



# M A N U E L D'UTILISATION

**FRITEUSE ÉLECTRIQUE SANS COUVERCLE À BAC  
SÉPARÉ ET SIMPLE**

## **MODÈLE**

**GVE`071`#? J9`%&I**

**GVE`072`#? J9`%&I**

**GVE`073`#? J9`%&I**

**GVE`074`#? J9`%&I**



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

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

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil



Ces instructions sont la version originale contrôlée par Henny Penny pour les bacs à volume d'huile bas électriques General Market (GVE/KVE) 1, 2, 3 et 4, modèle 71, 72, 73 et 74 (GVE 71, 72, 73 et 74). Ce manuel est disponible sur le site public de Henny Penny ([www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)).

Lisez ces instructions en entier avant toute installation et utilisation de cet appareil pour vous assurer de respecter toutes les normes requises pour l'installation, l'utilisation et la sécurité. Lisez et suivez tous les messages de sécurité afin d'éviter tout dégât à l'appareil et toute blessure corporelle.



**AVERTISSEMENT**

- **Cette friteuse doit être installée et utilisée de façon à ce que l'eau n'entre pas en contact avec l'huile, ce qui peut créer des éclaboussures et l'ébullition d'huile et de vapeur, qui à leur tour provoquent des blessures corporelles ; exclut la moisissure normale de l'ingrédient.**
- **Risque de brûlure ! Ne déplacez pas la friteuse ou le bassin de vidange du filtre contenant de l'huile chaude. Des blessures corporelles ou de graves brûlures peuvent résulter d'éclaboussures d'huile chaude.**

Cet appareil est conçu pour une utilisation commerciale dans les cuisines de restaurants, boulangeries, hôpitaux, etc. mais il ne l'est pas pour une production continue en masse de nourriture comme dans un réglage d'usine. Pendant l'utilisation, le niveau de pression acoustique d'émission pondéré A des appareils est inférieure à 70 dB (A). Toute réparation doit être effectuée par le fabricant, son agent d'entretien ou du personnel similaire qualifié afin d'éviter tout risque.

Utilisez toujours un détendeur. Installez le cordon d'alimentation fourni avec le câble de masse calibré pour échouer en dernier. Si le cordon d'alimentation fourni ou celui existant devient endommagé, ne l'utilisez pas ; à la place, remplacez-le avec un cordon d'alimentation sûr. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou du personnel similaire qualifié afin d'éviter tout risque.

Une maintenance quotidienne, hebdomadaire, mensuelle, trimestrielle et annuelle adéquate doit être effectuée sur cet appareil afin d'assurer une utilisation sûre et continue. Cet appareil ne doit jamais être nettoyé avec un jet d'eau ou un outil de nettoyage à vapeur. Des brosses de nettoyage sont livrées avec l'appareil et des instructions pour un nettoyage adéquat sont incluses dans ce manuel.

Une maintenance adéquate améliore aussi la durabilité de l'appareil et de l'huile, réduisant ainsi les coûts d'exploitation. De plus, l'huile usagée augmente les risques d'ébullition et de feu liés au point d'ignition réduit de l'huile. La température de l'huile ne doit jamais dépasser 450 °F (230 °C).

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

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



## TABLE DES MATIÈRES

Section	Page
Section 1.	INTRODUCTION..... 1
1-1	Introduction ..... 1
1-2	Entretien approprié ..... 1
1-3	Assistance ..... 1
1-4	Sécurité ..... 2
Section 2.	DÉBALLAGE/INSTALLATION ..... 4
2-1	Introduction ..... 4
2-2	Instructions de déballage ..... 4
2-3	Sélectionner l'emplacement de la friteuse..... 5
2-4	Mettre la friteuse à niveau ..... 5
2-5	Ventilation de la friteuse ..... 6
2-6	Alimentation électrique ..... 6
2-9	Dimensions ..... 8
Section 3.	FONCTIONNEMENT ..... 10
3-1	Composants opérationnels..... 10
3-2	Mode Réglage..... 14
3-3	Remplissage ou Ajout d'huile ..... 15
3-4	Procédures de démarrage du matin..... 16
3-5	Cuisson avec affichage dédié ..... 17
3-6	Cuisson avec affichage multi-ingrédients..... 18
3-7	Passage du petit déjeuner au déjeuner et du déjeuner au petit déjeuner..... 18
3-8	Passage de l'affichage multi-ingrédients à l'affichage dédié ..... 19
3-9	Passage de l'affichage dédié à l'affichage multi-ingrédients ..... 19
3-10	Passage de l'affichage multi-ingrédients à l'affichage Multi-ingrédients avec différentes températures de consigne ... 19
3-11	Filtrage rapide..... 20
3-12	Entretien du filtre..... 22
3-13	Mise au rebut de l'huile du bac en utilisant la navette d'évacuation d'huile ..... 24
3-14	Changement du tampon du filtre ..... 25
3-15	Retrait et nettoyage du support à panier ..... 27
3-16	Statistiques de bouton Info ..... 28
3-17	Statistiques du bouton Filtrage ..... 28
3-18	Statistiques du bouton Température ..... 28
3-19	Mode information ..... 29

## SOMMAIRE (suite)

Section		Page
Section 4.	PROGRAMMATION NIVEAU 1 .....	31
	4-1 Modifier les réglages ingrédient.....	31
	4-2 Horloge FIA .....	33
	4-3 Mode Nettoyage en profondeur.....	34
	4-4 Configuration de la friteuse.....	38
Section 5.	PROGRAMMATION NIVEAU 2 .....	39
	5-1 Réglages ingrédient avancés .....	39
	5-2 E-Log (journal de codes d'erreur).....	40
	5-3 Mot de passe.....	41
	5-4 Tonalité d'alerte .....	41
	5-5 Filtrer après .....	42
	5-6 Durée de filtrage .....	42
Section 6.	DÉPANNAGE.....	43
	6-1 Guide de dépannage .....	43
	6-2 Codes d'erreur .....	45

## SECTION 1 : INTRODUCTION

### 1-1 INTRODUCTION

La friteuse ouverte Henny Penny est un élément de base du matériel de transformation alimentaire. Elle est uniquement destinée à être utilisée dans les restaurants et les services de restauration commerciaux.

### 1-2 ENTRETIEN ADÉQUAT



### MISE EN GARDE

À compter du 16 août 2005, la Directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques est entrée en vigueur dans l'Union européenne. Nos ingrédients ont été évalués au regard de la Directive DEEE. Nous avons également inspecté nos ingrédients afin de déterminer s'ils se conformaient à la Directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses (RoHS) et avons modifié nos ingrédients le cas échéant afin de les rendre conformes. Pour maintenir la conformité à ces directives, le présent appareil ne doit pas être éliminé en tant que déchets municipaux non triés. Pour une évacuation appropriée, veuillez contacter votre distributeur Henny Penny le plus proche.

Comme tout équipement de restauration, la friteuse sans couvercle Henny Penny requiert de l'entretien et de la maintenance. Les exigences d'entretien et de nettoyage sont indiquées dans ce manuel et doivent entrer systématiquement dans le cadre de l'utilisation de l'appareil.

### 1-3 ASSISTANCE

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

1-4  
SÉCURITÉ

Les instructions fournies dans ce manuel vous permettront de comprendre facilement les procédures à suivre pour votre matériel. Lorsqu'une information est particulièrement importante ou liée à la sécurité, elle est mise en évidence par les mots MISE EN GARDE, ATTENTION, ou AVERTISSEMENT. Leur usage est décrit ci-dessous.

Si un problème survient pendant la première utilisation d'un nouvel appareil, revérifier la section Installation du manuel d'utilisation.

Avant un dépannage, toujours revérifier la section Fonctionnement du manuel d'utilisation.

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



Le SYMBOLE D'ALERTE DE SÉCURITÉ est utilisé avec les termes DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION qui indique un risque de blessure corporelle.



MISE EN GARDE met en valeur des informations particulièrement importantes.



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



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



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



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

**1-4**  
**SÉCURITÉ**  
**(suite)**



Symboles de masse équipotentielle



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



OU



Symboles de risque de choc



OU



Symboles de surface chaude



Indique la direction dans laquelle tourner la poignée rouge pour ouvrir la vanne de vidange pour vider l'huile du bac



Indique la direction dans laquelle tourner la poignée jaune pour ouvrir la vanne de remplissage pour pomper de l'huile dans le bac

## SECTION 2 : DÉBALLAGE / INSTALLATION

### 2-1 INTRODUCTION

Cette section fournit des instructions d'installation et de déballage de la friteuse General Market, de Henny Penny. L'installation de cet appareil doit être exclusivement effectuée par un technicien de maintenance qualifié.

- Une mauvaise installation et maintenance causeront la perte de fonctions du matériel et des blessures corporelles. Veuillez lire le manuel attentivement avant d'installer, utiliser et entretenir.
- Ce manuel n'est pas destiné aux personnes : Ayant une déficience physique, sensorielle ou intellectuelle, ou manquant d'expérience (y compris les enfants).



Évitez de percer la friteuse avec des objets tels que les perceuses ou les vis au risque d'endommager les composants ou de provoquer un choc électrique.

### 2-2 INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE



Tout dommage dû à l'expédition doit être noté en présence de l'agent de livraison et signé avant son départ.

1. Coupez et enlevez les bandes métalliques du carton.
2. Enlevez le couvercle du carton et retirez la friteuse du carton principal.
3. Retirez les supports d'angle de l'emballage (4).
4. Coupez le film étirable autour du carton à poignée/à support et retirez-le du dessus du couvercle de la friteuse.
5. Coupez et enlevez les bandes métalliques maintenant la friteuse sur la palette.

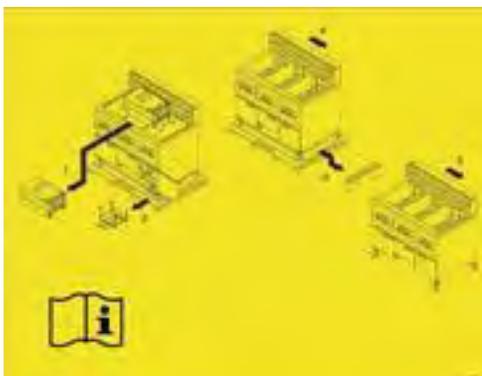


Illustration 1



- N'enlevez pas la protection de transport du côté droit de l'appareil avant son emplacement final afin de protéger la friteuse contre d'éventuels dommages.
  - Retirez le bac de vidange du filtre de la friteuse avant de retirer la friteuse de la palette sous peine d'endommager l'appareil. Illustration 1.
6. Dégagez la friteuse de la palette.



Soyez prudent lorsque vous déplacez la friteuse afin d'éviter des blessures corporelles. La friteuse pèse environ entre 600 livres (272 kg) et 800 livres (363 kg).

## 2-3 SÉLECTIONNER L'EMPLACEMENT DE LA FRITEUSE

La friteuse doit être montée dos au mur :

- L'espace arrière  $\leq 100$  mm. Ne pas y accéder par l'arrière.
  - L'espace avant  $\geq 760$  mm.
- Assure l'espace de fonctionnement.

Le choix d'un emplacement adéquat pour la friteuse est très important pour son fonctionnement, sa rapidité et sa facilité d'emploi. L'emplacement de la friteuse ouverte doit laisser des espacements pour l'entretien et l'utilisation appropriée. Choisissez un emplacement qui facilite le chargement et le déchargement sans gêner la composition finale des plats commandés. Les opérateurs ont constaté qu'une friture depuis la matière première jusqu'à l'ingrédient fini, puis la conservation au chaud de ce dernier permet un service continu rapide. Le plus efficace est un fonctionnement en ligne droite, i.e. matière première d'un côté et produit fini de l'autre côté. Cet ordre peut être modifié avec une perte d'efficacité négligeable.



*Pour éviter tout incendie et l'avarie des aliments, la zone située en dessous de la friteuse ne doit pas être utilisée pour conserver les provisions.*

## 2-4 MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE



**Pour éviter des brûlures graves dues à l'éclaboussement de l'huile chaude, posez et installez la friteuse de façon à éviter toute inclinaison ou tout mouvement. Des cordons d'immobilisation peuvent être utilisés afin d'assurer la stabilisation.**



Pour assurer un fonctionnement correct, la friteuse ouverte doit être de niveau, d'un côté à l'autre et d'avant en arrière. À l'aide d'un niveau placé sur les zones plates autour du collier du bac, sur la cavité du milieu, ajustez les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau. Les roulettes sont ajustables jusqu'à 1,562 po (40 mm)...voir ci-dessous.



## 2-5 VENTILATION DE LA FRITEUSE

La friteuse doit être placée de façon à pouvoir être raccordée à une hotte d'aspiration ou à un système de ventilation convenable. Il est essentiel de permettre l'élimination efficace de la vapeur et des odeurs de friture. Des précautions particulières doivent être prises lors de la conception du système d'évacuation pour ne pas gêner le fonctionnement de la friteuse. Nous vous conseillons de consulter une société locale spécialisée dans le chauffage ou la ventilation pour vous aider à concevoir un système approprié.

### MISE EN GARDE

La ventilation doit être conforme codes locaux, provinciaux et nationaux. Consultez votre caserne de pompiers ou les services d'urbanisme locaux.

## 2-6 SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES



Vérifiez la plaque signalétique montée à l'intérieur de la porte gauche pour déterminer l'alimentation électrique appropriée.



Cette friteuse doit impérativement être mise à la terre (masse) pour prévenir tout risque d'électrocution. Consultez les codes électriques locaux pour connaître les procédures de mise à la terre (masse) appropriée ou en l'absence de codes locaux, conformez-vous au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA N° 70 (l'édition actuelle). Au Canada, tous les branchements électriques doivent se faire conformément au CSA C22.1, du Code canadien de l'électricité, partie 1 et/ou aux autres codes locaux.

Pour éviter tout choc électrique, cet appareil doit être équipé d'un disjoncteur externe qui va déconnecter tous les conducteurs non mis à la terre (non mis à la terre). L'interrupteur de marche/arrêt de cet appareil ne coupe pas tous les conducteurs d'alimentation.

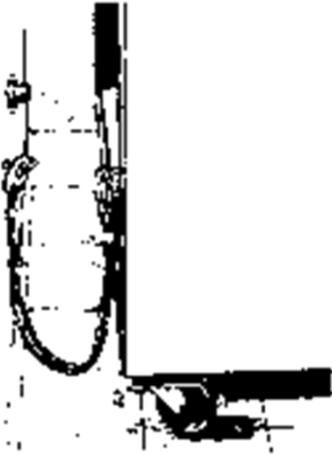
**(UNIQUEMENT POUR L'ÉQUIPEMENT AVEC LE MARQUAGE CE !)**

Pour éviter tout risque de décharge électrique, cet appareil doit être relié aux autres appareils ou aux surfaces métalliques tangibles situées tout près de cet appareil à l'aide d'un conducteur de raccordement équipotentiel. Cet appareil est équipé d'une patte équipotentielle prévue à cet effet. La cosse équipotentielle est marquée du symbole suivant .



## 2-8 SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES (SUITE)

### CÂBLE DE RETENUE



1 boulon doit être fixé sur le bâtiment en utilisant des pratiques de constructions acceptables

Un interrupteur principal séparé muni de fusibles ou disjoncteurs doit être installé à un endroit convenable, entre la friteuse et la source d'alimentation, et doit être installé selon les codes nationaux et locaux.

Il est recommandé d'utiliser un dispositif de protection d'une capacité nominale de 30 mA tel qu'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) ou un interrupteur différentiel de fuite à la terre (IDFT) sur le circuit de la friteuse.

Les friteuses électriques branchées en permanence et dotées de roulettes doivent être installées à l'aide d'un conduit souple et d'une retenue de câble, pour les installations effectuées aux États-Unis. Voir l'illustration à gauche. Des trous sont disponibles dans le châssis arrière de la friteuse pour immobiliser la retenue de câble à la friteuse. La retenue de câble n'empêche pas la friteuse de basculer.

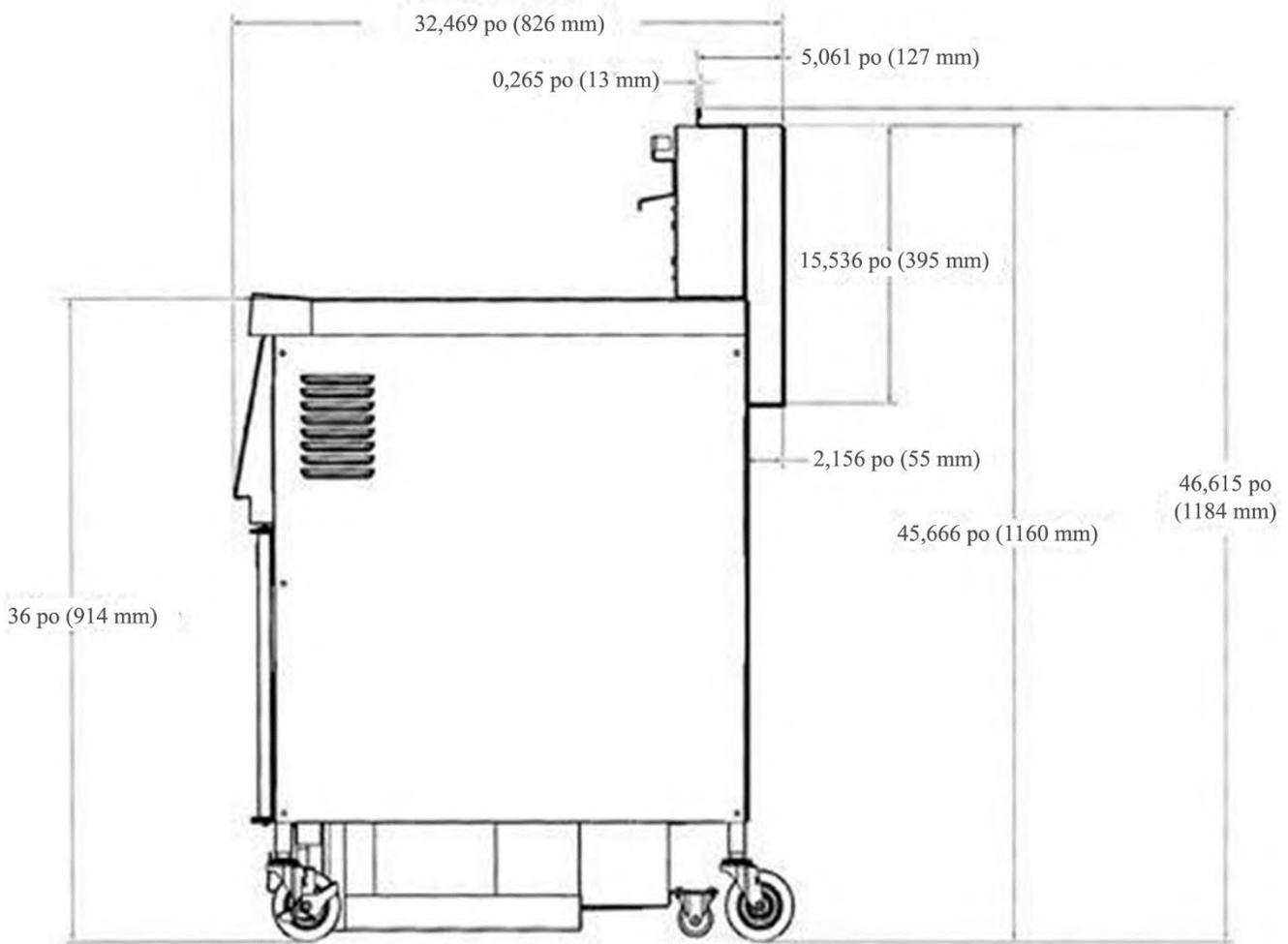
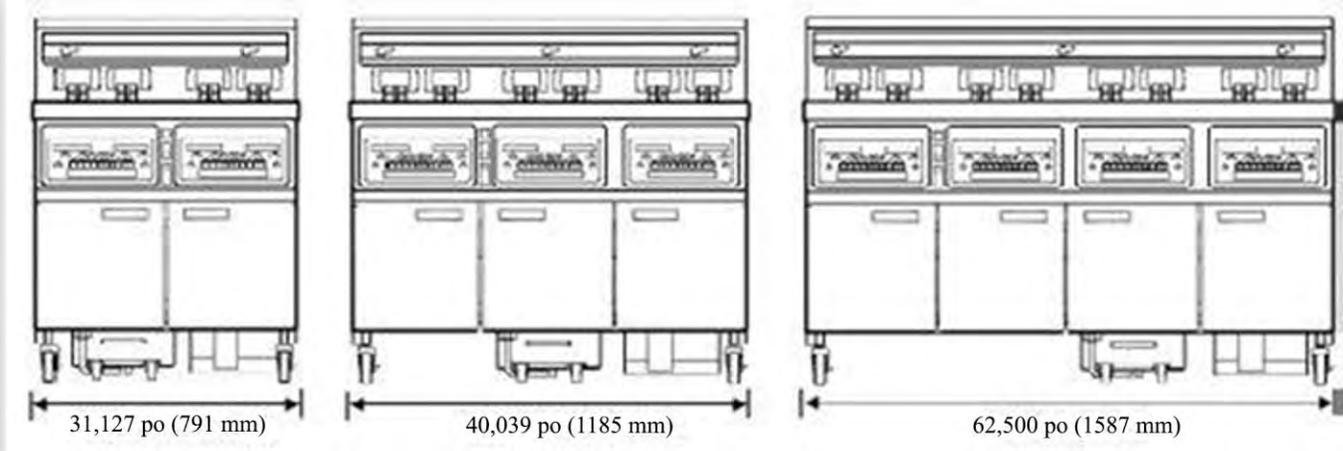
### ATTENTION

#### CONSTRUCTION SUR UNE CLOISON SÈCHE

Vissez le boulon en I au goujon du bâtiment. Ne pas fixer uniquement au mur sec. L'installation préférée est d'environ six pouces (15 cm) de chaque côté du service. Le câble de retenue doit être plus court d'au moins six pouces (15 cm) que la tuyauterie à gaz flexible.

Les cordons d'alimentation doivent être résistants à l'huile, faits de câbles souples gainés aussi légers que le polychloroprène ordinaire ou un autre cordon gainé en élastomère synthétique équivalent. Il doit s'agir d'un conducteur en cuivre isolé avec une capacité nominale de 600 volts et 194 °F (90 °C). Pour une longueur supérieure à 50 pieds (15,24 mètres), utiliser la taille de câble supérieure suivante. Les équipements CE nécessitent l'utilisation d'un conducteur d'une dimension minimale de 0,2 po (6 mm) qui sera raccordé à la plaque à bornes.

**2-9a**  
**DIMENSIONS**

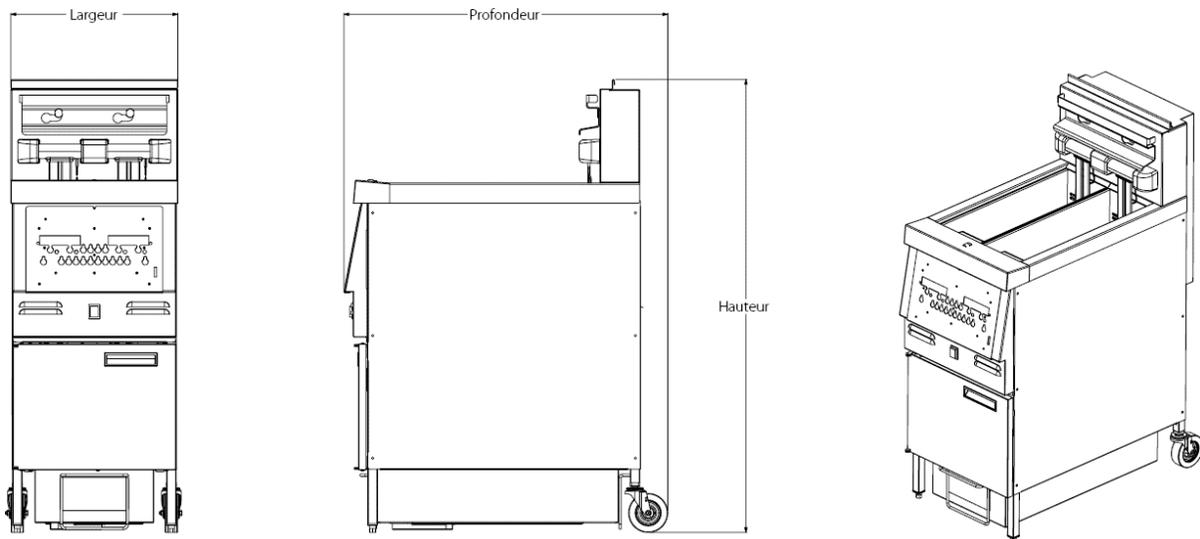


**MISE EN GARDE**

Roulettes réglables jusqu'à 1,562 po (40 mm)

## 2-9b DIMENSIONS

Dimensions pour modèle 071 / 171 à puits unique :



<b>Installation :</b>	
Largeur	17,08 po. (434 mm)
Profondeur	33,13 po. (842 mm)
Hauteur	46,425 po. (1180 mm) ajustable jusqu'à 800 po. (20 mm)
Poids	243 livres (110 kg)
<b>En caisse :</b>	
Largeur	21,70 po. (551 mm)
Profondeur	36,13 po. (918 mm)
Hauteur	53,60 po. (1361 mm)
Poids	298 livres (135 kg)
<b>ÉLECTRIQUE :</b>	
Volts	220/380
Phase	3
Hertz	50
kW	14
Ampères	24,3
Fil	3NG
<b>Capacité en huile :</b>	
Par bac séparé	10 livres ou 9,0 kg

## SECTION 3 : FONCTIONNEMENT

### 3-1. COMPOSANTS OPÉRATIONNELS

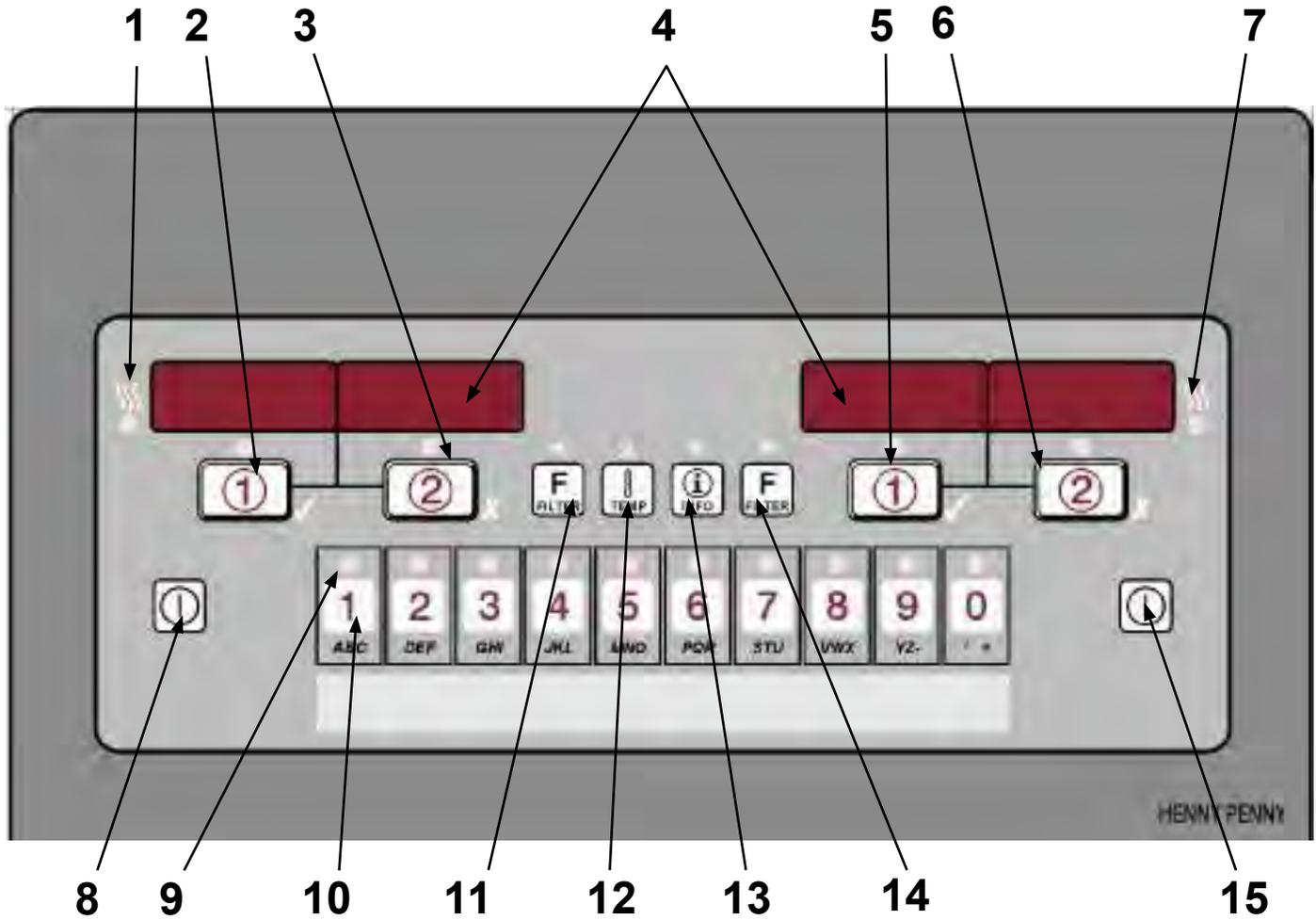


Illustration 3-1

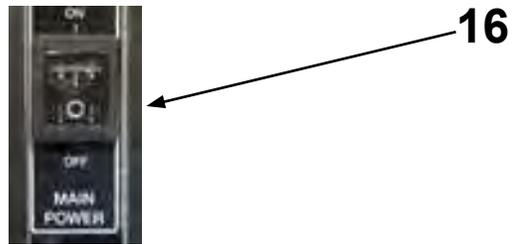
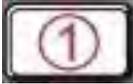
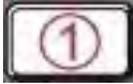
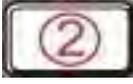


Illustration 3-2

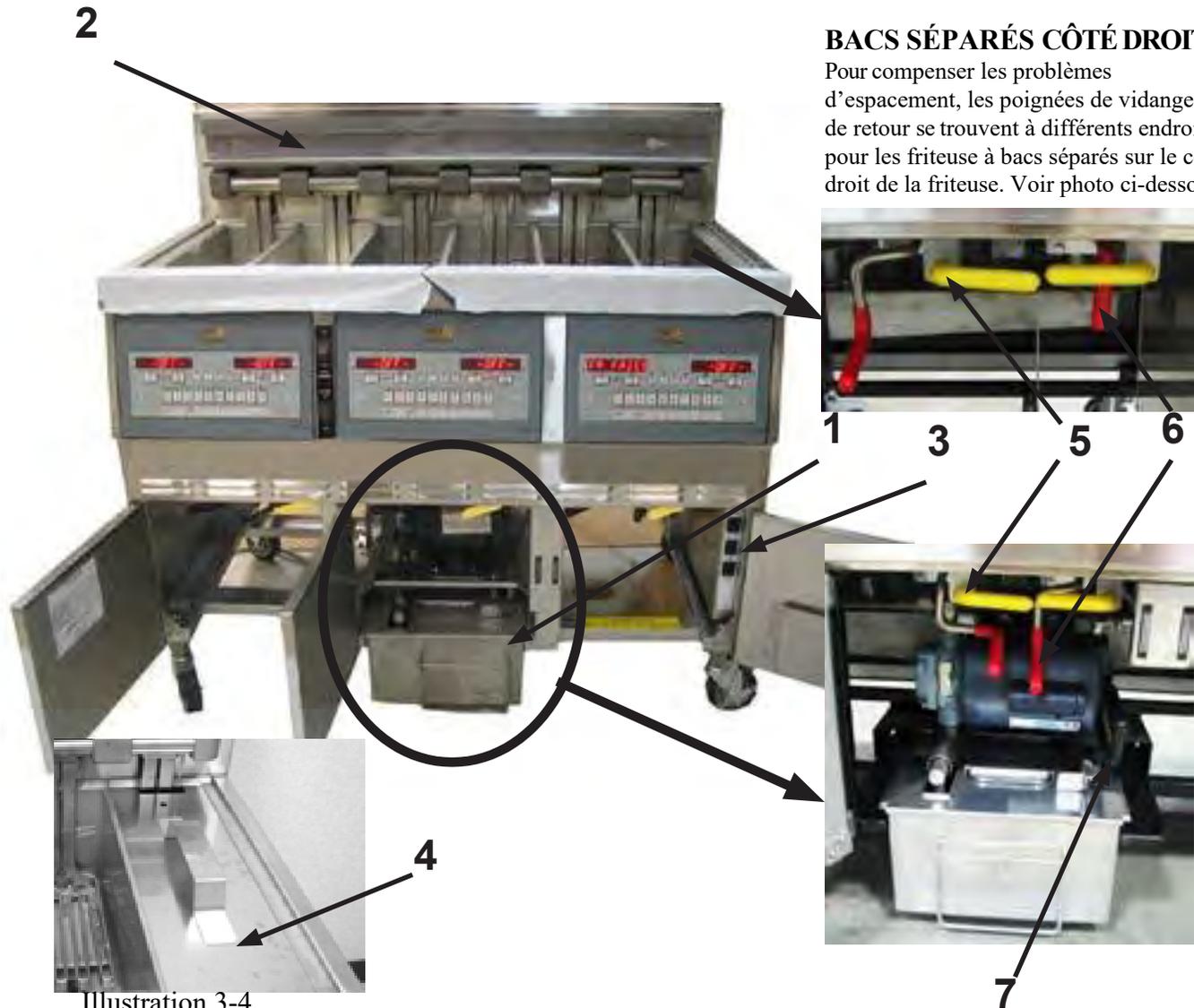
Consultez les illustrations 3-1 et 3-2 conjointement avec la description des fonctions ci-dessous.

**3-1  
COMPOSANTS  
OPÉRATIONNELS  
(SUITE)**

N° ill.	N° article	Description	Fonction
3-1	1		Ce voyant s'allume lorsque la commande appelle au chauffage de(s) bac(s) gauche(s), et les brûleurs entrent en action et chauffent l'huile
3-1	2		Durant un fonctionnement normal, pressez ce bouton pour démarrer et arrêter des cycles de cuisson pour le panier de gauche ; pressez pour changer l'ingrédient affiché ; également utilisé comme signe ✓ pour indiquer OUI ou pour confirmer
3-1	3		Durant un fonctionnement normal, pressez ce bouton pour démarrer et arrêter des cycles de cuisson pour le panier de gauche ; pressez pour changer l'ingrédient ; également utilisé comme signe X pour indiquer NON ou pour annuler
3-1	4	Affichage numérique	L'affichage numérique indique les codes d'ingrédient ; indique le compte à rebours de la minuterie pendant les cycles de cuisson ; indique les messages pendant les modes de filtrage ; indique les sélections dans le mode Programme ; indique la température de l'huile  en appuyant sur  ; indique les codes d'erreur (s'affiche aussi dans plusieurs langues)
3-1	5		Durant un fonctionnement normal, pressez ce bouton pour démarrer et arrêter des cycles de cuisson pour le panier de droite ; pressez pour changer l'ingrédient affiché ; pressez pour confirmer les messages dans les modes de filtrage ; également utilisé comme signe ✓ pour indiquer OUI ou pour confirmer
3-1	6	 	Durant un fonctionnement normal, pressez ce bouton pour démarrer et arrêter des cycles de cuisson pour le panier de droite ; pressez pour changer l'ingrédient affiché ; pressez pour refuser les messages dans les modes de filtrage ; également utilisé comme signe X pour indiquer NON ou pour annuler
3-1	7		Ce voyant s'allume lorsque la commande appelle au chauffage de(s) bac(s) droit(s), et les brûleurs entrent en action et chauffent l'huile
3-1	8		Pressez pour allumer et éteindre le système de chauffage pour le(s) bac(s) gauche(s)
3-1	9		Chaque voyant de bouton d'ingrédient s'allume lorsque le ingrédient particulier a été sélectionné
3-1	10		Pressez pour sélectionner l'ingrédient désiré ; pressez, durant le nommage d'un ingrédient, pour placer les lettres en dessous du bouton, dans le nom

**3-1  
COMPOSANTS  
OPÉRATIONNELS  
(SUITE)**

N° ill.	N° article	Description	Fonction
3-1	11 et 14		Utilisé dans les modes Programmation et Filtrage ; également utilisé pour les boutons ◀ ou ▶ ; pressez pour afficher les statistiques de filtrage suivantes : a. le nombre de cycles de cuisson avant le prochain filtrage b. la date et heure du dernier cycle de filtrage
3-1	12		Utilisé dans les modes Programmation et Filtrage ; également utilisé pour le bouton ▲ ; pressez pour afficher les statistiques de température suivantes : a. la température d'huile réelle dans chaque bac b. la température de consigne dans chaque bac
3-1	13		Utilisé dans les modes Programmation ; également utilisé pour le bouton ▼ ; pressez pour afficher les informations suivantes et l'état de friteuse : a. la récupération des informations de chaque bac b. les langues d'affichage principale et secondaire sélectionnées
3-1	15		Pressez pour allumer et éteindre le système de chauffage pour le(s) bac(s) droit(s)
3-2	16		En position MARCHE, l'alimentation est fournie aux commandes



**BACS SÉPARÉS CÔTÉ DROIT**

Pour compenser les problèmes d'espace, les poignées de vidange et de retour se trouvent à différents endroits pour les friteuse à bacs séparés sur le côté droit de la friteuse. Voir photo ci-dessous.

Illustration 3-4

N° Illustration	N° Article	Description	Fonction
3-4	1	Ensemble bassin de vidange du filtre	L'huile est vidangée dans ce bassin avant d'être ensuite pompée à travers des filtres afin de prolonger l'utilisation de l'huile
3-4	2	Support du panier	Les paniers sont accrochés sur ce dernier lorsqu'ils ne sont pas utilisés, ou pour égoutter l'ingrédient après un cycle de cuisson
3-4	3	Interrupteurs de limite élevée	Réinitialisez les interrupteurs pour les interrupteurs de sécurité de surchauffe pour chaque puits
3-4	4	Couvercles du bac	Recouvre la bassine lorsqu'elle n'est pas utilisée
3-4	5	Poignées de vanne de filtrage	Les poignées jaunes ouvrent et ferment la vanne de filtrage lors du pompage de l'huile vers le bac
3-4	6	Poignées de vanne de vidange	Les poignées rouges ouvrent et ferment les vannes de vidange.
3-4	7	Poignée de vidange	Tournez la poignée noire en position de cuisson (ouverte) pendant le fonctionnement et tournez-la à la position de filtrage (fermée - indiquée ci-dessus) pendant le filtrage.

## 3-2 MODE RÉGLAGE

Lors du démarrage initial, il sera demandé de confirmer les réglages de la friteuse.

Lorsque l'interrupteur général est placé sur Marche, « OFF » (éteint) apparaît sur les deux affichages. Appuyez sur le bouton  d'un côté ou de l'autre et \*SETUP\* \*MODE\* (mode réglage) apparaît sur les deux affichages, suivi de « LANGUAGE » (langue) sur l'affichage gauche, et « ENGLISH » (anglais) sur l'affichage droit.

Utilisez les boutons ◀ ou ▶ pour changer la langue d'utilisation en « FRANCAIS », « FRAN CAN », « ESPANOL », « PORTUG », « DEUTSCHE », « SVENSKA », « РУССКИЙ ».

Pressez ▼ afin de poursuivre avec les autres éléments de réglage qui comprennent :

- ZONE - ÉTATS-UNIS, EUROPE, CHINE, AUTRE
- TEMP FORMAT - °F ou °C (format de température)
- TIME FORMAT - 12-HR OR 24-HR (format d'heure, 12 ou 24 h)
- ENTER TIME - Time of day (saisir l'heure - Heure du jour) (utilisez les boutons d'ingrédient pour changer)
- ENTER TIME - AM OR PM (saisir l'heure, am ou pm)
- DATE FORMAT - US OR INTERNATIONAL (format de date - États-Unis ou international)
- ENTER DATE - Today's date (saisir la date - Date du jour) (utilisez les boutons d'ingrédient pour changer)
- FRYER TYPE - GAS OR ELEC (type de friteuse, gaz ou électricité)
- VATTYPE - FULL or SPLIT (Type de bac - simple ou séparé)
- CONTROL POSITION - 1; 2; 3; 4 (position des commandes) (position de gauche à droite)
- DAYLIGHT SAVING TIME (économie d'heure d'été) -  
1.OFF (désactivée) ; 2.US (États-Unis, à partir de 2007) ;  
3.EURO ; 4.FSA (États-Unis avant 2007)
- SETUP COMPLETE (réglage terminé)

Sauf indiqué autrement, utilisez ◀ ou ▶ pour changer les paramètres.



Le mode Réglage est également accessible depuis la programmation niveau 1. Voir la section 4-4.

### 3-3 REPLISSAGE OU AJOUT D'HUILE



Illustration 1



Illustration 2



Illustration 3

## ATTENTION

*Le niveau d'huile doit toujours être plus haut que les éléments chauffants lorsque la friteuse chauffe ainsi qu'aux indicateurs de niveau d'huile à l'arrière du bac. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie et/ou endommager la friteuse. L'huile solide n'est pas recommandée et peut provoquer l'encrassement et des pannes de pompe.*

1. Il est recommandé d'utiliser une huile de friture de haute qualité dans la friteuse sans couvercle. Certaines huiles bas de gamme ont une forte teneur en eau, ce qui risque d'occasionner la formation de mousse et le débordement.



**Portez des gants pour éviter de graves brûlures lorsque vous versez de l'huile chaude dans le bac. L'huile et les parties métalliques qui sont en contact avec l'huile sont brûlantes, aussi évitez toute éclaboussure.**

2. Capacités en huile :  
Bacs de grande taille = 19,3 quarts/37,8 livres (18,3 litres/16,5 kg)  
Bacs séparés = 10 quarts/18,7 livres (9,5 litres/8,5 kg).  
Tous les bacs comportent 2 lignes indicatrices à deux niveaux inscrites sur la paroi arrière du bac, la ligne supérieure indiquant le niveau d'huile adéquat lorsqu'elle est chauffée. Illustrations 1 et 2.
3. Placez le support de panier à l'intérieur du bac. Illustration 3.
4. Tassez l'huile solide dans le bac jusqu'à l'indicateur de niveau inférieur. (Illustrations 1 et 2) Pressez  pour chauffer et l'huile fond lentement. Ajoutez de l'huile si nécessaire jusqu'à ce que l'huile chaude soit au même niveau que la ligne de l'indicateur de niveau supérieur. (Illustrations 1 et 2).

**3-4  
PROCÉDURES DE  
DÉMARRAGE DU  
MATIN**

1. Assurez-vous que le bac est rempli d'huile jusqu'au niveau adéquat.
2. Placez l'interrupteur général sur Marche puis pressez  pour faire chauffer le bac désiré. Si l'affichage indique « IS POT FILLED? » (le bassin est-il rempli ?), assurez-vous que l'huile est au niveau adéquat (voir la section 3-3) puis pressez le bouton √ pour « YES » (oui).

L'appareil passe automatiquement en cycle de fonte jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180 °F (82 °C), après quoi le contrôleur quitte automatiquement le cycle de fonte.

**MISE EN GARDE**

Le cycle de fonte peut être évité si souhaité, en pressant le bouton √ ou le bouton X et en le maintenant enfoncé durant 5 secondes.

Les commandes indiquent ensuite « EXIT MELT » « YES NO » (quitter le mode fonte et oui non). Appuyez sur le bouton √ pour « YES » (oui) et le bac continue à chauffer jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte.

**ATTENTION**

*N'ignorez pas le cycle de fonte à moins de disposer de suffisamment d'huile fondue pour couvrir complètement tous les éléments. Si vous ignorez le cycle de fonte avant que les éléments ne soient couverts, cela risque d'entraîner la production excessive de fumée d'huile ou un incendie.*

**! DANGER**  
**RISQUE DE DÉBORDEMENT**

**NE PAS SURCHARGER, OU PLACER DES INGRÉDIENTS EXTRÊMEMENT HUMIDES DANS LES PANIERS. 3 LIVRES (1,4 KG) EST LA QUANTITÉ MAXIMUM D'INGRÉDIENT PAR BAC SIMPLE ET 1-1/2 LIVRES (0,68 KG) POUR LES BACS SÉPARÉS. LE NON RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER UN DÉBORDEMENT D'HUILE DU BAC POUVANT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES CORPORELLES, UN INCENDIE ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.**

**3-5  
CUISSON AVEC  
AFFICHAGE DÉDIÉ**

Un affichage dédié signifie qu'un ingrédient est continuellement affiché sur l'affichage d'un bac particulier.

1. Une fois hors du cycle Fonte, LOW TEMP (température basse) clignote jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. Aucun cycle de cuisson ne peut être démarré tant que l'affichage indique « LOW TEMP » (température basse). Une fois que la température de consigne est atteinte, l'affichage indique le nom de l'ingrédient, par ex. : NUGGETS (croquettes), et l'ingrédient peut à présent être placé dans l'huile.
2. Appuyez sur un bouton de minuterie  ou .
3. L'écran indique le nom de l'ingrédient en cours de cuisson (ex : « NUG ») et le compte à rebours de la minuterie.

**MISE EN GARDE**

Une alarme « DUTY » (tâche) peut retentir, indiquant de devoir secouer le panier par exemple.

4. Lorsque le cycle de cuisson se termine, une alarme retentit et l'affichage indique « PULL » (retirer).
5. Appuyez sur le bouton de minuterie en dessous de PULL (tirer) pour stopper l'alarme, et relevez le panier du bac.
6. Si une minuterie de qualité (délai de maintien) a été programmée, le délai de maintien démarre automatiquement lorsque l'utilisateur presse le bouton de la minuterie pour finir le cycle de cuisson. Durant le compte à rebours de la minuterie de qualité, l'écran indique l'abréviation de l'ingrédient à trois chiffres, suivie de « Qn », où « n » est le nombre de minutes restantes.  
Ex : « FRY » / « Q5 » / « FRY » / « Q5 » / « FRY » / « Q4 », etc.

Au terme du compte à rebours de la minuterie, le contrôleur bipé et l'affichage indique « QUAL » suivi de l'intitulé de l'ingrédient sur trois chiffres : « QUAL » / « FRY » / « QUAL » / « FRY ».  
Appuyez sur le bouton de minuterie pour annuler la minuterie.

**MISE EN GARDE**

Pour changer de ingrédient dédié, appuyez sur le bouton de l'ingrédient désiré, ex :



Puis appuyez et maintenez enfoncé (pendant 5 secondes) sur le bouton de minuterie  ou  pour le bac à utiliser. Le nom de l'ingrédient est à présent indiqué sur l'affichage, par ex. « HASH BRN » (pommes de terre rissolées).

**3-6  
CUISSON AVEC  
AFFICHAGE  
MULTI-INGRÉDIENTS**

Un affichage multi-ingrédients signifie qu'un ingrédient doit être sélectionné avant de démarrer un cycle de cuisson dans un bac particulier.

1. Une fois hors du cycle Fonte, LOW TEMP (température basse) clignote jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. Puis l'affichage indique « ---- ---- ».
2. Appuyez sur un bouton d'ingrédient, par ex. :  et l'ingrédient peut désormais être placé dans l'huile.
3. L'affichage indique « FR FRIES » (frites). Si l'affichage indique « <<<< >>>> », la température d'huile est incorrecte pour cet ingrédient. Sélectionnez un autre ingrédient, ou sinon appuyez et maintenez enfoncé  ou  pendant 5 secondes.
4. Appuyez sur un bouton de minuterie  ou .
5. Lorsque le cycle de cuisson se termine, une alarme retentit et l'affichage indique « PULL » (retirer).
6. Appuyez sur le bouton de minuterie en dessous de PULL (retirer) pour stopper l'alarme. L'affichage indique ensuite « ---- ---- », ou si une minuterie de qualité (délai de maintien) a été programmée, l'affichage indique le compte à rebours de la minuterie (voir étape 6, section 3-5).

**3-7  
PASSAGE  
DE PETIT-DÉJEUNER  
À DÉJEUNER OU  
DE DÉJEUNER  
À PETIT-DÉJEUNER**

Cette procédure change basiquement l'ingrédient en cours de cuisson dans un bac avec un affichage dédié.

Petit déjeuner à déjeuner

1. Appuyez sur un bouton d'ingrédient, par ex. : .
2. L'écran affiche « <<<< >>>> ».
3. Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes et l'affichage va indiquer « FR FRIES » (frites).

Déjeuner à petit déjeuner

1. Appuyez sur un bouton d'ingrédient, par ex. : .
2. L'écran affiche « <<<< >>>> ».
3. Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes et l'affichage va indiquer « HASH BRN » (pommes de terre rissolées).

**MISE EN GARDE**

Durant un cycle de cuisson, si la tentative de changer un ingrédient échoue dans un affichage dédié ou multi-ingrédients, c'est que les températures de consigne des ingrédients ne sont pas identiques. Attendez que le cycle de cuisson se termine, puis suivez la procédure de changement.

**3-8  
PASSAGE DE  
L'AFFICHAGE MULTI-  
INGRÉDIENTS À UN  
AFFICHAGE DÉDIÉ**

L'affichage indique « ---- ---- » s'il est en mode d'affichage multi-ingrédients et peut être changé en un affichage dédié

1. Appuyez sur un bouton d'ingrédient, par ex. : .
2. L'affichage indique « FR FRIES » (frites) si le point de consigne du bac correspond au produit, ou, le cas contraire, l'affichage indique « <<<< >>>> ».
3. Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes jusqu'à ce que le contrôleur bipé.
4. Relâchez le bouton de la minuterie et l'affichage indique « FR FRIES » (frites), signalant que le changement a été effectué au mode d'affichage dédié.

**3-9  
PASSAGE DE  
L'AFFICHAGE DÉDIÉ  
À UN AFFICHAGE  
MULTI-INGRÉDIENTS**

Cette procédure est simple et fonctionne toujours (n'est pas rejetée) parce qu'elle ne tente jamais de changer la température de consigne.

1. Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes jusqu'à ce que le contrôleur bipé.
2. Relâchez le bouton de la minuterie et l'affichage indique « ---- ---- », signalant que le changement a été effectué au mode d'affichage multi-ingrédients.

**3-10  
PASSAGE  
DE L'AFFICHAGE  
MULTI-INGRÉDIENTS  
À UN AFFICHAGE  
MULTI-INGRÉDIENTS  
AVEC DES  
TEMPÉRATURES  
CONSIGNE  
DIFFÉRENTES**

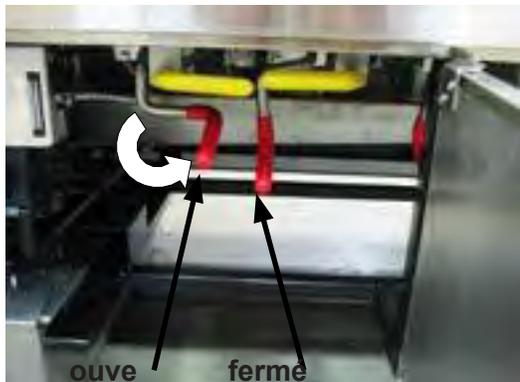
**MISE EN GARDE**

Seuls les ingrédients programmés à cette température de consigne seront sélectionnés pour la cuisson.

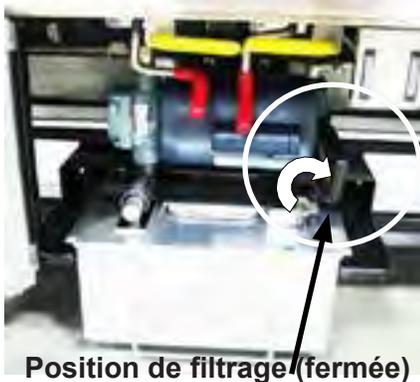
1. Appuyez sur un bouton d'ingrédient, par ex. : .
2. L'affichage indique « FR FRIES » (frites) si le point de consigne du bac correspond au produit, ou, le cas contraire, l'affichage indique « <<<< >>>> ».
3. Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes jusqu'à ce que le contrôleur bipé.
4. Relâchez le bouton de minuterie et l'affichage indique « FR FRIES » (frites), ce qui indique que le changement a été apporté au mode d'affichage dédié.
5. Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie  ou  pendant 5 secondes jusqu'à ce que le contrôleur bipé.
6. Relâchez le bouton de la minuterie et l'affichage indique « ---- ---- », signalant que le changement a été effectué au mode d'affichage multi-ingrédients, en utilisant le point de consigne des frites, pour cet exemple.

**3-11  
FILTRAGE RAPIDE**

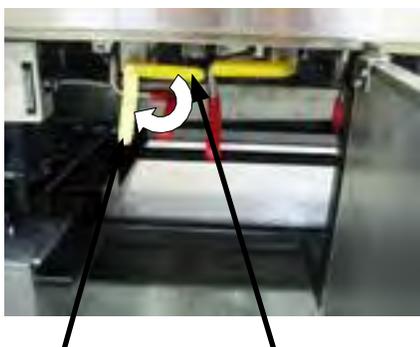
**POIGNÉE DE VANNE DE VIDANGE**



**POIGNÉE DE VANNE DE PURGE**



**POIGNÉE DE VANNE DE RETOUR**



ouverte

fermée

1. Appuyez et maintenez enfoncé  (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que l'afficheur indique « 1.QUICK FILTER? » « YES NO » (filtrage rapide ? oui non) Si le filtrage n'est pas souhaité, appuyez sur le bouton X et la friteuse recommence à fonctionner normalement.
2. Contrôle du bassin de filtrage : Si un filtrage est souhaité, pressez le bouton √ pour YES (oui) et l'affichage indique « DRAIN PAN READY? » « YES NO » (bassin de vidange prêt ? oui non). Assurez-vous que le bassin de vidange du filtre est bien en place et que le couvercle du bassin du filtre est sur le bassin.

REMARQUE : Les vannes de purge sont disponibles sur certaines unités pour la graisse végétale solide. Effectuez l'étape 3 si la vanne de purge est disponible, sinon passez à l'étape 4.

3. L'affichage indique « CLOSE PURGE VALVE » (fermer vanne de purge) suivi de « CONFIRM » (confirmer). Tournez la poignée noire de la vanne de purge à la position de filtrage (fermée) et appuyez sur le bouton √.
4. Pressez le bouton √ pour YES (oui) et l'affichage indique « SKIM VAT » (écumage du bac), suivi par « CONFIRM » « YES NO » (confirmer oui ou non). Une fois que les miettes ont été écumées de la surface de l'huile, appuyez sur le bouton √ pour Yes (oui) et l'écran indique \*OPEN DRAIN\* (ouvrir la vidange). Tournez la poignée rouge pour ouvrir la vidange et l'affichage indique « DRAINING » (vidange en cours) et l'huile se vide du bac.

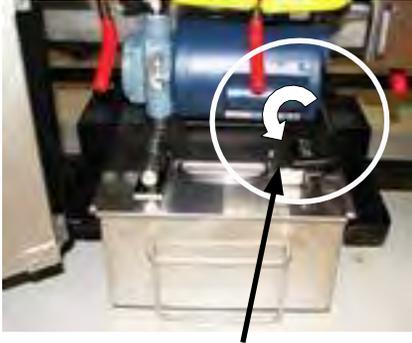


Pour éviter de remplir le bassin de vidange à l'excès, vidangez seulement 1 bac à la fois. Le bassin de vidange peut contenir 1 bac simple, ou 2 bacs séparés d'huile. Le sol peut devenir glissant suite à un remplissage excessif du bassin de vidange entraînant ainsi des blessures corporelles.

5. L'affichage indique « VAT EMTY » (bac vide), suivi de « CONFIRM » (confirmer). Vérifiez que la vidange est nettoyée et que le bac est vide. Appuyez sur le bouton √.
6. L'affichage indique « OPEN RETURN VALVE » (ouvrir vanne de retour) suivi de « CONFIRM » (confirmer). Tournez la poignée jaune de vanne de retour vers le bas pour ouvrir la vanne et commencer à pomper, puis appuyez sur le bouton √. L'affichage indique ensuite « WASHING » (nettoyage en cours) et commence le processus de filtrage.
7. Une fois que la commande a terminé le processus de filtrage, l'affichage indique \*CLOSE DRAIN\* (fermez la vidange). tournez la poignée rouge de vidange pour fermer la vidange, l'affichage indique « FILLING » (remplissage) et le bac se remplit à nouveau d'huile.
8. Une fois le bac rempli, l'écran affiche « IS POT FILLED » « YES NO » (bassin de vidange prêt ? oui non). Assurez-vous que le bac est plein et appuyez ensuite sur le bouton √.

**3-11.  
FILTRAGE RAPIDE  
(SUITE)**

**POIGNÉE DE VANNE  
DE PURGE**



**Position de cuisson  
(ouverte)**

9. L'affichage indique « CLOSE RETURN VALVE » (fermer vanne de retour) suivi de « CONFIRM » (confirmer). Laissez l'huile bouillonner pendant 10 à 15 secondes puis fermez la poignée jaune de la vanne de retour. Appuyez sur le bouton ✓ et les commandes reviennent au fonctionnement normal.

**REMARQUE :** Les vannes de purge sont disponibles sur certaines unités pour la graisse végétale solide. Effectuez l'étape 10 si la vanne de purge est disponible, sinon passez à l'étape 3-12.

10. L'affichage indique « OPEN PURGE VALVE » (ouvrir la vanne de purge) suivi de « CONFIRM » (confirmer).

**IMPORTANT :** Laissez la vanne de purge en position fermée si davantage de bacs ont besoin d'être filtrés. Appuyez sur le bouton ✓ et laissez la poignée de purge en position de filtrage (fermée), recommencez les étapes ci-dessus.

Une fois tous les bacs filtrés, ouvrez la vanne de purge, appuyez sur le bouton ✓.

**3-12  
ENTRETIEN DU  
FILTRE  
(UNE FOIS PAR  
JOUR)**



Portez un équipement de protection. Veillez à utiliser l'équipement de sécurité approuvé incluant un tablier, un écran facial et des gants. Ne commencez jamais le filtrage avant de revêtir tout l'équipement de protection. L'huile chaude peut causer de graves brûlures.

1. Contrôle du bassin de filtrage : Un nouveau tampon de filtre doit être utilisé sur le premier filtre chaque jour, mais le même tampon de filtre peut être utilisé le reste de la journée, sauf pour les bacs à poisson. Après le filtrage d'un bac à poisson, le tampon du filtre DOIT être changé. Assurez-vous que le bassin de vidange du filtre est bien en place et que le couvercle du bassin du filtre est sur le bassin.

2. **Assurez-vous que l'huile est chaude :** Le meilleur résultat s'obtient lorsque l'huile de friture est filtrée à la température de friture normale. Press  pour éteindre le chauffage du bac étant filtré.

3. Appuyez et maintenez enfoncé  (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que l'afficheur indique « 1.QUICK FILTER? » (filtrage rapide ?).

4. Pressez et relâchez le bouton ▼ et l'affichage indique « 2.MAINT FILTER? » (maintenir filtrage ?).

5. Appuyez sur le bouton √ pour YES (oui) et l'affichage indique « DRAIN PAN READY? » (bassin de vidange prêt ?). Assurez-vous que le bassin de vidange et le couvercle soient en place et pressez le bouton √. L'affichage indique « MNT FLTR » « YES NO » (maintenir filtrage oui non).

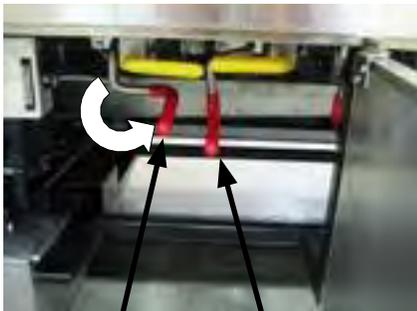
REMARQUE : Les vannes de purge sont disponibles sur certaines unités pour la graisse végétale solide. Effectuez l'étape 6 si la vanne de purge est disponible, sinon passez à l'étape 7.

6. L'affichage indique « CLOSE PURGE VALVE » (fermer vanne de purge) suivi de « CONFIRM » (confirmer). Tournez la poignée noire de vanne de purge pour fermer la vanne et pressez √.

7. Appuyez sur le bouton √ pour YES (oui) et « OPEN DRAIN » (ouvrir vidange) s'affiche sur l'écran. Tournez la poignée rouge de vidange pour ouvrir la vidange et l'affichage indique « DRAINING » (vidange en cours) et l'huile du bac est vidée, ou appuyez sur le bouton X pour NO (non) et le contrôleur retourne au fonctionnement normal.

8. Une fois que l'huile s'est vidée du bac, utilisez un outil de levage et soulevez l'élément à charnière du bac pour nettoyer le fond du bac. Illustration 1.

**POIGNÉES DE VANNE DE  
VIDANGE**



ouverte fermée

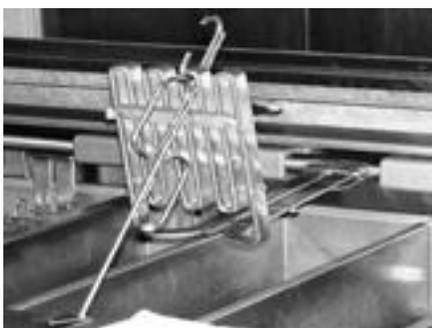


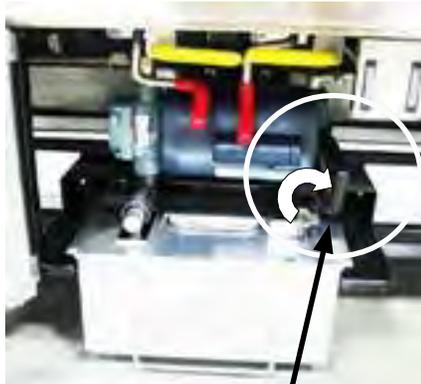
Illustration 1



Portez des vêtements ou des gants de protection lorsque vous soulevez l'élément. L'élément peut être brûlant et risque de provoquer des brûlures graves.

**3-12  
ENTRETIEN  
DU FILTRE  
(SUITE)**

**POIGNÉE DE VANNE  
DE PURGE**



fermée

**POIGNÉE DE VANNE DE  
RETOUR**



ouverte

fermée

**ATTENTION**

*Évitez de placer l'outil de levage au centre des éléments, dans la même zone que l'ampoule de limite haute, faute de quoi des dommages à la limite haute peuvent survenir.*

- Utilisez l'outil à récurer, un tampon à récurage en nylon, et une petite quantité de nettoyant pour friteuse pour récurer l'intérieur du bac. Veillez à ne pas endommager les sondes de détection.

**ATTENTION**

*N'utilisez pas de laine d'acier, des nettoyeurs abrasifs ou des produits de nettoyage/désinfectants contenant du chlore, du brome, de l'iode ou des produits chimiques contenant de l'ammoniaque, car ils risquent de détériorer l'acier inoxydable et de réduire la durée de vie de l'appareil.*

*N'utilisez pas de jet d'eau (pulvérisateur à pression) pour nettoyer l'appareil au risque d'endommager ses composants.*

- Une fois que le bac est propre, l'afficheur indique SCRUB VAT COMPLETE? (récurage du bac terminé ?) « CONFIRM » (confirmer). Appuyez sur le bouton √ pour YES (oui), l'affichage indique « OPEN RETURN VALVE TO WASH VAT » (ouvrir vanne de retour pour nettoyer le bac) suivi de « CONFIRM » (confirmer).
- Abaissez l'élément et tournez la poignée jaune de vanne de retour pour ouvrir la vanne et appuyez sur le bouton √. L'affichage indique « WASHING » (nettoyage en cours). L'huile circule à travers le bac et une fois que le cycle de nettoyage est terminé, l'affichage indique « CLOSE DRAIN » (fermer la vidange). Tournez la poignée rouge de vidange pour fermer la vidange et alors l'affichage indique « IS POT FILLED? » (la bassine est-elle remplie ?) suivi de « YES NO » (oui non).
- Une fois que le bac est plein, appuyez sur le bouton √ et « CLOSE RETURN VALVE » (fermer vanne de retour) suivi de « CONFIRM » (confirmer) s'affiche sur l'écran. À l'aide de la poignée jaune, fermez la vanne de retour, appuyez sur √ et alors l'affichage indique « OPEN DRAIN » (ouvrir la vidange). Tournez la poignée rouge pour ouvrir la vidange et l'affichage indique « RINSING » (rincage en cours) et l'huile se vide du bac, rinçant le bac. Lorsque le rinçage est terminé, l'écran indique « RINSE AGAIN? » « YES NO » (rincer à nouveau ? oui non)
- Appuyez sur le bouton √ pour YES (oui) si un nouveau rinçage est nécessaire, sinon appuyez sur le bouton X pour NO (non). L'affichage indique « OPEN RETURN VALVE TO POLISH? » (ouvrir vanne de retour pour traiter ?) suivi de « CONFIRM » (confirmer).
- Tournez la poignée jaune de la vanne de retour pour ouvrir la vanne. L'huile est « traitée » en circulant à travers le système de filtrage et l'affichage indique « 5:00 STOP POLISH » (5:00 arrêt de traitement). Le cas échéant, appuyez sur le bouton √ pour arrêter le traitement, sinon l'huile est traitée durant 5 minutes.
- Une fois que l'huile est traitée, l'écran indique « CLOSE DRAIN » (fermer la vidange). Tournez la poignée rouge de vidange pour fermer la vidange et alors l'écran affiche « FILLING » (remplissage) et le bac se remplit d'huile. Laissez-le se remplir d'huile jusqu'à ce qu'elle commence à bouillonner. Laissez l'huile bouillonner pendant environ 15 secondes pour vous assurer que toute l'huile est en dehors du bassin.

**3-12  
ENTRETIEN  
DU FILTRE  
(SUITE)**

16. Une fois rempli, l'écran indique « IS POT FILLED » (la bassine est-elle remplie) « YES NO » (oui non). Appuyez sur le bouton √ et l'affichage indique « CLOSE RETURN VALVE » (fermer vanne de retour), suivi de « CONFIRM » (confirmer).

Tournez la poignée jaune de la vanne de retour pour fermer la vanne, appuyez sur le bouton √

L'affichage indique « OPEN PURGE HANDLE » (ouvrir la poignée de purge) suivi de « CONFIRM » (confirmer).

REMARQUE : Les vannes de purge sont disponibles sur certaines unités pour la graisse végétale solide. Effectuez l'étape 17 si la vanne de purge est disponible, sinon passez à l'étape 18.

17. Fermez la poignée noire de purge puis appuyez sur le bouton √. Vérifiez le niveau d'huile dans le bac puis ajoutez de l'huile fraîche si nécessaire jusqu'à ce que l'huile soit à niveau avec l'indicateur supérieur sur le mur arrière du bac.
18. Appuyez sur  pour allumer le chauffage et continuez de cuire.

**3-13  
MISE AU REBUT  
DE L'HUILE DU BAC  
EN UTILISANT LA  
NAVETTE  
D'ÉVACUATION  
D'HUILE**



Illustration 1



Illustration 2



Illustration 3

1. Ouvrez la porte centrale, déverrouillez la butée du bassin de vidange et retirez le bassin de vidange d'en-dessous de la friteuse.
2. Déverrouillez le couvercle sur la navette d'évacuation et ouvrez le couvercle. Faites rouler la navette d'évacuation sous la friteuse. Illustrations 2 et 23.
3. Ouvrez la vidange, à l'aide de la poignée rouge de vidange appropriée et videz l'huile du bac.
4. Une fois que le bac est vide, fermez la vanne de vidange et retirez la navette d'évacuation d'en dessous de la friteuse puis remplacez par le bassin de filtrage.

**3-14**  
**CHANGEMENT DU**  
**TAMPON DU FILTRE**



**Illustration 1**

Afin de garantir une bonne performance de pompage d'huile, le tampon du filtre (ou le papier) doit être changé et le bassin nettoyé au moins une fois par jour.

Toutefois, dans les points de vente ouverts 24 heures sur 24, le tampon doit être changé deux fois par jour.

1. Avec le bassin de vidange vide, ouvrez la porte, soulevez la butée du bassin de vidange, et retirez le bassin de vidange. Illustration 1.



**Ce bassin peut être chaud ! Portez un vêtement ou un gant de protection, au risque de subir de graves brûlures.**

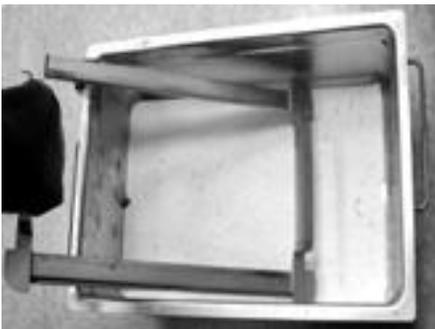
**Si vous déplacez le bassin du filtre lorsqu'il est rempli d'huile, prenez soin d'éviter des éclaboussures, au risque de subir des brûlures.**



2. Soulevez le couvercle du bassin de vidange. Illustration 2.



3. Soulevez le panier à miettes du bassin de vidange. Essuyez l'huile et les miettes du panier à miettes. Nettoyez le panier à miettes avec du savon et de l'eau, puis rincez en profondeur avec de l'eau chaude. Illustration 3.



**Illustration 4**

4. Retirez la bague de retenue du tampon du filtre et nettoyez avec soin avec de l'eau et au savon. Rincez abondamment à l'eau chaude. Illustration 4.

**3-14  
CHANGEMENT DU  
TAMPON DU FILTRE  
(SUITE)**



Illustration 5

5. Retirez le tampon du filtre du bassin et jetez-le. Illustration 5.



Illustration 6

6. Retirez le grillage du fond du bassin et nettoyez avec soin à l'eau et au savon. Rincez abondamment à l'eau chaude. Illustration 6.



Illustration 7

7. Essuyez l'huile et les miettes sur le bassin de vidange. Illustration 7.

**3-14  
CHANGEMENT DU  
TAMPON DU FILTRE  
(SUITE)**



Illustration 8



Illustration 9

**3-15  
RETRAIT ET  
NETTOYAGE DU  
SUPPORT À PANIER**



**MISE EN GARDE**

Nettoyez le bassin de vidange avec du savon et de l'eau, puis rincez abondamment avec de l'eau chaude.

Assurez-vous que le bassin de vidange, la grille du dessous, le récupérateur de miettes et la bague de retenue sont parfaitement secs avant de replacer le tampon du filtre car l'eau peut dissoudre la tampon du filtre.

8. Réassemblez dans l'ordre inverse, en plaçant en premier la grille du dessous dans le bassin de filtrage, suivi du tampon du filtre, de la bague de retenue et du récupérateur de miettes.

**MISE EN GARDE**

Avant de remettre en place le bassin de vidange du filtre, lubrifiez les joints toriques (Illustration 8) sur le tuyau du filtre avec de l'huile froide.

9. Repoussez le bassin du filtre en dessous de la friteuse, en vous assurant que le tube du filtre installé sur le panier forme un raccord parfait avec le raccord situé en dessous de la friteuse. Illustration 9.
10. Assurez-vous que la butée du bassin de vidange est enclenchée et que la friteuse est à présent prêt pour un fonctionnement normal. Illustration 9

Le support à panier, sur le cadre arrière de la friteuse, doit être déposé et nettoyé régulièrement.



**Portez des gants de protection lors du retrait du support de panier. Le support peut être chaud et des brûlures peuvent se produire.**

1. Tenez le support de panier à 2 mains et retirez-le des « logements de butée ».
2. Plongez-le dans un évier et nettoyez-le avec du savon et de l'eau. Essuyez soigneusement.
3. Nettoyez la zone derrière le support de panier puis réinstallez ce dernier.

**3-16.  
STATISTIQUES DU  
BOUTON INFO**

### Récupération des informations de chaque bassine

1. Pressez et relâchez  et l'affichage gauche indique REC et la durée de récupération pour que la température de l'huile passe de 250 °F (121 °C) à 300 °F (149 °C) s'affiche sur l'écran de droite. Par exemple, 

REC	1:05
-----	------

 signifie que qu'il a fallu 1 minute et 5 secondes pour que la température de l'huile passe de 300 °F (149 °C) à 250 °F (121 °C).

### Langues sélectionnées

2. Appuyez deux fois sur le bouton  pour indiquer la première langue dans l'affichage gauche et la deuxième langue dans l'affichage droit. Appuyez sur le bouton  sous l'une des deux langues pour commuter le fonctionnement de l'appareil dans cette langue.



Si aucun bouton n'est pressé dans les 5 secondes dans un des modes de statistiques quelconques, les commandes reviennent au fonctionnement normal.

**3-17.  
STATISTIQUES DU  
BOUTON FILTRAGE**

### Cycles de cuisson restants avant filtrage

1. Pressez et relâchez le bouton  ou  et l'affichage gauche indique « COOKS REMAIN » (cuissons restantes) tandis que l'affichage droit indique le nombre de cycles de cuisson avant le filtrage auto suivant. Par exemple, 

REMA IN	3	6
---------	---	---

 signifie qu'après 3 autres cycles de cuisson dans le bac de gauche, le contrôleur demandera à l'opérateur s'il est disposé à filtrer ou non. Mais 6 cycles de cuisson supplémentaires restent pour le bac de droite.

### Heure et date

2. Appuyez sur  ou  deux fois et l'heure et la date du filtrage le plus récent s'affichent sur les écrans.

**3-18.  
STATISTIQUES DU  
BOUTON  
TEMPÉRATURE**

### Température réelle de l'huile

1. Appuyez sur  et la température d'huile réelle sera indiquée sur l'affichage, pour chaque bac.

### Température de consigne

2. Appuyez  deux fois sur le bouton et le point de consigne apparaît dans l'affichage, ainsi que la température de consigne (préréglée) pour chaque bac.

**3-19  
MODE  
D'INFORMATION**

Ce mode réunit et stocke les données historiques sur la performance de la friteuse et le rendement de l'utilisateur. Appuyez et maintenez  pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'\*INFO\* \*MODE\* (mode info) s'affiche sur les écrans.

Appuyez sur les boutons ▲ ou ▼ pour accéder aux étapes et appuyez sur le bouton √ pour afficher les statistiques de chaque étape.

Ce mode inclut les informations suivantes :

1. **FILTER STATS** (statistiques de filtrage) - informations de filtrage pour les 7 derniers jours
2. **REVIEW USAGE** (analyse de l'utilisation) - informations accumulées depuis la dernière fois où ces données ont été réinitialisées manuellement
3. **LAST LOAD** (dernier chargement) - informations à propos du cycle de cuisson le plus récent, ou du cycle actuellement en cours.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton X pour sortir du mode information.

### 1. STATISTIQUES DE FILTRAGE

Appuyez sur le bouton √ pour sélectionner les statistiques de filtrage puis appuyez sur ◀ et ▶ pour sélectionner les statistiques du jour voulu. Puis appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour consulter les statistiques suivantes :

- « FILTERED » (filtré) = nombre de filtrages
- « FLT BPSD » = nombre de fois où le filtrage a été ignoré
- « FLT AVG » = nombre moyen de cycles de cuisson entre deux filtrages

### 2. ANALYSE D'UTILISATION

Appuyez sur le bouton √ pour sélectionner l'Analyse d'utilisation puis appuyez sur les boutons ▲ ou ▼ pour consulter ce qui suit :

FONCTION	EX AFFICHAGE
Jour de dernière réinitialisation des données d'utilisation	DEPUIS 8:26A 4-19-10 (19-04-10)
Nombre total de cycles de cuisson	TOTAL COOKS (cuissons totales) 462
Cycles de cuisson stoppés avant « PULL » (retirer)	QUIT COOK (arrêt de cuisson) 4
Nombre d'heures d'activité de la friteuse (gauche) Nombre d'heures d'activité de la friteuse (droite)	L ON HRS (heures d'activité G) 165 R ON HRS (heures d'activité D) 160
Réinitialisation des données d'utilisation	RESET - YES NO (réinitialiser - oui non)

**3-19  
MODE  
D'INFORMATION  
(SUITE)**

**3. DERNIER CHARGEMENT**

Appuyez sur le bouton √ pour sélectionner le dernier chargement (ex. : -P1- = Ingrédient 1 ; « L1 » = gauche, 1er ingrédient) et appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour afficher ce qui suit :

FONCTION	EX AFFICHAGE	
Ingrédient (dernier ingrédient frit)	INGRÉDIENT	P1- L1
Date et heure du démarrage du dernier cycle de cuisson	A COMMENCÉ À 10.25A	11 AOÛ
Temps de cuisson réel écoulé (secondes réelles)	TEMPS RÉEL	7:38
Temps de cuisson programmé	HEURE PROGRAMMÉE	3:00
Temps de cuisson maximum durant le cycle de cuisson	TEMPÉRATURE MAXIMUM	327 °F (164 °C)
Température minimum durant le cycle de cuisson	TEMPÉRATURE MINIMUM	313 °F (156 °C)
Température moy pendant le cycle de cuisson	TEMPÉRATURE MOYENNE	322 °F (161 °C)
Chauffage (pourcentage) durant le cycle de cuisson	CHAUFFAGE	73 %
Prêt ? (la friteuse était-elle prête avant le démarrage ?)	PRÊT ?	OUI

## SECTION 4 : PROGRAMMATION NIVEAU 1

### 4-1 MODIFIER LES RÉGLAGES INGRÉDIENT

Le niveau 1 contient ce qui suit :

- Modifier les réglages ingrédient
- Horloge FIA (bloque les messages « FILTER NOW » (filtrer maintenant))
- Suivre la procédure de nettoyage en profondeur
- Mode configuration de la friteuse

1. Appuyer et maintenir enfoncé les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) soit indiqué à l'affichage, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). « PRODUCT » (ingrédient) et « SELECTN » (sélection) est indiqué sur les affichages.
3. Appuyez sur le bouton droit  puis 'SELECT PRODUCT' (sélection de l'ingrédient) et « -P 1- » (ex. : NUGGETS (croquettes)) est indiqué sur les affichages.

### Changement des noms d'ingrédient

4. Utilisez les boutons  et  pour faire défiler les 40 ingrédients, ou appuyez sur le bouton ingrédient souhaité .
5. Appuyez sur le bouton droit  et l'ingrédient (ex. : NUGGETS (croquettes)) apparaît dans l'affichage gauche, et « MODIFY » (modifier) et « YES NO » (oui non) s'affiche sur l'écran de droite. Appuyez sur le bouton  pour changer cet ingrédient, ou appuyez sur le bouton X pour choisir un autre ingrédient.
6. Si le bouton  a été pressé, pressez et relâchez un bouton d'ingrédient et la lettre clignotante change pour la première lettre en dessous du bouton d'ingrédient qui a été pressé. Par exemple, si  est pressé, la lettre clignotante se transforme en « A ».

Appuyez sur le même bouton à nouveau et la lettre clignotante se transforme en « B ». Appuyez encore sur le bouton et la lettre clignotante se transforme en « C ». Une fois que la lettre désirée apparaît dans l'affichage, appuyez sur le bouton  pour poursuivre avec la lettre suivante et répétez la procédure.

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton droit X pour sortir du mode Programme, ou appuyez sur le bouton  afin de poursuivre avec « 1. COOK TIME » (temps de cuisson).

### Pour changer les durées et les températures

7. Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que « COOK TIME » (durée de cuisson) apparaisse dans l'affichage, puis utilisez les boutons d'ingrédient  pour changer la durée en minutes et secondes, jusqu'à un maximum de 59:59.

**4-1  
MODIFIER LES  
RÉGLAGES  
INGRÉDIENT (SUITE)**

1. Pressez et relâchez le bouton ▼ et « TEMP » apparaît dans l'affichage avec la température préréglée sur le côté droit de l'affichage.

Appuyez sur les boutons d'ingrédient  pour changer la température. La plage de température va de 190 °F (88 °C) à 380 °F (193 °C).

### Changement d'identifiant de cuisson

2. Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « COOK ID » (assignation d'un bouton) soit indiqué dans l'affichage avec l'ingrédient. Par exemple, NUG (croq) est l'identifiant pour des croquettes. Utilisez les boutons d'ingrédient pour changer l'identifiant, en suivant la même procédure qu'à l'étape 6 ci-dessus.

### Alarmes (tâche 1 et 2)

3. Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « DUTY 1 » (tâche 1) s'affiche sur l'écran de gauche, et . Appuyez sur les boutons d'ingrédient pour paramétrer une alarme

Ex., si un cycle de cuisson a été réglé sur 3 minutes, et qu'une alarme doit être lancée 30 secondes après le début du cycle de cuisson, « 0:30 » doit être paramétré dans l'afficheur. Lorsque le compte à rebours de la minuterie atteint 2:30 l'alarme retentit.

Une fois que le temps de l'alarme est paramétré, appuyez sur le bouton ▼ et « DUTY 2 » (tâche 2) apparaît dans l'affichage, et une seconde alarme peut être programmée.

### Minuterie de qualité

4. Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que QUAL TMR (minuterie de qualité) soit affiché en même temps que la durée de maintien préréglée. Appuyez sur les boutons d'ingrédient  pour régler le délai de maintien, jusqu'à 2 heures et 59 minutes.

### Désactivation FIA

5. Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « AIF DISABLE » (désactivation FIA) soit indiqué dans l'affichage avec « YES » ou « NO » (oui ou non). En utilisant les boutons ◀ et ▶, changez l'affichage pour « YES » (oui) si cet ingrédient ne doit pas être inclus dans l'opération de filtrage intermittent automatique, ou « NO » (non) s'il est à inclure.

### Assignation d'un bouton

6. Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que « ASSIGN BTN » (assignation d'un bouton) soit indiqué dans l'affichage avec l'ingrédient (ex. : NUGGETS (croquettes)). Si cet ingrédient dispose déjà d'un bouton assigné, ce voyant sera allumé. Pour assigner d'autres boutons ingrédient à cet ingrédient, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ingrédient durant 3 secondes et ce voyant reste allumé. Pour enlever un ingrédient d'un bouton, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ingrédient avec le voyant allumé jusqu'à extinction.

## 4-2. HORLOGE FIA

Cette fonction permet de paramétrer des commandes afin de bloquer une partie de la journée les messages automatiques « Filter Now » (filtrer maintenant). Par exemple, les commandes pourraient être paramétrées afin de ne pas perturber avec des messages « Filter Now » (filtrer maintenant) à l'heure de pointe du déjeuner et du dîner.

Chaque période de blocage FIA est définie par une heure de début (une heure dans la journée, XX:XX A, etc.) et une durée en minutes.

Les jours de la semaine de lundi à vendredi sont tous regroupés. Jusqu'à quatre périodes de blocage FIA différentes peuvent être programmées tout au long de la journée du lundi au vendredi. (Tous les jours partagent les mêmes paramètres)

Un jeu séparé de quatre périodes de blocage peut être programmé pour les samedis, et un jeu final de quatre périodes de blocage peut être programmé pour les dimanches.

1. Appuyer et maintenir enfoncé les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) soit indiqué à l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). « PRODUCT » (ingrédient) et « SELECTN » (sélection) est indiqué sur les affichages.
3. Appuyez une fois sur le bouton ▼ et « AIF CLOCK » (horloge FIA) est indiqué dans les affichages.
4. Appuyez sur le bouton √ et utilisez les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler de « ENABLE » (activer) à « DISABLE » (désactiver) puis appuyez à nouveau sur le bouton √ pour en sélectionner un.
5. Si « ENABLE » (activer) est sélectionné, alors les boutons ▲ et ▼ peuvent être utilisés pour faire défiler la liste de périodes de blocage suivante :

Affichage gauche	Affichage droit
M-F 1 (L-V 1)	XX:XX A XX
M-F 2 (L-V 2)	XX:XX A XX
M-F 3 (L-V 3)	XX:XX A XX
M-F 4 (L-V 4)	XX:XX A XX
SAT 1 (SAM 1)	XX:XX A XX
SAT 2 (SAM 2)	XX:XX A XX
SAT 3 (SAM 3)	XX:XX A XX
SAT 4 (SAM 4)	XX:XX A XX
SUN 1 (DIM 1)	XX:XX A XX
SUN 2 (DIM 2)	XX:XX A XX
SUN 3 (DIM 3)	XX:XX A XX
SUN 4 (DIM 4)	XX:XX A XX

## 4-2. HORLOGE FIA (SUITE)

En mode horloge sur 12 heures, il y a trois éléments sur chaque ligne : « XX:XX », le paramètre A ou P (am/pm), et la durée « XX ». Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour paramétrer ces éléments, qui clignotent lorsque les éléments sont sélectionnés.

Pour fixer un nouveau paramètre d'heure de démarrage, utilisez les boutons d'ingrédient , afin d'entrer une nouvelle valeur.

Appuyez sur le bouton ▶ afin de passer au nouveau paramètre AM/PM. Vous pouvez basculer de A à P en appuyant sur le bouton d'ingrédient '0'.

Appuyez à nouveau sur le bouton ▶ pour passer à la valeur de la durée (en minutes). Saisissez une nouvelle valeur en utilisant les boutons d'ingrédient, .



En mode horloge sur 24 heures, il n'y a que deux éléments sur chaque ligne : l'heure (XX:XX) et la durée (XX). Encore une fois, les boutons ◀ et ▶ vous permettent de naviguer entre ces éléments.

Appuyez sur le bouton X du côté droit pour sortir du mode de programmation de l'horloge FIA.

## 4-3 MODE NETTOYAGE EN PROFONDEUR



**Portez un équipement de protection : Veillez à utiliser l'équipement de sécurité approuvé incluant un tablier, un écran facial et des gants. Ne commencez jamais le nettoyage en profondeur avant de revêtir tout l'équipement de protection. L'huile ou l'eau chaude peuvent causer de graves brûlures.**

1. Couvrez les bacs voisins afin d'éviter de contaminer accidentellement l'huile avec la solution Deep Clean (nettoyage en profondeur) de la friteuse.



Ne cuisez pas d'ingrédient dans un bac adjacent lorsque le processus de nettoyage en profondeur est en cours afin de ne pas contaminer l'huile ou l'ingrédient.

2. Appuyez et maintenez enfoncé les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 1 soit indiqué à l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
3. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). « PRODUCT » (ingrédient) et « SELECTN » (sélection) est indiqué sur les affichages.
4. Appuyez deux fois sur le bouton ▼ et « DEEP CLEAN » (nettoyage en profondeur) est indiqué sur les affichages. Pressez le bouton √ et l'affichage indique « DEEP CLN? » (nettoyage en profondeur ?), ainsi que « YES NO » (oui non). Appuyez sur le bouton √. **Friteuses à bac simple, passez à l'étape 6.**



**4-3**  
**MODE NETTOYAGE**  
**EN PROFONDEUR**  
**(SUITE)**

5. Seulement pour les friteuses à bacs séparés ! L'affichage indique « LEFT RGHT » (gauche droite), pour vous demander de sélectionner le bac à nettoyer. Appuyez sur le bouton √ pour sélectionner le bac gauche, ou le bouton X pour le bac droit.
6. L'affichage indique « OIL RMVD » « YES NO » (huile enlevée oui non).
7. Si l'huile a déjà été enlevée, appuyez sur le bouton √ et les commandes passent à l'étape « Solution ajoutée ? ».  
Si de l'huile se trouve dans le bac, appuyez sur le bouton X et l'affichage indique « MUST DRAIN OIL » (doit vidanger l'huile) et « OFF » (arrêt) puis quitte ensuite le mode de nettoyage en profondeur. Jetez l'huile en suivant la section 3-13.  
Une fois que le bac est vide, fermez la vidange et recommencez les étapes 2 à 6 puis appuyez sur √.
8. L'affichage indique « SOLUTION ADDED? » (solution ajoutée ?) « YES NO » (oui non). Mélangez la solution de dégraissant pour travaux durs dans le bac à nettoyer et remplissez le bac jusqu'à 1 pouce (25 mm) au dessus de la ligne de remplissage supérieure. Pressez le bouton √ et l'affichage indique « START CLEAN? » (démarrer le nettoyage ?), ainsi que « YES NO » (oui non).
9. Appuyez sur le bouton √, l'affichage indique « CLEANING » (nettoyage), et un compte à rebours. Le chauffage se règle sur 195 °F (91 °C) pour cette étape durant une heure.

**MISE EN GARDE**

Ajoutez de l'eau si nécessaire durant le processus de nettoyage afin de maintenir la solution 1 po (25 mm) au-dessus de la ligne de remplissage supérieure.

Pour interrompre le cycle de nettoyage tôt, appuyez sur le bouton X. L'affichage indique « QUIT DEEP CLN? » « YES NO » (quitter le nettoyage en profondeur ?). Appuyez sur le bouton √ pour annuler le reste du compte à rebours et procéder aux étapes de rinçage.

10. Suivez les procédures de nettoyage de bac et au bout d'une heure, l'affichage indique « CLN DONE » (nettoyage effectué) et bipe. Pressez le bouton √ et l'affichage indique « REMOVE SOLUTION FROM VAT » (enlever la solution du bac).
11. Videz le bassin de vidange du filtre des composants de filtrage internes et emportez les composants dans un évier afin de les nettoyer. Remplacez le bassin de vidange du filtre vide et le couvercle sur la friteuse.

**4-3  
MODE NETTOYAGE  
EN PROFONDEUR  
(SUITE)**

12. En utilisant une carafe de 1/2 gallon (2 litres), enlevez la solution du bac, en la versant dans un seau résistant à la chaleur pour la mise au rebut. Le reste de solution peut être vidangé dans le bassin de vidange pour être mise au rebut, dans l'étape 14 ci-dessous. Pressez le bouton  $\checkmark$  et l'affichage indique « VATEMPTY » (bac vide) « CONFIRM » (confirmer).



- Pour éviter des brûlures lorsque vous versez la solution chaude, portez des gants et un équipement de protection et prenez soin d'éviter les éclaboussures.
- Pour éviter les brûlures pendant l'opération, ne pompez pas de solution de nettoyage ou de l'eau du bassin de vidange les vers le bac ou conduites d'huile.

13. Une fois que le bac est vide, appuyez sur le bouton  $\checkmark$  et l'écran indique « SCRUB VATCOMPLETE » (récurage du bac terminé) « YES NO » (oui non). Le cas échéant, utilisez une brosse pour nettoyer un élément et un tampon à récurer pour nettoyer le bac.



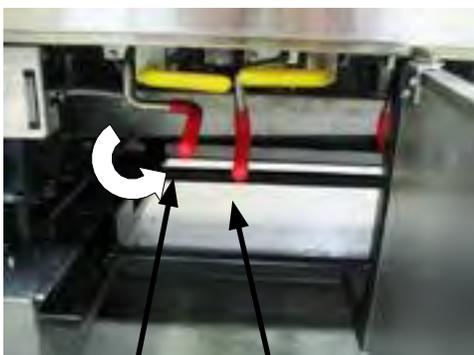
*Ne grattez pas les éléments de la friteuse électrique et n'utilisez pas des tampons à récurer sur ces éléments. Cela produit des rayures sur la surface de l'élément, ce qui fait coller et brûler les ingrédients panés.*

*N'utilisez pas de laine d'acier, des nettoyeurs abrasifs ou des produits de nettoyage/désinfectants contenant du chlore, du brome, de l'iode ou des produits chimiques contenant de l'ammoniaque, car ils risquent de détériorer l'acier inoxydable et de réduire la durée de vie de l'appareil.*

*N'utilisez pas de jet d'eau (pulvérisateur à pression) pour nettoyer l'appareil au risque d'endommager ses composants. Assurez-vous que l'intérieur du bac, l'ouverture du robinet de purge et toutes les pièces en contact avec la nouvelle huile sont aussi sèches que possible.*

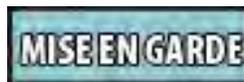


**POIGNÉES DE VANNE  
DE VIDANGE**



ouve

ferme



Utilisez un outil de levage et soulevez l'élément à charnière du bac si nécessaire.

14. Une fois le récurage terminé, appuyez sur le bouton  $\checkmark$ . L'affichage indique « DRAIN PAN READY? » (bassin de vidange prêt ?). Assurez-vous que le bassin de vidange et le couvercle soient en place, appuyez sur le bouton  $\checkmark$  et l'écran indique « OPEN DRAIN » (ouvrir la vidange).
15. Tournez les poignées rouges de vidange pour ouvrir la vidange et l'affichage indique « RINSE VAT » (rincer le bac).

**4-3**  
**MODE NETTOYAGE**  
**EN PROFONDEUR**  
**(SUITE)**

16. Versez de l'eau propre dans le bac pour le rincer et laissez l'eau de rinçage s'écouler dans le bassin de vidange. Rincez au moins 3 fois, mais veillez à ne pas trop remplir le bassin de vidange. L'écran indique désormais « RINSE COMPLETE » (rinçage terminé) « YES NO » (oui non).
17. Une fois que le bac est totalement rincé, appuyez sur le bouton ✓ et l'affichage indique « VATDRY? » (bac sec ?) « YES NO » (oui non).



**Pour éviter toute brûlure, assurez-vous que toute l'eau et la solution de nettoyage ont été retirées du bac.**

18. Retirez le bassin de vidange du dessous de la friteuse et videz-le, en utilisant une carafe de 1/2 gallon (2 litres) et en versant dans un seau résistant à la chaleur pour la mise au rebut.
19. Séchez minutieusement le bac avec une serviette, appuyez sur le bouton ✓ et l'affichage indique « CLOSE DRAIN » (fermer la vidange). Tournez la poignée rouge de la vanne de vidange pour fermer la vidange et les commandes retournent au fonctionnement normal.

**Voir la section Remplissage ou Ajout d'huile pour le remplissage du bac.**

## 4-4 CONFIGURATION DE LA FRITEUSE

Ce mode dispose des mêmes réglages que lors du démarrage initial de la friteuse. Voir le mode configuration, section 3-3.

1. Appuyer et maintenir enfoncé les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 1 soit indiqué à l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). « PRODUCT » (ingrédient) et « SELECTN » est indiqué sur les affichages.
3. Appuyez 3 fois sur le bouton ▼ et « FRYER SETUP » (configuration de la friteuse) est indiqué dans l'afficheur.
4. Appuyez sur le bouton √ et \*SETUP\* \*MODE\* (mode configuration) apparaît sur l'affichage, suivi de « LANGUAGE » (langue) sur l'affichage gauche, et « ENGLISH » (anglais) sur l'affichage droit.

Utilisez les boutons ◀ ou ▶ pour changer la langue d'utilisation en « FRANCAIS », « FRAN CAN », « ESPANOL », « PORTUG », « DEUTSCHE », « SVENSKA », « РУССКИЙ ».

Pressez ▼ afin de poursuivre avec les autres éléments de réglage qui comprennent :

- ZONE - ÉTATS-UNIS, EUROPE, CHINE, AUTRE
- TEMP FORMAT - °F or °C (format de température)
- TIME FORMAT - 12-HR OR 24-HR (FORMAT D'HEURE, 12 OU 24H (format d'heure, 12 ou 24h)
- ENTER TIME - Time of day (saisir l'heure - heure du jour) (utilisez les boutons d'ingrédient pour changer)
- ENTER TIME (saisir l'heure) - AM OR PM (am ou pm)
- DATE FORMAT (format de date) - US OR INTERNATIONAL (états-unis ou international)
- ENTER DATE - Today's date (saisir la date - date du jour) (utilisez les boutons d'ingrédient pour changer)
- FRYER TYPE - GAS OR ELEC (type de friteuse, gaz ou électricité)
- VATTYPE (type de bac) - FULL OR SPLIT (bac simple ou séparé)
- DISPOSE BULK OIL (mise au rebut de l'huile de réserve) - YES/NO (oui/non) (la réserve dispose d'un système RTI)
- SUPPLY BULK OIL (fournir de l'huile de réserve) - YES/NO (oui/non) (la réserve dispose d'un système RTI)
- CONTROL POSITION - 1; 2; 3; 4 (position des commandes) (position de gauche à droite)
- DAYLIGHT SAVING TIME (économie d'heure d'été) -  
1.OFF (désactivée) ; 2.US (états-unis, à partir de 2007) ;  
3.EURO; 4.FSA (états-unis avant 2007)

Sauf indiqué autrement, utilisez ◀ ou ▶ pour changer les paramètres.

## SECTION 5 : PROGRAMMATION NIVEAU 2

### 5-1 RÉGLAGES INGRÉDIENT AVANCÉS

S'utilise pour accéder à ce qui suit :

- Modification avancée des paramètres d'ingrédient
- Journal des codes d'erreur
- Programmation du mot de passe
- Tonalité/Volume d'alerte
- Nombre de cycles de cuisson avant qu'un filtrage ne soit suggéré
- Délai de filtrage automatique

1. Appuyez  et  maintenez enfoncé les boutons jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau 2) soit indiqué à l'affichage, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). « PROD » (ingrédient) et « COMP » (compensation) s'affichent sur les affichages.
3. Appuyez sur le bouton droit  et l'afficheur indique 'SELECT PRODUCT' (sélectionner l'ingrédient) et « -P 1- » s'affichent sur les affichages.
4. Utilisez les boutons  et  pour faire défiler les 40 ingrédients, ou appuyez sur le bouton ingrédient souhaité.
5. Appuyez sur le bouton droit  et l'ingrédient (ex. : NUGGETS (croquettes)) apparaît dans l'affichage gauche, et « MODIFY » « YES NO » (modifier oui non) s'affiche sur l'écran de droite. Appuyez sur le bouton  pour changer cet ingrédient, ou appuyez sur le bouton X pour choisir un autre ingrédient.

#### >Compensation de charge, Référence de

#### compensation de charge, Pleins feux, Facteur PC<

6. Si le bouton  est pressé, « LD COMP » (compensation de charge) s'affiche avec la valeur de compensation de charge. Ceci règle automatiquement la durée en fonction de la taille et de la température de la charge de cuisson. Appuyez sur les boutons d'ingrédient  pour changer cette valeur de 0 à 20.
7. Pressez le bouton  jusqu'à ce que « LCMP REF » (référence de compensation de charge) s'affiche sur l'écran, avec la température moyenne de compensation de charge (si la compensation de charge est sur « OFF » (arrêt), alors « \_\_\_ » s'affiche sur l'écran et le paramètre ne peut pas être programmé). Ceci est la température moyenne de cuisson pour chaque ingrédient. La minuterie accélère à des températures supérieures à ce paramètre, et ralentit à des températures inférieures à ce paramètre. Appuyez sur les boutons d'ingrédient  pour changer cette valeur.

5-1  
RÉGLAGES  
INGRÉDIENT  
AVANCÉS  
(SUITE)

- Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que l'afficheur indique « FULL HT » (pleins feux) ainsi que la valeur Pleins feux en secondes, ce qui signifie que la cuisson démarre aussitôt que le bouton de minuterie est pressé, pour la durée programmée. Appuyez sur les boutons d'ingrédient  pour changer cette valeur de 0 à 90 secondes.
- Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que l'affichage indique « PC FACTOR » (facteur PC) ainsi que la température proportionnelle, qui aide à empêcher l'huile de dépasser la température de consigne. Appuyez sur les boutons d'ingrédient  pour changer cette valeur de 0 à 50 degrés.

MISE EN GARDE

- Utilisez le bouton ▲ pour revenir aux éléments du menu précédent.
- Appuyez sur le bouton X une fois terminé avec l'ingrédient courant, afin de revenir à l'étape PRODUCT SELECTN (sélection d'ingrédient).
- Appuyez une deuxième fois sur le bouton X pour quitter le mode PROD COMP (compensation d'ingrédient).

5-2  
E-LOG (JOURNAL DE  
CODES D'ERREUR)

- Appuyez et maintenez enfoncé les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau 2) soit indiqué à l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
- Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). « PROD » (ingrédient) et « COMP » (compensation) s'affichent sur les affichages.
- Appuyez sur le bouton ▼ et « E-LOG » (journal d'erreur) apparaît sur l'affichage.
- Appuyez sur le bouton droit √ et « A » plus la date et heure actuelles clignotent sur l'affichage, ainsi que \*NOW\* (maintenant).
- Appuyez sur le bouton ▼ et, si une erreur a été enregistrée, « B » et la date, l'heure, et les informations du code d'erreur s'affichent sur l'écran. Il s'agit du dernier code d'erreur que les commandes ont enregistré.
- Appuyez sur le bouton ▼ et le code d'erreur suivant le plus récent s'affiche. Jusqu'à 10 codes d'erreur (B à K) peuvent être stockés dans la section du journal d'erreurs.

MISE EN GARDE

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton droit √ pour afficher une description brève de l'erreur.

### 5-3 MOT DE PASSE

Le mot de passe à 4 chiffres peut être changé pour accéder aux réglages, à l'utilisation, au niveau 1, au niveau 2 et Get Mgr.)

1. Appuyez et maintenez enfoncé les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau 2) soit indiqué à l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). « PROD » (ingrédient) et « COMP » (compensation) s'affichent sur les affichages.
3. Appuyez deux fois sur le bouton ▼ et « PASSWORD » (mot de passe) apparaît sur l'affichage.
4. Appuyez sur le bouton droit √ et « SET UP » (réglage) apparaît dans l'affichage. Le mot de passe pour les réglages peut être alors changé, sinon appuyez sur le bouton ▼ une fois pour changer le mot de passe USAGE (utilisation), deux fois pour le mot de passe LEVEL 1 (niveau 1), 3 fois pour le mot de passe LEVEL 2 (niveau 2) ou 4 fois pour le mot de passe GET MGR (gestionnaire). Ensuite, suivez les instructions ci-dessous.
5. Si le mot de passe pour le mode Réglage (par exemple) doit être changé, appuyez sur le bouton droit √ et « MODIFY? « YES NO » (modifier ? oui non) s'affiche sur l'écran. Appuyez sur le bouton droit √ afin de changer le mot de passe à 4 chiffres pour le mode Réglage, en utilisant les boutons d'ingrédient .
6. Une fois le nouveau mot de passe saisi, « CONFIRM PASSWORD » (confirmer le mot de passe) apparaît sur l'affichage. Appuyez sur le bouton √ pour confirmer, ou appuyez sur le bouton X pour choisir un autre mot de passe.

### 5-4 TONALITÉ (ET VOLUME) D'ALERTE

1. Appuyez et maintenez enfoncé les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau 2) soit indiqué à l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
2. Saisissez le code 1, 2, 3, 4, (4 premiers boutons ingrédient). « PROD » (ingrédient) et « COMP » (compensation) s'affichent sur les affichages.
3. Appuyez 3 fois sur le bouton ▼ et « ALERT TONE » (tonalité d'alerte) est indiqué dans l'affichage.
4. Appuyez sur le bouton droit √ et « VOLUME » apparaît sur l'affichage, ainsi qu'une valeur pour le volume. Utilisez les boutons d'ingrédient  pour régler le volume de 1 (le plus faible) à 10 (le plus fort).
5. Une fois le volume réglé, appuyez sur le bouton √ et l'affichage indique « TONE » (tonalité), ainsi qu'une valeur pour la tonalité. Utilisez les boutons d'ingrédient  pour régler la tonalité de 50 à 2 000 Hz.
6. Appuyez sur le bouton X pour quitter le mode Tonalité d'alerte.

## 5-5 FILTRAGE D'APRÈS

Il s'agit du nombre de cycles de cuisson entre deux filtrages.

1. Appuyez et maintenez enfoncé les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau 2) soit indiqué à l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). « PROD » (ingrédient) et « COMP » (compensation) s'affichent sur les affichages.
3. Appuyez 4 fois sur le bouton ▼ et « FLTR AFTR » (filtrage d'après) apparaît sur l'afficheur, ainsi que la valeur de filtrage d'après. Utilisez les boutons d'ingrédient  pour régler le nombre prédéfini de cycles de cuisson avant que les commandes suggèrent de filtrer, 0 à 99.
4. Une fois réglé, appuyez sur le bouton √ pour confirmer.

## 5-6 DURÉE DE FILTRAGE

Il s'agit de la durée d'inactivité de la friture après laquelle un filtrage est proposé.

1. Appuyez et maintenez enfoncé les boutons  et  jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau 2) soit indiqué à l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). « PROD » (ingrédient) et « COMP » (compensation) s'affichent sur les affichages.
3. Appuyez 5 fois sur le bouton ▼ et « FLTR TIME » (durée de filtrage) est indiqué dans l'affichage, avec la durée d'inactivité (heures:minutes). Utilisez les boutons d'ingrédient  pour régler la durée d'inactivité de la friteuse avant que les commandes ne suggèrent un filtrage, 0 à 18:00 (18 heures).
4. Une fois réglé, appuyez sur le bouton √ pour confirmer.

## SECTION 6 : PROGRAMMATION NIVEAU 3

### 6-1 SPÉCIAL

1. Appuyez et maintenez les boutons TEMP et INFO en même temps jusqu'à ce que le niveau 3 soit affiché, saisissez le mot de passe 11221122, et saisissez les 3 niveaux de programmation.
2. Utilisez le menu en boucle du bouton HAUT/BAS pour sélectionner Programmation spéciale.
3. À l'aide du menu en boucle du bouton HAUT/BAS, sélectionnez SP-17 « User Polish Enabled? » (Prog. Spé.-17 traitement utilisateur activé ?) Puis sélectionnez « YES » (oui).
4. Réglez la durée de traitement, qui est par défaut de 15 minutes.
5. Quittez le menu

## SECTION 7 : DÉPANNAGE

### Z-1 GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause	Résolution
Interrupteur d'alimentation sur Marche mais friteuse totalement inopérante	<ul style="list-style-type: none"> <li>Circuit ouvert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Branchez la friteuse</li> <li>Vérifiez le disjoncteur ou le fusible dans le boîtier d'alimentation</li> <li>(Localités situées hors États-Unis/certaines à l'international uniquement) Fusibles dans la friteuse enclenchés - ouvrez la porte de gauche et réinitialisez le fusible sur la friteuse ; voir ci-dessous</li> </ul> 
L'huile ne chauffe pas mais les voyants sont allumés Erreur pas de cuisson « E-22 »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certains cordons d'alimentation non branchés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil a 2 cordons d'alimentation ; assurez-vous que les deux soient branchés ; vérifiez le circuit de chauffage</li> </ul>
Code d'erreur de contrôleur « E-10 »	<ul style="list-style-type: none"> <li>Circuit de limite haute ouvert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permet aux éléments chauffants de refroidir (15-20 minutes) et de réinitialiser la limite haute en appuyant et en relâchant le côté relevé de l'interrupteur du bac qui ne fonctionne pas ; les interrupteurs sont situés derrière la porte de droite ; si la limite haute ne se réinitialise pas, elle doit être remplacée</li> </ul> 
Le bac n'est pas assez rempli	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bassin de filtrage a besoin d'être nettoyé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez le bassin de filtrage et changez le papier ou le tampon</li> </ul>

**Z-1**  
**GUIDE DE DÉPANNAGE**  
**(SUITE)**

Problème	Cause	Résolution
L'huile mousse ou bout par dessus le bac	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau dans l'huile</li> <li>• Huile inadéquate ou mauvaise</li> <li>• Filtrage inadéquat</li> <li>• Rinçage inadéquat après nettoyage du bac</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidangez et nettoyez l'huile</li> <li>• Utilisez l'huile recommandée</li> <li>• Reportez-vous aux procédures de filtrage</li> <li>• Nettoyez et rincez le bac puis séchez-le soigneusement</li> </ul>
L'huile ne se vide pas du bac	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robinet de vidange bouché par des miettes</li> <li>• Collecteur de vidange bouché</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrez la vanne, utilisez une brosse blanche rectiligne pour forcer les miettes à travers la vanne de vidange</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; font-weight: bold; margin: 5px 0;">MISE EN GARDE</div> <p>Ne laissez pas la brosse dans la vanne de vidange.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez le panneau latéral droit et retirez la prise à l'extrémité de la rigole et nettoyez cette dernière</li> </ul>
Le moteur du filtre fonctionne mais pompe l'huile très lentement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Branchements de ligne de filtrage desserrés</li> <li>• Papier ou tampon du filtre encrassés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serrez tous les branchements aux lignes de filtrage</li> <li>• Changez le papier ou le tampon du filtre</li> </ul>
Des bulles dans l'huile pendant tout le processus de filtrage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bassin de filtrage non complètement engagé</li> <li>• Bassin de filtrage bouché</li> <li>• Joint torique endommagé sur le récepteur de la ligne de filtrage sur la friteuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que la ligne de retour du bassin de vidange est poussée complètement dans le récepteur de la friteuse</li> <li>• Nettoyez le bassin de filtrage et changez le papier ou le tampon</li> <li>• Changez le joint torique</li> </ul>
Code d'erreur de commande « E-31 »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les éléments sont levés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abaissez les éléments pour les rentrer dans le bac</li> </ul>
Le moteur du filtre ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cordon d'alimentation pour le bac #1 n'est pas branché</li> <li>• Circuit ouvert</li> <li>• Le bouton de réinitialisation thermique à l'arrière du moteur de la pompe est enclenché</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Branchez le cordon d'alimentation dans la prise</li> <li>• Fusibles dans la friteuse enclenchés - ouvrez la porte de gauche et réinitialisez le fusible sur la friteuse</li> <li>• Laissez le moteur refroidir ; À l'aide d'un tournevis, pressez fortement le bouton jusqu'au dé clic</li> </ul> 

**7-2  
CODES D'ERREUR**

En cas de défaillance du système de commande, l'affichage numérique indique un message d'erreur. Les codes du message sont affichés dans la colonne AFFICHAGE ci-dessous. Une tonalité constante retentit lorsqu'un code d'erreur s'affiche et pour arrêter cette tonalité, appuyez sur n'importe quel bouton.

AFFICHAGE	CAUSE	SOLUTION
« E-4 »	Surchauffe du tableau de commande	Positionnez l'interrupteur sur OFF (arrêt), puis de nouveau sur ON (marche) ; si l'écran affiche « E-4 », alors le tableau de commande est en surchauffe ; vérifiez si les volets d'air situés de chaque côté de l'appareil ne sont pas obstrués
« E-5 »	Surchauffe de l'huile	Positionnez l'interrupteur sur OFF (arrêt), puis de nouveau sur ON (marche) ; si l'écran affiche « E-5 », vérifiez les circuits de chauffage et la sonde de température
« E-6A »	Sonde de température ouverte	Tournez l'interrupteur en position OFF (arrêt), puis remplacez l'interrupteur sur ON (marche) ; si l'affichage indique « E-6A », la sonde de température doivent être vérifiées
« E-6B »	Court-circuit de la sonde de température	Positionnez l'interrupteur sur OFF (arrêt), puis remettez-le sur On (marche), si l'affichage affiche « E-6B », vérifiez la sonde de température
« E-10 »	Limite haute	Permet aux éléments chauffants de refroidir (15-20 minutes) et de réinitialiser la limite haute en appuyant et en relâchant le côté relevé de l'interrupteur du bac qui ne fonctionne pas ; les interrupteurs sont situés derrière la porte de droite ; si la limite haute ne se réinitialise pas, elle doit être remplacée
		
« E-15 »	Interrupteur de vidange	Assurez-vous que la poignée de vidange est complètement tournée en position fermée ; si E-15 persiste, vérifiez l'interrupteur de vidange
« E-21 »	Lente récupération de chaleur	Faites vérifier la tension correcte de la friteuse par un technicien de maintenance agréé ; faites vérifier le circuit et les éléments chauffants ; faites vérifier l'appareil pour voir s'il n'a pas de câbles desserrés ou brûlés

**Z-2**  
**CODES D'ERREUR**

<b>AFFICHAGE</b>	<b>CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
« E-22 »	Erreur de chauffage-Pas de chauffage	Vérifiez le cordon d'alimentation et le circuit de chauffage
« E-31 »	Les éléments sont levés	Abaissez les éléments pour les rentrer dans le bac
« E-41 », « E-46 »	Erreur de programmation	Positionnez l'interrupteur sur OFF (arrêt), puis de nouveau sur ON (marche) ; si l'écran indique un code d'erreur, faites réinitialiser les commandes ; si le code d'erreur persiste, faites remplacer le tableau de commande
« E-47 »	Puce de conversion analogique ou alimentation 12 volts en panne	Positionnez l'interrupteur sur OFF (arrêt), puis de nouveau sur ON (marche) ; faites remplacer la carte de circuit imprimé si l'erreur « E-47 » persiste
« E-48 »	Erreur du système d'entrée	Positionnez l'interrupteur sur OFF (arrêt), puis de nouveau sur ON (marche) ; faites remplacer la carte de circuit imprimé si l'erreur « E-48 » persiste
« E-54C »	Erreur d'entrée de température	Positionnez l'interrupteur sur OFF (arrêt), puis de nouveau sur ON (marche) ; faites remplacer la carte de circuit imprimé si l'erreur « E-54C » persiste
« E-70C »	Fil de raccordement de la vanne de vidange manquant ou débranché	Faites vérifier le fil de raccordement sur la carte PC à la position de verrouillage de l'interrupteur de vidange





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

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

**Gratuit aux É-U**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**

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