





Manuel d'utilisation

Friteuses ouvertes à cuve fractionnée et cuve intégrale - Gaz

MODEL**E**

LVG-202
LVG-203
LVG-204



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTER WARRANTY ONLINE AT WWW.HENNYPENNY.COM

Compliance Information

These are the original version controlled Henny Penny instructions for Low oil Volume Gas (LVG) model 10 number of vats 2 (LVG-202/203/204). Read these instructions completely prior to installation and operation of this appliance to ensure compliance to all required installation, operation and safety standards. Read and obey all safety messages to avoid damage to the appliance and personal injury. This appliance is intended for commercial use in kitchens of restraunts, bakeries, hospitals, etc. but not for the continuous mass production of food such as in a factory setting. This fryer must be installed and used in a way that water does not contact the oil which can cause splashing and boiling over of oil and steam leading to personal injury; excludes normal product moisture. Proper daily, weekly, monthly, quarterly and yearly maintenance must be performed on this appliance to ensure safe and continuous operation. Proper maintenance also increases the usable life of the appliance and oil, which reduces lifetime operating costs. Additionally, old oil increases the possibility of surge boiling and fire due to the reduced flash point of the oil. This appliance must never be cleaned with a water jet or steam cleaning tool. Cleaning brushes are shipped with the appliance and proper cleaning instructions are included in this manual.

AVIS

Ce manuel doit être conservé dans un endroit facilement accessible pour future référence.

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

Affichez à un endroit visible les instructions à suivre si l'utilisateur sent une fuite de gaz. Ces informations devront être obtenues auprès de votre fournisseur de gaz local.

N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Un espace suffisant doit être laissé tout autour de l'appareil pour qu'un air suffisant parvienne à la chambre de combustion.

La friteuse modèle LVG-20X est équipée d'une veilleuse continue. Mais la friteuse ouverte ne peut pas être exploitée sans alimentation électrique, et il ne doit pas être tenté d'utiliser la friteuse durant une panne d'électricité. L'appareil reprend automatiquement son fonctionnement normal dès le rétablissement de l'alimentation.

ATTENTION

Pour éviter un incendie, maintenez la zone de l'appareil dégagée et sans combustibles.

AVERTISSEMENT

Une installation, un ajustement, une modification, une réparation ou un entretien inadéquat peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Bien lire les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de réparer cet équipement.

DANGER

NE PAS STOCKER OU UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU D'AUTRES APPAREILS QUELCONQUES. RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION.

Données techniques pour les produits marques CE

Débit calorifique nominal : (Net)	Naturel (I2H) = 19,8, kW (67 560 Btu/h) Naturel (I2E) = 19,8, kW (67 560 Btu/h) Naturel (I2E+) = 19,8, kW (67 560 Btu/h) Naturel (I2L) = 19,8, kW (67 560 Btu/h) Naturel (I2HS) = 19,8, kW (67 560 Btu/h) Naturel (I3P) = 19,8, kW (67 560 Btu/h) Propane/Butane liquide (I3B/P) = 19,8, kW (67 560 Btu/h)
Débit calorifique nominal : (Brut)	Naturell (I2H) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) (79,13 MJ/h) Naturel (I2E) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Naturel (I2E+) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Naturel (I2L) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Naturel (I2HS) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Naturell (I3P) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) (79,13 MJ/h) Propane/Butane liquide (I3B/P) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
Pression d'alimentation :	Naturel (I2H) = 20 mbar (2,0 kPa) Naturel (I2E) = 20 mbar Naturel (I2E+) = 20/25 mbar Naturel (I2L) = 25 mbar Naturel (I2HS) = 25 mbar Propane liquide (I3P) = 30/37/50 mbar (3,0/3,7/5,0 kPa) Propane/Butane liquide (I3B/P) = 30/50 mbar
Pression au point de test :	Naturel (I2H) = 8,7 mbar (0,87 kPa) Naturel (I2E+) = 8,7 mbar Naturel (I2E+) = N/A Naturel (I2L) = 8,7 mbar Naturel (I2HS) = 8,7 mbar Propane liquide (I3P) = 25 mbar (2,5 kPa) Propane/Butane liquide (I3B/P) = 30/50 mbar (3,0/5,0 kPa)
Taille de l'injecteur :	Naturel (I2H) = 2,08 mm Naturel (I2E) = 2,08 mm Naturel (I2E+) = 1,70 mm Naturel (I2L) = 2,30 mm Naturel (I2HS) = 2,30 mm Propane/Butane liquide (I3B/P) = 1,30 mbar Propane liquide (I3P) *30 mbar = 1,18 mm Propane liquide (I3P) *50 mbar = 1,04 mm

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations en vigueur ; il doit être utilisé seulement dans un emplacement ventilé de façon adéquate. Lire les instructions en entier avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

SOMMAIRE

Section			Page
Section 1.		INTRODUCTION	1-1
	1-1	Introduction	1-1
	1-2	Caractéristiques	1-1
	1-3	Entretien adéquat	1-1
	1-4	Assistance	1-2
	1-5	Sécurité	1-2
Section 2.		INSTALLATION	2-1
	2-1	Introduction	2-1
	2-2	Déballage	2-1
	2-3	Sélection de l'emplacement de la friteuse	2-2
	2-4	Mise à niveau de la friteuse	2-2
	2-5	Ventilation de la friteuse	2-3
	2-6	Alimentation en gaz	2-3
	2-7	Test de fuite de gaz	2-6
	2-8	Réglage du régulateur de pression	2-6
	2-9	Spécifications électriques	2-6
	2-10	Roulements pour moteur	2-7
	2-11	Allumage et fermeture des brûleurs	2-7
	2-12	Introduction	2-8
Section 3.		FONCTIONNEMENT	3-1
	3-1	Composants de fonctionnement	3-1
	3-2	Mode réglage	3-5
	3-3	Remplissage ou ajout d'huile	3-6
	3-4	Procédures de démarrage le matin	3-7
	3-5	Cuisson avec afficheur dédié	3-8
	3-6	Cuisson avec affichage multi-ingrédients	3-9
	3-7	Passage du petit déjeuner au déjeuner et du déjeuner au petit déjeuner	3-9
	3-8	Passage de l'affichage multi-ingrédients à l'afficheur dédié	3-10
	3-9	Passage de l'afficheur dédié à l'affichage multi-ingrédients	3-10
	3-10	Passage de l'affichage multi-ingrédients à l'affichage multi-ingrédients avec des points de consigne différents	3-10
	3-11	Remplissage automatique	3-11
	3-12	Filtration intermittente automatique (AIF)	3-12
	3-13	Entretien du filtre	3-14
	3-14	Mise au rebut de l'huile du bac en utilisant RTI	3-16
	3-15	Mise au rebut de l'huile du bac en utilisant la navette d'évacuation d'huile	3-17
	3-16	Changement du tampon du filtre	3-18
	3-17	Dépose et nettoyage du support à panier	3-20
	3-18	Statistiques du bouton Info	3-21
	3-19	Statistiques du bouton Filtre	3-21
	3-20	Statistiques du bouton Température	3-21
	3-21	Mode Information	3-22
	3-22	Procédures pour vidange bouchée	3-22

SOMMAIRE (suite)

Section **Page**

Section 4. PROGRAMMATION NIVEAU 1 4-1
4-1 Modification des réglages ingrédient 4-1
4-2 Horloge AIF 4-3
4-3 Mode nettoyage en profondeur 4-4
4-4 Configuration de la friteuse 4-8

Section 5. PROGRAMMATION NIVEAU 2 5-1
5-1 Réglages avancés ingrédient 5-1
5-2 E-Log (journal des codes d'erreur) 5-2
5-3 Mot de passe 5-3
5-4 Tonalité d'alerte 5-3
5-5 Filtrer après 5-4
6-5 Durée de filtrage 5-4

Section 6. DÉPANNAGE 6-1
6-1 Guide de dépannage 6-1
6-2 Codes d'erreur 6-3

SECTION 1. INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

La friteuse sans couvercle Henny Penny est un appareil de base de l'équipement de transformation des aliments conçu pour une cuisson meilleure et plus aisée des aliments. La conception basée sur micro-ordinateur rend ceci possible. Cet appareil est destiné à être utilisé seulement dans la restauration institutionnelle et commerciale, et à être exploité par du personnel qualifié.

AVIS



- 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 produits ont été évalués au regard de la Directive DEEE. Nous avons également inspecté nos produits 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 produits 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 mise au rebut appropriée, veuillez contacter votre distributeur Henny Penny le plus proche.

- 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.

1-2. CARACTÉRISTIQUES

- Nettoyage aisé
- Utilise 40 % moins d'huile
- Bac simple ou bacs séparés
- Commande par ordinateur
- Structure en acier inoxydable
- Ajout d'huile automatique
- Système d'auto-diagnostic intégré aux commandes
- Filtre intégré avec filtration automatique
- Gaz propane ou naturel ; 75 000 BTU/bac (21,97 kw)

1-3. ENTRETIEN APPROPRIÉ

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

AVIS

Contactez un technicien de service qualifié en cas de maintenance ou de réparations majeures de l'appareil.

1-4. 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.

1-5. SÉCURITÉ

La friteuse sans couvercle Henny Penny comporte de nombreuses sécurités intégrées. Toutefois, la seule manière de garantir un fonctionnement sans risques consiste à bien comprendre les procédures d'installation, d'utilisation et de maintenance. Les instructions fournies dans ce manuel vous permettront de comprendre facilement les procédures à suivre. Lorsqu'une information est particulièrement importante ou liée à la sécurité, elle est mise en évidence par les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et REMARQUE. Leur utilisation est décrite ci-dessous :



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



REMARQUE met en valeur des informations particulièrement importantes.



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



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



AVERTISSEMENT indique une situation éventuellement 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.

1-5. SÉCURITÉ (suite)



Symbole de mise à la masse équipotentiel



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



OU



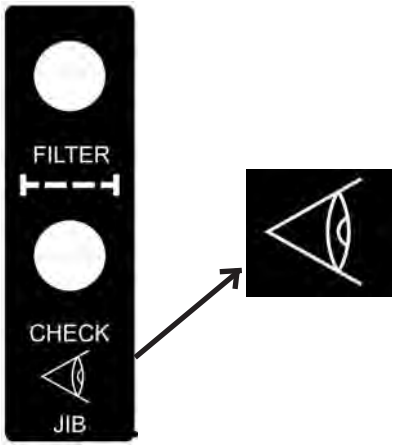
Symboles de risques d'électrocution



OU



Symboles de surface chaude



Pour vérifier ou confirmer

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

SECTION 2. INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

Ce chapitre fournit les instructions d'installation pour la friteuse LVG Henny Penny.

AVIS

L'installation de cet appareil doit être confiée à un technicien qualifié.



Ne percez pas la friteuse avec des objets telles que des perceuses ou des vis sous peine d'endommager les composants ou de vous exposer à une décharge électrique.

AVIS

2-2. DÉBALLAGE

Tout endommagement en cours d'expédition doit être notée en présence du livreur et signée avant son départ.

1. Coupez et retirez les lanières métalliques du carton d'emballage.
2. Soulevez le couvercle et dégagez vers le haut le carton principal.
3. Retirez les supports d'emballage de coin (4).
4. Couper le film étirable autour du support / caisson et retirez-le du haut du couvercle de la friteuse.

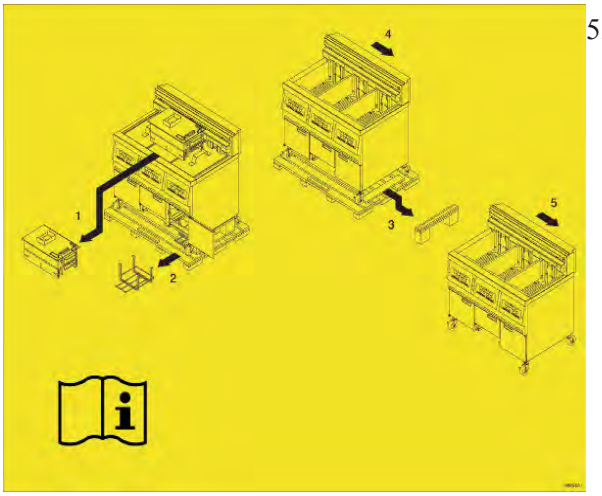


Figure 1.

5. Coupez et enlevez les bandes métalliques maintenant la friteuse sur la palette, puis déposez la friteuse hors de la palette.

ATTENTION

- *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.*
- *Enlevez le bac de récupération à filtre et le cubiténaire avant de déposer la friteuse hors de la palette afin de ne pas endommager la friteuse. Figure 1.*



Faites preuve de vigilance en déplaçant la friteuse afin d'éviter toute blessure. La friteuse pèse environ entre 600 livres (272 kg) et 800 livres (363 kg).

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

L'emplacement de la friteuse sans couvercle doit permettre un dégagement suffisant pour assurer une utilisation et une maintenance correctes. L'emplacement doit permettre un chargement et un déchargement aisés ne gênant pas la préparation des commandes alimentaires. La friture depuis la matière première jusqu'au 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 ingrédient fini de l'autre côté. La préparation des commandes peut être éloignée avec une perte légère d'efficacité.



Pour éviter un incendie, installez la friteuse sans couvercle à une distance minimum de tout matériau combustible, 2 pouces (5,08 cm) sur le côté et 4 pouces (10,16 cm) à l'arrière. Distance minimum de tout matériau incombustible : 0 pouce (0,00 cm) sur le côté et 0 pouce (0,00 cm) à l'arrière. Si installée correctement, la friteuse sans couvercle est conçue pour fonctionner seulement sur un sol incombustible.

Ne vaporisez pas d'aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il fonctionne.



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

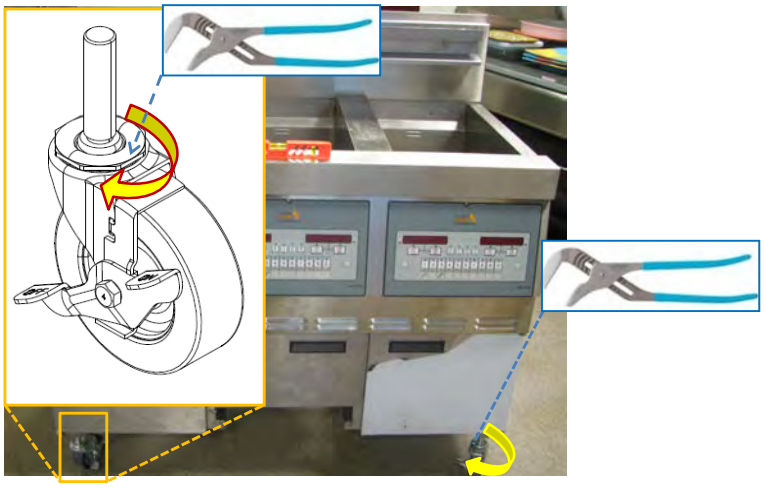
2-4. MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE





Pour un fonctionnement adéquat, la friteuse sans couvercle doit être à niveau d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière. Placez un niveau sur les parties plates autour du pourtour du bac, sur le compartiment central, puis réglez les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau.

Les roulettes sont ajustables jusqu'à 1,562 po (40mm)...voir ci-dessous..



2-5. VENTILATION DE LA FRITEUSE

La friteuse doit être placée de façon à permettre un tirage d'air vers une hotte à évacuation ou un système de ventilation adéquat. Ceci est essentiel pour permettre une élimination efficace de l'échappement de vapeur et des odeurs de friture. Prenez des précautions particulières lors de la conception du dispositif d'évacuation afin d'éviter toute interférence avec le fonctionnement de la friteuse. Nous vous recommandons de consulter une société locale de ventilation ou de chauffage pour vous aider à concevoir un système adéquat.

AVIS

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

2-6. ALIMENTATION EN GAZ



AVERTISSEMENT

Lors de l'installation de la friteuse sans couvercle à gaz, n'ajoutez pas une rallonge au conduit de la cheminée d'évacuation des gaz. Ceci peut nuire au bon fonctionnement du brûleur, causer des dysfonctionnements et avec un risque de refoulement.

La friteuse sans couvercle au gaz est disponible en usine pour un fonctionnement au gaz naturel ou propane. Consultez la plaque signalétique à l'intérieur de la porte avant gauche de l'armoire pour déterminer les spécifications d'alimentation en gaz adéquates. L'alimentation minimum pour le gaz naturel est de 7 pouces de colonne d'eau (1,7 kPa) (17,0 mbar), et de 10 pouces de colonne d'eau (2,49 kPa) (24,9 mbar) pour le propane.

AVERTISSEMENT

N'essayez pas d'utiliser un autre gaz que celui spécifié sur la plaque signalétique. Une alimentation en gaz incorrect peut causer un incendie ou une explosion occasionnant des blessures graves et/ou des dommage divers.

Veuillez lire ci-après pour déterminer le raccordement recommandé de la friteuse à la canalisation du réseau de distribution de gaz.

- Les conduites ou tuyaux d'alimentation en gaz doit être conformes aux spécifications locales et nationales en vigueur ; ils doivent être périodiquement inspectés et remplacés le cas échéant.

AVERTISSEMENT
RISQUE D'EXPLOSION

Pour écarter tout risque de blessure grave :

- **L'installation doit se conformer aux réglementations locales, fédérales et nationales, à la norme nationale américaine Z223.1/NFPA 54 (dernière édition), au National Fuel Gas Code (Code national des gaz combustibles), et au code du bâtiment municipal local. Au Canada, il s'agit du Code d'installation du gaz naturel et du propane (Natural Gas and Propane Installation Code) CSA B149.1 et des Codes d'installation - appareils au gaz et codes locaux. En Australie, conformément à la réglementation de l'Australian Gas Authority AS5601.1/2-2010.**

2-6. ALIMENTATION EN GAZ (suite)

- **L'appareil et son robinet d'arrêt manuel doivent être déconnectés du circuit de tuyauterie d'alimentation en gaz au cours d'un essai de pression de ce circuit à des pressions supérieures à 1/2 PSIG (3,45 KPA) (34,5 mbar).**
- **La friteuse doit être isolée de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son dispositif d'arrêt individuel manuel au cours de tout essai de pression du circuit de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai inférieures ou égales à 1/2PSIG (3,45 KPA) (34,5mbar).**
- **Un tuyau d'acier noir de un pouce (2,54 cm) standard et des raccords malléables doivent être utilisés pour les raccordements au réseau de gaz pour les friteuses sans couvercle à 3 et 4 compartiments, tuyau de 3/4 pouce (1,91 cm) pour 2 compartiments.**
- **N'utilisez pas de raccords en fonte.**
- **Même si une taille de tuyau de un pouce (2,54 cm) est recommandée pour 3 et 4 compartiments, et de 3/4 de pouce pour 2 compartiments, la tuyauterie doit être de taille adéquate et installée afin de fournir une alimentation en gaz suffisante pour répondre à la demande maximum sans perte de pression excessive entre le compteur et la friteuse sans couvercle. La perte de pression dans le système de canalisation ne doit pas dépasser 0,3 po. pouces de colonne d'eau (0,747 mbar).**

Des dispositions doivent être prises afin de déplacer la friteuse sans couvercle à des fins de nettoyage et d'entretien. Vous avez le choix entre plusieurs méthodes :

1. Installation d'un robinet d'arrêt manuel et d'un d'une déconnexion ou d'une union, ou
2. Installation d'un connecteur certifié CSA de conception solide. Afin de pouvoir entretenir cet appareil, qui est fourni avec des roulettes, un connecteur conforme ANSI Z21.69-CAN 6,16 ou CAN 1-6,10m88 et un dispositif de déconnexion rapide conforme ANSI Z21.41ou CAN 1-6.9m70, doivent être installés. Il faut également installer un moyen de retenue pour empêcher la transmission de la tension au connecteur ainsi qu'indiqué dans les instructions du fabricant de l'appareil.
3. Voir l'illustration à la page suivante pour le branchement approprié de la canalisation à gaz flexible et de la retenue de câble.

AVIS

La retenue de câble limite la distance à laquelle la friteuse sans couvercle peut être séparée du mur. Pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil, le câble doit être débranché de la friteuse sans couvercle et la canalisation à gaz flexible doit être déconnectée. Ceci permet un meilleur accès à tous les côtés de la friteuse sans couvercle. La canalisation de gaz et la retenue de câble doivent être reconnectées une fois le nettoyage ou l'entretien terminé.

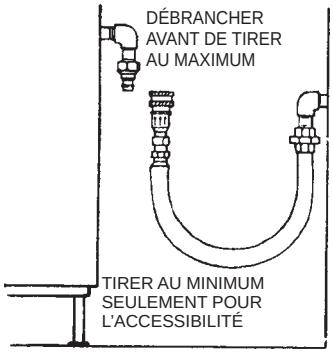
2-6. ALIMENTATION EN GAZ

(suite)

TUYAUTERIE À GAZ

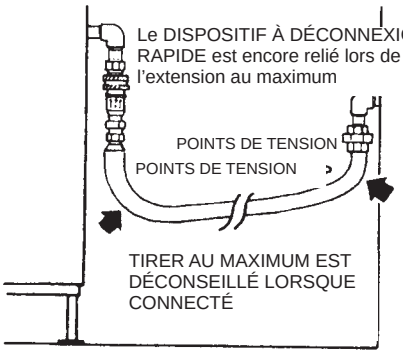
CORRECT

TIRER AU MINIMUM l'équipement à distance du mur pour permettre l'accès au dispositif à déconnexion rapide.



INCORRECT

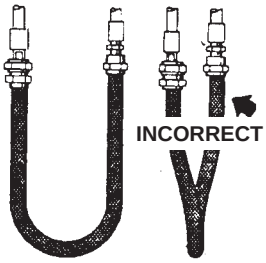
ÉVITER LES COUDES ET LES BOUCLES lors de l'éloignement de l'équipement du mur. (Un éloignement maximum entortillera les extrémités, même si installé correctement, et réduire la durée du vie du connecteur)

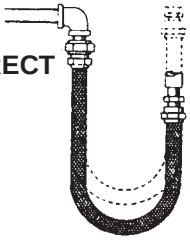




CORRECT

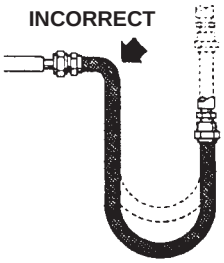
Les raccords et le tuyau doivent être installés sur le même plan comme illustré à gauche. NE PAS DÉCALER LES RACCORDS ceci cause une torsion et une tension inutile provoquant une usure prématurée.

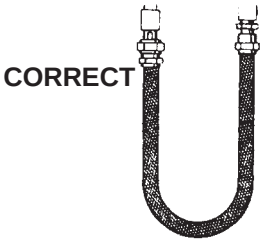




Ceci est la façon correcte d'installer le tuyau en métal pour la traverse verticale. Remarquez la boucle unique, naturelle.

Permettre un coude, comme illustré à droite, use et tord le tuyau métallique jusqu'à un point de panne précoce au niveau du raccord.

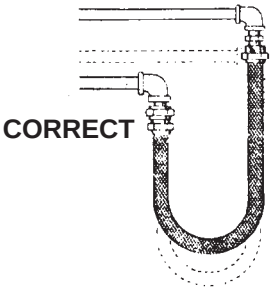




Maintenir le diamètre de flexion minimum ou maximum entre les raccords pour une plus longue durée de vie.

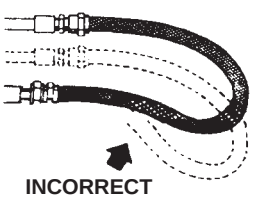
Fermer le diamètre aux raccords, comme illustré à droite, crée de double boucles provoquant une usure des raccords.





Dans toutes les installations ou l'"auto-vidange" n'est pas nécessaire, branchez le tuyau métallique dans une loupe verticale.

NE BRANCHEZ PAS LE TUYAU MÉTALLIQUE HORIZONTALEMENT ... à moins que l'"auto-vidange" soit nécessaire, dans ce cas prendre appui sur le plan inférieur comme illustré à gauche.



CÂBLE DE RETENUE

1 boulon doit être fixé sur l'immeuble en utilisant des pratiques de constructions acceptables.

ATTENTION

CONSTRUCTION SUR MUR SEC

Fixez un boulon à un pilône de construction. Ne pas fixer seulement au mur sec. En outre, installez le boulon à la même hauteur que la distribution de gaz. L'installation optimum se situe approximativement à 6 pouces de chaque côté de la distribution. Le câble de retenue doit être plus court d'au moins six pouces que la tuyauterie à gaz flexible.

ATTENTION

Utilisez des coudes si nécessaire pour éviter des angles aigus ou une flexion excessive. Pour faciliter les mouvements, installez une boucle"lâche". L'appareil à gaz doit être débranché avant un mouvement maximum. (Une mouvement minimum est possible pour le débranchement du tuyau flexible).

2-7. TEST DE FUITE DE GAZ

AVIS

Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz, assurez-vous que la poignée du robinet à gaz sur la soupape de contrôle du gaz est en position fermée.

Lors de l'installation initiale et après chaque déplacement de l'appareil, il faut vérifier que la tuyauterie et les raccords ne comportent pas de fuite de gaz. Une méthode de contrôle simple consiste à ouvrir le robinet de gaz et à appliquer une solution savonneuse sur tous les raccords. Si des bulles se produisent, ceci indique que du gaz s'échappe. Dans ce cas, reprendre le raccordement de la tuyauterie.



Pour éviter un incendie ou une explosion, ne jamais utiliser une allumette enflammée ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz. Du gaz enflammé peut provoquer un incendie et/ou des dégâts.

2-8. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ RÉGLAGE

Le régulateur de pression de gaz sur le robinet de gaz est réglé comme suit en usine :

- Gaz naturel : 3,5 pouces de colonne d'eau (0,87 kPa) (8,72 mbar).
- Gaz propane 10,0 pouces de colonne d'eau (2,49 kPa) (24,9 mbar).

AVIS

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

2-9. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

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

La friteuse à gaz 120 volts est équipée en usine d'un cordon et d'une prise mis à la terre pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branchée sur une prise à trois branches mise à la terre. Ne coupez pas ni n'enlevez la prise de terre. Toute prise 230 volts utilisée sur l'appareil à 230 volts doit se conformer à tous les codes locaux, fédéraux et nationaux.



Pour éviter toute électrocution, l'appareil doit être équipé d'un disjoncteur externe incorporant un découplage de 3 mm dans tous les conducteurs non mis à la terre. L'interrupteur de marche/arrêt de cet appareil ne coupe pas tous les conducteurs d'alimentation.

2-9. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES (suite)



Pour éviter toute électrocution, ne débranchez pas la prise de terre. Cette friteuse doit être correctement reliée à la terre. Consultez les codes électriques locaux pour vous renseigner sur les procédures adéquates de mise à la terre, ou à défaut, au Code national d'électricité, ANSI/NFPA n° 70-(l'édition actuelle). Au Canada, tous les branchements électriques doivent établis conformément à la norme CSA C22.2, Code canadien d'électricité, partie 1, et/ou aux codes locaux.

AVIS

Débranchez l'alimentation avant un nettoyage en profondeur ou un entretien de la friteuse.

2-10. ROULEMENTS POUR MOTEUR

Les roulements pour moteur sont lubrifiés en permanence. NE PAS LUBRIFIER

2-11. ALLUMAGE ET FERMETURE DES BRÛLEURS

1. Placez l'interrupteur en position ARRÊT.
2. Patientez au moins 5 minutes puis placez l'interrupteur en position MARCHE.
3. Pressez le bouton ⏻ sur les commandes (gauches ou droites)
4. Le brûleur s'allume et fonctionne en mode cycle de fonte jusqu'à ce que la matière grasse atteigne une température préréglée.
5. Une fois l'affichage indique une sélection d'ingrédient ou des tirets doubles, pressez le bouton d'ingrédient désiré.

AVIS

La friteuse est équipée d'un module d'étincelle d'allumage avec un délai de sécurité d'allumage réglé (TSA) de 90 secondes.

Pour fermer le brûleur :

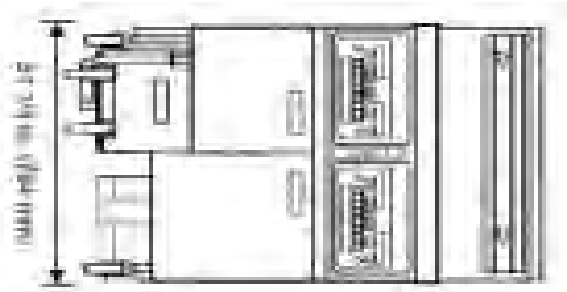
1. Pressez le bouton ⏻ sur les commandes (gauches ou droites)
2. Placez l'interrupteur en position ARRÊT.
   REMARQUE : Ceci éteint tous les bacs.

2-12. TEST DE LA FRITEUSE

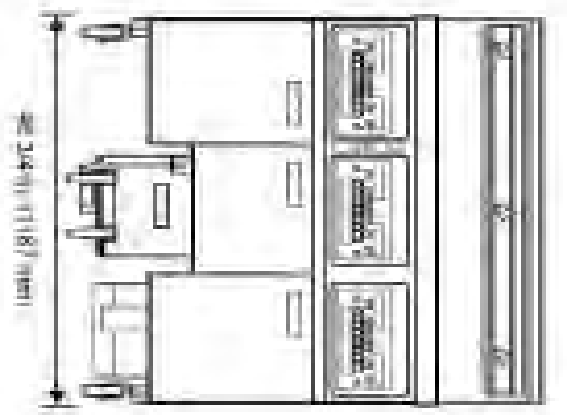
Chaque friteuse à pression Henny Penny a été complètement vérifiée et testée avant expédition. Cependant, il est recommandé de vérifier de nouveau l'appareil après son installation.

2-12. DIMENSIONS

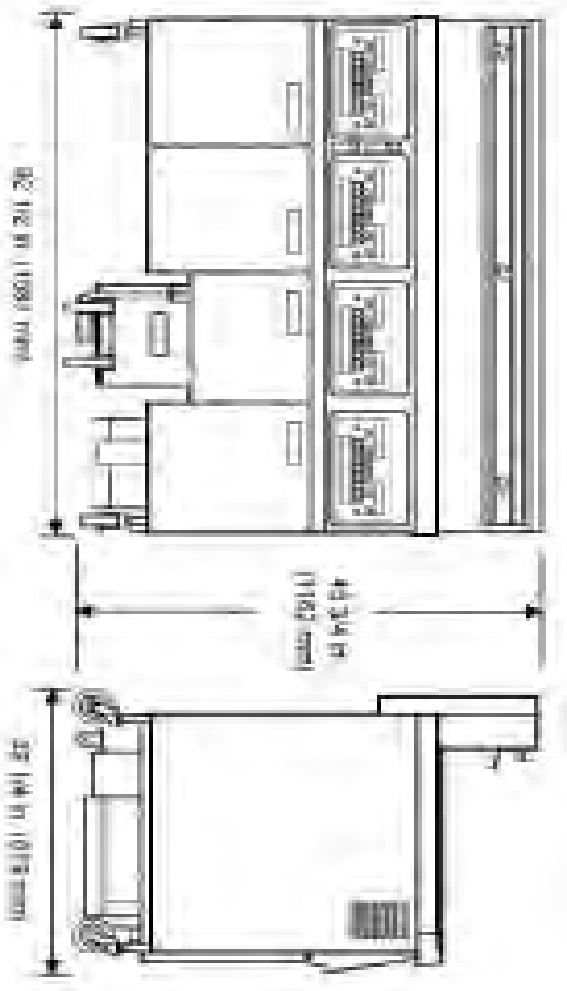
Modèle LVG-202



Modèle LVG-203



Modèle LVG-204



AVIS

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

SECTION 3. FONCTIONNEMENT

3-1. ÉLÉMENTS DE FONCTIONNEMENT

Reportez-vous aux explications des pages suivantes.

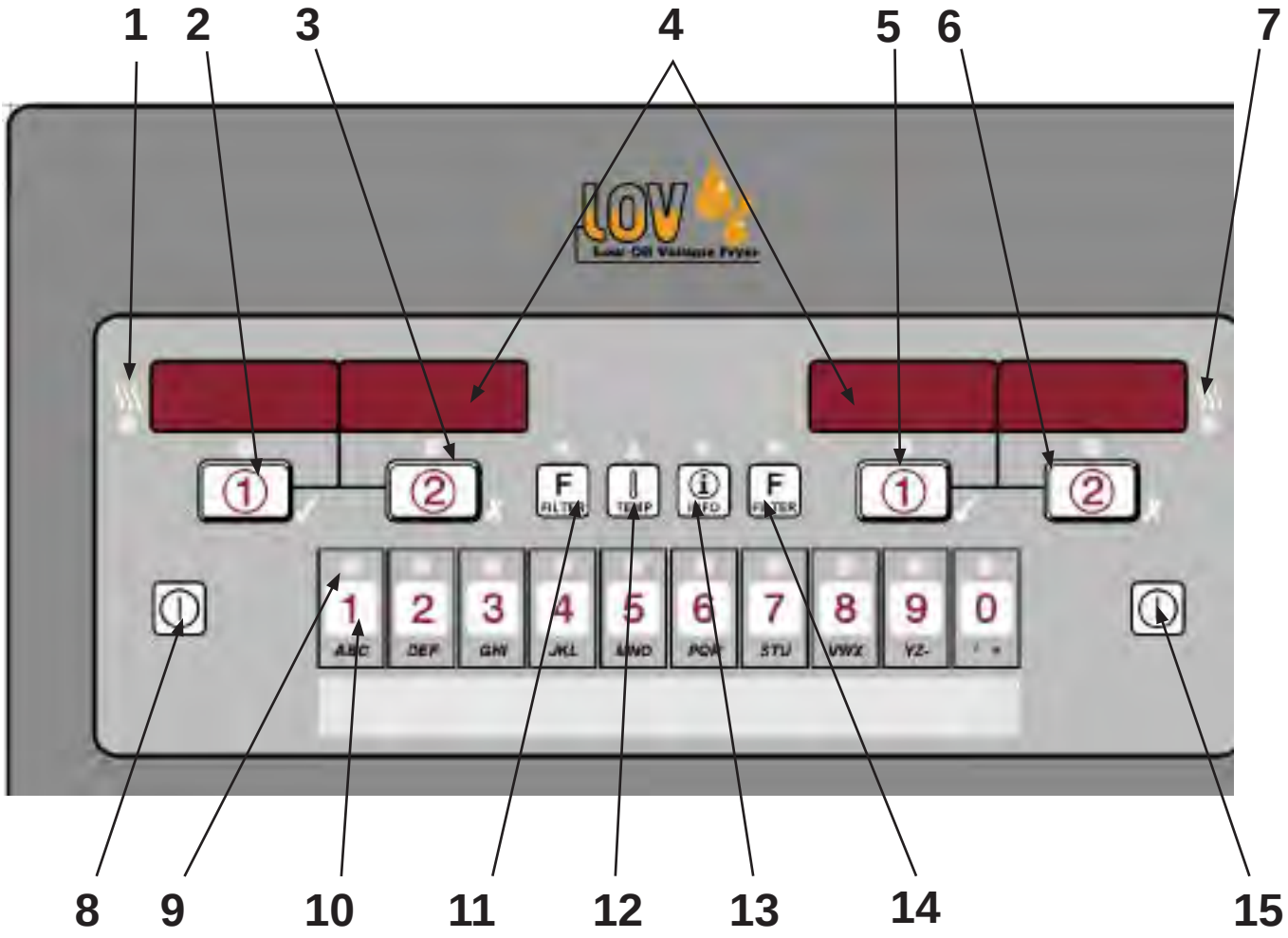


Figure 3-1

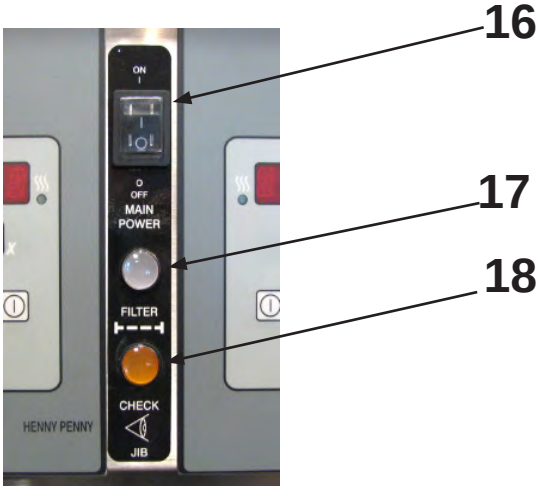
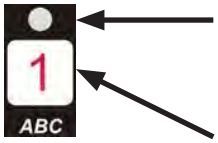


Figure 3-2

3-1. ÉLÉMENTS DE FONCTIONNEMENT (suite)

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

Fig. N°.	Élément N°.	Description	Fonction
3-1	1		Ce voyant s'allume lorsque la commande appelle au chauffage de(s) bac(s) gauche(s), 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 affiché ; également utilisé comme signe **X** pour indiquer NON ou pour annuler
3-1	4	Affichage numérique	Affiche les codes d'ingrédient ; affiche le compte à rebours de la minuterie durant des cycles de cuisson ; affiche les invites durant les modes filtrage ; affiche les sélections en mode programme ; affiche la température de l'huile en pressant sur le bouton  ; affiche des codes d'erreur (affiche également en 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 ; également utilisé comme signe coché ✓ 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 ; 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), 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. ÉLÉMENTS DE FONCTIONNEMENT (suite)

Fig. N°.	Élément N°.	Description	Fonction
3-1	11 & 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 filtre b. date et heure du dernier filtre c. nombre d'heures d'utilisation du filtre existant
3-1	12		Utilisé dans les modes programmation ; utilisé dans les modes filtrage ; utilisé dans le vidage et le remplissage des bacs ; également utilisé comme bouton ▲ ; pressez pour afficher les statistiques de température suivantes : a. température d'huile réelle dans chaque bac b. température du point de consigne dans bac
3-1	13		Utilisé dans les modes programmation ; également utilisé pour les boutons ou ▼ ; pressez pour afficher les informations suivantes ainsi que l'état de friteuse : a. informations de récupération pour chaque bac b. première et seconde langue sélectionnées pour l'affichage
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 et aux pompes de filtrage
3-2	17		Si le voyant s'allume en bleu  ceci indique qu'une filtration intermittente automatique doit être effectuée
3-2	18		Si le voyant prend une couleur ambre, ceci indique que le cubiténaire doit être rempli ou remplacé.

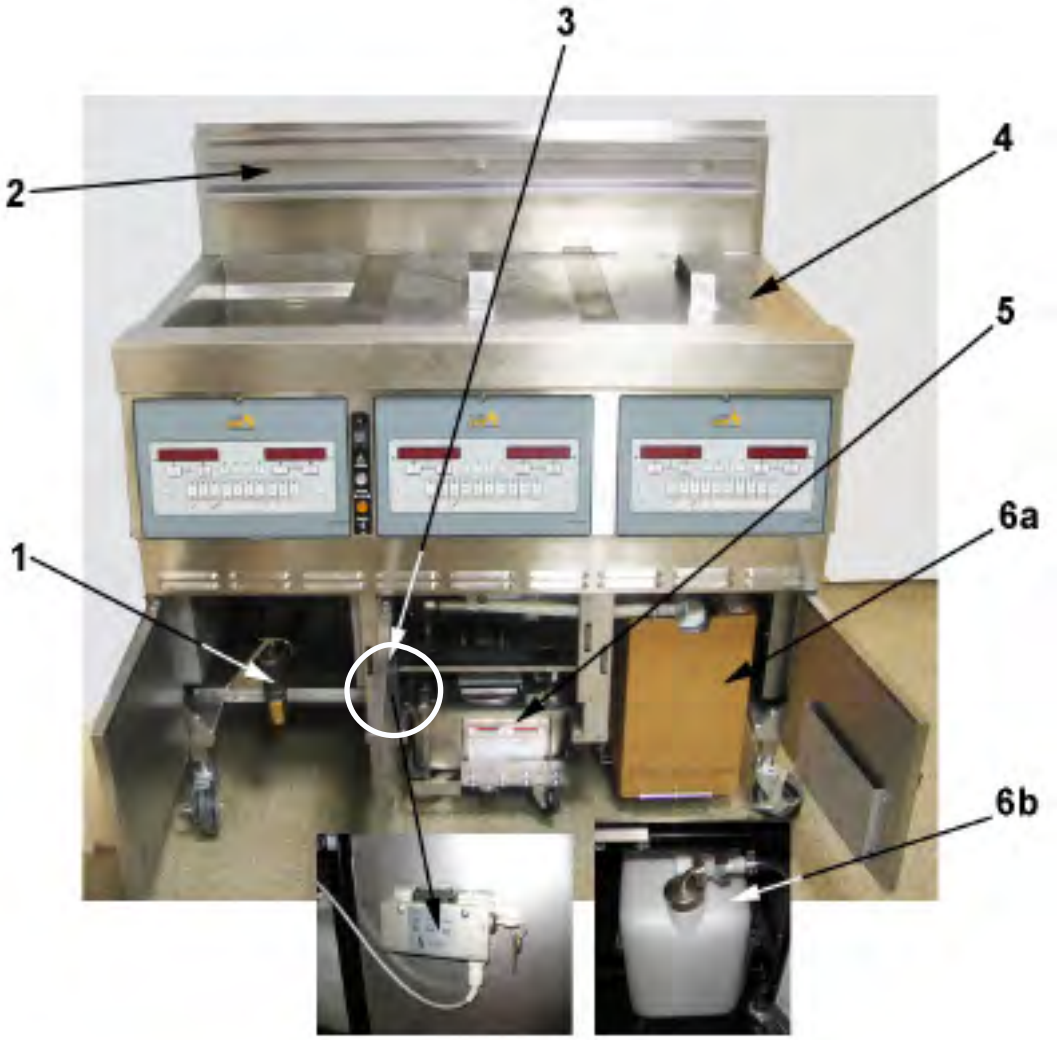


Figure 3-3

Fig. N°.	Élément N°.	Description	Fonction
3-3	1	Branchement de la canalisation à gaz	Branchement pour la canalisation à gaz murale
3-3	2	Support à panier	Les paniers sont accrochés sur ce dernier lorsqu'ils ne sont pas utilisés, ou pour égoutter les ingrédients après un cycle de cuisson.
3-3	3	Commutateur RTI	Seulement sur les friteuses disposant d'un système RTI sur site
3-3	4	Couvercles de bac	Recouvre le bac lorsqu'il n'est pas utilisé
3-3	5	Bac de purge filtrée	L'huile est purgée dans ce bac avant d'être ensuite pompée à travers des filtres afin de prolonger l'utilisation de l'huile.
3-3	6a	JIB	Cubiténaire pour emplacements sans systèmes RTI ; conserve l'huile
3-3	6b	JIB	Cubiténaire pour emplacements avec systèmes RTI ; conserve l'huile

3-2. SET-UP MODE (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) apparait sur les deux afficheurs. Appuyez sur le bouton d'un côté ou de l'autre et *SETUP* *MODE* (mode configuration) apparait sur les deux afficheurs, suivi de “LANGUAGE” (langue) sur l'afficheur gauche, et “ENGLISH” (anglais) sur l'afficheur droit.

Utilisez les boutons ou pour changer la langue d'utilisation en, “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCHE”, “SVENSKA”, “РУССКИЙ”.

Pressez afin de poursuivre avec les autres éléments de configuration qui comprennent :

- ZONE - USA ou NON-USA (zone États-Unis ou hors États-Unis)
- TEMP FORMAT - ˚F ou ˚C (format de température)
- TIME FORMAT - 12-HR OR 24-HR (format d'heure)
- ENTER TIME (saisir l'heure) - Heure du jour (utilisez les boutons d'ingrédient pour changer)
- ENTER TIME (saisir l'heure) - AM OR PM
- DATE FORMAT (format de date) - US OR INTERNATIONAL (États-Unien ou international)
- ENTER DATE (saisir la date) - Date du jour (utilisez les boutons de ingrédient pour changer)
- FRYER TYPE (type de friteuse) - GAS OR ELEC (gaz ou électricité)
- VAT TYPE (type de bac) - FULL OR SPLIT (Bac simple ou bacs séparés)
- DECHARGE HUILE VRAC:
  - 1. Sélectionner en cas de décharge par un chariot
  - 2. Sélectionner en cas de décharge par système RTI
  - 3. Sélectionner en cas de décharge sans switch
  - 4. Actuellement pas utilisé (01/18)
- DISPOSE BULK OIL (mise au rebut de l'huile de réserve) - YES (oui)/NO (non) (Oui / Non, la réserve dispose d'un système RTI)
- SUPPLY BULK OIL (mise au rebut de l'huile de réserve) - YES (oui)/NO (non) (Oui / Non, la réserve dispose d'un système RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME (heure d'été) - 1.OFF (désactivée) ; 2.US (États-Unis, à partir de 2007) ; 3 .EURO; 4.FSA (États-Unis avant 2007)
- SETUP COMPLETE (configuration terminée)

AVIS

Sauf indiqué autrement, utilisez ou pour changer les paramètres.

3-3. FILLING OR ADDING OIL (remplissage ou ajout d'huile)



Figure 1.

ATTENTION

Le niveau d'huile doit toujours être plus haut que les tuyaux du brûleur lorsque la friteuse chauffe ainsi qu'au niveau des indicateurs de niveau d'huile à l'arrière du bac. Le non respect de ces instructions peut causer un incendie ou endommager la friteuse.

Lors de l'utilisation d'huile solide, il est recommandé de faire fondre l'huile sur une source de chauffage externe avant de la placer dans les bacs. Les tuyaux de chauffage doivent être complètement submergés dans l'huile. Sinon il existe un risque d'incendie ou d'endommager le bac.

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.

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE

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

2. La capacité en huile des bacs de grande capacité est de 30 pintes (28,4 litres) et de 15 pintes (14,2 litres) pour les bacs séparés. Tous les bacs comportent des 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. Figure 1.
3. L'huile froide doit être remplie jusqu'à l'indicateur inférieur.

Remplissage du bac en utilisant le système RTI.

1. Placez l'interrupteur général sur position Marche
2. Placez le support de panier à l'intérieur du bac. Figure 2.
3. Appuyez et maintenez enfoncé F FILTER (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que l'afficheur indique *FILTER MENU* (menu de filtrage), ainsi que 1.AUTO FILTER? (filtrage automatique ?)
4. Pressez et relâchez 5 fois ▼ jusqu'à ce que l'afficheur indique "6.FILL POT FROM BULK?" (remplir le bassin à partir de la réserve ?) (Doit être réglé sur "BULK" (réserve) en mode réglage)
5. Pressez le bouton ✓, l'afficheur indique "FILL POT FROM BULK" (remplir le bassin à partir de la réserve)"YES NO" (oui non). Appuyez et maintenez enfoncé à nouveau le bouton ✓ pour remplir le bac et l'afficheur indique "FILLING" (remplissage).
6. Une fois que le bac est plein, relâchez le bouton ✓ et pressez deux fois le bouton X pour quitter et revenir au fonctionnement normal.



Figure 2.

3-4. DÉMARRAGE DU MATIN PROCÉDURES

1. Assurez-vous que le bac est rempli d'huile jusqu'au niveau adéquat.

2. Placez l'interrupteur général sur MARCHE puis press pour faire chauffer le bac désiré. Si l'afficheur indique "IS POT FILLED?" (le bassin est-il rempli ?) assurez-vous que l'huile est au niveau adéquat (voir la section 3-2) puis pressez le bouton ✓ button 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.

AVIS

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.

Le contrôleur indique ensuite "EXIT MELT" (quitter le mode fonte) et "YES NO" (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

Ne laissez pas la friteuse sans surveillance et n'évitez pas le cycle de fonte à moins que suffisamment d'huile ait fondu pour recouvrir entièrement les tuyaux du brûleur. Si le cycle de fonte est contourné avant que les tuyaux du brûleur soient recouverts, l'huile risque de fumer excessivement, ou un incendie peut se produire.

⚠ 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.

SI LA TEMPÉRATURE DE LA MATIÈRE GRASSE DÉPASSE 420 °F (216 °C), COUPEZ IMMÉDIATEMENT L'ALIMENTATION AU NIVEAU DU DISJONCTEUR PRINCIPAL ET FAÎTES RÉPARER LA FRITEUSE. SI LA TEMPÉRATURE D'HUILE DÉPASSE LE POINT D'ÉCLAIR, UN INCENDIE SE PRODUIRA, OCCASIONNANT DES BRÛLURES GRAVES ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

3-5. CUISSON AVEC afficheur dédié

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

1. Une fois le cycle Fonte terminé, LOW TEMP (température basse) clignote jusqu'à ce que la température du point de consigne soit atteinte. Aucun cycle de cuisson ne peut être démarré tant que l'afficheur indique “LOW TEMP”. Une fois que la température du point de consigne est atteinte, l'afficheur 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 ① ou ②.

3. L'afficheur indique le nom d'un ingrédient en cours de cuisson (ex. : “NUG” (croquettes)) et le compte à rebours de la minuterie.

4. Lorsque le cycle de cuisson se termine, une alarme retentit et l'afficheur indique “PULL” (retirer).

5. Appuyez sur le bouton de minuterie en dessous de PULL pour stopper l'alarme, et relevez le panier du bac.

6. Si une minuterie de qualité (délai d'attente) a été programmée, la délai d'attente 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'afficheur indique l'abréviation d'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 bipe et l'afficheur 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.

AVIS

   Pour changer de ingrédient dédié, appuyez sur le bouton de l'ingrédient désiré, par ex. : 3 GHI HBRN et l'afficheur indique “<<<< >>>>”.

   Puis appuyez et maintenez enfoncé (pendant 5 secondes) sur le bouton de minuterie ① ou ② pour le bac à utiliser. Le nom de l'ingrédient est à présent indiqué sur l'afficheur, 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 du point de consigne soit atteinte. Puis l'afficheur indique "---- ----".
2. Appuyez sur un bouton d'ingrédient, par ex. : 

.
3. L'afficheur indique "FR FRIES" (frites). Si l'afficheur indique "<<<< >>>>", la température d'huile est incorrecte pour cet ingrédient. Sélectionnez un autre ingrédient, sinon appuyez et maintenez enfoncé ① ou ② pendant 5 secondes.
4. Appuyez sur un bouton de minuterie ① ou ②.
5. Lorsque le cycle de cuisson se termine, une alarme retentit et l'afficheur indique "PULL" (retirer).
6. Appuyez sur le bouton de minuterie en dessous de "PULL" pour stopper l'alarme. L'afficheur indique ensuite "---- ----", ou si une minuterie de qualité (délai d'attente) a été programmée, l'afficheur indique le compte à rebours de la minuterie (voir l'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 afficheur dédié.

Petit déjeuner à déjeuner

1. Appuyez sur un bouton d'ingrédient, par ex. : 

.
2. L'afficheur indique "<<<< >>>>".
3. Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie ① ou ② pendant 5 secondes et l'afficheur va indiquer "FR FRIES" (frites).

Déjeuner à petit déjeuner

1. Appuyez sur un bouton d'ingrédient, par ex. : 

.
2. L'afficheur indique "<<<< >>>>".
3. Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie ① ou ② pendant 5 secondes et l'afficheur va indiquer "HASH BRN" (pommes de terre rissolées).

AVIS

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 point 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 D'UN AFFICHEUR MULTI-INGRÉDIENTS À UN AFFICHEUR DÉDIÉ

L'afficheur indique "---- ----" s'il est en mode afficheur multi-ingrédients et peut être changé en afficheur dédié.

1. Appuyez sur un bouton d'ingrédient, par ex. : 

.
2. L'afficheur indique "FR FRIES" (frites) si point de consigne du bac correspond à l'ingrédient, sinon l'afficheur indique "<<<< >>>>"dans le cas contraire..
3. Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie 

ou 

pendant 5 secondes jusqu'à ce que le contrôleur bipe.
4. Relâchez le bouton de minuterie et l'afficheur indique "FR FRIES" (frites), ce qui indique que le changement a été apporté au mode d'afficheur dédié.

3-9. PASSAGE D'UN AFFICHEUR 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 du point de consigne.

1. Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie 

ou 

pendant 5 secondes jusqu'à ce que le contrôleur bipe.
2. Relâchez le bouton de minuterie et l'afficheur indique "---- ----", ce qui indique que le changement a été apporté au mode d'afficheur multi-ingrédients.



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

3-10. PASSAGE D'UNAFFICHEUR MULTI-INGRÉDIENTS À UN AFFICHEUR MULTI-INGRÉDIENTS AVEC DES TEMPÉRATURES DE POINT DE CONSIGNE DIFFÉRENTES

1. Appuyez sur un bouton d'ingrédient, par ex. : 

.
2. L'afficheur indique "FR FRIES" (frites) si point de consigne du bac correspond à l'ingrédient, sinon l'afficheur indique "<<<< >>>>"dans le cas contraire..
3. Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie 

ou 

pendant 5 secondes jusqu'à ce que le contrôleur bipe.
4. Relâchez le bouton de minuterie et l'afficheur indique "FR FRIES" (frites), ce qui indique que le changement a été apporté au mode d'afficheur dédié.

Appuyez et maintenez enfoncé un bouton de minuterie 

ou 

pendant 5 secondes jusqu'à ce que le contrôleur bipe.

6. Relâchez le bouton de minuterie et l'afficheur indique "---- ----", ce qui indique que le changement a été apporté au mode d'afficheur multi-ingrédients, en utilisant le point de consigne des frites, dans cet exemple.

3-11. AUTO TOP-OFF (remplissage automatique)

Durant un fonctionnement normal, le contrôleur surveille automatiquement le niveau d'huile du bac. Si le contrôleur détecte que le niveau d'huile est trop bas, l'appareil pompe de l'huile depuis le cubiténaire vers le bac afin de maintenir l'huile au niveau adéquat.

Remplissage du cubiténaire en utilisant le système RTI.



Figure 1.

1. Le contrôleur affiche "*CHECK* *JIB*" (vérification, cubiténaire) et un voyant ambre s'allume à l'avant de la friteuse. Figure 1.



Figure 2.

2. Ouvrez la porte, celle comportant le commutateur RTI (Figure 2). Pressez et maintenez enfoncé le côté ADD (ajout) du commutateur RTI afin d'ajouter de l'huile au cubiténaire.



Figure 3.

Remplacement du cubiténaire (emplacements sans RTI)

1. Le contrôleur affiche "*CHECK* *JIB*" (vérification, cubiténaire) et un voyant ambre s'allume à l'avant de la friteuse. Figure 1.

2. Ouvrez la porte de droite et sortez le cubiténaire de l'appareil. Retirez le bouchon au sommet du cubiténaire, mettez ai rebut le cubiténaire vide et remplacez-le par un plein. Figure 3.

3-12. AUTOMATIQUE INTERMITTENTE FILTRATION (FIA)



Figure 1.

AVIS

- La FIA n'est PAS disponible sur les bacs à poisson (bacs séparés profonds). Les bacs à poisson doivent être filtrés seulement une fois, en fin de journée.

- Changez le tampon du filtre avec d'effectuer un filtrage FIA.

1. Durant un fonctionnement normal et après un certain nombres de cycles de cuissons, le voyant bleu s'allume à l''avant de l'appareil (Figure 1), et le contrôleur indique périodiquement “FLTR NOW?” (filtrer maintenant ?) “YES NO” (oui non)

2. Si le filtrage est désiré, appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) () et l’afficheur indique “SKIM VAT” (écumage du bac), suivi par “CONFIRM” “YES NO” (oui non) (confirmer oui ou non).

3. Une fois que les miettes ont été écumées de la surface de l'huile, appuyez sur le bouton ✓ ’pour YES (oui) () et l'afficheur indique “DRAINING” (vidange) ; la vidange s'ouvre et l'huile du bac est vidée. (Si le contrôle détecte de l'huile dans le bassin de vidange, le contrôleur peut indiquer : “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (attention ! Se trouve-t-il de l'huile dans le bassin ?) YES (oui) NO (NON) (oui non)”. Assurez-vous que le bassin de vidange est vide avant de poursuivre.)

AVIS

Si le filtrage n'est PAS désiré, appuyez sur le bouton **X** et la FIA (Filtration intermittente automatique) est annulée. Le voyant bleu s'éteint et le contrôleur revient au fonctionnement normal. Le contrôleur proposera le filtrage après encore plusieurs cycles de cuisson.

ATTENTION

Si la vidange est bouchée, voir la section 3-22 afin d'éviter d'endommager la friteuse.

4. Si l’’afficheur indique “VAT EMTY” (bac vide), suivi par, “OUI NON”, vérifiez que la vidange est dégagée et que le bac est vide. Appuyez sur le bouton ü et l’afficheur indique “WASHING” (lavage) suivi par “FILLING” (remplissage).

AVIS

L'étape de LAVAGE du premier filtre automatique sur un nouveau tampon de filtre dure 45 secondes supplémentaires afin de "pénétrer" le tampon.

5. Si l’afficheur indique “IS POT FILLED?” (le bassin est-il rempli ?) “YES NO” (oui non), assurez-vous que le bac est plein et appuyez sur le bouton ✓ YES (oui) et le contrôleur retourne au fonctionnement normal.

3-12. FILTRAGE INTERMITTENT AUTOMATIQUE (FIA) (suite)

Erreur de filtrage

6. Si l'huile n'a pas été pompée au niveau adéquat dans le bac durant le processus FIA, appuyez sur le bouton **X** pour NON et l'afficheur indique "0:30" and descend jusqu'à "0:00".

7. L'afficheur indique "IS POT FILLED?" (le bassin est-il rempli ?) "YES NO" (oui non) Appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur revient au fonctionnement normal. Pressez le bouton **X** et la pompe fonctionnera encore pendant 30 secondes. Vous pouvez tenter de remplir le bac 3 fois.

8. Après avoir tenté 3 fois en vain de remplir le bac, le contrôleur affiche alors "CHANGE FILTER PAD?" (changement du tampon du filtre ?) "YES NO" (oui non) En cas de changement du tampon de filtre à cette occasion, appuyez sur ✓ et changez le tampon de filtre en suivant les procédures de la section Changement du tampon ou du papier du filtre. Le contrôleur retourne au fonctionnement normal.

   Si le tampon de filtre doit être changé ultérieurement, appuyez sur le bouton **X** et le rappel "CHANGE FILTER PAD?" (changement du tampon du filtre ?) s'affichera 15 minutes plus tard.

9. Au cours de la FAI suivante avec un nouveau tampon de filtre, si le bac n'est pas rempli au bout de 3 tentatives, l'afficheur indique "FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE". (entretien du filtre requis - consulter le guide de dépannage)

   Si le message "Service Required" (entretien requis) apparaît, l'afficheur indiquera alors toutes les 15 minutes "FILTER PROBLEM FIXED? (problème de filtre résolu ?) "YES NO" (oui non) Si le problème n'a pas été résolu, appuyez sur le bouton **X**. Une fois que le problème a été résolu, appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur retourne au fonctionnement normal.

AVIS

Pour vous aider à vous assurer que le bac se remplit complètement, veillez à ce que le bassin soit nettoyé au moins quotidiennement, que le tampon de filtre soit changé, assurez-vous que le cubiténaire est plein et que les joints toriques sur le bac de filtrage sont en bon état.

3-13. MAINTENANCE DU FILTRE

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE

Portez un équipement de protection : Veillez à utiliser l'équipement de sécurité approuvé par McDonald's 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.

Déplacer la friteuse ou le bac de vidange filtrée contenant de l'huile chaude est déconseillé. Des éclaboussures d'huile chaude peuvent se produire et causer des brûlures graves.

1. **Contrôle du bac de filtrage :** Utilisez un nouveau tampon de filtre 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. **Changez le tampon de filtre après le filtrage d'un bac à poisson.**

   Assurez-vous que le tuyau de filtre est étroitement serré, que le bac de vidange filtrée est aussi loin que possible en dessous de la friteuse et que le couvercle du bac de filtrage est en place. Si le bassin de vidange filtrée ou le couvercle ne sont pas en place, l'afficheur indique "CHK PAN" (vérifier 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.

3. Appuyez et maintenez enfoncé F FILTER jusqu'à ce que l'afficheur indique "1.AUTO FILTER?" (1. filtrage automatique ?)

4. Pressez et relâchez le bouton ▼ et l'afficheur indique "2.MAINT FILTER?" (2. maintenance du filtre ?)

5. Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) et l'afficheur indique "MAN FILTER" YES (oui) NO (NON) (Nettoyage du bac oui non).

6. Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) et l'afficheur indique "DRAINING" (vidange en cours) et l'huile du bac est vidée, **ou** appuyez sur le bouton **X** pour NO (NON) (non) et le contrôleur retourne au fonctionnement normal. (Si le contrôle détecte de l'huile dans le bassin de vidange, le contrôleur peut indiquer : "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (attention ! Se trouve-t-il de l'huile dans le bassin ?) YES (oui) NO" (oui non). Assurez-vous que le bassin de vidange est vide avant de poursuivre.)

ATTENTION

Si la vidange est bouchée, voir la section 3-22 afin d'éviter d'endommager la friteuse.

7. Une fois le bac vidé de son huile, enlevez le support de panier du bac. Figure 2.



Figure 2

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE

Utilisez un chiffon ou des gants de protection lors de la dépose du support de panier. Le support peut être chaud et des brûlures peuvent se produire.

13-3. ENTRETIEN DU FILTRE (suite)

8. Use the Hi-Temp Pad Holder, pad, and a small amount of KAY QSR Fryer Cleaner to scrub the walls, corners and bottom of the inside of the vat. Use the Hi-Temp Detail Brush to remove soil built up and debris from coils, corners of vats and other hard- to-reach areas. Be careful not to damage sensing probes.

ATTENTION

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

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

9. Une fois que le bac est propre et que l'afficheur indique "SCRUB VAT COMPLETE?" (récurage du bac terminé ?) "YES NO" (oui non). Appuyez sur le bouton ü pour YES (oui) () et l'afficheur indique "WASH VAT" "YES" (oui) "NO" (NON) (Nettoyage du bac oui non).

AVIS

L'étape de LAVAGE du premier entretien du filtre sur un nouveau tampon de filtre dure 45 secondes supplémentaires afin de "pénétrer" le tampon.

10. Appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique "WASHING" (LAVAGE). L'huile circule dans le bac durant plusieurs minutes. Une fois que le cycle de lavage est terminé, l'afficheur indique "WASH AGAIN?" (laver à nouveau ?) "YES NO" (oui non)
11. Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) () si un nouveau lavage est nécessaire, sinon appuyez sur le bouton **X** pour NO (NON) (non) et l'afficheur indique RINSING (rinçage) et la friteuse rince automatiquement le bac. Lorsque le rinçage est terminé, l''afficheur indique "RINSE AGAIN?" (rincer à nouveau ?) "YES NO" (oui non)
12. Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) () si un nouveau rinçage est nécessaire, sinon appuyez sur le bouton **X** pour NO (NON) (non). L'afficheur indique "POLISH?" (traiter ?) "YES" (oui).
13. Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui), l'huile est "traitée" en circulant à travers le système de filtrage et l'afficheur indique "5:00 STOP". Le cas échéant, appuyez sur le bouton ✓ pour stopper le traitement, sinon l'huile est traitée durant 5 minutes.
14. Une fois l'huile traitée, l'afficheur indique "FILL VAT?" (remplir le bac ?), ainsi que "YES" (oui). Appuyez sur le bouton ✓ ; l'afficheur indique "FILLING" (remplissage) et le bac se remplit d'huile.
15. Une fois rempli, l'afficheur indique "IS POT FILLED?" (le bassin est-il rempli ?) "YES NO" (oui non) Appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui) et la friteuse retourne au fonctionne normal.

    Si le bouton **X** est pressé, l'afficheur indique "FILLING" (remplissage) puis la pompe fonctionne pendant 30 secondes et s'arrête, l'afficheur indique "IS POT FILLED?" (le bassin est-il rempli ?) "YES NO" (oui non) Après 3 tentatives, l'afficheur indique "ADD QUIT" (abandon de l'ajout) Appuyez et maintenez enfoncé ✓ le bouton pour remplir le bassin et relâchez. Appuyez sur le bouton X et l'afficheur indique "IS POT FILLED?" (le bassin est-il rempli ?) "YES NO" (oui non) Appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur revient au fonctionnement normal.

3-14a. MISE AU REBUT DE L'HUILE DU BAC EN UTILISANT RTI

DANGER
RISQUE D'INCENDIE

UNE UTILISATION PROLONGÉE ENTRAÎNE UNE DIMINUTION DU POINT D'ÉCLAIR DE LA MATIÈRE GRASSE. METTRE LA MATIÈRE GRASSE AU REBUT SI ELLE PRÉSENTE DES SIGNES DE FUMÉE OU DE MOUSSE EXCESSIVE. DES BRÛLURES GRAVES, DES DOMMAGES CORPORELS, UN INCENDIE ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS POURRAIENT EN RÉSULTER.
REMARQUE: S'ASSURER QUE DISPOSE EST REGLE SUR RTI

1. Appuyez et maintenez enfoncé F FILTER (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que l'afficheur indique "FILTER MENU" (menu de filtrage), ainsi que "1.AUTO FILTER?" (filtrage automatique ?)
2. Pressez et relâchez ▼ deux fois jusqu'à ce que l'afficheur indique 3.DISPOSE (mise au rebut).
3. Appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique "DISPOSE" (mise au rebut). "YES NO" (oui non)
4. Appuyez sur le bouton ✓, l'afficheur indique "DRAINING" (vidange) et l'huile se vide dans le bac de vidange filtrée. (Si le contrôleur détecte de l'huile dans le bassin de vidange, il peut indiquer : "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (attention ! Se trouve-t-il de l'huile dans le bassin ?) YES (oui) NO (non)". Assurez-vous que le bassin de vidange est vide avant de poursuivre.)

   ATTENTION

   Si la vidange est bouchée, voir la section 3-22 afin d'éviter d'endommager la friteuse.
5. L''afficheur indique "VAT EMTY" "YES NO" (oui non) (bac vide oui non).
6. Appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" (nettoyer l'ancienne huile des lignes d'huile) "✓=PUMP" (pomper) "X=DONE" (terminé). Pour vous assurer qu'aucune vieille huile ne se trouve encore dans les lignes d'huile, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ✓ durant quelques secondes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton X et l'afficheur indique "CLN VAT COMPLETE" (nettoyage terminé) "YES NO" (oui non)
7. Une fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton ✓ ; la vidange se ferme et l'afficheur indique "FILL POT FROM BULK" (remplir le bassin à partir de la réserve), ainsi que "YES NO" (oui non) Ouvrez la porte comportant le commutateur RTI (Figure 2) ; appuyez et maintenez enfoncé le bouton "DISPOSE" (mise au rebut) sur le commutateur RTI jusqu'à ce que le bassin soit vide.
8. Pour remplir le bac, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ✓ jusqu'à ce que l'huile froide atteigne l'indicateur d'huile inférieur dans le bac, comme décrit dans la section 3-3.
9. Appuyez sur le bouton **X** et l'afficheur indique "IS POT FILLED?" (le bassin est-il rempli ?) "YES NO" (oui non) Si le bac est plein, appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur retourne au fonctionnement normal. Si le bac n'est pas plein, appuyez sur le bouton **X**, et le contrôleur retourne à l'étape précédente.



Figure 2

3-14b. ÉVACUATION DE L'HUILE DU BAC EN UTILISANT L'ARRIÈRE

DANGER
RISQUE D'INCENDIE

AVEC L'UTILISATION PROLONGÉE, LE POINT D'ÉCLAIR DE LA GRAISSE EST RÉDUIT. METTEZ LA GRAISSE AU REBUT SI ELLE PRÉSENTE DES SIGNES DE FUMÉE OU DE MOUSSE EXCESSIVE. DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES CORPORELLES, UN INCENDIE ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS PEUVENT S'ENSUIVRE.

REMARQUE: ASSUREZ-VOUS QUE L'ÉVACUATION EST RÉGLÉE SUR REAR (ARRIÈRE)

1. Appuyez et maintenez enfoncé F FILTER (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que l'afficheur indique « *FILTER MENU* » (menu de filtrage), ainsi que « 1.AUTO FILTER? » (filtrage automatique ?)
2. Pressez et relâchez ▼ deux fois jusqu'à ce que l'afficheur indique 3.DISPOSE (évacuation).
3. Appuyez sur le bouton ü et l'afficheur indique « DISPOSE? » (évacuation). « YES NO » (oui non).
4. Appuyez sur le bouton ✓, l'afficheur indique « DRAINING » (vidange) et l'huile se vide dans le bac de vidange filtrée. (Si le contrôle détecte de l'huile dans le bassin de vidange, le contrôleur peut indiquer : « CAUTION IS THERE OIL IN PAN? « YES NO » (Attention ! Y a-t-il de l'huile dans le bassin ? oui non) peut s'afficher. Assurez-vous que le bassin de vidange est vide avant de poursuivre.)

AVIS

Les robinets de vidange des bacs pour poisson doivent être ouvertes manuellement. Ouvrez la porte et tournez la poignée de vidange d'une position horizontale à une position verticale et l'huile se vide du bac. Illustration 1

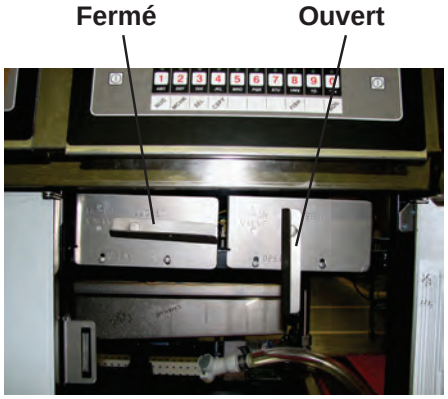


Illustration 1

5. L''afficheur indique ensuite « VAT EMTY » « YES NO » (bac vide oui non).
6. Appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique « CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES » (nettoyer l'ancienne huile des lignes d'huile) « ✓=PUMP » (pomper) « X=DONE » (terminé). Afin de vous assurer qu'il ne reste aucune vieille huile ne se trouve encore dans les lignes d'huile, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ✓ durant quelques secondes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton X et l'afficheur indique Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton X et l'afficheur indique « CLN VAT COMPLETE » (nettoyage terminé)« YES NO » (oui non).
7. Le robinet de vidange se ferme (manuellement sur les bacs pour poisson) et l'afficheur indique « DISPOSE » (évacuation) « YES NO » (oui non). Appuyez sur le bouton ✓. Le bac de vidange du filter se vide par le robinet d'évacuation à l'arrière.
8. Remplissez le bac manuellement, jusqu'à ce que l'huile froide atteigne l'indicateur d'huile inférieur dans le bac, comme décrit dans la section 3-3.
9. Appuyez sur le bouton **X** et l'afficheur indique « IS POT FILLED? » (le bassin est-il rempli ?) « YES NO » (oui non). Si le bac est plein, appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur retourne au fonctionnement normal. Si le bac n'est pas plein, appuyez sur le bouton **X**, et le contrôleur retourne à l'étape précédente.

3-15 MISE AU REBUT DE L'HUILE DU BAC EN UTILISANT LA NAVETTE D'ÉVACUATION D'HUILE



Figure 1



Figure 2

REMARQUE: ASSURER QUE DISPOSE EST REGLE SUR NO OU BIEN VAC

1. Ouvrez la porte centrale, retirez le bac de vidange du dessous de la friteuse et remplacez avec la navette d'évacuation d'huile. Figures 1 & 2.

2. Appuyez et maintenez enfoncé F FILTER (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que l'afficheur indique "*FILTER MENU*" (menu de filtrage), ainsi que "1.AUTO FILTER?" (filtrage automatique ?)

3. Pressez et relâchez ▼ deux fois jusqu'à ce que l'afficheur indique “3.DISPOSE” (mise au rebut). Appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique “DISPOSE” (mise au rebut). “YES NO” (oui non) (Si le contrôle détecte de l'huile dans le bassin de vidange, le contrôleur peut indiquer : “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (attention ! Se trouve-t-il de l'huile dans le bassin ?) YES (oui) NO (non)”. Assurez-vous que le bassin de vidange est vide avant de poursuivre.)

4. Pressez le bouton ✓, l'afficheur indique “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE” (l'appareil de mise au rebut est-il en place ?) “YES NO” (oui non)

5. Avec la navette d'évacuation en place, appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique “DRAINING” (vidange). L'huile se déverse à présent du bac vers la navette.

   ATTENTION

   Si la vidange est bouchée, voir la section 3-22 afin d'éviter d'endommager la friteuse.

6. L’afficheur indique “VAT EMTY (bac vide), ainsi que “YES NO” (oui non). Vérifiez que le bac est vide, et appuyez sur le bouton ✓. L’afficheur indique “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (nettoyer l'ancienne huile des lignes d'huile) “✓=PUMP” (pomper) “X=DONE” (terminé). Pour vous assurer qu'aucune vieille huile ne se trouve encore dans les lignes d'huile, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ✓ durant quelques secondes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton **X**.

7. L’’afficheur indique “CLN VAT COMPLETE” (nettoyage bac terminé) “YES NO” (oui non). Une fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton ✓.

8. L’afficheur indique “MANUAL FILL POT” (remplissage manuel du bassin), suivi de “IS POT FILLED?” (le bassin est-il rempli ?) “YES NO” (oui non) Remplir le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure à l'arrière du bac (Voir **les instructions Remplissage ou ajout d'huile (emplacements sans RTI)** de la section 3-2). Appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur revient au fonctionnement normal.

9. Retirez la navette de mise au rebut d'en dessous de la friteuse et remplacez par le bac de filtrage.

3-16. CHANGEMENT DU TAMPON DU FILTRE

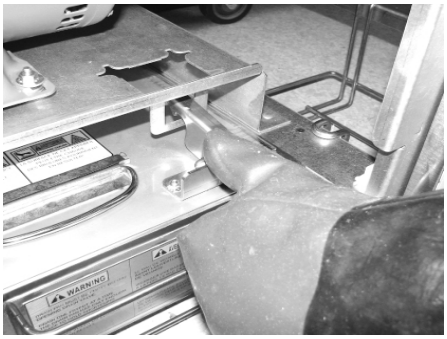


Figure 1

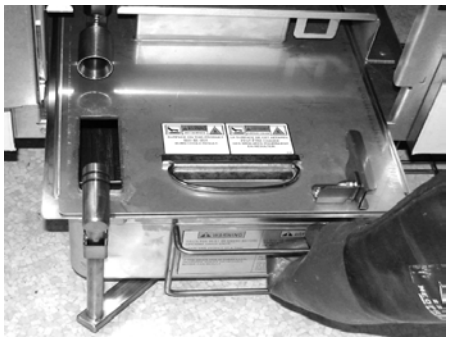


Figure 2

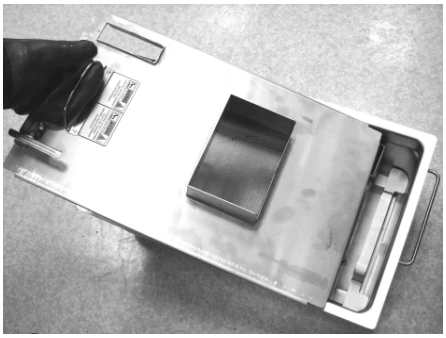


Figure 3

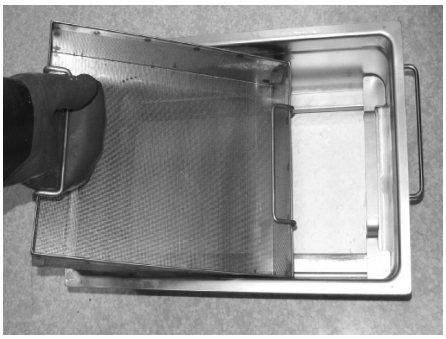


Figure 4

Afin de garantir une bonne performance de pompage d'huile, le tampon du filtre (ou le papier) doit être changé 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.

AVIS

Si le tampon du filtre n'est pas changé, l'afficheur indique un rappel “CHANGE PAD” (changer le tampon). Appuyez sur le bouton ✓ pour annuler le message, mais il réapparait toutes les 4 minutes jusqu'à ce que le tampon du filtre soit changé.

1. Assurez-vous que l’interrupteur principal est sur la position MARCHE.

2. Ouvrez la porte, soulevez la butée du bassin de vidange, et retirez le bassin de vidange, en utilisant la poignée sur le bassin de vidange. Figures 1 & 2.

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE

Ce bassin peut être brûlant ! Utilisez des gants de protection ou un chiffon, sinon des brûlures sérieuses pourraient en résulter.

Si le bassin de filtrage est déplacé tout en étant rempli d'huile, soyez prudent afin d'éviter des éclaboussures, ou des brûlures risquent de se produire.

3. Soulevez le couvercle du bassin de vidange. Figure 3.

4. Retirez le panier à miettes du bassin de vidange. Nettoyez l'huile et les miettes du panier à miettes. Nettoyez le panier à miettes avec de la lessive et du savon, puis rincer en profondeur avec de l'eau chaude. Figure 4.

3-16. CHANGEMENT DU TAMPON DU FILTRE (suite)

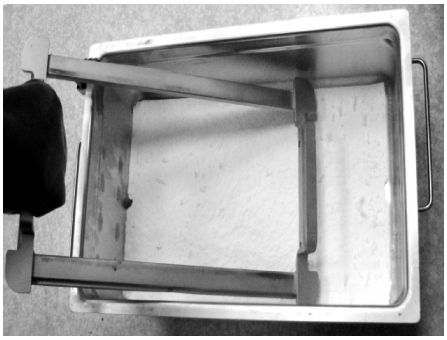


Figure 5

5. Déposez la bague de retenue du tampon du filtre et nettoyer en profondeur avec de la lessive et de l'eau. Rincez en profondeur avec de l'eau chaude. Figure 5.



Figure 6

6. Retirez le tampon du filtre du bassin et jetez le tampon. Figure 6.

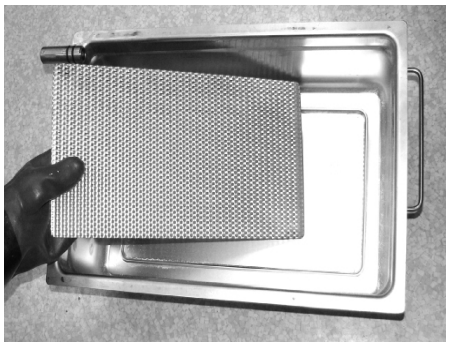


Figure 7

7. Déposez le grillage du fond du bassin et nettoyez en profondeur avec de la lessive et de l'eau. Rincez en profondeur avec de l'eau chaude. Figure 7.



Figure 8

8. Nettoyez l'huile et les miettes du bassin de vidange. Nettoyez le bassin de vidange avec de la lessive et du savon, puis rincez en profondeur avec de l'eau chaude. Figure 8.

3-16. CHANGEMENT DU TAMPON DU FILTRE (suite)



Figure 9



Figure 10

AVIS

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 de filtre car l'eau peut dissoudre la tampon du filtre.

9. 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.

AVIS

Avant de repousser le bac de vidange filtrée en position (Figure 9) lubrifiez les joints toriques sur le tuyau du filtre avec de l'huile froide.

10. Repoussez le bassin de vidange en dessous de la friteuse, en vous assurant que le tuyau du filtre sur le bassin est bien branché sur le raccord en dessous de la friteuse. Figure 9.

11. Assurez-vous que la butée du bassin de vidange est engagée et que la friteuse est à présent prêt pour un fonctionnement normal. Figure 10.

3-17. DÉPOSE ET NETTOYAGE DU SUPPORT À PANIER

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

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE

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



Tenez support de panier à deux mains et retirez-le des "logements de butée".

Plongez-le dans un évier et nettoyez-le avec de la lessive et de l'eau. Essuyez soigneusement.

Nettoyez la zone derrière le support de panier puis réinstallez ce dernier.

3-18. STATISTIQUES DU BOUTON INFO

Informations de récupération pour chaque bac

1. Pressez et relâchez [INFO] , l'afficheur gauche indique REC et l'afficheur droit indique le temps de récupération pour que la température de l'huile passe de 250 °F (121°C) à 300 °F (149 °C). Par exemple, | REC | 5:30 | signifie que çà a pris 5 minutes et

   30 secondes pour que la température de l'huile passe à 300 °F (149 °C) depuis 250 °F (121 °C).

Langues sélectionnées

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

   AVIS

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

3-19. STATISTIQUES DU BOUTON FILTRE

Cycles de cuisson restants avant filtrage

1. Pressez et relâchez [F FILTER] ou [F FILTER] et l'afficheur gauche indique “COOKS REMAIN” (cuissons restantes) tandis que l'afficheur droit indique le nombre de cycles de cuisson avant le prochain filtrage automatique. 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 deux fois sur le bouton [F FILTER] ou [F FILTER] et l'heure du jour de la plus récente activité de filtrage sera indiquée dans l'afficheur.

Utilisation du tampon de filtre

3. Appuyez trois fois sur le bouton [F FILTER] ou [F FILTER] et le nombre d'heures durant lequel le tampon de filtre a été utilisé s'affiche.

3-20. STATISTIQUES DU BOUTON TEMP

Température d'huile réelle

1. Appuyez sur le bouton [TEMP] et la température d'huile réelle sera indiquée dans l'afficheur, pour chaque bac.

Température du point de consigne

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

3-21. MODE INFORMATION

Ce mode collecte et stocke les informations d'historique sur la friteuse et les performances de l'opérateur. Appuyez et maintenez enfoncé INFO durant 3 secondes, jusqu'à ce que *INFO* *MODE*" apparaisse sur l'afficheur.

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 UTILISATION (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.

AVIS

Appuyez sur le bouton X pour sortir du mode information.

1. FILTER STATS (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 les boutons ▲ ou ▼ pour afficher les statistiques suivantes :

- "FILTERED" (filtré) = nombre de filtrages
- "FLT BPSD" = nombre de fois où le filtrage a été reporté
- "FLT AVG" = nombre moyen de cycles de cuisson entre deux filtres

2. REVIEW UTILISATION (analyse de l'utilisation)

Appuyez sur le bouton ✓ pour sélectionner l'analyse de l'utilisation et appuyez sur les boutons ▲ ou ▼ pour afficher ce qui suit :

FONCTION	EX. AFFICHAGE :
Dernière réinitialisation des données d'utilisation quotidienne	SINCE (depuis) 09:14 07-19-10
Nombre total de cycles de cuisson	TOTAL COOKS (total cuisson) 462
Cycles de cuisson stoppés avant "PULL" (retirer)	QUIT COOK 4
Nombre d'heures de marche de la friteuse (gauche)	L ON HRS 165
Nombre d'heures de marche de la friteuse (droite)	L ON HRS 160
Réinitialiser les données d'utilisation	RESET - YES (oui) NO (NON)

3-21. MODE INFORMATION (suite)

3. LAST LOAD (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)	PRODUCT P1- L1
Heure du jour de démarrage du dernier cycle de cuisson	STARTED 10.25A SEP-12
Temps de cuisson réel écoulé (secondes réelles)	ACTUAL TIME 7:38
Temps de cuisson programmé	PROG TIME 3:00
Temp. max. durant le cycle de cuisson	MAX TEMP 327 °F
Temp. min. durant le cycle de cuisson	MIN TEMP 313 °F
Temp. moy. durant le cycle de cuisson	AVG TEMP 322 °F
Chauffage (pourcentage) durant le cycle de cuisson	HEAT ON 73 %
Prêt ? (la friteuse était-elle prête avant le démarrage ?)	READY? (prêt) “YES” (oui)

3-22. PROCÉDURE POUR VIDANGE BOUCHÉE

1. Si un bouchon se produit en mode filtrage, appuyez sur le bouton X pour annuler le processus de filtrage.
2. Appuyez et maintenez enfoncé F FILTER (d'un côté ou de l'autre) jusqu'à ce que l'afficheur indique "*FILTER MENU*" (menu de filtrage), ainsi que "1.AUTO FILTER?" (filtrage automatique ?)
3. Pressez et relâchez le bouton F FILTER jusqu'à ce que l'afficheur indique

   “4.DRAIN TO PAN”. (vidange vers le bassin) Appuyez sur le bouton ✔ et l’’afficheur indique “DRAINING” (vidange) et la vidange s'ouvre. (Si le contrôleur détecte de l'huile dans le bassin de vidange, il peut indiquer : “CAUTION IS THERE OIL IN PAN?” (attention ! Se trouve-t-il de l'huile dans le bassin ?) “YES NO” (oui non) Videz le bassin et appuyez sur le bouton X pour continuer.
4. Forcez une brosse à nettoyer à travers la vidange pour éliminer le bouchon.

   ATTENTION

   Afin d'éviter d'endommager la friteuse, annulez tous les modes de nettoyage ou de filtrage quelconques avant d'utiliser la brosse.
5. Une fois que la vidange est libérée et que le bac est vide, appuyez sur le bouton ✔. L’afficheur indique “DRAIN CLOSING” (fermeture de la vidange) puis retourne à “4.DRAIN TO PAN” (vidanger vers le bassin)

6. Appuyez sur le bouton **X** pour revenir au fonctionnement normal.

SECTION 4. PROGRAMMATION NIVEAU 1

Le niveau contient ce qui suit :

- Modification des réglages ingrédient
- Réglage de l'horloge FIA pour des ingrédient
- Suivre la procédure de nettoyage en profondeur
- Mode configuration de la friteuse

1. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau 1) soit indiqué dans l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). L'afficheur indique “PRODUCT” (ingrédient) et “SELECTN” (sélection).

3. Appuyez sur le bouton droit ✓ puis ‘SELECT PRODUCT’ (sélection de l'ingrédient) et “-P 1-” (ex. : NUGGETS (croquettes) est indiqué sur l'afficheur

4-1. MODIFICATION DES RÉGLAGES INGRÉDIENT

Changement des noms d'ingrédient

4. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler les 40 ingrédients, ou appuyez sur le bouton de l'ingrédient désiré



5. Appuyez sur le bouton droit ✓ et l'ingrédient (ex. : NUGGETS) (croquettes) apparaît dans l'afficheur gauche, et “MODIFY” (modifier) ; l'afficheur droit indique “YES NO” (oui non). 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, 

en cas de pression, 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'afficheur, 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” (durée 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'afficheur, puis utilisez les boutons d'ingrédient 

pour changer la durée en minutes et secondes, jusqu'à un maximum de 59:59.

4-1. MODIFICATION DES RÉGLAGES INGRÉDIENT (suite)

8. Pressez et relâchez le bouton ▼ et “TEMP” apparaît dans l'afficheur avec la température préréglée sur le côté droit de l'afficheur.

   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

9. Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que “COOK ID” (identifiant cuisson) soit indiqué dans l'afficheur avec l'identifiant d'ingrédient. Par exemple, NUG 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 & 2)

10. Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que “DUTY 1” apparaisse dans l'afficheur gauche, et une heure d'alarme dans l'afficheur droit. 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 sonne.

   Une fois que le temps de l'alarme est paramétré, appuyez sur le bouton ▼ et “DUTY 2” apparaît dans l'afficheur, et une seconde alarme peut être programmée.

Minuterie de qualité

11. Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que QUAL TMR (minuterie de qualité) soit indiqué dans l'afficheur avec l'identifiant d'ingrédient. Appuyez sur les boutons d'ingrédient 

   pour régler le délai de maintien, jusqu'à 2 heures et 59 minutes.

Désactivation FIA

12. Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que “AIF DISABLE” (Désactivation FIA) soit indiqué dans l'afficheur 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

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

4-2. HORLOGE FIA

Cette fonction permet de paramétrer des commandes afin de bloquer une partie de la journée les invites automatiques "Filter Now" (filtrer maintenant). Par exemple, les commandes pourraient être paramétrées afin de ne pas perturber par des invites “Filter Now” l'heure de pointe du déjeuner, et du dîner. Toutefois, si le filtrage souhaité à ces moments, appuyez et maintenez enfoncé un bouton F FILTER pour accéder au menu de filtrage.

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 samedi, et un jeu final de quatre périodes de blocage peut être programmé pour les dimanche.

1. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau 1) soit indiqué dans l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). L'afficheur indique “PRODUCT” (ingrédient) et “SELECTN” (sélection).

3. Appuyez une fois sur le bouton ▼ et “AIF CLOCK” (horloge FIA) est indiqué dans l'afficheur.

4. Appuyez sur le bouton ✓ utton et utilisez les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler entre “ENABLE” (activer) et “DISABLE” (désactiver) puis appuyez à nouveau sur le bouton ✓ pour sélectionner.

5. Si “ENABLE” (activer) est sélectionné, alors ▲ et les boutons ▼ peuvent être utilisés pour faire défiler la liste suivante de périodes de blocage :

Afficheur gauche	**Afficheur droit**
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX A XX
SUN 2	XX:XX A XX
SUN 3	XX:XX A XX
SUN 4	XX:XX A XX

4-2. HORLOGE FIA (suite)

En mode horloge sur 12 heures, il se trouve trois éléments sur chaque ligne : l'heure de démarrage “XX:XX”, le paramètre A ou P (am/pm) et la durée “XX”. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour paramétrer ces éléments, qui clignotent lorsqu'ils sont sélectionnés.

Pour fixer un nouveau paramètre d'heure de démarrage, utilisez les boutons d'ingrédient, 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 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. 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

AVIS

En mode horloge sur 24 heures, il se trouve seulement deux éléments sur chaque ligne : l'heure (XX:XX) et la durée (XX). À nouveau, les boutons ◀ et ▶ vous permettent de passer entre ces éléments.

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

4-3. DEEP CLEAN MODE”. (Mode nettoyage en profondeur)

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE

Portez un équipement de protection : Veillez à utiliser l'équipement de sécurité approuvé par McDonald’s incluant un tablier, un écran facial et des gants. Ne commencez jamais le de 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 de nettoyage en profondeur de la friteuse.

   AVIS

   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 enfoncés les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau 1) soit indiqué dans l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).

3. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). L'afficheur indique “PRODUCT” (ingrédient) et “SELECTN” (sélection).

4. Appuyez une fois sur le bouton ▼ et “DEEP CLEAN” (nettoyage en profondeur) est indiqué dans l'afficheur. Pressez le bouton ✓, et l'afficheur indique “DEEP CLN?” (nettoyage en profondeur ?), ainsi que “YES NO” (oui non). Appuyez sur le bouton ✓. **Pour les friteuses à bac simple passez à l'étape 6.**

4-3. DEEP CLEAN MODE". (Mode nettoyage en profondeur) (suite)



5. **Seulement pour les friteuses à bacs séparés !** L'afficheur 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''afficheur indique "OIL RMVD" "YES NO" (oui non) (huile enlevée oui non).
7. Si l'huile a déjà été enlevée, appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur glisse à l'étape "Solution Added?" (solution ajoutée ?).

   Si le bac contient encore de l'huile, appuyez sur le bouton **X** et l'afficheur indique "DISPOSE" "YES NO" (mise au rebut oui non). Appuyez sur le bouton ✓ pour mettre l'huile au rebut, ou appuyez sur le bouton **X** pour quitter le mode Nettoyage approfondi. (Si le contrôle détecte de l'huile dans le bassin de vidange, le contrôleur peut indiquer : "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (attention ! Se trouve-t-il de l'huile dans le bassin ?) YES NO (oui non) Assurez-vous que le bassin de vidange est vide avant de poursuivre.)

   Seulement pour les systèmes avec cubiténaire ! L''afficheur indique "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (l'appareil de mise au rebut est-il en place ?) "YES NO" (oui non) Si "NO" (non) est sélectionner, l'afficheur indique "INSERT DISPOSAL UNIT" (insérer l'appareil de mise au rebut). Une fois l'appareil de mise au rebut en place, appuyez sur le bouton ✓ pour YES (oui), l'afficheur indique "DRAINING" (vidange) et l'huile se vide du bac.

   Seulement pour les système avec réserve ! L'afficheur indique "CHK PAN" (vérifier le bassin) si le bassin de vidange filtrée est manquant. Une fois le bassin en place l'afficheur indique "DRAINING" (vidange) et l'huile se vide du bac. Une fois la bassine de friture en place, ouvrez la porte comportant le commutateur RTI (à gauche) et appuyez sur le bouton "DISPOSE" (mise au rebut) sur le commutateur RTI jusqu'à ce que le bassin de vidange soit vide.

   L''afficheur indique ensuite "VAT EMTY" "YES NO" (bac vide oui non). Appuyez sur le bouton ✓ lorsque prêt.
8. L'afficheur indique "SOLUTION ADDED" (solution ajoutée ?) "YES NO" (oui non) Mélangez la solution de dégraissant pour travaux durs McD 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 ✓, l'afficheur indique "START CLEAN YES NO" (démarrer le nettoyage oui non)
9. Appuyez sur le bouton ✓ ; l'afficheur indique "CLEANING" (nettoyage), et un compte à rebours.. Le chauffage se règle sur 195 °F (91 °C) pour cette étape durant une heure.

   AVIS

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

   Pour interrompre le cycle de nettoyage, appuyez sur le bouton **X.** L'afficheur indique "QUIT DEEP CLN?" (quitter le nettoyage en profondeur ?) "YES NO" (oui non) Appuyez sur le bouton ✓ pour annuler le reste du compte à rebours et procéder aux étapes de rinçage.

4-3. MODE NETTOYAGE EN PROFONDEUR (suite)

10. Suivez les procédures de nettoyage de bac McDonald's et à la fin de l'heure, l'afficheur indique "CLN DONE" (nettoyage effectué) et bipe. Pressez le bouton ✓ et l'afficheur indique "REMOVE SOLUTION FROM VAT PLACE" (enlever la solution du bac ?)

11. Videz le bassin de vidange filtré des composants de filtrage interne et emportez les composants dans un évier afin de les nettoyer. Replacez le bassin de vidange filtrée vide et le couvercle sur la friteuse.

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 mise au rebut. Le reste de solution peut être vidangée dans le bassin de vidange pour être mise au rebut, dans l'étape 14 ci-dessous. Pressez le bouton ✓ et l'afficheur indique "VAT EMTY YES NO" (bac vide oui non)



- **Pour éviter des brûlures lorsque vous versez la solution chaude, portez des gants et un équipement de protection et veillez à éviter d'éclabousser.**

- **Pour éviter des brûlures durant l'opération, ne pompez pas la solution de nettoyage ou l'eau depuis le bassin de vidange vers le bac ou les lignes d'huile.**

13. Une fois que le bac est vide, appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (récurage du bac terminé ? oui non). Use the Hi-Temp Detail Brush to clean heating elements and use the Hi-Temp Pad Holder and Pad to clean the inside of the vat walls, corners and top.



Ne *raclez pas les tuyaux du brûleur, n'utilisez pas un tampon à récurer sur les tuyaux du brûleur. Ceci produit des éraflures sur la surface des tubes auxquelles la chapelure se colle et brûle.*

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

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

14. Une fois que le bac est propre, appuyez sur le bouton ✓, l'afficheur indique "RINSE VAT" (rincer le bac) et la vidange s'ouvre

4-3. MODE NETTOYAGE EN PROFONDEUR (suite)

15. 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''afficheur indique “RINSE COMPLETE” “YES NO” (rinçage terminé oui non).

16. Une fois que le bac est complètement rincé, appuyez sur le bouton ✓ et l’afficheur indique “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” “✓=PUMP” “X =DONE” (éliminer la solution des lignes d'huile, pompe / terminé)

    Pour vous assurer qu'aucune solution de nettoyage ne se trouve plus dans les lignes d'huile, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ✓ durant quelques secondes. Une fois les lignes nettoyées, appuyez sur le bouton X et l’afficheur indique “VAT DRY?” (bac sec ?) “YES NO” (oui non)



    Pour éviter toute brûlure, assurez-vous que toute l'eau et la solution de nettoyage ont été retirées des bac(s) et ligne(s) d'huile.

17. Retirez le bassin de vidange du dessous de la friteuse et videz-le, en utilisant une carafe de 1/2 gallon (2 liter) et en versant dans un seau résistant à la chaleur pour mise au rebut.

18. Séchez soigneusement avec un torchon, puis appuyez sur le bouton ✓.

Recharger manuellement

19. La vidange se ferme et l’afficheur indique “MANUAL FILL POT” (recharge manuelle du bassin), suivi de “VAT FULL” (bac plein) “YES NO” (oui non). Remplissez le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure à l'arrière du bac et appuyez sur le bouton ✓. (Voir les instructions **Recharge ou ajout d'huile (emplacements sans RTI)** de la section 3-2.

    Le contrôleur retourne au fonctionnement normal.

Recharger le bac à partir de la réserve

19. La vidange se ferme et l'afficheur indique “FILL POT FROM BULK”, “YES NO” (Recharger le bac à partir de la réserve, oui non).

20. Pour remplir le bac, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ✓ jusqu'à ce que l'huile froide atteigne l'indicateur d'huile inférieur dans le bac, comme décrit dans la section 3-3.

21. Pressez le bouton **X** et l'afficheur indique “VAT FULL?” “YES NO” (bac plein oui non) Si le bac est plein, appuyez sur le bouton ✓ et le contrôleur retourne au fonctionnement normal. Si le bac n'est pas plein, appuyez sur le bouton **X**, et le contrôleur retourne à l'étape précédente.

4-4. FRYER SETUP (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. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau 1) soit indiqué dans l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). L'afficheur indique “PRODUCT” (ingrédient) et “SELECTN” (sélection).

3. Appuyez trois fois sur le bouton ▼ et “FRYER SETUP” (configuration de la friteuse) est indiqué dans l'afficheur.

4. Appuyez sur le bouton ü et *SETUP* *MODE* (mode configuration) apparaît dans l'afficheur, suivi de “LANGUAGE” (langue) sur l'afficheur gauche, et "ENGLISH” (anglais) sur l'afficheur droit.

Utilisez les boutons ◀ ou ▶ pour changer la langue d'utilisation en “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCHE”, “SVENSKA”, “РУССКИЙ”.

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

- ZONE - USA ou NON-USA (zone États-Unis ou hors États-Unis)
- TEMP FORMAT - ˚F ou ˚C (format de température)
- TIME FORMAT - 12-HR OR 24-HR (format d'heure)
- ENTER TIME (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-Unien ou international)
- ENTER DATE (saisir la date) - Date du jour (utilisez les boutons d'ingrédient pour changer)
- FRYER TYPE (type de friteuse) - GAS OR ELEC (gaz ou électricité)
- VAT TYPE (type de bac) - FULL OR SPLIT (Bac simple ou bacs séparés)
- DECHARGE HUILE VRAC:
  - 1. Sélectionner en cas de décharge par un chariot
  - 2. Sélectionner en cas de décharge par système RTI
  - 3. Sélectionner en cas de décharge sans switch
  - 4. Actuellement pas utilisé (01/18)
- DISPOSE BULK OIL (mise au rebut de l'huile de réserve) - YES (oui)/NO (NON) (Oui / Non, la réserve dispose d'un système RTI)
- SUPPLY BULK OIL (mise au rebut de l'huile de réserve) - YES (oui)/NO (NON) (Oui / Non, la réserve dispose d'un système RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME (heure d'été) - 1.OFF (désactivée) ;

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 d'inviter à filtrer
- Délai de filtrage automatique

1. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau 2) soit indiqué dans l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). L'afficheur indique “PROD” (ingrédient) et “COMP” (sélection).

3. Appuyez sur le bouton droit ✓ et l'afficheur indique ‘SELECT PRODUCT’ (sélectionne l'ingrédient) et “-P 1-”

4. Utilisez les boutons ◀ et ▶ pour faire défiler les 40 ingrédients, ou appuyez sur le bouton de l'ingrédient désiré

5. Appuyez sur le bouton droit ✓ et l'ingrédient (ex : NUGGETS) (croquettes) apparaît dans l'afficheur gauche, et “MODIFY” (modifier) ; l'afficheur droit indique “YES NO” (oui non). Appuyez sur le bouton ✓ pour changer cet ingrédient, ou appuyez sur le bouton **X** pour choisir un autre ingrédient.

>compensation de charge, compensation de charge Référence, pleins feux, facteur PC<

6. Si le bouton ✓ a été pressé, “LD COMP” (compensation de charge) apparaît dans l'afficheur 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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 pour changer cette valeur de 0 à 20.

7. Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que l'afficheur indique “LCMP REF” ainsi que la température moyenne de compensation de charge. (si la compensation de charge est réglée sur “OFF” (arrêt), alors l'afficheur indique “_ _ _” et le paramètre ne peut pas être programmé) Il s'agit de la température de cuisson moyenne 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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 à pour changer cette valeur.

5-1. RÉGLAGES INGRÉDIENT AVANCÉS (suite)

8. 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.

9. Appuyez sur le bouton ▼ jusqu'à ce que l'afficheur indique “PC FACTOR” (facteur PC) ainsi que la température proportionnelle, qui aide à empêcher l'huile de dépasser la température du point de consigne. Appuyez sur les boutons d'ingrédient 

pour changer cette valeur de 0 à 50 degrés.

AVIS

- 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 (sélection d'ingrédient).

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

1. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau 2) soit indiqué dans l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). L'afficheur indique “PROD” (ingrédient) et “COMP” (sélection).

3. Appuyez sur le bouton ▼ et “E-LOG” (journal d'erreur) apparaît sur l'afficheur, ainsi que *NOW* (maintenant).

4. Appuyez sur le bouton droit ✓ et “A” plus la date et heure actuelles clignotent sur l'afficheur, ainsi que *NOW*” (maintenant).

5. Appuyez sur le bouton ▼ et, si une erreur a été enregistrée, “B” ; l'afficheur indique alors la date, l'heure, et les informations de code d'erreur. Il s'agit du dernier code d'erreur enregistré par le contrôleur.

6. Appuyez sur le bouton ▼ et le code d'erreur suivant le plus récent s'affiche. La section du journal d'erreur peut stocker jusqu'à 10 codes d'erreur (B à K).

AVIS

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 & Get Mgr.

1. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau 2) soit indiqué dans l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). L'afficheur indique “PROD” (ingrédient) et “COMP” (sélection).
3. Appuyez deux fois sur le bouton ▼ et “PASSWORD” (mot de passe) apparaît sur l'afficheur.
4. Appuyez sur le bouton droit ✓ et “SET UP” (réglage) apparaît dans l'afficheur. 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. Ensuite, suivez les instructions ci-dessous.
5. Si le mot de passe pour le mode Réglages (par exemple) doit être changé, appuyez sur le bouton droit ✓ et l'afficheur indique “MODIFY? “YES NO” (modifier oui non) ainsi que 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. 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
6. Une fois le nouveau mot de passe saisi, “CONFIRM PASSWORD” (confirmer le mot de passe) apparaît sur l'afficheur. Appuyez sur le bouton ✓ pour confirmer, ou appuyez sur le bouton **X** pour choisir un autre mot de passe.

5-4. TONALITÉ D'ALERTE (et volume)

1. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau 2) soit indiqué dans l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).
2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). L'afficheur indique “PROD” (ingrédient) et “COMP” (sélection).
3. Appuyez trois fois sur le bouton ▼ et “ALERT TONE” (tonalité d'alerte) est indiqué dans l'afficheur.
4. Appuyez sur le bouton droit ✓ et “VOLUME” apparaît sur l'afficheur, ainsi qu'une valeur pour le volume. Utilisez les boutons d'ingrédient 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 pour régler le volume de 1 (le plus bas) à 10 (le plus fort).
5. Une fois le volume réglé, appuyez sur le bouton ✓ et l'afficheur indique “TONE” (tonalité), ainsi qu'une valeur pour la tonalité. Utilisez les boutons d'ingrédient 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 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. FILTER AFTER (filtrer après)

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

1. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau 2) soit indiqué dans l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). L'afficheur indique “PROD” (ingrédient) et “COMP” (sélection).

3. Appuyez 4 fois sur le bouton ▼ et “FLTR AFTR” (filtre après) apparaît sur l'afficheur, ainsi que la valeur de filtre après. Utilisez les boutons d'ingrédient 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 pour paramétrer le nombre de cycles de cuisson avant que le contrôleur n'invite à filtrer, de 0 à 99.

4. Une fois réglé, appuyez sur le bouton ✓ pour confirmer.

5-6. FILTER TIME (délai de filtrage)

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

1. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons TEMP et INFO jusqu'à ce que LEVEL - 2 (niveau 2) soit indiqué dans l'afficheur, suivi par ENTER CODE (saisir le code).

2. Saisir le code 1, 2, 3, 4 (boutons des 4 premiers ingrédients). L'afficheur indique “PROD” (ingrédient) et “COMP” (sélection).

3. Appuyez 5 fois sur le bouton ▼ et “FLTR TIME” (délai de filtrage) apparaît sur l'afficheur, ainsi que la durée d'inactivité (heures:minutes). Utilisez les boutons d'ingrédient 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 pour définir la durée d'inactivité de la friteuse après laquelle le contrôleur propose un filtrage, de 0 à 18:00 (18 heures).

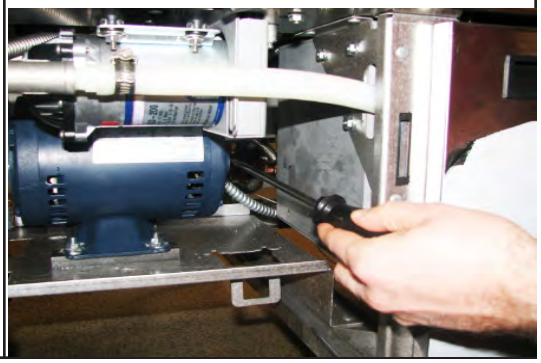
4. Une fois réglé, appuyez sur le bouton ✓ pour confirmer.

SECTION 6. DÉPANNAGE

6-1. GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause	Correction
Interrupteur d'alimentation sur Marche mais friteuse totalement inopérante	• Circuit ouvert	• Branchez la friteuse • Vérifiez le disjoncter ou le fusible dans le boîtier d'alimentation
L'huile ne chauffe pas mais les voyants sont allumés Erreur pas de cuisson "E-22"	• Les brûleurs ne s'allument pas	• Faîtes vérifier le robinet de gaz et le circuit de chauffage
Code d'erreur de contrôleur "E-10"	• Température d'huile trop élevée	• Laissez la friteuse refroidir 15 à 20 minutes et réinitialisez la limite haute en pressant vers le bas puis en relâchant le côté dressé du commutateur pour le bac qui ne fonctionne pas ; un commutateur de réinitialisation unique se trouve derrière la porte de chaque compartiment ; si la limite haute ne peut pas être réinitialisée, la remplacer. 
Le bac n'est pas assez rempli	• Le cubiténaire est bas ou vide • La ligne d'huile du cubiténaire est bouchée ou écrasée • Le bassin d'huile a besoin d'être nettoyé	• Remplir le cubiténaire • Vérifier la ligne du cubiténaire • Nettoyer le bassin de filtrage et changer le papier ou le tampon.

6-1. GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problème	Cause	Correction
L'huile mousse ou bout par dessus le bac	• Eau dans l'huile • Huile inadéquate ou mauvaise • Filtrage inadéquat • Rinçage inadéquat après nettoyage du bac	• Vidangez et nettoyez l'huile • Utilisez l'huile recommandée • Reportez-vous aux procédures de filtrage • Nettoyez et rincer le bac puis séchez-le soigneusement
L'huile ne se vide pas du bac	• Robinet de vidange bouché par des miettes • Collecteur de vidange bouché	• Ouvrez le robinet en utilisant le mode "DRAIN TO PAN" (vidange vers le bassin) dans le menu de filtrage ; dégagez les miettes de la vidange en utilisant une brosse de nettoyage **ATTENTION** *Pour éviter d'endommager la friteuse, annulez tous les modes de filtrage avant d'utiliser une brosse et ne laissez pas la brosse dans la vidange.* • Déposez le panneau latéral droit, retirez la prise à l'extrémité du caniveau et nettoyez ce dernier
Le moteur du filtre fonctionne mais pompe l'huile très lentement	• Branchements de ligne de filtrage desserrés • Papier ou tampon du filtre encrassés	• Serrez tous les branchements aux lignes de filtrage • Changez le papier ou le tampon du filtre
Bulles dans l'huile tout au long du processus de filtrage	• Bassin de filtrage non complètement engagé • Bassin de filtrage bouché • Joint torique endommagé sur le récepteur de la ligne de filtrage sur la friteuse	• Assurez-vous que la ligne de retour du bassin de filtrage est totalement engagée dans le récepteur de la friteuse • Nettoyez le bassin de filtrage et changez le papier ou le tampon. • Changez le joint torique
Le moteur du filtre ne fonctionne pas	• le bouton de réinitialisation thermique à l'arrière du moteur de la pompe est enclenché  **Pour éviter toute brûlure causée par des éclaboussures de matière grasse, tournez le commutateur d'alimentation en position d'arrêt avant de réinitialiser le dispositif de protection de réinitialisation manuelle du moteur de la pompe de filtrage.**	• Laissez au moteur le temps de refroidir. Ouvrez la porte demi-taille et en utilisant un tournevis cruciforme d'au moins 12 pouces (305 mm) appuyez sur le bouton de réinitialisation thermique en faisant levier entre le bouton et le cadre de la porte jusqu'à ce que le bouton clique. 

6-2. CODES D'ERREUR

Dans le cas d'une panne du système de contrôle, l'afficheur numérique indique un message d'erreur. Les codes de message sont indiqués dans la colonne AFFICHEUR ci-dessous. Une tonalité continue est émise lorsqu'un code d'erreur s'affiche, et pour réduire au silence cette tonalité, appuyez sur un bouton quelconque.

AFFICHEUR	CAUSE	CORRECTION
"E-4"	Tableau de contrôle surchauffe	Tournez le commutateur en position ARRÊT, puis tournez le commutateur sur MARCHE si l'afficheur indique "E-4", le tableau de contrôle devient trop chaud ; vérifiez que les grilles d'aération de chaque côté de l'appareil ne sont pas bouchées
"E-5"	Surchauffe de l'huile	Tournez le commutateur en position ARRÊT, puis tournez le commutateur sur MARCHE ; si l'afficheur indique "E-5", les circuits de chauffage et la sonde de température doivent être vérifiés.
"E-6A"	Sonde de température ouverte	Tournez le commutateur en position ARRÊT, puis tournez le commutateur sur MARCHE ; si l'afficheur indique "E-6A", la sonde de température doit être vérifiée
"E-6B"	Sonde de température court-circuitée	Tournez le commutateur en position ARRÊT, puis tournez le commutateur sur MARCHE ; si l'afficheur indique "E-6B", la sonde de température doit être vérifiée
"E-10"	Limite élevée	Laissez la friteuse refroidir 15 à 20 minutes et réinitialisez la limite haute en pressant vers le bas puis en relâchant le côté dressé du commutateur pour le bac qui ne fonctionne pas ; un commutateur de réinitialisation unique se trouve derrière la porte de chaque compartiment ; si la limite haute ne peut pas être réinitialisée, la remplacer. 
"E-15"	Robinet de vidange ouvert	Nettoyez et/ou fermez le robinet de vidange du bac à poisson ; si propre et fermé, faîtes vérifier la continuité du commutateur de vidange.
"E-18-A" "E-18-B" "E-18-C"	Capteur de niveau gauche ouvert Capteur de niveau droit ouvert Deux capteurs ouverts	Tournez le commutateur en position ARRÊT, puis tournez le commutateur sur MARCHE ; si l'afficheur indique toujours une panne de capteur, faîtes vérifier les connecteurs sur le tableau de contrôle ; faîtes vérifier le capteur, remplacez-le cas échéant
"E-20-A" "CAPTEUR VENTILATEUR COINCÉ FERMÉ"	Commutateur de pression panne Problème de câblage	si le ventilateur ne fonctionne pas, faîtes vérifier le commutateur de pression ; il s'agit d'un circuit ouvert si pas de pression d'air Si le ventilateur fonctionne, il s'agit d'une erreur de câblage.

6-2. CODES D'ERREUR (suite)

AFFICHEUR	CAUSE	CORRECTION
"E-20-B" "NO DRAFT" (pas de tirage) "CHECK FAN" (vérifier ventilateur)	Pressostat (pas de refoulement) Panne du commutateur du pressostat / tuyau souple desserré / panne du ventilateur / tension faible / obstruction du conduit ou de la hotte	Coupez et rallumez l'alimentation du bac, si E-20-B panne/tuyau desserré, faîtes vérifier le pressostat ; il doit s'agir d'un circuit ouvert si pas de pression d'air ; assurez-vous que le tuyau flexible est branché au ventilateur et au pressostat. Faîtes vérifier le ventilateur ; faible tension allant vers le ventilateur ; vérifier que le conduit et la hotte ne sont pas obstrués.
"E-20-D" "IGNITION" "FAILURE" (panne d'allumage)	Panne d'allumage / pas de flamme	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre et rallumer le bac ; si le message E-20-D persiste, vérifier les branchements de la conduite de gaz ; vérifiez le robinet de fermeture du gaz ; faîtes vérifier le module d'allumage ; vérifiez le robinet de gaz ; vérifiez l'espacement du capteur de flamme ; vérifiez le robinet de gaz et le câblage du module d'allumage.
"E-21"	Récupération de chaleur lente	Demandez à un technicien agréé de vérifier que l'alimentation en gaz et la pression de l'appareil sont correctes ; faîtes vérifier les robinets à gaz; faîtes vérifier que les câbles ne sont pas desserrés ou brûlés.
"E-22" "NO HEAT" (Pas de chauffage)	Le brûleur ne s'allume pas	Faîtes vérifier le robinet de gaz et le circuit de chauffage.
"E-41", "E-46"	Panne du programmateur	Coupez et rallumez l'alimentation du bac; si le code d'erreur persiste, faîtes remplacer le tableau de contrôle
"E-47"	Panne de la puce du convertisseur analogique ou de l'alimentation 12 volts	Coupez et rallumez l'alimentation du bac, Si l'erreur "E-47" persiste, faîtes remplacer le tableau de contrôle
"E-48"	Erreur de système d'entrée	Faîtes remplacer la carte PC
"E-54C"	Entrée de température	Tournez le commutateur en position ARRÊT, puis sur MARCHE; faîtes remplacer la carte PC si l'erreur "E-54C" persiste
"E-60"	La carte PC AIF ne communique pas avec la carte PC de commande	Coupez et rallumez l'alimentation du bac si "E-60 persists, si l'erreur "E-60" persiste, faîtes vérifier le connecteur entre les cartes PC ; remplacer la carte PC AIF ou la carte PC de commande le cas échéant.
"E-60A"	Erreur de communication	Mauvaise connexion. Voir le Manuel technique Remplacer la Carte de contrôle Remplacer la sonde
"E-60B"	Erreur de Calibration	Autoriser l'OQM sur l'ordinateur 1 Remplacer la sonde OQM. Voir le Manuel technique

6-2. CODES D'ERREUR (suite)

AFFICHEUR	CAUSE	CORRECTION
“E-70C”	Commutateur du robinet de vidange. fil du cavalier manquant ou débranché	Faîtes vérifier le fil du cavalier sur la carte PC au niveau du commutateur de verrouillage de purge
“E-82A”	Vanne directionnelle non détectée	Faîtes vérifier le câblage entre le robinet du sélecteur et la carte FIA
“E-82B”	Panne de vanne directionnelle	Faîtes vérifier le commutateur “maison” sur la vanne directionnelle
“E-82C”	Panne de vanne directionnelle	Faîtes vérifier le câblage entre les commutateur “maison” & “position” ; faîtes vérifier le moteur de la vanne directionnelle ; faîtes vérifier la chaîne de transmission
“E-83” “PRESSURE TOO HIGH” (pression trop élevée)	Le capteur de pression détecte une pression trop élevée dans le système AIF	Faîtes vérifier le système FIA ou la déconnexion rapide RTI ; Voir détails ci-dessous;
“E-83-A”	Pression trop élevée	Faîtes vérifier le système FIA dans le bac N°1
“E-83-B”	Pression trop élevée	Faîtes vérifier le système FIA dans le bac N°2
“E-83-C”	Pression trop élevée	Faîtes vérifier le système FIA dans le bac N°3
“E-83-D”	Pression trop élevée	Faîtes vérifier le système FIA dans le bac N°4
“E-83-E”	Pression trop élevée	Faîtes vérifier le système FIA dans le bac N°5
“E-83-J”	Commutateur RTI “remplissage du cubiténaire” allumé lorsque la pression est trop élevée.	Faîtes vérifier la vanne du sélecteur.
“E-83-R”	Le commutateur “DISPOSE” (éliminer) RTI est sur Marche lorsque la pression est trop élevée.	Vérifier le déconnecteur rapide RTI derrière la friteuse ; n° de téléphone de RTI si nécessaire : 888-796-4997
“E-93-A”	24 V CC déclenché	Faîtes vérifier l’actionneur de vidange



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

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

Numéro sans frais aux États-Unis
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

*FM00%)1/%3 Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, édition révisée 03-05-18 **www.hennypenny.com**