



MANUEL DE L'OPÉRATEUR

EVOLUTION ELITE™ (Gaz)

FRITEUSE OUVERTE À CAPACITÉ RÉDUITE D'HUILE

MODÈLE

EEG-241

EEG-242

EEG-243

EEG-244

EEG-25X



HENNY PENNY
Engineered to Last

ENREGISTRER LA GARANTIE EN LIGNE À WWW.HENNYPENNY.COM

Lire les instructions avant de faire fonctionner l'appareil

**HENNY PENNY
FRITEUSE OUVERTE**



La friteuse doit être installée et utilisée de façon à empêcher l'eau d'entrer en contact avec le shortening.

AVIS

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou un système séparé de contrôle à distance.

AVIS

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou que des instructions leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

AVIS

Ce manuel devrait être conservé dans un endroit pratique pour référence future.

Un diagramme de câblage se trouve à l'intérieur de la porte.

Afficher dans un endroit bien en vue, les instructions à suivre en cas d'odeur de gaz. Cette information peut être obtenue du fournisseur local de gaz.

Ne pas obstruer le passage de l'air de combustion et de ventilation. Un dégagement suffisant doit être laissé tout autour de l'appareil pour laisser passer suffisamment d'air à la chambre de combustion.

La friteuse ouverte EEG-10X est équipée d'un pilote en continu. Mais la friteuse ouverte ne peut pas être utilisée sans électricité, et ne pas essayer de faire fonctionner la friteuse pendant une panne de courant. L'unité retournera automatiquement en mode de fonctionnement normal lorsque l'alimentation sera rétablie.

MISE EN GARDE

Pour éviter tout incendie, garder la zone de l'appareil libre et claire de tout combustible.



Une mauvaise installation, ajustement, altération, ou entretien peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et de maintenance avant d'installer ou de faire un entretien sur ce matériel.



NE PAS ENTREPOSER OU UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES LIQUIDES ET VAPEURS INFLAMMABLES PRÈS DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL. UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POURRAIT SURVENIR.

Données techniques pour les produits marqués CE/AGA

Chaleur nominale d'entrée : (Net)	Naturel (I_{2H}) = 19,8 , kW (67 560 Btu/h) Naturel (I_{2E}) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Naturel (I_{2E+}) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Naturel (I_{2L}) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Naturel (I_{2HS}) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Propane liquide (I_{3p}) = 19,8 , kW (67 560 Btu/h)
Chaleur nominale d'entrée : (Brut)	Naturel (I_{2H}) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) (79,13 MJ/h) Naturel (I_{2E}) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Naturel (I_{2E+}) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Naturel (I_{2L}) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Naturel (I_{2HS}) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Propane liquide (I_{3p}) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
Pression d'alimentation :	Naturel (I_{2H}) = 20 mbar (2,0 kPa) Naturel (I_{2E}) = 20 mbar Naturel (I_{2E+}) = 20/25 mbar Naturel (I_{2L}) = 25 mbar Naturel (I_{2HS}) = 25 mbar Propane liquide (I_{3p}) = 30/37/50 mbar (3,0 / 3,7 / 5,0 kPa)
Point de test de pression :	Naturel (I_{2H}) = 8,7 mbar (87 kPa) Naturel (I_{2E}) = 8,7 mbar Naturel (I_{2E+}) = N/D Naturel (I_{2L}) = 8,7 mbar Naturel (I_{2HS}) = 8,7 mbar Propane liquide (I_{3p}) = 25 mbar (2,5 kPa)
Taille d'injecteur :	Naturel (I_{2H}) = 2,08 mm Naturel (I_{2E}) = 2,08 mm Naturel (I_{2E+}) = 1,70 mm Naturel (I_{2L}) = 2,30 mm Naturel (I_{2HS}) = 2,30 mm Propane liquide (I_{3p}) = 1,30 mm

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant et la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit ventilé. Lire les instructions avant l'installation ou l'utilisation de l'appareil.

Le bruit généré par cet équipement est inférieur à 70 dB(A)

SECTION 1 : INTRODUCTION

1-1. AMÉLIORÉE

Les instructions de ce manuel ont été préparées pour vous aider dans l'apprentissage de la procédure appropriée de votre équipement. Les mots AVIS, MISE EN GARDE et AVERTISSEMENT sont utilisés dans le cas où l'information est d'une importance particulière. Leur utilisation est décrite ci-dessous.

Si un problème survient lors de la première utilisation d'une nouvelle unité, vérifier de nouveau la section Installation du manuel de l'opérateur.

Avant de procéder au dépannage, toujours revérifier la section Fonctionnement du manuel de l'opérateur.

Les mots DANGER, AVERTISSEMENT, MISE EN GARDE et AVIS sont utilisés dans le cas où l'information est d'une importance particulière ou relative à la sécurité. Leur utilisation est décrite ci-dessous :



LE SYMBOLE D'ALERTE DE SÉCURITÉ est utilisé avec DANGER, AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE qui indique un risque de blessure corporelle.

AVIS

AVIS est utilisé pour souligner des informations particulièrement importantes.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE utilisé sans le symbole d'alerte de sécurité indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dommages à la propriété.



MISE EN GARDE utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



DANGER INDIQUE UNE SITUATION DANGEREUSE IMMINENTE QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, ENTRAÎNERA LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES.

**1-1.
SÉCURITÉ
(SUITE)**



Symbole de fils de masse équipotentiel



Symbole de rebut du matériel électrique et électronique (WEEE)



OU



Symboles de risque de choc électrique



OU



Symboles de surface chaude

1-2. INTRODUCTION

La friteuse ouverte Henny Penny est une unité de base d'équipement de transformation alimentaire conçue pour mieux cuire les aliments et ceci plus facilement. La conception basée sur micro-ordinateurs contribue à rendre cela possible. Cette unité est utilisée uniquement dans des opérations de services institutionnels et de services alimentaires commerciaux, et exploité par un personnel qualifié.



- En date du 16 août 2005, la directive pour les équipements électriques et électroniques de déchets est entrée en vigueur pour l'Union Européenne. Nos produits ont été évalués en regard de cette directive. Nous avons également examiné nos produits afin de déterminer s'ils sont conformes à la directive RoHS (Restriction de substances dangereuses) et avons restructurés nos produits afin qu'ils soient conformes à cette directive. Pour continuer de se conformer à ces directives, l'unité ne doit pas être mise au rebut avec les déchets municipaux non triés. Pour la mise au rebut, veuillez contacter votre distributeur Henny Penny le plus proche.

1-3. FONCTIONNALITÉS

- Facile à nettoyer
- Utilise 40 % moins d'huile
- Pleine cuve ou cuve séparée
- Contrôlé par ordinateur
- Construction en acier inoxydable
- Remplissage automatique d'huile
- Système d'auto-diagnostic intégré aux commandes
- Filtre intégré avec filtrage automatique
- Au gaz propane ou au gaz naturel; 75 000 BTU/cuve 21,97 (kw)

1-4. SOINS APPROPRIÉS

Comme dans toute unité de service alimentaire, la friteuse ouverte Henny Penny nécessite des soins et de la maintenance. Les exigences pour l'entretien et le nettoyage sont contenues dans ce manuel et doivent devenir une partie intégrante du fonctionnement de l'unité à tout moment.

AVIS

Veuillez contacter un technicien de maintenance qualifié pour les gros travaux d'entretien ou de réparations de l'appareil.

1-5. ASSISTANCE

Si vous avez besoin d'assistance extérieure, veuillez appeler votre distributeur local dans votre région, ou composer le 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405 pour rejoindre Henny Penny Corp.

SECTION 2 : INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

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

AVIS

L'installation de cette unité doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié.



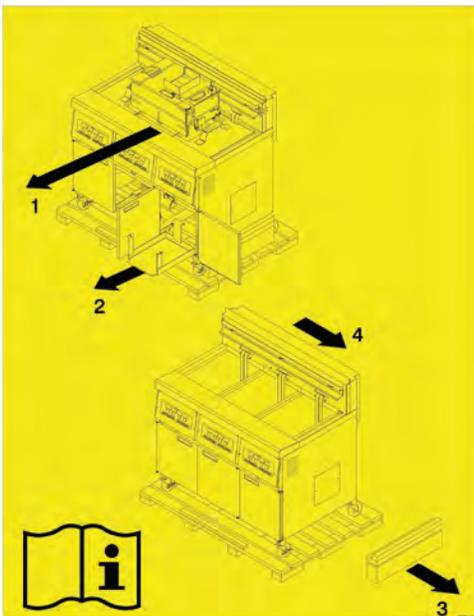
Ne pas percer l'unité avec des objets comme des mèches ou des vis puisque des décharges électriques ou des dommages aux composants pourraient en résulter.

2-2. DÉBALLAGE

AVIS

Tout dommage de transport devrait être noté en la présence de l'agent de livraison et signé avant son départ.

1. Couper et enlever les bandes en métal du carton.
2. Enlever le couvercle de la boîte et soulever le carton principal hors de la friteuse.
3. Retirer les supports d'emballage en coin (4).
4. Couper le film étirable autour de la boîte du transporteur et la retirer de la partie supérieure du couvercle de la friteuse.
5. Couper et enlever les bandes de métal retenant la friteuse sur la palette, et retirer la friteuse de la palette.



MISE EN GRADE

*Retirer le récipient de filtre de vidange et l'étagère BIB de la friteuse avant de retirer la friteuse de la palette ou il pourrait y avoir risque d'endommager l'unité.
Figure 1.*



Prendre garde lors du déplacement de la friteuse afin d'éviter les blessures.
La friteuse pèse environ de 600 lb (272 kg) à 800 lb (363 kg).

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

L'emplacement approprié de la friteuse est très important pour le fonctionnement, la vitesse et la commodité. L'emplacement de la friteuse ouverte devrait permettre d'avoir un bon dégagement pour l'entretien et le fonctionnement adéquat. Choisir un emplacement qui offrira une facilité de chargement et de déchargement sans interférer avec l'assemblage final des commandes alimentaires. Les opérateurs ont constatés qu'en faisant frire du début à la fin, et en maintenant le produit dans un réchauffeur, cela fournit un service continu rapide. Garder à l'esprit que la meilleure efficacité sera obtenue par un fonctionnement en ligne droite, c.-à-d. cru sur un côté et frit sur l'autre côté. L'assemblage de la commande peut être déplacé uniquement avec une légère perte d'efficacité.

MISE EN GRADE
RISQUE D'INCENDIE

Afin d'éviter les risques d'incendie, installer la friteuse ouverte avec un dégagement minimum de tous les matériaux combustibles, 2 pouces (5,08 cm) du côté et 4 pouces (10,16 cm) de l'arrière. Le dégagement minimum de tous les matériaux non combustibles, 0 pouce (0,00 cm) du côté et 0 pouce (0,00 cm) de l'arrière. Si elle est installée correctement, la friteuse ouverte est conçue pour un fonctionnement sur plancher non combustible uniquement

Ne pas vaporiser d'aérosols à proximité de cet appareil tandis qu'il est en fonction.

 **AVERTISSEMENT**
RISQUE DE BRÛLURE

Afin d'éviter des brûlures graves causées par des éclaboussures d'huile chaude, positionner et installer la friteuse de manière à empêcher le basculement ou le déplacement. Des liens de retenue peuvent être utilisés pour la stabilisation.

**2-4.
MISE À NIVEAU DE
LA FRITEUSE**

Pour un fonctionnement adéquat, la friteuse ouverte doit être de niveau d'un côté à l'autre et de l'avant vers l'arrière. Au moyen d'un niveau placé sur les surfaces planes autour du collier de la cuve, sur le puits central, puis ajuster les roulettes jusqu'à ce que l'unité soit à niveau.

**2-5.
VENTILATION DE
LA FRITEUSE**

La friteuse doit être située à un emplacement propice pour une bonne aération dans une hotte d'évacuation adéquate ou dans le système de ventilation. Cela est essentiel pour permettre l'élimination efficace de la vapeur et des odeurs de cuisson. Des mesures particulières doivent être prises dans la conception d'un auvent d'échappement afin d'éviter toute interférence avec le fonctionnement de la friteuse. Veuillez consulter une entreprise locale de ventilation ou de chauffage pour vous aider à concevoir un système approprié.

AVIS

La ventilation doit se conformer aux codes locaux, provinciaux et nationaux. Veuillez consulter votre service d'incendie local ou les autorités du bâtiment.

**2-6.
ALIMENTATION EN GAZ**



Lors de l'installation d'une friteuse ouverte au gaz, ne pas fixer une extension à la pile d'échappement de conduite de gaz. Ceci pourrait altérer le bon fonctionnement du brûleur, causant ainsi des défauts et de possibles refoulements d'air.

La friteuse ouverte au gaz est disponible en usine pour le gaz naturel ou le gaz propane. Vérifier la plaque signalétique à l'intérieur de la porte avant gauche du cabinet afin de déterminer les exigences adéquates d'approvisionnement en gaz. Le minimum d'approvisionnement pour le gaz naturel est une colonne d'eau de 7 po (1,7 kPa) (17,0 mbar), et une colonne d'eau de 10 po (2,49 kPa) (24,9 mbar) pour le propane.



Ne pas essayer d'utiliser un gaz autre que celui indiqué sur la plaque signalétique. Un approvisionnement en gaz inadéquat pourrait provoquer un incendie ou une explosion entraînant des blessures graves ou des dommages matériels.

Veillez vous reporter ci-dessous pour le raccordement recommandé de la friteuse à la conduite d'alimentation de gaz principale.



Afin d'éviter de graves blessures :

- L'installation doit être conforme aux codes locaux, provinciaux et nationaux, à la norme de American National Standard Z223.1/NFPA 54 - (la dernière édition), la norme de National Fuel Gas Code, et les codes municipaux du bâtiment. Au Canada, conformément au code d'installation de gaz naturel et de propane CSA B149.1, les codes d'installation - appareils de combustion au gaz et les codes locaux. En Australie, conformément à Australian Gas Authority rules AS5601.1/2-2010.
- La friteuse et sa valve d'arrêt manuelle doivent être déconnectées du système d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions supérieures à 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).

- La friteuse doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant sa valve d'arrêt manuelle pendant tout test de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).
- Un tuyau noir en acier standard d'un pouce (2,54 cm) et les raccords malléables devraient être utilisés pour les raccordements de service de gaz pour les friteuses ouvertes de 3 et 4 puits, et 3/4 de pouce (1,91 cm) pour 2 puits.
- Ne pas utiliser de raccords en fonte.
- Bien qu'un tuyau d'un pouce (2,54 cm) soit recommandé pour 3 et 4 puits et 3/4 pouce (1,91 cm) pour 2 puits, la tuyauterie devrait être de dimension suffisante et installée pour fournir un approvisionnement de gaz suffisant pour répondre à la demande maximale sans perte de pression entre le compteur et la friteuse ouverte. La perte de pression dans le système de conduite ne devrait pas dépasser une colonne d'eau de 0,3 po (0,747 mbar).

**2-6.
ALIMENTATION EN
GAZ (SUITE)**

Des dispositions devraient également être prises pour le déplacement de la friteuse ouverte pour le nettoyage et l'entretien. Cette opération peut être réalisée en :

1. Installant une valve d'arrêt de gaz manuelle et un dispositif de débranchement ou un joint.
2. Installant un connecteur à usage intensif certifié CSA. Afin d'être en mesure d'effectuer la maintenance de cet appareil, qui est fourni avec des roulettes, un connecteur conforme à la norme ANSI Z21.69-CAN 6.16 ou CAN 1-6.10m88 et un dispositif à démontage rapide, conforme à la norme ANSI Z21.41 ou CAN 1-6.9m70, doivent être installés. Il doit également être installé avec des moyens de retenue afin de se prémunir contre la transmission de la contrainte au connecteur comme spécifié selon les instructions du fabricant.
3. Voir l'illustration à la page suivante pour la connexion appropriée de la conduite flexible de gaz et la retenue du câble.

AVIS

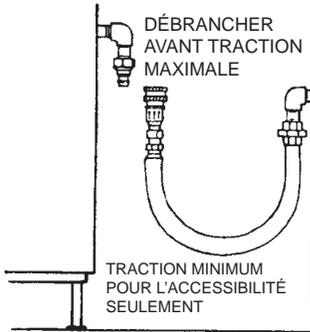
La retenue de câble limite la distance à laquelle la friteuse ouverte peut être tirée à partir de la paroi. Pour le nettoyage et l'entretien de l'unité, le câble doit être détachée de la friteuse et la conduite flexible de gaz débranchée. Cela permet un meilleur accès à tous les côtés de la friteuse ouverte. La conduite de gaz et la retenue de câble doivent être reconnectées une fois le nettoyage ou l'entretien terminé.

**2-6.
ALIMENTATION EN
GAZ (SUITE)**

TUYAUTERIE DE GAZ

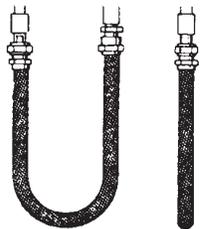
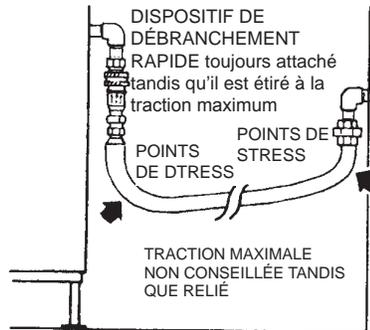
EXACT

TRACTION MINIMUM d'équipement à partir du mur permis pour l'accessibilité au dispositif de débranchement rapide.



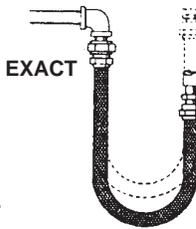
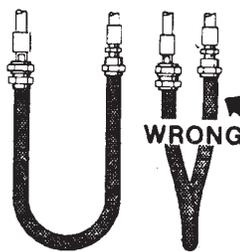
INEXACT

ÉVITER LES COUDES FERMÉS ET LES REPLIS en tirant l'équipement à partir du mur. (La traction maximum nouera les extrémités, même si installé correctement, et réduira la durée de vie du connecteur.)



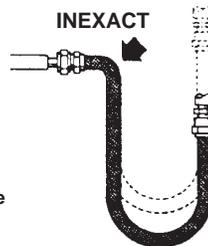
EXACT

Des accouplements et le boyau devraient être installés dans le même plan tel qu'indiqué à gauche. **NE PAS COMPENSER LES RACCORDS** - cela provoque des torsions et des déformations excessives provoquant ainsi une défaillance prématurée.

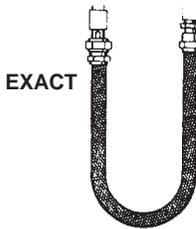


EXACT

C'est la manière correcte d'installer le boyau en métal pour la traverse verticale. Remarquer la boucle unique, naturelle. Permettant un coude fermé, comme indiqué à droite, provoque des tensions et des déformations au boyau de métal à un point de défaillance précoce au raccord.



INEXACT

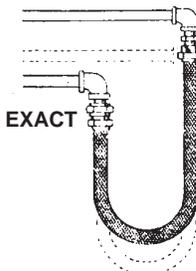


EXACT

Maintenir le diamètre de courbure minimum ou plus large entre les raccords pour une durée de vie plus longue. Fermer le diamètre aux raccords, comme indiqué à droite, crée de doubles courbures causant la défaillance des raccords dû à l'usure.

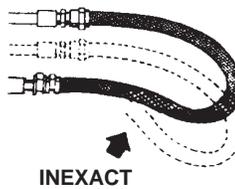


INEXACT



EXACT

Dans toutes les installations où la « vidange automatique » n'est pas nécessaire, relier le boyau en métal dans une boucle verticale. **NE PAS RELIER LE BOYAU EN MÉTAL HORIZONTALEMENT.** à moins que la « vidange automatique » ne soit nécessaire, puis utiliser le support sur le plan inférieur tel qu'indiqué à gauche.



INEXACT

CONTRAINTE DE CÂBLE

Boulon en I doit être fixé au bâtiment en utilisant des pratiques acceptables de construction de bâtiments.

MISE EN GRADE

CONSTRUCTION DE CLOISON SÈCHE

Fixer le boulon en I à un goujon de bâtiment. *Ne pas* fixer à la cloison sèche uniquement. Également, localiser le boulon en I à la même hauteur que le service de gaz. L'installation préférée est approximativement six pouces de l'un ou l'autre des côtés de service. La contrainte de câble doit être au moins six pouces plus courte que la conduite flexible de gaz.

MISE EN GRADE

Utiliser les coudes si nécessaire pour éviter les replis pointus ou le recourbement excessif. Pour la facilité du mouvement, installer avec une boucle « lazy ». L'appareil à gaz doit être déconnecté avant tout mouvement maximum. (Un mouvement minimum est permis pour la déconnexion du boyau).

**2-7.
TEST DE FUITE
DE GAZ**

AVIS

Avant de mettre l'alimentation en gaz, s'assurer que le bouton de la valve du gaz sur la valve de commande du gaz est à la position Off.

Lors de l'installation initiale, et après avoir déplacé l'unité, la tuyauterie et les raccords devraient être vérifiés pour toute fuite de gaz. Une simple méthode de contrôle est d'allumer le gaz et de brosser toutes les connexions avec une solution savonneuse. Si des bulles apparaissent, cela indique une fuite de gaz. Dans ce cas, le raccordement de la tuyauterie doit être refait.



Pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion, ne jamais utiliser une allumette allumée ou une flamme nue pour tester d'éventuelles fuites de gaz. Le gaz allumé risquerait d'entraîner des blessures graves ou dommages matériels.

**2-8.
RÉGLAGE DU
RÉGULATEUR DE
PRESSION DE GAZ**

Le régulateur de pression de gaz sur la valve de commande du gaz est réglée en usine comme suit :

- Naturel : Colonne d'eau de 3,5 po (0,87 kPa) (8,72 mbar).
- Propane : Colonne d'eau de 10,0 po (2,49 kPa) (24,9 mbar).

AVIS

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

**2-9.
EXIGENCES
ÉLECTRIQUES**

- 120 V, 50/60 Hz, 1 PH, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 PH, 7 A

La friteuse au gaz de 120 volts est équipée en usine d'un cordon d'alimentation et de fiche avec mise à la terre pour votre protection contre les décharges électriques, et devrait être branché dans une prise à trois broches (mise à la terre). Ne pas couper ou supprimer la broche de mise à la terre. Toute prise de 230 volts utilisé sur l'unité de 230 volt doit être conforme à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux.



Pour éviter tout risque de choc électrique, cet appareil doit être équipé d'un disjoncteur externe qui déconnectera tous les conducteurs sans fil de masse. L'interrupteur d'alimentation principal sur cet appareil ne permet pas de déconnecter tous les câbles conducteurs

**2-9.
EXIGENCES
ÉLECTRIQUES
(SUITE)**



Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas débrancher la fiche de mise à la terre. Cette friteuse doit être mise à la terre adéquatement et en toute sécurité. Se reporter aux codes électriques locaux pour les procédures appropriées de mise à la terre ou en l'absence de codes locaux, se reporter au Code électrique national, ANSI/NFPA n° 70-(édition actuelle). Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la norme CSA C22.2, Code électrique canadien Partie 1, ou aux codes locaux.

Débrancher l'alimentation électrique avant tout nettoyage en profondeur ou lors de l'entretien de la friteuse.

**2-10.
ROULEMENTS
DU MOTEUR**

Les roulements du moteur électrique sont lubrifiés en permanence. NE PAS LUBRIFIER.

**2-11.
ALLUMAGE ET
FERMETURE DES
BRÛLEURS**

1. Mettre l'interrupteur principal à la position OFF (« ARRÊT »).
2. Attendre au moins 5 minutes, puis mettre l'interrupteur à la position ON (« MARCHÉ »).
3. Appuyer  sur le bouton sur le contrôle (gauche ou droite).
4. Le brûleur s'allume et fonctionne dans un cycle Fonte jusqu'à ce que le shortening atteigne une température prédéfinie.
5. Une fois que l'écran affiche une sélection de produit ou des tirets doubles, appuyer sur le bouton du produit.

AVIS

La friteuse est équipée d'un module d'étincelle d'allumage qui a une durée d'ignition sécuritaire (TSA) de 90 secondes.

Pour arrêter le brûleur :

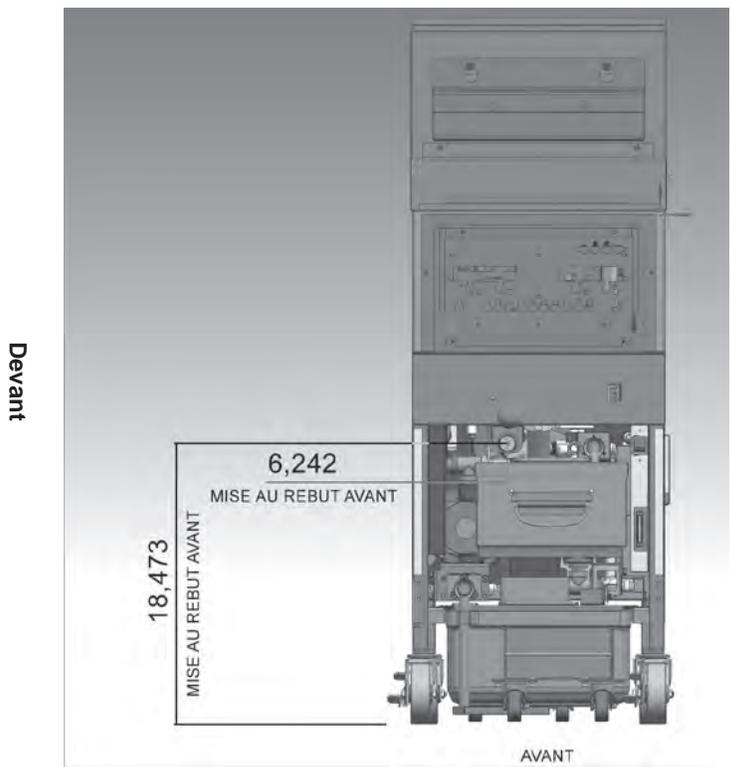
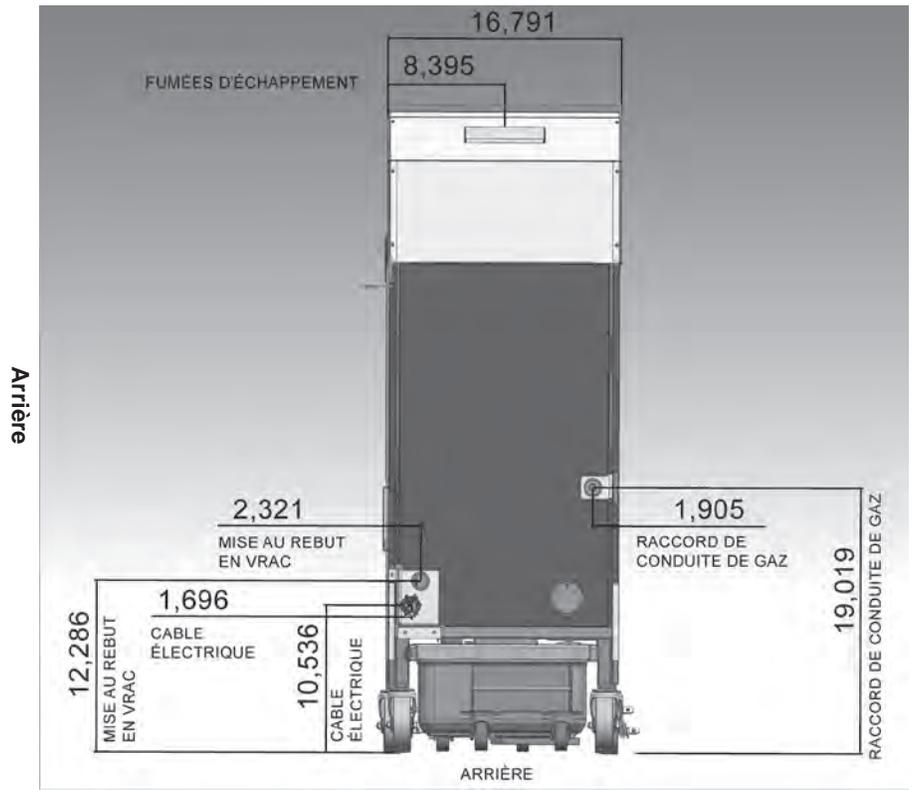
1. Appuyer  sur le bouton sur le contrôle (gauche ou droite).
 2. Mettre l'interrupteur principal à la position OFF (« ARRÊT »).
- REMARQUE : Ceci arrête toutes les cuves.

**2-12.
TEST DE LA
FRITEUSE**

Chaque friteuse ouverte de Henny Penny a été complètement vérifiée et testée avant l'expédition. Toutefois, il est de bonne pratique de vérifier l'unité pour un fonctionnement adéquat.

**2-13,
DIMENSIONS**

1 PUIT

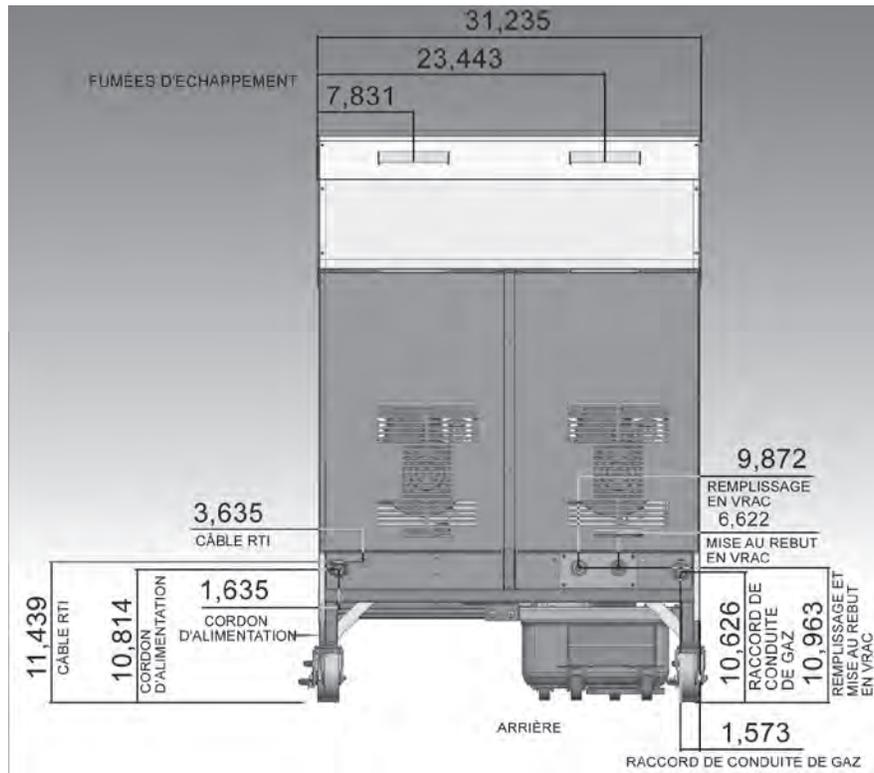


Les dimensions latérales
sont les mêmes pour
toutes les unités

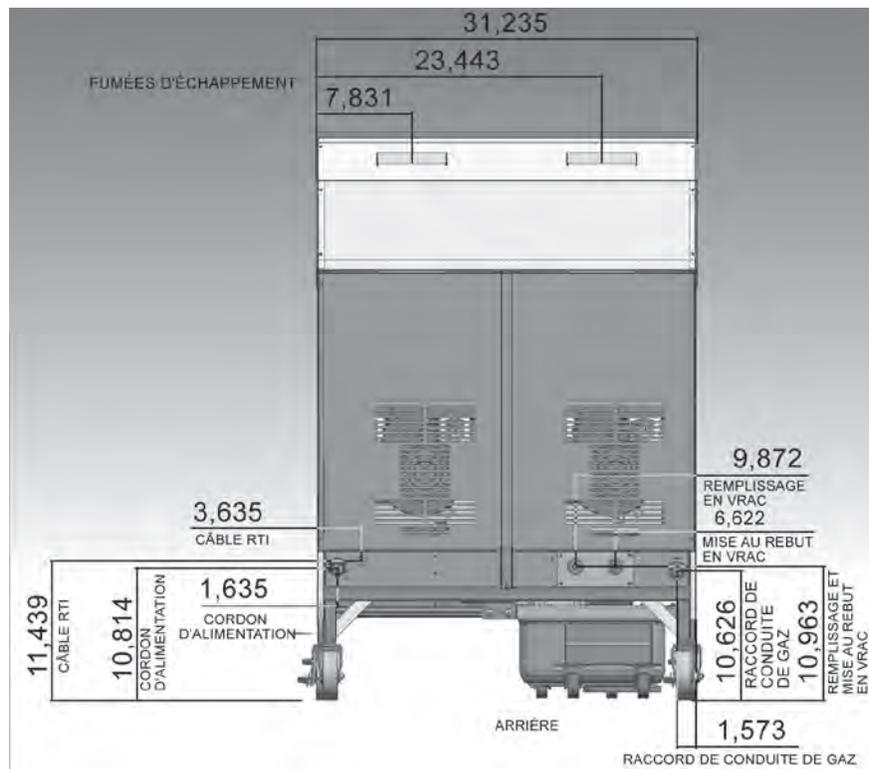
**2-13.
DIMENSIONS
(SUITE)**

2 Puits

Arrière



Devant

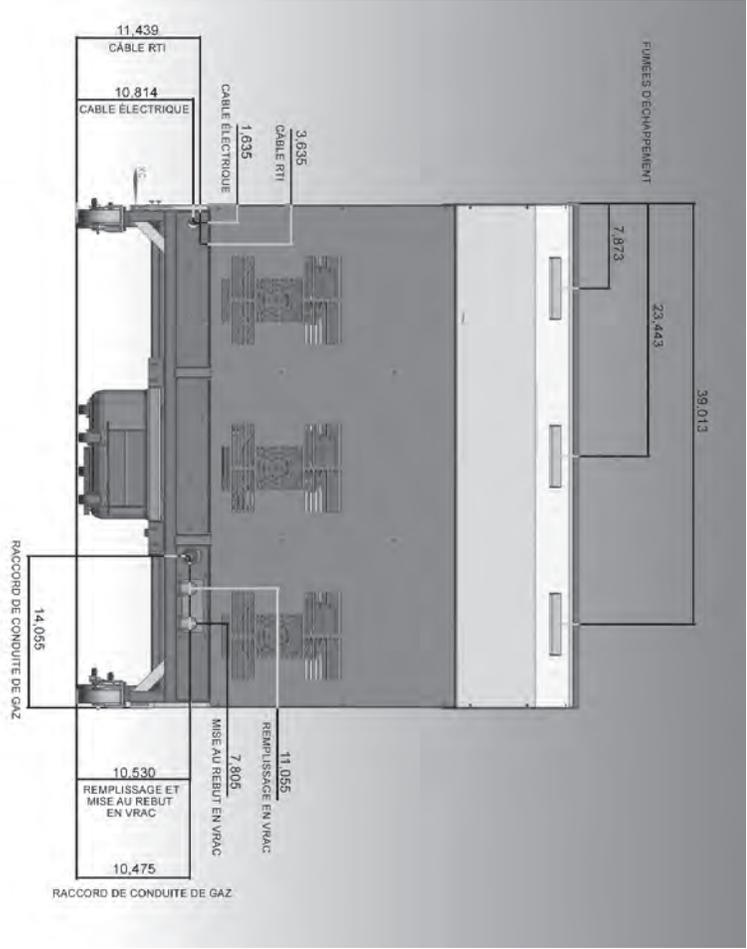


Les dimensions latérales sont les mêmes pour toutes les unités

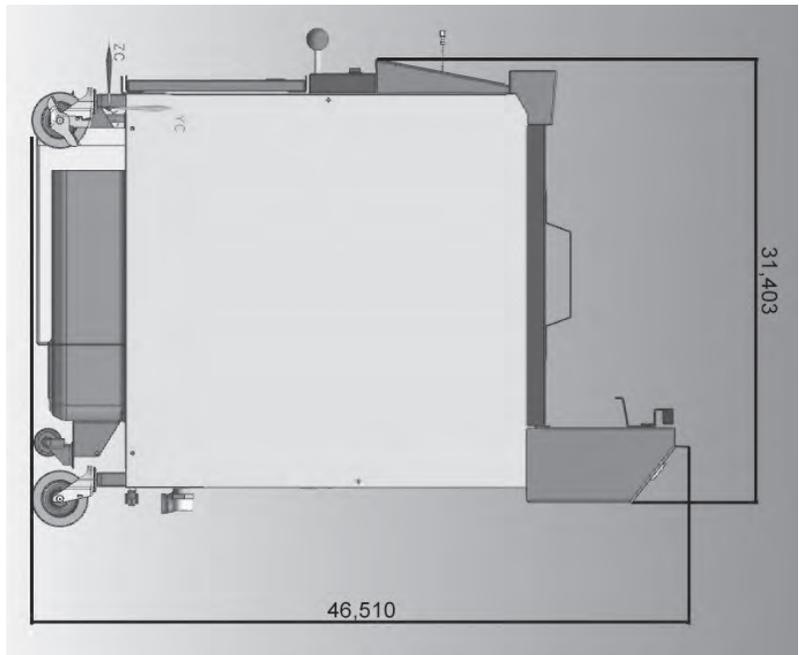
**2-13.
DIMENSIONS
(SUITE)**

3 PUIS

Arrière



Côté

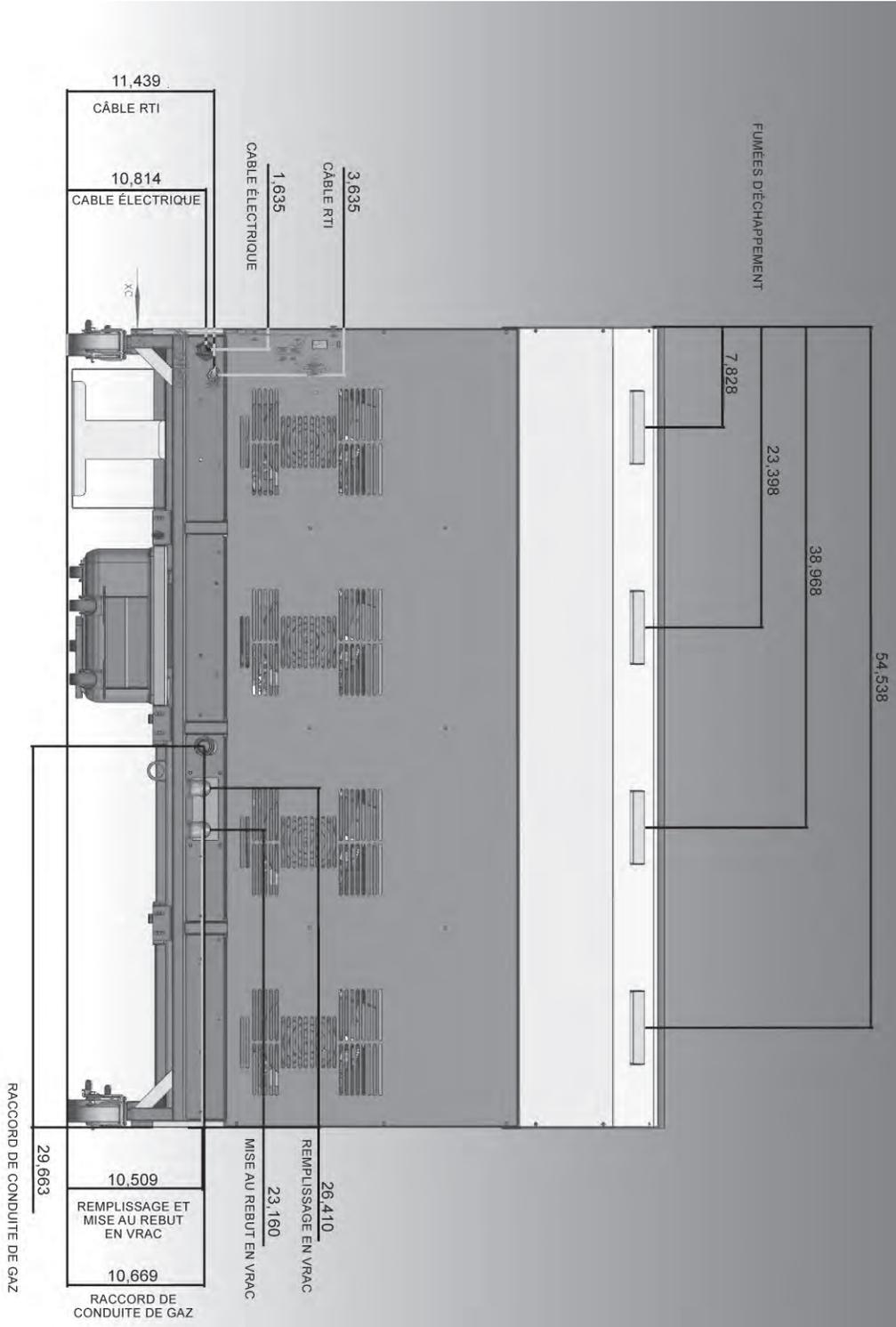


Les dimensions latérales sont les mêmes pour toutes les unités

**2-13.
DIMENSIONS
(SUITE)**

4 PUIITS

Arrière



SECTION 3 : FONCTIONNEMENT

3-1. COMPOSANTS DE FONCTIONNEMENT

Se reporter aux explications sur les prochaines pages.

Figure 3-1

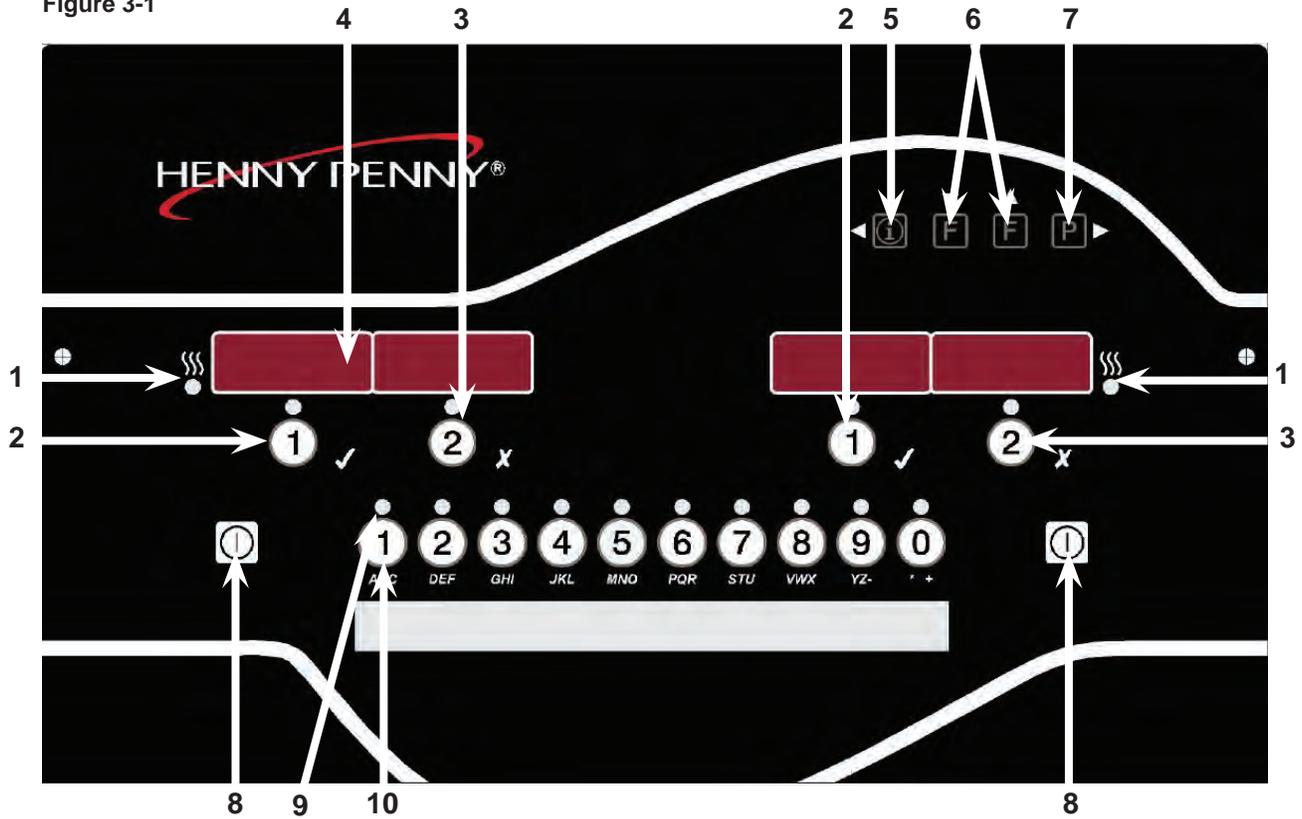


Figure 3-2

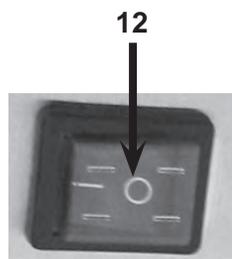


Figure 3-3

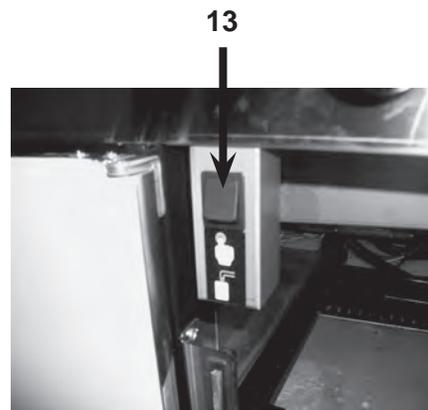


Figure 3-4

**3-1.
COMPOSANTS DE
FONCTIONNEMENT
(SUITE)**

Fig.	N° Article	Description	Fonction
3-1	1		Cette DEL s'allume lorsque le contrôle appelle de la chaleur pour la cuve gauche/droite, les brûleurs s'enflamment et chauffent l'huile
3-1	2		Pendant le fonctionnement normal, appuyer sur ce bouton pour démarrer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier gauche; appuyer sur cette touche pour changer le produit affichée; également utilisé pour ✓ pour indiquer OUI ou pour confirmer
3-1	3		Pendant le fonctionnement normal, appuyer sur ce bouton pour démarrer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier gauche; appuyer sur cette touche pour changer le produit affichée; également utilisé pour X pour indiquer NON ou annuler
3-1	4	Affichage numérique	Affiche les codes de produit; affiche le compte à rebours du minuteur pendant les cycles de cuisson; affiche les invites au cours des modes de filtre; affiche les sélections dans le mode Programme; affiche la température de l'huile en appuyant sur  ; affiche les codes d'erreur (s'affiche également dans plusieurs langues)
3-1	5		Appuyer une fois pour afficher la température de l'huile; appuyer deux fois pour afficher la température du point de consigne de l'huile; et appuyer sur trois fois pour visualiser les informations de récupération pour chaque cuve de 250 °F-300 °F (121 °C-149 °C). Utilisé en modes de programmation; utilisé comme bouton ◀ pour reculer vers un paramètre précédent dans les modes Programme et Filtre.
3-1	6	 	Utilisé pour accéder au menu Filtre, également utilisé pour les boutons ▲ ou ▼; appuyer une fois sur pour afficher le nombre de cycles de cuisine avant le filtre suivant du filtre global ou le mode ou le pourcentage d'allocation de filtre dans le filtre Mixte; appuyer deux fois pour afficher l'heure et la date du plus récent filtre sur chaque cuve; appuyer trois fois pour afficher le nombre d'heures d'utilisation du tampon filtreur actuellement dans le récipient de vidange.
3-1	7		Utilisé pour accéder au modes de Programme; utilisé comme bouton ▶ pour passer aux paramètres suivants dans les modes Programme et Filtre; appuyer pour sélectionner la 2 ^e langue et les volumes
3-1	8		Appuyer pour allumer et éteindre le système de chaleur pour la cuve gauche; sur les pleines cuves l'un ou l'autre des boutons peut être utilisé
3-1	9		Chaque DEL de s'allume lorsque ce produit a été sélectionné, ou lorsqu'il est compatible avec la température de cuisson.
3-1	10		Appuyer pour sélectionner le produit désiré, appuyer sur la touche pour placer les lettres sous le bouton, durant la dénomination de produit dans le mode Programme  peut être utilisé pour démarrer un mode Ralenti si activé dans le mode de Programme Spécial

**3-1.
COMPOSANTS DE
FONCTIONNEMENT
(SUITE)**

Fig.	N° Article	Description	Fonction
3-2	11		Un filtre Beacon® se trouve à côté de chaque bouton noir de vidange; lorsqu'il est allumé en bleu, cela indique que l'huile doit être filtré à ce moment; la balise clignote lorsque le drain a besoin d'être ouvert ou fermé
3-3	12		Lorsque l'interrupteur d'alimentation est en position de marche, l'alimentation est fournie sur les contrôles et les pompes
3-4	13		Pour les friteuses avec une alimentation d'huile en vrac, appuyer sur ce bouton pour remplir le BIB

**3-1.
COMPOSANTS DE
FONCTIONNEMENT
(SUITE)**



N° Article	Description	Fonction
1	Ensemble de récipient de filtre de vidange	L'huile est vidangée dans ce récipient et est ensuite pompée à travers les filtres pour aider à prolonger l'utilisation de l'huile
2	Bouton de soupape de vidange	Tirer sur les poignées noires pour ouvrir la vanne de vidange afin que l'huile puisse couler de la cuve; pousser afin de fermer la valve de vidange afin que l'huile puisse être pompée dans la cuve
3	Support de panier	Les paniers sont suspendus sur le support lorsque vous ne les utilisez pas, ou pour vidanger le produit après un cycle de cuisson
4	Couvercles de cuve	Couvrir la cuve lorsque vous ne l'utilisez pas
5	Support de BIB	Zone qui contient la pochette de rechange; retient l'huile qui doit être pompée dans les cuves par le processus Oil Guardian™

3-2.
MODE DE RÉGLAGE

Lors du démarrage initial, le groupe contrôle demandera à confirmer les réglages pour la friteuse.

Lorsque le commutateur d'alimentation est allumé, OFF (« ARRÊT ») s'affiche sur les deux écrans. Appuyer  sur l'un ou l'autre des côtés et *SETUP* (« CONFIGURATION ») *ENTÈR CODE* (« ENTRER CODE ») s'affiche. Appuyer sur 1, 2, 3, et LANGUAGE (« LANGUE ») s'affiche sur l'écran de gauche, ENGLISH (« ANGLAIS ») sur l'écran de droite.

Utiliser les touches ▲ ou ▼ pour changer l'affichage à : Grec « ΕΛΛΗΝΙΚΑ », Russe « РУССКИЙ », suédois « SVENSKA », allemand « DEUTSCHE », portugais « PORTUG », espagnol « ESPANOL », ou français « FRANÇAIS ».

Appuyer sur la touche ► pour continuer avec les autres éléments de réglage qui comprennent :

- TEMP FORMAT (FORMAT TEMP) - °F ou °C
- TIME FORMAT (FORMAT DE L'HEURE) - 12H ou 24H
- ENTER TIME (ENTRER L'HEURE) - Heure du jour (utiliser les boutons du produit pour modifier)
- ENTER TIME (ENTRER L'HEURE) - AM ou PM
- DATE FORMAT (FORMAT DE DATE) - MM-DD-AA ou JJ-MM-AA
- ENTER DATE (ENTRER LA DATE) - la date d'aujourd'hui (utiliser les boutons du produit pour modifier)
- DAYLIGHT SAVING TIME (HEURES D'ÉTÉ) - 1.OFF; 2.US (2007 et après); 3.EURO; 4.FSA (US avant 2007)
- FRYER TYPE (TYPE FRITEUSE) - ELEC ou GAZ
- VAT TYPE (TYPE CUVE) - COMPLÈTE OU DIVISÉE
- AUTOLIFT ENABLED? (AUTOLEVAGE ACTIVÉ)? - NO LIFT (PAS DE LEVAGE) OU YES LIFT (LEVAGE)
- BULK OIL SUPPLY (ALIMENTATION EN HUILE) - YES or NO
- BULK OIL DISPOSE (ÉLIMINATION EN VRAC D'HUILE) - YES or NO
- S/N - Indique le numéro de série de l'unité ou peut être enregistré (CE NUMÉRO DE SÉRIE DOIT CORRESPONDRE AU NUMÉRO DE SÉRIE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, SUR LES PORTES.)
- 2nd LANGUAGE (2e LANGUE) - En définissant une deuxième langue dans le groupe contrôle, 2 langues peuvent maintenant être facilement choisies en appuyant sur pendant le fonctionnement normal . Une langue s'affiche dans l'écran gauche et la deuxième langue s'affiche dans l'écran droit. En appuyant sur le bouton √ sous la langue désirée, cela sélectionne cette langue dans les affichages.
- 2nd VOLUME (2e VOLUME) - En définissant un deuxième volume dans le groupe contrôle, 2 volumes peuvent maintenant être facilement choisis en appuyant sur deux fois pendant le fonctionnement normal . Un réglage de volume s'affiche dans l'écran gauche (NONE à 10; 10 étant le plus fort) et un deuxième volume s'affiche dans l'écran droit. Pour sélectionner le volume, appuyer sur le bouton √ sous le volume désiré.
- SETUP COMPLETE (CONFIGURATION TERMINÉE) - OFF s'affiche et l'appareil s'arrête.

AVIS

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

Le mode Setup (Configuration) peut également être accédé en réinitialisant le groupe contrôle, dans le mode de Programme spécial, dans le niveau 2 de programmation (SP-3).

**3-3.
REPLISSAGE OU
AJOUT D'HUILE**



Figure 1



Figure 2



Figure 3

MISE EN GRADE

Le niveau d'huile doit toujours être au-dessus des tubes de brûleur lorsque la friteuse est en train de chauffer et au niveau des indicateurs de niveau d'huile à l'arrière de la cuve. Le non-respect de ces consignes pourrait causer un incendie ou des dommages à la friteuse.

L'huile solide n'est pas recommandée. L'huile solide pourrait causer un colmatage et des défaillances de la pompe.

1. Il est recommandé d'utiliser une huile de friture de grande qualité dans la friteuse ouverte. Certains huiles de pauvre qualité ont une teneur élevée en humidité et peuvent entraîner la formation de mousse et d'ébullition.
2. Capacité d'huile :
Cuves pleine taille = 15 pintes/30 lb (14,2 litres/13,6 kg)
3. Toutes les cuves ont 2 lignes d'indicateur de niveau inscrites sur la paroi arrière de la cuve. La plus haute ligne indique que l'huile est au niveau appropriée lorsqu'elle est chauffée. Figure 1.
3. Placer le support de panier à l'intérieur de la cuve et la remplir avec de l'huile froide jusqu'à l'indicateur inférieur. Figure 2.



Porter des gants pour éviter de graves brûlures lors de la coulée d'huile chaude dans la cuve. L'huile et toutes les pièces métalliques qui sont en contact avec l'huile sont extrêmement chaudes, faire attention afin d'éviter les éclaboussures.

Le remplissage de la cuve à partir de l'approvisionnement en vrac (doit être équipé avec les accessoires facultatifs et les commandes réglée sur YES (« OUI ») pour "Bulk Oil Supply?" (« Approv. huile en vrac ») en mode de configuration)

1. Placer le commutateur d'alimentation à la position « ON (Marche). »
2. Placer le support de panier à l'intérieur de la cuve. Figure 2
3. Appuyer et maintenir enfoncé **F** (d'un côté ou l'autre) jusqu'à ce que l'affichage indique « *FILTER MENU* » (MENU FILTRAGE), ainsi que « 1.EXPRESS FILTER » (FILTRAGE EXPRESS)?
4. Appuyer et relâcher le bouton ► 6 fois jusqu'à ce que l'affichage indique « 7. FILL FROM BULK » (REPLISSAGE EN VRAC).
5. Appuyer sur le bouton √ et l'écran affiche « FILL VAT (REMPLIR LA CUVE) » puis « √=PUMP » (POMPE) « X=DONE » (TERMINÉ). Appuyer et maintenir enfoncé le bouton √ à nouveau pour remplir la cuve et l'affichage indique « FILLING » (REPLISSAGE).
6. Une fois que l'huile se situe au niveau de la ligne de remplissage inférieure, relâcher le bouton √ et l'écran revient à « FILL VAT » (REMPLIR LA CUVE) « √=PUMP » (POMPE) « X=DONE » (TERMINÉ). Appuyer sur bouton X deux fois pour revenir au fonctionnement normal.

AVIS

Appuyer et maintenir enfoncé le bouton noir derrière la porte droite pour remplir le BIB à partir de l'approvisionnement en vrac au besoin. Figure 3.

**3-4.
PROCÉDURES DE
DÉMARRAGE MATINAL**

1. S'assurer que le support de panier est dans la cuve, et que celle-ci est remplie avec de l'huile jusqu'au niveau approprié.
2. Mettre le commutateur d'alimentation à la position « ON » (MARCHE), puis appuyer sur celui-ci pour activer la chaleur de la cuve appropriée. Si l'affichage indique « IS POT FILLED? » (CUVE REMPLIE?), s'assurer que l'huile est au niveau approprié (voir Section 3-2) puis appuyer sur le bouton √ pour « YES » (OUI).
3. L'unité passe automatiquement au cycle Fonte jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 82 °C (180 °F) puis le contrôle quitte automatiquement le cycle Fonte.

AVIS

Le cycle Fonte peut être contourné, si désiré, en appuyant sur le bouton √ ou sur le bouton X et en le maintenant enfoncé pendant 5 secondes.

La commande indique alors « EXIT MELT » (QUITTER FONTE) et « YES NO » (MARCHE/ARRÊT). Appuyer sur le bouton √ pour « YES » (OUI) et la cuve chauffe en continu jusqu'à ce que la température du point de consigne soit atteinte.

MISE EN GRADE

Ne pas laisser la friteuse sans surveillance et ne pas contourner le cycle Fonte sauf s'il y a suffisamment d'huile qui a fondu pour couvrir entièrement tous les tubes du brûleur. Si le cycle Fonte est contourné avant que les tubes du brûleur soient couverts, il pourrait en résulter de la fumée excessive provenant de l'huile ou même un incendie.

DANGER

RISQUE DE DÉBORDEMENT

NE PAS SURCHARGER, OU PLACER LE PRODUIT AVEC UN CONTENU D'UNE EXTRÊME HUMIDITÉ DANS LES PANIERS. 3 LB (1,4 KG.) EST LA QUANTITÉ MAXIMALE DE PRODUIT PAR CUVE PLEINE ET 1-1/2 LB (68 KG) POUR LES CUVES DIVISÉES. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER UN DÉBORDEMENT D'HUILE DE LA CUVE DE FRITEUSE, CE QUI POURRAIT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES, DES LÉSIONS CORPORELLES, DES INCENDIES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

SI LA TEMPÉRATURE DU SHORTENING DÉPASSE 420 °F (216 °C), VEUILLEZ COUPER IMMÉDIATEMENT L'ALIMENTATION AU DISJONCTEUR PRINCIPAL ET FAIRE RÉPARER LA FRITEUSE. SI LA TEMPÉRATURE DE L'HUILE DÉPASSE SON POINT D'ÉCLAIR, IL POURRAITS É PRODUIRE UN INCENDIE, ENTRAÎNANT DE GRAVES BRÛLURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

**3-5.
FONCTIONNEMENT
DE BASE**

La friteuse Evolution Elite est disponible en tant que modèle à élévation automatique et non automatique. Les commandes d'élévation automatique, permettent aux paniers d'être automatiquement abaissé dans le shortening au début du cycle de cuisson, et soulevé du shortening à la fin du cycle.

1. Une fois hors du cycle Fonte, « LOW TEMP » (BASSE TEMP.) clignote jusqu'à ce que la température de consigne ait été atteinte. Une fois la température de consigne atteinte, le nom du produit s'affiche maintenant à l'écran, ex : « FRY » (FRITURE), et le produit peut alors être placé dans l'huile.
2. Appuyer sur un bouton du minuteur  ou .
3. L'écran affiche le nom du produit étant en train de cuire (ex : « FRY » (FRITURE)) et le compte à rebours de la minuterie.
4. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, une alarme sonore retentit et l'écran affiche « DONE » (TERMINÉ).
5. Appuyer sur le bouton du minuteur sous « DONE » (TERMINÉ) pour arrêter l'alarme, et soulever le panier hors de la cuve.
6. Si une minuterie de qualité (minuterie en attente) a été programmée, le temps d'attente démarre automatiquement lorsque l'utilisateur appuie sur le bouton du minuteur pour mettre fin au cycle de cuisson. Alors que le compte à rebours s'active sur la minuterie de qualité, l'affichage indique l'abréviation de trois lettres du produit suivie de « Qn », où « n » est le nombre de minutes restantes. ex : FRY / Q5 / FRY / Q5 / FRY / Q4, etc.

À la fin du compte à rebours de la minuterie, le contrôle émet un signal sonore et l'écran affiche « QUAL » (QUAL) suivi par le nom du produit à trois lettres : QUAL / FRY / QUAL / FRY. Appuyer sur le bouton du minuteur pour annuler le compte à rebours.

AVIS

Pour arrêter un cycle de cuisson à tout moment, appuyer et maintenir enfoncé le bouton de la minuterie  ou .

**3-6.
MODE RALENTI (IDLE)**

Une fois programmé, le mode Ralenti aide à économiser l'huile et les frais d'électricité en abaissant le point de consigne de l'huile lorsque la cuve n'est pas utilisée. Pour activer le mode Ralenti, appuyer sur la touche  ou il peut être programmé pour s'activer automatiquement après X minutes d'inactivité dans la cuve.

L'huile est maintenue à une température inférieure jusqu'à ce que le bouton  soit appuyé, puis l'huile est chauffée à la température de cuisson. Voir modes de Programmation SP-7, SP-7A, SP-7B, et SP-7C.

**3-7.
OIL GUARDIAN^{MD}
(REPLISSAGE
AUTOMATIQUE)**

Pendant le fonctionnement normal, le contrôle surveille automatiquement le niveau d'huile dans la cuve. Si le contrôle détecte un niveau d'huile est trop faible, l'unité pompe automatiquement de l'huile du BIB vers la cuve pour garder un niveau d'huile adéquat.

Remplissage manuel

Si le niveau d'huile est un peu faible, l'huile peut être ajoutée à la cuve à tout moment à partir du BIB pour élever le niveau d'huile jusqu'au niveau adéquat en suivant les étapes ci-dessous. Cette procédure ne doit PAS être utilisé pour remplir une cuve vide.

1. Appuyer et maintenir enfoncé **F** (l'une ou l'autre des cuves) jusqu'à ce que l'affichage indique « *FILTER MENU* » (MENU FILTRAGE) suivi de 1. « EXPRESS FILTER » (FILTRAGE EXPRESS).
2. Appuyer sur la touche ► 5 fois de suite jusqu'à ce que l'affichage indique 6. « FILL FROM BIB » (REPLIR DU BIB).
3. Appuyer sur le bouton √, l'affichage indique FILL VAT √=« PUMP » (POMPE) X=« DONE ».
4. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton √; l'affichage indique « FILING » (REPLISSAGE) et l'huile est pompée du « BIB » (BIB) vers la cuve.
5. Une fois que la cuve est pleine, relâcher le bouton √, l'affichage indique alors « FILL VAT » (REPLIR LA CUVE) √ = « PUMP » (POMPE) X=« DONE » (TERMINÉ). Appuyer sur le bouton X à deux reprises pour un fonctionnement normal.

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

Lors de la sélection d'un produit, si XXX XXX s'affiche sur l'écran, la température de consigne n'est pas correcte pour ce produit. Pour modifier la température de consigne pour le produit désiré :

1. Appuyer sur bouton du produit, par ex. :  (« FRY » (FRITURE)).
2. L'affichage indique XXX XXX.
3. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton du minuteur  ou  pendant 5 secondes, puis « FRY » (FRITURE) s'affiche à l'écran.
4. Laisser la température de l'huile atteindre la température de consigne avant de laisser tomber le produit.

**3-9.
REPLACEMENT
DU JIB**



Figure 1

1. Le contrôle affiche « JIB IS LOW » (NIVEAU DU JIB EST FAIBLE) et une alarme retentit.
2. Ouvrir la porte droite, retirer le « JIB » (JIB) de l'unité, tirer le bouchon du dessus du JIB, jeter le « BIB » (BIB) vide, et remplacer avec un BIB plein. Figure 1.

**3-10.
MODÈLE EEG-241
RÉSERVOIR D'HUILE**



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

Remplissage du réservoir d'huile

1. Le contrôle affiche « JIB IS LOW » (NIVEAU DU JIB EST FAIBLE) et une alarme retentit.
2. Ouvrir la porte et tirer sur le réservoir vers l'avant et retirer le couvercle de réservoir. Figure 1.
3. Placer le couvercle de réservoir sur le support, sur la porte. Figure 2.
4. Verser de l'huile dans le réservoir jusqu'aux lignes de remplissage [13 lb (6,12 Kg.) puis remplacer le couvercle et pousser le réservoir en position. Figure 3.

Retrait/nettoyage du réservoir

1. Ouvrir la porte et tirer le réservoir vers l'avant.
2. Faire glisser le réservoir vers la gauche et le soulever de la friteuse. Figure 4.
3. Nettoyer le réservoir dans un évier avec de l'eau et du savon.

AVIS

Avant de placer le réservoir en position, lubrifier les joints toriques (ci-dessous) sur le tube de filtre avec de l'huile froide. Vérifier les joints toriques afin de localiser toute déchirure ou fissure et le remplacer au besoin. Pour remplacer le joint torique, utiliser un petit tournevis à lame plate, faire lever le joint torique et le tirer hors de l'extrémité du tube. Voir ci-dessous.



**3-11.
SMARTFILTER EXPRESS^{MD}**



Figure 1



Figure 2

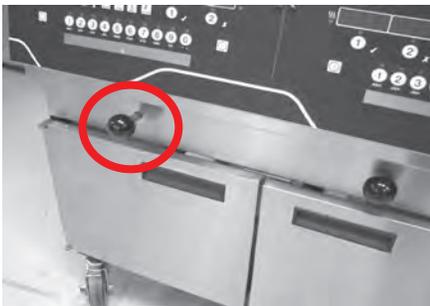


Figure 3

1. Pendant le fonctionnement normal et après un certain nombre de cycles de cuisson, le Filter Beacon^{MC} s'allume sur l'avant de la friteuse (Figure 1), et le contrôle indique périodiquement « FLTR NOW? » (FILTRER MAINTENANT?) « YES NO » (OUI NON).

Si X our « NO » (NON) est enfoncé, la friteuse reprend le fonctionnement normal et le contrôle suggère de filtrer plus tard.

2. Vérifier le filtre du récipient : Si le récipient de filtre de vidange ou le couvercle n'est pas en place, l'écran affiche « CHK PAN » (VÉRIFIER LE RÉCIPIENT). S'assurer que le tuyau du filtre est fermement raccordé et que le récipient de filtre de vidange est le plus en arrière possible sous la friteuse et que le couvercle du récipient de filtre est en place.
3. Appuyer sur le bouton √ pour « YES » (OUI) et l'affichage indique « SKIM VAT » (ÉCUMER LA CUVE) suivi de « CONFIRM YES » (CONFIRMER OUI). Écumer la cuve, appuyer sur le bouton √ pour « YES » (OUI) et l'affichage indique « OPEN DRAIN » (OUVRIR LE DRAIN). Tirer sur le bouton de vidange (Figure 2) vers l'extérieur, l'affichage indique « DRAINING » (RINÇAGE) et l'huile s'écoule de la cuve.



Pour éviter le débordement du récipient de vidange, vidanger uniquement une cuve à la fois. Le récipient de vidange contient une pleine cuve, ou 2 cuves divisées d'huile. Le débordement du récipient de vidange pourrait causer des planchers glissants, ce qui pourrait entraîner des lésions corporelles.

AVIS

Si le filtrage n'est pas souhaité, appuyer sur la touche [1], l'écran affiche « STOPPED » (ARRÊTÉ) suivi de « CONTINUE FILTER YES NO » (CONTINUER FILTRAGE OUI NON). Appuyer sur le bouton X, l'affichage indique « QUIT FILTER YES NO » (QUITTER FILTRAGE OUI NON), appuyer sur le bouton √; SmartFilter est annulé, le voyant bleu s'éteint et les commandes reviennent au fonctionnement normal. Le groupe contrôle proposera le filtrage après plusieurs cycles de cuisson.

Si le drain est bouché par de la nourriture, l'affichage indique « VAT EMPTY » (CUVE VIDE), suivi par « YES NO » (OUI NON). Utiliser une brosse blanche à poils durs pour nettoyer le drain, appuyer sur le bouton √ et l'afficheur indique « DRAINING » (RINÇAGE). Le groupe contrôle va procéder au processus de filtrage.

4. À la fin du cycle de purge, l'affichage indique « VAT EMPTY » (CUVE VIDE) suivi de « YES NO » (OUI NON). Contrôler visuellement si la cuve est vide et appuyer sur le bouton √, WASHING (LAVAGE) est affiché. Une fois le processus de filtrage terminé, l'affichage indique « CLOSE DRAIN » (FERMER LE DRAIN). Pousser sur le bouton de vidange afin de fermer le drain (Figure 3). L'affichage indique FILLING (REMPLEISSAGE) et la cuve se remplit d'huile.

**3-11.
SMARTFILTER
EXPRESS^{MD} (SUITE)**

5. Une fois la cuve remplie, l'affichage indique « IS POT FILLED? » (CUVE REMPLIE?) « YES NO » (OUI NON). S'assurer que la cuve est pleine, puis appuyer sur le bouton √ pour « YES » (OUI) et le contrôle s'éteint.
6. Si l'huile ne s'est pompée au bon niveau dans la cuve pendant le processus de SmartFilter Express^{MD} appuyer sur le bouton X pour « NO » (NON) et la pompe fonctionnera encore pendant 30 secondes.
7. L'affichage indique « IS POT FILLED? » (CUVE REMPLIE?) « YES NO » (OUI NON). S'assurer que la cuve est pleine, puis appuyer sur le bouton √ et l'écran s'affiche et le contrôle revient au fonctionnement normal. Appuyer sur le bouton X et la pompe fonctionnera encore pendant 30 secondes. Vous pouvez essayer de remplir la cuve 3 fois.

Erreur de filtre.

8. Après avoir essayé de remplir la cuve 3 fois sans succès, l'écran affiche « *CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED? » (CHANGEZ LE FILTRE, LE TAMPON EST-IL OBSTRUÉ?). Appuyer sur le bouton √ et le groupe contrôle s'éteint. Changer la cartouche filtrante selon les procédures de la section « Changement de cartouche filtrante ».
9. Si la cartouche filtrante n'est pas changée, « CHANGE FILTER PAD » (CHANGER LA CARTOUCHE FILTRANTE) s'affichera toutes les 4 minutes jusqu'à ce que la cartouche soit changée.
10. Pendant le prochain processus de SmartFilter Express^{MD} avec une nouvelle cartouche filtrante, si la cuve n'est pas remplie au bout de 3 essais, l'écran affiche FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE (ENTRETIEN DU FILTRE REQUIS, VOIR GUIDE DE DÉPANNAGE) suivi par « YES » (OUI). Appuyer sur le bouton √ et le groupe contrôle s'éteint.

AVIS

Pour aider à s'assurer que la cuve se remplit complètement, nettoyer le récipient de filtre au moins une fois par jour, changer la cartouche filtrante au moins une fois par jour, et s'assurer que le BIB est plein et que les joints toriques sur le récipient de filtre sont en bon état. Si votre magasin fonctionne 24 heures par jour, nettoyer le récipient de filtre et changer la cartouche filtrante deux fois par jour.

**3-12.
FILTRAGE QUOTIDIEN**



Figure 1



Figure 2

Cette procédure de filtrage permet un nettoyage plus approfondi de la cuve et doit être réalisée une fois par jour. La cuve peut être filtrée alors qu'il n'y a pas de cuisson en cours.



Pour éviter les brûlures de l'huile chaude, utiliser des équipements de sécurité approuvés, y compris tablier, masque facial et des gants avant de démarrer la procédure de filtrage.

Également, pour éviter le débordement du récipient de vidange, vidanger uniquement une cuve à la fois. Le récipient de vidange contient une pleine cuve, ou 2 cuves divisées d'huile. Le débordement du récipient de vidange pourrait causer des planchers glissants, ce qui pourrait entraîner des lésions corporelles.

1. Vérifier le filtre du récipient : Une nouvelle cartouche filtrante devrait être utilisée sur le premier filtre de chaque jour, mais la même cartouche filtrante peut être utilisée le reste de la journée, sauf pour les cuves de poisson. Après le filtrage d'une cuve de poisson, veillez à changer la cartouche filtrante.
2. Veiller à ce que le couvercle du filtre du récipient soit en place, que le tuyau de vidange est bien fixé solidement, et que le filtre du récipient de vidange soit bien enfoncé et verrouillé en place. Si le récipient de filtre de vidange et le couvercle ne sont pas en place, l'affichage indique « CHK PAN » (VÉRIFIER RÉCIPIENT).
3. Appuyer **F** et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'affichage indique 1.« EXPRESS FILTER? » (FILTRAGE EXPRESS)
4. Appuyez sur la touche ► et l'écran affiche 2. « DAILY FILTER? » (FILTRAGE QUOTIDIEN)
5. Appuyez sur le bouton √ pour OUI et l'affichage indique « CONFIRM » (CONFIRMER) suivi par « YES NO » (OUI NON).
6. Appuyez sur le bouton √ pour « YES » (OUI) et l'affichage indique « OPEN DRAIN » (OUVRIR DRAIN). Tirer sur le bouton de vidange (Figure 1), l'écran affiche « DRAINING » (RINÇAGE) et l'huile s'écoule de la cuve, ou appuyer sur la touche X pour « NO » (NON) et le groupe contrôle revient au fonctionnement normal.
7. Une fois l'huile vidangée de la cuve, retirer le support de panier de la cuve. Figure 2.



Utiliser un chiffon de protection ou des gants lors du levage du support de panier. Le support pourrait être chaud et risquerait de provoquer des brûlures.

**3-12.
FILTRAGE QUOTIDIEN
(SUITE)**

8. Racler ou brosser les côtés et la partie inférieure de la cuve. Veillez à ne pas endommager les sondes de détection.

MISE EN GRADE

Ne pas utiliser de laine d'acier, d'autres produits nettoyants abrasifs ou des détergents/désinfectants contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniac, puisque ceux-ci pourraient détériorer les matériaux d'acier inoxydable et ainsi raccourcir la durée de vie de l'unité.

Ne pas utiliser de jet d'eau (vaporisateur à pression) pour nettoyer l'unité, ou cela pourrait entraîner des dommages aux composants.

9. Une fois que la cuve est propre, l'affichage indique « SCRUB VAT COMPLETE? » (BROSSAGE DE LA CUVE COMPLÉTÉE?) « YES NO » (OUI NON). Appuyer sur le bouton √ pour OUI et l'affichage indique « WASH VAT » (LAVER LA CUVE) suivi de « YES NO » (OUI NON).
10. Appuyer sur le bouton √, l'écran affiche « WASHING » (LAVAGE) et l'huile circule à travers la cuve pendant quelques minutes. Lorsque le cycle de lavage est terminé, l'affichage indique « WASH AGAIN? » (LAVER DE NOUVEAU?) « YES NO » (OUI NON).

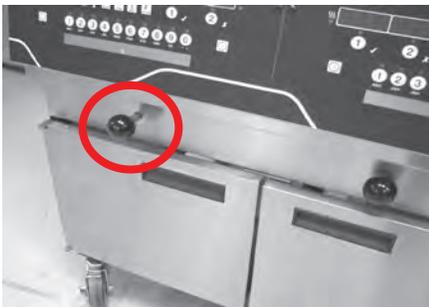


Figure 3



Figure 4

AVIS

L'étape de lavage du premier filtre sur une nouvelle cartouche filtrante dure 45 secondes de plus afin de « casser » la cartouche.

11. Appuyer sur le bouton √ pour « YES » (OUI) si un autre lavage est nécessaire, sinon appuyer sur le bouton X pour « NO » (NON) et l'affichage indique « CLOSE DRAIN » (FERMER DRAIN). Pousser sur le bouton de vidange pour fermer le drain (Figure 3), l'écran affiche « RINSING » (RINCER), et la cuve se remplit d'huile.
12. Une fois que la cuve est remplie, l'affichage indique « OPEN DRAIN » (OUVRIR DRAIN). Tirer sur le bouton de vidange pour ouvrir le drain (Figure 4) et l'affichage indique « RINSING » (RINÇAGE). Une fois le rinçage terminé, l'affichage indique « RINSING AGAIN? » (NOUVEAU RINÇAGE?). « YES NO » (OUI NON) .
13. Appuyez sur le bouton √ pour OUI, si un autre rinçage est nécessaire, sinon appuyer sur le bouton X pour « NO » (NON). L'affichage indique « POLISH » (POLISSAGE) « YES » (OUI).
14. Appuyer sur le bouton √ pour « YES » (OUI) et l'huile est « polie » en circulant à travers le système de filtrage. L'écran affiche 5:00 X=« STOP » (ARRÊTÉ). Si désiré, appuyer sur le bouton X pour arrêter le polissage, sinon l'huile est polie pour 5 minutes.
15. Une fois que l'huile est polie, l'écran affiche « FILL VAT? » (REEMPLIR LA CUVE) « YES » (OUI) Appuyer sur le bouton √ et l'écran affiche « CLOSE DRAIN » (FERMER DRAIN). Pousser sur le bouton de vidange afin de fermer le drain (Figure 3), l'affichage indique « FILLING » (REMPLESSAGE) et la cuve se remplit d'huile.

**3-12.
FILTRAGE QUOTIDIEN
(SUITE)**

16. Une fois la cuve pleine, l'affichage indique « IS POT FILLED? » (CUVE REMPLIE?) « YES NO » (OUI NON) Appuyer sur le bouton √ pour « YES » (OUI); la friteuse revient au fonctionnement normal.
17. Si le bouton X est appuyé, l'affichage indique « FILLING » (REPLISSAGE). Vous pouvez essayer de remplir la cuve 4 fois; puis l'affichage indique « ADD QUIT » (AJOUTER QUITTER). Appuyer et maintenir enfoncé le bouton √ et la pompe du BIB remplira la cuve à partir du BIB. Lorsque la cuve est pleine, appuyer sur le bouton X et l'affichage indique « IS POT FILLED? » (CUVE REMPLIE?) « YES NO » (OUI NON). Appuyer sur le bouton √ pour « YES » (OUI) et la friteuse revient au fonctionnement normal.

**3-13.
ÉLIMINATION DE L'HUILE
PROVENANT DE LA
CUVE EN UTILISANT LA
NAVETTE FACULTATIVE
D'ÉLIMINATION D'HUILE**



LORS D'UNE UTILISATION PROLONGÉE, LE POINT D'ÉCLAIR DE L'HUILE EST RÉDUIT. JETER L'HUILE SI CELLE-CI MONTRE DES SIGNES EXCESSIFS DE FUMÉE OU DE MOUSSE. IL POURRAIT EN RÉSULTER DES BRÛLURES GRAVES, DES RISQUES DE BLESSURES, D'INCENDIE OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.



Figure 1



Figure 2



Figure 3

1. Ouvrir la porte, tirer l'ensemble de récipient de vidange, à l'aide de la poignée sur le récipient de vidange. Figures 1 et 2.
2. Appuyer et maintenir enfoncé **F** (un ou l'autre) jusqu'à ce que l'affichage indique « *FILTER MENU* » (MENU FILTRAGE), ainsi que 1. « EXPRESS FILTER? » (FILTRAGE EXPRESS).
3. Appuyer et relâcher le bouton ► deux fois jusqu'à ce que l'affichage indique 3.DISPOSE. Appuyer sur le bouton √ et l'écran affiche « DISPOSE? » (ÉLIMINATION) « YES NO » (OUI NON).
4. Appuyer sur le bouton √ et l'affichage indique « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE » (UNITÉ D'ÉLIMINATION EN PLACE?) suivi de « YES NO » (OUI NON).
5. Alors que la navette d'élimination est en place (Figure 3), appuyer sur le bouton √ et l'affichage indique « OPEN DRAIN » (OUVRIR DRAIN). Tirer sur le bouton de vidange pour ouvrir le drain et l'affichage indique « DRAINING » (RINÇAGE). L'huile s'écoule de la cuve vers la navette.
6. L'affichage indique « VAT EMPTY » (CUVE VIDE) « YES NO » (OUI NON). Vérifier que la cuve est vide et appuyer sur le bouton √.
7. L'affichage indique « CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES » (ENLEVER L'HUILE USAGÉE DES CONDUITES D'HUILE) √ PUMP » (POMPE) X= « DONE » (TERMINÉ). Appuyer et maintenir enfoncé le bouton √ pendant quelques secondes pour enlever l'huile usagée des conduites. Une fois enlevé, appuyer sur le bouton X.

**3-13.
ÉLIMINATION DE L'HUILE
PROVENANT DE LA CUVE
EN UTILISANT LA NAVETTE
FACULTATIVE D'ÉLIMINATION
D'HUILE (SUITE)**

- L'affichage indique CLN VAT COMPLETE (NETTOYAGE DE LA CUVE TERMINÉE) « YES NO » (OUI NON). Une fois que la cuve est nettoyée, appuyer sur le bouton √ et l'écran affiche « CLOSE DRAIN » (FERMER DRAIN). Pousser sur le bouton de vidange.
- L'affichage indique « MANUAL FILL VAT » (REPLISSAGE MANUEL DE LA CUVE), suivi par « IS POT FILLED » (CUVE REMPLIE?) et « YES NO » (OUI NON). Remplir la cuve jusqu'à l'indicateur inférieur à l'arrière de la cuve. Voir « Instructions de remplissage ou d'ajout d'huile » de la Section 3-3.

Appuyer sur le bouton √ et la friteuse revient au fonctionnement normal.

- Retirer la navette d'élimination sous la friteuse et remplacer avec l'ensemble de récipient de filtre.

**3-14.
ÉLIMINATION DE L'HUILE
PROVENANT DE LA CUVE
EN UTILISANT LE SYSTÈME
D'ÉVACUATION D'HUILE
EN VRAC**



Figure 1



Figure 2

- Brancher le raccord femelle du dispositif à démontage rapide attaché sur le boyau à l'arrière de la friteuse, au raccord mâle du dispositif de démontage rapide sur le mur. Une fois branché, le boyau peut rester connecté à moins que la friteuse ne soit déplacée. Figures 1 et 2.

AVIS

« BULK OIL DISPOSE? » (ÉLIMINATION DE L'HUILE EN VRAC), dans le mode Programmation Spéciale ou mode Réglage, doit être défini à « YES » (OUI) pour que le système d'élimination d'huile en vrac puisse fonctionner. Également, une étape de code de mot de passe (1, 2, 3) peut être ajoutée dans le mode Programmation Spéciale, SP-27.

- Appuyer et maintenir enfoncé **F** (gauche ou droite pour les cuves divisées) jusqu'à ce que l'affichage indique « *FILTER MENU* » (MENU FILTRAGE), et 1. « EXPRESS FILTER? » (FILTRAGE EXPRESS).
- Appuyer et relâcher le bouton ► deux fois jusqu'à ce que l'affichage indique 3.« DISPOSE » (ÉLIMINATION). Appuyer sur le bouton √ et l'affichage indique « DISPOSE? » () « YES NO » (OUI NON), ou entrer le code 1, 2, 3, si SP-27 est défini à YES.
- Appuyer sur le bouton √; l'affichage indique « DRAIN VAT? » (VIDANGER LA CUVE) « YES NO » (OUI NON). Appuyer sur la touche X si le récipient de vidange contient de l'huile. Passer à l'étape 9.
- Appuyer sur le bouton √ et l'affichage indique « OPEN DRAIN » (OUVRIR DRAIN). Tirer sur le bouton de vidange pour ouvrir le drain et l'affichage indique « DRAINING » (RINÇAGE). L'huile s'écoule de la cuve vers le récipient de vidange.
- L'affichage indique « VAT EMPTY » (CUVE VIDE) « YES NO » (OUI NON). Vérifier que la cuve est vide et appuyer sur le bouton √.
- L'affichage indique « CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES » (ENLEVER L'HUILE USAGÉE DES CONDUITES D'HUILE) √ PUMP » (POMPE) X= « DONE » (TERMINÉ). Appuyer et maintenir enfoncé le bouton √ pendant quelques secondes pour enlever l'huile usagée des conduites. Une fois enlevé, appuyer sur le bouton X.

**3-14.
ÉLIMINATION DE L'HUILE
PROVENANT DE LA CUVE
EN UTILISANT LE SYSTÈME
D'ÉVACUATION D'HUILE EN
VRAC (SUITE)**

8. L'affichage indique « CLN VAT COMPLETE » (NETTOYAGE DE LA CUVE TERMINÉE) « YES NO » (OUI NON). Une fois la cuve nettoyée, appuyer sur le bouton √.
9. L'affichage indique « DISPOSE » (ÉLIMINATION) puis √=PUMP X=DONE. Appuyer sur le bouton √.
10. L'écran affiche DISPOSING... X=« STOP » (ARRÊTÉ) et l'huile est pompée à partir d'un récipient de vidange vers le conteneur d'huile en vrac. Lorsque toute l'huile est pompée du récipient, appuyer sur le bouton X (« STOP » (ARRÊTÉ)).
11. L'affichage indique « DISPOSE » (ÉLIMINATION) puis √=PUMP » (POMPE) X= « DONE » (TERMINÉ). Appuyer sur le bouton X; l'affichage indique « CLOSE DRAIN » (FERMER DRAIN). Fermer le drain.
12. L'affichage indique « MANUAL FILL VAT » (REPLISSAGE MANUEL DE LA CUVE) (ou « FILL VAT FROM BULK » (REPLISSAGE DE LA CUVE À PARTIR DE L'HUILE EN VRAC) si équipé), suivi de « IS POT FILLED? » (CUVE REMPLIE?) ainsi que « YES NO » (OUI NON). Remplir la cuve jusqu'à l'indicateur inférieur à l'arrière de la cuve. Voir « Instructions de remplissage ou d'ajout d'huile » de la Section 3-3.
13. Appuyer sur le bouton √ et la friteuse revient au fonctionnement normal.

**3-15.
ÉLIMINATION DE
L'HUILE À L'AIDE
DE LA NAVETTE
ODS-400 FACULTATIVE
D'ÉLIMINATION D'HUILE**



Figure 1



Figure 2



AVEC UNE UTILISATION PROLONGÉE, LE POINT D'ÉCLAIR DE L'HUILE EST RÉDUIT. JETER L'HUILE SI CELLE-CI MONTRE DES SIGNES EXCESSIFS DE FUMÉE OU DE MOUSSE. IL POURRAIT EN RÉSULTER DES BRÛLURES GRAVES, DES RISQUES DE BLESSURES, D'INCENDIE OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

1. Ouvrir la porte, tirer-l'ensemble de récipient de vidange, à l'aide de la poignée sur le récipient de vidange. Figures 1 et 2.
2. Dégager le loquet du couvercle et faire basculer le couvercle sur la navette d'élimination d'huile. Figure 3. S'assurer que le ramasse-miettes est en place.



Figure 3

**3-15.
ÉLIMINATION DE L'HUILE
À L'AIDE DE LA NAVETTE
ODS-400 FACULTATIVE
D'ÉLIMINATION D'HUILE
(SUITE)**



Figure 4

3. Faire rouler la navette sous la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'arrête. S'assurer que le drain s'aligne avec l'ouverture de la navette. Figure 4.



POUR ÉVITER LES BLESSURES, LES BRÛLURES, LES DÉVERSEMENTS ET LA CORROSION :

- **NE PAS TROP REMPLIR. LA NAVETTE RETIEN L'HUILE D'UNE CUVE PLEINE TAILLE OU DEUX CUVES DIVISÉES UNIQUEMENT**
- **NE PAS METTRE D'EAU OU DE NETTOYAGE DANS LA NAVETTE; UNIQUEMENT DE L'HUILE**
- **NE PAS TRANSPORTER D'HUILE SANS LE COUVERCLE EN PLACE**

4. Appuyer et maintenir enfoncé **F** (l'un ou l'autre) jusqu'à ce que l'affichage indique « *FILTER MENU* » (MENU FILTRAGE), suivi de 1.« EXPRESS FILTER? » (FILTRAGE EXPRESS).
5. Appuyer et relâcher le bouton ► deux fois jusqu'à ce que l'affichage indique 3.« DISPOSE? » (ÉLIMINATION). Appuyer sur la touche ✓ et l'affichage indique « DISPOSE? » (ÉLIMINATION) « YES NO » (OUI NON). (Si le groupe contrôle suspecte de l'huile dans le récipient de vidange, l'affichage peut indiquer « CAUTION IS THERE OIL IN PAN? » (ATTENTION, Y A-T-IL DE L'HUILE DANS LE RÉCIPIENT) « YES NO » (OUI NON). S'assurer que le récipient de vidange soit vide avant de poursuivre).
6. Appuyer sur le bouton ✓ et l'affichage indique « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (EST-CE QUE L'UNITÉ D'ÉLIMINATION EST EN PLACE) suivi de « YES NO » (OUI NON).
7. Une fois la navette en place (Figure 3), appuyer sur la touche ✓ et l'affichage indique « OPEN DRAIN » (OUVRIR DRAIN). Tirer sur le bouton de vidange pour ouvrir le drain et l'affichage indique « DRAINING » (RINÇAGE). L'huile s'écoule de la cuve vers la navette.
8. L'affichage indique « VAT EMPTY » (CUVE VIDE) « YES NO » (OUI NON). Vérifier que la cuve est vide et appuyer sur le bouton ✓
9. L'affichage indique « CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES » (ENLEVER L'HUILE USAGÉE DES CONDUITES D'HUILE) ✓=PUMP » (POMPE) X= « DONE » (TERMINÉ). Appuyer et maintenir enfoncé le bouton ✓ pendant quelques secondes pour enlever l'huile usagée des conduits. Une fois enlevé, appuyer sur le bouton X.
10. L'affichage indique « CLN VAT COMPLETE » (NETTOYAGE DE LA CUVE TERMINÉE) « YES NO » (OUI NON). Une fois que la cuve est nettoyée, appuyer sur le bouton ✓ et l'écran affiche « CLOSE DRAIN » (FERMER DRAIN). Pousser sur le bouton de vidange.

**3-15.
ÉLIMINATION DE L'HUILE
À L'AIDE DE LA NAVETTE
ODS-400 FACULTATIVE
D'ÉLIMINATION D'HUILE
(SUITE)**



Figure 5



Figure 6

11. L'affichage indique « MANUAL FILL POT » (REPLISSAGE MANUEL DE LA CUVE), suivi par « IS POT FILLED » (CUVE REMPLIE?) et « YES NO » (OUI NON). Remplir la cuve jusqu'à l'indicateur inférieur à l'arrière de la cuve et appuyer sur le bouton ✓.
12. Retirer la navette d'élimination sous la friteuse et remplacer avec l'ensemble de récipient de filtre.
13. Fermer et verrouiller le couvercle et faire rouler la navette vers le récipient à déchets.
14. Saisir la poignée en bois et retirer l'ensemble de boyau du support. Figure 5.
15. Vérifier que la buse de boyau est signalé dans le récipient à déchets et faire tourner rapidement la poignée de la pompe afin d'amorcer la pompe et que l'huile s'écoule à travers la pompe.



Prendre soin d'éviter les brûlures causées par éclaboussement de shortening chaud.

16. Une fois la navette vide, retourner l'ensemble du boyau sur le support. Figure 6.

**3-16.
ÉLIMINATION DE L'HUILE
À L'AIDE DE LA NAVETTE
ODS-450 FACULTATIVE
D'ÉLIMINATION D'HUILE**



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



AVEC UNE UTILISATION PROLONGÉE, LE POINT D'ÉCLAIR DE L'HUILE EST RÉDUIT. JETER L'HUILE SI CELLE-CI MONTRE DES SIGNES EXCESSIFS DE FUMÉE OU DE MOUSSE. IL POURRAIT EN RÉULTER DES BRÛLURES GRAVES, DES RISQUES DE BLESSURES, D'INCENDIE OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

1. Ouvrir la porte, tirer-l'ensemble de récipient de vidange, à l'aide de la poignée sur le récipient de vidange. Figures 1 et 2.
2. Dégager le loquet du couvercle et faire basculer le couvercle sur la navette d'élimination d'huile. Figure 3. S'assurer que le ramasse-miettes est en place
3. Faire rouler la navette sous la friteuse jusqu'à ce qu'elle s'arrête. S'assurer que le drain s'aligne avec l'ouverture de la navette. Figure 4.



POUR ÉVITER LES BLESSURES, LES BRÛLURES, LES DÉVERSEMENTS ET LA CORROSION :

- **NE PAS TROP REMPLIR. LA NAVETTE RETIENT L'HUILE D'UNE CUVE PLEINE TAILLE OU DEUX CUVES DIVISÉES UNIQUEMENT**
- **NE PAS METTRE D'EAU OU DE NETTOYAGE DANS LA NAVETTE; UNIQUEMENT DE L'HUILE**
- **NE PAS TRANSPORTER D'HUILE SANS LE COUVERCLE EN PLACE**

4. Appuyer et maintenir enfoncé **F** (un ou l'autre) jusqu'à ce que l'affichage indique « *FILTER MENU* » (MENU FILTRAGE), ainsi que 1.« EXPRESS FILTER? » (FILTRAGE EXPRESS).
5. Appuyer et relâcher le bouton ► deux fois jusqu'à ce que l'affichage indique 3.« DISPOSE » (ÉLIMINATION). Appuyer sur la touche ✓ et l'affichage indique « DISPOSE? » (ÉLIMINATION) « YES NO » (OUI NON). (Si le groupe contrôle suspecte de l'huile dans le récipient de vidange, l'affichage peut indiquer « CAUTION IS THERE OIL IN PAN? » (ATTENTION, Y A-T-IL DE L'HUILE DANS LE RÉCIPIENT) « YES NO » (OUI NON). S'assurer que le récipient de vidange soit vide avant de poursuivre).



Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas vider plus d'une cuve pleine ou deux cuves divisées en une seule fois.

**3-16.
ÉLIMINATION DE L'HUILE
À L'AIDE DE LA NAVETTE
ODS-450 FACULTATIVE
D'ÉLIMINATION D'HUILE
(SUITE)**

Appuyer pour verrouiller

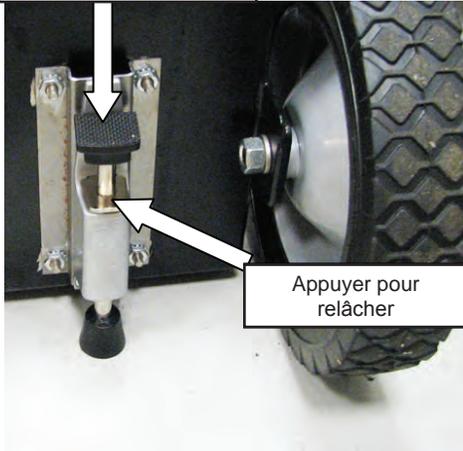


Figure 5



Figure 6

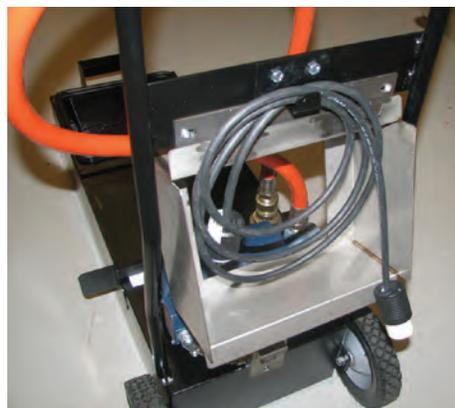


Figure 7



Figure 8

6. Appuyer sur le bouton ✓ et l'affichage indique « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (EST-CE QUE L'UNITÉ D'ÉLIMINATION EST EN PLACE) suivi de « YES NO » (OUI NON).
7. Une fois la navette en place (Figure 3), appuyer sur la touche ✓ et l'affichage indique « OPEN DRAIN » (OUVRIR DRAIN). Tirer sur le bouton de vidange pour ouvrir le drain et l'affichage indique « DRAINING » (RINÇAGE). L'huile s'écoule de la cuve vers la navette.
8. L'affichage indique « VAT EMPTY » (CUVE VIDE) « YES NO » (OUI NON). Vérifier que la cuve est vide et appuyer sur le bouton ✓
9. L'affichage indique « CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES » (ENLEVER L'HUILE USAGÉE DES CONDUITES D'HUILE) ✓ =PUMP » (POMPE) X= « DONE » (TERMINÉ) Appuyer et maintenir enfoncé le bouton ✓ pendant quelques secondes pour enlever l'huile usagée des conduits. Une fois enlevé, appuyer sur le bouton X.
10. L'affichage indique CLN VAT COMPLETE (nettoyage de la cuve terminée) « YES NO » (OUI NON). Une fois la cuve nettoyée, appuyer sur le bouton ✓ et l'écran affiche « CLOSE DRAIN » (FERMER DRAIN). Pousser sur le bouton de vidange.
11. L'affichage indique « MANUAL FILL POT » (REPLISSAGE MANUEL DE CUVE), suivi par « IS POT FILLED » (CUVE REMPLIE?) ainsi que « YES NO » (OUI NON). Remplir la cuve jusqu'à l'indicateur inférieur à l'arrière de la cuve et appuyer sur le bouton ✓.
12. Retirer la navette d'élimination sous la friteuse et remplacer avec l'ensemble de récipient de filtre.
13. Fermer et verrouiller le couvercle et faire rouler la navette vers le récipient à déchets.
14. Enfoncer le frein pour fixer solidement l'unité en place. Figure 5.
15. Débrancher le raccord à partir de la partie supérieure de l'ODS et brancher au conteneur de rebut. Figure 6.
16. En utilisant le cordon d'alimentation à l'arrière de la poignée de la navette, la brancher sur le cordon court de la boîte de jonction. Figures 7 et 8.

17. Mettre l'appareil sous tension (position ON). Figure 8.

**3-16.
ÉLIMINATION DE L'HUILE
À L'AIDE DE LA NAVETTE
ODS-450 FACULTATIVE
D'ÉLIMINATION D'HUILE
(SUITE)**



Figure 9

18. Brancher le cordon électrique de la navette la prise sous le groupe contrôle du conteneur de rebut, puis appuyer et maintenir le commutateur sur le groupe contrôle du conteneur pour pomper l'huile de la navette vers le conteneur. Figure 9

19. Une fois la navette vide, relâcher l'interrupteur et débrancher le cordon électrique et l'enrouler sur le crochet de la poignée de la navette.



Figure 10

20. En utilisant des gants de protection ou un chiffon, débrancher le raccord du conteneur de rebut et le rebrancher sur la navette. Figure 10.



Le raccord de débrancher peut être chaud! Utiliser un chiffon de protection ou des gants lors de la déconnexion du raccord, ou des brûlures graves pourraient en résulter.

**3-17.
CHANGEMENT DE LA
CARTOUCHE FILTRANTE**



Figure 1



Figure 2

Afin d'assurer un bon rendement de pompage d'huile, le tampon (ou papier) du filtre doit être changé au moins une fois par jour. Toutefois, dans les magasins ouverts 24 heures sur 24, le tampon devrait être changé deux fois par jour.

AVIS

Si la cartouche filtrante n'a pas été changée, un message de rappel apparaît sur l'afficheur, « CHANGE PAD » (CHANGER RÉCIPIENT). Appuyez sur le bouton √ pour annuler le message, mais il réapparaît toutes les 4 minutes jusqu'à ce que la cartouche filtrante ait été changée.

1. S'assurer que l'interrupteur d'alimentation principale est à la position « ON » (MARCHE).
2. Ouvrir la porte, tirer-l'ensemble de récipient de vidange, à l'aide de la poignée sur le récipient de vidange. Figures 1 et 2.



Ce récipient pourrait être chaud! Utiliser un chiffon de protection ou des gants où des brûlures graves pourraient en résulter.

Si le récipient de filtre est déplacé alors qu'il est plein d'huile, faire attention afin d'éviter les éclaboussures, ou de graves brûlures pourraient en résulter.

**3-17.
CHANGEMENT DE
LA CARTOUCHE
FILTRANTE (SUITE)**



Figure 3

3. Soulever le couvercle du récipient à partir du récipient de vidange. Figure 3.



Figure 4

4. Soulever le ramasse-miettes à partir du récipient de vidange. Essuyer l'huile et les miettes à partir du ramasse-miettes. Nettoyer le ramasse-miettes avec de l'eau et du savon, puis rincer soigneusement à l'eau chaude. Figure 4.



Figure 5

5. Retirer l'anneau de rétention de la cartouche filtrante et le nettoyer soigneusement avec de l'eau et du savon. Rincer à fond avec de l'eau chaude. Figure 5.



Figure 6

6. Tirer la cartouche filtrante du récipient et mettre la cartouche au rebut. Figure 6.

**3-17.
CHANGEMENT DE
LA CARTOUCHE
FILTRANTE (SUITE)**



Figure 7

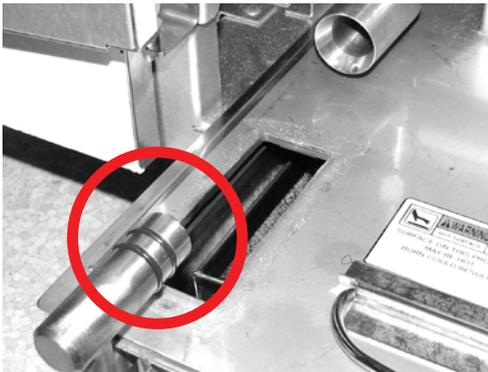


Figure 8



Figure 9

7. Retirer l'écran inférieur du récipient et nettoyer soigneusement avec de l'eau et du savon. Rincer à fond avec de l'eau chaude. Figure 7.

8. Essuyer l'huile et les miettes du récipient de vidange. Nettoyer le récipient de vidange avec de l'eau et du savon, puis rincer soigneusement à l'eau chaude.

AVIS

S'assurer que le récipient de vidange, l'écran inférieur, le ramasse-miettes et l'anneau de rétention sont parfaitement secs avant de placer la cartouche filtrante dans le récipient puisque l'eau va dissoudre la cartouche filtrante.

9. Réassembler dans l'ordre inverse, en plaçant l'écran inférieur dans le récipient de filtre en premier, suivi par le cartouche filtrante, l'anneau de rétention et le ramasse-miettes.

10. Pousser l'ensemble de récipient de filtre sous la friteuse, en veillant à ce que le tube de filtre sur le récipient fasse une bonne connexion avec le raccord sous la friteuse. Figure 8.

11. S'assurer que le butoir du récipient de vidange est enclenché et la friteuse est maintenant prête pour le fonctionnement normal. Figure 9

**3-18.
RETRAIT ET
NETTOYAGE DU
SUPPORT DE PANIER**



Le support de panier, sur l'arrière du carénage de la friteuse, doit être retiré et nettoyé régulièrement.



Utiliser des gants de protection lors du retrait du support de panier. Le support de panier peut être chaud et il risque de provoquer des brûlures.

1. Saisir le support de panier avec les 2 mains, soulever et le tirer hors des goujons.
2. Laver le support dans un évier avec de l'eau et du savon. Sécher soigneusement.
3. Nettoyer la zone située derrière le support de panier, puis le réinstaller.

**3-19.
MODE DE NETTOYAGE**



Le récipient de filtre de vidange doit être aussi loin que possible sous la friteuse, et le couvercle en place. S'assurer que le récipient de filtre de vidange est verrouillé en place et le trou dans le couvercle s'aligne avec le drain avant l'ouverture du drain. Le non-respect de ces instructions peut causer l'éclaboussure du shortening et risquer d'entraîner des blessures.

Déplacer la friteuse ou le récipient de filtre de vidange alors qu'il y a de l'huile chaude à l'intérieur n'est pas recommandé. Le shortening chaud peut vous éclabousser et de graves brûlures pourraient en résulter.

Toujours porter des lunettes contre les éclaboussures ou un masque facial et des gants de protection en caoutchouc lors du nettoyage de la cuve de friteuse puisque la solution de nettoyage est fortement alcaline. Éviter les éclaboussures ou autre contact de la solution avec les yeux ou la peau. De brûlures graves peuvent en résulter. Lire soigneusement les instructions sur le nettoyant. Si la solution vient en contact avec les yeux, rincer immédiatement et abondamment à l'eau froide et consulter un médecin immédiatement.

Aussi, pour éviter de trop remplir le récipient de vidange, seulement vidanger une cuve à la fois. Le récipient de vidange contient une pleine cuve, ou 2 cuves divisées d'huile. Le débordement du récipient de vidange pourrait causer des planchers glissants, ce qui pourrait entraîner des lésions corporelles.

1. Couvrir les cuves attenantes pour éviter la contamination accidentelle de l'huile avec les solutions de nettoyage de la friteuse.



Ne pas cuire de produit dans la cuve attenante lorsque le mode de nettoyage est en cours afin d'éviter de contaminer l'huile ou le produit.

**3-19.
MODE DE NETTOYAGE
(SUITE)**

2. Appuyer et maintenir **F** enfoncé jusqu'à ce que l'affichage indique 1. « EXPRESS FILTER? » (FILTRAGE EXPRESS)
3. Appuyer et relâcher le bouton ► plusieurs fois jusqu'à ce que l'affichage indique « CLEAN OUT » (NETTOYAGE).
4. Appuyer sur le bouton √; l'afficheur indique « OIL RMVD YES NO » (HUILE RETIRÉE OUI NON) .
5. Si l'huile a déjà été retirée, appuyer sur le bouton √ et le contrôle se dirige vers l'étape « Solution Added? » (SOLUTION AJOUTÉE).

Si la cuve contient toujours de l'huile, appuyer sur bouton X; l'affichage indique « DISPOSE? » (ÉLIMINATION). « YES NO » (OUI NON). Appuyer sur le bouton √ pour éliminer l'huile, ou appuyer sur la touche X pour quitter le mode de nettoyage.

L'affichage indique « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE » (UNITÉ D'ÉLIMINATION EN PLACE) suivi de « YES NO » (OUI NON). Si NO est sélectionné, l'affichage indique « INSERT DISPOSAL UNIT » (INSÉRER UNITÉ D'ÉLIMINATION). Une fois l'unité d'élimination en place, appuyez sur le bouton √ pour OUI, l'écran affiche « OPEN DRAIN » (OUVRIR DRAIN). Ouvrir le drain, l'affichage indique « DRAINING » (RINÇAGE) et l'huile s'écoule de la cuve. L'affichage indique « VAT EMPTY » (CUVE VIDE) « YES NO » (OUI NON). Appuyer sur le bouton √ lorsque vous êtes prêt, l'affichage indique « CLOSE DRAIN » (FERMER DRAIN); fermer le drain.

Systèmes d'huile en vrac seulement! L'affichage indique CHK PAN si le récipient de filtre de vidange est manquant. Une fois le récipient en place, l'affichage indique « OPEN DRAIN » (OUVRIR DRAIN). Tirer sur le bouton de vidange et l'affichage indique « DRAINING » (RINÇAGE) et l'huile s'écoule de la cuve. L'affichage indique alors √=PUMP X=DONE. Appuyer sur le bouton √, l'affichage indique « DISPOSING » (ÉLIMINATION) et l'huile est pompée à partir du récipient de vidange. Une fois le récipient vide, appuyer sur le bouton X deux fois et fermer le drain.

6. L'affichage indique « SOLUTION ADDED? » (SOLUTION AJOUTÉE). « YES NO » (OUI NON). Remplir la cuve avec de l'eau chaude à 1 po (25 mm) au-dessus de la ligne supérieure de remplissage, ajouter 4 oz (0,12 L) de nettoyant de friteuse ouverte, et mélanger soigneusement. Appuyer sur le bouton √; l'afficheur indique « START CLEAN » (DÉMARRER NETTOYAGE) « YES NO » (OUI NON).
7. Appuyer sur le bouton √, l'affichage indique « CLEANING » (NETTOYAGE) et le compte à rebours d'une minuterie. La chaleur se règle à 195 °F (91 °C) pour cette étape pour une heure.

Ajouter de l'eau au besoin pendant le processus de nettoyage afin de garder la solution 1 po (25 mm) au-dessus de la ligne supérieure de remplissage.

Pour arrêter le cycle de nettoyage au début, appuyer sur le bouton X; l'affichage indique « QUIT CLEANING » (QUITTER NETTOYAGE) « YES NO » (OUI NON). Appuyer sur le bouton √ pour annuler le reste du compte à rebours et procéder aux étapes de rinçage.

**3-19.
MODE DE NETTOYAGE
(SUITE)**

8. À l'aide de la brosse de la friteuse ouverte (ne jamais utiliser de laine d'acier), frotter l'intérieur de la cuve. Au bout d'une heure, l'affichage indique « CLN DONE » (NETTOYAGE TERMINÉ) et émet un signal sonore. Appuyer sur le bouton √ et l'écran affiche « REMOVE SOLUTION FROM VAT » (RETIRER LA SOLUTION DE LA CUVE).
9. Vider le récipient de filtre de vidange des composants internes de filtrage et déplacer les composants dans un lavabo pour être nettoyés. Retourner le récipient de filtre de vidange vide et le couvercle à la friteuse, en vous assurant qu'ils sont enfoncés fermement en place et que le loquet est entièrement enclenché.
10. Tirer sur le bouton de vidange et vidanger le contenu de la cuve dans le récipient de filtre de vidange. Retirer le récipient de vidange de l'unité et mettre au rebut la solution de nettoyage.



Pour éviter tout risque de brûlure lors de la coulée de solution chaude, porter des gants et des vêtements de protection et prendre soin d'éviter les éclaboussures.

11. Retourner le récipient de filtre de vidange vide à la friteuse et appuyer sur le bouton √. L'affichage indique maintenant « VAT EMPTY » (CUVE VIDE) « YES NO » (OUI NON).
12. Une fois la cuve vide, appuyer sur le bouton √ et l'affichage indique « SCRUB VAT COMPLETE » (ASTIQUER CUVE TERMINÉ?) « YES NO » (OUI NON). Utiliser une brosse et un tampon à récurer pour nettoyer la cuve, si nécessaire.

MISE EN GRADE

Ne pas utiliser de laine d'acier, d'autres produits nettoyants abrasifs ou des détergents/désinfectants contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniac, puisque ceux-ci pourraient détériorer les matériaux d'acier inoxydable et ainsi raccourcir la durée de vie de l'unité.

Ne pas utiliser de jet d'eau (vaporisateur à pression) pour nettoyer l'unité, ou cela pourrait entraîner des dommages aux composants.

13. Une fois la cuve nettoyée, appuyer sur le bouton √ et l'écran affiche « RINSE VAT » (RINCER CUVE). (Si le drain n'est pas ouvert, l'affichage indique « OPEN DRAIN » (OUVRIR LE DRAIN).)
14. Verser de l'eau propre et approximativement 8 onces (0,24 Litres) d'une solution vinaigrée distillée dans la cuve pour rincer la cuve et permettre à l'eau de rinçage de vidanger le récipient de vidange. Rincer au moins 3 fois, mais il faut faire attention à ne pas trop remplir le récipient de vidange. L'afficheur indique maintenant « RINSE COMPLETE » (RINÇAGE DE TERMINÉ) « YES NO » (OUI NON).
15. Une fois que la cuve est complètement rincée, appuyer sur le bouton √ et l'affichage indique « CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES » (RETIRER LA SOLUTION DES CONDUITES D'HUILE) √=PUMP » (POMPE) X= « DONE » (TERMINÉ).

**3-19.
MODE DE NETTOYAGE
(SUITE)**

Pour s'assurer qu'aucune solution de nettoyage ne reste dans les conduites d'huile, appuyer et maintenir enfoncé le bouton √ pendant quelques secondes. Une fois que les conduites sont claires, appuyer sur le bouton X et l'affichage indique « VAT DRY? » (LA CUVE EST SÈCHE?) « YES NO » (OUI NON). Appuyer sur le bouton √ et l'écran affiche « CLOSE DRAIN » (FERMER DRAIN). Pousser le bouton de vidange afin de fermer le drain. Le contrôle revient au fonctionnement normal.

16. Tirer le récipient de vidange sous la friteuse et se débarrasser de l'eau de rinçage.
17. Sécher soigneusement la cuve avec une serviette, puis appuyer sur le bouton √. Le contrôle revient au fonctionnement normal.

MISE EN GRADE

S'assurer que l'intérieur de la cuve, l'ouverture de la soupape de vidange, et toutes les pièces qui entrent en contact avec la nouvelle huile soient aussi sèches que possible.

18. S'assurer que le drain est fermé et retourner l'ensemble de récipient de filtre de vidange, avec une nouvelle cartouche filtrante, à la friteuse. Remplir la cuve avec de l'huile en suivant les instructions de Remplissage et d'ajout d'huile de la Section 3-3.

**3-20.
VÉRIFIER/REEMPLACER
LES JOINTS TORIQUES
DU RÉCIPIENT DE FILTRE
DE VIDANGE**



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

Afin d'éviter les fuites d'huile, et afin que le processus de filtrage fonctionne correctement, les joints toriques du récipient de filtre de vidange doivent être inspectés pour vérifier l'absence d'entailles et de déchirures au moins tous les 3 mois. Figure 1

1. Ouvrir la porte, soulever le butoir du récipient de vidange et tirer l'ensemble de récipient de vidange, à l'aide de la poignée sur le récipient de vidange. Figures 2 & 3



Ce récipient pourrait être chaud! Utiliser un chiffon de protection ou des gants où des brûlures graves pourraient en résulter.

2. Vérifier visuellement les 3 joints toriques sur le tube du récipient de filtre de vidange pour toute présence fissure ou rupture et remplacer, si nécessaire. Figure 1.
3. Pour remplacer le joint torique, utiliser un petit tournevis à lame plate, faire lever le joint torique et le tirer hors de l'extrémité du tube. Faire rouler le joint torique neuf dans l'encoche sur le tube. Avant de pousser le récipient de filtre de vidange afin de le mettre en place, lubrifier les joints toriques sur le tube de filtre avec de l'huile froide. Figure 4.

**3-21.
BOUTON D'INFORMATION
STATS**

Température réelle de l'huile

1. Appuyer  sur et la température réelle de l'huile s'affiche dans l'affichage, pour chaque cuve.

Température du point de consigne

2. Appuyer deux fois sur  et SP s'affiche à l'écran, ainsi que la température du point de consigne (préréglé) de chaque cuve.

Informations pour la récupération de chaque cuve

3. Appuyer 3 fois sur  et REC s'affiche à l'écran de gauche et la durée de récupération à laquelle la température de l'huile est passée de 250 °F (121 °C) à 300 °F (149 °C) est indiquée dans l'écran de droite.
Par exemple,

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

 signifie que cela a pris 5 minutes et 30 secondes pour que la température de l'huile se récupère à 300 °F (149 °C) de 250 °F (121 °C).

AVIS

Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 5 secondes dans n'importe quel mode de stats, le groupe contrôle revient à un fonctionnement normal.

**3-22.
BOUTON DE FILTRE
STATS**

Cycles de cuisson restants avant le filtrage

1. Appuyer et relâcher  et l'affichage gauche indique « COOKS REMAIN » (CUISSONS DEMEURENT) et l'affichage droit indique le nombre de cycles de cuisson restants avant le prochain filtre automatique.

Par exemple,

REMA	IN
------	----

3	6
---	---

 signifie qu'après 3 autres cycles de cuisson dans la cuve gauche, le groupe contrôle demande à l'opérateur s'il est prêt à débiter la procédure de filtrage ou non. Mais, il reste plus de 6 cycles de cuisson dans la cuve droite.

Heure et Date

2. Appuyer sur à deux reprises  et l'affichage indique « FILTERED » (FILTRÉ) suivi de l'heure actuelle et la date à laquelle le dernier filtrage a eu lieu.
3. Appuyer sur trois fois  et l'affichage indique « FLTR PAD XX HOURS » (CARTOUCHE FILTRANTE XX HEURES) pour indiquer le nombre d'heures dont le filtre existant a été utilisé.

**3-23.
CALENDRIER DE
MAINTENANCE
PRVENTIVE**

Comme dans tous les équipement de service alimentaire, la friteuse ouverte Henny Penny nécessite des soins et un entretien adéquat. Le tableau ci-dessous fournit un résumé des procédures d'entretien planifiées r être exécutées par l'opérateur.

<u>Procédure</u>	<u>Fréquence</u>
Filtrage du shortening	Quotidienne
Changement de la cartouche filtrante	Quotidiennement
Lubrification des joints toriques du récipient de filtre	Chaque cartouche filtrante changer
Changement de l'huile	Lorsque l'huile fait de la fumée, mousse violemment, ou mauvais goût
Nettoyage de la cuve	Chaque changement d'huile
Inspection des joints toriques du récipient de filtre	Trimestriel
Nettoyage du ventilateur et événements	Semestriel

**3-24.
NETTOYAGE DU
VENTILATEUR ET
ÉVENTS**



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

Pour assurer le bon fonctionnement du brûleur, nettoyer les ventilateurs et les événements de ventilateur deux fois par an.

1. Mettre l'interrupteur principal à la position « OFF » (ARRÊT).
2. Débrancher le cordon d'alimentation et tourner la poignée d'arrêt du gaz dans le sens horaire pour arrêter le gaz, puis débrancher la conduite de gaz.
3. Débrancher le câble de rétention et ensuite faire rouler soigneusement la friteuse afin d'être en mesure d'accéder l'arrière de la friteuse.



Pour éviter les brûlures, faire attention lors du déplacement de la friteuse afin d'empêcher toute éclaboussures d'huile de cuisson bouillante.

4. À l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout, nettoyer les fentes d'entrée du ventilateur afin de garantir un débit d'air suffisant pour les ventilateurs. Figure 1.
5. À l'aide d'un tournevis Phillip, retirer le panneau arrière inférieur. Figure 2.
6. À l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout, nettoyer chaque ouverture de ventilateur. Figure 3.
7. Nettoyez les fentes d'aération à l'intérieur du panneau arrière, puis replacer le panneau. Figure 4.
8. Refixer la conduite de gaz et tourner la poignée d'arrêt du gaz dans le sens antihoraire pour allumer le gaz et rebrancher le câble de rétention à la friteuse.
9. Rebrancher la fiche à la prise électrique et remettre la friteuse en place.

SECTION 4 : MODE D'INFORMATION

Cette information d'historique peut être enregistrée et utilisée comme aide opérationnelle et technique et vous permet de visualiser les informations suivantes :

- 1. E-LOG (JOURNAL ÉLECTRONIQUE)
- 2. LAST LOAD (DERNIÈRE CHARGE)
- 3. DAILY STATS (STATISTIQUES QUOTIDIENNES)
- 4. OIL STATS (STATISTIQUES SUR L'HUILE)
- 5. REVIEW USAGE (RÉVISION DE L'UTILISATION)
- 6. INPUTS (ENTRÉES)
- 7. OUTPUTS (SORTIES)
- 8. OIL TEMP (TEMP. HUILE)
- 9. CPU TEMP (TEMP. CPU)
- 10. COMMUNICATION INFO (INFOS DE COMMUNICATION)
- 11. ANALOG INFO (INFOS ANALOGUES)
- 12. ACTIVITY LOG (JOURNAL DES ACTIVITÉS)
- 13. OIL LEVELS (NIVEAUX D'HUILE)
- 14. PUMP VALVE INFO (INFOS DE SOUPEPE DE POMPE)
- 15. AIF INFO (INFOS AIF)

AVIS

Ce ne sont pas toutes les fonctions du mode Information qui sont abordées dans cette section. Pour assurer le fonctionnement adéquat de la friteuse, veuillez consulter Henny Penny Corp. avant la modification de tout réglage. Pour plus d'informations sur ces fonctions, contacter le soutien technique au 1-800-417-845, ou 1-937-456-8405.

4-1. DÉTAILS DU MODE INFORMATION

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

Appuyer sur les touches  et  en même temps et « *INFO MODE* » (MODE INFOS) s'affiche à l'écran, suivi par « 1. « E-LOG » (JOURNAL ÉLECTRONIQUE).

Appuyer sur  et  pour quitter le mode Information à tout moment.

Appuyer sur  et A. (date et heure) « *NOW* » (MAINTENANT) s'affiche à l'écran. C'est la date et l'heure actuelles.

Appuyez sur la touche  et si une erreur a été enregistrée, B. (Date, heure, et le code d'erreur) s'affiche à l'écran. Il s'agit du dernier code d'erreur que le groupe contrôle a enregistré. Parfois, les caractères « L: » et « R: » apparaissent à l'avant du code d'erreur sur l'affichage qui se réfère à la cuve gauche ou droite d'une cuve divisée.

Appuyez sur la touche  et les dernières informations suivantes de code d'erreur s'affichent.

Jusqu'à 10 codes d'erreur (B à K) peuvent être stockés dans la section « E-LOG » (JOURNAL ÉLECTRONIQUE).

**4-1.
DÉTAILS DU MODE
INFORMATION
(SUITE)**

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

Appuyez sur la touche ► et 2. « LAST LOAD » (DERNIÈRE CHARGE) s'affiche à l'écran.

Appuyer sur la touche  ou  pour visualiser les données de cuisson du produit sélectionné et le voyant DEL clignote.

Appuyez sur ▼ pour commencer à visualiser les données de cuisson.

Par exemple, si le voyant DEL du bouton gauche  clignote, « PRODUIT FRY L1 » (FRITURE DE PRODUIT L1) s'affiche à l'écran.

Si le voyant DEL du bouton droit  clignote, « PRODUIT FRY R2 » (FRITURE DE PRODUIT L2) s'affiche à l'écran.

Appuyer sur ▼ pour commencer à visualiser les données de cuisson.

FONCTION

AFFICHAGE EX :

Produit (dernier produit cuit)	PRODUCT	FRY L1
Heure du dernier cycle de cuisson démarré	STARTED	FEB-04 2:25P
Durée de cuisson écoulée (secondes réelles)	ACTUAL TIME	1:06
Durée de cuisson programmée	PROG TIME	1:00
Temp. max. pendant cycle de cuisson	MAX TEMP	350°F
Temp. min. pendant cycle de cuisson	MIN TEMP	313°F
Temp. moyenne pendant cycle de cuisson	AVG TEMP	322°F
Chaleur (en pourcentage) pendant cycle de cuisson	HEAT ON	45%
Ready? (Friteuse était prête avant de débiter?)	READY?	YES
Quand le cycle de cuisson a été arrêté : Early	QUIT AT	0:10 REM
Après cycle complet de cuisson	*DONE	+6 SEC
Différence (%) entre durée de cuisson réelle et le temps de cuisson programmé	ACT/PROG	1%

**4-1.
DÉTAILS DU MODE
INFORMATION
(SUITE)**

3. DAILY STATS (Infos de friteuse pour les 7 derniers jours)

Appuyez sur la touche ► et 3. « DAILY STATS » (STATS QUOTIDIENNES) s'affiche à l'écran.

Appuyer sur ▼ pour commencer à visualiser les données de cuisson.

Appuyer sur  le bouton de droite pour afficher les données pour les autres jours de la semaine.

FONCTION

AFFICHAGE EX :

Jour où les données ont été enregistrées	APR 30	TUE -----
Nombre d'heures:minutes d'activité de la friteuse	(L/R) ON HRS	TUE 3:45
Nombre de fois filtré	(L/R) FILTERED	TUE 4
Nombre de fois filtre ignoré	(L/R) SKIPPED	TUE 4
Nombre de fois huile ajoutée	(L/R) ADD OIL	TUE 4
Nombre de fois où huile éliminé	(L/R) DISPOSE	TUE 0
Durée de récupération de temp. huile	(L/R) RECOVERY	TUE 1:45
Nombre total de cycles cuisson ce jour	(L/R) TOT CK	TUE 38
Nombre de cycles arrêté avant *DONE*	QUIT CK (QUITTER VÉRIFICATION)	TUE 2
Cycles de cuisson pour produit #1	COOK -1	TUE 17
Cycles de cuisson pour produit #2	COOK -2	TUE 9
Cycles de cuisson pour produit #3	COOK -3	TUE 5
Cycles de cuisson pour produit #4	COOK -4	TUE 0
Cycles de cuisson pour produit #5	COOK -5	TUE 0
Cycles de cuisson pour produit #6	COOK -6	TUE 6
Cycles de cuisson pour produit #7	COOK -7	TUE 0
Cycles de cuisson pour produit #8	COOK -8	TUE 0
Cycles de cuisson pour produit #9	COOK -9	TUE 1
Cycles de cuisson pour produit #0	COOK -0	TUE 0

**4-1.
DÉTAILS DU MODE
INFORMATION
(SUITE)**

4. OIL STATS (info huile actuelle et moy. des 4 derniers lots d'huile)

Appuyez sur la touche ► et 4. « OIL STATS » (STATISTIQUES SUR L'HUILE) s'affiche à l'écran.

Appuyer sur ▼ pour commencer à visualiser les données de cuisson.

FONCTION	AFFICHAGE EX :	
Date de début d'huile neuve	(L/R) NEW OIL	MAR-23
Nombre de jours d'utilisation de l'huile	(L/R) OIL USE	4 DAYS
Nombre de filtres sur cette huile	(L/R) FILTERED	4
Nombre de fois filtre ignoré	(L/R) SKIPPED	0
Nombre de cycles cuisson sur cette huile	(L/R) TOT CK	38
Nombre moyen de jours par changement d'huile	(L/R) AVG DAYS	
	PER OIL CHANGE	13.8 DAYS
Nombre moyen cycles cuisson par changement d'huile	(L/R) AVG CKS PER	
	OIL CHANGE	388 CKS

Appuyer et maintenir enfoncé un bouton de produit (1 à 4) pour afficher les données pour le nombre moyen de jours par changement d'huile et le nombre moyen de cycles de cuisson par changement d'huile provenant de l'un des précédents 4 lots d'huile utilisé.

Appuyez sur  pour afficher les plus anciennes données d'huile : Ex : OIL-4 14 DAYS

Appuyez sur  pour afficher les troisièmes plus anciennes données d'huile : Ex : OIL-3 12 DAYS

Appuyez sur  pour afficher les deuxièmes plus anciennes données d'huile : Ex : OIL-2 15 DAYS

Appuyez sur  pour afficher le précédent lot d'huile : Ex : OIL-1 13 DAYS

**4-1.
DÉTAILS DU MODE
INFORMATION
(SUITE)**

5. REVIEW USAGE (infos accumulées depuis que les données ont été réinitialisées)

Appuyez sur la touche ► et 4. « REVIEW USAGE » (RÉVISION UTILISATION) s'affiche à l'écran.

Appuyer sur ▼ pour commencer à visualiser les données de cuisson.

FONCTION

AFFICHAGE EX :

Jour dont les données d'utilisation ont été précédemment réinitialisées	SINCE	APR-19 2011
Nombre d'heures d'activité de la friteuse	(L/R) ON HRE	4
Nombre de fois filtré	(L/R) FILTERED	4
Nombre de fois filtre ignoré	(L/R) SKIPPED	0
Nombre de fois huile ajoutée	(L/R) ADD OIL	4
Nombre de fois où huile éliminé	(L/R) DISPOSE	1
Nombre total de cycles cuisson	(L/R) TOT CK	38
Nombre de cycles arrêté avant *DONE*	QUIT CK	2
Cycles de cuisson pour produit #1	COOK -1	17
Cycles de cuisson pour produit #2	COOK -2	9
Cycles de cuisson pour produit #3	COOK -3	5
Cycles de cuisson pour produit #4	COOK -4	0
Cycles de cuisson pour produit #5	COOK -5	0
Cycles de cuisson pour produit #6	COOK -6	6
Cycles de cuisson pour produit #7	COOK -7	0
Cycles de cuisson pour produit #8	COOK -8	0
Cycles de cuisson pour produit #9	COOK -9	1
Cycles de cuisson pour produit #0	COOK -0	0
Réinitialiser données d'utilisation : Entrer le code d'utilisation - 1, 2, 3 sur cette étape afin de remettre à zéro toutes les infos d'utilisation	RESET USAGE / ENTER CODE	-----

SECTION 5 : MODE PROGRAMMATION PRODUIT

Ce mode vous permet de programmer les opérations suivantes :

- Modifier le nom du produit
- Assigner un bouton
- Changer les heures et la température
- Changer ID cuisson
- Alarmes
- Minuteries de qualité
- Inclure dans compte de filtre (Global)
- Filtre à X nbre de charges (mixte)
- Compensation de charge
- Référence de compensation de charge
- Pleine chaleur
- Facteur PC

5-1. MODIFIER LES PARAMÈTRES DU PRODUIT

1. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton  jusqu'à ce que « PROG » (PROGRAMMATION) s'affiche à l'écran, suivi par « ENTER CODE » (ENTRER CODE).
2. Entrer le code 1, 2, 3 (3 premiers boutons du produit). « PRODUCT » (PRODUIT) et PRTOGRAM s'affichent à l'écran, suivi de « SELEC PRODUCT » (SÉLECTIONNER PRODUIT) et -P 1- (ex : NUG).

Modifier noms de produit

3. Utilisez les touches ▲ et ▼ pour faire défiler les 40 produits, ou appuyer sur le bouton du produit.
4. Appuyez sur la touche ► et « NAME » (NOM) s'affiche à l'écran gauche et le produit (ex : « NUGGETS » (PÉPITES)) s'affiche à l'écran de droite.
5. Appuyer sur le bouton √ et la première lettre du nom clignote. Appuyer sur un bouton de produit et la lettre clignotante se change à la première lettre sous la touche du produit qui a été enfoncée. Par exemple, si le bouton  est enfoncé, la lettre clignotante  se change en « A ».

Appuyer à nouveau sur le même  bouton et la lettre clignotante se change en « B ». Appuyer de nouveau et la lettre clignotante se change en « C ». Une fois que la lettre désirée s'affiche à l'écran, appuyer sur la touche ► pour continuer à la lettre suivante et répéter la procédure.

Appuyer et maintenir enfoncé le bouton X droit pour quitter le mode de programmation, ou appuyez sur la touche ► pour continuer à « COOK TIME » (TEMPS DE CUISSON).

Assigner un bouton

6. Appuyez sur la touche ► jusqu'à ce que « ASSIGN BTN » (ASSIGNER BOUTON) s'affiche à l'écran, ainsi que le produit (ex : NUGGETS). Si le produit a déjà un bouton de produit affecté, le voyant DEL sera allumé. Pour attribuer d'autres boutons de produit à ce produit, appuyer et maintenir enfoncé le bouton de produit pendant 3 secondes et que le voyant DEL reste allumé. Pour supprimer un produit à partir d'un bouton, appuyer et maintenir enfoncé le bouton du produit avec un voyant DEL allumé et le voyant DEL s'éteint.

**5-1.
MODIFIER LES
PARAMÈTRES DU
PRODUIT (SUITE)**

Pour changer les heures et les températures

7. Appuyez sur la touche ► jusqu'à ce que « COOK TIME » (TEMPS DE CUISSON) s'affiche à l'écran, puis utiliser les boutons de produit, ou les touches ▲ et ▼ pour changer le temps en minutes et secondes, jusqu'à un maximum de 59:59.
8. Appuyer sur la touche ► et « TEMP » (TEMP.) s'affiche à l'écran, ainsi que la température programmée sur le côté droit de l'écran.

Appuyer sur les boutons de produit, ou les touches ▲ et ▼, pour changer la température. La plage de température est de 190 °F (88 °C) à 375 °F (191 °C).

Changement ID de cuisson

9. Appuyer sur la touche ► jusqu'à ce que le « COOK ID » (ID CUISSON) s'affiche à l'écran suivi de l'ID du produit. Par exemple, NUG serait l'ID de pépites. Utiliser les boutons de produit, ou les touches ▲ et ▼, pour changer l'ID.

Alarmes (1 et 2)

10. Appuyer sur la touche ► jusqu'à ce que « ALRM 1 » (ALARME 1) s'affiche à l'écran gauche, et l'heure de l'alarme dans l'écran de droite. Appuyer sur les boutons de produit, ou les touches ▲ et ▼, pour définir une alarme.

Ex., si un cycle de cuisson a été fixé à 3 minutes, et qu'une alarme doit s'activer au bout de 30 secondes dans le cycle de cuisson, « 2:30 » serait défini dans l'écran à ce moment. Lorsque le compte à rebours tombe à 2:30, l'alarme retentit.

Après que l'heure de l'alarme soit définie, appuyer sur ▲ et « ALRM 2 » (ALARME 2) s'affiche à l'écran, et une deuxième alarme peut être programmée.

Minuterie de qualité (temps d'attente)

11. Appuyer sur ▲ jusqu'à ce que « QUAL TMR » (QUAL TMR) s'affiche à l'écran ainsi que le temps d'attente préprogrammé. Appuyer sur les boutons de produit, ou les touches ▲ et ▼ pour régler le temps d'attente, jusqu'à 2 heures 59 minutes.

Suivi du filtre global

Inclure dans le compte de filtre

12. A. Appuyer sur la touche ► jusqu'à ce que « INCL IN FLTR CNT » (INCLURE COMPTAGE FILTRAGE) clignote sur l'affichage suivi de « YES » (OUI) ou « NO » (NON). À l'aide des touches ▲ et ▼, changer l'affichage à « YES » (OUI) si les cycles de cuisson de ce produit doivent être comptés dans le cadre du filtre recommandé. Définir à « NO » (NON) si ce n'est pas le cas.

Suivi de filtre mélangé

Filtrer après X Nombre de charges

12. B. Appuyer sur ► jusqu'à ce que « FILTER AFTER » (FILTRER APRÈS) clignote sur l'afficheur de gauche, et le nombre de cycles de cuisine entre les filtres s'affichent à l'écran de droite. Appuyer sur les boutons de produit, ou les touches ▲ et ▼ pour modifier cette valeur de 0 à 99 charges. Il faut le définir pour chaque produit.

**5-1.
MODIFIER LES
PARAMÈTRES DU
PRODUIT (SUITE)**

>Compensation de charge, référence de compensation de charge, pleine chaleur, facteur PC<

13. Appuyer sur la touche ► jusqu'à ce que « LD COMP » (CHARGE COMPLÈTE) s'affiche à l'écran, ainsi que la valeur de compensation de charge. Cela ajuste automatiquement le temps afin de tenir compte de la taille et de la température de la charge de cuisson. Appuyer sur les boutons de produit, ou les touches ▲ et ▼ pour modifier cette valeur de 0 à 20.

14. Appuyer sur la touche ► jusqu'à ce que « LCMP REF » (RÉF. LCMP) s'affiche à l'écran suivi de la température moyenne de la compensation de charge. (Si la compensation de charge est réglé sur OFF, alors __ _ s'affiche à l'écran et le réglage ne peut pas être programmé) C'est la température moyenne de cuisson pour chaque produit. La minuterie augmente aux températures au-dessus de ce paramètre et ralentit aux températures au-dessous de ce paramètre. Appuyer sur le bouton de produit, ou les touches ▲ et ▼ pour modifier cette valeur.

15. Appuyer sur la touche ► jusqu'à ce que « FULL HT » (PLEINE CHALEUR) s'affiche à l'écran suivi de la pleine valeur thermique en secondes, ce qui signifie que la chaleur s'active dès qu'un bouton du minuteur est appuyé, pour le laps de temps programmé. Appuyer sur les boutons de produit, ou les touches ▲ et ▼ pour modifier cette valeur de 0 à 90.

16. Appuyer sur la touche ► jusqu'à ce que « PC FACTR » (PC USINE) s'affiche à l'écran suivi de la température proportionnelle, qui permet de s'assurer que l'huile ne dépassera pas la température de point de consigne. Appuyer sur les boutons de produit, ou les touches ▲ et ▼ pour modifier cette valeur de 0 à 50 degrés.

AVIS

- Utiliser la touche ◀ pour retourner au menu précédent.
- Appuyer sur le bouton ► lorsque vous avez terminé avec le produit courant, revenir à l'étape « SELECT PRODUCT » (SÉLECTIONNER PRODUIT).
- Appuyer **P** et maintenir enfoncé pour quitter le mode « PRODUCT PROGRAM » (PROGRAMMATION DE PRODUIT).

SECTION 6 : PROGRAMMATION DE NIVEAU 2

6-1. MODE DE PROGRAMMATION SPÉCIALE

Le mode de Programmation spéciale est utilisé pour définir plus en détail la programmation`comme :

Utilisé pour accéder aux éléments suivants :

- Mode de programmation spéciale
- Réglage de l'horloge
- Communication de données
- Contrôle de la chaleur
- Mode tech
- État
- Contrôle de filtre

- SP-1** • Degrés Fahrenheit ou Celsius
- SP-2** • Langue : Anglais, grec, russe, suédois, allemand, portugais, espagnol et français
- SP-3** • Initialisation du système (Préréglages d'usine)
- SP-4** • Volume Audio
- SP-5** • Tonalité audio
- SP-6** • Sélection de cycle Fonte 1.LIQUIDE 2 SOLIDE
- SP-7** • Mode ralenti activé - YES ou NO
- SP-7A** • Utiliser 0 pour ralenti
- SP-7B** • Minutes pour ralenti automatique
- SP-7C** • Température du point de consigne du ralenti
- SP-8** • Mode Suivi de filtre – 1.MIXTE ou 2.GLOBAL
- SP-8A** • Suggérer Filtre à ... - 75 % à 100 % (mixte)
- SP-8B** • Verrouillage de Filtre activé? - YES ou NO (mixte)
- SP-8A** • Cycles de filtre de cuve gauche - 0 à 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B** • Cycles de filtre de cuve droite - 0 à 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C** • Verrouillage de Filtre activé? - YES ou NO (**GLOBAL**)
- SP-9** • Durée de polissage - X:XX M:SS
- SP-10** • Heure de rappel de changement de cartouche - XX heures
- SP-11** • Heure de nettoyage - XX MIN
- SP-12** • Température de nettoyage - XXX °F ou C
- SP-13** • ID utilisateur de cuisson - après cycle de cuisson, l'affichage indique l'option de menu précédente ou « - - - - »
- SP-14** • Nombre de paniers - 2-paniers ou 4 paniers
- SP-15** • Affichage de l'indicateur de cuisson - YES ou NO
- SP-16** • 2ème langue : Grec, russe, suédois, allemand, portugais, espagnol et français
- SP-17** • 2ème volume audio
- SP-18** • Économie d'énergie activée? - YES ou NO
- SP-19** • Type friteuse - GAS ou ELECTRIC
- SP-20** • Type cuve- SPLIT ou FULL
- SP-21** • Autolevage activé? - NO LIFT(PAS DE LEVAGE) OU YES LIFT (LEVAGE)
- SP-22** • Alimentation d'huile en vrac? - YES SUPL ou NO SUPL
- SP-23** • Disposer huile en vrac? - YES DISP ou NO DISP
- SP-24** • n° de série de friteuse
- SP-25** • Modifier Mgr. Code- 1 = OUI
- SP-26** • Modifier Code d'utilisation - 1 = OUI
- SP-27** • Code requis pour disposer? - YES ou NO
- SP-28** • Temps de remplissage plus long activé - YES ou NO
- SP-29** • Laisser utilisateur quitter remplissage? - YES ou NO
- SP-30** • Sauter invite SKIM? - YES ou NO
- SP-31** • Lavage en 2 étapes activé? - YES ou NO

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

Appuyer  et maintenir enfoncé pendant 5 secondes jusqu'à ce que « LEVEL 2 » (NIVEAU 2) suivi de « SP PROG » (PROGR. SPÉCIALE) et « ENTER CODE » (ENTRER CODE) s'affichent à l'écran.

Entrer le code 1,2,3, et « SP-1 TEMP FORMAT » (SP-1 FORMAT TEMP.) clignote dans l'affichage.

AVIS

Si un code incorrect est entré, une tonalité retentit et « BAD CODE » (MAUVAIS CODE) apparaît sur l'afficheur. Attendre quelques secondes, le groupe contrôle revient en mode cuisson et répéter les étapes ci-dessus.

Pour quitter le mode Programmation spéciale à tout moment, appuyer  et maintenir enfoncé pendant 2 secondes.

Degrés Fahrenheit ou Celsius (SP-1)

L'afficheur de gauche fait clignoter « SP-1 TEMP FORMAT » (SP-1 FORMAT TEMP.). Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner °F ou °C.

AVIS

- Utiliser la touche ◀ pour retourner au menu précédent.
- Appuyer sur la touche ▶ lorsque vous avez terminé avec l'étape de niveau 2 actuelle

Langue (SP-2)

- Appuyer sur la touche ▶ et « SP-2 LANGUAGE » (SP-2 LANGUE) clignote sur l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner la langue souhaitée.

Initialisation du système (SP-3)

- Appuyer sur la touche ▶ et « SP-3 DO SYSTEM INIT » (SP3 INIT. SYSTÈME) clignote sur l'afficheur de gauche, suivi de INIT sur l'afficheur de droite. Pour réinitialiser les commandes aux paramètres d'usine, appuyer et maintenir enfoncé le bouton √ et le groupe contrôle effectue un compte à rebours IN 3 IN 2 IN 1. Une fois que l'écran affiche -INIT et « *DONE* » (TERMINÉ) les commandes sont réinitialisés aux valeurs d'usine.

Volume Audio (SP-4)

- Appuyer sur la touche ▶ et « SP-4 VOLUME » (SP-4 VOLUME) clignote dans l'afficheur de gauche. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼, ou utiliser les boutons de produit, pour régler le volume du haut-parleur, 10 étant la valeur maximale 1 et la valeur minimale.

Tonalité Audio (SP-5)

- Appuyer sur la touche ▶ et SP-5 et « TONE » (TONALITÉ) clignotent dans l'écran de gauche. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼, ou utiliser les boutons de produit, pour régler la tonalité du haut-parleur, 2000 étant la valeur maximale 50 et la valeur minimale.

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

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

- Appuyer sur la touche ► jusqu'à ce que « SP-6 MELT CYCLE SELECT » (SP-6 SÉLECTIONNER CYCLE FONTE) défile à la gauche de l'écran. À moins que de l'huile solide soit utilisé dans les cuves, l'affichage de droite devrait indiquer « 1 LIQUID » (1 LIQUIDE).
- Si l'huile solide est utilisé, l'unité DOIT ÊTRE équipée pour traiter l'huile solide. Utiliser les touches ▲ et ▼ pour modifier l'affichage droit à « 2. SOLID » (2 SOLIDE)

Mode ralenti activé (SP-7)

Un mode Ralenti permet à la température de l'huile de descendre à une température inférieure lorsque non utilisé. Cela permet d'économiser sur l'huile et l'électricité.

- Appuyer sur la touche ► et « SP-7 IDLE MODE ENABLED? » (SP-7 MODE RALENTI ACTIVÉ) clignote sur l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « YES » (OUI) ou « NO » (NON).
- Avec YES à l'écran, appuyer sur la touche ► et « SP-7A USE 0 FOR IDLE » (SP-7A UTILISER 0 POUR RALENTI) clignote sur l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « YES » (OUI) ou « NO » (NON). Si « YES » (OUI) est sélectionné, un mode Ralenti peut être programmé dans un bouton de produit .
- Appuyer sur ▼ et « SP-7B AUTOIDLE MINUTES » (SP-7B MINUTES AUTO RALENTI) clignote dans l'afficheur de gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼, ou utiliser les boutons de produit, pour définir la durée (de 0 à 60 minutes) où la friteuse reste inactive avant que le ralenti automatique soit activé.
- Ex. , 30 signifie que, si le produit n'est pas cuit dans cette cuve pendant 30 minutes, le groupe contrôle va automatiquement refroidir l'huile jusqu'à la température de point de consigne de ralenti.
- Appuyer sur la touche ► et « SP-7C IDLE SETPT » (SP-7C POINT CONSIGNE RALENTI) clignote dans l'afficheur de gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼, ou utiliser les boutons du produit, pour définir la température au ralenti de 200° à 375 °F (93 à 191 °C).

Mode Suivi de filtre (SP-8)

Le suivi de filtre signale l'opérateur lorsque l'huile a besoin d'être filtrée en comptant le nombre de cycles de cuisson entre les filtrages

- Appuyer sur la touche ► et SP-8 et « FILTER TRACKING MODE » (MODE SUIVI DE FILTRAGE) clignotent sur l'afficheur. Utiliser les touches ▲ et ▼ pour choisir le suivi de filtre, soit « 1.MIXED » (1. MIXTE) ou « 2. GLOBAL » (2. GLOBAL).

AVIS

« GLOBAL » (GLOBAL) signifie que tous les produits ont le même nombre de cycles de cuisson entre les filtres.

« MIXED » (MIXTE) signifie que chaque produit peut être configuré avec un nombre différent de cycles de cuisson entre les filtres. Le groupe contrôle ajoute le nombre de cycles (voir exemple à gauche) et lorsque le compteur est égal ou supérieur à 1, le filtrage est suggéré. Ex : 1 Charge de poisson, 2 charges de frites, une charge de poulet est égale à 1. $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$.

Produit	Nbre de cycles de cuisson	
	Cycles	Compteur
Poisson	2	1/2
Frites	8	1/8
Poulet	4	1/4

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

MIXED

- Si « MIXED » (MIXTE) est sélectionné, appuyer sur la touche ► et SP-8A et « SUGGEST FILTER AT » clignotent dans l'écran de gauche, et une valeur comprise entre 75 % et 100 % s'affiche sur l'écran de droite. Appuyer sur ▲ et ▼ pour modifier cette valeur.
- Plus la valeur est basse, plus tôt le groupe contrôle recommande le filtre.
Ex : Si ce paramètre est défini à 75 %, le groupe contrôle suggère le filtrage après que 3/4 des cycles de cuisson programmés soit rencontré, alors qu'à 100 %, tous les cycles de cuisson doivent être terminés avant que le groupe contrôle suggère le filtrage.
- Appuyer sur la touche ► et SP-8B et « LOCKOUT ENABLED? » (VERROUILLAGE ACTIVÉ) clignotent dans l'écran de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « YES » (OUI) ou « NO » (NON).
- Si ce paramètre est réglé sur « YES » (OUI), lorsque le groupe contrôle suggère le filtrage, « FILTER LOCKOUT / YOU *MUST* FILTER NOW » (VERROUILLAGE FILTRAGE / VOUS *DEVEZ* FILTRER MAINTENANT) s'affiche à l'écran et tout cycle de cuisson est interdit jusqu'à ce que la cuve soit filtrée.
- Appuyer sur la touche ► et SP-8C et « LOCKOUT AT » (VERROUILLAGE À) clignotent dans l'écran de gauche et une valeur entre 100 % et 250 % s'affiche sur l'écran de droite. Appuyer sur ▲ et ▼ pour modifier cette valeur. Plus la valeur est basse, plus tôt le verrouillage se produit.
- Ex : Si réglé à 100 %, le verrouillage survient lorsque le nombre de cycles atteint 1 ou plus. Si réglé à 200 %, deux fois plus de cycles sont comptés avant que le verrouillage de produise. Voir l'exemple ci-dessus.

« GLOBAL » (GLOBAL)

- Si « GLOBAL » (GLOBAL) est sélectionné, appuyez sur la touche ►

Pleine cuve

- Si l'unité est une pleine cuve, SP-8A « FULL VAT FILTER CYCLES » (CYCLES FILTRAGE DE CUVE PLEINE) clignote dans l'afficheur de gauche, et le nombre de cycles de cuisson entre les filtres s'affiche sur l'afficheur de droite (0 à 99). Utiliser ▲ et ▼ pour modifier ce numéro, ou les boutons de produit.
- Appuyer sur la touche ► et SP-8B « LOCKOUT ENABLED? » (VERROUILLAGE ACTIVÉ) clignote sur l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « YES » (OUI) ou « NO » (NON).
- Si cette option est définie sur « YES » (OUI), appuyer sur la touche ► et l'écran de gauche clignote avec SP-8C « FULL VAT LOCKOUT CYCLES » (CYCLES VERROUILLAGE DE CUVE PLEINE) et le nombre de cycles de cuisson avant le verrouillage de filtre est indiqué sur l'afficheur de droite (0 à 99). Utiliser ▲ et ▼ pour modifier ce numéro, ou les boutons de produit.
- Une fois ce nombre de cycles de cuisson atteint, « FILTER LOCKOUT / YOU *MUST* FILTER NOW » (VERROUILLAGE FILTRAGE / VOUS *DEVEZ* FILTRER MAINTENANT) s'affiche à l'écran et tout cycle de cuisson est interdit tant que la cuve n'est pas filtrée.

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

Durée de polissage (SP-9)

- Appuyer sur la touche ► et SP-9 « POLISH TIME » (DURÉE DE POLISSAGE) clignote dans l'afficheur de gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ , ou utiliser les boutons de produit, pour modifier la durée de polissage, de 0 à 10 minutes.

Changer le temps de rappel de la cartouche filtrante (SP-10)

- Appuyer sur la touche ► et SP-10 « CHANGE PAD REMINDER » (RAPPEL DE CHANGEMENT DE CARTOUCHE) clignote dans l'afficheur de gauche. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ , ou utiliser les boutons de produit, pour modifier le temps, de 0 à 100 heures.

Heure de nettoyage (SP-11)

- Appuyer sur la touche ► et SP-11 « CLEAN-OUT TIME » (MINUTERIE DE NETTOYAGE) clignote à gauche de l'écran. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ , ou utiliser les boutons de produit, pour modifier le temps, de 0 à 99 minutes.

Température de nettoyage (SP-12)

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

ID utilisateur de cuisson (SP-13)

- Appuyer sur la touche ► et SP-13 « COOKING USER ID » (ID UTILISATEUR DE CUISSON) clignote sur l'affichage. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « SHOWPREV » (AFFICHER PRÉC.) ou « SHOW » (AFFICHER)----
- Définir SP-13 à « SHOWPREV » (AFFICHER PRÉC.) signifie qu'après un cycle de cuisson, l'affichage indique le dernier élément de menu cuisiné. « SHOW » (AFFICHER) - - - -signifie qu'après un cycle de cuisson - - - - s'affiche à l'écran et un élément de menu doit être sélectionné avant de commencer le prochain cycle de cuisson.

Nombre de paniers (SP-14)

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

Indicateur de cuisson (SP-15)

- Appuyez sur la touche ► et SP-15 « SHOW COOKING INDICATR » (AFFICHER INDICATEUR CUISSON) clignote dans l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner « YES » (OUI) et pendant un cycle de cuisson, « * » indique quel minuterie fait un décompte. Sélectionnez « NO » (NON) et « * » ne s'affiche pas pendant un cycle de cuisson.

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

2ème langue (SP-16)

- Appuyer sur la touche ► et SP-16 « 2ND LANGUAGE » (2e LANGUE) clignote sur l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner la 2ème langue souhaitée.
- En définissant une 2ème langue dans les contrôles, 2 langues peuvent maintenant être choisies en appuyant **P** sur le bouton pendant le fonctionnement normal.
- Une seule langue s'affiche dans l'afficheur de gauche et la deuxième langue s'affiche dans l'afficheur de droite. En appuyant sur le bouton √, cela sélectionne la langue dans l'afficheur.

2ème volume (SP-17)

- Appuyer sur la touche ► et SP-17 « 2ND VOLUME » (2e VOLUME) clignote sur l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner le 2ème volume souhaité.
- En définissant un 2ème volume dans les contrôles, 2 volumes peuvent maintenant être choisis en appuyant **P** sur le bouton à deux reprises pendant le fonctionnement normal.
- Un réglage de volume s'affiche dans l'écran de gauche (NONE à 10; 10 étant le plus fort) et le second volume s'affiche dans l'écran de droite. Pour sélectionner le volume, appuyer sur le bouton √ sous le volume souhaité.

Mode économie d'énergie (SP-18)

- Appuyer sur la touche ► et SP-18 « ENERGY SAVE ENABLED? » (ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ACTIVÉE) clignote dans l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « YES » (OUI) ou « NO » (NON).
- Si ce paramètre est réglé sur « YES » (OUI), durant les périodes de non-utilisation, la friteuse démarre automatiquement en mode d'économie d'énergie, ce qui éteint les ventilateurs. Ensuite, une fois le produit sélectionné pour démarrer un cycle de cuisson, les ventilateurs et la chaleur s'activent. Si la valeur est « NO » (NON), les ventilateurs sont activés en permanence.

Type de friteuse (SP-19)

- Appuyer sur la touche ► et SP-19 « FRYER TYPE » (TYPE DE FRITEUSE) clignote dans l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « GAS » (GAZ) ou ELEC.

Type d cuve (SP-20)

- Appuyer sur la touche ► et SP-20 « VAT TYPE » (TYPE DE CUVE) clignote dans l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « SPLIT » (DIVISÉE) ou « FULL » (PLEINE).

Autolevage activé (SP-21)

- Appuyer sur la touche ► et SP-21 « AUTOLIFT ENABLED? » (AUTOLEVAGE ACTIVÉ) clignote sur l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner « YES LIFT » (OUI) ou « NO LIFT » (NON).
- Si la friteuse est montée avec l'option d'autolevage, SP-21 doit être réglée sur « YES LIFT » (OUI), sinon, définir SP-21 sur « NO LIFT » (NON).

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

Approvisionnement d'huile en vrac (SP-22)

- Appuyer sur la touche ► et SP-22 « BULK OIL SUPPLY? » (APPROV. HUILE EN VRAC) clignote sur l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « YES SUPL » (OUI) ou « NO SUPL » (NON).
- Définir sur « YES » (OUI) si l'huile est pompée dans les cuves à partir d'un réservoir d'huile externe. Sinon, définir SP-22 à « NO » (NON).

Disposer l'huile en vrac (SP-23)

- Appuyer sur la touche ► et SP-23 « BULK OIL DISPOSE? » (ÉLIMINATION D'HUILE EN VRAC) clignote dans l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « YES DISP » (OUI) ou « NO DISP » (NON).
- Définir sur « YES DISP » (OUI) si l'huile est pompée des cuves vers un réservoir d'huile externe lorsqu'on dispose de l'huile. Sinon, définir SP-23 à « NO DISP » (NON).

Numéro de série (SP-24)

- Appuyer sur la touche ► et SP-24 S/N √EDIT clignote dans l'afficheur, avec le numéro de série de l'unité. CE NUMÉRO DE SÉRIE DOIT CORRESPONDRE AU NUMÉRO DE SÉRIE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, SUR LES PORTES. SI CE N'EST PAS LE CAS, IL PEUT ÊTRE ENREGISTRÉ.

Changement de code de programmation (SP-25)

Ceci permet à l'opérateur de modifier le code de programmation (réglé en usine à 1, 2, 3) qui est utilisé afin d'accéder à la programmation des produits et au mode de programmation de niveau 2.

- Appuyer sur la touche ► et SP-25 « CHANGE MGR CODE? » (CHANGER CODE GESTION) 1=« YES » (OUI) clignote dans l'afficheur. Appuyer sur  et « ENTER NEW CODE ») ENTRER NOUVEAU CODE) P=« DONE » (TERMINÉ) I=« QUIT » (QUITTER) défile sur l'affichage. Appuyer sur les boutons de produit pour le nouveau code.
- Si vous êtes satisfait avec le code, appuyer sur  et REPEAT NEW CODE P=« DONE » (TERMINÉ) I=« QUIT » (QUITTER) s'affiche à l'écran. Appuyer sur les mêmes boutons de code.
- Si vous êtes satisfait avec le code, appuyer sur  et « *CODE CHANGED* » (CHANGEMENT DE CODE) s'affiche à l'écran.
- Si vous n'êtes pas satisfait avec le code, appuyer sur  et « *CANCEL* » (ANNULER) s'affiche à l'écran, puis revient à SP-25 et « CHANGE MGR CODE? » (CHANGER CODE GESTION) 1=« YES » (OUI). Maintenant les étapes ci-dessus peuvent être répétées.

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

Changement de code d'utilisation (SP-26)

Ceci permet à l'opérateur de modifier le code de réinitialisation d'utilisation (réglé en usine à 1, 2, 3) pour réinitialiser les valeurs d'utilisation de chaque produit. Voir l'étape « REVIEW USAGE » (RINCER CUVE) en mode Information.

- Appuyez sur la touche ► et SP-26 « CHANGE USAGE CODE? » (CHANGER CODE UTILISATION) 1 =« YES » (OUI) clignote dans l'afficheur. Appuyer sur  et « ENTER NEW CODE P+DONE I+QUIT » (ENTRER NOUVEAU CODE P=TERMINÉ I=QUITTER) défile à l'écran. Appuyer sur les boutons de produit pour le nouveau code.
- Si vous êtes satisfait avec le code, appuyer sur  et « REPEAT NEW CODE P=DONE I=QUIT » (REPÉTER NOUVEAU CODE P=TERMINÉ I=QUITTER) s'affiche à l'écran. Appuyer sur les mêmes boutons de code.
- Si vous êtes satisfait avec le code, appuyez sur  « *CODE CHANGED* » (CHANGEMENT DE CODE) s'affiche à l'écran.
- Si vous n'êtes pas satisfait avec le code, appuyer sur  et « *CANCEL* » (ANNULER) s'affiche à l'écran, puis revient à SP-26 et « CHANGE USAGE CODE? 1=YES » (CHANGER CODE GESTION? I=OUI). Maintenant les étapes ci-dessus peuvent être répétées.

Code requis pour l'élimination? (SP-27)

- Appuyez sur la touche ► et SP-27 « DISPOSE REQUIRES CODE? » (ÉLIMINATION REQUIERT REFROIDISSEMENT) clignote sur l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « YES » (OUI) ou « NO » (NON). Si ce paramètre est réglé sur « YES » (OUI), le code 1, 2, 3 doit être entré pour éliminer l'huile provenant de la cuve, en utilisant le mode Élimination.

Temps de remplissage plus long (SP-28)

- Appuyer sur la touche ► et SP-28 « LONGER FILLTIME ENABLED? » (TEMPS REMPLISSAGE PLUS LONG ACTIVÉ?) clignote sur l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « YES » (OUI) ou « NO » (NON).

Laisser l'utilisateur quitter le remplissage (SP-29)

- Appuyer sur la touche ► et SP-29 « LET USER EXIT FILL » (LAISSER UTILISATEUR QUITTER LE REMPLISSAGE) clignote dans l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « YES » (OUI) ou « NO » (NON). Si « YES » (OUI) est choisi, l'utilisateur peut quitter l'opération de remplissage Express Filter™.

Sauter l'invite SKIM (SP-30)

- Appuyer sur la touche ► et SP-30 « SKIP SKIM PROMPT? » (SAUTER INVITE ÉCUMER) clignote dans l'afficheur de gauche. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « YES » (OUI) ou « NO » (NON).

**6-2.
NE PAS DÉRANGER**

Les périodes d'activité maximale pendant lesquelles le message « FILTER NOW? » (FILTRER MAINTENANT) n'apparaîtra pas, peuvent être programmées dans la friteuse. Il y a trois groupements de jours - du lundi au vendredi (M-F), Samedi (SAT), et le dimanche (SUN). Au sein de chaque regroupement de jour, jusqu'à 4 périodes de temps (M-F 1 jusqu'à M-F 4, SAT 1 jusqu'à SAT 4 et SUN 1 jusqu'à SUN 4) peuvent être programmées. Une période de temps peut être n'importe où de 1 à 180 minutes de longueur.

1. Appuyer **P** et maintenir enfoncé pendant 5 secondes jusqu'à ce que « LEVEL 2 » (NIVEAU 2), suivi de « SP PROG » (PROGR. SPÉCIALE) et « ENTER CODE » (ENTRER CODE) s'affichent à l'écran.
2. Appuyer **P** vune fois sur le bouton une fois de plus et « DO NOT DISTURB » (NE PAS DÉRANGER) et « ENTER CODE » (ENTRER CODE) clignotent dans l'écran de gauche.
3. Entrer le code 1, 2, 3 (3 premiers boutons du produit).
4. « DO NOT DISTURB ENABLED? » (NE PAS DÉRANGER ACTIVÉ?) clignote sur l'afficheur de gauche et YES ou NO apparaît dans l'écran de droite. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir « YES » (OUI) ou « NO » (NON).
5. Appuyer **P** sur le bouton et M-F 1 s'affiche à l'écran de gauche et l'heure clignote dans l'affichage de droite. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ ou utiliser les boutons de produit, pour changer l'heure.
6. Appuyer **P** sur le bouton et M-F 1 s'affiche à l'écran de gauche et « A » ou « P » s'affiche dans l'afficheur de droite. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir AM ou PM.
7. Appuyer **P** sur le bouton et M-F 1 s'affiche à l'écran de gauche et le caractère le plus à droite s'affiche. Appuyer sur les boutons de produit pour entrer une durée (jusqu'à 180 minutes) pendant laquelle le filtrage sera inhibée, après que la durée soit entré à l'étape 5.
8. Appuyer **P** sur le bouton pour passer à la prochaine période de temporisation, M-F 2.
9. Répéter les étapes 5, 6, 7, et 8 pour les autres périodes de temps.

**6-3.
RÉGLAGE DE
L'HORLOGE**

1. Appuyer **P** et maintenir enfoncé pendant 5 secondes jusqu'à ce que « LEVEL 2 » (NIVEAU 2), suivi de « SP PROG » (PROGR. SPÉCIALE) et « ENTER CODE » (ENTRER CODE) s'affichent à l'écran.
2. Appuyer **P** deux fois sur le bouton et « CLK SET » (RÉGLAGE HORLOGE) et « ENTER CODE » (ENTRER CODE) clignotent dans l'afficheur de gauche.
3. Entrer le code 1, 2, 3 (3 premiers boutons du produit).
4. CS-1 « ENTER DATE » (ENTRER DATE) MM-DD-YY clignote dans l'afficheur de gauche. Utiliser les boutons de produit pour définir la date dans l'affichage de droite.
5. Appuyer sur la touche ► et CS-2 « ENTER TIME » (ENTRER HEURE) clignote dans l'afficheur de gauche et l'heure clignote dans l'affichage de droite. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ ou utiliser les boutons de produit, pour changer l'heure.
6. Appuyer sur la touche ► et CS-2 « ENTER TIME » (ENTRER HEURE) clignote dans l'afficheur de gauche et AM ou PM clignote dans l'afficheur de droite. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour choisir AM ou PM.
7. Appuyer sur la touche ► et CS-3 « TIME FORMAT » (FORMAT HEURE) clignote dans l'afficheur de gauche et 12-H ou 24-H s'affiche dans l'écran de droite. Utiliser le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner un format de 12 heures ou de 24 heures.
8. Appuyer sur la touche ► et CS-4 « DAYLIGHT SAVING TIME » (HEURES D'ÉTÉ) clignote dans l'afficheur de gauche. Utiliser le bouton ▲ ou ▼ pour choisir l'heure d'été de votre région : 1.OFF; 2.US (2007 et après); 3.EURO; ou 4.FSA (US avant 2007).
9. Appuyer **P** et maintenir enfoncé pour quitter.

**6-4.
MODES DE CONSIGNATION
DES DONNÉES, CONTRÔLE
DE LA CHALEUR, TECH,
STAT, FILTRE ET CONTRÔLE
DE FILTRE**

La consignation des données, le contrôle de la chaleur, Tech, Stat et le contrôle de filtre sont des modes de diagnostic avancé et des modes programmation, principalement utilisés par Henny Penny. Pour plus d'informations sur ces modes, contacter le département de service au 1-800-417- 8405 ou 1-937-456-8405.

SECTION 7 : DÉPANNAGE

7-1. GUIDE DE DÉPANNAGE

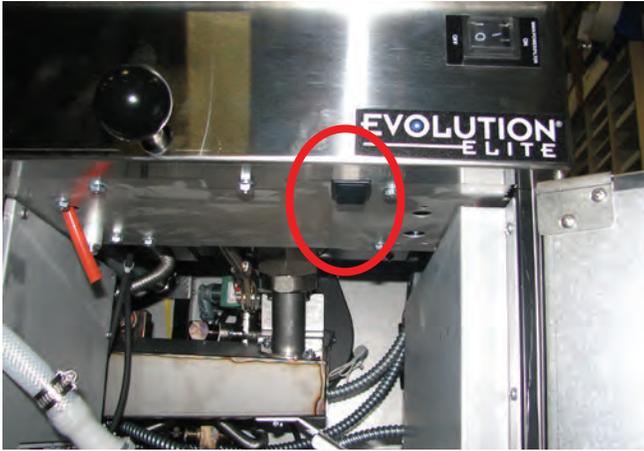
Problème	Cause	Rectification
Le commutateur électrique est sous tension mais la friteuse ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Circuit ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> Brancher friteuse dans Vérifier le disjoncteur ou la boîte de fusibles
Code d'erreur de contrôle « E-10 »	<ul style="list-style-type: none"> Température de l'huile trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser l'appareil refroidir (15-20 minutes), pousser vers le haut le bouton de réinitialisation sous le côté droit du groupe contrôle; si la limite supérieure ne s'est pas réinitialisés, la limite supérieure doit être remplacée 
La cuve n'est pas assez remplie	<ul style="list-style-type: none"> Le niveau du BIB est faible ou vide La conduite d'huile du BIB est obstruée ou affaissée Le récipient de filtre doit être nettoyé 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le BIB Vérifier la conduite du BIB Nettoyer le récipient de filtre et changer le papier ou la cartouche

**7-1.
GUIDE DE DÉPANNAGE
(SUITE)**

Problème	Cause	Rectification
Huile fait de la mousse ou bouille au-dessus de la cuve	<ul style="list-style-type: none"> • Eau dans l'huile • Huile impropre ou inappropriée • Filtrage incorrect • Mauvais rinçage après le nettoyage de la cuve 	<ul style="list-style-type: none"> • Vidanger et nettoyer l'huile • Utiliser l'huile recommandée • Se reporter aux procédures filtrage • Nettoyer et rincer la cuve, puis la sécher soigneusement
L'huile ne se vidange pas de la cuve	<ul style="list-style-type: none"> • Vanne de vidange obstruée par des miettes • Soupape de vidange obstruée 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir la vanne et forcer la brosse de nettoyage à travers le drain • Retirer le panneau latéral droit et retirer le bouchon de l'extrémité de la cuvette et nettoyer la cuvette
Moteur du filtre fonctionne mais pompe l'huile lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Raccords de conduite de filtre desserrés • Papier filtre ou cartouche filtrante obstrué • Le filtre n'est pas correctement remonté 	<ul style="list-style-type: none"> • Serrer tous les raccords de conduite de filtre • Changer le filtre papier ou la cartouche filtrante • Se reporter aux instructions de montage sur l'intérieur de la porte
Bulles dans l'huile pendant tout le processus de filtrage	<ul style="list-style-type: none"> • Récipient de filtre non complètement enclenché • Récipient de filtre obstrué • Joint torique endommagé sur récepteur de conduite de filtre sur la friteuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Veiller à ce que la conduite de retour du récipient de filtre soit entièrement insérée dans le récepteur sur la friteuse • Nettoyer le récipient et changer le papier ou la cartouche • Changer le joint torique
Le moteur de filtre ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de réinitialisation thermique situé à l'arrière du moteur de pompe est déclenché <div data-bbox="496 1297 870 1423" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="506 1432 860 1684">Pour éviter les brûlures causées par des éclaboussures d'huile, mettre le commutateur d'alimentation principale de l'unité à la position OFF avant de réinitialiser le dispositif de protection manuelle du moteur de pompe de filtre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir la porte numéro deux du côté droit de l'unité (vue de l'opérateur) et laisser le moteur se refroidir. À l'aide d'un tournevis, appuyer fermement sur le bouton jusqu'à ce qu'il s'enclenche <div data-bbox="954 1394 1484 1793" data-label="Image"> </div>

**7-2.
CODES D'ERREUR**

En cas de défaillance du système de contrôle, l'affichage numérique indiquera un « Message d'erreur ». Les codes de message sont affichés dans la colonne D'AFFICHAGE ci-dessous. Une tonalité constante se fait entendre lorsqu'un code d'erreur est affiché, et pour réduire au silence cette tonalité, veuillez appuyer sur n'importe quel bouton.

AFFICHAGE	CAUSE	RECTIFICATION
« E-4 »	<ul style="list-style-type: none"> • Surchauffe du panneau de contrôle 	Tourner l'interrupteur à la position OFF (« ARRÊT »), puis mettre l'interrupteur en position ON (« MARCHÉ »); si l'affichage indique « E-4 », le panneau de contrôle est trop chaud; vérifier les buses de chaque côté de l'unité pour des obstructions
« E-5 »	<ul style="list-style-type: none"> • Surchauffe de l'huile 	Tourner l'interrupteur à la position OFF (« ARRÊT »), puis mettre l'interrupteur en position ON (« MARCHÉ »); si l'affichage indique « E-5 », les circuits de chauffage et la sonde de température doit être vérifiés
« E-6A »	<ul style="list-style-type: none"> • Sonde de température ouverte 	Tourner l'interrupteur à la position OFF (« ARRÊT »), puis mettre l'interrupteur en position ON (« MARCHÉ »); si l'affichage indique « E-6A », la sonde de température doit être vérifiée
« E-6B »	<ul style="list-style-type: none"> • Sonde de température court-circuité 	Tourner l'interrupteur en position OFF (« ARRÊT »), puis mettre l'interrupteur en position ON (« MARCHÉ »); si l'affichage indique « E-6B », la sonde de température doit être vérifiée
« E-10 »	<ul style="list-style-type: none"> • Haute limite 	Laisser l'appareil refroidir (15-20 minutes), pousser sur le bouton métallique de réinitialisation sous le côté droit du groupe contrôle; si la haute limite n'est pas réinitialisée, la limite haute doit être remplacée
		
« E-15 »	<ul style="list-style-type: none"> • Contacteur de vidange 	S'assurer que le bouton de vidange est complètement poussé, si E-15 persiste, vérifier le contacteur de vidange
« E-18-A » « E-18-B » « E-18-C »	<ul style="list-style-type: none"> • Sonde au niveau de la main gauche ouverte • Sonde au niveau de la main droite ouverte • Les deux sondes sont ouvertes 	Tourner l'interrupteur en position OFF (« ARRÊT »), puis mettre l'interrupteur en position ON (« MARCHÉ »); si l'affichage indique encore la présence d'un capteur défectueux, vérifier les connecteurs au niveau du panneau de contrôle; vérifier le capteur et remplacer si nécessaire

**7-2.
CODES D'ERREUR
(SUITE)**

AFFICHAGE	CAUSE	RECTIFICATION
« E-20-A » « FAN SENSOR STUCK CLOSED » (CAPTEUR DE VENTILATEUR BLOQUÉ EN POSITION FERMÉE)	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance du contacteur de pression Problème de câblage Défaillance du panneau d'entrée-sortie 	<ul style="list-style-type: none"> Si le ventilateur ne tourne pas, vérifier le commutateur de pression; devrait être en circuit ouvert si aucune pression d'air Si le ventilateur tourne, erreur de câblage, ou relais fermé sur carte d'E/S
« E-20-B » « NO DRAFT » (AUCUN COURANT D'AIR) « CHECK FAN » (VÉRIFIER LE VENTILATEUR)	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance de l'interrupteur de pression/ boyau desserré Défaillance du ventilateur / basse tension Obstruction de la hotte ou du conduit 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre hors tension/sous tension le bouton d'alimentation de la cuve, si « E-20-B » persiste, vérifier le contacteur de pression; doit être en circuit ouvert si aucune pression d'air; s'assurer que le boyau est raccordé au ventilateur et contacteur de pression Vérifier le ventilateur; basse tension du ventilateur Vérifier la conduite de la friteuse et le système de hotte pour toute absence d'obstructions
« E-20-D » « IGNITION FAILURE » (DÉFAILLANCE DE L'ALLUMAGE)	<ul style="list-style-type: none"> Impossible d'allumer / aucune détection de flamme 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre hors tension/sous tension le bouton d'alimentation de la cuve, si « E-20-B » persiste, vérifier les raccords de la conduite de gaz; vérifier la valve d'arrêt des gaz; vérifier le module d'allumage; soupape à gaz contrôlé; écart du capteur de flamme contrôlé; soupape à gaz et câblage de l'allumeur vérifié
« E-21 »	<ul style="list-style-type: none"> Lente récupération de chaleur 	<ul style="list-style-type: none"> Faire examiner par un technicien de service certifié la friteuse pour vérifier la tension à l'unité; vérifier le circuit thermique; vérifier l'unité pour tout câble desserré ou brûlé
« E-22 » « NO HEAT » (PAS DE CHALEUR) « CHECK GAS VALVE » (VÉRIFIER LA VANNE DE GAZ)	<ul style="list-style-type: none"> Le brûleur ne s'allume pas 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la vanne de gaz et le circuit thermique
« E-41 » / « E-46 »	<ul style="list-style-type: none"> Échec de programmation 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre hors tension/sous tension le bouton d'alimentation de la cuve, si codes d'erreur, réinitialiser le groupe contrôle; si le code d'erreur persiste, remplacer le panneau de contrôle
« E-47 »	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance de la puce du convertisseur analogique ou de l'alimentation 12 volts 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre hors tension/sous tension le bouton d'alimentation de la cuve, si le code E-47 persiste, remplacer la carte d'E/S, ou la carte de circuits imprimés; si les tonalités du haut-parleur sont silencieuses, c'est probablement dû à la carte d'E/S; remplacer la carte d'E/S
« E-48 »	<ul style="list-style-type: none"> Erreur de système d'entrée 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la carte de circuits imprimés
« E-54-C »	<ul style="list-style-type: none"> Erreur d'entrée de la température 	<ul style="list-style-type: none"> Mettre hors tension/sous tension l'alimentation, remplacer la carte de circuits imprimés si le code E-54C persiste
« E-60 » « FILTER IN USE » (FILTRE EN COURS D'UTILISATION)	<ul style="list-style-type: none"> Carte de circuits imprimés d'AIF ne communique pas avec le panneau de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur le bouton d'alimentation pour mettre la cuve hors tension, attendre 15 secondes, puis la rallumer à nouveau. Si E-60 persiste, vérifier le connecteur entre les cartes de circuits imprimés; remplacer la carte de circuits imprimés AIF ou la panneau de contrôle, si nécessaire
« E-70C »	<ul style="list-style-type: none"> Fil de cavalier de la vanne de vidange manquant ou déconnecté 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le fil du cavalier sur le panneau de contrôle à la position d'emboîtement du commutateur de drain
« E-83-A »	<ul style="list-style-type: none"> Pression trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le système de filtre dans la cuve #1
« E-83-B »	<ul style="list-style-type: none"> Pression trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le système de filtre dans la cuve #2

**7-2.
CODES D'ERREUR
(SUITE)**

AFFICHAGE	CAUSE	RECTIFICATION
« E-83-C »	• Pression trop élevée	• Contrôler le système de filtre dans la cuve #3
« E-83-D »	• Pression trop élevée	• Contrôler le système de filtre dans la cuve #4
« E-83-E »	• Pression trop élevée	• Contrôler le système de filtre dans la cuve #5
« E-83-J »	• Commutateur de remplissage en vrac du BIB actif la pression est trop élevée	• Vérifier les vannes de remplissage du BIB
« E-83-R »	• Commutateur d'élimination en vrac actif lorsque la pression est trop élevée	• Vérifier le tuyau à démontage rapide du dispositif d'élimination en vrac derrière la friteuse
« E-93-1 » « 24 VDC SUPPLY TRIPPED » (ALIMENTATION 24 VCC DÉCLENCHÉE)	• Défectuosité ou défaillance du moteur d'autolevage	• Si la fonction d'autolevage ne fonctionne pas, vérifier chacun des moteurs d'autolevage.



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

* FM05 - 1 1 2 - & * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 7-29-16

French-Translated from Original