



Henny Penny

Poste de Friture Ouvert

Modèle	OFE/OFG-323
Modèle	OFE/OFG-322
Modèle	OFE/OFG-321
Modèle	OFE/OFG-324
Modèle	OEA/OGA-321
Modèle	OEA/OGA-322
Modèle	OEA/OGA-323

MANUEL DE SERVICE COURANT

AVERTISSEMENT

Conservez ce manuel à un endroit facilement accessible pour pouvoir vous y référer.

Un diagramme des câblages de cet appareil figure à l'intérieur du panneau latéral droit.

Affichez à un endroit visible les instructions à suivre si l'utilisateur sent une fuite de gaz.
Pour obtenir ces informations, consultez votre fournisseur de gaz.

**ESURE DE SÉCURITÉ**

**NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE'ESSENCE NI AUTRES VAPEURS
OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL
OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.**

Tenez tous les combustibles à l'écart de la zone de l'appareil.

N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Laissez un dégagement suffisant sur tout le pourtour de l'appareil pour que la chambre de combustion soit suffisamment alimentée en air.

REMARQUE

La friteuse modèle OFG/OGA-32X est équipée d'une veilleuse continue, mais elle ne peut pas fonctionner sans alimentation électrique. Elle reprend automatiquement son fonctionnement normal dès le rétablissement de l'alimentation.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures, ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

TABLE DES MATIERES

Section		Page
Section 1.	INTRODUCTION.....	1-1
	1-1. Sécurité.....	1-1
	1-2. Aide.....	1-1
Section 2.	INSTALLATION.....	2-1
	2-1. Introduction.....	2-1
	2-2. Choisir l'emplacement.....	2-1
	2-3. Mise a niveau du poste de friture.....	2-1
	2-4. Ventilation du poste de friture.....	2-1
	2-5. Alimentation en gaz.....	2-2
	2-6. Essai de fuite de gaz.....	2-4
	2-7. Regulateur de pression.....	2-4
	2-8. Exigences electriques, unites de gaz, series ogf-320.....	2-5
	2-9. Exigences electriques, unites electriques, series ogf-320.....	2-5
	2-10. Instructions de la jointure.....	2-6
Section 3.	FONCTIONNEMENT.....	3-1
	3-1. Commandes du fonctionnement.....	3-1
	3-2. Remplissage ou addition de graisse.....	3-4
	3-3. Fonctionnement et procedures de base (6 commandes de produit).....	3-4
	3-4. Fonctionnement et procedures de base (12 commandes de produit/auto-lift).....	3-8
	3-5. Filtration.....	3-11
	3-6. Problemes de la pompe a filtre.....	3-14
	3-7. Protecteur du moteur de la pompe de filtre.....	3-14
	3-8. Changement de l'enveloppe de filtre.....	3-15
	3-9. Nettoyage des cuves de cuisson.....	3-17
	3-10. Allumage et arret des bruleurs.....	3-19
	3-11. Entretien regulier.....	3-20
Section 4.	PROGRAMMATION.....	4-1
	4-1. Introduction.....	4-1
	4-2. Mode programme de produit.....	4-1
	4-3. Mode programme special.....	4-5

SECTION 1 INTRODUCTION

1-1. SECURITE

Là où l'information a une importance particulière ou un rapport avec la sécurité, les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION ! et A NOTER, sont utilisés. Leur emploi est décrit ci-dessous :



Un risque provoquant de graves blessures comme des brûlures du deuxième ou du troisième degré.

AVERTISSEMENT

Une procédure qui, si elle n'était pas exécutée correctement, pourrait causer des blessures corporelles.



Une procédure qui, si elle n'était pas exécutée correctement, pourrait endommager le poste de friture.

A NOTER

Renseignements importants.

1-2. AIDE

Pour obtenir de l'aide extérieure, appelez :

- Le distributeur local
- Le siège social de la société à Eaton, Ohio, USA – (937) 456-8417.

SECTION 2 INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

A NOTER

Cet appareil doit être installé par des techniciens de service qualifiés.

AVERTISSEMENT

Ne percez pas l'appareil avec des objets tels que des forets ou des vis afin de ne pas endommager les composants ou produire des chocs électriques.

2-2. CHOISIR L'EMPLACEMENT

A NOTER

Pour éviter toute éclaboussure de graisse liquide chaude, installez la friteuse dans un endroit de manière à prévenir toute inclinaison ou tout mouvement, ou utilisez des attaches de retenue.

ATTENTION!

Le dégagement minimum d'un appareil à gaz par rapport à tout matériau combustible est de 10,16 cm (4 pouces) de chaque côté ainsi que de l'arrière.

2-3. MISE A NIVEAU DU POSTE DE FRITURE

Pour fonctionner correctement, le poste de friture doit être à niveau d'un côté à l'autre et d'avant en arrière. Placez un niveau sur les surfaces plates autour du collier de la cuve de friture, sur le puits du milieu et réglez les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau.

2-4. VENTILATION DU POSTE DE FRITURE

Faites décharger les vapeurs et les odeurs de la friteuse dans un système de ventilation ou dans une hotte de capacité suffisante.

A NOTER

Consultez votre service d'incendie local ou les autorités surveillant les travaux de construction pour les normes correctes de ventilation locales, départementales et nationales.

**2-4. VENTILATION DU
POSTE DE FRITURE
(Suite)**

AVERTISSEMENT

N'attachez pas de rallonge à la cheminée d'échappement du tuyau des gaz. Cela peut causer des dérangements de marche du brûleur, comme des fonctionnements défectueux et un tirage inversé potentiel.

2-5. ALIMENTATION EN GAZ

Vérifiez la plaque de données à l'intérieur de la porte avant de l'armoire pour déterminer les exigences d'une alimentation en gaz correcte.

Rendement par cuve : 85.000 BTU/Hr (26,38 KW/Hr)



NE TENTEZ PAS D'UTILISER UNE ALIMENTATION EN GAZ AUTRE QUE CELLE SPÉCIFIÉE SUR LA PLAQUE DES DONNÉES. UNE ALIMENTATION INCORRECTE EN GAZ RISQUERAIT DE PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION.

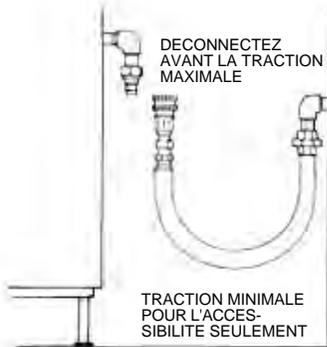
AVERTISSEMENT

Pour éviter toute possibilité de blessures corporelles graves :

- L'installation doit être conforme aux normes locales, départementales et nationales.

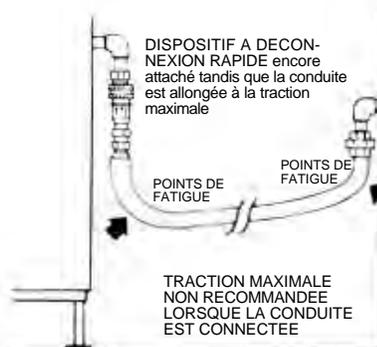
CORRECT

TRACTION MINIMALE acceptable de l'équipement en l'éloignant du mur, pour l'accessibilité au dispositif à déconnexion rapide.



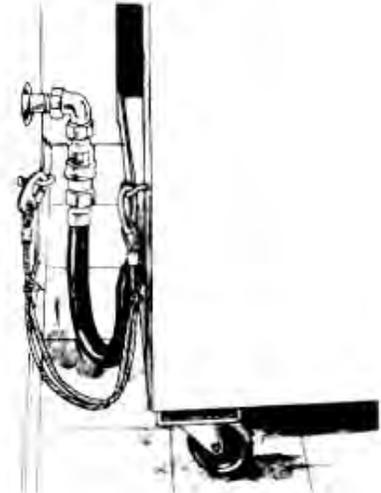
INCORRECT

EVITEZ LES COUDES BRUSQUES ET LES PLIURES lorsque vous tirez l'équipement en l'éloignant de la paroi. (La traction maximale causera des pliures au bouts, même s'ils sont installés correctement, et réduira la vie en service du connecteur).



RETENUE PAR CABLE

Veillez vous reporter à l'illustration ci-dessous lorsqu'il s'agit d'installer une retenue par câble sur toutes les friteuse à gaz mobiles.



Le boulon-I doit être attaché au bâtiment en utilisant des procédures de construction acceptables.

ATTENTION!

CONSTRUCTION A MUR EN PIERRES SECHES

Attachez le boulon-I à un poteau du bâtiment. NE L'ATTACHEZ PAS à un mur en pierres sèches seulement. De plus, situez le boulon-I à la même hauteur que l'entrée de gaz. L'installation préférée est à une distance d'environ six pouces (quinze centimètres) d'un côté ou de l'autre de l'entrée du gaz. La retenue par câble doit être plus courte que la conduite de gaz flexible d'au moins six pouces (quinze centimètres).

ATTENTION!

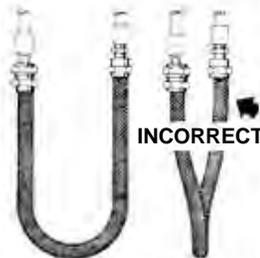
Employez des coudes quand c'est nécessaire pour éviter des plissements brusques ou des coudes excessifs. Pour faciliter le mouvement, installez les tuyaux avec une boucle "paresseuse". L'appareil à gaz doit être débranché avant le mouvement maximum. (Un mouvement minimum est acceptable pour le débranchement de tuyau flexible).

CORRECT

Les raccords et le tuyau flexible doivent être installés dans le même plan comme indiqué à gauche. NE DECALEZ PAS LES RACCORDES - cela cause des torsions et une déformation excessive, qui causent à leur tour une défaillance prématurée.



INCORRECT



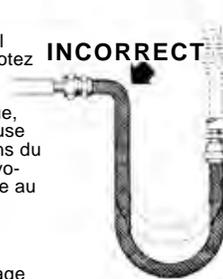
CORRECT

Ceci est la manière correcte d'installer des tuyaux en métal pour une traversée verticale. Notez la boucle unique et naturelle.



INCORRECT

En permettant un coude brusque, comme indiqué à droite, on cause des torsions et des déformations du tuyau en métal au point de provoquer une défaillance prématurée au raccord.



CORRECT

Maintenez le diamètre de cintrage minimal ou plus grand entre les raccords pour obtenir la durée de vie en service la plus longue.

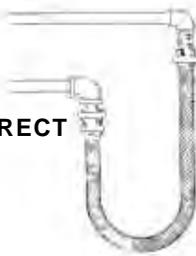


En rapprochant le diamètre de cintrage des raccords, comme indiqué à droite, on obtient des coudes doubles, ce qui causera une défaillance de fatigue aux raccordements.



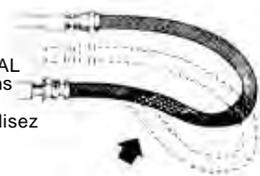
CORRECT

Dans une installation où "l'auto-vidange" n'est pas requis, connectez le tuyau flexible en métal en formant une boucle verticale.



INCORRECT

NE CONNECTEZ PAS DES TUYAUX FLEXIBLES EN METAL HORIZONTALEMENT ... à moins que "l'auto-vidange" ne soit nécessaire. Si c'est le cas, utilisez un support au plan inférieure.



INCORRECT

**2-5. ALIMENTATION EN GAZ
(Suite)**

Pour permettre à l'appareil d'être déplacé pour le nettoyage :

1. Installez un robinet d'arrêt individuel manuel et un raccord union de débranchement.
2. Il faut installer une retenue par câble pour éviter d'endommager le tuyau flexible à gaz. Voir les instructions fournies par le fabricant du tuyau.



Ne tentez pas de régler l'interrupteur à vide. Il est pré-réglé à l'usine pour une efficacité maximale.

2-6. ESSAI DE FUITE DE GAZ

A NOTER

Après avoir installé toute la tuyauterie de gaz, vérifiez la présence éventuelle de fuites de gaz. Brossez toutes les connexions avec une solution d'eau savonneuse. Si des bulles se produisent, ce qui indique une fuite de gaz, il faut refaire les connexions de tuyauterie.



N'utilisez jamais une allumette allumée ou une flamme nue pour vérifier la présence éventuelle de fuites de gaz. Ceci risquerait de provoquer une explosion et/ou des blessures corporelles graves.

**2-7. REGULATEUR DE
PRESSION**

La pression du gaz est réglée comme suit :

- Gaz naturel : 8,7 mbar
- Gaz propane : 24,9 mbar

**2-8. EXIGENCES
ELECTRIQUES
UNITES DE GAZ
SERIES OGF-320**

- 230 V, 50 Hz, 1PH

L'installation d'une fiche attachée doit être conforme à toutes les normes locales, départementales et nationales.

AVERTISSEMENT

NE DECONNECTEZ PAS LA FICHE DE TERRE. Cet appareil DOIT être mis à la terre d'une manière convenable et sûre afin d'éviter tout choc électrique. Reportez-vous aux normes locales de l'électricité au sujet des procédures correctes de mise à la terre.

**2-9. EXIGENCES
ELECTRIQUES
UNITES ELECTRIQUES
SERIES OGF-320**

Volt	Phase	kW	Ampères
380-415	3	14,4	20

Installez un interrupteur de débranchement séparé avec des fusibles ou des disjoncteurs d'une capacité correcte, à un endroit pratique entre l'appareil et la source d'alimentation.

AVERTISSEMENT

NE DECONNECTEZ PAS LA FICHE DE TERRE.

Mettez l'appareil à la terre d'une manière convenable et sûre afin d'éviter tout choc électrique. Reportez-vous aux normes locales de l'électricité au sujet des procédures correctes de mise à la terre.

A NOTER

Les appareils CE exigent un fil d'un diamètre minimum de 6 mm au bloc de connexion.

2-10 INSTRUCTIONS DE LA JOINTURE

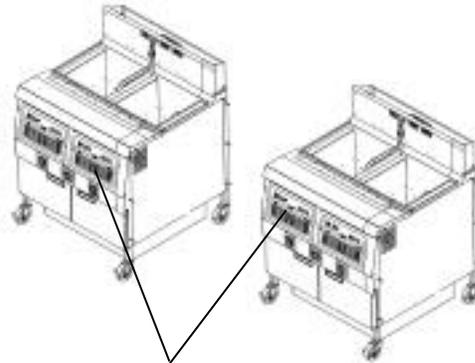
Les instructions suivantes sont destinées à joindre deux appareils ensemble.

Reportez-vous au numérotage des pièces, figure 2-1

1. Retirez toute quincaillerie des côtés des deux friteuses.

Figure 2-1

Dépose des panneaux de commande

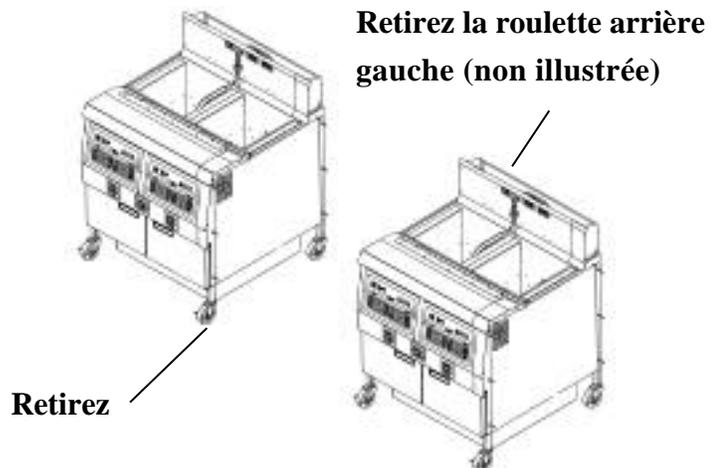


Retirez les panneaux de commande

2. Placez les deux appareils côté à côté en laissant un léger espace.

Figure 2-2

Dépose des roulettes



**2-10. INSTRUCTIONS DE
JOINTURE (Suite)**

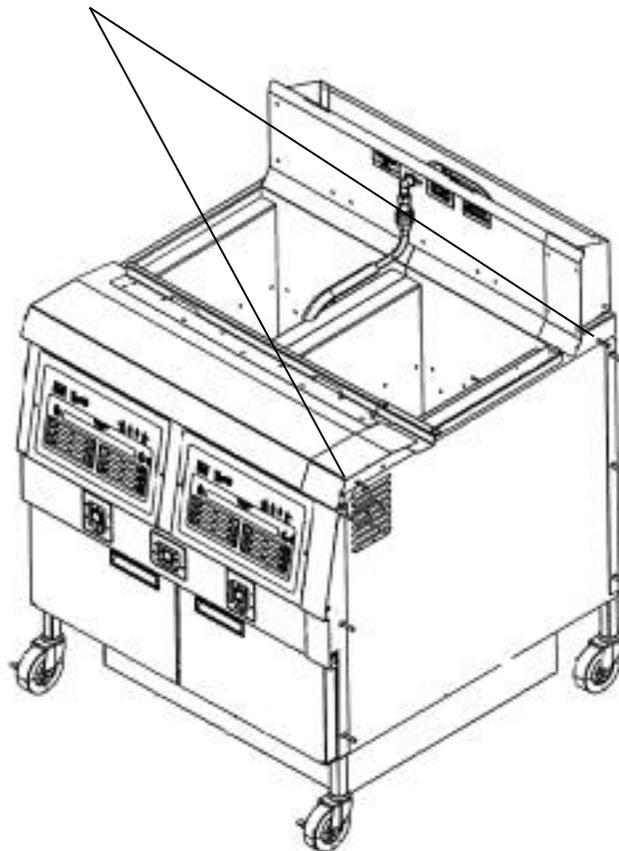
3. Fixez les roulettes à l'arrière de l'appareil à l'aide des attaches en fil métallique (EF02-041), pour usage ultérieur.

4. a. Mettez la rondelle de 7,9 mm (5/16 pouce) (pièce N° WA01-017) sur le boulon de 76,2 mm (1/4-20 x 3) (pièce N° SC01-227) et introduisez le boulon à travers les deux appareils aux positions indiquées sur la Figure 2-3.

- b. Mettez une autre rondelle (WA01-017) sur les extrémités des boulons et vissez, sans serrer, les écrous de 1/4-20 (pièce N° NS02-011) sur les boulons.

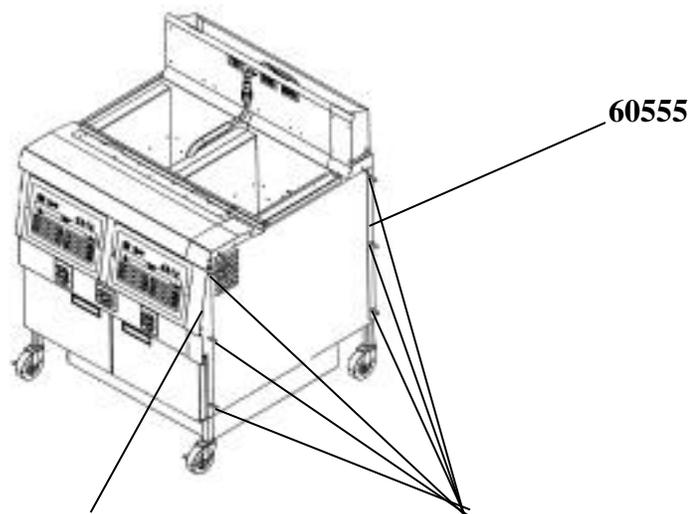
Figure 2-3

Boulons du haut



2-10. INSTRUCTIONS DE JOINTURE (Suite)

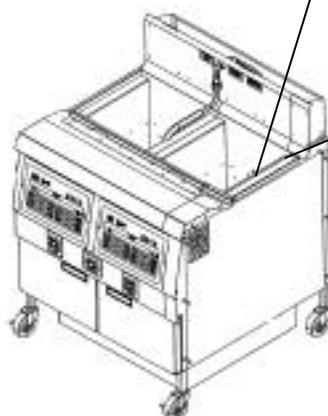
Figure 2-4
Boulons de côté



- 60554**
- a. Mettez la rondelle de 7,9 mm (5/16 pouce) (pièce N° WA01-017) sur le boulon de 76,2 mm (1/4-20 x 3) (pièce N° SC01-215). Introduisez les boulons à travers les deux appareils aux positions indiquées sur la Figure 2-4.
 - b. Mettez une autre rondelle (WA01-017) sur les extrémités des boulons et vissez, sans serrer, les écrous de 1/4-20 (pièce N° NS02-011) sur les boulons.

5. Serrez toutes les attaches.
6. Placez le couvercle (60593) sur l'espace entre les deux friteuses (Figure 2-5)

Figure 2-5
Couvercle arrière



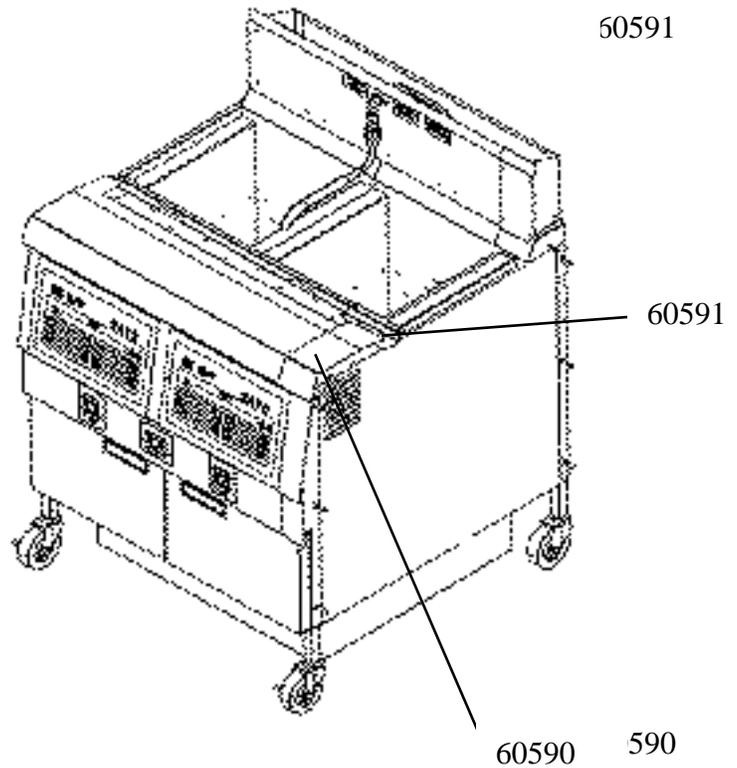
60599
Percez des trous de 0,250 (6 mm ou 1/4pouce) de diamètre.

Appliquez de la silicone au bord et fixez le couvercle à l'aide de 4 écrous N°8-32 (NS02-007).

**2.10 INSTRUCTIONS DE
JOINTURE (Suite)**

11. Appliquez de la silicone aux bords et fixez 60591 et 60590 à l'aide des vis N° 8-32 x 1/4 (SC01-013) et les écrous (NS02-007).

**Figure 2-6
Couvercles de repos
du haut et de panier**



12. Appliquez de la silicone dans tous les espaces restants.

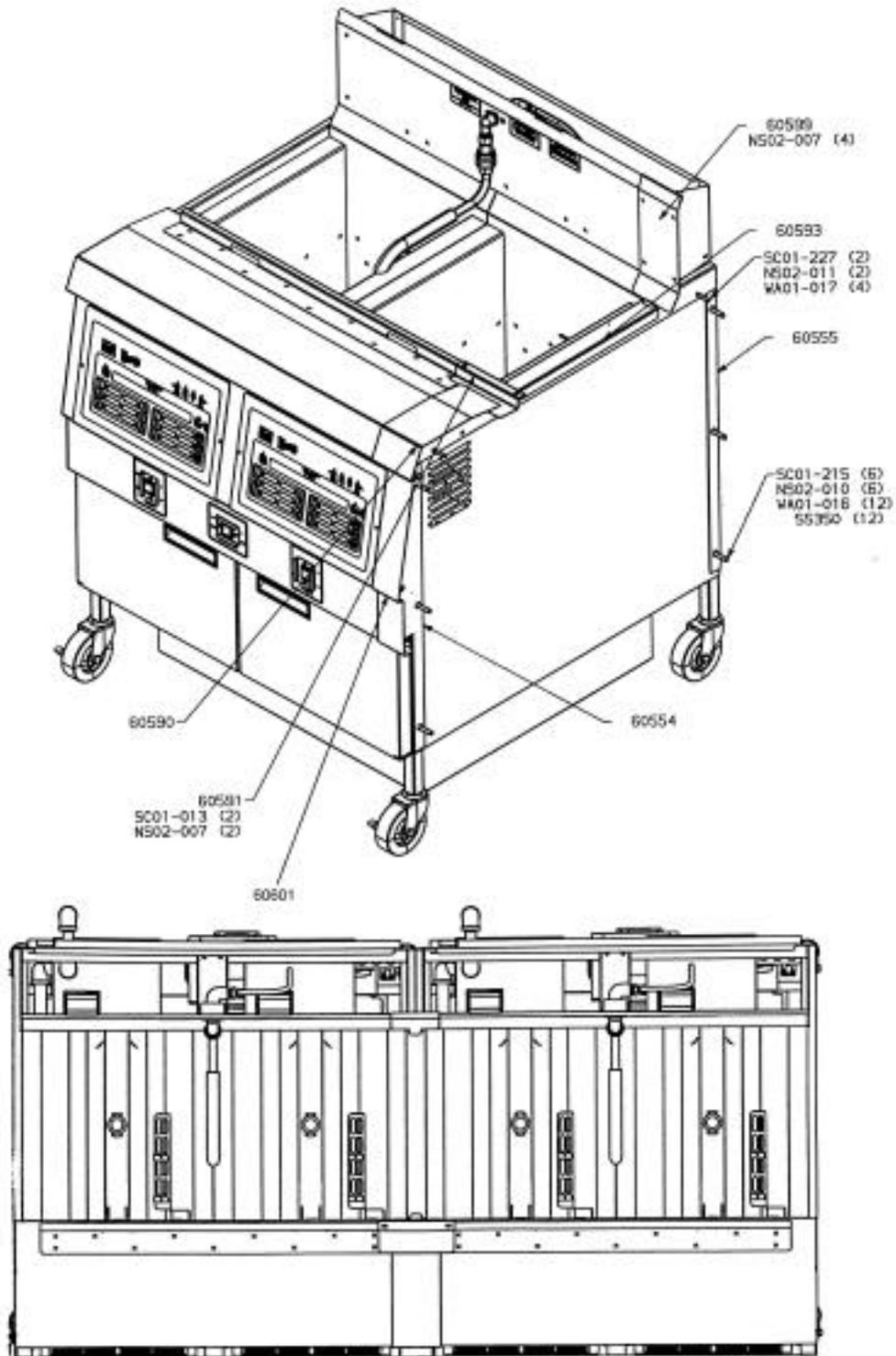


Figure 2-1

SECTION 3 FONCTIONNEMENT

3-1. COMMANDES DU FONCTIONNEMENT

Figure 3-1 illustre le fonctionnement des 12 commandes de produit et Figure 3-2 illustre le fonctionnement des 6 commandes de produit.

Figure N°	Article N°	Description	Fonction
3-1	1	 HEAT ON	S'allume quand la commande exige la chauffe.
3-1	2	Affichage numérique	Indique la température de la graisse, le compte à rebours de la minuterie et les sélections dans le mode Programme.
3-1	3	 WAIT	Clignote lorsque la graisse N'EST PAS à la température correcte pour la cuisson.
3-1	4	 READY	S'allume quand la température de la graisse est à moins de 5° de la température de cuisson.
3-1	5	 INFO	Appuyez sur (symbole) pour afficher la température actuelle de la graisse, la température de cuisson, la performance de cuisson et le temps qui reste dans un cycle de maintien. En mode programme, il indique les réglages antérieurs.
3-1	6&7	 DOWN	C'est utilisé pour ajuster la valeur affichée du réglage mode Programme.
		 UP	
3-1	8	 PROG	Appuyez sur (symbole) pour accéder aux modes programme. Une fois en mode programme, il est utilisé pour avancer au réglage suivant.
3-1	9		C'est utilisé pour démarrer et arrêter les cycles de cuisson et arrêter la minuterie à la fin d'un cycle de maintien.
3-1	10	Fenêtre du Menu	Indique le nom du produit alimentaire choisi.
3-1	11	Boutons de sélection du produit	Sélectionne les produits à faire cuire. (Friteuses Auto-lift ; les boutons 6 et 12 servent à soulever les paniers.)

Figure 3.1
Douze commandes de produit

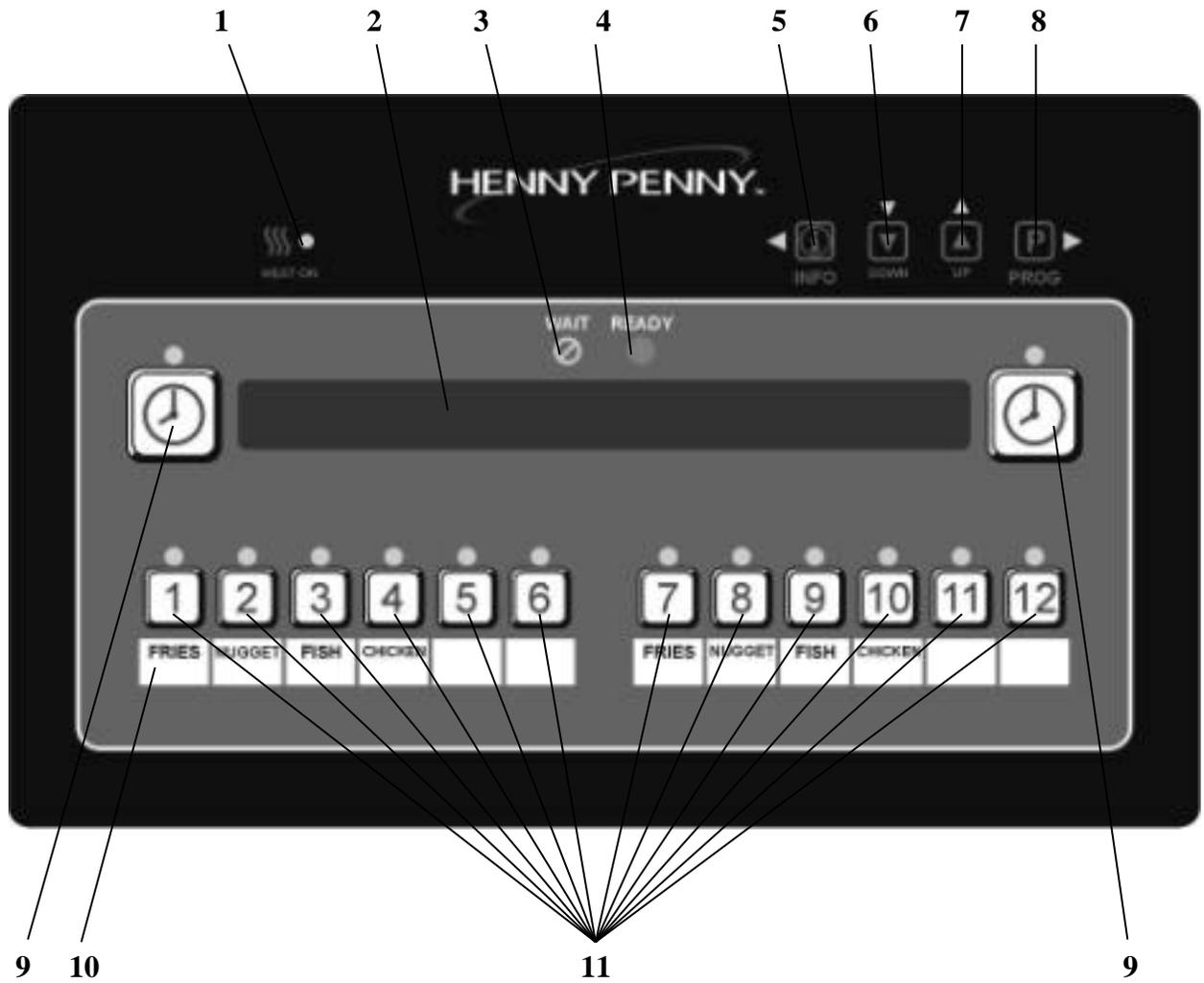
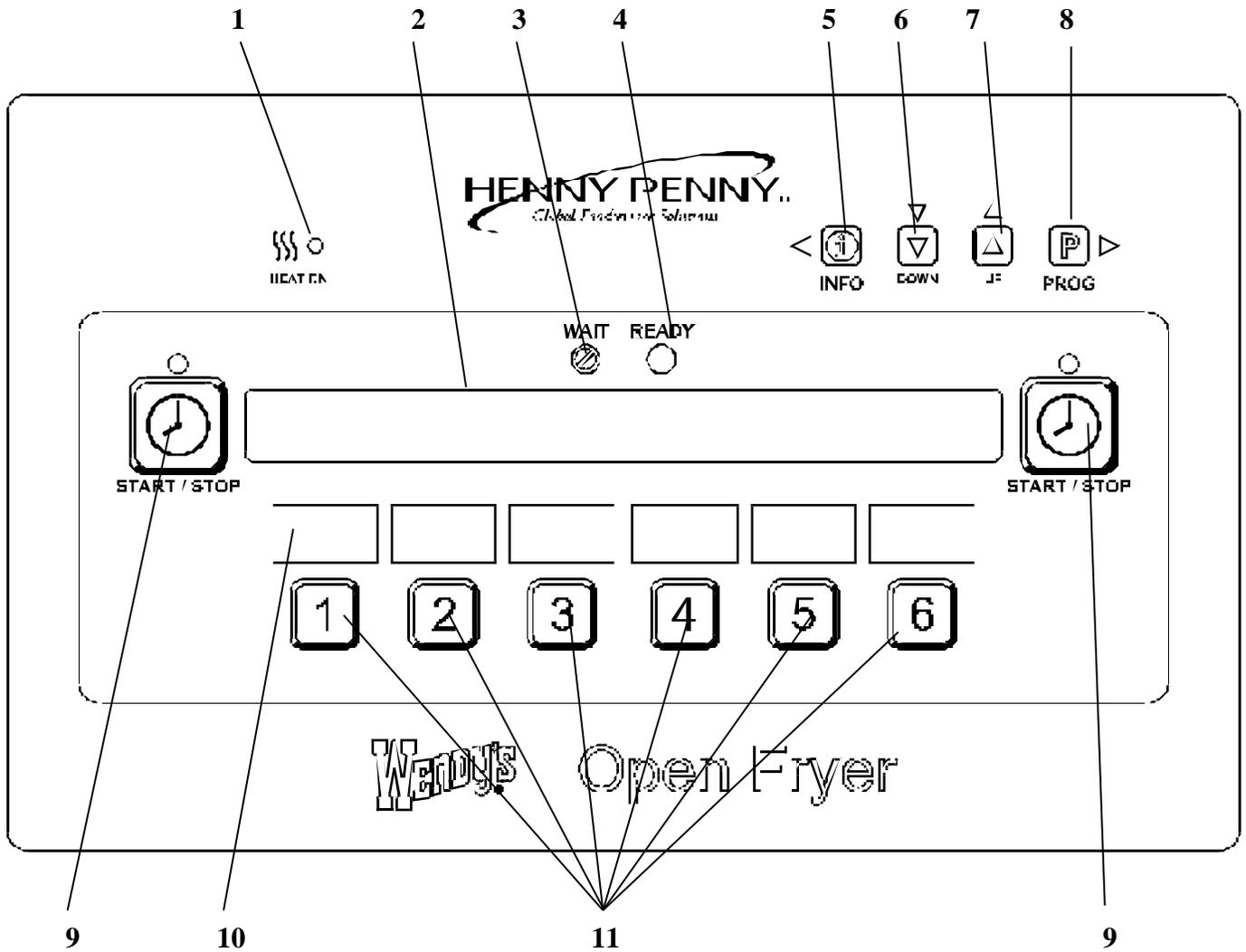


Figure 3-2
Six commandes de produit



1-3 REGLAGE DE L'HORLOGE



Lors de la première mise en marche, ou après le changement de la carte maîtresse, si “CLOCK SET” s’affiche automatiquement, commencer au point 4.

1. Presser et tenir  5 secondes jusqu’à ce que “LEVEL 2” s’affiche.
2. Presser  et “CLOCK SET”, “ENTER CODE” s’affichent.
3. Presser    .
4. “CS-1, SET, MONTH”, et le mois clignotent dans l’affichage.
5. Presser   pour changer le mois.
6. Presser  et “CS-2, SET, DATE” s’affichent avec la date qui clignote.
7. Presser   pour changer la date.
8. Presser  et “CS-3, SET, YEAR” s’affichent avec l’année qui clignote.
9. Presser   pour changer l’année.
10. Presser  et “CS-4, SET, HOUR” s’affichent avec l’heure et “AM” ou “PM” qui clignote.
11. Presser   pour changer l’heure et AM/PM.
12. Presser  et “CS-5, SET, MINUTE” s’affichent avec les minutes qui clignotent.
13. Presser   pour changer les minutes.

1-3. REGLAGE DE L'HORLOGE
(Suite)

14. Presser  et “CS-6, CLOCK MODE” s’affiche, de même que “1.AM/PM”.

“1.AM/PM” est le système de temps en 12 heures, “2.24-HR” est le système de temps en 24 heures.

Presser   pour changer.

15. Presser  et “CS-7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ” s’affichent, de même que “2.US”.

Presser   pour changer vers :

- a. “1.OFF” = Pas d’ajustement automatique à l’heure d’été.
- b. “2.US” = Applique automatiquement le système valide aux USA. Heure d’été activée le premier dimanche d’avril. Heure d’été désactivée le dernier dimanche d’octobre.
- c. “3.EURO” = Applique automatiquement le système valide en Europe (CE). Heure d’été activée le dernier dimanche de mars. Heure d’été désactivée le dernier dimanche d’octobre.

16. Presser  et “CS-8, BEGIN NEW DAY”

s’affichent, de même que “3:00AM”.

Ce réglage détermine le moment du jour auquel les statistiques commencent pour un nouveau jour. Si le réglage est 3:00AM, par exemple, alors les cuissons et les opérations de filtration effectuées entre minuit et 3:00AM Mardi matin, sont comptabilisées sur les statistiques du lundi.

La valeur de CS-8 peut être ajustée de 12:00AM (minuit) à 8 :00AM, par demi heures (12:00 AM, 12:30 AM, 1:00 AM, 1:30 AM, etc.). La valeur par défaut pour le logiciel “General Market” est 3:00 AM.

Press   to change the time the “new” day starts.

17. Le Réglage d’horloge est à présent complet. Presser et tenir  pour sortir.

3-2. **REMPLEISSAGE OU ADDITION DE GRAISSE**

Utilisez une graisse à friture de qualité supérieure uniquement. L'appareil exige 24,94 kg (55 livres) de graisse par cuve de cuisson.

Toutes les cuves de cuisson ont deux traits d'indicateur de niveau inscrits sur la paroi arrière de la cuve de cuisson.

- **Trait supérieur = Graisse chaude**
- **Trait inférieur = Graisse froide**

AVERTISSEMENT

Maintenez la graisse chaude au trait supérieur de chaque cuve de cuisson afin d'éviter tout risque d'incendie. Nous vous recommandons de porter des gants protecteurs lorsque vous êtes en contact avec de la graisse chaude. La graisse et toutes les pièces métalliques en contact avec de la graisse sont extrêmement chaudes et des brûlures graves pourraient se produire.

Ne déplacez pas la friteuse quand il y a de la graisse chaude dans les cuves de cuisson afin d'éviter tout risque de brûlures.

3-3. **FONCTIONNEMENT ET PROCEDURES DE BASE (6 commandes de produit)**

1. Fermez le robinet de vidange.
2. Mettez le support du panier dans la cuve de cuisson.
3. Remplissez chaque cuve de cuisson de 24,94 kg (55 livres) de graisse.

AVERTISSEMENT

IL EST RECOMMANDE DE FAIRE FONDRE LA GRAISSE SOLIDE AVANT DE LA METTRE DANS LES CUVES DE CUISSON. LES TUBES THERMIQUES DE LA CUVE DE CUISSON A GAZ, OU LES ELEMENTS DE LA CUVE ELECTRIQUE DOIVENT ETRE COMPLETEMENT IMMERGES DANS LA GRAISSE AFIN D'EVITER TOUT RISQUE D'INCENDIE OU DE DOMMAGES DE LA CUVE DE CUISSON.

4. Mettez l'interrupteur d'alimentation en marche. Le cycle de fonte débute et marche jusqu'à ce que la température atteigne 121 °C (250 °F). A ce moment-là, le cycle de chauffe continue jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte.

3-3. FONCTIONNEMENT ET PROCEDURES DE BASE (6 commandes de produit) (Suite)

A NOTER

POUR EVITER LE CYCLE DE FONTE, APPUYEZ SUR UN BOUTON DE PRODUIT ET MAINTENEZ-LE ENFONCE PENDANT 5 SECONDES.

AVERTISSEMENT

AVANT D'EVITER LE CYCLE DE FONTE, VERIFIEZ LE NIVEAU DE LA GRAISSE. ASSUREZ-VOUS QUE LES TUBES THERMIQUES OU LES ELEMENTS SONT COMPLETEMENT RECOUVERTS DE GRAISSE AFIN D'EVITER TOUT RISQUE DE FUMEE EXCESSIVE OU D'INCENDIE.

5.  Le voyant **WAIT** (ATTENDEZ) clignote jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte. Ensuite le voyant **READY** (PRET) s'allume.

A NOTER

Il est possible de régler, démarrer ou d'arrêter les minuteriers gauche et droite individuellement, sans avoir d'effet l'une sur l'autre.

6. Agitez complètement la graisse.
7. Quand  **READY** (PRET) s'allume, abaissez le panier, avec le produit, dans la cuve de cuisson. Soulevez légèrement le panier et secouez-le pour séparer les morceaux afin d'éviter la présence éventuelle de taches blanches sur le produit.

AVERTISSEMENT

Ne surchargez pas le panier, n'y mettez pas de produit contenant une humidité excessive. 5,7 kg (12,5 livres) est la quantité maximale du produit par cuve de cuisson (6,75 kg (15 livres) étant le maximum pour les friteuses Auto-lift). Le non-respect de ces instructions risque de provoquer le débordement de la graisse se trouvant dans la cuve de cuisson, entraînant ainsi des brûlures graves ou des dommages à la cuve de cuisson.

3-3. FONCTIONNEMENT ET PROCEDURES DE BASE (6 commandes de produit) (Suite)

8. Si le panier droit est abaissé dans la graisse, appuyez sur la minuterie droite.



S'il s'agit du panier gauche, appuyez sur la minuterie gauche.



9. Le temps se compte à rebours sur l'affichage.
10. La commande de temps émettra un bip et indiquera « DONE » (PRET)

Appuyez sur  et soulevez le panier. Suspendez ce dernier sur le devant de la cuve de cuisson et laissez-le s'égoutter pendant environ 15 secondes, avant de vider le produit.

11. Si un temps de maintien est programmé, l'affichage clignotera le temps de maintien restant, ainsi que le produit choisi.
12. Choisissez un nouveau produit, le cas échéant, lorsque vous êtes sur le cycle HOLD (Maintien). L'affichage indiquera le nouveau produit.

Appuyez sur  pour voir le temps restant dans le cycle maintien.

INFO

13. A la fin du cycle HOLD (Maintien), la commande émettra un bip, et le mot « QUALITY » clignotera.

Appuyez sur 

A NOTER

Quand « FILTER SUGGESTED » (Filtre recommandé), puis « OR..PRESS 1 -6 TO. GO BACK TO COOK » (Ou appuyez sur 1 -6 pour revenir à la cuisson) est affiché, l'opérateur peut filtrer,

ou appuyez sur  à  pour continuer à cuire.

3-3. FONCTIONNEMENT ET PROCEDURES DE BASE (6 commandes de produit) (Suite)

Si l'opérateur continue à cuire, « FILTER LOCKOUT » (Blocage du filtre), puis « YOU *MUST* FILTER NOW » (Vous devez filtrer maintenant) sera affiché, après le ou les 2 cycles de cuisson suivants.

Le  est le seul bouton à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil soit filtré.

3-3. FONCTIONNEMENT ET PROCEDURES DE BASE (Electro-mécaniques)

Les commandes électromécaniques se composent d'une minuterie et d'un thermostat par puits.

1. Fermez le robinet de vidange.
2. Mettez le support du panier dans la cuve de cuisson.
3. Remplissez chaque cuve de cuisson de 24,94 kg (55 livres) de graisse.

AVERTISSEMENT

Il est recommandé de faire fondre la graisse solide avant de la mettre dans les cuves de cuisson. Les tubes thermiques de la cuve de cuisson à gaz, ou les éléments de la cuve électrique doivent être complètement immergés dans la graisse afin d'éviter tout risque d'incendie ou de dommages de la cuve de cuisson.

4. Mettez en marche (ON) l'interrupteur d'alimentation.
5. Réglez la minuterie et le thermostat aux consignes souhaitées.

A NOTER

Ne mettez pas le produit dans la graisse avant que la température correcte de friture soit atteinte et que le voyant de TEMPERATURE soit éteint.

6. Mettez le produit dans le panier et abaissez ce dernier dans la graisse. Soulevez légèrement le panier et secouez-le, pour séparer les morceaux du produit afin d'éviter la présence éventuelle de taches blanches sur le produit.

3-3. FONCTIONNEMENT ET PROCEDURES DE BASE (Electro-mécaniques)

AVERTISSEMENT

Ne surchargez pas le panier et n'y mettez pas de produit d'une humidité excessive. 5,7 kg (12,5 livres) est la quantité maximale du produit par cuve de cuisson (6,75 kg (15 livres) étant le maximum pour les friteuses Auto-lift). Le non-respect de ces instructions risque de provoquer le débordement de la graisse se trouvant dans la cuve de cuisson, entraînant ainsi des brûlures graves ou des dommages à la cuve de cuisson.

7. Mettez l'interrupteur de la MINUTERIE en marche (ON).
8. Lorsque la MINUTERIE atteint zéro, elle sonne et son voyant s'éteint.
9. Mettez la MINUTERIE à l'arrêt et celle-ci se remet automatiquement à sa configuration initiale.
10. Soulevez le panier et suspendez-le sur le devant de la cuve de cuisson pour l'égoutter pendant environ 15 secondes avant de vider le produit.
11. Avant de faire frire la charge suivante, attendez que le voyant de TEMPERATURE s'éteigne.

3-4. FONCTIONNEMENT ET PROCEDURES DE BASE (12 Commandes de produit/Auto-Lift)

Le dispositif Auto-Lift soulève et abaisse les paniers dans la graisse automatiquement.

1. Fermez le robinet de vidange.
2. Remplissez chaque cuve de cuisson de 24,94 kg (55 livres) de graisse.

AVERTISSEMENT

Il est recommandé de faire fondre la graisse solide avant de la mettre dans les cuves de cuisson. Les tubes thermiques de la cuve de cuisson à gaz, ou les éléments de la cuve électrique doivent être complètement immergés dans la graisse afin d'éviter tout risque d'incendie ou de dommages de la cuve de cuisson.

3-4. FONCTIONNEMENT ET PROCEDURES DE BASE (12 Commandes de produit/Auto-Lift)

3. Mettez l'interrupteur d'alimentation en marche. Le cycle de fonte débute et marche jusqu'à ce que la température atteigne 121° (250°F). A ce moment-là le cycle de chauffe continue jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte.

A NOTER

Pour éviter le cycle de fonte, appuyez sur un bouton de produit et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes.

AVERTISSEMENT

Avant d'éviter le cycle de fonte, vérifiez le niveau de la graisse. Assurez-vous que les tubes thermiques ou les éléments sont complètement recouverts de graisse afin d'éviter tout risque de fumée excessive ou d'incendie.

4.  (ATTENDEZ) clignote jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte. Ensuite **READY** (PRET) s'allume. 

A NOTER

Il est possible de régler, de démarrer ou d'arrêter les minuteriers gauche et droite individuellement, sans avoir d'effet l'une sur l'autre.

A NOTER

Il est possible de régler les commandes pour affecter soit 1 soit 2 paniers. Les commandes viennent de l'usine pré-réglées pour 2 paniers.

Pour changer la commande à 1 panier, appuyez sur et maintenez-le enfoncé



Pour changer la commande à 2 paniers, appuyez sur et maintenez-le enfoncé



5. Agitez la graisse complètement.
6. Mettez les paniers dans la graisse. (S'il s'agit des friteuses Auto-lift, accrochez les paniers aux suspenseurs).

3-4. FONCTIONNEMENT ET PROCEDURES DE BASE (12 Commandes de produit/Auto-Lift)

7. Mettez le produit dans les paniers.

AVERTISSEMENT

Ne surchargez pas le panier et n'y mettez pas de produit d'une humidité excessive. 5,7 kg (12,5 livres) est la quantité maximale du produit par cuve de cuisson (6,75 kg (15 livres) étant le maximum pour les friteuses Auto-lift). Le non-respect de ces instructions risque de provoquer le débordement de la graisse se trouvant dans la cuve de cuisson, entraînant ainsi des brûlures graves ou des dommages à la cuve de cuisson.

8. Pour abaisser le panier dans la graisse, appuyez sur le bouton du Produit souhaité. Les boutons se trouvant sur la gauche font abaisser le panier gauche, tandis que les boutons se trouvant sur la droite font abaisser le panier droit.
9. Le compte à rebours du temps restant sera indiqué dans l'affichage.

A NOTER

Vous pouvez choisir un produit différent pendant la première minute de cuisson.

10. La commande de temps émettra un bip et indiquera « DONE » (PRET)

Appuyez sur  et soulevez le panier. (Sur les

friteuses Autolift, le panier se soulève automatiquement de la graisse.) Suspendez ce dernier sur le devant de la cuve de cuisson et laissez-le s'égoutter pendant environ 15 secondes, avant de vider le produit.

11. Si un temps de maintien est programmé, l'affichage clignotera le temps de maintien restant, ainsi que le produit choisi.
12. Choisissez un nouveau produit, le cas échéant, lorsque vous êtes dans le cycle HOLD (Maintien). L'affichage indiquera le nouveau produit.

Appuyez sur  pour voir le temps de maintien restant.

INFO

3-4. FONCTIONNEMENT ET PROCEDURES DE BASE (12 Commandes de produit/Auto-Lift)

13. A la fin du cycle HOLD (Maintien), la commande émettra un bip, et le mot « QUALITY » clignotera, ainsi que le nom du produit choisi.

Appuyez



A NOTER

Quand « FILTER SUGGESTED » (Filtre recommandé), puis « OR..PRESS 1 –6 TO. GO BACK TO COOK » (Ou appuyez sur 1 –6 pour revenir à la cuisson) est affiché, l'opérateur peut filtrer,

ou appuyez sur  à  pour continuer à cuire

Si l'opérateur continue à cuire, « FILTER LOCKOUT » (Blocage du filtre), puis « YOU *MUST* FILTER NOW » (Vous devez filtrer maintenant) sera affiché, après le ou les 2 cycles de cuisson suivants.

Le  est le seul bouton qui fonctionne jusqu'à ce que **PROG** l'appareil soit filtré.

3-5. FILTRATION

Si la graisse commence à faire de la mousse pendant le cycle de friture, mettez-la au rebut. Nettoyez la cuve de cuisson comme indiqué ci-dessous à chaque fois que la graisse est renouvelée ou filtrée.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation à l'arrêt (OFF). Retirez le panier de friture et nettoyez-le dans l'eau savonneuse. Rincez-le complètement.

A NOTER

Filtrez la graisse à la température normale de friture.

2. Utilisez une spatule métallique pour racler toute accumulation sur les côtés de la cuve de cuisson. Ne raclez pas les tubes thermiques sur les modèles à gaz ni les éléments chauffants sur les modèles électriques.

3-5. FILTRATION (Suite)**AVERTISSEMENT**

Le bac de filtre doit être en position correcte sous le robinet de vidange pour empêcher les éclaboussures de graisse sur le sol. Ces éclaboussures risqueraient de provoquer des brûlures graves.

3. Ouvrez la(les) porte(s) sous l'appareil et videz la graisse chaude en ouvrant lentement la poignée du robinet de vidange d'un demi-tour. Laissez la graisse s'égoutter pendant quelques minutes, puis ouvrez complètement le robinet lentement. Cela évitera toute éclaboussure.
4. Tandis que la graisse se vidange à partir de la cuve de cuisson, utilisez des brosses pour racler et nettoyer les côtés de la cuve de cuisson et les tubes thermiques ou les éléments chauffants. Si l'évacuation se remplit de chapelure, utilisez la brosse droite blanche pour nettoyer le drain.
5. Une fois toute la graisse évacuée, raclez ou brossez les côtés et le fond de la cuve de cuisson.
6. Rincez la cuve de cuisson de la manière suivante :

Friteuses normales

- a. Fermez le robinet de vidange.
- b. Positionnez la conduite de retour au-dessus de la cuve de cuisson vide.
- c. Placez l'interrupteur de la pompe sur la position « pompe ».
- d. Remplissez la cuve de cuisson au tiers, puis arrêtez la pompe.

Friteuses Auto-lift

- a. Fermez le robinet de vidange.
- b. Mettez la poignée du filtre en position marche (ON). Figure 3-3.
- c. Remplissez la cuve de cuisson au tiers.
- d. Mettez la poignée du filtre en position d'arrêt (OFF).

Figure 3-3
Poignée du filtre



3-5. FILTRATION (Suite)

AVERTISSEMENT

Faites attention en étendant le bras par-dessus une cuve de cuisson pleine de graisse chaude. Des brûlures sévères pourraient en résulter.

- e. Frottez les côtés de la cuve de friture à l'aide des brosses.
- f. Après avoir nettoyé les côtés et le fond, ouvrez le robinet de vidange.

AVERTISSEMENT

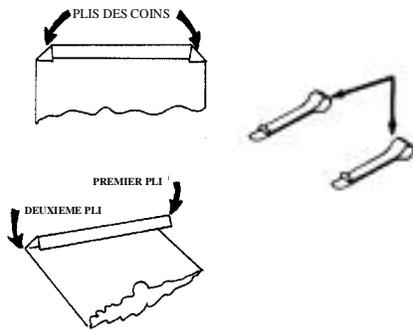
Si la graisse coule trop lentement du robinet, utilisez des gants pour serrer le raccord union. Ce raccord union sera très chaud ; il pourrait causer des brûlures sévères.

- 7. Pompez toute la graisse pour revenir dans la cuve de cuisson.
- 8. Lorsqu'il reste de l'air seulement dans la pompe, attendez 5 secondes, puis mettez l'interrupteur de la pompe à l'arrêt (OFF).
- 9. Vérifiez le niveau de la graisse dans la cuve de cuisson. Ajoutez-y de la graisse fraîche si nécessaire, jusqu'à ce qu'elle atteigne **le trait supérieur** sur la paroi arrière de la cuve de cuisson.
- 10. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position Marche (ON), ce qui fera réchauffer la graisse.

3-6. PROBLEMES DE LA POMPE A FILTRE

Figure 3-3.

Déplier et serrer les enveloppes



Pour éviter des problèmes de la pompe de filtre :

1. Installez les enveloppes de papier de filtre correctement sur les deux écrans du fond.
2. Dépliez et serrez en place l'extrémité ouverte de l'enveloppe (Voir les figures au gauche).
3. Pompez la graisse jusqu'à ce qu'elle ne sorte plus de la buse.

3-7. PROTECTEUR DU MOTEUR DE LA POMPE DE FILTRE

Figure 3-4.

Réenclenchement du moteur du filtre



Si le moteur de la pompe de filtre ne fonctionne plus, appuyez sur le bouton de réenclenchement manuel qui se trouve sur l'arrière du moteur. Attendez environ 5 minutes avant d'essayer de réenclencher ce dispositif de protection.

AVERTISSEMENT

Pour éviter des brûlures causées par des éclaboussures de graisse, mettez l'interrupteur de la pompe en position d'arrêt (OFF) avant le réenclenchement manuel du moteur de la pompe.

A NOTER

Le bouton de réenclenchement exige un certain effort pour être réenclenché. Vous pouvez, le cas échéant, appuyer sur le bouton de réenclenchement à l'aide d'un tournevis.

**3-8. CHANGEMENT DE
L'ENVELOPPE DE
FILTRE****A NOTER**

Une enveloppe de filtre peut durer jusqu'à 10-12 filtrations, selon :

- La quantité et type de produit frit et filtré
- Le type d'enrobage utilisé
- La quantité de miettes s'étant accumulée dans le bac de vidange du filtre

Quand l'ensemble de l'écran de filtre et le papier de filtre se bouchent et que le débit de pompage ralentit, il faut nettoyer l'ensemble de l'écran et changer l'enveloppe de filtre.

1. Placez l'interrupteur d'alimentation en position arrêt (OFF).
2. Débranchez le raccord union du filtre et retirez le bac de purge de filtre de l'appareil.

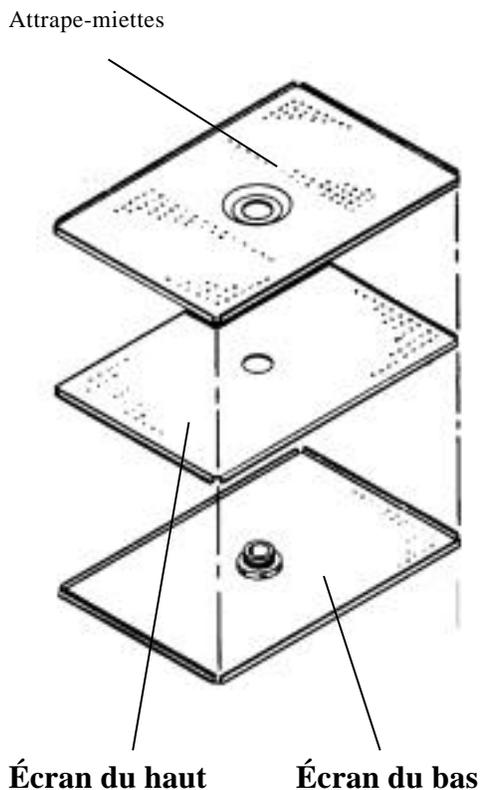
AVERTISSEMENT

Cet appareil peut être très chaud. Utilisez des gants de protection ou un chiffon pour éviter des brûlures provenant des éclaboussures de la graisse.

3. Retirez le couvercle du bac de vidange et soulevez l'ensemble de l'écran du bac de vidange.
4. Essuyez la graisse et les miettes se trouvant dans le bac de vidange. Nettoyez le bac de vidange avec de l'eau savonneuse. Rincez-le complètement avec de l'eau chaude.
5. Dévissez le tuyau vertical d'aspiration de l'ensemble de l'écran.
6. Retirez l'attrape-miettes et nettoyez-le complètement avec de l'eau savonneuse. Rincez-le complètement avec de l'eau chaude.
7. Enlevez les attaches de filtre et mettez au rebut l'enveloppe de filtre.
8. Nettoyez l'écran filtre du haut et du bas avec de l'eau savonneuse. Rincez-les complètement avec de l'eau chaude.

3-8. CHANGEMENT DE L'ENVELOPPE DE FILTRE (Suite)

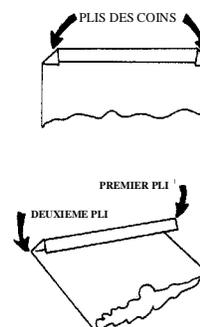
Figure 3-5
Ensemble d'écran filtre



Séchez complètement l'attrape-miettes, les attaches de filtre et le tuyau vertical d'aspiration, car l'eau dissout le papier-filtre.

9. Placez l'écran filtre du haut sur l'écran filtre du bas et faites glisser l'enveloppe pour couvrir les deux écrans. (Voir figure 3-5)
10. Pliez le bord ouvert :

Figure 3-6
Pliez les enveloppes de filtre



11. Attachez les plis.

Figure 3-7
Attaches de filtre



12. Placez l'attrape-miettes sur le dessus de cet ensemble. Montez par vissage l'ensemble de tuyau vertical d'aspiration. (Voir figure 3-5)
13. Placez l'ensemble entier d'écran de filtre dans le bac de vidange de filtre, remettez le couvercle en place et faites glisser le bac en position.
14. Raccordez le raccord union du filtre à la main. N'utilisez pas de clé pour le serrer.

3-9. NETTOYAGE DES CUVES DE CUISSON

Après l'installation de la friteuse, aussi bien qu'avant le renouvellement de graisse, il faut nettoyer la cuve de cuisson à fond de la manière suivante :

1. Mettez l'interrupteur principal d'alimentation à l'arrêt (OFF).

AVERTISSEMENT

Positionnez le bac de filtre correctement sous le robinet de vidange pour empêcher les éclaboussures de graisse, pour éviter tout risque de brûlures graves.

2. Vidangez la graisse chaude en ouvrant lentement la poignée du robinet de vidange d'un demi-tour. Laissez couler pendant quelques minutes, puis ouvrez complètement le robinet, lentement. Cela évitera des éclaboussures.
3. Fermez le robinet de vidange. Mettez au rebut la graisse dans le bac de filtre en utilisant une navette de graisse, si disponible. Placez ensuite le bac de filtre sous la friteuse, à l'exception de l'ensemble d'écran filtre.

AVERTISSEMENT

Ne déplacez pas le poste de friture ou le bac de vidange pendant qu'ils contiennent de la graisse chaude. La graisse chaude risque d'en sortir en éclaboussant et de provoquer ainsi des brûlures graves.

4. Remplissez la cuve de cuisson jusqu'à l'indicateur de niveau avec de l'eau chaude. Ajoutez 0,12 L (4 onces) de produit de nettoyage de friteuse à l'eau et mélangez-les complètement. Le panier de friture peut être placé à l'intérieur de la cuve de cuisson pour le nettoyage.

3-9. NETTOYAGE DES CUVES DE CUISSON (Suite)

AVERTISSEMENT

Portez toujours des lunettes de sécurité ou un écran de protection du visage et des gants de protection en caoutchouc lorsque vous nettoyez la cuve de cuisson car la solution de nettoyage est très alcaline. Evitez les éclaboussures ou tout autre contact de la solution avec les yeux ou la peau. Des brûlures sévères peuvent en résulter. Lisez avec soin les instructions concernant le produit de nettoyage. En cas de contact de la solution avec les yeux, rincez-les abondamment à l'eau fraîche et consultez immédiatement un médecin.

5. Mettez l'interrupteur d'alimentation sur la position marche (ON) et réglez la température à 91°C (195°F).
6. Lorsque la solution atteint 91°C (195°F), mettez l'interrupteur d'alimentation sur la position arrêt (OFF).

ATTENTION!

Observez constamment la solution de nettoyage pour vous assurer qu'elle **NE bout PAS** et n'arrosez pas l'appareil d'eau, comme, par exemple avec un tuyau d'arrosage. Le non-respect de ces instructions risque de provoquer une défaillance des composants.

7. Laissez la solution de nettoyage agir pendant 15 à 20 minutes.
8. En utilisant la brosse de friteuse (n'utilisez jamais de la paille de fer), frottez l'intérieur de la cuve de cuisson.

ATTENTION!

N'UTILISEZ PAS de produits de nettoyage abrasifs ni de produits de nettoyage contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniaque, car ces produits chimiques détériorent l'acier inoxydable.

**3-9. NETTOYAGE DES
CUVES DE CUISSON
(Suite)**

9. Après le nettoyage, évacuez la solution de nettoyage de la cuve de cuisson pour la mettre au rebut.
10. Remettez en place le bac de purge vide, fermez le robinet de vidange et remplissez à nouveau la cuve de cuisson avec de l'eau chaude jusqu'au niveau correct.
11. Ajoutez environ 0,24 L (8 onces) de vinaigre distillé et ramenez la solution à 91°C (195°F).
12. En utilisant une brosse propre, frottez l'intérieur de la cuve de cuisson.
13. Vidangez l'eau vinaigrée et mettez-la au rebut.
14. Rincez la cuve de cuisson, en utilisant de l'eau propre et chaude.
15. Séchez complètement le bac de purge et la cuve de cuisson.

A NOTER

Séchez complètement la cuve de cuisson, l'ouverture du robinet de vidange et toutes les pièces qui viendront en contact avec la nouvelle graisse.

16. Remettez en place l'ensemble d'écran de filtre dans le bac de purge, remettez le couvercle et installez le bac de purge sous la friteuse.
17. Remplissez la cuve de cuisson à nouveau avec de la graisse fraîche.

**3-10. ALLUMAGE ET ARRÊT
DES BRÛLEURS**

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position arrêt (OFF).
2. Tournez le bouton de la soupape à gaz dans le sens antihoraire jusqu'à la position marche (ON).
3. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position marche (ON).
4. Le brûleur s'allumera et commencera à réchauffer la graisse.

Pour arrêter le brûleur :

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position arrêt (OFF).
2. Tournez le bouton de la soupape à gaz dans le sens horaire jusqu'à la position arrêt (OFF).

**3-10. ALLUMAGE ET ARRET
DES BRULEURS (Suite)**

AVERTISSEMENT

Avant de faire l'entretien de la friteuse, arrêtez le brûleur et débranchez l'appareil ou mettez à l'arrêt le disjoncteur afin d'éviter tout risque de chocs électriques.

3-11. ENTRETIEN REGULIER

Procédure

Fréquence

Filtration de la graisse

Quotidiennement (3-4 charges) Voir la section 3-6

Renouvellement de la graisse

Quand la graisse fume, fait de la mousse ou a un mauvais goût.



Il vous faut changer la graisse régulièrement. Avec l'usage prolongé, la graisse fait plus de mousse et réduit le point d'inflammabilité de la graisse, ce qui peut provoquer des brûlures graves, des blessures corporelles, un incendie et des dommages matériels.

Changement d'enveloppe de filtre

Après 10-12 filtrations ou quand l'enveloppe s'est bouchée de miettes. Voir la section 3-9

Nettoyage de la cuve de cuisson

Lors de chaque renouvellement de la graisse. Voir la section 3-10

SECTION 4 PROGRAMMATION

4-1. INTRODUCTION

Les commandes sont pré-réglées à l'usine, mais les fonctions souhaitées peuvent être programmées chez le client.

4-2. MODE PROGRAMME DE PRODUIT

1. Appuyez sur  et maintenez-le enfoncé.
PROG
« PROG » sera indiqué dans l'affichage.
2. Au bout de 5 secondes, « ENTER CODE » (Entrez code) sera indiqué dans l'affichage.
3. Appuyez sur   
« SELECT PROG PRODUCT » (Sélectionnez programme produit) sera indiqué dans l'affichage.
4. Appuyez sur le bouton d'un produit souhaité (1 à 12, - 12 commandes de minuterie, ou 1 à 6, - 6 commandes de minuterie).
5. Appuyez sur  Le nom de ce produit sera
PROG
indiqué dans l'affichage. Exemple : «NOM«FRITES»

Changement de noms de produit

- a. Appuyez soit sur  soit sur 
DOWN **UP**
et la première lettre ou le premier numéro clignotera.
- b. Appuyez soit sur  soit sur 
DOWN **UP**
pour changer la lettre clignotante.
- c. Passez à la lettre suivante et pendant que la lettre clignote, appuyez sur le 
PROG

A NOTER

Si la lettre s'arrête de clignoter, répétez l'étape b.

- d. Répétez les étapes a à c jusqu'à ce que toutes les lettres soient changées.

4-2. MODE PROGRAMME DE PRODUIT (Suite)

6. Appuyez sur  ce qui fera afficher « COOK TIME » (TEMPS DE CUISSON) et le temps de cuisson sera indiqué dans l'affichage.

Appuyez sur   pour changer le temps en minutes et secondes.

Appuyez soit sur  soit sur  et maintenez-le enfoncé et le temps avancera par tranche de 5 secondes jusqu'à un maximum de 59:59.

7. Appuyez sur  « TEMP » et la température de cuisson sera indiquée dans l'affichage.

Appuyez sur   pour changer la température.

Appuyez sur   et la température augmente de 5°, jusqu'à un maximum de 200°C (390°F) et un minimum de 100°C (200°F).

8. Appuyez sur  « COOK ID » et le nom du produit sera indiqué dans l'affichage.

Exemple : Pommes de terre frites (French Fries)

COOK ID	FF
---------	----

9. Appuyez sur  « LOAD COMP » et la valeur de la compensation de charge sera indiquée dans l'affichage.

4-2. MODE PROGRAMME DE PRODUIT (Suite)

Appuyez sur   pour changer cette valeur.
 Maximum = 20
 Minimum = 0.

Exemple :

LOAD COMP	5
-----------	---

10. Appuyez sur  « LCOMP AVG » et la température moyenne de compensation de charge sera indiquée dans l’affichage.

Appuyez sur   pour changer cette valeur

jusqu’à un maximum de 50 degrés sous la température de consigne.

Exemple :

LCOMP AVG	320
-----------	-----

11. Appuyez sur  . « ALARM-1 AT 0 :00 » sera indiqué dans l’affichage.

Appuyez sur   pour fixer un temps pour l’alarme.

A NOTER

Il est possible de programmer jusqu’à 4 alarmes. Après avoir fixé la première alarme, vous pouvez accéder aux autres en appuyant sur .

Pour éviter les alarmes, appuyez sur .

Procédez à l’étape 12, pour les 6 commandes de produit.

4-2. MODE PROGRAMME DE PRODUIT (Suite)

12 Commandes de produit SEULEMENT

Lorsque les alarmes sont programmées, « NONE » (AUCUN), « SHAKE » (SECOUEZ), « STIR » (AGITEZ), « ADD » (AJOUTEZ), ou « PAUSE » sont aussi indiqués dans l'affichage.

Appuyez sur   pour choisir le mot désiré.
DOWN UP

Sur les friteuses auto-lift, si vous avez sélectionné « PAUSE », le panier se soulève automatiquement de la graisse et le compte à rebours de la minuterie s'arrête.

Appuyez sur  pour abaisser le panier et démarrer la minuterie.

12. Appuyez sur  et relâchez-le jusqu'à ce que « QUALITY TMR » et le temps de maintien soient indiqués dans l'affichage.
PROG

Appuyez   pour régler le temps de maintien.
DOWN UP

A NOTER

Pour quitter le mode programme à n'importe quel moment, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.

PROG

13. MODE CYCLE DE FILTRE (En option)

Si la Surveillance de Filtration est en marche (ON), « FILTER AFTER » sera indiqué dans l'affichage. Si la Surveillance de Filtration est arrêtée (OFF), passez à la section 4-3, Programme Spécial.

Pour régler le nombre de cycles de cuisson entre filtrations :

- a. Appuyez sur et relâchez  jusqu'à ce que « FILTER AFTER » s'affiche et le nombre de cycles de cuisson sera indiqué dans l'affichage.
PROG

4-2. MODE PROGRAMME DE PRODUIT (Suite)

Exemple :

FILTER AFTER	4
--------------	---

- b. Appuyez sur  et relâchez-les jusqu'à ce que le nombre de cycles de filtrations soit indiqué dans l'affichage.  et relâchez-les que le nombre de cuisson entre

4-3. MODE PROGRAMME SPECIAL

Le programme spécial sert à régler les éléments suivants :

- SP-1** • Degrés Fahrenheit ou Celsius
- SP-2** • Langue : anglais, français, allemand, espagnol et portugais.
- SP-3** • Initialisation du système (Préréglages de l'usine)
- SP-4** • Volume d'audio (1-10)
- SP-5** • Tonalité d'audio (50-2000)
- SP-6** • Effet d'audio (0, 1, 2, 3,)
- SP-7** • Type de graisse (1=Liquide, 2=Solide)
- SP-8** • Mode d'attente (OUI/NON)
 - SP-8A**
 - SP-8B**
 - SP-8C**
- SP-9** • Surveillance de filtration
 - SP-9A**
 - SP-9B**
- SP-10** • Boutons de produit
- SP-11** • Affichage de cuisson
- SP-12** • Affichage de minuterie de qualité
- SP-13** • Paniers, 1 ou 2 (12 commandes de produit seulement)
- SP-14** • Détection d'Auto-lift (12 commandes de produit seulement)

Pour entrer le programme spécial :

1. Appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes jusqu'à ce que « SP PROG » et « ENTER CODE » soient indiqués dans l'affichage.

4-3. **MODE PROGRAMME SPECIAL (Suite)**

2. Appuyez sur



SP-1 °F

TEMP, UNITS °F

A NOTER

Si un mauvais code est entré, la commande émet un bip et indique « BAD CODE » (MAUVAIS CODE). Attendez quelques secondes pour le mode de cuisson, puis répétez les étapes décrites ci-dessus.

Pour sortir du mode Programme spécial à tout moment, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.

PROG

Degrés Fahrenheit ou Celsius (SP-1)

SP-1 °F

TEMP, UNITS °F

4. Appuyez sur   pour changer de «°F» à «°C»
DOWN UP

Langue (SP-2)

5. Appuyez sur 
PROG

SP-2 1=ENGL

LANGUAGE 1=ENGL

4-3. MODE PROGRAMME SPECIAL (Suite)

6. Appuyez sur   pour changer la langue.

1=ENGL – anglais
 2=FRAN – français
 3=DEUT – allemand
 4=ESPA – espagnol
 5=PORT – portugais
 0=*NUM – numérique

Initialisation du système (SP-3)

7. Appuyez sur .

SP-3	INIT
-------------	-------------

DO SYSTEM INIT	INIT
-----------------------	-------------

8. Appuyez sur  et maintenez-le enfoncé.

« INIT » sera indiqué dans l'affichage, la commande émettra un bip et clignotera
 « IN 3 », « IN 2 », « IN 1 ».

Quand « INIT » clignote, relâchez .

« DONE » (PRET) indiquera que l'initialisation est terminée.

4-3. MODE PROGRAMME SPECIAL (Suite)

Réglages de la graisse liquide ou solide (SP-7)

9. Appuyez sur  jusqu'à ce que SP-7 soit indiqué dans l'affichage.

SP-7 1=LIQ

MELT CYCLE SELECT 1=LIQ

10. Appuyez sur   pour changer le type de graisse.

1=LIQ – Graisse liquide
2=SOLID – Graisse solide

AVERTISSEMENT

Lorsque vous faites fondre de la graisse solide dans le cycle de Fonte, le chauffage est inférieur à celui requis pour de la graisse liquide. Un excès de chauffage produit beaucoup de fumée, ce qui constitue un risque potentiel d'incendie. Réglez le type de graisse correspondant au type de graisse actuellement utilisé.

AVERTISSEMENT

Il est recommandé de faire fondre la graisse solide avant de la mettre dans les cuves de cuisson. Les tubes thermiques de la cuve de cuisson à gaz, ou les éléments de la cuve électrique doivent être complètement immergés dans la graisse, afin d'éviter tout risque d'incendie, de brûlures graves ou de dommages de la cuve de cuisson.

4-3. MODE PROGRAMME SPECIAL (Suite)

Mode d'attente (SP-8)

11. Appuyez sur  jusqu'à ce que SP-8 soit indiqué dans l'affichage.

SP-8	NO
-------------	-----------

IDLE MODE ENABLED	NO
--------------------------	-----------

12. Appuyez sur   pour changer « OUI » à « NON »
ou « NON » à « OUI »

OUI = Mode d'attente en marche

NON = Mode d'attente à l'arrêt

13. Si OUI,

SP-8A	250
--------------	------------

IDLE SETPT TEMP	250
------------------------	------------

14. Appuyez sur   pour changer la température.

15. Appuyez sur .

SP-8B	0
--------------	----------

AUTO-IDLE MINUTES	0
--------------------------	----------

16. Appuyez sur   pour changer le temps pendant lequel l'appareil n'est pas en service, avant qu'il débute le mode d'attente.

Maximum = 60 minutes

Minimum = OFF (Arrêt)

4-3. MODE PROGRAMME SPECIAL (Suite)

17. Pour utiliser le bouton de Produit 6 (P6) comme le bouton d'Attente, (P12 pour 12 commandes de produit), appuyez sur le bouton PROG. « SP8C » et « USE P 6 FOR ID>E » (12 pour 12 commandes de produit), sera indiqué dans l'affichage ainsi que « OUI » ou « NON ».
18. Appuyez sur   pour changer de NON à OUI, ou OUI à NON

Si vous choisissez OUI, appuyez ensuite sur P6 (ou P12), pour choisir le mode d'Attente, pendant les périodes de bas volume des commandes.

A NOTER

La programmation du mode d'Attente sur les friteuses Auto-lift désactive la fonction de soulèvement de panier du bouton P12.

Validation de la surveillance de filtration (SP-9 – 6 Commandes de produit)

Réglez cela à OUI pour programmer le nombre de cycles de cuisson entre les cycles de filtration. (Voir la section 4-2)

19. Appuyez sur  jusqu'à ce que SP-9 soit indiqué dans l'affichage.

SP-9	YES (OUI)
-------------	------------------

FILTER TRACKING ENABLED	YES (OUI)
--------------------------------	------------------

20. Appuyez sur   pour changer « OUI » à « NON » ou « NON » à « OUI ».

21. Appuyez sur . L'affichage indiquera :

SP-9A	90%
--------------	------------

SUGGEST FILTER AT...	90%
-----------------------------	------------

4-3. MODE PROGRAMME SPECIAL (Suite)

22. Appuyez sur  . L'affichage indiquera :

SP-9B	130%
--------------	-------------

FILTER LOCKOUT AT...	130%
-----------------------------	-------------

23. Appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pour sortir du mode programme spécial.

Validation de la surveillance de filtration (SP-9 – 12 Commandes de produit)

Réglez cela à « 1,OFF », « 2,MIXED », ou « GLOBAL ».

Utilisez MIXED ou GLOBAL pour permettre à l'opérateur de programmer le nombre de cycles de cuisson entre les cycles de filtration. (Voir la section 4-2)

MIXED = Réglages différents pour chaque produit.

GLOBAL = Le même réglage pour chaque produit.

24. Appuyez sur  jusqu'à ce que SP-9 soit indiqué dans l'affichage.

SP-9	1,OFF
-------------	--------------

FILTER TRACKING ENABLED	1,OFF
--------------------------------	--------------

MIXED (MIXTE)

25. Appuyez sur   pour changer « 1,OFF » à « 2,MIXTE ».

26. Appuyez sur  . L'affichage indiquera :

SP-9A	90%
--------------	------------

SUGGESTED FILTER AT...	90%
-------------------------------	------------

**4-3. MODE PROGRAMME
SPECIAL (Suite)**

27. Appuyez sur  .
PROG

SP-9B 130%

FILTER LOCKOUT AT... 130%

GLOBAL

25. Appuyez sur   pour changer « 1,OFF » à « GLOBAL ».
DOWN UP

GLOBAL FILTER CYCLES 4

26. Appuyez sur   pour changer le chiffre de 1 à 99.
DOWN UP

A NOTER

Le nombre de cycles de cuisson restant entre les filtrations sera indiqué au centre de l’affichage.

----- 5X -----

27. Allez à la section 4-2 et entrez la Programmation. Appuyez sur  jusqu’à ce que « FILTRE INCL » soit indiqué dans l’affichage (étape 13).
PROG

Réglez chaque produit sur OUI pour qu’ils soient inclus dans la surveillance de filtration.

Nombre de paniers (SP-13 – 12 Commandes de produit)

28. Appuyez sur  jusqu’à SP-13 soit indiqué dans l’affichage.
PROG

SP-13 2,BSKT

NUMBER OF BASKETS 2,BSKT

**4-3. MODE PROGRAMME
SPECIAL (Suite)**

29. Appuyez sur   pour changer de
« 2,BSKT » (2 PANIERS) à « 1,BSKT »
(1 PANIER).

30. Appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pour
sortir du mode programme spécial.

A NOTER

Pour de plus amples renseignements sur les autres réglages du Programme Spécial, veuillez appeler votre Distributeur Henny Penny local ou le Siège Social au +1-937-456-8417.



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

*FM01 - 651 - B Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Released 09-02-2008