? (système OPS activé ?)

SP-5 • AUDIO VOLUME (Loudness) (volume sonore)

SP-6 • AUDIO TONE (Frequency) (tonalité audio - fréquence)

SP-7 • MELT CYCLE SELECTION (sélection du cycle de fonte)

SP-8 • STARTUP POLISH ENABLED? (démarrage traitement activé ?)

SP-9 • STARTUP: (démarrage :) GO WHERE? (où aller ?)

SP-10 • COOK MENUS (Cook Menu Configuration) (menus de cuisson - configuration menu cuisson)

SP-11 • COOK MENU BUTTONS (boutons de menu de cuisson)

SP-12 • COOK DONE: (cuisson terminée :) GO WHERE? (où aller ?)

SP-13 • AUTO-MENU MINUTES (minutes de menu automatique)

SP-14 • AUTO-MENU: (menu automatique :) GO WHERE? (où aller ?)

SP-15 • COOL TEMPERATURE (température de refroidissement)

SP-16 • PRODUCT PROG: (programmation de produit :) STEP

“TIME1>TIME2>TIME3)? (Étape « durée 1 > durée 2 > durée 3 ? »)

SP-17 • BULK DISPOSE? ( mise au rebut de la réserve ?)

SP-18 • BULK OIL SUPPLY? (Alimentation huile de réserve ?)

SP-19 • CHANGE MGR CODE (changement code gestionnaire)

SP-20 • CHANGE USAGE CODE (changement code usage)

**SP-1 • TEMPERATURE DISPLAY UNITS (unités d'affichage de température)**

1. Utiliser + ou - pour changer entre Fahrenheit (F°) ou Celsius (C°).

**SP-2 • OPERATION LANGUAGE (langue d'utilisation)**

1. Utiliser le bouton + ou - pour faire défiler la liste des langues.

**SP-3 • SYSTEM INITIALIZE (initialisation système)**

1. Presser et maintenir enfoncé le bouton à côté de « hold-> » (patienter) durant trois secondes.
2. Le système sera réinitialisé aux paramètres par défaut.

**4-3.  
PROGRAMMATION  
SPÉCIALE  
(SUITE)**

**SP-5 • AUDIO VOLUME (Loudness) (volume sonore)**

1. Utiliser le bouton + ou - pour régler le volume sonore entre 0 et 10.
2. Presser un bouton non utilisé quelconque pour tester le son.

**SP-10 • COOK MENUS (Cook Menu Configuration) (menus de cuisson - configuration menu cuisson)**

1. Utiliser le bouton + ou - pour naviguer entre les options de menu.
  - « 4+TITLE » (titre)
  - « 5+NEXT » (suivant)
  - « 6 ITEMS » (éléments)

Voir *OPTIONS DE MENU* pour des descriptions et des exemples.

**SP-17 • BULK DISPOSE? ( mise au rebut de la réserve ?)**

1. Utiliser le bouton + ou - pour naviguer entre les trois options :
  - « NONE » (aucune)
  - « FRONT » (avant)
  - « REAR » (arrière)
2. « NONE » (aucune) - La mise au rebut de l'huile s'effectue par drainage dans un chariot de mise au rebut ou une navette.
3. « FRONT » (avant) - La mise au rebut s'effectue par pompage à travers le raccordement flexible avant en pressant et en maintenant enfoncé le bouton allumé.
4. « REAR » (arrière) - Mise au rebut par pompage à travers le branchement de plomberie arrière.

**SP-18 • BULK OIL SUPPLY? (Alimentation huile de réserve ?)**

1. Utiliser le bouton + ou - pour sélectionner « YES » ou « NO » (oui non) si une alimentation en huile de réserve est disponible pour remplir en huile fraîche le réservoir d'huile ATO et le bac.

## SECTION 5 : DÉPANNAGE

### 5-1. GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Interrupteur d'alimentation sur Marche mais friteuse totalement inopérante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Circuit ouvert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Friteuse branchée</li> <li>• Vérifier le disjoncteur ou le fusible sur le mur</li> </ul>
La pression ne s'évacue pas au terme d'un cycle de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solénoïde ou canalisation d'évacuation obstruée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre hors tension et laisser la friteuse refroidir afin de libérer la pression dans le bac de friture ; faire nettoyer toutes les canalisations, le solénoïde et le réservoir d'évacuation.</li> </ul>
Bouches de soupape de décharge	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pression de fonctionnement trop élevée</li> <li>• Poids mort encrassé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre hors tension et laisser la friteuse refroidir afin de libérer la pression dans le bac de friture ; nettoyer le poids mort ; voir la section Maintenance préventive</li> </ul>
La pression ne s'accumule pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manque de produit dans le bac à frire</li> <li>• Entretoises d'expédition métalliques non retirées de l'assemblage de poids mort.</li> <li>• Pression non programmée</li> <li>• Fuite du joint d'étanchéité du couvercle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer un produit à pleine capacité dans le bac à frire lors de l'utilisation d'huile fraîche.</li> <li>• Retirer les entretoises d'expédition ; voir la section Instructions de déballage.</li> <li>• Vérifier la programmation</li> <li>• Inverser ou remplacer le joint d'étanchéité du couvercle</li> </ul>
L'huile ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robinet de vidange ouvert</li> <li>• Déclenchement de la limite de température élevée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermer le robinet de vidange.</li> <li>• Réinitialiser la limite de température élevée ; voir la section Éléments de fonctionnement</li> </ul>
Formation de mousse ou débordement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir le tableau Débordement sur la friteuse et le début de la section Fonctionnement dans le présent manuel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivre les procédures de débordement du tableau</li> </ul>
L'huile ne se vidange pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robinet de vidange bouché</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pousser la tige de nettoyage à travers le robinet de vidange ouvert</li> </ul>
Le moteur du filtre ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surchauffe du moteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réinitialiser le moteur ; voir la section Réinitialisation manuelle - Protecteur du moteur de la pompe de filtrage</li> </ul>

### AVIS

D'autres informations de dépannage sont disponibles dans le manuel technique disponible sur [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com), ainsi qu'au 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.

**5-2.  
CODES D'ERREUR**

Dans le cas d'une panne du système de contrôle, l'afficheur numérique indique un « message d'erreur ». Ces messages sont codés : « E04 », « E05 », « E06 », « E41 ». Une tonalité continue est émise lorsqu'un code d'erreur s'affiche, et pour réduire au silence cette tonalité, appuyer sur un des boutons produit quelconques.

AFFICHEUR	CAUSE	CORRECTION
« E04 » « CPU TOO HOT » (unité centrale trop chaude)	Surchauffe du tableau de commande	Tourner le commutateur en position d'arrêt, puis le ramener en position de marche ; si l'afficheur indique toujours « E04 », le tableau est trop chaud, rechercher des signes de surchauffe derrière le panneau de commande ; une fois refroidi les commandes devraient revenir à la normale ; si « E04 » persiste, remplacer le panneau
« E05 » « OIL TOO HOT » (huile trop chaude)	Surchauffe de l'huile	Tourner le commutateur en position d'arrêt, puis le ramener en position de marche ; si l'afficheur indique toujours « E05 », les circuits de chauffe et la sonde de température devraient être vérifiés ; une fois l'appareil refroidi, les commandes devraient revenir à la normale ; si « E04 » persiste, remplacer le panneau.
« E-6A » « MAIN TEMP PROBE FAILED » (dysfonctionnement de la sonde de température principale) (Circuit ouvert)	Dysfonctionnement de la sonde de température	Tourner le commutateur en position d'arrêt, puis le ramener en position de marche ; si l'afficheur indique toujours « E06 », la sonde de température devrait être vérifiée ; une fois la sonde de température réparée ou remplacée, les commandes devraient revenir à la normale ; si « E06 » persiste, remplacer le panneau.
« E-6B » « MAIN TEMP PROBE FAILED » (dysfonctionnement de la sonde de température principale) (court-circuit)		
« E-10 » « HIGH LIMIT TRIPPED » (déclenchement de la limite élevée)	La limite élevée d'état solide s'est déclenchée	Réinitialiser le commutateur de limite élevée 

AFFICHEUR	CAUSE	CORRECTION
« E-13 »	Dysfonctionnement du transducteur de pression	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer le transducteur de pression</li> </ul>
« E-14 » « PRESSURE TOO HIGH » (pression trop élevée)	La pression est trop élevée à l'intérieur du bac à frire	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que la chambre de poids mort n'est pas obstruée</li> <li>Vérifier que le passage d'échappement de vapeur n'est pas obstrué</li> </ul>
« E-18A » « LEVEL SENSOR FAILED » (dysfonctionnement du capteur de niveau) (Circuit ouvert)	Dysfonctionnement du capteur de niveau d'huile	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si le circuit est ouvert, vérifier le branchement</li> <li>Remplacer la sonde</li> </ul>
« E-18B » « LEVEL SENSOR FAILED » (dysfonctionnement du capteur de niveau) (court-circuit)		
« E-41P » « -1- LOST » (1-perte)	Perte de données système La copie RAM et la copie stockée des paramètres ont été perdues. Les paramètres sont réinitialisés par défaut	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer le panneau de commande en cas de répétition</li> </ul>
« E-41S » « SYSTEM DATA LOST » (perte de données système)	Perte de données système La copie RAM et la copie stockée des paramètres ont été perdues. Les paramètres sont réinitialisés par défaut	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer le panneau de commande en cas de répétition</li> </ul>
« E-46C » « INTERNAL SD MEM ERR » (erreur de mémoire SD interne)	Problème avec la puce microSD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que la puce n'a pas été éjectée du logement</li> </ul>
« E-46W » « DATA SAVE FAILED » (échec de sauvegarde des données)	Impossible de communiquer et de sauvegarder des données sur la puce microSD  Fichier corrompu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer le panneau de commande en cas de répétition</li> </ul>

<b>AFFICHEUR</b>	<b>CAUSE</b>	<b>CORRECTION</b>
« E-47 » « ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED » (dysfonctionnement du système analogue ou 12 volts)	Problème de lecture des entrées du convertisseur A à D analogue vers numérique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Initialiser la carte d'unité centrale</li> <li>• Remplacer le panneau de commande</li> </ul>
« E-48 » « INPUT SYSTEM ERROR » Erreur de système d'entrée	Dysfonctionnement de la carte d'unité centrale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacer le panneau de commande</li> </ul>
« E-54C » « MAIN TEMP CIRCUIT FAILURE » (dysfonctionnement du circuit de température principal)	Panne de la carte d'unité centrale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Initialiser la carte d'unité centrale</li> <li>• Remplacer le panneau de commande</li> </ul>
« E-54D » « MAIN TEMP DSC ERROR »	Panne de la carte d'unité centrale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Initialiser la carte d'unité centrale</li> <li>• Remplacer le panneau de commande</li> </ul>
« E-70A » « FAN JUMP MISSING » (cavalier de ventilateur manquant)	Le fil de cavalier est trop desserré ou absent sur le connecteur à 15 broches	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que le branchement du connecteur n'est pas desserré</li> </ul>
« E-70B » « PWR SWITCH OR WIRES FAILED » (dysfonctionnement du commutateur ou des fils d'alimentation)	<p>Court circuit dans les fils / branchement desserré</p> <p>Le commutateur d'alimentation est peut être en panne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier le branchement</li> <li>• Remplacer le commutateur d'alimentation</li> </ul>
« E-70C » « DRN JUMPER MISSING » (cavalier DRN manquant)	Branchement desserré sur le connecteur à 15 broches	Vérifier le branchement

AFFICHEUR	CAUSE	CORRECTION
« E-84 »		Pour tout besoin de maintenance extérieure, contactez votre distributeur indépendant local dans votre région, ou appelez au 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.
« E-85A » « LID LOCK EXT SWITCH MISSING » » (absence de commutateur externe de verrouillage du couvercle)		Pour tout besoin de maintenance extérieure, contactez votre distributeur indépendant local dans votre région, ou appelez au 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.
« E-85B » « LID LOCK EXT SWITCH STUCK ON » (blocage du commutateur externe de verrouillage du couvercle)		Pour tout besoin de maintenance extérieure, contactez votre distributeur indépendant local dans votre région, ou appelez au 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.
« E-85C » « LID LOCK RET SWITCH STUCK ON » (blocage du commutateur RET de verrouillage du couvercle)		Pour tout besoin de maintenance extérieure, contactez votre distributeur indépendant local dans votre région, ou appelez au 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.
« E-85D » « LID LOCK RET SWITCH STUCK ON » (blocage du commutateur RET de verrouillage du couvercle)		Pour tout besoin de maintenance extérieure, contactez votre distributeur indépendant local dans votre région, ou appelez au 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.
« E-85E » « LID LOCK CABLE ERROR » (erreur du câble de verrouillage du couvercle)		Pour tout besoin de maintenance extérieure, contactez votre distributeur indépendant local dans votre région, ou appelez au 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.
« E-93 » « 24V DC SUPPLY » » (alimentation CC 24 V)		Pour tout besoin de maintenance extérieure, contactez votre distributeur indépendant local dans votre région, ou appelez au 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.



**Henny Penny Corporation**  
**P.O.Box 60**  
**Eaton, OH 45320**

**1-937-456-8400**  
**1-937-456-8402 Fax**

**Toll free in USA**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**

**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**

\* FM05 - Ł Ż Ł - @\* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 32-42-16

French