



M A N U E L D'UTILISATION

CFA FRITEUSE OUVERTE ÉLECTRIQUE

MODÈLES

OFE-321

OFE-322



01180404

HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTER WARRANTY ONLINE AT WWW.HENNYPENNY.COM

TABLE DES MATIÈRES

Section	Page
Section 1. INTRODUCTION	1-1
1-1. Introduction	1-1
1-2. Entretien correct	1-2
1-3. Assistance	1-2
1-4. Sécurité	1-2
Section 2. INSTALLATION	2-1
2-1. Instructions de déballage	2-1
2-2. Choix de l'implantation	2-2
2-3. Mise à niveau de la friteuse	2-2
2-4. Évacuation de la friteuse.....	2-2
2-5. Spécifications électriques OFE-321/322	2-3
2-6. Barrette de raccordement.....	2-3
Section 3. FONCTIONNEMENT	3-1
3-1. Composants	3-1
3-2. Commandes	3-2
3-3. Mise à l'heure	3-4
3-4. Mode de diagnostic et fonctions spéciales	3-6
3-5. Avertissements et messages d'erreur	3-9
3-6. Remplissage et appoint de friture	3-12
3-7. Opérations de base.....	3-13
3-8. Soins à apporter à la friture.....	3-15
3-9. Instructions de filtrage	3-16
3-10. Prévention des problèmes de pompe de filtre.....	3-19
3-11. Protection thermique du moteur de pompe de filtre	3-19
3-12. Remplacement de l'enveloppe du filtre	3-20
3-13. Nettoyage de la cuve.....	3-21
3-14. Sélection manuelle de la fonction de friture fraîche ou usagée	3-25
3-15. Calendrier d'entretien préventif.....	3-26
3-16. Vérification de l'étalonnage de la sonde de température.....	3-26
Section 4. DÉPANNAGE	4-1
4-1. Introduction	4-1
4-2. Dépannage	4-1
4-3. Détails du mode de diagnostic.....	4-9
4-4. Détails du mode d'information.....	4-24
GLOSSAIRE	G-1

Caractéristiques de la friteuse

FM05-006-D

SECTION 1. INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

La friteuse ouverte Henny Penny est un appareil de base de transformation des aliments conçu pour améliorer et faciliter la cuisson de ceux-ci, ce qui est rendu possible par sa conception à micro-ordinateur. Cet appareil n'est utilisé que dans des installations de restauration collective professionnelle.

Les commandes Chick-fil-A des Henny Penny modèles OFE-321 et OFE-322 offrent de nombreuses fonctions permettant à l'opérateur de produire constamment des aliments de qualité. Les commandes contrôlent non seulement les durées et températures de cuisson mais également l'état de la friture, le poids des aliments, leur température et de nombreuses autres variables de fonctionnement. Elles peuvent faire varier la température de friture et les durées de cuissons effectives en fonction des changements que connaissent les variables de fonctionnement.

Elles offrent également des fonctions très complètes d'autodiagnostic qui attirent l'attention de l'opérateur sur les problèmes aussi bien de matériel que de travail.

Parmi les fonctions propres à la friteuse, on peut citer les suivantes :

- **Fonction de diagnostic** - elle permet d'obtenir un résumé du rendement de la friteuse et de l'opérateur ; voir la section Mode de diagnostic et fonctions spéciales
- **Alarmes et messages d'erreur** - ils signalent immédiatement une erreur de l'opérateur ou un mauvais fonctionnement de la friteuse ; voir la section Avertissements et messages d'erreur
- **Mode d'état** - il permet à l'opérateur de visualiser les informations de base relatives à la friteuse et l'état de celle-ci ; voir la section Mode de diagnostic et fonctions spéciales
- **Mode d'information** - il permet d'établir et d'enregistrer l'historique du rendement de la friteuse et de l'opérateur et peut être visualisé par ce dernier ; voir la section Mode de diagnostic et fonctions spéciales
- **Mode de programmation manuelle** - l'opérateur peut sélectionner la durée et la température de cuisson pour des aliments non ordinaires ; voir la section Mode de diagnostic et fonctions spéciales
- **Passage aisé de l'anglais à l'espagnol et vice-versa.** Voir la section Mode de diagnostic et fonctions spéciales
- **Mode de nettoyage** - fonction programmée à l'avance de nettoyage de la cuve ; voir la section Nettoyage de la cuve

1-2. ENTRETIEN CORRECT

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

1-3. ASSISTANCE

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

1-4. SÉCURITÉ

De nombreux dispositifs de sécurité sont incorporés à la friteuse ouverte Henny Penny. Toutefois, la seule façon de garantir un fonctionnement en toute sécurité est de veiller à bien comprendre les méthodes correctes d'installation, d'utilisation et d'entretien. Les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et AVIS signalent des informations particulièrement importantes ou relatives à la sécurité. Leur usage est décrit ci-dessous :



AVIS



ATTENTION



ATTENTION



AVERTISSEMENT



DANGER

Le SYMBOLE D'ALERTE À LA SÉCURITÉ accompagne les mots DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION, qui signalent un risque de blessures.

AVIS sert à faire ressortir des informations particulièrement importantes.

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

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

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

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

=

SECTION 2. INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

Cette section donne des instructions d'installation de la friteuse ouverte Henny Penny.

NOTICE AVIS

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



Ne pas perforez l'appareil avec des objets tels que forets ou vis pour ne pas risquer une électrocution ni endommager des composants.

2-2. INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

La friteuse Henny Penny a été testée, contrôlée et emballée par des spécialistes pour garantir sa livraison dans le meilleur état possible. L'appareil est attaché à une palette en bois puis emballé à l'intérieur d'une caisse en carton épais avec un rembourrage suffisant pour résister à la manutention normale pendant le transport.

NOTICE AVIS

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

1. Couper avec précaution les rubans de la caisse en carton.
2. Soulever la caisse pour la séparer de la friteuse.
3. Couper et enlever les rubans métalliques maintenant la friteuse sur la palette puis la déposer de celle-ci.



Déplacer la friteuse avec précaution pour éviter de se blesser. La OFE-321 pèse 127 kg (280 lbs.) environ et la OFE-322 182 kg (400 lbs.) environ.

4. Enlever le papier protecteur de l'habillage de la friteuse puis nettoyer celui-ci avec un chiffon et de l'eau savonneuse.

2-3. CHOIX DE L'IMPLANTATION

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



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

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

2-4. MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE

Pour fonctionner correctement, la friteuse doit être à niveau dans les sens transversal et longitudinal. Placer un niveau sur les parties plates qui entourent l'ouverture de la cuve et mettre la friteuse à niveau.

2-5. ÉVACUATION DE LA FRITEUSE

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



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

2-6. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES, OFE-321/322

Se reporter au tableau ci-dessous pour le câblage et la protection par fusibles de l'alimentation.

Volts	(par cuve)		
	Phases	kW	A
200-208	3	22	61
220/240	3	22	58
440-480	3	22	28
380-415	3	22	20



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

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

Un sectionneur distinct avec des fusibles ou rupteurs d'une intensité correcte doit être posé à un endroit convenable entre la friteuse et la source d'alimentation

2-7. BARRETTE DE RACCORDEMENT

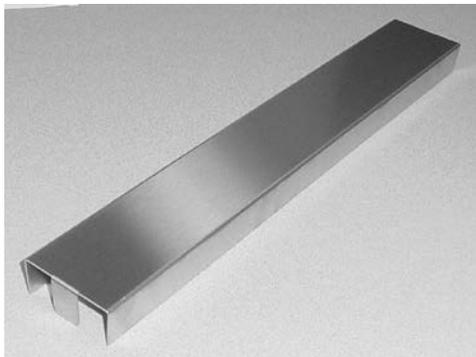


Figure 2-1

Pour raccorder deux friteuses ouvertes (p. ex. 2 OFE-321), il est possible d'acheter un divertisseur à huile en option (pièce n° 03353). Le divertisseur s'emboîte en place et n'immobilise pas les friteuses de façon permanente. Il les maintient ensemble et empêche un déversement entre les deux friteuses. Voir les figures 2-1 et 2-2.



Figure 2-2

SECTION 3. FONCTIONNEMENT

3-1. COMPOSANTS

Cuve

Ce réservoir contient la friture et est conçu pour contenir 6,8 kg (15 lbs.) de produit, avec une partie froide dans laquelle sont recueillies les miettes.

Robinet de vidange

Robinet à 2 voies et tournant sphérique qui est normalement fermé ; tourner la manette pour vider la friture de la cuve dans le bac de vidange.

Interrupteur de verrouillage de vidange

Microrupteur assurant la protection de la cuve au cas où celle-ci serait vidée par inadvertance de la friture qu'elle contient alors que le commutateur de marche/arrêt est en position de marche ; l'interrupteur coupe automatiquement le chauffage lorsque le robinet de vidange est ouvert.

Interrupteur limiteur



Figure 3-1

Dispositif de sécurité qui détecte la température de la friture. Si cette température dépasse 212 °C (420 °F), ce dispositif s'ouvre et coupe le chauffage de la cuve ; lorsque la température de la friture descend jusqu'à une limite de fonctionnement en toute sécurité, la commande doit être réinitialisée manuellement par appui sur le bouton rouge de réinitialisation.

Pour localiser le bouton de réinitialisation de l'interrupteur limiteur, ouvrir la porte donnant accès au bac de vidange. Regarder sous les commandes et à droite de la manette de robinet de vidange de filtre pour apercevoir un bouton rouge de réinitialisation. Voir la Figure 3-1.

Bac de vidange du filtre

Bac amovible qui abrite le filtre et recueille la friture lorsqu'elle est vidée de la cuve ; il sert également à vider et à jeter la friture usagée.



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

Lorsqu'on déplace le bac de vidange du filtre contenant de la friture brûlante, faire très attention d'éviter les brûlures causées par les surfaces très chaudes.

Raccord union de filtre

Raccorde le filtre à sa pompe et facilite la dépose du filtre et du bac de vidange.

Vanne de filtre

Lorsque l'interrupteur de pompe de filtre est en position ON, cette vanne fait revenir la friture filtrée du bac de vidange dans la cuve.

Contacteurs

Relais qui alimente les éléments chauffants ; un relais est en série avec l'interrupteur limiteur, l'autre avec les commandes.

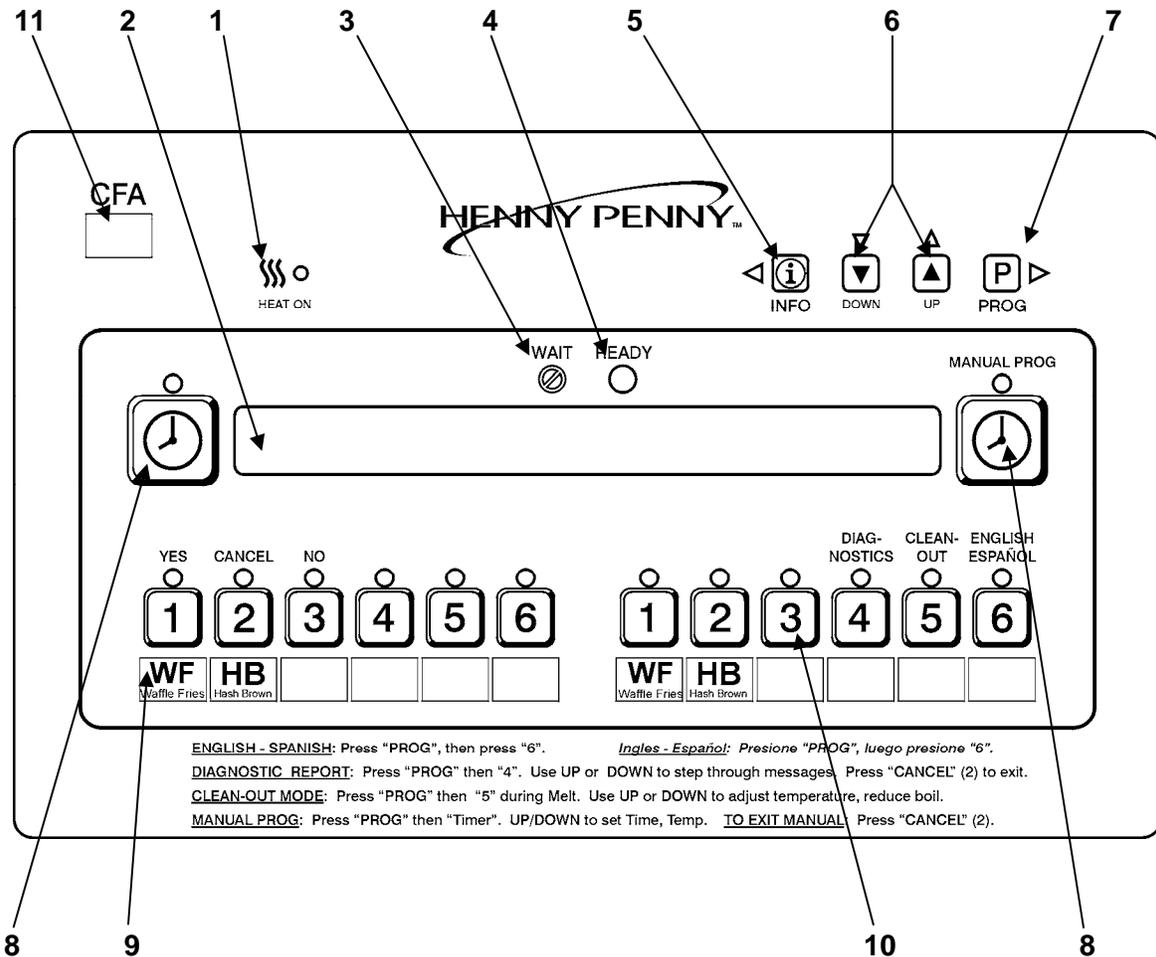
3-2. COMMANDES

La Figure 3-2 fait apparaître l'emplacement des commandes par ordinateur.

Fig. n°	Élément n°	Description	Fonction
3-2	1		S'allume lorsque la commande demande un chauffage et la friture devrait alors commencer à chauffer
3-2	2	Affichage numérique	Affiche toutes les fonctions du cycle de cuisson, du mode de programmation, du mode de diagnostic et les alarmes
3-2	3	WAIT 	Clignote lorsque la température de la friture n'est pas celle à laquelle le produit est plongé dans la cuve
3-2	4	READY 	S'allume lorsque la température de la friture est comprise entre 2,7 °C (5 °F) en dessous et 8,3 °C (15 °F) au-dessus de la valeur de consigne, ce qui indique que le produit peut alors être cuit
3-2	5		Appuyer pour afficher les informations et l'état actuels de la friteuse ; l'appui en mode de programmation commande l'affichage des paramètres antérieurs ; l'appui simultané sur  PROG permet d'accéder aux informations
3-2	6	 	Utilisé pour ajuster la valeur du réglage affiché dans le mode de programmation
3-2	7	 PROG	Appuyer pour solliciter le modes de programmation ; une fois dans ce mode, sert à passer au réglage suivant ; l'appui simultané sur  INFO permet d'accéder au mode d'information, qui conserve l'historique du rendement de l'opérateur et de la friteuse ; permet également d'accéder aux paramètres anglais-espagnol, aux diagnostics, au mode de nettoyage et au mode manuel si on appuie dessus avant de le faire sur la touche appropriée
3-2	8		Utilisé pour interrompre les cycles de cuisson et arrêter la minuterie à la fin d'un cycle d'attente ; il permet également d'établir manuellement un programme pour des produits non ordinaires

3-2. COMMANDES (suite)

- | | | | |
|-----|----|--------------------------------|--|
| 3-3 | 9 | Carte de menu | Indique le nom du produit alimentaire sélectionné ; la bande de carte de menu se trouve derrière l'autocollant. |
| 3-3 | 10 | Touche de sélection de produit | Appuyer dessus pour sélectionner les produits alimentaires à cuire, ainsi que pour répondre aux messages-guides affichés ; en outre, 4 permet d'accéder aux diagnostics ; 5 , au mode de nettoyage ; 6 permet d'alterner entre l'affichage en anglais et en espagnol (appuyer sur PROG avant de passer dans l'un quelconque des modes précédents.) |
| 3-3 | 11 | Identification de l'appareil | Le numéro de modèle de l'appareil, ainsi que les numéros de la version du matériel et de la version de Windows de l'ordinateur de commande apparaissent ici. |



**Autocollant de l'ordinateur de commande
Figure 3-2**

3-3. MISE À L'HEURE

NOTICE

 AVIS

Lors de la mise en service initiale ou d'un remplacement de carte de circuit imprimé, si « CLOCK SET » (mise à l'heure) s'affiche automatiquement, sauter les étapes 1, 2 et 3.

1. Appuyer sur  **PROG** pendant 5 secondes, jusqu'à ce que « LEVEL 2 » (niveau 2) s'affiche.
2. Relâcher , puis appuyer  deux fois dessus. « CLOCK SET » puis « ENTER CODE » (saisir code) s'affichent.
3. Appuyer sur  **1**  **2**  **3**.
4. « CS-1 », « SET » (sélectionner) puis « MONTH » (mois) s'affichent et le mois clignote.
5. Appuyer sur la touche  **DOWN**  **UP** pour changer le mois.
6. Appuyer sur  **PROG**. « CS-2 », « SET » (sélectionner) puis « DATE » s'affichent et la date clignote.
7. Appuyer sur la touche fléchée  **DOWN**  **UP** pour changer la date.
8. Appuyer sur  **PROG**. « CS-3 », « SET » (sélectionner) puis « YEAR » (année) s'affichent et l'année clignote.
9. Appuyer sur la touche fléchée  **DOWN**  **UP** pour changer l'année.
10. Appuyer sur  **PROG**. « CS-4 », « SET » (sélectionner) puis « HOUR » (date) s'affichent et « AM » (matin) ou « PM » (après-midi/soir) clignote.
11. Appuyer sur la touche fléchée  **DOWN**  **UP** pour changer l'heure et la tranche AM/PM sélectionnée.
12. Appuyer sur  **PROG**. « CS-5 », « SET » (sélectionner) puis « MINUTE » s'affichent et les minutes clignent.

3-3. MISE À L'HEURE (suite)

13. Appuyer sur la touche fléchée   pour changer les minutes.
14. Appuyer sur **PROG**. Display shows “CS-6” then “CLOCK MODE” along with “1.AM/PM”.
15. « 1.AM/PM » indique le mode 12 heures et « 2.24-HR » le mode 24 heures. Appuyer sur la touche   pour changer.
16. Appuyer sur **PROG**. « CS-7 » puis « DAYLIGHT SAVINGS ADJ » (mise à l'heure d'été) ainsi que « 2.US » s'affichent.
17. Appuyer sur la touche fléchée   pour changer ce qui suit :
- a. « 1.OFF » = pas de mise automatique à l'heure d'été.
 - b. « 2.US » = passage automatique à l'heure d'été des États-Unis. L'heure d'été est activée le premier dimanche d'avril et désactivée le dernier dimanche d'octobre.
 - c. « 3.EURO » = passage automatique à l'heure d'été de l'Europe. L'heure d'été est activée le dernier dimanche de mars et désactivée le dernier dimanche d'octobre.
18. La mise à l'heure est alors terminée. Appuyer sans relâcher sur **PROG**  pour quitter le mode.

**3-4. MODE DE DIAGNOSTIC
ET FONCTIONS
SPÉCIALES**

Mode de diagnostic

Pour visualiser les résumés du rendement de la friteuse et de l'opérateur, appuyer sur  puis sur . Appuyer sur la touche fléchée   pour visualiser les fonctions suivantes:

- D1 - Réglage de la couleur pour tous les produits (pas individuellement)
- D2 - Âge de la friture et vie utile restante
- D3 - Contrôle de la tension du circuit électrique
- D4 - Rendement du chauffage de la friteuse
- D5 - Charges de produit à cuisson lente ou excessives
- D6 - Cycles de cuisson démarrés avant le rétablissement de la température
- D7 - Cycles de cuisson arrêtés plus de 10 secondes avant leur expiration
- D8 - Cycles non arrêtés dans les 20 secondes qui suivent leur expiration
- D9 - Nombre de fois où le chargement du produit a pris trop longtemps
- D10 - Variables programmées modifiées par l'opérateur

NOTICE AVIS

Sur plusieurs des écrans, il peut être nécessaire d'appuyer sur  ou sur  pour répondre aux questions posées.

Appuyer sur  à tout moment pour quitter le mode et reprendre le fonctionnement normal.

Voir la section Détails du mode de diagnostic pour plus de détails sur ce mode.

Choix d'une langue

L'appui sur  puis sur  permet à l'opérateur de choisir d'afficher les informations en anglais ou en espagnol

3-4. MODE DE DIAGNOSTIC ET FONCTIONS SPÉCIALES (suite)

Mode manuel

Cela permet à l'opérateur de programmer rapidement la durée et la température de cuisson pour des produits non ordinaires qui ne figurent pas sur la carte de menu. Il s'agit d'une fonction temporaire qui désactive la plupart des fonctions avancées des commandes. Pour passer en mode manuel :

1. Une fois sorti du cycle, de fonte, appuyer sur  puis sur .
2. Utiliser les touches fléchées   pour sélectionner le temps de cuisson.
3. Appuyer sur  et utiliser la touche fléchée   pour sélectionner la température.
4. Appuyer sur  pour démarrer le mode manuel. « MANUEL » (manuel) s'affiche et on démarre un cycle de cuisson en appuyant sur .
5. Appuyer sur  pour quitter le mode manuel.

Mode d'état

L'appui sur  pendant un temps d'inactivité permet à l'opérateur de visualiser :

- a. La température de la friture
- b. La température de consigne et tout écart
- c. La température moyenne de la friture pendant le dernier cycle de cuisson
- d. La vitesse d'élévation ou d'abaissement de la température
- e. La date et l'heure

L'appui sur  pendant un temps de cuisson permet à l'opérateur de visualiser :

- a. La température de la friture, ainsi que la température et la vitesse auxquelles la compensation de charge ont affecté le cycle de cuisson (ralentissement ou accélération de la minuterie)
- b. La phase de cuisson, le temps restant dans le cycle de cuisson et la température de consigne
- c. La température moyenne de la friture jusqu'alors dans le cycle de cuisson
- d. La vitesse d'élévation ou d'abaissement de la température
- e. La date et l'heure

Au bout de 5 secondes, la commande quitte le mode d'état et la friteuse ouverte reprend son fonctionnement normal.

3-4. MODE DE DIAGNOSTIC ET FONCTIONS SPÉCIALES (suite)

Mode d'information

Ce mode permet d'assembler et d'enregistrer l'historique du rendement

de la friteuse et de l'opérateur. Appuyer simultanément sur  **PROG** et sur  **INFO** ; « *INFO MODE* » (mode info) s'affiche. Appuyer sur  **PROG** ou  **INFO** pour accéder aux opérations et sur la touche fléchée  **DOWN** pour afficher les statistiques relatives à chaque opération.

Le mode d'information est destiné au personnel technique mais l'opérateur peut visualiser les informations suivantes :

1. E-LOG - 10 dernières erreurs et heures auxquelles elles se sont produites
2. P-LOG – heures des 10 dernières mises sous tension
3. HEAT-UPS – heures du jour et vitesse maximum de chauffage (°/seconde) pour les 10 dernières montées en température
4. LEFT COOK DATA - informations sur le dernier cycle de cuisson à l'aide du bouton de minuterie gauche
5. RIGHT COOK DATA - informations sur le dernier cycle de cuisson à l'aide du bouton de minuterie droite
6. TODAY'S DATA - données enregistrées depuis le début de la journée (à l'exclusion du dernier cycle de cuisson)
7. PREV-DAY-SUN - crée un journal des 7 derniers jours à l'aide des informations enregistrées dans TODAY'S DATA (données du jour).
8. 7-DAY TOTALS - additionne les informations relatives aux 7 derniers jours
9. OIL DATA - informations relatives à la friture en cours d'utilisation, à l'exclusion de celles concernant la cuisson de la journée
10. PREV OIL DATA - informations relatives à la dernière charge de friture
11. INP - permet un contrôle des entrées de la friteuse
12. OUTP - indique l'état de l'élément chauffant
13. POT TMP - température de la friture
14. CPU TMP - température de la carte de circuit imprimé
15. ANALOG – état du convertisseur analogique-numérique du contrôleur
16. AC VOLTS - état de la tension secteur alimentant la friteuse
17. AMPS (modèles électriques uniquement) - intensités actuellement mesurées pour les alimentations des éléments chauffants.

Pour plus de détails, voir la section Détails du mode d'information.

3-5. AVERTISSEMENTS ET MESSAGES D'ERREUR

Les commandes signalent les problèmes de travail et les défaillances du système au moyen d'avertissements et de codes d'erreur, L'avertissement ou le code d'erreur s'affiche et une alarme retentit.



L'appui sur  annule la plupart des avertissements et celui sur n'importe quelle touche de commande arrête la plupart des alarmes de code d'erreur. Il y a toutefois quelques exceptions (voir ci-dessous). L'erreur reste affichée jusqu'à ce que la situation soit rectifiée.

AVERTISSEMENTS		
AFFICHAGE	CAUSE	MESURES CORRECTRICES
“W-1” “LOW VOLTAGE”	Tension d'alimentation trop basse	Faire contrôler la tension à la fiche et à la prise
“W-2” “SLOW HEAT-UP”	Composants ou branchements défectueux	Faire vérifier les éléments, les branchements et les connecteurs
“W-3” “WAS NOT READY”	Produit chargé dans la cuve avant l'allumage de  (prête)	Attendre que la friture soit à la bonne température avant de charger le produit
“W-4” “SLOW COOKING”	Too much product in frypot	Ne pas trop remplir la cuve
“W-5” “SLOW COOKING”	Produit chargé dans la cuve avant l'allumage de  (prête)	Attendre que la friture soit à la bonne température avant de charger le produit
“W-6” “SLOW COOKING”	Composants ou branchements défectueux	Faire vérifier les éléments, les branchements et les connecteurs
“W-7” “LOW AMPS”	Composants ou branchements défectueux	Faire vérifier les éléments, les branchements et les connecteurs
“W-9” “DISCARD PRODUCT”	Produit trop cuit. (peut apparaître après un avertissement « SLOW COOKING » [cuisson trop lente])	Jeter le produit immédiatement
“OIL TOO HOT”	La friture n'a pas été laissée descendre à la température de consigne du produit en cours de cuisson	L'appui sur la touche d'annulation interrompt cet avertissement ; une fois la friture descendue à la température de consigne, l'alarme cesse automatiquement.

**3-5. AVERTISSEMENTS ET
MESSAGES D'ERREUR (suite)**

CODES D'ERREUR		
AFFICHAGE	CAUSE	MESURES CORRECTRICES
"E-4" "CPU TOO HOT"	Carte de circuit imprimé trop chaud	Vérifier les volets d'aération sur le côté de la friteuse pour voir s'ils sont obstrués ; s'ils ne le sont pas, faire vérifier la carte de circuit imprimé
"E-5" "FRYER TOO HOT"	Les commandes détectent au moins 207 °C (405 °F)	Faire vérifier les éléments chauffants et la sonde de température
"E-6" (A or B) "FRYER TEMP SENSOR FAILED"	Sonde de température ou branchement défectueux	Faire vérifier la sonde de température et le branchement
"E-10" "HIGH LIMIT TRIPPED"	Température de friture trop chaude, robinet de vidange ouvert pendant le chauffage ou interrupteur limiteur défectueux	Réinitialiser l'interrupteur limiteur (voir la section Composants) ; vérifier la température de la friture pour voir si elle est excessive ; faire vérifier les éléments chauffants si l'interrupteur limiteur continue de se déclencher.
"E-15" "DRAIN IS OPEN"	Évacuation ouverte ou microrupteur défectueux	Fermer l'évacuation et faire vérifier son microrupteur si le code d'erreur persiste
"E-25" "HEAT AMPS WERE TOO HIGH"	Éléments ou câblage incorrects ou défectueux	Faire vérifier l'alimentation électrique, le câblage et les éléments NOTICE AVIS En raison de la gravité de ce code d'erreur, mettre l'appareil hors puis sous tension pour l'annuler
"E-26" "HEAT AMPS ARE LOCKED ON"	Contacteurs ou carte de circuit imprimé défectueux	Faire vérifier les contacteurs et la carte de circuit imprimé NOTICE AVIS Ce code d'erreur pourrait être affiché même si l'appareil est hors tension. Débrancher la friteuse ou fermer le disjoncteur mural pour mettre la friteuse hors tension.

**3-5. AVERTISSEMENTS ET
MESSAGES D'ERREUR (suite)**

CODES D'ERREUR		
AFFICHAGE	CAUSE	MESURES CORRECTRICES
<p>“E-41” “SYSTEM DATA LOST”</p>	<p>Mémoire brouillée ; un programme de produit individuel est peut-être brouillé : Ex. : « E-41 -2- DATA LOST » ; cela signifie que le programme du produit n° 2 est brouillé</p>	<p>Mettre l'appareil hors puis sous tension.</p>
<p>“E-46” “DATA SAVE FAILED”</p>	<p>EPROM ou carte de circuit imprimé défectueuse</p>	<p>Mettre l'appareil hors puis sous tension ; si le code d'erreur persiste, faire vérifier ou réinitialiser la carte de circuit imprimé</p>
<p>“E-47” “ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED”</p>	<p>Panne d'alimentation 12 volts c.c de la carte E/S</p> <p>Capteurs d'intensité branchés à l'envers.</p> <p>Carte de circuit imprimé défectueuse</p>	<p>Placer le commutateur COOK/PUMP à la position</p> <p style="text-align: center;">  </p> <p>OFF puis sur COOK ; si  et  ne s'allument PAS quand 8888 est affiché, faire remplacer la carte E/S</p> <p>Faire vérifier les positions des capteurs d'intensité</p> <p>Faire remplacer le panneau de commande</p>
<p>“E-48” INPUT SYSTEM ERROR”</p>	<p>Panne d'alimentation 12 volts c.c de la carte E/S</p> <p>Carte de circuit imprimé défectueuse</p>	<p>Placer le commutateur COOK/PUMP à la position</p> <p style="text-align: center;">  </p> <p>OFF puis sur COOK ; si  et  ne s'allument PAS quand 8888 est affiché, faire remplacer la carte E/S</p> <p>Faire remplacer le panneau de commande</p>
<p>“E-70” “PWR SW OR WIRES FAILED”</p>	<p>Commutateur de marche/arrêt ou son câblage défectueux ; carte E/S défectueuse</p>	<p>Faire vérifier le commutateur ainsi que son câblage ; faire vérifier la carte E/S</p>
<p>“E-92” “24 VOLT FUSE”</p>	<p>Fusible 24 volts de contrôleur grillé ou connecteur 14 broches de câble défectueux</p>	<p>Faire vérifier le connecteur ou la friteuse pour voir s'il y a un court-circuit à la masse dans des composants tels que le microrupteur de vidange, l'interrupteur limiteur et le câblage.</p>

3-6. REMPLISSAGE OU APPOINT DE FRITURE

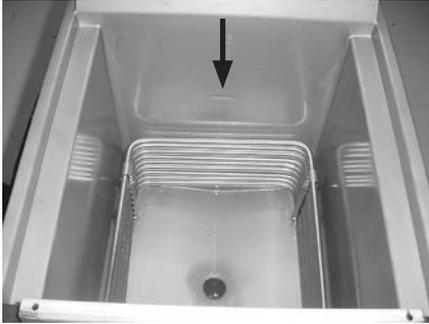


Figure 3-3

CAUTION ATTENTION

Le niveau de friture doit toujours être au-dessus des éléments chauffants lorsque la friteuse est en train de chauffer et arriver aux indicateurs de niveau de friture sur l'arrière de la cuve. Un incendie risque de se produire et/ou la friteuse d'être endommagée en cas d'observation de ces instructions.

En cas d'utilisation d'une friture concrète, il est recommandé de la faire fondre sur une source de chaleur extérieure avant de la vider dans les cuves. Les éléments chauffants ou tubes de brûleurs doivent être entièrement immergés dans la friture. Un incendie risquerait de se produire ou la cuve d'être endommagée.

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



Pour éviter des brûlures quand on verse de la friture brûlante dans la cuve, porter des gants et veiller à éviter les éclaboussures.

2. La friteuse exige 25 kg (55 lbs.) de friture par cuve. Toutes les cuves comportent une ou deux lignes indicatrices de niveau sur leur paroi arrière, qui indiquent quand la friture chaude est au niveau correct. Figure 3-3.
3. Remplir la cuve de friture froide jusqu'à la ligne indicatrice de niveau inférieure quand elle en comporte deux et jusqu'à 12,7 mm (1/2 po) en dessous de la ligne quand elle n'en comporte qu'une seule.

3-7. OPÉRATIONS DE BASE

Procéder comme suit lors de la mise en service initiale de la friteuse et chaque fois que celle-ci est remise en marche après avoir refroidi ou avoir été arrêtée. Les instructions qui suivent sont des instructions générales de base.

1. S'assurer que le robinet de vidange est en position fermée.
2. Placer le support de panier à l'intérieur de la cuve.
3. S'assurer que la friteuse est remplie de friture au niveau correct. Voir la section Remplissage ou Appoint de friture.
4. Mettre l'appareil en marche. « CLOCK SET » (mise à l'heure) s'affiche lors de la mise en service initiale. Mettre l'appareil à l'heure en respectant les messages-guides qui s'affichent ou consulter l'aide dans la Section 3-3. L'affichage demande ensuite si la friture est fraîche (« NEW ») ou usagée (« OLD »). Les commandes ajustent automatiquement la température de la friture à l'âge de celle-ci.



Utiliser les touches fléchées **DOWN** **UP** pour indiquer l'âge de la friture usagée.

5. L'appareil passe automatiquement en cycle de fonte jusqu'à ce que la température de la friture atteigne 110 °C (230 °F). Les commandes passent ensuite en cycle de chauffage et la friture chauffe jusqu'à une température présélectionnée.

NOTICE AVIS

Une fois que la friture fondue arrive au niveau correct dans la cuve, il est possible d'éviter le cycle de fonte en appuyant sans relâcher sur une des touches de produit.

CAUTION ATTENTION

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

6. Remuer la friture au fur et à mesure qu'elle chauffe après un démarrage à froid. Veiller à la remuer au fond de la cuve.
7. Une fois qu'on a quitté le cycle de fonte, **WAIT**  clignote jusqu'à 5° avant la température de consigne (plus tout écart de température). **READY**  s'allume ensuite et le produit sélectionné s'affiche.

3-7. OPÉRATIONS DE BASE
(suite)

NOTICE AVIS

Les cycles de chauffage se déclenchent et s'interrompent 2 °C (4 °F) environ avant la température de consigne pour empêcher un dépassement de celle-ci (contrôle proportionnel).

8. Si la friture n'a pas été filtrée le soir précédent à la fermeture, la filtrer maintenant. Se reporter à la section Instructions de filtrage.
9. Procéder comme indiqué dans la documentation de formation Chick-fil-A pour charger le produit.

NOTICE AVIS
READY

Avant de charger le produit, s'assurer que  est allumé, ce qui indique que la friture est à la température de cuisson correcte pour le type de produit en cours de cuisson. La température réelle peut varier de 11 °C (20 °F), voire plus suivant l'âge de la friture, le poids et la température du produit, ainsi que d'autres variables de fonctionnement.

 **WARNING** AVERTISSEMENT

Ne pas surcharger ni placer des aliments à très haute teneur en humidité dans le panier. 6,7 kg (15 lbs.) représente la quantité maximum de produit. L'inobservation de ces instructions peut entraîner un débordement de friture hors de la cuve. On risquerait de se brûler gravement ou d'endommager l'appareil.

10. Appuyer sur la touche de produit désirée pour démarrer un cycle de cuisson (côté gauche ou droit). Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche sur le côté sur lequel on a appuyé sur la touche de produit.

NOTICE AVIS

Pour vérifier la température de la friture, appuyer sur  INFO. Pour mettre fin à un cycle de cuisson, appuyer sur .

Les temps de cuisson peuvent varier pour compenser l'âge de la friture, le poids et la température du produit, ainsi que d'autres variables de fonctionnement.

11. À la fin du cycle de cuisson, une alarme retentit et « DONE » (terminé) s'affiche en clignotant. Appuyer sur  pour arrêter l'alarme.

3-7. OPÉRATIONS DE BASE
(suite)

12. Procéder comme indiqué dans la documentation de formation Chick-fil-A pour décharger le produit et vérifier qu'il est cuit.
13. Avant de frire la charge suivante, laisser la friture réchauffer et les témoins s'allumer.

3-8. SOINS À APPORTER À
LA FRITURE



DANGER
RISQUE DE
DÉBORDÉMENT

SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS POUR ÉVITER UN DÉBORDÉMENT DE LA FRITURE HORS DE LA CUVE QUI POURRAIT ENTRAÎNER DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES, UN INCENDIE ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

1. Pour protéger la friture lorsque la friteuse ne va pas être réutilisée immédiatement, faire passer celle-ci en mode inactif.
2. Lorsqu'on frit des produits panés, il est nécessaire d'effectuer un filtrage pour que la friture reste pure. Écumer fréquemment la friture pendant toute la journée et la filtrer soigneusement une fois par jour. Se reporter à la section Instructions de filtrage.
3. Jeter la friture si « CHANGE OIL SOON » (remplacer l'huile bientôt) s'affiche ou si elle présente des signes d'excès de mousse ou de fumée.
4. Maintenir la friture au niveau correct pour la cuisson. Faire l'appoint avec de la friture fraîche selon le besoin.
5. Ne pas surcharger les paniers ni y placer des produits à très haute teneur en humidité. 6,7 kg (15 lbs.) représente la quantité maximum de produit par cuve.



DANGER
RISQUE DE
DÉBORDÉMENT

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

3-7. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

Filtrer la friture une fois par jour pour prolonger sa vie utile.

Procéder comme indiqué dans la documentation de formation de Chick-fil-A lors du filtrage de la friture d'une friture Henny Penny.

1. Mettre l'appareil hors tension et retirer le panier.



Pour obtenir les meilleurs résultats, filtrer la friture à la température de cuisson normale.

2. Enlever toute accumulation de résidus sur les côtés de la cuve. Ne pas gratter les éléments chauffants.



Les éléments chauffants se rayent quand on les gratte, ce qui fait coller et brûler la chapelure.

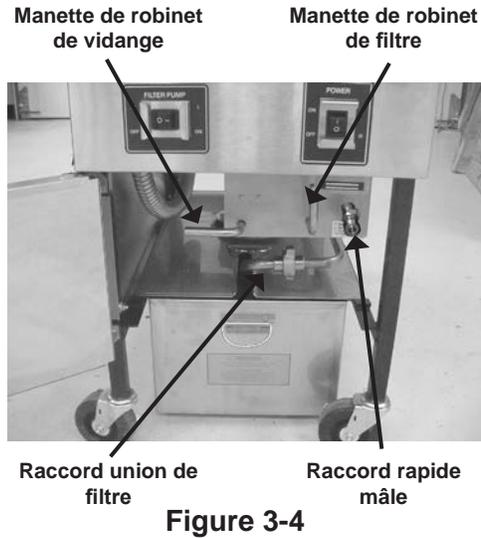


Le bac de vidange du filtre doit se trouver aussi loin que possible à l'arrière sous la friteuse et le couvercle être en place. S'assurer que le trou du couvercle et le robinet de vidange sont alignés avant d'ouvrir ce dernier. L'inobservation de ces instructions cause des éclaboussures de friture et pourrait entraîner des blessures.

Les surfaces de la friteuse et des grilles seront très chaudes. Faire attention lors du filtrage pour éviter de se brûler.

3. Tourner la manette du robinet de vidange (manette gauche pour les OFE-321) dans le sens antihoraire, d'abord d'un demi-tour puis en position d'ouverture complète (manette orientée vers le bas). Cela aide à empêcher les éclaboussures de friture très chaude.
4. Au fur et à mesure que la friture s'écoule de la cuve, nettoyer et gratter la cuve et les éléments chauffants à l'aide de brosses (le kit Henny Penny n° 12105 contient les deux brosses nécessaires). Utiliser la brosse en L pour enlever les miettes des éléments ainsi que des côtés et du fond de la cuve au fur et à mesure que la friture s'écoule. Si nécessaire, utiliser une brosse-chasoir pour pousser les miettes en les faisant passer par l'ouverture du fond de la cuve,
5. Lorsque toute la friture s'est écoulée, gratter ou brosser les côtés et le fond de la cuve.

3-9. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE (suite)



6. Rincer la cuve en procédant comme suit :

a. **OFE-321**

Brancher le tuyau de rinçage de filtre au raccord rapide à l'intérieur de la porte, à côté de la manette du robinet de filtre. Glisser le collier du raccord rapide en arrière sur le tuyau, le pousser sur le raccord de l'appareil et le laisser s'enclencher en place. Figure 3-4.

OFE-322

Porter des gants de protection ou se servir d'un chiffon pour tenir le robinet tout en glissant le collier du raccord rapide vers le haut et retirer le robinet. Glisser le collier du raccord rapide vers le haut et enclencher l'embout mâle de celui-ci sur le tuyau, à la place du robinet. Figure 3-5.

b. Tenir la poignée en bois et s'assurer que la buse du tuyau est orientée vers le bas pour pulvériser dans le fond de la cuve. Figure 3-6. Placer le commutateur FILTER PUMP (pompe de filtre) en position de marche. Faire attention de maintenir la buse en position pour éviter des éclaboussures.

NOTICE AVIS

Sur les OFE-321, s'assurer que la manette de robinet de filtre droit est en position de fermeture (orientée vers le haut).



AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES

Faire attention d'éviter des brûlures causées par les éclaboussures de friture brûlante.

c. Rincer l'intérieur, en particulier les parties telles que le fond de la cuve et les éléments chauffants.

d. Une fois que le rinçage est suffisant, tourner la manette de robinet de vidange (gauche sur les OFE-321) dans le sens horaire jusqu'à la position de fermeture (manette horizontale).

e. Tourner le commutateur FILTER PUMP en position d'arrêt.



DANGER
RISQUE DE
BRÛLURES

NE BRANCHER ET DÉBRANCHER LE TUYAU DE RINÇAGE DE FILTRE QUE LORSQUE L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL EST EN POSITION D'ARRÊT. UTILISER EN OUTRE UN CHIFFON SEC OU UN GANT POUR ÉVITER DES BRÛLURES. SINON, LA FRITURE EXPULSÉE DU RACCORD MÂLE POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES.

3-9. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE (suite)

- f. Débrancher le tuyau puis relever son côté raccord pendant une minute suffisamment haut pour permettre à la friture restant dans le tuyau de s'écouler dans la cuve.

7. OFE-321

Tourner la manette de robinet de filtre droit dans le sens antihoraire pour ouvrir ce robinet (manette horizontale). Tourner le commutateur FILTER PUMP en position de marche et pomper toute la friture hors du bac de vidange de filtre pour la faire revenir dans la cuve.



**DANGER
RISQUE DE
BRÛLURES**

SI DES BULLES APPARAISSENT DANS LA FRITURE AVANT QUE TOUTE CELLE-CI SOIT POMPÉE, IL SE PEUT QUE LE BRANCHEMENT AU RACCORD-UNION DU TUBE DE FILTRE SOIT MAL SERRÉ. SI C'EST LE CAS, ARRÊTER LA POMPE ET PORTER DES GANTS DE PROTECTION OU SERVIR D'UN CHIFFON POUR SERRER LE RACCORD-UNION. CE RACCORD SERA TRÈS CHAUD ! IL POURRAIT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES.

OFE-322

Remonter le robinet et le tourner pour vider la cuve. Tourner le commutateur FILTER PUMP en position de marche et pomper toute la friture hors du bac de vidange de filtre pour la faire revenir dans la cuve.

8. OFE-321

Lorsque la pompe commence à créer des bulles d'air dans la friture, toute celle-ci devrait s'être écoulée du bac de vidange. Tourner d'abord la manette de robinet de filtre droit dans le sens horaire pour fermer ce robinet (manette orientée vers le haut). Tourner ensuite le commutateur FILTER PUMP en position d'arrêt. Cela empêche la pompe et les conduites du filtre de se remplir de friture.



Lorsque des bulles d'air apparaissent dans la friture, fermer immédiatement le robinet de filtre et arrêter la pompe. Cela empêche l'aération de la friture et accroît la longévité de celle-ci.

3-9. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE (suite)

OFE-322

Lorsque la pompe ne pompe que de l'air, placer le commutateur FILTER PUMP en position d'arrêt.

9. Vérifier le niveau de friture dans la cuve. Ajouter de la friture si nécessaire jusqu'à ce qu'elle arrive à la ligne indicatrice de niveau sur la paroi arrière de la cuve.
10. Si on doit continuer à frire, mettre l'appareil en marche et laisser la friture chauffer jusqu'à ce que  s'allume.

3-10. PRÉVENTION DES PROBLÈMES DE POMPE DE FILTRE

Pour faciliter la prévention des problèmes de pompe de filtre :

1. Mettre une enveloppe de papier bien en place par-dessus les tamis de filtre. Replier le côté ouvert de l'enveloppe et le serrer avec des clips de retenue de façon à empêcher des miettes de pénétrer. Voir la section Remplacement de l'enveloppe de filtre.
2. Pomper de la friture jusqu'à ce qu'il n'en sorte plus de la buse.

3-10. COUPE-CIRCUIT PROTECTEUR DU MOTEUR DE POMPE DE FILTRE - RÉARMEMENT MANUEL

En cas de surchauffe du moteur de pompe de filtre, celui-ci est pourvu sur sa partie arrière d'un bouton de réinitialisation manuelle. Appuyer sur le bouton de réinitialisation après avoir laissé le moteur refroidir pendant 5 minutes. La réinitialisation du moteur demande un certain effort. Il est possible de se servir d'un tournevis pour appuyer plus facilement sur le bouton de réinitialisation. Figure 3-7.



Figure 3-7

L'entretien de la pompe de filtre s'effectue à l'arrière de l'appareil. Si un entretien s'avère nécessaire, débrancher la friteuse ouverte de la source d'alimentation en électricité et/ou en gaz et l'écarter du mur pour accéder à sa partie arrière.



**AVERTISSEMENT
METTRE HORS
TENSION**

Pour éviter les brûlures causées par les éclaboussures de friture, tourner l'interrupteur principal de l'appareil à la position OFF avant de réarmer manuellement le dispositif de protection du moteur de pompe de filtre.

**3-12. REMPLACEMENT DE
L'ENVELOPPE DU
FILTRE**

Remplacer l'enveloppe de filtre quotidiennement ou quand elle est pleine de miettes. Procéder comme suit :

1. Placer le commutateur FILTER PUMP en position d'arrêt.
2. Débrancher le raccord union du filtre et retirer le bac d'évacuation de filtre du dessous de la cuve.



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

Le raccord-union du filtre pourrait être très chaud. Porter un gant de protection ou utiliser un chiffon pour ne pas risquer des brûlures graves.

Faire attention d'éviter des brûlures causées par les éclaboussures de friture très chaude.

3. Soulever le tamis pour le séparer du bac de vidange.
4. Essuyer le bac d'évacuation pour enlever la friture et les miettes. Nettoyer le bac de vidange à l'eau savonneuse. Bien le rincer à l'eau très chaude.
5. Dévisser la conduite verticale d'aspiration de l'ensemble de tamis.
6. Enlever le tamis à miettes et bien le nettoyer à l'eau très chaude.
7. Enlever les clips du filtre et jeter l'enveloppe de celui-ci.
8. Nettoyer les tamis supérieur et inférieur du filtre à l'eau savonneuse. Le rincer soigneusement à l'eau très chaude.



AVIS

S'assurer que les tamis de filtre, le ramasse-miettes, les clips du filtre et la conduite verticale sont bien secs avant de monter l'enveloppe du filtre car l'eau dissout le papier de ce dernier.

3-12. REMPLACEMENT DE L'ENVELOPPE DU FILTRE (suite)

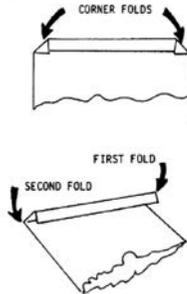


Figure 3-8

9. Assembler le tamis supérieur de filtre au tamis inférieur.
10. Glisser les tamis dans une enveloppe de filtre propre.
11. Plier les coins vers l'intérieur, puis replier le côté à découvert. Figure 3-8.
12. Serrer l'enveloppe en place au moyen des deux clips de retenue de filtre.
13. Remettre le tamis à miettes en place par-dessus le papier de filtrage. Visser la conduite verticale d'aspiration en place.
14. Remettre les tamis de filtre et le panier à miettes dans le bac d'évacuation du filtre puis faire glisser le bac pour le remettre en place en dessous de la friteuse.
15. Brancher le raccord union du filtre à la main. Ne pas le serrer avec une clé.
16. La friteuse est alors prête à fonctionner.

3-12. NETTOYAGE DE LA CUVE

Nettoyer soigneusement la cuve après l'installation initiale de la friteuse ainsi qu'avant chaque remplacement de la friture en procédant comme suit :

1. Placer le commutateur de marche/arrêt en position d'arrêt.



AVERTISSEMENT

Le bac de vidange du filtre doit se trouver aussi loin que possible à l'arrière sous la friteuse avec le couvercle en place. S'assurer que le trou du couvercle et le robinet de vidange sont alignés avant d'ouvrir ce dernier. L'inobservation de ces instructions cause des éclaboussures de friture et pourrait entraîner des blessures.

2. S'il reste de la friture très chaude dans la cuve, tourner la manette du robinet de vidange (manette gauche pour les OFE-321) dans le sens antihoraire, d'abord d'un demi-tour puis en position d'ouverture complète (manette orientée vers le bas).

**3-13. NETTOYAGE DE LA
CUVE (suite)**

3. Tourner la manette de robinet de vidange (gauche sur les OFE-321) dans le sens horaire pour fermer le robinet (manette horizontale) et jeter la friture. Mettre ensuite le bac de vidange de filtre sous la friteuse sans les tamis de ce dernier.



AVERTISSEMENT

Le bac de vidange du filtre doit se trouver aussi loin que possible à l'arrière sous la friteuse et le couvercle être en place. S'assurer que le trou du couvercle et le robinet de vidange sont alignés avant d'ouvrir ce dernier. L'inobservation de ces instructions cause des éclaboussures de friture et pourrait entraîner des blessures.

Il n'est pas recommandé de déplacer la friteuse ni le bac de vidange de filtre lorsqu'ils contiennent de la friture brûlante. Celle-ci peut éclabousser et causer des brûlures graves.

Toujours porter des lunettes antiéclaboussures ou un écran facial et des gants protecteurs en caoutchouc lors du nettoyage de la cuve car la solution de nettoyage est hautement alcaline. Éviter les éclaboussures ou tout autre contact de la solution avec les yeux ou la peau. il pourrait causer des brûlures graves. Lire attentivement les instructions données sur le contenant du produit. En cas de contact de la solution avec les yeux, bien les rincer à l'eau froide et consulter un médecin immédiatement.



LUNETTES
ANTIÉCLABOUSSURES



GANTS RÉSISTANT
AUX PRODUITS
CHIMIQUES

4. Suivre les instructions de la documentation de formation Chick-fil-A et remplir la cuve de solution de nettoyage jusqu'à la ligne indicatrice de niveau.



ATTENTION

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

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

3-13. NETTOYAGE DE LA CUVE (suite)

5. Mettre l'appareil en marche. Appuyer sur  puis sur . « CLEAN OUT? » (nettoyage ?) puis « 1=YES 3=NO » (1 = oui 3 = non) s'affichent. Appuyer sur  pour démarrer le mode de nettoyage. La friteuse affiche « *CLEAN-OUT MODE* » (mode de nettoyage) et chauffe jusqu'à une température programmée à l'avance puis entame automatiquement un compte à rebours de 15 minutes. Utiliser la touche fléchée  , si nécessaire pour régler la température et empêcher la solution de nettoyage de déborder.

CAUTION ATTENTION

Si la solution de nettoyage de la cuve commence à mousser et à déborder, placer immédiatement le commutateur de marche/arrêt en position d'arrêt ; sinon, des composants pourraient être endommagés.

6. Frotter l'intérieur de la cuve et autour du dessus de la friteuse avec une brosse à friteuse (pièce Henny Penny numéro 12105). Ne jamais utiliser de la paille de fer ni un tampon vert à récurer pour frotter la friteuse. Placer le panier dans la friteuse contenant la solution de nettoyage et le frotter.
7. Après le nettoyage, placer le commutateur de marche/arrêt en position d'arrêt. Tourner la manette du robinet de vidange (manette gauche pour les OFE-321) dans le sens antihoraire, d'abord d'un demi-tour puis en position d'ouverture complète (manette orientée vers le bas). Vider la solution de nettoyage de la cuve et la mettre au rebut. Amener le panier à l'évier pour le nettoyer.

**3-13. NETTOYAGE DE LA
CUVE (suite)**

8. Tourner la manette de robinet de vidange (gauche sur les OFE-321) dans le sens horaire pour fermer le robinet (manette horizontale) et remplir la cuve de 7,5 à 11,3 l (2-3 gal) d'eau froide. Suivre la documentation de formation Chick-fil-A pour rincer et nettoyer la cuve puis la remplir de friture fraîche.

NOTICE AVIS

Si on utilise du nettoyeur pour friteuse, passer aux étapes suivantes.

9. Ajouter environ 24 cl (8 oz.) de vinaigre distillé et redémarrer le mode de nettoyage comme indiqué à l'étape 5.
10. Frotter l'intérieur de la cuve avec une brosse propre pour neutraliser l'alcali laissé par le produit nettoyant.
11. Tourner la manette du robinet de vidange (manette gauche pour les OFE-321) dans le sens antihoraire, d'abord d'un demi-tour puis en position d'ouverture complète (manette orientée vers le bas). Vider l'eau de rinçage du vinaigre et la mettre au rebut.
12. Rincer la cuve à l'eau propre très chaude puis bien sécher le bac de vidange et l'intérieur de la cuve.

NOTICE AVIS

S'assurer que l'intérieur de la cuve, l'ouverture du robinet de vidange et toutes les pièces qui viennent en contact avec la friture fraîche sont aussi secs que possible.

13. Remettre l'ensemble de filtrage propre en place dans le bac de vidange, placer celui-ci sous la friteuse et la remplir de friture fraîche.

NOTICE AVIS

Lorsqu'on sort du mode de nettoyage, les commandes présument que la cuve contient maintenant de la friture fraîche et règlent la température en conséquence. Si le mode de nettoyage a été interrompu avant le début du cycle de 15 minutes ou que la cuve ne contient pas de friture fraîche, régler les commandes pour une friture fraîche (« NEW ») ou usagée (« USED ») conformément à la section Sélection manuelle de la fonction de friture fraîche ou usagée

3-14. SÉLECTION
MANUELLE DE
LA FONCTION DE
FRITURE FRAÎCHE OU
USAGÉE

1. Placer le commutateur de marche/arrêt en position d'arrêt.

2. Appuyer sur  tout en plaçant le commutateur de marche/arrêt en position de marche jusqu'à ce que « IS OIL NEW OR USED? » (huile fraîche ou usagée ?) s'affiche.

3. Appuyer sur  si la friture est fraîche ou sur  si elle est usagée.

4. Si on a appuyé sur  « OIL IS NEW? » (huile fraîche ?) s'affiche. Appuyer sur  pour répondre OUI ; « THANK YOU » (merci) s'affiche et les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

5. Si on a appuyé sur  « OIL IS USED? » (huile usagée ?) s'affiche.

6. Appuyer sur  pour répondre OUI ; « HOW OLD IS OIL? » (quel est l'âge de l'huile ?) s'affiche.

7. Appuyer sur touche fléchée  DOWN  UP pour sélectionner l'âge de la friture.

8. Appuyer sur . « THANK YOU » (merci) s'affiche et les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

**3-15. CALENDRIER
D'ENTRETIEN
PRÉVENTIF**

Comme tout appareil de transformation des aliments, la friteuse ouverte Henny Penny a besoin d'être entretenue correctement. Le tableau ci-dessous résume le calendrier d'entretien de la friteuse.

Opération	Fréquence
Filtrage de la friture	Une fois par jour
Remplacement de la friture	Lorsque la friture fume ou mousse trop
Remplacement de l'enveloppe de filtre	Quotidiennement
Nettoyage de la cuve remplacement de la friture	Lors de l'installation et du
Vérification de l'état du tuyau de rinçage	Toutes les semaines

**3-16. VÉRIFICATION DE
L'ÉTALONNAGE
DE LA SONDE DE
TEMPÉRATURE**

1. Faire chauffer la friture et bien la remuer jusqu'à ce que sa température se soit stabilisée et que  s'allume.
2. Placer un thermomètre électronique 7,5 cm (3 po) environ en dessous de la surface de la friture, au milieu, de la cuve. Laisser la température se stabiliser et la mémoriser.

3. Appuyer sur  pour visualiser la température mesurée par la sonde.

Si la température affichée diffère de moins de 2,7 °C (5 °F) de celle indiquée par le thermomètre électronique, voir la rubrique D 1. Réglage des couleurs de la section Détails su mode de diagnostic, Si la température diffère de 2,7 à 8,3 °C (5 à 15 °F) ou ne peut toujours pas arriver à la couleur correcte, faire étalonner la sonde. Si la température diffère de plus de 8,3 °C (15 °F), faire remplacer la sonde.

SECTION 4. DÉPANNAGE

4-1. INTRODUCTION

Cette section donne des informations de dépannage sous forme de tableau facile à consulter.

Si un problème se produit lors de la mise en service d'une friteuse neuve, consulter de nouveau les sections Installation et Fonctionnement de ce manuel.

4-2. DÉPANNAGE

Pour isoler un dysfonctionnement, procéder comme suit :

1. Définir clairement le problème (ou le symptôme) et le moment où il se manifeste.
2. Repérer le problème sur le tableau de dépannage.
3. Passer en revue toutes les causes possibles. Prendre une par une les mesures correctrices énumérées jusqu'à ce que le problème soit résolu.
4. Passer en mode de diagnostic pour identifier le problème et effectuer les ajustements possibles.

NOTICE AVIS

Si un problème continue de se reproduire, faire vérifier la friteuse par un technicien d'entretien qualifié pour rechercher d'autres causes possibles.

Problème	Cause	Correction
PARTIE CUISSON		
<p>Couleur du produit incorrecte :</p> <p>A. Trop foncée (certaines charges)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Température programmée trop élevée • Produit pané trop longtemps à l'avance • Alarme de fin de cuisson ignorée pendant plus de 20 secondes • Touche de produit incorrecte actionnée 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir D 10 dans le mode de diagnostic ; si la température sélectionnée a été modifiée, faire réinitialiser les commandes • Paner le produit juste avant de le frire • Si la friteuse n'a pas été utilisée depuis la charge affectée par le problème, voir 4 H et 5 H dans le mode d'information ; pour plus de détails sur ce problème, voir 6 U, 7 U, 8 R, 9 R ou 10 R dans le mode d'information • Veiller à appuyer sur la touche de produit correcte ; si la friteuse n'a pas été utilisée depuis la charge affectée par le problème, voir 4 B et 5 B, dans le mode d'information pour voir quel produit avait été sélectionné
<p>B. Trop foncée (toutes les charges)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sonde de température désétalonnée • Friture trop vieille • Friture trop foncée • Sonde défectueuse; « E6 » 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir D 1 dans le mode de diagnostic pour ajuster la couleur du produit • Vérifier l'étalonnage de la sonde de température ; voir la section Vérification de l'étalonnage de la sonde de température ; si elle est dérégulée de moins de 8,3 °C (15 °F), la faire étalonner ; si elle est dérégulée de plus de 8,3 °C (15 °F), la remplacer • Si la friture fume ou a un goût de brûlé, la remplacer • Voir D 2 dans le mode de diagnostic ; remplacer la friture si les commandes indiquent qu'il convient de le faire • Filtrer la friture • Remplacer la friture • Si la sonde ne peut être réétalonnée, la faire remplacer

Problème	Cause	Mesures correctrices
PARTIE CUISSON		
<p>C. Trop claire (toutes les charges)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sonde de température désétalonnée • Chauffage/rétablissement trop lents de la friteuse • La consommation d'huile n'a pas été définie pour une friture fraîche 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir D 1 dans le mode de diagnostic pour ajuster la couleur du produit • Vérifier l'étalonnage de la sonde de température ; voir la section 3-16 ; si la sonde est dérégulée de moins de 8,3 °C (15 °F), la faire étalonner ; si elle est dérégulée de plus de 8,3 °C (15 °F), la remplacer • Voir D 4 dans le mode de diagnostic pour les résultats de la journée ou 5, 6, 7, 8,9 et 10 dans le mode d'information pour plus de détails sur ce problème • Tension trop basse ; voir D 3 dans le mode de diagnostic pour la tension enregistrée pendant la journée ; pour plus de détails, voir 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 et 16 dans le mode d'information • Voir D 2 dans le mode de diagnostic pour l'âge de l'huile ; voir la section Opérations de base pour l'établissement de l'âge de huile
<p>D. Trop claire (certaines charges)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Température programmée trop basse • Produit plongé dans la friture avant qu'elle soit à la température correcte • Touche de cuisson incorrecte actionnée 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir D 10 dans le mode de diagnostic ; si les paramètres de température ont été modifiés, faire réinitialiser les commandes • Si la friteuse n'a pas été utilisée depuis la charge affectée par le problème, voir 4 C et 5 C dans le mode d'information ; pour plus de détails, voir 6 S, 7 S, 8 P, 9 P, et 10 P dans le mode d'information • Si la friteuse n'a pas été utilisée depuis la charge affectée par le problème, voir 4 B et 5 B dans le mode d'information pour voir quel produit avait été sélectionné

Problème	Cause	Mesures correctrices
PARTIE CUISSON (suite)		
D. Trop claire (certaines charges) (suite)	<ul style="list-style-type: none"> • Cycle de cuisson interrompu avant que l'alarme retentisse et que « DONE » (cuisson terminée) clignote • Charge de produit trop importante 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir D 7 dans le mode de diagnostic pour voir combien de fois le cycle de cuisson a été interrompu avant d'être terminé • Pas plus de 6,8kg (15 lbs.) de produit par charge ; voir D 5 dans le mode de diagnostic pour voir si les commandes ont détecté des charges excessives
Sécheresse du produit	<ul style="list-style-type: none"> • Déshydratation avant la cuisson • Surcuisson du produit • Temps de cuisson trop long sélectionné • Touche de produit incorrecte actionnée 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un produit frais • Couvrir le produit de film plastique pour limiter l'évaporation • Alarme de cuisson terminée ignorée pendant plus de 20 secondes ; si la friteuse n'a pas été utilisée depuis la charge affectée par le problème, voir 4 H et 5 H dans le mode d'information ; pour plus de détails sur ce problème, voir 6 U, 7 U, 8 R, 9 R ou 10 R dans le mode d'information • Voir D 10 dans le mode de diagnostic ; si les paramètres de temps de cuisson ont été modifiés, faire réinitialiser les commandes • Si la friteuse n'a pas été utilisée depuis la charge affectée par le problème, voir 4 B et 5 B dans le mode d'information pour voir quel produit avait été sélectionné
Goût de brûlé	<ul style="list-style-type: none"> • Goût de brûlé de la friture • La friture a besoin d'être filtrée • La cuve a été mal nettoyée 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer la friture • Filtrer la friture plus souvent Vider et nettoyer la cuve

Problème	Cause	Mesures correctrices
PARTIE CUISSON (suite)		
<p>Le produit n'est pas cuit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cycle de cuisson interrompu avant que l'alarme retentisse et que « DONE » (cuisson terminée) clignote • Charge de produit trop importante • Touche de cuisson incorrecte actionnée • Température programmée trop basse ou programmée incorrectement • Sonde de température désétalonnée • Chauffage/rétablissement trop lents de la friteuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir D 7 dans le mode de diagnostic pour voir combien de fois le cycle de cuisson a été interrompu avant d'être terminé • Pas plus de 6,8kg (15 lbs.) de produit par charge ; voir D 5 dans le mode de diagnostic pour voir si les commandes ont détecté des charges excessives • Si la friteuse n'a pas été utilisée depuis la charge affectée par le problème, voir 4 B et 5 B dans le mode d'information pour voir quel produit avait été sélectionné • Voir D 10 dans le mode de diagnostic ; si la température sélectionnée a été modifiée, faire réinitialiser les commandes • Vérifier l'étalonnage de la sonde de température ; voir la section Vérification de l'étalonnage de la sonde de température ; <ul style="list-style-type: none"> a. Si elle est dérégulée de moins de 2,7 °C (5 °F), voir D 5 dans le mode de diagnostic b. Si elle est dérégulée de 2,7 à 8,3 °C (5 à 15 °F), étalonner la sonde ; si elle est dérégulée de plus de 8,3 °C (15 °F), la remplacer • Voir D 4 dans le mode de diagnostic pour les résultats de la journée ; voir 6, 7, 8,9 et 10 dans le mode d'information pour plus de détails sur ce problème • Tension trop basse ; voir D 3 dans le mode de diagnostic pour la tension enregistrée pendant la journée ; pour plus de détails sur ce problème, voir 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 et 16 dans le mode d'information

Problème	Cause	Mesures correctrices
PARTIE ALIMENTATION		
Lorsque son commutateur de marche/arrêt est en position de marche, la friteuse est complètement hors tension.	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la friteuse est branchée. • Vérifier le disjoncteur mural ou le fusible • Faire vérifier l'alimentation électrique et le commutateur de marche/arrêt par un technicien d'entretien qualifié
PARTIE SYSTÈME DE FILTRAGE		
Le moteur de filtre fonctionne mais pompe la friture lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Pump clogged • Filter line connection loose • Solidified shortening in lines 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire nettoyer la pompe • Resserrer tous les raccords de conduite de filtre • Débarrasser toutes les conduites de filtre de toute friture solidifiée
Le commutateur FILTER PUMP (pompe de filtre) est en position de marche mais le moteur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Defective FILTER PUMP switch • Defective motor • Motor thermal protector tripped 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire vérifier le commutateur • Faire vérifier le moteur • Réarmer le coupe-circuit de protection thermique conformément à la section Protection du moteur de pompe de filtre
Le moteur ronfle mais ne pompe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Clogged lines or pump removed 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire nettoyer la pompe et les conduites • Faire remplacer le joint, le rotor et les rouleaux de la pompe

Problème	Cause	Mesures correctrices
PARTIE CHAUFFAGE DE FRITURE		
La friture ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Fusible grillé ou disjoncteur déclenché dans le tableau électrique • Cordon et fiche défectueux • Carte de circuit imprimé défectueuse • Interrupteur limiteur défectueux ou déclenché, « E10 » • Robinet de vidange ouvert, « E-15 » • Sonde peut-être défectueuse, « E6 » • Contacteur peut-être défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> • Réarmer le disjoncteur ou remplacer le fusible • Vérifier le cordon et la fiche et s'assurer que la prise murale est sous tension • Faire vérifier le panneau de commande • Réinitialiser l'interrupteur limiteur conformément à la section Composants ; si l'interrupteur limiteur ne se réinitialise pas, le faire vérifier • Fermer le robinet de vidange • Faire vérifier la sonde de température • Voir D 4 dans le mode de diagnostic ; si « CHECK COILS, CONTACTORS AND WIRING » (vérifier les bobines, contacteurs et fils) s'affiche, faire vérifier ces composants
	<ul style="list-style-type: none"> • Commutateur de marche/arrêt défectueux • Microrupteur de vidange ouvert, « E-15 » 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir 11 dans le mode d'information et vérifier pour voir si le code d'entrée est présent ; s'il ne l'est pas, faire vérifier la friteuse par un technicien d'entretien agréé.
La friture se réchauffe lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Intensité trop basse ou incorrecte 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir 17 dans le mode d'information pour l'intensité actuelle ou 4, 5, 6, 7, 8,9 et 10 dans le mode d'information pour plus de détails sur ce problème D 4 dans le mode de diagnostic donne les résultats de chauffage pour la journée

Problème	Cause	Mesures correctrices
PARTIE CHAUFFAGE DE FRITURE (suite)		
La friture se réchauffe lentement (suite)	<ul style="list-style-type: none"> • Tension trop basse ou incorrecte 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir D 3 et D 4 dans le mode de diagnostic pour les résultats de la journée en matière de tension et de chauffage ou 5, 6, 7, 8,9, 10 et 15 dans le mode d'information pour plus de détails sur ce problème
	<ul style="list-style-type: none"> • Fil(s) desserré(s) 	Faire resserrer le(s) fil(s)
	<ul style="list-style-type: none"> • Éléments faibles ou grillés (modèle élec.) • Connecteurs brûlés ou carbonisés • Contacteur défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir D 4 dans le mode de diagnostic ; voir si « CHECK COILS, CONTACTORS AND WIRING » (vérifier les bobines, contacteurs et fils) est affiché ; si c'est le cas, faire vérifier la friteuse par un technicien d'entretien agréé

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC

Les contrôleurs des friteuses Chick-fil-A offrent des fonctions de diagnostic qui permettent à un opérateur de passer en revue les données d'exploitation et de rendement de la friteuse.

Les informations données par le mode de diagnostic peuvent servir à surveiller les erreurs d'opération telles que le fait de ne pas attendre que READY (prête) s'allume avant de démarrer un cycle de cuisson, d'annuler des cycles prématurément, etc.

Le mode de diagnostic permet en outre de régler légèrement la couleur du produit, indique l'âge et l'usure cumulée de l'huile et donne des informations sur la tension secteur.

Accès au mode de diagnostic

Appuyer sur  puis sur  pour activer le mode de diagnostic.. Le contrôleur affiche le message suivant :

“ *DIAGNOSTIC* “
“ *REPORT* “ (diagnostic compte-rendu)

Une fois que ce message d'introduction s'est affiché, le contrôleur affiche l'étape D 1 du diagnostic (voir ci-après).

Les touches fléchées   permettent de faire défiler les éléments du compte-rendu. Appuyer sur la touche fléchée  pour passer à l'élément suivant. Appuyer sur la touche fléchée  pour revenir en arrière parmi les éléments du compte-rendu.

Les informations données par le compte-rendu sont groupées en sections, D 1 à D 10, dont la plupart contiennent plusieurs éléments connexes.

Pour alterner entre les modes d'affichage en anglais et en espagnol,

appuyer sur  puis sur  .

Pour quitter le mode de compte-rendu de diagnostic à tout moment,

appuyer sur .

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

D 1 : Réglage de couleur

Cette étape permet à l'utilisateur d'effectuer de légers réglages de la couleur du produit. La première étape de cet élément demande « IS PRODUCT COLOR OK? » (la couleur du produit convient-elle ?)

Si la couleur du produit convient et qu'on ne souhaite pas la modifier,

appuyer sur  ou sur la touche fléchée  pour passer à l'élément suivant, ou appuyer sur  pour quitter le mode de diagnostic.

Si une modification *est* souhaitable, (c.-à-d. si la couleur ne convient

pas), appuyer sur . Le contrôleur affiche « ADJUST DARKNESS » (régler la teinte foncée) puis le curseur de teinte foncée:

“ LT - - - - + - - - - DK ”

Un astérisque (*) clignotant indique la position en vigueur.  et  permettent de régler la teinte foncée.

Pour rendre le produit plus foncé, appuyer sur  pour déplacer « * » l'astérisque clignotant vers DK (plus foncé).

Pour rendre le produit plus clair, appuyer sur  pour déplacer « * » l'astérisque clignotant vers LT (plus clair).

Une fois le réglage terminé, appuyer sur  pour quitter cette fonction et revenir au mode de fonctionnement normal.

Tout réglage de température activé par la fonction de réglage de couleur sera reflété dans la valeur de consigne normale affichée comme élément de l'écart par rapport à la température de cuisson de base du produit.

Pour visualiser la thermorégulation active, appuyer deux fois sur .

Dans l'exemple, où « SETPT = 315°F + 6 », la température de cuisson du produit est 315 °F (157 °C), avec un écart supplémentaire de 6 °F (3,3 °C) pour compenser l'âge de l'huile, la durée d'inactivité de la friteuse et tout réglage de couleur.

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

D 2 : Compte-rendu d'usure d'huile

Cette section affiche des informations sur l'âge de la charge de friture en cours d'utilisation.

Le nombre de jours d'utilisation de cette huile s'affiche d'abord.

« D2: THIS OIL IS » (D2 : cette huile a)

« D2: 4 DAYS OLD » (D2 : 4 jours)

NOTICE AVIS

Le contrôleur ne compte que les jours où la friteuse est en service.



Appuyer sur la touche fléchée DOWN pour passer à l'étape suivante. Lors de cette étape, l'âge de la friture s'affiche sous forme de pourcentage de sa vie utile prévue. L'usure cumulée de la friture est comparée à la valeur d'usure à laquelle le contrôleur demandera de remplacer la friture.

« D2: THIS OIL IS » (D2 : cette huile a)

« D2: 16% USED » (une usure de 16 %)

Cette information peut être utilisée lorsque l'huile approche de la fin de sa vie utile (c.-à-d. 95 %) pour prévoir le moment où un nettoyage sera nécessaire.



Appuyer sur la touche fléchée DOWN pour passer à l'étape suivante.

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

D 3 : Compte-rendu de tension secteur enregistrée

Cette section affiche des informations sur la qualité de l'alimentation électrique pour la journée et la charge d'huile en cours d'utilisation.

Le contrôleur surveille constamment la tension d'alimentation de la friteuse (lorsque celle-ci est en marche). Si la tension secteur tombe en dessous de [90 %] de sa valeur nominale, le contrôleur émet une alarme « LOW VOLTAGE » (tension trop basse). Cette alarme retentit à la fin de chaque cycle de cuisson pour lequel une tension trop basse a été détectée. En dehors des périodes de cuisson, l'alarme de tension trop basse peut retentir jusque toutes les 30 minutes.

NOTICE AVIS

« [] » La présence d'une valeur entre crochets telle que [90 %] signifie que cette valeur est programmable et pourrait changer dans les versions ultérieures du logiciel.

Compte-rendu de tension pour la journée

Si aucune alarme de tension trop basse n'a été détectée pour la journée, le contrôleur affiche « D3 : VOLTAGE OK, D3: TODAY » (D3 : tension correcte, D3 : aujourd'hui)

Si une ou plusieurs alarmes de tension trop basse ont été détectées pour la journée, la séquence suivante pourrait par exemple être affichée :

« D3: YOU HAD 3 » (D3 : vous avez eu 3)
 « D3: LOW VOLTAGE » (alarmes de tension)
 « D3: WARNINGS » (trop basse)
 « D3: TODAY » (D3 : aujourd'hui)



(Appuyer sur la touche fléchée DOWN)

« D3: MIN VOLTAGE » (D3 tension min.)
 « D3: TODAY » (D3 : aujourd'hui = 83 %)



(Appuyer sur la touche fléchée DOWN)

« D3: MAX VOLTAGE » (D3 : tension max.)
 « D3: TODAY » (D3 : aujourd'hui = 101%)



(Appuyer sur la touche fléchée DOWN)

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Si une ou plusieurs alarmes de tension trop basse ont été détectées avant aujourd'hui, la séquence suivante est affichée :

« D3: BEFORE TODAY » (D3 : avant aujourd'hui)
« "D3: 27 LOW VOLT » (D3 : 27 alarmes de tension)
« D3: WARNINGS » (trop basse)
« D3: ON THIS OIL » (D3 : pour cette huile)



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

« D3: MIN VOLTAGE » (D3 tension min.)
« D3: BEFORE TODAY » (D3 : avant aujourd'hui)
« D3 : = 85 % »



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

« D3: MAX VOLTAGE » (D3 : tension max.)
« D3: BEFORE TODAY » (D3 : avant aujourd'hui)
« D3 : = 105% »



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN pour passer à l'étape suivante.

D 4 : Compte-rendu de capacité de chauffage

Cette section indique l'état actuel du système de chauffage.

Le contrôleur examine un historique de données de chauffage et détermine si oui ou non le système de chauffage fonctionne normalement. La « capacité de chauffage » n'est dite mauvaise que si le chauffage le plus récent n'a pas respecté la vitesse de chauffage prévue et si trois des quatre derniers chauffages n'ont pas non plus atteint la vitesse prévue. Un seul chauffage lent ne déclenche donc pas une alarme « slow heat » (chauffage lent) L'alarme de chauffage lent n'est activée qu'après que des chauffages lents répétés sont observés.

Le contrôleur ne peut évaluer l'intégrité du système de chauffage si la friteuse a connu des problèmes de tension. Les chauffages lents observés dans cette situation pourraient être dus à un problème de tension plutôt que de système de chauffage.

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Si la friteuse a connu au moins deux alarmes de tension trop basse, le compte-rendu suivant s'affiche :

- « D4: CAN'T TEST » (D4 : impossible de tester)
- « D4: HEAT CAPACITY » (D4 : la capacité de chauffage)
- « D4: DUE TO » (D4 : par suite de)
- « D4: VOLTAGE » (problèmes de)
- « D4: PROBLEMS » (tension)

Sinon, si la capacité de chauffage évaluée est pour l'instant « bonne » et que, au mieux, un seul chauffage n'a pas atteint aujourd'hui la vitesse prévue, le rapport suivant s'affiche :

- « D4: HEATING » (D4 : la capacité)
- « D4: CAPACITY » (D4 : de chauffage)
- « D4: IS FINE » (D4 : est correcte)

Sinon, si la capacité de chauffage est actuellement évaluée comme « mauvaise » ou « bonne » mais que deux ou trois chauffages n'ont aujourd'hui pas atteint la vitesse prévue, le compte-rendu suivant est créé :

- « D4: YOU HAD 75% » (D4 : vous avez eu 75 %)
- « D4: SLOW HEATS » (D4 : de chauffages trop lents)
- « D4: TODAY » (D4 : aujourd'hui)



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

- « D4: HAVE 20% » (D4 : vous avez 20 %)
- « D4: SLOW HEATS » (D4 : de chauffages trop lents)
- « D4: THIS OIL » (D4 : avec cette huile)



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

- « D4: HAD 0% » (D4 : vous avez eu 0 %)
- « D4: SLOW HEATS » (D4 : de chauffages trop lents)
- « D4: LAST OIL » (D4 : avec la dernière huile)



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

Si la capacité de chauffage est évaluée comme mauvaise (vitesse de chauffage trop lente lors du dernier chauffage et de trois des quatre derniers), les bobines de chauffage sont suspectes et ce qui suit s'affiche :

- « D4: CHECK COILS, » (D4 : vérifier les bobines,)
- « D4: CONTACTORS, » (D4 : contacteurs,)
- « D4: AND WIRING » (D4 : et fils)

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Sinon, les bobines de chauffage sont présumées bonnes et les messages suivants apparaissent :

« D4: HEATER COILS, » (D4 : les bobines de chauffage)
« D4: APPEAR OK » (D4 : semblent bonnes)



(Appuyer sur la touche fléchée **DOWN**)

« D4: CHECK » (D4 : vérifier les)
« D4: CONACTORS, » (D4 : contacteurs,)
«D4: CONNECTIONS, » « D4: AND WIRING »
(D4 : branchements) (D4 : et fils)

D 5 : Compte-rendu des temps de cuisson (cuissons trop lentes)

Cela résume l'état de « cuisson trop lente » pour chaque produit.

Les temps de cuisson réels pour les cycles de cuisson peuvent varier par rapport au temps de cuisson programmés à cause de la fonction de compensation de charge. La compensation de charge ralentit la minuterie de cuisson lorsque la température réelle de la friture est inférieure à une valeur de référence et l'accélère lorsque la température de la friture est supérieure à la référence.

Lorsque la température de la friture est plus basse que prévu lors d'un cycle de cuisson, le temps total de cuisson sera plus long que la normale. Si le temps réel de cuisson se prolonge au-delà d'une limite programmée, le contrôleur compte un évènement de cuisson trop lente (« SLOW COOK ») et émet une alarme à la fin du cycle de cuisson.

Si une tension ou intensité trop basse est détectée pendant le cycle de cuisson, le message d'avertissement indique « LOW VOLTAGE » (tension trop basse) ou « LOW AMPS » (intensité trop basse) mais le cycle comptera quand même comme une cuisson trop lente (« slow cook »). Si la tension et l'intensité ont été correctes pendant le cycle de cuisson mais que celui-ci a été démarré avant que le témoin Ready (prête) s'allume, le message d'avertissement indique « SLOW COOK — WAIT FOR READY LIGHT (cuisson trop lente — attendre l'allumage du témoin ready) Sinon, le problème de cuisson trop lente sera attribué à une mauvaise charge (« bad batch ») de produit : cuisson de trop de produit à la fois ou cuisson d'un produit trop froid.

Si aucun des produits n'a plus de 5 % de cycles de cuisson trop lents dans la journée, le compte-rendu suivant est créé :

« D5: COOK TIMES » (D5 : les temps de cuisson)
« D5: LOOK OK » (D5 : semblent corrects)
« D5: TODAY » (D5 : aujourd'hui)

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Sinon, si un ou plusieurs produits à cuire ont donné lieu à un avertissement de cuisson trop lente (« slow cook » plus de 5 % du temps mais qu'au moins quatre avertissements de tension trop basse ou de chauffage trop lent (toute combinaison) ont été produits aujourd'hui, le compte-rendu est le suivant :

- « D5: SOME SLOW » (D5 : certaines cuissons)
- « D5: COOK TODAY » (D5 : trop lentes d'aujourd'hui)
- « D5: MAYBE DUE TO » (D5 : peut-être dues à)
- « D5: VOLTAGE OR » (des problèmes de)
- « D5: COIL PROBLEMS » (tension ou de bobines)

Un tel compte-rendu indique qu'une cuisson trop lente peut résulter d'une tension trop basse (qui limite considérablement la capacité de chauffage) ou d'autres problèmes de système de chauffage. Dans ce cas, il se pourrait que le problème de cuisson trop lente n'ait rien à voir avec une erreur de l'utilisateur.

Sinon, la cuisson trop lente est généralement attribuée à une erreur de l'utilisateur : cuisson de trop de produit à la fois, cuisson de produit congelé (dans la friteuse autoclave) alors qu'il devrait être frais ou cuisson avant l'allumage du témoin Ready (prête), etc.

Un élément individuel de compte-rendu « XXXXX IS COOKING SLOWLY TODAY » (XXXXX cuit trop lentement aujourd'hui) est généré pour chaque produit qui a donné lieu à plus de 5 % d'avertissements de cuisson trop lente pendant la journée. Cet élément de rapport est déclenché uniquement sur la base du nombre de cuissons trop lentes pour ce produit, que celles-ci soient dues à des problèmes de tension ou de chauffage, à une cuisson avant que la friture soit prête, à la cuisson d'une quantité excessive ou d'un produit congelé.

- « D5: FILET » (D5 : filet) » (← nom du produit)
- « D5: COOKING SLOW » (D5 : cuisant trop lentement)
- « D5: TODAY » (D5 : aujourd'hui)



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

Si l'une quelconque des cuissons trop lentes pour ce produit est soupçonnée d'être due à une erreur de l'utilisateur, un deuxième compte-rendu de mauvaise charge (« bad batch ») est créé pour ce produit.

- « D5: "NUG-STRP » (D5: nuggets-lanières) (← nom du produit)
- « D5: COOKING SLOW » (D5 : cuisant trop lentement)
- « D5: TODAY » (D5 : aujourd'hui)



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

« D5: POSSIBLE » (D5 : charge)
 « D5: OVERSIZED » (D5 : peut-être)
 « D5: OR FROZEN » (D5 : excessive ou)
 « D5: BATCH OF » (D5 : congelée de)
 « D5: “NUG-STRP » (D5: nuggets-lanières) (← nom du produit)
 « D5: DETECTED » (D5 : détectée)
 « D5: 3TIMES » (D5 : 3 fois)
 « D5: TODAY » (D5 : aujourd’hui)

(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

« D5: POSSIBLE » (D5 : charge)
 « D5: OVERSIZED » (D5 : peut-être)
 « D5: BATCH OF » (D5 : excessive de)
 « D5: “FRIES » (D5 : frites)
 « D5: DETECTED » (D5 : détectée)
 « D5: 3TIMES » (D5 : 5 fois)
 « D5: TODAY » (D5 : aujourd’hui)

D6 : Compte-rendu de cuisson avant que la friture soit prête
 (« Cooked Before Ready »)

Cette section indique combien de cycles de cuisson ont été démarrés avant l’allumage du voyant READY (prête). Il s’agit strictement d’une erreur de l’utilisateur.

Si la friteuse est dans la plage « prête » lorsque l’utilisateur commence à charger du produit mais est hors de cette plage lorsque le cycle de cuisson est démarré, la commande n’émet pas d’alarme.

Si la friteuse n’est pas prête avant le chargement, une alarme retentit et un avertissement « WAS NOT READY » (n’était pas prête) est généré. Le nombre de fois où cela s’est produit aujourd’hui est indiqué par l’élément de compte-rendu suivant :

« D6: COOKED » (D6 : cuit avant)
 « D6: BEFORE READY » (D6 : l’allumage de « ready »)
 « D: 11TIMES » (D6 : 11 fois)
 « D5: TODAY » (D6 : aujourd’hui)

(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

Le nombre d’avertissements « WAS NOT READY » pour cette charge de friture est également indiqué. Noter que cette valeur n’inclut pas encore les avertissements « not ready » générés aujourd’hui.

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

« D6: BEFORE TODAY » (D6 : avant aujourd'hui)
« D5: COOKED » (D6 : cuisson avant)
« D6: BEFORE READY » (D6 : l'allumage de « ready »)
« D: 8TIMES » (D6 : 8 fois)
« D6: ON THIS OIL » (D6 : pour cette huile)



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

Enfin, le contrôleur identifie le nombre de fois où l'avertissement de friture pas prête a été généré pour la charge précédente de friture :

« D6: LAST OIL » (D6 : avec la dernière huile,)
« D6: COOKED » (D6 : cuisson avant)
« D6: BEFORE READY » (D6 : l'allumage de « ready »)
« D: 24TIMES » (D6 : 24 fois)

D 7 : Compte-rendu d'arrêts prématurés

Cette section indique combien de cycles de cuisson ont été arrêtés trop tôt par l'utilisateur, avant que le compte à rebours du temps de cuisson soit arrivé à « 0:00 » et que « *DONE* » (cuisson terminée) soit affiché. Il s'agit d'une erreur de l'utilisateur.

Les cycles annulés au bout de moins de 30 secondes de cuisson ne sont pas comptés ici. Si par exemple, un cycle de cuisson est démarré par erreur et annulé au bout de quelques secondes seulement, il n'est pas compté comme cycle arrêté prématurément (« STOPPED TOO SOON »).

Une certaine marge est admise pour arrêter un cycle légèrement trop tôt. L'utilisateur peut annuler le cycle 10 secondes trop tôt au maximum sans pénalité.

Sinon, toutefois, tout cycle arrêté alors qu'il reste plus de 10 secondes (0:10) sur la minuterie de cuisson sera compté comme cycle arrêté prématurément (« STOPPED TOO SOON »).

Le premier élément affiche le pourcentage de cycles arrêtés pendant la journée alors qu'il restait plus de 10 secondes. Tous les produits sont regroupés dans un même décompte.

« D7: 8% OF LOADS » (D7 : 8 % des charges)
« D7: WERE STOPPED » (D7 : arrêtées)
« D7: TOO SOON » (D7 : prématurément)
« D7: TODAY » (D7 : aujourd'hui)



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Le nombre de cycles arrêtés prématurément pour cette charge de friture est indiqué ensuite. Noter que cette valeur n'inclut pas encore les cycles de cuisson d'aujourd'hui.

- « D7: BEFORETODAY » (D7 : avant aujourd'hui)
- « D7: 3% OF LOADS » (D7 : 3 % des charges)
- « D7: WERE STOPPED » (D7 : arrêtées)
- « D7: TOO SOON » (D7 : prématurément)
- « D7: ON THIS OIL » (D7 : pour cette huile)



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

Le contrôleur identifie enfin le pourcentage de cycles arrêtés prématurément pour la charge précédente de friture :

- « D7: LAST OIL » (D7 : avec la dernière huile)
- « D7: 5% OF LOADS » (D7 : 5 % des charges)
- « D7: WERE STOPPED » (D7 : arrêtées)
- « D7: TOO SOON » (D7 : prématurément)

**D 8 : Rapport « Beeped *DONE* Too Long »
(signal sonore *DONE* [cuit] trop long)**

La section 8 des comptes-rendus de diagnostic révèle le nombre de cycles de cuisson pour lesquels le signal sonore « *DONE* » a retenti pendant plus de 20 secondes avant que l'utilisateur ait appuyé sur le bouton de minuterie pour arrêter le cycle. Il s'agit strictement d'une erreur de l'utilisateur.

Le contrôleur ne peut pas détecter le moment auquel le produit est effectivement retiré de la friteuse. Il identifie seulement la durée pendant laquelle le signal sonore « *DONE* » a retenti avant que l'utilisateur ait

appuyé sur  pour arrêter l'alarme.

Le premier élément affiche le pourcentage de cycles de cuisson de la journée pour lesquels le signal sonore « *DONE* » a retenti pendant plus

de 20 secondes avant que l'utilisateur ait appuyé sur  pour l'arrêter. Tous les produits sont regroupés dans un même décompte.

- « D8: 10% OF LOADS » (D8 : 10 % des charges)
- « D8: BEEPED 'DONE' » (D8 : avec signal DONE)
- « D8: TOO LONG » (D8 : ignoré pendant trop longtemps)
- « D8: TODAY » (D8 : aujourd'hui)



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Le nombre de cycles pour lesquels le signal sonore « DONE » a retenti pendant trop longtemps pour cette charge de friture est indiqué ensuite. Noter que cette valeur n'inclut pas encore les cycles de cuisson d'aujourd'hui.

- « D8: BEFORETODAY » (D8 : avant aujourd'hui)
- « D8: 7% OF LOADS » (D8 : 7 % des charges)
- « D8: BEEPED 'DONE' » (D8 : avec signal DONE)
- « D8: TOO LONG » (D8 : ignoré pendant trop longtemps)
- « D8: ON THIS OIL » (D8 : pour cette huile)



(Appuyer sur la touche fléchée  DOWN)

Le contrôleur identifie enfin le pourcentage de cycles pour lesquels le signal sonore « DONE » a retenti pendant trop longtemps pour la charge précédente de friture :

- « D8: LAST OIL » (D8 : avec la dernière huile)
- « D8: 6% OF LOADS » (D8 : 6 % des charges)
- « D8: BEEPED 'DONE' » (D8 : avec signal DONE)
- « D8: TOO LONG » (D8 : ignoré pendant trop longtemps)

D 9 : Compte-rendu de chargements irréguliers

Pour la plupart des cycles de cuisson, le contrôleur détermine le moment auquel le produit a été plongé dans la friture. Ce compte-rendu identifie le pourcentage de cycles pour lesquels cette détermination n'a pas réussi.

Cette « détection de plongée » détecte la plupart des charges mais peut échouer pour plusieurs raisons. Chaque fois que le sous-programme de détection n'arrive pas à identifier le point exact de plongée, le contrôleur enregistre un décompte de chargements irréguliers.

Des exemples d'échec de « détection de plongée » pourraient être : l'opérateur prend trop longtemps pour charger le produit avant d'appuyer sur la touche de démarrage ou il cuit une charge très légère de produit, un ou deux filets, par exemple.

Dans ces cas, aucun point de plongée ne sera détecté, ce cycle de cuisson compte comme cycle et ce cycle de cuisson compte comme cycle à chargement irrégulier. Seuls les produits pour lesquels plus de 5 % des charges à détection manquée sont indiqués.

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Compte-rendu des chargements pour la journée

Si aucun produit ne connaît un taux d'échecs de détection supérieur à 5 %, le contrôleur affiche :

- « D9: LOADING » (D9 : le chargement)
- « D9: LOOKS OK » (D9 : semble correct)
- « D9: TODAY » (D9 : aujourd'hui)

Sinon, pour chaque produit pour lequel le contrôleur n'a pas réussi à détecter le point de plongée de plus de 5 % des charges, le message suivant est affiché :

- « D9: IRREGULAR » (D9 : chargement)
- « D9: LOADING » (D9 : irrégulier)
- « D9: FOR 8% OF » (pour 8 % des)
- « D9: FILET » (D9 : filets) (← nom du produit)
- « D9: TODAY » (D9 : aujourd'hui)

Compte-rendu des chargements pour la charge de friture en cours d'utilisation

Les données correspondant à cette charge de friture n'inclut pas encore les cycles de cuisson de la journée.

Si aucun produit ne connaît un taux d'échecs de détection supérieur à 5 %, le contrôleur affiche :

- « D9: LOADING » (D9 : le chargement)
- « D9: LOOKS OK » (D9 : semble correct)
- « D9: THIS OIL » (D9 : avec cette huile)

Sinon, pour chaque produit pour lequel le contrôleur n'a pas réussi à détecter le point de plongée de plus de 5 % des charges, le message suivant est affiché :

- « D9: FOR THIS OIL » (D9 : pour cette huile)
- « D9: IRREGULAR » (D9 : chargement)
- « D9: LOADING » (D9 : irrégulier)
- « D9: FOR 12% OF » (pour 10 % des)
- « D9: "NUG-STRP » (D9: nuggets-lanières) (← nom du produit)

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Compte-rendu des chargements pour la charge précédente de friture
Si aucun produit ne connaît un taux d'échecs de détection supérieur à 5 %, le contrôleur affiche :

- « D9: LOADING » (D9 : le chargement)
- « D9: LOOKED OK » (D9 : semblait correct)
- « D9: PREVIOUS OIL » (D9 : avec l'huile précédente)

Sinon, pour chaque produit pour lequel le contrôleur n'a pas réussi à détecter le point de plongée de plus de 5 % des charges, le message suivant est affiché :

- « D9: PREVIOUS OIL, » (D9 : avec l'huile précédente,)
- « D9:IRREGULAR » (D9 : chargement)
- « D9: LOADING » (D9 : irrégulier)
- « D9: FOR 6% OF » (pour 6 % des)
- « D9: "BRK-FIL » (D9 : filets petit déj.)(← nom du produit)

D 10 : Compte-rendu de programmation non standard

La dernière section du rapport de diagnostic identifie le nombre de paramètres programmables qui ont été modifiés par rapport aux paramètres par défaut établis à l'origine par l'usine.

Pour chacun des divers modes de programmation, le contrôleur signale que tous les paramètres correspondent aux valeurs d'origine (« all settings match original values ») ou qu'un certain nombre de paramètres ne correspondent pas aux valeurs d'origine (« N items do not match original values »). Ce compte-rendu permet de voir plus facilement si tout paramètre de cuisson ou autre a été modifié par rapport aux paramètres CFA.

Il se peut que certains éléments de programmation aient été modifiés par rapport aux valeurs d'origine conformément à des directives du siège de CFA. Dans certains cas, un contrôleur devrait avoir des valeurs qui ne correspondent pas à celles d'origine. Un compte-rendu indiquant que tous les paramètres correspondent aux valeurs d'origine (« all items match original values ») pourrait en fait indiquer que quelque chose n'est pas établi correctement.

Ne pas oublier non plus que le nombre de ces modifications « agréées » pourrait être différent pour différentes versions du logiciel.

Si tous les paramètres de cuisson de produits correspondent aux paramètres par défaut établis à l'origine par l'usine, le contrôleur affiche le message suivant :

- « 10 : ALL PROD'S » (tous prod)
- « 10 : MATCH » (correspondent aux)
- « 10 : ORIG. VALUES » (valeurs d'orig)

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Si les paramètres de tout produit ne correspondent pas aux valeurs d'origine, le message suivant est affiché (et un ou plusieurs numéros de produit clignotent) :

- « 10 : PROD'S 123456 » (les produits 123456)
- « 10 : DO NOT MATCH » (ne correspondent pas)
- « 10 : ORIG. VALUES » (aux valeurs d'orig)

Dans ce cas, les numéros clignotants indiquent les produits dont les paramètres ne correspondent pas à ceux d'origine. Si les numéros 3 et 5 sont les seuls qui clignotent, les produits n° 3 et 5 ont chacun au moins un paramètre modifié par rapport aux valeurs présélectionnées par l'usine. Les produits 1, 2, 4 et 6 sont confirmés comme correspondant exactement à leurs paramètres d'origine.

Le deuxième élément de la section 10 identifie le nombre d'éléments du mode de programmation qui ont été modifiés par rapport à leurs valeurs d'origine. Ces paramètres Chick-fil-A concernent principalement les fonctions de contrôleur propres à Chick-fil-A telles que l'usure de l'huile, la surveillance du chauffage, la compensation pour huile fraîche, la compensation pour inactivité de la friteuse, la détection de plongée, le mode de nettoyage, ainsi que les alarmes d'intensité et de tension trop basses.

Si tous les éléments du mode de progr. CFA correspondent à leurs valeurs présélectionnées à l'origine par l'usine, le compte-rendu suivant est créé :

- « 10 : ALL CFA ITEMS » (tous les éléments CFA)
- « 10 : MATCH » (correspondent aux)
- « 10 : ORIG. VALUES » (valeurs d'orig)

Si tout élément du mode de progr. CFA ne correspond pas à sa valeur d'origine, le message suivant est affiché (avec le nombre d'éléments effectivement modifiés) :

- « 10 : 2 CFA ITEMS » (2 éléments CFA)
- « 10 : DO NOT MATCH » (ne correspondent pas)
- « 10 : ORIG. VALUES » (aux valeurs d'orig)

Un compte-rendu comparable est créé pour le mode de programmation spéciale. Les paramètres du mode de programmation spéciale (SP) concernent l'affichage en °F/°C, la tonalité et le volume du haut-parleur, les modes de fonte et d'inactivité, ainsi que la façon dont les touches de produit fonctionnent (démarrage de cuisson ou simple sélection de produit).

- | | |
|---|---|
| « 10 : ALL SP ITEMS »
(tous les éléments SP) | « 10 : 1 SP ITEMS »
(1 élément SP) |
| « 10 : MATCH »
(correspondent aux) | « 10 : DO NOT MATCH »
(ne correspondent pas) |
| « 10 : ORIG. VALUES »
(aux valeurs d'orig) | « 10 : ORIG. VALUES »
(aux valeurs d'orig) |

4-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Le dernier élément de la section 10 identifie si toute modification a été apportée aux paramètres de réglage de chauffage. Ces paramètres affectent les algorithmes de chauffage et parmi eux figurent les facteurs de compensation de produit, les compensations de vitesse de montée en température et la durée du cycle d'impulsions thermiques, etc.

« 10 : ALL HC ITEMS » (tous les éléments HC)	« 10 : 3 HC ITEMS » (3 éléments HC)
« 10 : MATCH » (correspondent)	« 10 : DO NOT MATCH » (ne correspondent pas)
« 10 : ORIG. VALUES » (aux valeurs d'orig)	« 10 : ORIG. VALUES » (aux valeurs d'orig)

4-4. DÉTAILS SUR LE MODE D'INFORMATION

Ces informations « historiques » peuvent être enregistrées et utilisées à des fins d'assistance opérationnelle ou technique.

Appuyer simultanément sur les touches  et  ; « *INFO MODE* » (mode Info) s'affiche, suivi de « 1. E-LOG ».

NOTICE

 AVIS


Appuyer sans relâcher sur  pour quitter le mode d'information à tout moment, ou les commandes reprennent automatiquement le fonctionnement normal au bout de 2 minutes.

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



Appuyer sur la touche fléchée  ; « A. (date & time) *NOW* » [A. (date et heure) *maintenant*] s'affiche. Il s'agit de la date et de l'heure actuelles.



Appuyer sur la touche fléchée  ; si une erreur a été enregistrée, « 1B. » ainsi que la date, l'heure et les informations relatives au code d'erreur s'affichent. Il s'agit du plus récent code d'erreur enregistré par les commandes.



Appuyer sur la touche fléchée  ; les informations relatives au code d'erreur le plus récent peuvent alors être visualisées. Il est possible de stocker jusqu'à 10 codes d'erreur (1B à 1K) dans la section E-LOG.



Appuyer sur  pour passer à P-LOG.

2. P-LOG (journal des mises sous tension)



Appuyer sur la touche fléchée  ; « 2A. (date & time) *NOW* » [A. (date et heure) *maintenant*] s'affiche. Il s'agit de la date et de l'heure actuelles.



Appuyer sur la touche fléchée  et la dernière mise sous tension est indiquée ; « 2B. (date, time,) PWR-UP » (2B. [date et heure]).MISE SOUS TENS.

**4-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION (suite)**



Appuyer sur la touche fléchée **DOWN** et l'avant-dernière mise sous tension est indiquée. Il est possible de stocker jusqu'à 10 mises sous tension (2B à 2K) dans la section P-LOG.



Appuyer sur **PROG** pour passer au journal des mises sous tension.

3. MISES SOUS TENSION



Appuyer sur la touche fléchée **DOWN** ; « 3A. (date & time) *NOW* » [A. (date et heure) *maintenant*] s'affiche. Il s'agit de la date et de l'heure actuelles.



Appuyer sur la touche fléchée **DOWN** ; le dernier chauffage est indiqué, ainsi que la vitesse de chauffage ; ex. : « 3B. MAY-22, 8:37A 1.25 » (3B. 22 MAI, 8:37A 1,25). La vitesse de chauffage est la vitesse maximum (degrés/seconde) enregistrée par le contrôleur pendant la période indiquée.



Appuyer sur la touche fléchée **DOWN** et l'avant-dernier chauffage est indiqué. Il est possible de stocker jusqu'à 10 chauffages (3B à 3K) dans la section Heat-Up Log.



Appuyer sur **PROG** pour passer aux données de cuisson (COOK DATA).

4. DONNÉES DE CUISSON, GAUCHE



Appuyer sur la touche **DOWN** pour faire défiler les données suivantes :

FONCTION	EXEMPLE D'AFFICHAGE	
Date de début du dernier cycle de cuisson	4A. STARTED	10.25A
Produit (dernier produit cuit)	4B. PRODUCT	-1-
Prête ? (la friteuse était-elle prête avant le démarrage ?)	4C. READY?	YES
État de la détection de plongée	4D. DETECT	/ T-14
Réglage de plongée (secondes en temps réel)	4E. DROP ADJ	T-14
Régl. temps de cuisson (réglage minuterie)	4F. CK TM ADJ	-13
Temps de cuisson réel écoulé (secondes)	4G. ACT TIME	2:23
Arrêt : temps restant ou secondes au-delà de la cuisson terminée	4H. STOP	DONE+1
Cuisson trop lente pour ce cycle ?	4I. SLOW?	NO
Surcharge ? (charge incorrecte)	4J. OVRLD?	NO
Temp. moy. pendant le cycle de cuisson	4K. AVG TMP	343°F
Tens. max. pendant le cycle de cuisson	4L. MAX VOLT	99%
Tens. min. pendant le cycle de cuisson	4M. MIN VOLT	97%
Intens. max. pendant le cycle de cuisson	4N. MAX AMPS	33
Intens. min. pendant le cycle de cuisson	4O. MIN AMPS	33



Appuyer sur **PROG** pour passer aux données de cuisson, droite (RIGHT COOK DATA).

4-4. DÉTAILS SUR

LE MODE

D'INFORMATION (suite)

4. DONNÉES DE CUISSON, DROITE



Appuyer sur la touche **DOWN** pour faire défiler les données suivantes :

FONCTION	EXEMPLE D'AFFICHAGE	
Date de début du dernier cycle de cuisson	5A. STARTED	10.25A
Produit (dernier produit cuit)	5B. PRODUCT	-1-
Prête ? (la friteuse était-elle prête avant le démarrage ?)	5C. READY?	YES
État de la détection de plongée	5D. DETECT	/ T-14
Réglage de plongée (secondes en temps réel)	5E. DROP ADJ	T-14
Régl. temps de cuisson (réglage minuterie)	5F. CK TM ADJ	-13
Temps de cuisson réel écoulé (secondes)	5G. ACT TIME	2:23
Arrêt : temps restant ou secondes au-delà de la cuisson terminée	5H. STOP	DONE+1
Cuisson trop lente pour ce cycle ?	5I. SLOW?	NO
Surcharge ? (charge incorrecte)	5J. OVRLD?	NO
Temp. moy. pendant le cycle de cuisson	5K. AVG TMP	343°F
Tens. max. pendant le cycle de cuisson	5L. MAX VOLT	99%
Tens. min. pendant le cycle de cuisson	5M. MIN VOLT	97%
Intens. max. pendant le cycle de cuisson	5N. MAX AMPS	33
Intens. min. pendant le cycle de cuisson	5O. MIN AMPS	33



Appuyer sur **PROG** pour passer aux données pour la journée (TODAYS DATA).

**4-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION (suite)**

6. TODAY'S DATA (données pour la journée) (se réinitialise automatiquement chaque jour)



Press **DOWN** to step through the following data:

FONCTION	EX. AFFICHAGE	
Date	6A. DATE	APR-12
Heure de fin du dernier chauffage de la journée	6B. LAST HEAT	9:45A
Vitesse max. (°F/sec) du dernier chauffage	6C. LAST RATE	0.82
Le dernier chauffage était-il acceptable ?	6D. LAST OK?	YES
État cap. chauffage (basé sur les 4 derniers chauffages)	6E. HEAT CAP	GOOD
Nombre de chauffages surveillés dans la journée	6F. HEAT-UPS	2
Nombre de chauffages trop lents	6G. SLOW HT'S	0
Temps max pour chauffer à 270-310 °F dans la journée	6H. MAX HT TM	1:17
Vitesse max la plus basse pour les chauffages de la journée	6I. MIN RATE	0.82
Tension maximum dans la journée (quand la friteuse était en marche)	6J. MAX VOLT	99%
Tension minimum dans la journée (quand la friteuse était en marche)	6K. MIN VOLT	95%
Nb d'avertissements de tension trop basse émis	6L. LO VOLT'S	0
Intensité absorbée maximum dans la journée	6M. MAX AMPS	35
Intensité absorbée minimum dans la journée	6N. MIN AMPS	33
Nombre d'avertissements d'intensité trop basse dans la journée	6O. LO AMP'S	0
Temps de non cuisson (h:mn) alors que la friteuse était sous tension	6P. IDLE HRS	1:23
Usure cumulée de l'huile jusqu'ici dans la journée	6Q. OIL WEAR	3
Nombre total de cycles de cuisson dans la journée	6R. TOT CK'S	11
Nombre de cycles démarrés avant que la friture soit prête	6S. NOT RDY'S	2
Nb de cycles abandonnés prématurément, au moins 11 sec restantes	6T. QUIT 11+	0
Nb. de cycles signalés comme terminés pendant au moins 21 sec.	6U. DONE 21+	1
Décomptes de cuisson des produits individuels	6V. Px CK CT	2
Décomptes de produits individuels « non détectés »	6W. Px NO DET	0
Décomptes des cuissons trop lentes des produits individuels	6X. Px SLO CT	0
Produit indiv « congelé ou en surcharge »	6Y. Px FRZ/OV	0

NOTICE AVIS

Pendant les étapes 6V à 6Y, appuyer sur les touches de produit (ou de progr manuelle) pour visualiser les données relatives à des produits individuels.



Appuyer sur **PROG** pour passer au journal de la veille-dim (PREV-DAY-SUN).

**4-4. INFORMATION MODE
DETAILS**

7. PREV DAY - SUN



Appuyer sur la touche fléchée **DOWN** pour faire défiler les données

suivantes : Pendant chaque étape, appuyer  pour choisir le jour de la semaine qui vient de s'écouler.

FONCTION	EX. AFFICHAGE	
Jour pour lequel ces données ont été enregistrées	7A. DATE	APR-8
Heure de fin du dernier chauffage de la journée	7B. LAST HEAT	8:15P
Vitesse max. (°F/sec) - dernier chauffage	7C. LAST RATE	0.88
Le dernier chauffage du dernier jour était-il acceptable ?	7D. LAST OK?	YES
État cap. chauffage (basé sur les 4 derniers chauffages)	7E. HEAT CAP	GOOD
Nombre de chauffages surveillés pendant cette journée	7F. HEAT-UPS	7
Nombre de chauffages trop lents	7G. SLOW HT'S	0
Temps max de chauffage à 270-310 °F pendant cette journée	7H. MAX HT TM	1:11
Vitesse max la plus basse pour les chauffages de cette journée	7I. MIN RATE	0.67
Tension max pendant cette journée (quand la friteuse était en marche)	7J. MAX VOLT	102%
Tension min pendant cette journée (quand la friteuse était en marche)	7K. MIN VOLT	98%
Nb d'avertissements de tension trop basse émis	7L. LO VOLT'S	0
Intensité absorbée maximum pendant cette journée	7M. MAX AMPS	35
Intensité absorbée minimum pendant cette journée	7N. MIN AMPS	34
Nb d'avertissements d'intensité trop basse pendant cette journée	7O. LO AMP'S	0
Temps de non cuisson (h:mn) alors que la friteuse était sous tension	7P. IDLE HRS	7:09
Usure d'huile cumulée pendant cette journée	7Q. OIL WEAR	39
Nombre total de cycles de cuisson pendant cette journée	7R. TOT CK'S	18
Nombre de cycles démarrés avant que la friture soit prête	7S. NOT RDY'S	2
Nb de cycles abandonnés prématurément, au moins 11 sec restantes	7T. QUIT 11+	1
Nb. de cycles signalés comme terminés pendant au moins 21 sec.	7U. DONE 21+	3
Décomptes de cuisson des produits individuels	7V. Px CK CT	12
Décomptes de produits individuels « non détectés »	7W. Px NO DET	1
Décomptes des cuissons trop lentes des produits individuels	7X. Px SLO CT	0
Produit individuel « congelé ou en surcharge »	7Y. Px FRZ/OV	1

NOTICE AVIS

Pendant les étapes 7V à 7Y, appuyer sur les touches de produit (ou de progr manuelle) pour visualiser les données relatives à des produits individuels.



Appuyer sur **PROG** pour passer au journal des totaux d'une semaine (7-DAY TOTALS).

4-4. DÉTAILS SUR

LE MODE

D'INFORMATION (suite)

8. TOTAUX DE LA SEMAINE



Appuyer sur la touche fléchée DOWN pour faire défiler les données suivantes :

FONCTION	EX. AFFICHAGE	
Jour le plus ancien dans l'historique des jours précédents	8A. SINCE	APR-5
Nombre de jours dont les données sont incluses dans les totaux	8B. DAYS CNT	6
Nombre de chauffages surveillés	8C. HEAT-UPS	30
Nombre de chauffages trop lents	8D. SLOW HT'S	1
Temps max pour chauffer à 270-310 °F	8E. MAX HT TM	3:25
Vitesse max la plus basse pour tous les chauffages		0.47
Tension maximum	8G. MAX VOLT	102%
Tension minimum	8H. MIN VOLT	91%
Nb d'avertissements de tension trop basse émis	8I. LO VOLT'S	0
Intensité absorbée maximum	8J. MAX AMPS	35
Intensité absorbée minimum	8K. MIN AMPS	32
Nombre d'avertissements d'intensité trop basse	8L. LO AMP'S	0
Temps de non cuisson (h) alors que la friteuse était sous tension	8M. IDLE HRS	43
Usure totale cumulée de l'huile	8N. TOT WEAR	278
Nombre total de cycles de cuisson	8O. TOT CK'S	125
Nombre de cycles démarrés avant que la friture soit prête	8P. NOT RDY'S	7
Nb de cycles abandonnés prématurément, au moins 11 sec restantes	8Q. QUIT 11+	1
Nb. de cycles signalés comme terminés pendant au moins 21 sec.	8R. DONE 21+	3
Décomptes de cuissons des produits individuels	8S. Px CK CT	77
Décomptes de produits individuels « non détectés »	8T. Px NO DET	3
Décomptes des cuissons trop lentes des produits individuels	8U. Px SLO CT	0
Produit individuel « congelé ou en surcharge »	8V. Px FRZ/OV	1

NOTICE AVIS

Pendant les étapes 8V à 8Y, appuyer sur les touches de produit (ou de progr manuelle) pour visualiser les données relatives à des produits individuels.



Appuyer sur PROG pour passer au journal des données sur l'huile (OIL DATA).

**4-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION (suite)**

9. OIL DATA (données sur l'huile, charge actuelle ;
réinitialisations par mode de nettoyage)



Appuyer sur la touche fléchée DOWN pour faire défiler les données suivantes :

FONCTION	EX. AFFICHAGE	
Jour de début d'utilisation de la charge actuelle d'huile	9A. SINCE	APR-1
Nb de jours dont les données sont incluses dans les totaux	9B. DAYS CNT	10
Nombre de chauffages surveillés	9C. HEAT-UPS	75
Nombre de chauffages trop lents	9D. SLOW HT'S	2
Temps max pour chauffer à 270-310 °F	9E. MAX HT TM	3:25
Vitesse max la plus basse pour tous les chauffages	9F. MIN RATE	0.43
Tension maximum	9G. MAX VOLT	102%
Tension minimum	9H. MIN VOLT	91%
Nb d'avertissements de tension trop basse émis	9I. LO VOLT'S	0
Intensité absorbée maximum	9J. MAX AMPS	35
Intensité absorbée minimum	9K. MIN AMPS	32
Nb d'avertissements d'intensité trop basse	9L. LO AMP'S	0
Temps de non cuisson (h) alors que a friteuse était sous tension	9M. IDLE HRS	43
Usure totale cumulée de l'huile	9N. TOT WEAR	278
Nombre total de cycles de cuisson	9O. TOT CK'S	125
Nombre de cycles démarrés avant que la friture soit prête	9P. NOT RDY'S	7
Nb de cycles abandonnés prématurément, au moins 11 sec restantes	9Q. QUIT 11+	1
Nb. de cycles signalés comme terminés pendant au moins 21 sec.	9R. DONE 21+	3
Décomptes de cuissons des produits individuels	9S. Px CK CT	77
Décomptes de produits individuels « non détectés »	9T. Px NO DET	3
Décomptes des cuissons trop lentes des produits individuels	9U. Px SLO CT	0
Produit individuel « congelé ou en surcharge »	9V. Px FRZ/OV	1

NOTICE AVIS

Pendant les étapes 9V à 9Y, appuyer sur les touches de produit (ou de progr manuelle) pour visualiser les données relatives à des produits individuels.



Appuyer sur PROG pour passer au journal des données antérieures sur l'huile (PREV OIL DATA).

**4-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION (suite)**

10. PREV OIL DATA (données antérieures sur l'huile, transférées ici depuis le journal des données sur l'huile ; présume une friture fraîche)



Appuyer sur la touche fléchée **DOWN** pour faire défiler les données suivantes :

FONCTION	EX. AFFICHAGE	
Jour de début d'utilisation de la charge précédente d'huile	10A. BEGAN	MAR-9
Nb de jours dont les données sont incluses dans les totaux	10B. DAYS CNT	18
Nombre de chauffages surveillés	10C. HEAT-UPS	98
Nombre de chauffages trop lents	10D. SLOW HT'S	0
Temps max pour chauffer à 270-310 °F	10E. MAX HT TM	1:31
Vitesse max la plus basse pour tous les chauffages	10F. MIN RATE	0.57
Tension maximum	10G. MAX VOLT	101%
Tension minimum	10H. MIN VOLT	96%
Nombre d'avertissements de tension trop basse émis	10I. LO VOLT'S	0
Intensité absorbée maximum	10J. MAX AMPS	35
Intensité absorbée minimum	10K. MIN AMPS	33
Nombre d'avertissements d'intensité trop basse	10L. LO AMP'S	0
Temps de non cuisson (heures) alors que a friteuse était sous tension	10M. IDLE HRS	62
Usure totale cumulée de l'huile	10N. TOT WEAR	1523
Nombre total de cycles de cuisson	10O. TOT CK'S	653
Nombre de cycles démarrés avant que la friture soit prête	10P. NOT RDY'S	25
Nb de cycles abandonnés prématurément avec au moins 11 sec restantes	10Q. QUIT 11+	3
Nb. de cycles signalés comme terminés pendant au moins 21 sec.	10R. DONE 21+	13
Décomptes de cuissons des produits individuels	10S. Px CK CT	466
Décomptes de produits individuels « non détectés »	10T. Px NO DET	31
Décomptes des cuissons trop lentes des produits individuels	10U. Px SLO CT	0
Produit individuel « congelé ou en surcharge »	10V. Px FRZ/OV	5

NOTICE AVIS

Pendant les étapes 10V à 10Y, appuyer sur les touches de produit (ou de progr manuelle) pour visualiser les données relatives à des produits individuels.



Appuyer sur **PROG** pour continuer dans la vérification INP A_VHDSF_M.

**4-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION (suite)**

11. INP A_VHDSF_M

Ce mode affiche l'état des composants et des entrées. Si le signal d'entrée est détecté, une lettre d'identification est affichée (voir ci-dessous). Si le signal n'est pas détecté, « _ » est affiché.

Lorsque le commutateur de marche/arrêt est en position de marche et que toutes les entrées sont détectées, « H_P_A_VHDSF_M » s'affiche. Voir ci-dessous la « définition » des codes.

A = Commutateur de marche/arrêt en position de marche

V = Tension - 24 V c.a, détectés

H = Interrupteur limiteur - Si « H » est présent, l'interrupteur limiteur est bon ; si « H » est absent, l'interrupteur limiteur s'est déclenché (surchauffe) ou est défectueux

D = MICRORUPTEUR DE VIDANGE - si « D » est présent, la manette de robinet de vidange est en position de fermeture ; si « D » est absent, le robinet de vidange est ouvert ou défectueux

S = circuit de sécurité de la position de marche du commutateur de marche/arrêt : si « S » est présent, le commutateur est en position de marche ; si « S » est absent, le commutateur est en position d'arrêt, défaillant ou mal câblé

F = VENTILATEUR

M = MV – détecte un fil de liaison 24 V avec la borne MV



Appuyer sur la touche fléchée DOWN pour visualiser l'état précis de chaque entrée. Un soulignement (« _ ») indique que l'entrée n'est pas détectée pour l'instant. Une coche (« ✓ ») indique que le signal détecte une entrée normale. Une croix (« X ») clignotante indique que le signal est actuellement détecté, mais comme entrée demi-onde (partiellement réussie).

NOTICE AVIS

Les signaux V, H, D, S, F et M ci-dessous sont transmis en série. Le premier signal absent de cette séquence causera généralement l'absence de tous les signaux à sa droite.



Appuyer sur PROG pour passer à la vérification OUTP H*.

**4-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION (suite)**

11. OUTP H*

Ce mode affiche l'état des composants et des sorties. Si le signal de sortie est détecté, une lettre d'identification est affichée (voir ci-dessous), suivie d'un « * ». Si la sortie est inactive, « _ » est affiché.

H = sortie de chauffage

Si le chauffage est activé, « H » s'affiche. Si le chauffage est désactivé, « _ » s'affiche. Si la commande détecte un problème de chauffage, « H* » s'affiche et « * » clignote.



Appuyer sur la touche fléchée DOWN pour visualiser l'état d'intensité de la sortie.

L'affichage de « H√ » signifie que l'intensité est correcte. La présence d'un « X » clignotant après le H signifie qu'un problème existe.



Appuyer sur la touche fléchée DOWN pour visualiser l'état d'absence de connexion/mise à la terre (No Connect/Ground, « NC/GD ») de la sortie. Cela surveille l'existence d'un possible problème affectant les relais de la carte de circuit imprimé de sortie.

L'affichage de « H√ » signifie qu'aucun problème n'existe sur la carte de circuit imprimé de sortie. La présence d'un « X » clignotant après le H signifie qu'un problème existe.



Appuyer sur DOWN pour visualiser les sorties et les entrées (voir l'étape 10) ensemble.



Appuyer sur PROG pour passer à l'indication de température de friture (POT TMP).

13. POT TMP

Cette étape fait apparaître la température actuelle de la friture. « 13. POT TMP (temp.) » s'affiche.



Appuyer sur PROG pour passer à l'indication de température de CPU (CPU TMP).

14. CPU TMP

Cette étape fait apparaître la température actuelle de la carte de circuit imprimé.



Appuyer sur PROG pour passer à l'indication ANALOG.

**4-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION (suite)**

15. ANALOG <1> 2344

Cette étape affiche l'état actuel de tout canal du convertisseur analogique-numérique du contrôleur. Cette fonction peut être utile pour un technicien dépannant la friteuse ou le contrôleur.

Il est possible de faire alterner la valeur affichée entre volts et bits en

appuyant sur . Si la valeur affichée comporte un point décimal, il s'agit de la tension (0 à 5 V c.c.). Si elle ne comporte aucun point décimal, elle indique les bits de conversion analogique-numérique (0 - 4095).

Appuyer sur  to continue onto AC volts reading.

16. AC VOLTS 98%

Cet élément affiche l'état actuel de la tension secteur alimentant la friteuse. La valeur affichée est une moyenne pour une période de 10 secondes. Il se peut donc que de brèves baisses ou fluctuations de la tension ne s'affichent pas.

La tension est normalement affichée sous forme de pourcentage de valeur nominale, où 100 % indique que la tension correspond exactement à la valeur nominale (c.-à-d. 208 volts pour une friteuse 208 V). Il est possible

de faire passer l'affichage à une tension réelle en appuyant sur .

Appuyer sur  pour passer à l'indication d'intensité (AMPS).

17. AMPS 33 33 33

Sur les friteuses électriques, cet affichage indique les valeurs mesurées par les capteurs d'intensité, qui surveillent le courant alimentant les éléments chauffants.

Sur les friteuses ouvertes, ces valeurs indiquent l'intensité du courant traversant chaque bobine d'élément chauffant. Sur les appareils de 208 ou 240 volts, cette valeur doit être proche de celle indiquée sur la plaque signalétique. Sur les friteuses de 480 volts, cette valeur doit être égale à celle indiquée sur la plaque signalétique, multipliée par 1,76.

Les valeurs d'intensité doivent normalement apparaître et disparaître avec le témoin HEAT ON (chauffage activé) et les trois valeurs doivent toutes être à peu près les mêmes.

NOTICE AVIS

Appuyer sans relâcher sur  pour quitter le mode d'information à tout moment, ou les commandes rétablissent automatiquement le fonctionnement normal au bout de 2 minutes.

G L O S S A I R E

FRITEUSES OUVERTES HENNY PENNY

valve d'air	une valve de la friteuse à huit têtes qui permet à de l'air de pénétrer dans les conduites de filtre lorsque la pompe est en marche dans le mode de mélange sur ces friteuses.
interrupteur de débit d'air (friteuses à gaz seulement)	interrupteur de friteuse à huit tête détectant le débit de l'air en provenance de la soufflante ; si ce débit tombe en dessous d'un certain niveau, l'interrupteur coupe l'alimentation du robinet de gaz, qui éteint alors les brûleurs.
soufflante (friteuses à gaz seulement)	située à l'arrière d'une friteuse à gaz, la soufflante aspire les fumées hors du conduit d'évacuation et fournit le volume correct d'air aux tubes de brûleurs pour une combustion suffisante
chapelure	mélange de farine et d'épices utilisé pour recouvrir le produit avant de le frire
ensemble de brûleurs (friteuses à gaz seulement)	ensemble monté sur les friteuses à gaz, qui abrite la veilleuse allumant le gaz qui chauffe la friteuse
tubes de brûleurs (friteuses à gaz seulement)	tubes dans lesquels de l'air chaud est insufflé pour chauffer la friture
porte-grilles	cadre métallique à l'intérieur de la cuve à huit têtes qui accepte cinq grilles de produit pendant le cycle de cuisson
roulettes	petites roues sur le dessous de la friteuse qui permettent de faire rouler celle-ci ; elles doivent être bloquées lorsque l'appareil est en marche et doit rester immobile ; elles peuvent être réglées pour faciliter la mise à niveau de la friteuse
solution de nettoyage	produit utilisé pour nettoyer la cuve ; voir les marches à suivre recommandées pour le nettoyage
zone froide	zone au bas de la cuve où la friture est moins chaude que dans la partie supérieure ; elle permet aux miettes de se déposer sans brûler
cycle de cuisson	cycle programmé au cours duquel un produit particulier est cuit à une température et pour une durée présélectionnées
charge de cuisson	quantité de produit cuit pendant un cycle de cuisson
contrepoids	masses d'alourdissement expédiées avec la friteuse qui, lorsqu'elles sont mises en place dans l'ensemble de contrepoids, facilitent le soulèvement du couvercle d'une friteuse à huit têtes
ensemble de contrepoids	ensemble de masses d'alourdissement et de câbles qui permet de soulever facilement le couvercle d'une friteuse à huit têtes
couvercle	couvercle protégeant la cuve lorsque la friteuse n'est pas en marche
cretons	miettes de chapelure qui se séparent du produit pendant un cycle de cuisson
ramasse-miettes	partie de l'ensemble de filtrage des friteuses à quatre têtes qui élimine les miettes de la friture avant que celle-ci soit repompée dans la cuve

plaque signalétique	étiquette ou plaque apposée sur le panneau latéral droit de la friteuse qui indique le type de celle-ci, son numéro de série, la date d'expiration de sa garantie et d'autres informations
manette de robinet de vidange	manette permettant d'ouvrir et de fermer le robinet de vidange
interrupteur de sécurité de vidange	microrupteur qui coupe automatiquement le chauffage de la friteuse en cas d'ouverture inopinée du robinet de vidange alors que le commutateur de marche arrêt est en position de marche
robinet de vidange	robinet permettant à la friture de s'écouler de la cuve dans le bac de vidange de filtre ; le commutateur de marche/arrêt de la friteuse doit être en position d'arrêt avant l'ouverture du robinet de vidange ; celui-ci doit rester fermé en permanence
table de déchargement	table sur laquelle le produit cuit est déchargé de la cuve de la friteuse
lignes de remplissage	les quatre lignes tracées sur l'intérieur de la paroi arrière de la cuve de la friteuse, qui indiquent le niveau de friture correct (elles sont également appelées lignes indicatrices de niveau)
clips de filtre	les clips font partie de l'ensemble de tamis de filtre et maintiennent l'enveloppe de celui-ci fermée
bac de vidange de filtre	bac que l'on glisse sous la friteuse pour recueillir la friture qui s'écoule.
enveloppe de filtre	enveloppe de fibres dans laquelle est placé le tamis de filtre ; son extrémité est repliée et maintenue fermée par les clips de filtre, qui font partie de l'ensemble de tamis de celui-ci
interrupteur de chauffage de filtre	interrupteur du panneau de commande activant le ruban de chauffage (modèle OE-100 seulement)
chariot de bac de filtre	chariot en option de transport de bac de vidange de filtre
moteur de pompe de filtre	moteur actionnant le système de filtrage
ensemble de tamis de filtre	ensemble filtrant la friture lorsqu'elle est pompée hors de la cuve ; l'ensemble se compose de deux tamis de filtre, d'une enveloppe de filtre, de deux clips de filtre et d'un ramasse-miettes (remarque : les friteuses à huit têtes sont dotées de deux tamis de filtre, sans ramasse-miettes)
raccord-union de filtre	raccord fileté reliant la friteuse au système de filtrage pouvant être branché ou débranché sans outil
robinet de filtre	robinet qui doit être ouvert pour repomper la friture dans la cuve pendant le cycle de filtrage (modèles OE-100, 320 et 340)
détecteurs de flamme (friteuses à gaz seulement)	détecteurs qui coupent l'alimentation en gaz des friteuses à gaz si les veilleuses s'éteignent ou ne s'allument pas
brosse à friteuse	brosse fournie avec la friteuse utilisée pour frotter l'intérieur de la cuve
cuve	partie intérieure de la friteuse dans laquelle se trouvent la friture et le produit en cours de cuisson
collier de cuve	surface supérieure plate entourant le couvercle de la friteuse

robinet de gaz (friteuses à gaz uniquement)	double contrôleur automatique qui commande l'alimentation en gaz des deux veilleuses et l'alimentation en gaz sous pression des brûleurs des friteuses ; si l'une des veilleuses s'éteint, le contrôleur coupe l'alimentation en gaz de l'autre
manette de robinet de gaz (friteuses à gaz uniquement)	manette permettant d'ouvrir et de fermer le robinet de gaz
régulateur de pression de gaz (friteuses à gaz uniquement)	dispositif monté sur le robinet de gaz qui règle la pression du gaz ; les spécifications de pression sont prédéfinies à l'usine
indicateur de chauffage	témoin qui s'allume lors du chauffage de la friture ; il s'éteint lorsque la température de friture présélectionnée est atteinte
éléments chauffants	bobines situées à l'intérieur de la cuve des friteuses électriques qui chauffent la friture
interrupteur limiteur	commande de température qui active et désactive le chauffage de la cuve si elle détecte une température de friture dépassant 212 °C (420 °F)
modules d'allumage	deux modules envoyant du courant électrique aux allumeurs par étincelle qui allument les veilleuses des friteuses à gaz
brosse en L	brosse fournie avec la friteuse permettant de nettoyer autour des tubes de brûleurs et des éléments chauffants
table de desserte	autre nom d'une table de déchargement (voir table de déchargement)
lignes indicatrices de niveau	lignes tracées sur l'intérieur de la paroi arrière de la cuve de la friteuse, qui indiquent le niveau de friture correct (elles sont également appelées lignes de remplissage)
ensemble de couvercle	ensemble composé du couvercle, de sa poignée et de son verrou, qui relève le produit et l'abaisse dans la friture sur les friteuses à huit êtes
poignée de couvercle	poignée fixée au couvercle qui permet d'abaisser celui-ci pour le mettre au contact de la cuve ; elle est ensuite tirée vers l'avant et poussée vers le bas pour verrouiller le couvercle en place (voir verrou de couvercle)
verrou de couvercle	loquet mécanique situé sur le devant du couvercle de la friteuse, qui s'enclenche dans un taquet situé sur le devant de la cuve ; le verrou maintient le couvercle abaissé
levier de réarmement manuel	permet de réarmer l'interrupteur limiteur (OE-100 seulement)
robinet de sectionnement (friteuses à gaz seulement)	robinet posé entre la friteuse et le mur permettant de couper le gaz acheminé par la conduite d'alimentation ; ce n'est pas le robinet de sectionnement principal du restaurant
cycle de fonte	mode de chauffage qui s'active et se désactive pour faire fondre lentement la friture lorsque le commutateur de marche/arrêt est en position de marche et que la température de la friture est en dessous d'un certain niveau ; le cycle de fonte empêche la friture de brûler
orifice calibré de veilleuse (friteuses à gaz seulement)	orifice calibré de veilleuse situé sur l'ensemble de brûleur
veilleuse (friteuses à gaz seulement)	petite flamme qui reste allumée, même lorsque la friteuse n'est pas en marche ; la flamme allume le gaz lorsque la friteuse est mise en marche
commutateur d'alimentation/pompe	commutateur à trois positions situé sur le panneau de commande avant de la friteuse, qui sert de commutateur de marche/arrêt et de commutateur de filtre

produit	produit alimentaire cuit dans la friture
grille	grille métallique qui glisse dans le porte-grilles pour contenir le produit pendant le cycle de cuisson
valeur de consigne	température de cuisson présélectionnée ; la valeur de consigne est programmable
système de mélange de friture	système automatique des friteuses à huit têtes qui utilise périodiquement la pompe de filtre pour mélanger la friture dans la cuve et empêcher ainsi une accumulation d'humidité afin de minimiser le bouillonnement dans la cuve
navette à friture	équipement en option utilisé pour mettre la friture au rebut
tamisage de chapelure	opération d'élimination des grumeaux de la chapelure
allumeurs à étincelle (friteuses à gaz seulement)	allumeurs qui créent une étincelle pour allumer les veilleuses des friteuses à gaz (voir modules d'allumage)
conduite verticale	conduite par laquelle l'huile est repompée dans la cuve une fois le processus de filtrage terminé
ensemble de conduite verticale	la conduite et les raccords qui participent au processus de filtrage de friture
brosse droite	brosse fournie avec la friteuse qui permet de dégager le robinet de vidange au bas de la cuve
ruban de chauffage	maintient les conduites de filtre libre de friture solidifiée lorsque l'interrupteur de chauffage de filtre est en position d'activation (modèle OE-1100 uniquement)
sonde de température	sonde arrondie située à l'intérieur de la cuve, qui mesure la température de l'huile dans la cuve ; la sonde communique avec le panneau de commande
coupe-circuit de protection thermique	coupe-circuit de protection contre la surchauffe du moteur de filtre qui doit être réarmé manuellement s'il a été déclenché

HENNY PENNY

FRITEUSE OUVERTE OFE-321

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Contenance de la cuve	6,8 kg (15 lbs.) 29,5 kg (65 lbs.) de friture
Caractéristiques électriques	480 V c.a., triphasé, 60 Hz, 22,0 KW, 28 A 415 V c.a., triphasé, 60 Hz, 22,0 KW, 33 A 380 V c.a., triphasé, 60 Hz, 22,0 KW, 35 A 240 V c.a., triphasé, 60 Hz, 22,0 KW, 58 A 208 V c.a., triphasé, 60 Hz, 22,0 KW, 61 A
Chauffage	Électrique Trois éléments submersibles de 7333 watts
Poids à l'expédition	127 kg (280 lbs.) environ

NOTICE AVIS

Une plaque signalétique, qui se trouve à l'intérieur de la porte avant indique le type de friteuse, le numéro de série, la date d'expiration de la garantie, et donne d'autres informations relatives à la friteuse.