



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny

**Friteuses ouvertes
à bacs intégral et
fractionné – électriques**

Modèle LVE-202

Modèle LVE-203

Modèle LVE-204

FM07-792-C

01-20-20

Traduction du Mode d'Emploi Original

MANUEL D'UTILISATION

ENREGISTRER LA GARANTIE EN LIGNE À WWW.HENNYPENNY.COM

SECTION 1. INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

La friteuse ouverte Henny Penny est un appareil de base de transformation des aliments. Cet appareil n'est utilisé que dans des installations de restauration collective professionnelle.

NOTICE

AVIS



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

1-2. ENTRETIEN CORRECT

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

1-3. ASSISTANCE

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

1-4. SÉCURITÉ

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

Leur usage est décrit ci-dessous.



OU



AVIS



ATTENTION



ATTENTION



AVERTISSEMENT



ATTENTION

Les SYMBOLES D'ALERTE À LA SÉCURITÉ accompagnent les mots DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION, qui signalent un risque de blessures.

AVIS sert à faire ressortir des informations particulièrement importantes.

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

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

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

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

1-4. SÉCURITÉ (suite)



Symbole de terre équipotentielle



Symbole de déchets d'équipements électriques et électroniques



OU



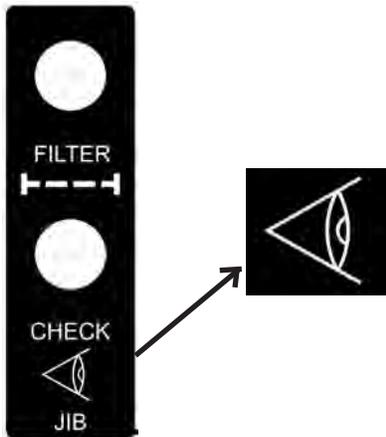
Symbole de risque d'électrocution



OU



Symbole de surface très chaude



À vérifier ou confirmer

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

SECTION 2. INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

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

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



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

2-2. INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE



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

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

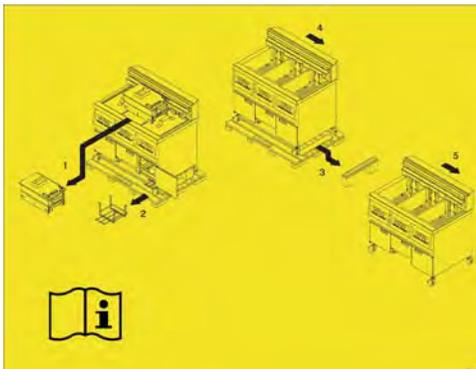


Figure 1



- Ne pas enlever l'entretoise de transport du côté droit de la friteuse tant que celle-ci n'est pas dans son emplacement définitif pour éviter de l'endommager.
- Retirer le bac de vidange de filtre et la tablette de bidon en boîte avant d'enlever la friteuse de la palette pour ne pas risquer d'endommager l'appareil. Figure 1.

6. Enlever la friteuse de la palette.



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

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

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



Pour éviter un incendie et une destruction des approvisionnements, ne pas utiliser l'espace en dessous de la friteuse pour y entreposer ces derniers.



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

2-4. MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE



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



2-5. ÉVACUATION DE LA FRITEUSE

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

NOTICE

AVIS

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

NOTICE

AVIS

Un chapeau réglable doit être utilisé sur les hottes de toutes les séries, à l'exception de la hotte universelle (SÉRIE UH). Le chapeau doit être déposé de la SÉRIE UH - voir la Section 2-7.

2-6. RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU CAPOT ARRIÈRE



Figure 1

Sur le capot arrière de la friteuse se trouve un panneau réglable qui doit s'adapter verticalement contre la hotte. Figure 1.



Figure 2

Desserrer les 3 écrous borgnes de fixation du panneau à l'aide d'une douille, d'une clé ou d'un tournevis à douille de 3/8 po. Figure 2.

Déplacer le panneau pour l'ajuster contre la hotte puis resserrer les 3 écrous borgnes.

2-7. DÉPOSE DU CAPOT ARRIÈRE



Certaines installations peuvent exiger la dépose du capot arrière réglable.

Retirer les deux vis de fixation du capot arrière (une à chaque extrémité) à l'aide d'un tournevis cruciforme et déposer le capot de l'appareil.

2-8. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES



Consulter la plaque signalétique, montée sur l'intérieur de la porte gauche, pour déterminer l'alimentation correcte.



Cette friteuse **doit** être correctement et sécuritairement mise à la terre pour éviter tout risque d'électrocution. Consulter les codes électriques locaux ou, en leur absence, le code national pour les méthodes correctes de mise à la terre. Au Canada, tous les branchements électriques doivent être effectués conformément à la norme ACNOR C22.1, Code électrique canadien – 1ère partie et/ou aux codes locaux.

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

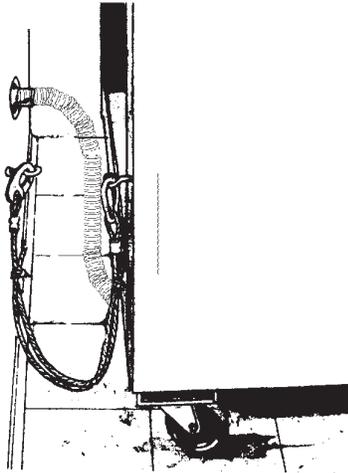
(APPAREIL ESTAMPILLÉ CE UNIQUEMENT!)

Pour éviter les risques d'électrocution, cet appareil doit être lié à la masse des autres appareils ou surfaces métalliques qui peuvent être touchées et sont à sa proximité immédiate au moyen d'un conducteur d'équipotentialité. Cet appareil est muni pour cela d'une patte équipotentielle. Cette patte se reconnaît au symbole suivant



2-8. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES (suite)

DISPOSITIF DE RETENUE DE CÂBLE



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

CAUTION
ATTENTION

CONSTRUCTION À MUR SEC
Fixer un boulon à œil à un poteau. Ne pas le fixer au seul mur sec. Le fixer de préférence à 6 po d'un côté ou de l'autre du branchement. Le dispositif de retenue de câble doit être plus court d'au moins 15 cm (6 po) que le câble armé souple.

Un interrupteur séparateur omnipolaire distinct avec des fusibles ou rupteurs d'une intensité correcte doit être posé à un endroit convenable entre la friteuse et la source d'alimentation en respectant les codes national et local. Le câble doit être à conducteur en cuivre isolé à capacité nominale de 600 volts et 90 °C. Pour des sections supérieures à 15,24 m (50 pi), utiliser un câble du calibre immédiatement supérieur. Les appareils aux normes CE doivent être reliés au bloc de jonction par des fils de calibre 6 mm.

Il est recommandé d'utiliser un dispositif de protection d'une intensité nominale de 30 mA tel qu'un interrupteur automatique à courant différentiel résiduel ou un disjoncteur de fuite à la terre sur le circuit de la friteuse.

Les friteuses raccordées en permanence et montées sur roulettes doivent être installées avec un câble armé souple et un protecteur de câble lorsqu'elles sont installées aux États-Unis. Voir l'illustration ci-contre. Des trous sont disponibles dans le bâti arrière de la friteuse pour fixer le dispositif de retenue de câble à cette dernière. Le dispositif de retenue de câble n'empêche pas la friteuse de basculer.

La friteuse est fournie avec 2 cordons d'alimentation de 2,13 m (7 pi) différents. Le cordon à fiche tournante de verrouillage NEMA L21-20P est conçu spécialement pour la prise à interverrouillage de McDonald's et alimente les commandes.

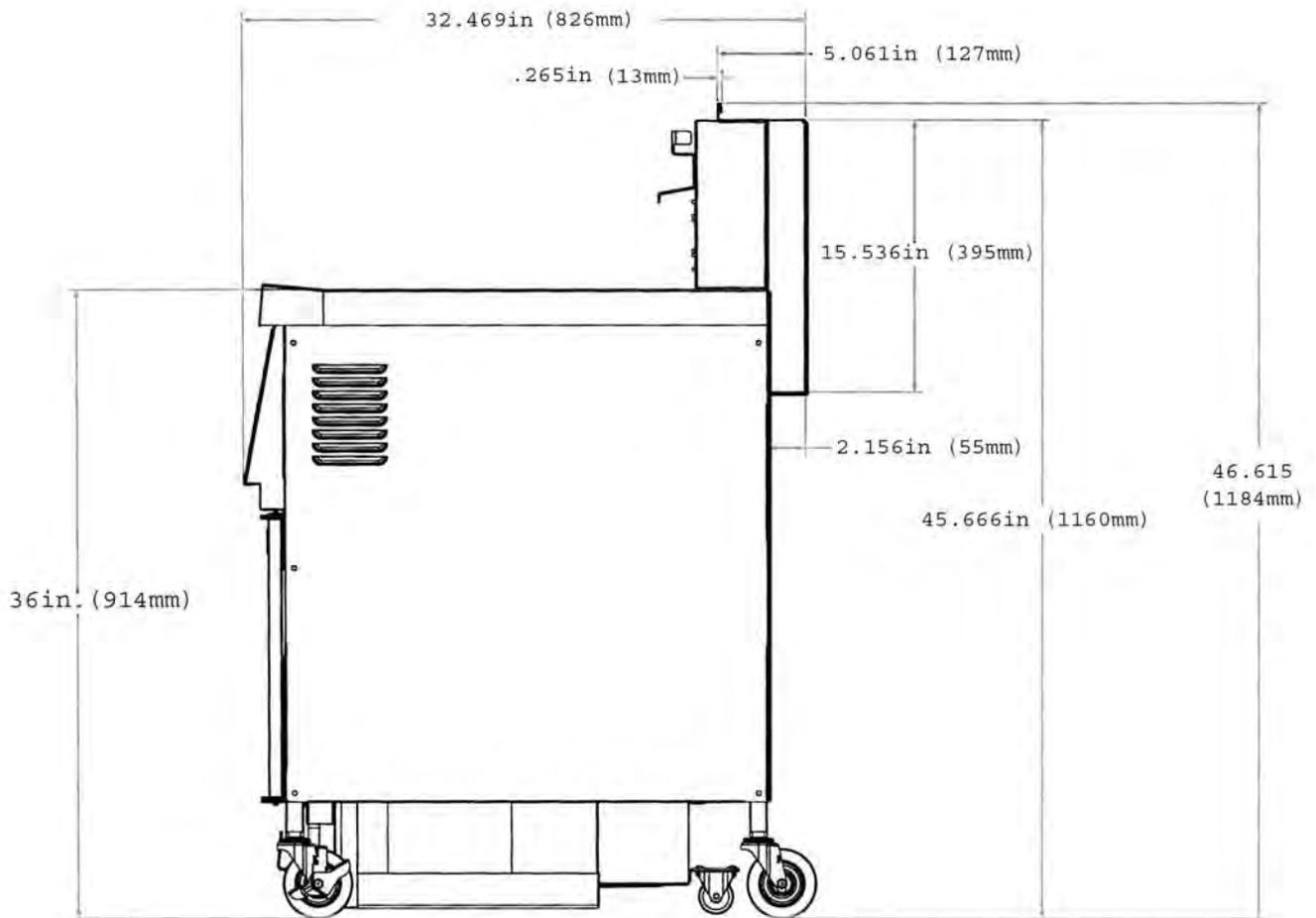
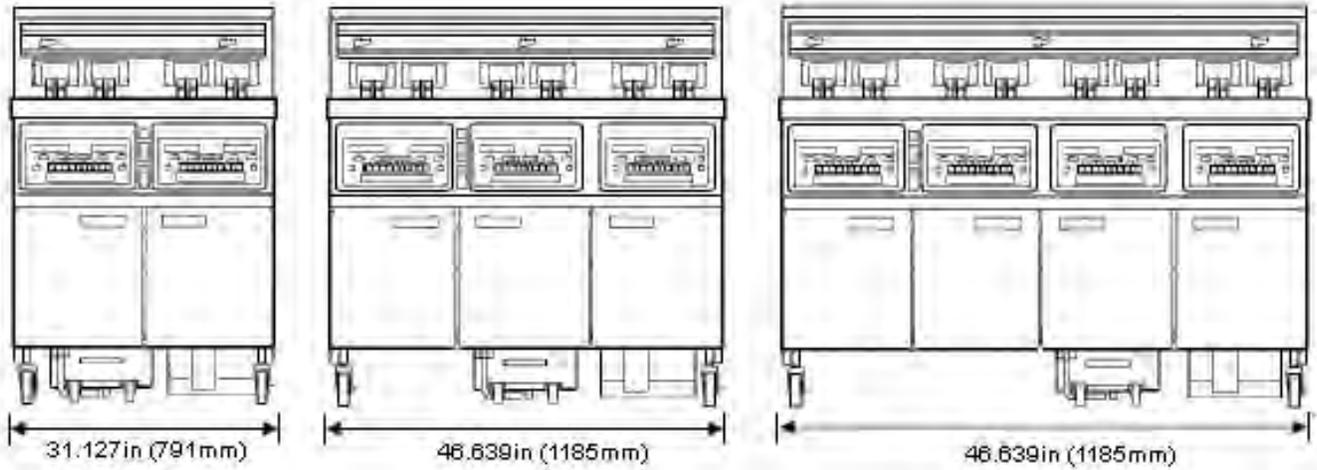


L'autre cordon, qui alimente le système de chauffage, utilise une fiche droite NEMA 15-60P et chaque bac a son propre cordon d'alimentation.



Les cordons doivent consister en un câble souple gainé résistant à l'huile qui n'est pas plus léger qu'un cordon ordinaire à gaine en polychloroprène ou élastomère synthétique équivalent.

2-9. DIMENSIONS



NOTICE

AVIS

Roulettes réglables de 40 mm (1,562 po) au maximum.

SECTION 3. FONCTIONNEMENT

3-1. COMPOSANTS

Se reporter aux explications données aux pages suivantes.

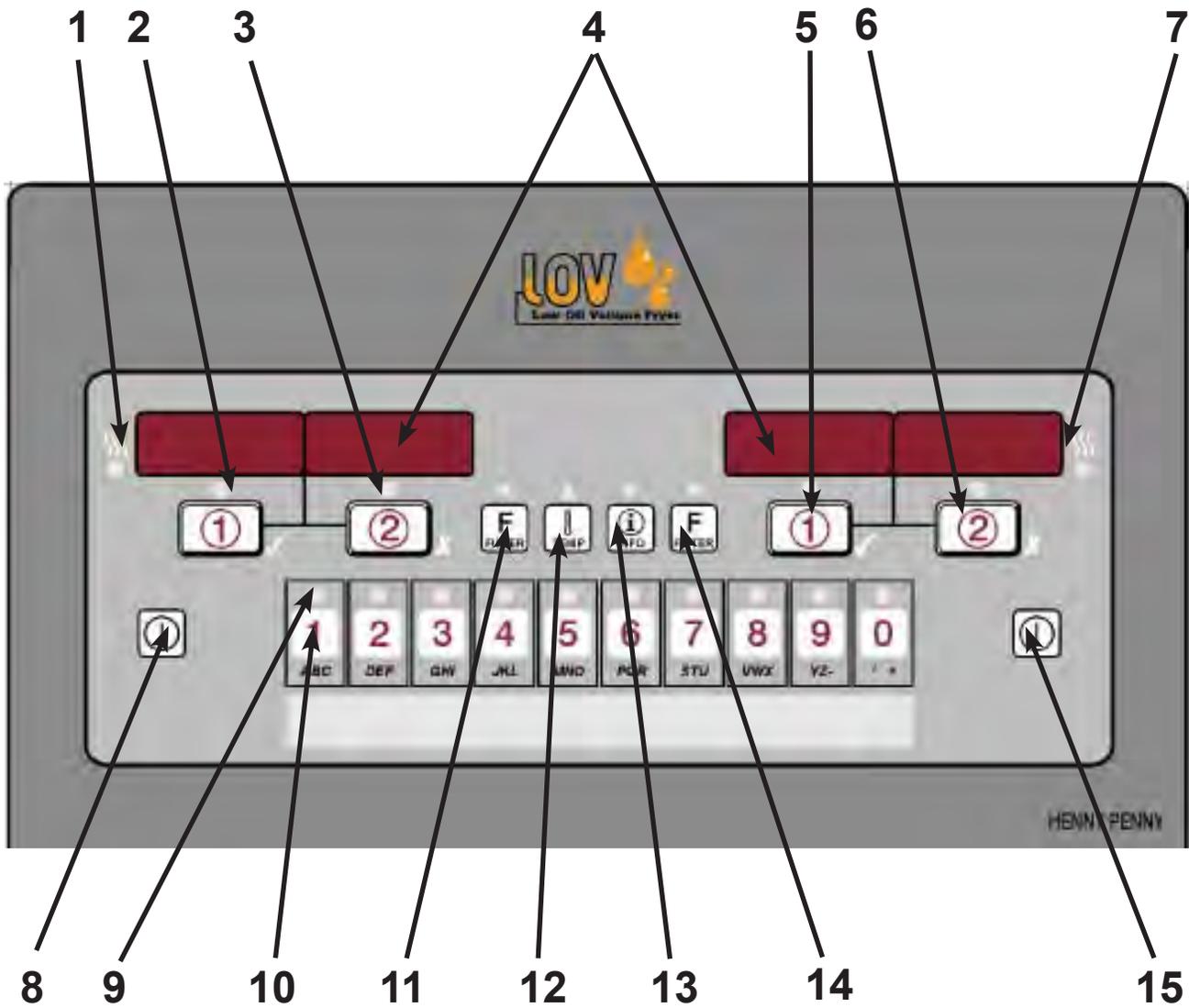


Figure 3-1

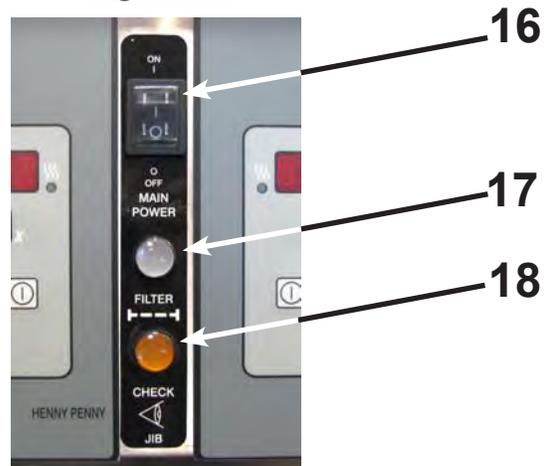


Figure 3-2

3-1. COMPOSANTS (suite)

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

Fig. n°	Élément n°	Description	Fonction
3-1	1		Cette DEL s'allume lorsque la commande demande un chauffage du ou des bacs gauches et que les éléments s'activent et chauffent l'huile
3-1	2		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier gauche ; appuyer pour changer le produit affiché ; utilisé également pour √ pour indiquer OUI ou pour confirmer.
3-1	3		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier gauche, appuyer pour changer le produit affiché ; utilisé également pour X pour indiquer NON ou pour annuler.
3-1	4	Affichage numérique	Affiche les codes de produit, le compte à rebours de la minuterie pendant les cycles de cuisson, les messages-guides dans les modes de filtrage, les sélections en mode Program, la température de l'huile quand on appuie sur  , les codes d'erreur (en plusieurs langues)
3-1	5	 ou pour confirmer.	En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier droit ; appuyer pour changer le produit affiché ; appuyer pour confirmer les messages-guides dans les modes de filtrage ; utilisé également pour √ pour indiquer OUI
3-1	6		En utilisation normale, appuyer sur ce bouton pour lancer et arrêter les cycles de cuisson pour le panier droit ; appuyer pour changer le produit affiché ; appuyer pour refuser les messages-guides dans les modes de filtrage ; utilisé également pour X pour indiquer NON ou pour annuler.
3-1	7		Cette DEL s'allume lorsque la commande demande un chauffage du ou des bacs droits et que les éléments s'activent et chauffent l'huile
3-1	8		Appuyer pour activer et désactiver le système de chauffage pour le(s) bac(s) gauche(s)
3-1	9		La DEL de chaque bouton de produit s'allume quand ce produit particulier a été sélectionné.
3-1	10		Appuyer pour sélectionner le produit désiré ; appuyer pendant la saisie du nom d'un produit pour placer les lettres qui se trouvent sous le bouton dans le nom

3-1. COMPOSANTS (suite)

Fig. n°	Élément n°	Description	Fonction
3-1	11 & 14		<p>Utilisé dans les modes de programmation et de filtrage ; utilisé également pour les boutons ◀ ou ▶ ; appuyer pour afficher les statistiques de filtrage suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. le nombre de cycles de cuisson avant le filtrage suivant b. heure et date du dernier cycle de filtrage c. nombre d'heures d'utilisation du filtre existant
3-1	12		<p>Utilisé dans les modes de programmation, dans ceux de filtrage, lors du remplissage et du vidage des bacs, ainsi que pour le bouton ▲ ; appuyer pour afficher les statistiques de température suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. température réelle de l'huile dans chaque bac b. température de consigne pour chaque bac
3-1	13		<p>Utilisé dans les modes de programmation, ainsi que pour le bouton ▼ ; appuyer pour afficher les informations et statistiques suivantes concernant la friteuse :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. informations de rétablissement pour chaque cuve b. langues d'affichage primaire et secondaire sélectionnées
3-1	15		<p>Appuyer pour activer et désactiver le système de chauffage pour le(s) bac(s) droit(s)</p>
3-2	16		<p>En position ON, les commandes et les pompes de filtre sont mises sous tension</p>
3-2	17		<p>L'allumage de  en bleu indique qu'il est temps d'effectuer un filtrage intermittent automatique</p>
3-2	18		<p>L'allumage en orange indique qu'il faut remplir ou remplacer le bidon en boîte</p>

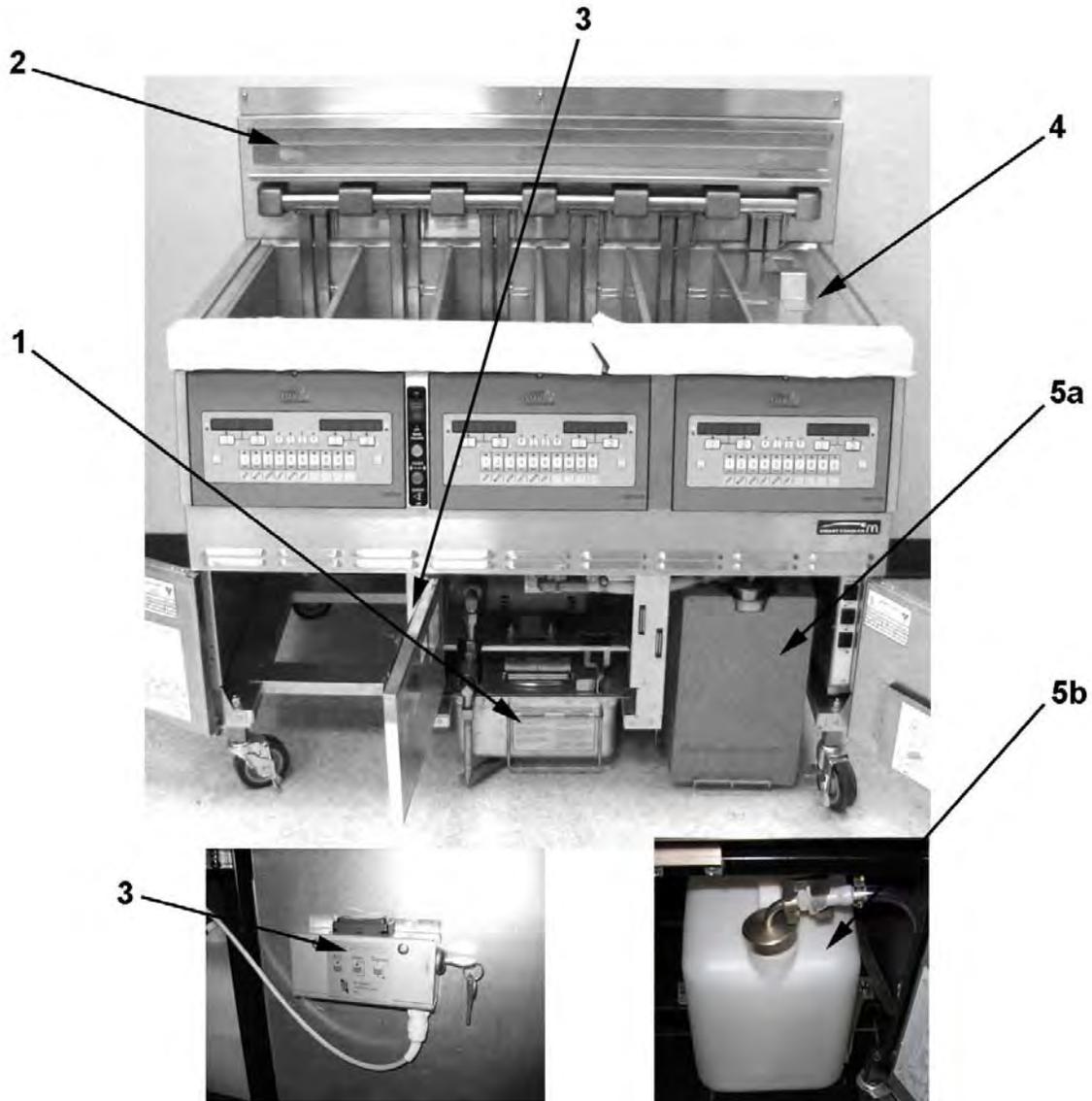


Figure 3-3

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

3-2. MODE SET-UP (CONFIGURATION)

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

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

Utiliser les boutons  ou  pour changer l'affichage des opérations à « FRANCAIS », « CAN FREN », « ESPANOL », « PORTUG », « DEUTSCHE », « SVENSKA », « РУССКИЙ ».

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

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

Sauf indication contraire, utiliser  ou  pour changer les paramètres.

NOTICE

AVIS

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

3-3. REMPLISSAGE OU OUT D'HUILE



Figure 1



Figure 2



Figure 3

CAUTION

ATTENTION

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

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

WARNING
BURN RISK

AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES

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

2. La capacité en huile des bacs intégraux est 28,4 litres (30 quarts) et celle des bacs fractionnés de 14,2 litres (15 quarts). Tous les bacs comportent 2 lignes indicatrices de niveau sur leur paroi arrière ; la ligne supérieure indique le niveau correct de l'huile chaude. Figures 1 et 2.
3. Le niveau de l'huile froide doit être maintenu à la ligne inférieure.

Remplissage d'un bac au moyen du système RTI

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

3-4. MISE EN ROUTE
MATINALE

1. S'assurer que le bac est rempli d'huile au niveau correct.
2. Placer l'interrupteur en position ON puis appuyer  pour activer le chauffage du bac désiré. Si « IS POT FILLED? » (bac plein?) s'affiche, s'assurer que le niveau d'huile est correct (voir Section 3-2) puis appuyer sur le bouton √ pour indiquer « YES ».

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

NOTICE

AVIS

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

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

CAUTION

ATTENTION

Ne pas éviter d'utiliser le cycle de fonte sauf si suffisamment d'huile a fondu pour recouvrir entièrement tous les éléments chauffants. Sinon, une émission excessive de fumée d'huile ou un incendie se produira.



**ATTENTION
RISQUE DE
DÉBORDEMENT**

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

3-5. CUISSON AVEC AFFICHAGE RÉSERVÉ

Affichage réservé signifie qu'un même produit apparaît toujours sur l'affichage d'un bac particulier.

1. Une fois le cycle de fonte terminé, LOW TEMP (basse temp.) clignote jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. Aucun cycle de cuisson ne peut être déclenché tant que « LOW TEMP » est affiché. Une fois la température de consigne atteinte, le nom du produit, p. ex. NUGGETS (croquettes) s'affiche et ce produit peut alors être plongé dans l'huile.
2. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou .
3. Le nom du produit en cours de cuisson (p. ex. « NUG ») et le compte à rebours de la minuterie s'affichent.
4. Quand le cycle de cuisson est terminé, une alarme retentit et « PULL » (retirer) s'affiche.
5. Appuyer sur le bouton de minuterie sous PULL pour arrêter l'alarme et soulever le panier hors du bac.
6. Si une minuterie de qualité (minuterie de maintien) a été programmée, le temps de maintien démarre automatiquement quand l'utilisateur appuie sur le bouton de minuterie pour mettre fin au cycle de cuisson. Pendant le compte à rebours de la minuterie de qualité, l'abréviation en 3 lettres du produit s'affiche, suivie de « Qn » où « n » est le nombre de minutes restant à courir. ex. : « FRY » / « Q5 » / « FRY » / « Q5 » / « FRY » / « Q4 », etc.

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

NOTICE

AVIS

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



Appuyer ensuite (pendant 5 secondes) sur le bouton de minuterie  ou  correspondant au bac à utiliser. Le nom du produit, p. ex. « HASH BRN » (pomm. terre rissol.), s'affiche alors.

3-6. CUISSON AVEC AFFICHAGE MULTIPRODUIT

Affichage multiproduit signifie qu'il est nécessaire de sélectionner un produit avant de déclencher un cycle de cuisson dans un bac particulier.

1. Une fois le cycle de fonte terminé, LOW TEMP (basse temp.) clignote jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. « ---- ---- » s'affiche ensuite.
2. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex.  ; le produit peut alors être plongé dans l'huile.
3. « FR FRIES » (frites) s'affiche. Si « <<<<>>>> » s'affiche, la température n'est pas la bonne pour ce produit. Sélectionner un autre produit ou appuyer sur  ou  pendant 5 secondes.
4. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou .
5. Quand le cycle de cuisson est terminé, une alarme retentit et « PULL » (retirer) s'affiche.
6. Appuyer sur le bouton de minuterie sous « PULL » pour arrêter l'alarme. « ---- ---- » s'affiche ensuite ou, si une minuterie de qualité (temps de maintien) a été programmée, le compte à rebours de la minuterie s'affiche (voir étape 6, Section 3-5).

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

Cette opération consiste essentiellement à changer le produit qui est cuit dans un bac à affichage réservé.

Petit déjeuner à déjeuner

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

Déjeuner à petit déjeuner

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

NOTICE

AVIS

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

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

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

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

**3-9. PASSAGE D'UN
AFFICHAGE RÉSERVÉ
À UN AFFICHAGE
MULTIPRODU**

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

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

NOTICE

AVIS

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

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

1. Appuyer sur un bouton de produit, p. ex. .
2. « FR FRIES » (frites) s'affiche si la température de consigne du bac correspond au produit ou « <<<<>>>> » s'affiche si ce n'est pas le cas.

3. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes jusqu'à ce que la commande émette un bip.
4. Relâcher le bouton de minuterie. « FR FRIES » s'affiche pour indiquer que le passage en mode d'affichage réservé s'est effectué.
5. Appuyer sur un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes jusqu'à ce que la commande émette un bip.
6. Relâcher le bouton de minuterie. « ---- ---- » s'affiche pour indiquer que le passage en mode d'affichage multiproduit s'est effectué en utilisant la température de consigne des frites dans cet exemple.

3-11. APPOINT AUTOMATIQUE



Figure 1



Figure 2



Figure 3

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

Remplissage du bidon en boîte au moyen du système RTI

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

Remplacement du bidon en boîte (installations sans RTI)

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

3-12. FILTRAGE INTERMITTENT AUTOMATIQUE



Figure 1

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

NOTICE

AVIS

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

4. Si « VAT EMTY » (cuve vide) puis « YES NO » s'affichent, vérifier que l'évacuation n'est pas obstruée et que la cuve est vide. Appuyer sur le bouton √ ; « WASHING » (lavage) puis « FILLING » (remplissage) s'affichent.

NOTICE

AVIS

La phase WASH (lavage) du premier filtrage automatique utilisant un tampon de filtrage neuf dure 45 secondes de plus pour « roder » le tampon.

5. Si « IS POT FILLED? » (bac plein?) et « YES NO » s'affichent, s'assurer que le bac est plein puis appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; la commande rétablit alors le fonctionnement normal.

Erreur de filtrage

6. Si l'huile n'a pas été repompée au niveau correct dans la cuve lors du filtrage intermittent automatique, appuyer sur le bouton X pour répondre NO (non) ; la pompe fonctionne pendant 30 secondes de plus.
7. « IS POT FILLED? » (cuve remplie?) et « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton √ ; la commande reprend son fonctionnement normal. Appuyer sur le bouton X pour faire tourner la pompe pendant 30 autres secondes. On peut essayer 3 fois de remplir la cuve.

3-12. FILTRAGE
INTERMITTENT
AUTOMATIQUE (suite)

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

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

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

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

NOTICE

AVIS

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

3-13. ENTRETIEN DU FILTRE



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

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

1. **Vérifier le bac de filtre** : utiliser un tampon neuf pour le premier filtrage chaque jour mais ce même tampon peut servir pour le restant de la journée. S'assurer que le tuyau du filtre est bien raccordé, que le bac de celui-ci est aussi loin en arrière que possible sous la friteuse et que le couvercle de ce bac est en place. Si le bac de vidange de filtre ou son couvercle n'est pas bien en place, « CHK PAN »(vérifier bac) s'affiche.
2. **S'assurer que l'huile est chaude** : les meilleurs résultats sont obtenus lorsque l'huile de friture est filtrée à la température de cuisson normale.



3. Appuyer sur  (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que « 1.AUTO FILTER? » (1.filtrage autom.?) s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton ▼ et le relâcher ; « 2.MAINT FILTER? » (2.entretien filtre) s'affiche.
5. Appuyer sur le bouton √ pour répondre YES ; « MAN FILTER » (filtrage man.) puis « YES NO » s'affichent.
6. Appuyer sur le bouton √ pour répondre YES et vider l'huile, « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule de la cuve; ou appuyer sur le bouton X pour répondre NO et les commandes rétablissent alors le fonctionnement normal. Si la commande soupçonne la présence d'huile dans le bac de vidange, il se peut que « CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO » (attention - y a-t-il de l'huile dans le bac ? oui-non) s'affiche. S'assurer que le bac de vidange est vide avant de continuer.)
7. Une fois que l'huile s'est écoulée du bac, utiliser l'outil de levage et soulever l'élément articulé hors du bac pour nettoyer le fond de ce dernier. Figure 1.

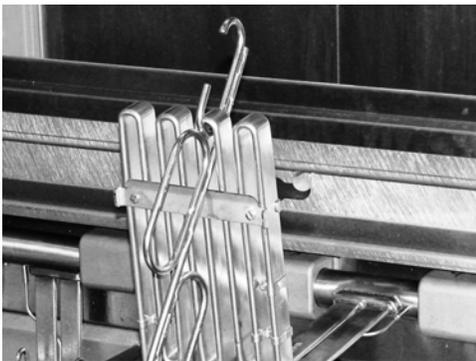


Figure 1



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

Utiliser un chiffon ou des gants pour se protéger quand on soulève l'élément. L'élément peut être très chaud et causer des blessures.



ATTENTION

Éviter de placer l'outil de levage au milieu des éléments, car c'est là que se trouve le bulbe de l'interrupteur limiteur, afin de ne pas risquer d'endommager celui-ci.

3-13. ENTRETIEN DU FILTRE
(suite)

8. Utiliser le tampon haute température et son support et une petite quantité de produit de nettoyage de friteuse KAY QSR pour brosser les parois, les coins et le fond de l'intérieur de la cuve. Utiliser la petite brosse haute température pour enlever l'accumulation de saleté et de débris des serpents, des coins des cuves et autres endroits d'accès difficile. Il faut prendre soin de ne pas endommager les sondes.

CAUTION

ATTENTION

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

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

9. Une fois que le bac est propre, « SCRUB VAT COMPLETE? » (nettoyage bac terminé?) « YES NO » s'affiche. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; « WASH VAT » (oui-non) s'affiche alors.
10. Abaisser l'élément puis appuyer sur le bouton √ ; « WASHING » (lavage) s'affiche alors. L'huile circule dans le bac pendant plusieurs minutes. Une fois que le cycle de lavage est terminé, « WASH AGAIN? (relaver?) » « YES NO » s'affiche.

NOTICE

AVIS

La phase WASH (lavage) du premier filtrage de maintien utilisant un tampon de filtrage neuf dure 45 secondes de plus pour « roder » le tampon.

11. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES si un autre lavage est nécessaire ; Sinon, appuyer sur le bouton X pour indiquer NO, RINSING (rinçage) s'affiche et la friteuse rince le bac automatiquement. Lorsque le rinçage est terminé, « RINSE AGAIN? » (rincer encore?) « YES NO » s'affiche.
12. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES si un autre lavage est nécessaire ; sinon, appuyer sur le bouton X pour indiquer NO. « POLISH? » (traiter?) « YES NO » s'affiche alors.
13. Appuyer sur le bouton(√ pour répondre YES ; l'huile est « traitée » par circulation dans le système de filtrage et « 5:00 STOP (arrêt dans 5 minutes) s'affiche. Si on le désire, appuyer sur le bouton √ pour choisir STOP (arrêter) pour interrompre le traitement ; sinon, l'huile est traitée pendant 5 minutes.
14. Une fois que l'huile est traitée, « FILL VAT? » (rempl. bac?) « YES » s'affiche. Appuyer sur le bouton √ ; « FILLING » (remplissage) s'affiche et le bac se remplit d'huile.
15. Une fois qu'il est plein, « IS POT FILLED? » (bac plein?) « YES NO » s'affiche. Appuyer sur le bouton √ pour indiquer YES ; la friteuse reprend alors son fonctionnement normal.

Si on appuie sur le bouton X, « FILLING » (remplissage) s'affiche et la pompe fonctionne pendant 30 secondes puis s'arrête. « IS POT FILLED? » (cuve pleine ?) « YES-NO » (oui-non) s'affichent ensuite. Au bout de 3 tentatives, « ADD » (ajout) « QUIT » (quitter) s'affichent. Appuyer sur le bouton √ pour remplir la cuve puis le relâcher. Appuyer sur le bouton X ; « IS POT FILLED? » (cuve pleine ?) « YES NO » s'affiche alors. Appuyer sur le bouton √ ; la friteuse reprend alors son fonctionnement normal.

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



**ATTENTION
RISQUE
D'INCENDIE**

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

S'ASSURER QUE DISPOSE EST REGLE SUR RTI



1. Appuyer sur  (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que *FILTER MENU* (menu filtrage) et 1.AUTO FILTER? (1.filtrage autom.?) s'affichent.
2. Appuyer sur ▼ et relâcher deux fois jusqu'à ce que 3.DISPOSE (3.jeter) s'affiche.
3. Appuyer sur le bouton √ ; « DISPOSE? » (jeter?) « YES NO » s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton √ ; « DRAINING » (vidange) s'affiche et l'huile s'écoule dans le bac de vidange de filtre. Si la commande soupçonne la présence d'huile dans le bac de vidange, il se peut que « CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO » (attention - y a-t-il de l'huile dans le bac ? oui-non) s'affiche. S'assurer que le bac de vidange est vide avant de continuer.
5. « VAT EMTY » (bac vide) « YES NO » s'affiche alors.
6. Appuyer sur le bouton √ ; « CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES » (évacuer l'huile usagée des conduites d'huile) « √ =PUMP » ((√) = pomper) « X =DONE » (X = terminé) s'affichent. Pour être sûr qu'il ne reste plus d'huile usagée dans les conduites d'huile, appuyer sur le bouton √ pendant quelques secondes. Une fois les conduites dégagées, appuyer sur le bouton X ; « CLN VAT COMPLETE? » (nettoy. cuve terminé ?) « YES NO » (oui-non) s'affichent. Une fois que la cuve est propre, appuyer sur le bouton √.
7. Le robinet de vidange se referme et « FILL POT FROM BULK » (remplir bac depuis réserv.) « YES NO » s'affiche. Ouvrir la porte où se trouve le commutateur RTI (Figure 1) et appuyer sur le bouton « DISPOSE » (jeter) du commutateur jusqu'à ce que le bac de vidange du filtre soit vide.
8. Pour remplir le bac, appuyer sur le bouton √ jusqu'à ce que la friture froide arrive à l'indicateur inférieur de niveau d'huile du bac comme indiqué à la Section 3-3.
9. Appuyer sur le bouton X ; « IS POT FILLED? » (cuve pleine ?) « YES NO » s'affiche alors. Si la cuve est pleine, appuyer sur le bouton √ ; les commandes rétablissent le fonctionnement normal. Si elle ne l'est pas, appuyer sur le bouton X et revenir à l'étape 8.



Figure 1

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

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



Figure 1



Figure 2

1. Ouvrir la porte du milieu, retirer le bac de vidange du dessous de la friteuse et le remplacer par une navette de mise au rebut d'huile. Figures 2 et 3.
2. Appuyer sur  (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que *FILTER MENU* (menu filtrage) et 1.AUTO FILTER? (1.filtrage autom.?) s'affichent.
3. Appuyer sur le bouton ▼ et le relâcher deux fois jusqu'à ce que « 3.DISPOSE » (3.jeter) s'affiche. Appuyer sur le bouton √; « DISPOSE? » (jeter ?) « YES NO » s'affichent. Si la commande soupçonne la présence d'huile dans le bac de vidange, il se peut que « CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO » (attention - y a-t-il de l'huile dans le bac ? oui-non) s'affiche. S'assurer que le bac de vidange est vide avant de continuer.).
4. Appuyer sur le bouton √; « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (unité mise au rebut en place?) « YES NO » s'affiche.
5. Une fois la navette de mise au rebut en place, appuyer sur le bouton √; « DRAINING » (vidange) s'affiche. L'huile s'écoule alors de la cuve dans la navette.
6. « VAT EMPTY » (bac vide) « YES NO » s'affiche. Vérifier que le bac est vide et appuyer sur le bouton √.
7. « CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES » (évacuer l'huile usagée des conduites d'huile) « (√) =PUMP » ((√) = pomper) « X =DONE » (X = terminé) s'affichent. Pour être sûr qu'il ne reste plus d'huile usagée dans les conduites d'huile, appuyer sur le bouton (√) pendant quelques secondes. Une fois les conduites purgées, appuyer sur le bouton **X**
8. « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. cuve terminé) « YES NO » s'affiche. Une fois que la cuve est propre, appuyer sur le bouton √.
9. « MANUAL FILL POT » (rempliss. manuel cuve) s'affiche, suivi de « IS POT FILLED? » (cuve remplie ?) ainsi que de « YES NO ». Remplir la cuve jusqu'à la ligne indicatrice inférieure sur l'arrière de celle-ci puis appuyer sur le bouton √. (Voir les instructions de la rubrique **Remplissage ou ajout d'huile (in installations sans système RTI)** de la Section 3-2.

Les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

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

3-16. REMPLACEMENT DU TAMPON DE FILTRE



Figure 1



Figure 2



Figure 3

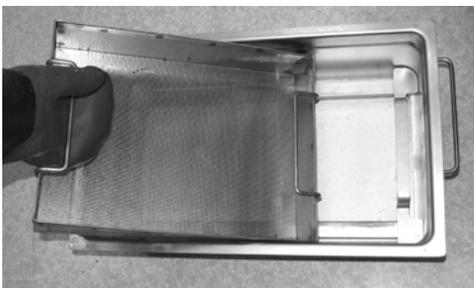


Figure 4

Pour garantir de bonnes performances de pompage d'huile, remplacer le tampon (ou élément en papier) de filtre au moins une fois par jour. Toutefois, dans les restaurants ouverts 24 heures sur 24, remplacer le tampon deux fois par jour.

NOTICE

AVIS

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

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



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

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

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

3. Soulever le couvercle du bac d'évacuation pour l'enlever. Figure 3.

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

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



Figure 5

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



Figure 6

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

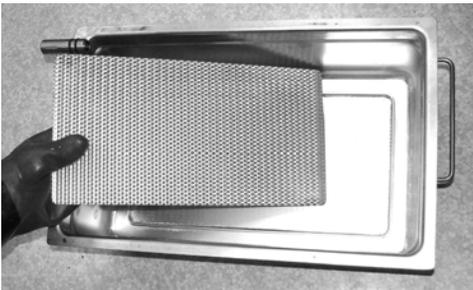


Figure 7

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



Figure 8

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

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



Figure 9



Figure 10

**3-17. DÉPOSE ET ETTOYAGE
DU PORTE-PANIER**



NOTICE

AVIS

S'assurer que le bac de vidange, le tamis inférieur, le ramasse-miettes et la bague de retenue sont bien secs avant de placer le tampon de filtre dans le bac car l'eau le dissoudra.

9. Remonter dans l'ordre inverse en plaçant d'abord le tamis inférieur dans le bac de filtre, puis le tampon, la bague de retenue et le ramasse-miettes.

NOTICE

AVIS

Avant de repousser le bac de vidange de filtre en position, lubrifier les joints toriques (Figure 9) du tube de filtre avec de l'huile froide.

10. Repousser le bac de filtre sous la friteuse, en s'assurant que le tube de filtre du bac est solidement relié au raccord sous la friteuse. Figure 9.
11. S'assurer que la butée du bac de vidange est engagée et que la friteuse est maintenant prête à fonctionner normalement. Figure 10.

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



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

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

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

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

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

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

Informations de rétablissement pour chaque bac

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

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

 signifie qu'il a fallu 1 minutes et 5 secondes à la température d'huile pour se rétablir de 121 à 149 °C (250 à 300 °F).

Langues sélectionnées

2. Appuyer sur et relâcher  deux fois ; la langue primaire s'affiche dans la partie gauche et la langue secondaire dans la partie droite. Appuyer sur le bouton  sous l'une ou l'autre langue pour utiliser l'appareil dans cette langue.

NOTICE

AVIS

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

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

Cycles de cuisson restants avant filtrage

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

REMA	INING	3	6
------	-------	---	---

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

Heure et date

2. Appuyer deux fois sur  ou  ; l'heure locale et la date, ainsi que l'activité de filtrage la plus récente, s'affichent alors.

Usage du tampon de filtrage

3. Appuyer trois fois sur  ou sur  ; le nombre d'heures d'utilisation du tampon de filtrage existant s'affiche alors.

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

Température réelle de l'huile

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

Température de consigne

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

3-21. MODE INFORMATION

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

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

Ce mode permet d'obtenir les informations suivantes :

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

NOTICE

AVIS

Appuyer sur le bouton X pour quitter le mode Information.

1. FILTER STATS (stats filtrage)

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

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

2. REVIEW USAGE (visualiser usage)

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

FONCTION	EX. AFFICHAGE
Jour du dernier effacement des données d'usage	SINCE 8:26A 04-19 (depuis 8-26 le 19-04)
Nombre total de cycles de cuisson	TOTAL COOKS 462 (total de cuissons 462)
Cycles de cuisson interrompus avant « PULL » (retirer)	“PULL” QUIT CKS 4 (cycles interr. av. « PULL »)
Nombre d'heures de marche de la friteuse (gauche)	L ON HRS 165 (h. marche g. 165)
Nombre d'heures de marche de la friteuse (droite)	R ON HRS 160 (h. marche d. 160)
Réinitialiser les données d'usage	RESET - YES NO (réinitialiser - oui non)

3-21. MODE INFORMATION

(suite)

3. LAST LOAD (dernière charge)

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

FONCTION	EX. AFFICHAGE
Produit (dernier produit cuit)	PRODUCT P1- L1 (prod. 1 ; g., 1er prod.)
Heure de début du dernier cycle de cuisson	STARTED 10.25A AUG-11 (début 10:25 le 11 août)
Temps de cuisson réel écoulé (secondes réelles)	ACTUAL TIME 7:38 (temps réel 7:38)
Temps de cuisson programmé	PROG TIME 3:00 (temps progr. 3:00)
Temp. max. pendant le cycle de cuisson	MAX TEMP 327°F (temp. max. 327 °F)
Temp. min. pendant le cycle de cuisson	MIN TEMP 313°F (temp. min. 313 °F)
Temp. moy. pendant le cycle de cuisson	AVG TEMP 322°F (temp. moy. 322 °F)
Chauffage (pourcentage) pendant le cycle de cuisson	HEAT ON 73% (chauff. 73 %)
Prête ? (la friteuse était-elle prête avant de démarrage ?)	READY? (prête ?) YES (oui)

SECTION 4. PROGRAMMATION DE NIVEAU 1

Le niveau 1 inclut ce qui suit :

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

4-1. MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE PRODUITS

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

Changement de noms de produit

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

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

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

Changement des temps et températures

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

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

(température) et la température présélectionnée s'affichent à droite.

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

Changement de l'identificateur de cuisson

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

Alarmes (tâches 1 et 2)

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

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

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

Minuterie de qualité

- Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que QUAL TMR (minut. qual.) et le temps d'attente présélectionné s'affichent. Appuyer sur les boutons de produit  pour régler le temps d'attente jusqu'à 2 heures 59 minutes.

Désactivation du filtrage intermittent automatique

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

Bouton d'affectation

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

4-2. HORLOGE DE FILTRAGE INTERMITTENT AUTOMATIQUE

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

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

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

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

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

Affichage gauche	Affichage droit
M-F (l-v) 1	XX:XX A XX
M-F (l-v) 2	XX:XX A XX
M-F (l-v) 3	XX:XX A XX
M-F (l-v) 4	XX:XX A XX
M-F (s) 1	XX:XX A XX
M-F (s) 2	XX:XX A XX
M-F (s) 3	XX:XX A XX
M-F (s) 4	XX:XX A XX
SUN (d) 1	XX:XX A XX
SUN (d) 2	XX:XX A XX
SUN (d) 3	XX:XX A XX
SUN (d) 4	XX:XX A XX

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

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

Pour établir une nouvelle heure de début, utiliser les boutons de produit  pour saisir la nouvelle valeur.

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

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

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

NOTICE

AVIS

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

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



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

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

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

NOTICE

AVIS

Ne pas cuire de produit dans un bac contigu lorsque le processus de nettoyage à fond est en cours pour éviter de contaminer l'huile et le produit.

2. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
3. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PRODUCT » (produit) et « SELECTN » (sélection) s'affichent.



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



4. Appuyer deux fois sur le bouton ▼ ; « DEEP CLEAN » (nettoy. à fond) s'affiche. Appuyer sur le bouton √ ; « DEEP CLN? » (nettoy. à fond?) et « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton √. **Pour les friteuses à cuves intégrales, passer à l'étape 6**
5. **Friteuses à bacs fractionnés seulement!** « LEFT RGHT » (gauche droit) s'affiche pour demander de sélectionner le bac à nettoyer. Appuyer sur le bouton √ pour sélectionner le bac gauche ou sur le bouton **X** pour le bac droit.
6. « OIL RMVD » (huile vidée) « YES NO » s'affiche.
7. Si l'huile a déjà été vidée, appuyer sur le bouton √ ; la commande passe alors à l'étape « Solution Added? » (solution ajoutée?).

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

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

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

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

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

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

NOTICE

AVIS

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

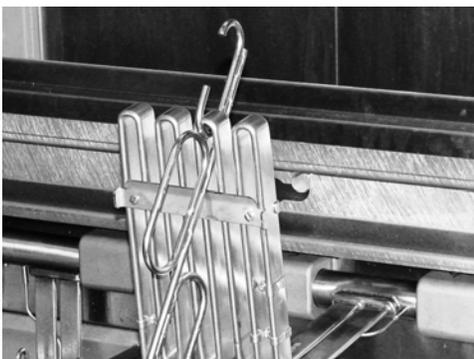
Pour commander l'arrêt anticipé du nettoyage, appuyer sur le bouton **X**. « QUIT DEEP CLEAN? » (quitter netto. à fond?) « YES NO » s'affiche alors. Appuyer sur le bouton \checkmark pour annuler le reste du compte à rebours et passer au rinçage.

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



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

- Pour éviter de se brûler quand on verse la solution chaude, porter des gants et un équipement protecteur et faire attention pour éviter d'éclabousser.
- Pour éviter des brûlures pendant l'utilisation, ne pas pomper de solution de nettoyage ni d'eau dans une cuve ni dans les conduites d'huile.



13. Une fois que le bac est vide, appuyer sur le bouton \checkmark ; « SCRUB VAT COMPLETE » (nettoyage bac terminé) « YES NO » s'affiche. Utiliser la petite brosse haute température pour nettoyer les éléments et utiliser le tampon haute température et son support pour nettoyer l'intérieur des parois, les coins et le dessus de la cuve.



ATTENTION

Ne pas gratter les éléments d'une friteuse électrique ni utiliser le tampon à récurer sur ceux-ci. Cela raye la surface des éléments sur laquelle la chapelure colle et brûle alors.

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

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

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

NOTICE

AVIS

Utiliser l'outil de levage et soulever l'élément articulé hors du bac selon le besoin.

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

Pour être sûr qu'il ne reste plus de solution de nettoyage dans les conduites d'huile, appuyer sur le bouton √ pendant quelques secondes. Une fois les conduites dégagées, appuyer sur le bouton X ; « VAT DRY? » (cuve sèche ?) « YES NO » s'affichent.



AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES

Pour éviter de se brûler, s'assurer que toute l'eau et la solution de nettoyage ont été enlevées de la ou des cuves et de la ou des conduites d'huile.

17. Une fois que le bac est bien rincé, appuyer sur le bouton √ ; « VAT DRY » (bac sec) « YES NO » s'affiche.
18. Bien sécher la cuve avec une serviette puis appuyer sur le bouton √ ; les commandes reprennent alors leur fonctionnement normal.

Voir la **section Remplissage ou ajout d'huile** pour le remplissage de la cuve.

4-4. CONFIGURATION DE LA FRITEUSE

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

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

Utiliser les boutons ◀ ou ▶ pour changer l'affichage des opérations à « FRANCAIS », « CAN FREN », « ESPANOL », « PORTUG », « DEUTSCHE », « SVENSKA », « РУССКИЙ ».

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

- ZONE - USA or NON-USA (zone É-U ou non É-U)
- TEMP FORMAT (format tempér.) - oF ou oC
- TIME FORMAT (format heure) - 12 h OU 24 h
- ENTER TIME (saisir l'heure) - Heure locale (utiliser les boutons de produit pour la changer)
- ENTER TIME - AM OR PM (saisir l'heure - matin ou après-midi)
- DATE FORMAT - US OR INTERNATIONAL (format date - US ou international)
- ENTER DATE (saisir date) - Date (utiliser les boutons de produit pour la changer)
- FRYER TYPE - GAS or ELEC (type friteuse - gaz ou élect.)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (type de bac - intégral ou fractionné)
- OIL SYSTEM (alim. huile) - JIB (bidon en boîte) (sans système RTI)/BULK (réservoir) (système RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF; 2.US (heure d'été - 1.désactiv., 2.US) (à partir de 2007); 3.EURO; 4.FSA (3.UE, 4.FSA (US avant 2007)

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

SECTION 5. PROGRAMMATION DE NIVEAU 2

Utilisé pour accéder à ce qui suit :

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

5-1. PARAMÈTRES ÉVOLUÉS DE PRODUITS

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

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

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

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

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

5-1. PARAMÈTRES ÉVOLUÉS DE PRODUITS (suite)

8. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « FULL HT » (chaleur maxi) s'affiche ainsi que la chaleur maximum exprimée en secondes, ce qui signifie que le chauffage est déclenché dès qu'on appuie sur un bouton de minuterie et se poursuit pendant la durée programmée.

Appuyer sur les boutons de produit  pour changer cette valeur de 0 à 90 secondes.

9. Appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « PC FACTOR » (facteur comp. prod.) et la température proportionnelle s'affichent, ce qui aide l'huile à ne pas dépasser la température de consigne.

Appuyer sur les boutons de produit  pour changer cette valeur de 0 à 50 degrés.

NOTICE

AVIS

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

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

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

NOTICE

AVIS

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

5-3. MOT DE PASSE

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

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

5-4. TONALITÉ D'ALARME (et volume)

1. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 2) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.
3. Appuyer 3 fois sur le bouton ▼ ; « ALERT TONE » (tonalité alarme) s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton droit √ ; « VOLUME » et la valeur du volume s'affichent alors. Utiliser les boutons de produit  pour régler le volume entre 1 (le moins fort) et 10 (le plus fort).
5. Une fois le volume réglé, appuyer sur le bouton √ ; « TONE » et la tonalité s'affichent. Utiliser les boutons de produit  pour régler la tonalité entre 50 et 2000 Hz.
6. Appuyer sur X pour quitter le mode Alert Tone.

5-5. FILTRAGE APRÈS

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

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

5-6. TEMPS DE FILTRAGE

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

1. Appuyer sur les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau - 2) s'affiche, suivi de ENTER CODE (saisir code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (4 premiers boutons de produit). « PROD » (produit) et « COMP » (compens.) s'affichent.
3. Appuyer 5 fois sur le bouton ▼ ; « FLTR TIME » (temps filtr.) et le temps d'arrêt (heures:minutes) s'affichent. Utiliser les boutons de produit  pour sélectionner le temps pendant lequel la friteuse reste inutilisée (entre 0 et 18:00 [18 heures]) avant que les commandes suggèrent un filtrage.
4. Une fois le temps sélectionné, appuyer sur √ pour le confirmer.

SECTION 6. DÉPANNAGE

6-1. GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause	Correction
L'interrupteur est en position ON mais la friteuse ne fonctionne pas du tout	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Brancher la friteuse • Vérifier le disjoncteur ou le fusible dans le tableau électrique • (Hors E.-U./certains pays étrangers) Disjoncteurs de la friteuse déclenchés-ouvrir la porte gauche et réarmer le disjoncteur de la friteuse ; voir ci-dessous 
L'huile ne chauffe pas mais les témoins sont allumés Erreur d'absence de chauffage « E-22 »	<ul style="list-style-type: none"> • Les cordons d'alimentation ne sont pas tous branchés 	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil a 2 cordons d'alimentation ; s'assurer qu'ils sont branchés tous les deux ; faire vérifier le circuit de chauffage
Code d'erreur de commande « E-10 »	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit d'interrupteur limiteur ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Laisser les éléments chauffants refroidir (15-20 minutes) et réinitialiser l'interrupteur limiteur en appuyant sur le côté relevé de l'interrupteur de la cuve qui ne fonctionne pas et en le relâchant ; les interrupteurs se trouvent derrière la porte droite, à côté du bidon en boîte ; si l'interrupteur limiteur ne se réinitialise pas, il doit être remplacé 
Le bac n'est pas assez rempli	<ul style="list-style-type: none"> • Le bidon en boîte est presque ou complètement vide • La conduite d'huile du bidon est obstruée ou aplatie • Le bac du filtre a besoin d'être nettoyé 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le bidon • Vérifier la conduite du bidon • Nettoyer le bac du filtre et remplacer l'élément en papier ou le tampon

6-1. GUIDE DE DÉPANNAGE

(suite)

Problème	Cause	Correction
Moussage ou bouillonnement de l'huile par-dessus le haut du bac	<ul style="list-style-type: none"> • Présence d'eau dans l'huile • Huile incorrecte ou de mauvaise qualité • Filtrage incorrect • Rinçage incorrect après le nettoyage du bac 	<ul style="list-style-type: none"> • Vider et épurer l'huile • Utiliser une huile recommandée • Se reporter aux méthodes de filtrage • Nettoyer et rincer le bac puis bien le sécher
L'huile ne s'écoule pas du bac	<ul style="list-style-type: none"> • Robinet de vidange bouché par des miettes • Gouttière obstruée 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir le robinet et utiliser une brosse blanche droite pour forcer les miettes à passer par le robinet de vidange <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">NOTICE</div> AVIS Ne pas laisser la brosse dans le robinet de vidange. <ul style="list-style-type: none"> • Déposer le panneau latéral droit, enlever l'obturateur de l'extrémité de la gouttière et nettoyer celle-ci
Le moteur de filtre marche mais pompe l'huile lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Raccords de conduite de filtre desserrés • Élément en papier ou tampon de filtre encrassé 	<ul style="list-style-type: none"> • Resserrer tous les raccords de la conduite de filtre • Remplacer l'élément en papier ou le tampon de filtre
Bulles dans l'huile pendant tout le processus de filtrage	<ul style="list-style-type: none"> • Bac de filtre pas complètement en place • Bac de filtre encrassé • Joint torique endommagé sur le collecteur de conduite de filtre de la friteuse 	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la conduite de retour du bac de filtre est complètement enfoncée dans le collecteur de la friteuse • Nettoyer le bac et remplacer l'élément en papier ou le tampon • Remplacer le joint torique
Code d'erreur de commande « E-31 »	<ul style="list-style-type: none"> • Les éléments sont relevés 	<ul style="list-style-type: none"> • Rabaisser les éléments dans le bac
Le moteur de filtre ne marche pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le cordon d'alimentation du bac n° 1 n'est pas branché. • Circuit ouvert • Le bouton de réarmement du disjoncteur thermique sur l'arrière du moteur de pompe est déclenché 	<ul style="list-style-type: none"> • Brancher le cordon d'alimentation dans la prise • Disjoncteurs de la friteuse déclenchés-ouvrir la porte gauche et réarmer le disjoncteur de la friteuse • Laisser au moteur le temps de refroidir, enlever le bidon en boîte puis appuyer fermement sur le bouton avec un tournevis jusqu'à ce qu'il émette un déclic. 

6-2. CODES D'ERREURS

En cas de panne d'un système de commande, l'affichage numérique fait apparaître un message d'erreur. Les codes de message sont indiqués dans la colonne AFFICHAGE ci-dessous. Une tonalité constante se fait entendre lorsqu'un code d'erreur est affiché ; appuyer sur n'importe quel bouton pour la mettre en sourdine.

AFFICHAGE	CAUSE	MESURES CORRECTRICES
"E-4"	Surchauffe du tableau de commande	Placer l'interrupteur à la position OFF puis à la position ON ; si « E4 » s'affiche, le tableau de commande devient trop chaud ; vérifier les volets de chaque côté de l'appareil pour voir s'ils sont obstrués
"E-5"	Surchauffe de l'huile	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si « E-5 » s'affiche, vérifier les circuits de chauffage et la sonde de température
"E-6A"	Sonde de température en circuit ouvert	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si « E-6A » s'affiche, vérifier la sonde de température
"E-6B"	Sonde de température en court-circuit	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si « E-6B » s'affiche, vérifier la sonde de température
"E-10"	Interrupteur limiteur déclenché	Laisser les éléments chauffants refroidir (15-20 minutes) et réinitialiser l'interrupteur limiteur en appuyant sur le côté relevé de l'interrupteur de la cuve qui ne fonctionne pas et en le relâchant ; les interrupteurs se trouvent derrière la porte droite, à côté du bidon en boîte ; si l'interrupteur limiteur ne se réinitialise pas, il doit être remplacé 
"E-18-A"	Capteur de niveau gauche en circuit ouvert	Mettre l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si l'affichage continue à indiquer la défaillance d'un capteur, faire vérifier les connecteurs au tableau de commande ; faire vérifier le capteur et le remplacer si nécessaire.
"E-18-B"	Capteur de niveau droit en circuit ouvert	
"E-18-C"	Capteurs de niveau tous les deux en circuit ouvert	
"E-21"	Lent rétablissement de la chaleur	Faire vérifier la friteuse par un technicien agréé pour voir si la tension d'alimentation est correcte; faire vérifier les contacteurs et l'élément chauffant ; faire vérifier l'appareil pour voir si des fils sont desserrés ou brûlés

6-2. CODES D'ERREURS (suite)

AFFICHAGE	CAUSE	MESURES CORRECTRICES
« E-22 »	Erreur de chauffage - pas de chaleur	Vérifier le cordon d'alimentation et faire vérifier le circuit de chauffage
« E-31 »	Les éléments sont relevés	Rabaisser les éléments dans la cuve
« E-41 », « E-46 »	Échec de programmation	Placer l'interrupteur à la position OFF puis à la position ON; si l'un des codes d'erreurs s'affiche, faire réinitialiser les commandes ; si l'affichage du code persiste, faire remplacer le tableau de commande
« E-47 »	Défaillance de la puce du convertisseur analogique ou panne d'alimentation en courant 12 V	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si l'erreur « E-47 » persiste, faire remplacer la carte E/S ou celle de circuit imprimé
« E-48 »	Erreur du système d'entrée	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; faire remplacer la carte de circuit imprimé de commande si l'erreur « E-48 » persiste
« E-54C »	Erreur d'entrée de température	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; faire remplacer la carte de circuit imprimé de commande si l'erreur « E-54C » persiste
« E-60 »	La carte de circuit imprimé de filtrage intermittent automatique ne communique pas avec celle de commande	Placer l'interrupteur en position OFF puis en position ON ; si l'erreur « E-60 » persiste, faire vérifier le fusible de 1,5 A de la carte de circuit imprimé de filtrage intermittent automatique ; faire vérifier le connecteur entre les cartes de circuit imprimé ; remplacer l'une ou l'autre si nécessaire
« E-62A »	Erreur de communication	Mauvaise connexion. Voir le Manuel technique Remplacer la Carte de contrôle Remplacer la sonde
« E-70C »	Fil de liaison du robinet de vidange manquant ou débranché	Faire vérifier le fil de liaison sur la carte de circuit imprimé à la position d'interverrouillage de l'interrupteur de vidange
« E-82A »	Valve sélectrice non détectée	Faire vérifier le câblage entre la valve sélectrice et la carte de filtrage intermittent automatique
« E-82B »	Défaillance de la valve sélectrice	Faire vérifier l'interrupteur « Home » de la valve sélectrice
« E-82C »	Défaillance de la valve sélectrice	Faire vérifier le câblage entre les interrupteurs « Home » & « Position » et la valve sélectrice, ainsi que le moteur de cette valve et la chaîne d'entraînement
« E-93A »	Disjoncteur 24 V c.c. déclenché	Faire vérifier les moteurs des robinets de vidange et de la valve sélectrice.



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

*FM07-792-(

Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 01-20-2020