



M A N U A L D'UTILISATION

FRITEUSE AUTOCLAVE

MODÈLE

500

600



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTER WARRANTY ONLINE AT WWW.HENNYPENNY.COM

NOTICE AVIS

Conserver ce manuel dans un endroit commode pour pouvoir s'y reporter par la suite.

Un schéma de câblage correspondant à cet appareil se trouve sur le couvercle protecteur arrière du tableau de commande.

Apposer dans un endroit bien en vue les instructions à suivre en cas de perception d'une odeur de gaz. Se procurer ces informations auprès du fournisseur de gaz local.

Ne pas gêner la circulation de l'air de combustion et d'évacuation. Un espace suffisant doit être laissé tout autour de l'appareil pour que la chambre de combustion reçoive suffisamment d'air.

La friteuse modèle 600 est équipée d'une veilleuse permanente mais elle est inutilisable sans courant électrique. Elle reprend automatiquement son fonctionnement normal lorsque son alimentation électrique est rétablie.

CAUTION ATTENTION

Maintenir les environs de l'appareil libres de combustibles.

 **WARNING** AVERTISSEMENT

Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien incorrects peuvent causer des dégâts matériels ou des blessures graves voire mortelles. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de se servir de cet appareil.

 **DANGER** DANGER

NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES AU VOISINAGE DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE. UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POURRAIT SE PRODUIRE.

SECTION 1. INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

La friteuse autoclave Henny Penny utilise une combinaison de pression, de chaleur et de temps pour créer un produit de qualité. L'avantage qu'offre ce type de friteuse est que la pression permet de cuire le produit à une température plus basse et plus rapidement que les friteuses conventionnelles de type ouvert.

Les commandes Chick-fil-A des Henny Penny modèles 500 (électrique) et 600 (à gaz) 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 l'huile d'arachide, le poids des aliments, leur température et de nombreuses autres variables de fonctionnement. Elles peuvent faire varier la température de l'huile d'arachide 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
- **Application des règles de filtrage de l'huile**-elle empêche l'opérateur de dépasser le nombre autorisé de cycles de cuisson avant filtrage de l'huile d'arachide. 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 autoclave 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, il suffit d'appeler le distributeur Henny Penny indépendant local ou Henny Penny Corp. au 1-800-417-8405 sans frais ou au 1-937-456-8405.

1-4. SÉCURITÉ

De nombreux dispositifs de sécurité sont incorporés à la friteuse autoclave 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 décrites dans le présent manuel. Les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et AVIS signalent des informations particulièrement importantes ou relatives à la sécurité. Leur usage est décrit ci-dessous.

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



AVIS



ATTENTION



ATTENTION



AVERTISSEMENT



DANGER

AVIS sert à faire ressortir des informations particulièrement importantes.

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

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

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

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

SECTION 2. INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

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

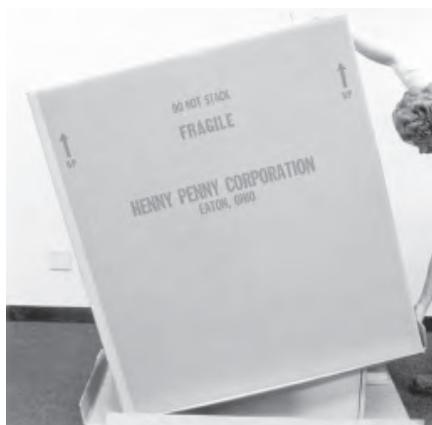
NOTICE AVIS

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



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

2-2. INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE



1. Couper le cerclage entourant la caisse.

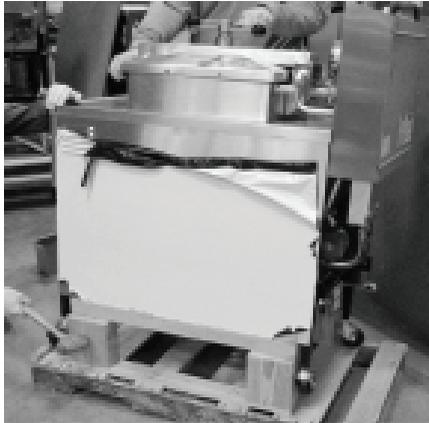
NOTICE AVIS

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

2. Soulever la caisse principale pour la séparer de la friteuse.
3. Enlever le matériau d'emballage de la friteuse.
4. Ouvrir le couvercle de la friteuse et enlever le panier ainsi que tous les accessoires.
5. Ouvrir la porte avant et retirer le bac d'évacuation de la condensation.
6. Dévisser le raccord-union du filtre et retirer le bac de vidange de celui-ci.



2-2. INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE (suite)



7. Fermer la porte avant.



**AVERTISSEMENT
OBJET LOURD**

Déplacer la friteuse avec précaution pour éviter de se blesser. La friteuse pèse 136 kg (300 lbs.) environ.

8. Incliner la friteuse d'un côté de façon à soulever un côté du bâti de la friteuse pour le séparer de la palette.

9. Pendant qu'une personne retient l'appareil, une autre frappe les supports verticaux en bois avec un marteau pour les pousser sous la friteuse.

10. Redresser la friteuse à la verticale.

11. Ouvrir la porte avant, retirer deux supports verticaux et un support horizontal puis refermer la porte.

12. Débloquer les 4 roulettes.



13. Soulever la friteuse de façon à ce que les roulettes soient au-dessus de la palette, déplacer la friteuse hors de la palette et la poser sur le sol.



2-2. INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

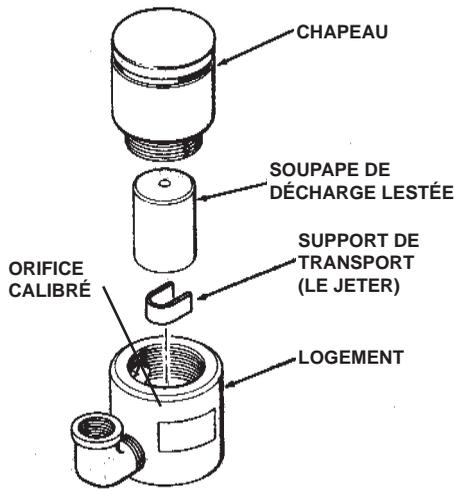


Figure 2-1

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

14. Préparer la soupape de décharge lestée à l'exploitation.

NOTICE AVIS

Un support métallique de transport est placé à l'intérieur de la soupape de décharge lestée et doit être retiré avant l'installation et la mise en service ; sinon, l'appareil ne montera pas en pression.

15. Dévisser le chapeau de la soupape lestée.

16. Déposer la soupape de décharge lestée.

17. Enlever et jeter le support de transport.

18. Nettoyer l'orifice de la soupape de décharge lestée avec un chiffon propre.

19. Remettre la soupape de décharge lestée en place et fixer son chapeau.

20. Enlever le papier protecteur de l'extérieur de la friteuse puis nettoyer les surfaces avec un chiffon et de l'eau savonneuse.

Une implantation correcte de la friteuse est très importante en termes d'exploitation, de vitesse et de commodité. 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. Prévoir des tables de réception ou de décharge près d'au moins un des côtés de la friteuse. Ne pas oublier que le meilleur rendement sera obtenu en opérant de façon linéaire, c.-à-d. avec les aliments crus chargés d'un côté et le produit fini déchargé de l'autre. Le comptoir de prise des commandes peut être éloigné avec une perte minime de rendement. Pour assurer un entretien correct de la friteuse, un dégagement de 60,96 cm (24 po) est nécessaire de tous les côtés de celle-ci. L'accès à des fins d'entretien peut être obtenu en enlevant un panneau latéral. Il est en outre nécessaire de prévoir au moins 15,24 cm (6 po) autour du socle de l'appareil à gaz pour que la chambre de combustion soit alimentée correctement en air.



**ATTENTION
RISQUE D'INCENDIE**

Pour éviter un incendie, installer la friteuse ouverte avec un écartement minimum par rapport à tous les matériaux combustibles et non combustibles de 15,24 cm (2 po) sur le côté et 15,24 cm (6 po) à l'arrière. Si elle est installée correctement, la friteuse à gaz est conçue pour pouvoir fonctionner sur des sols combustibles et à côté de parois combustibles.

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

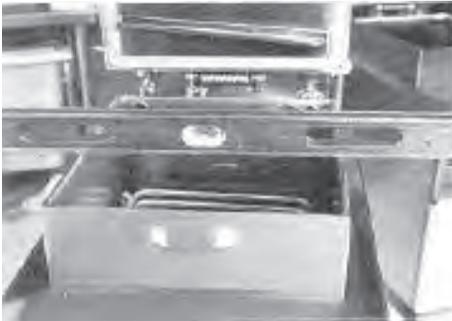
2-3. CHOIX DE L'IMPLANTATION DE LA FRITEUSE (suite)



**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 puis régler les boulons de mise à niveau ou les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau.



DANGER

L'INOBSERVATION DE CES INSTRUCTIONS DE MISE À NIVEAU PEUT AVOIR POUR RÉSULTAT UN DÉBOREMENT DE LA FRITURE HORS DE LA CUVE POUVANT ENTRAÎNER DES BRÛLURES GRAVES, DES BLESSURES, UN INCENDIE ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

2-5. ÉVACUATION DE LA FRITEUSE

La friteuse doit être implantée en prévoyant une évacuation dans une hotte ou un système d'évacuation adéquats. Cela est essentiel pour permettre une évacuation efficace des fumées 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.

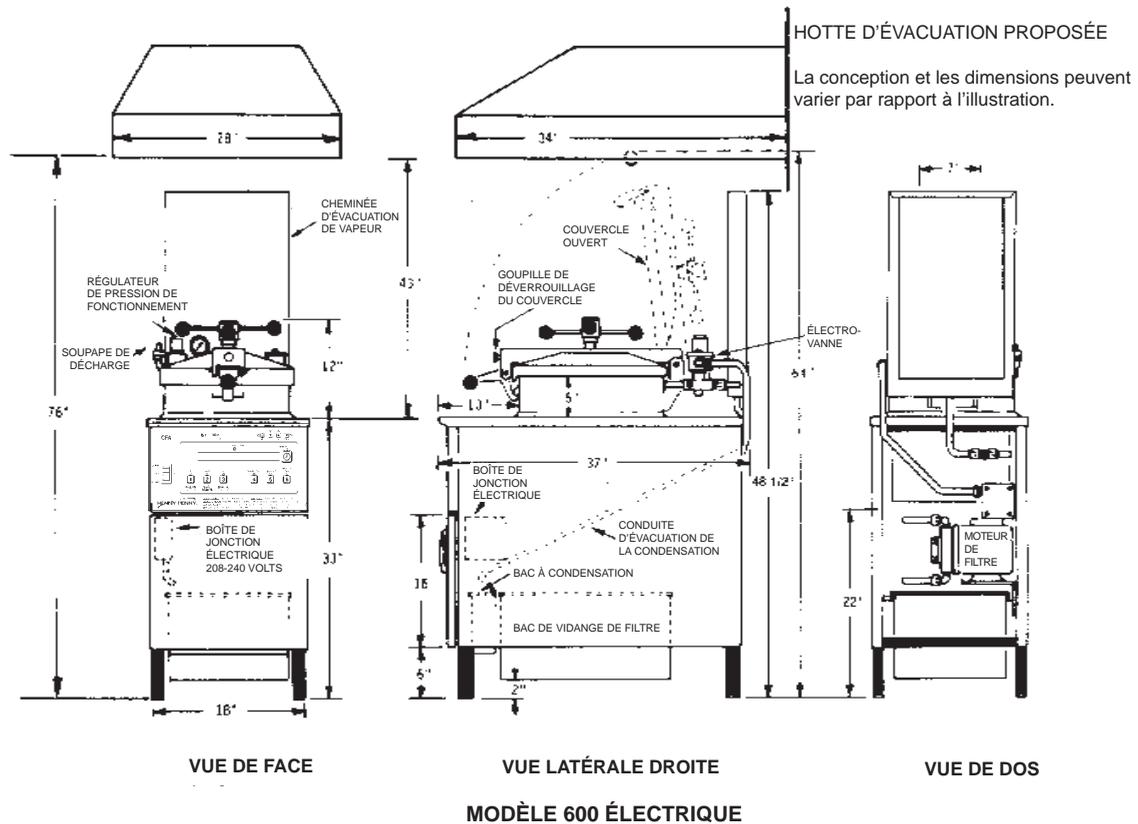
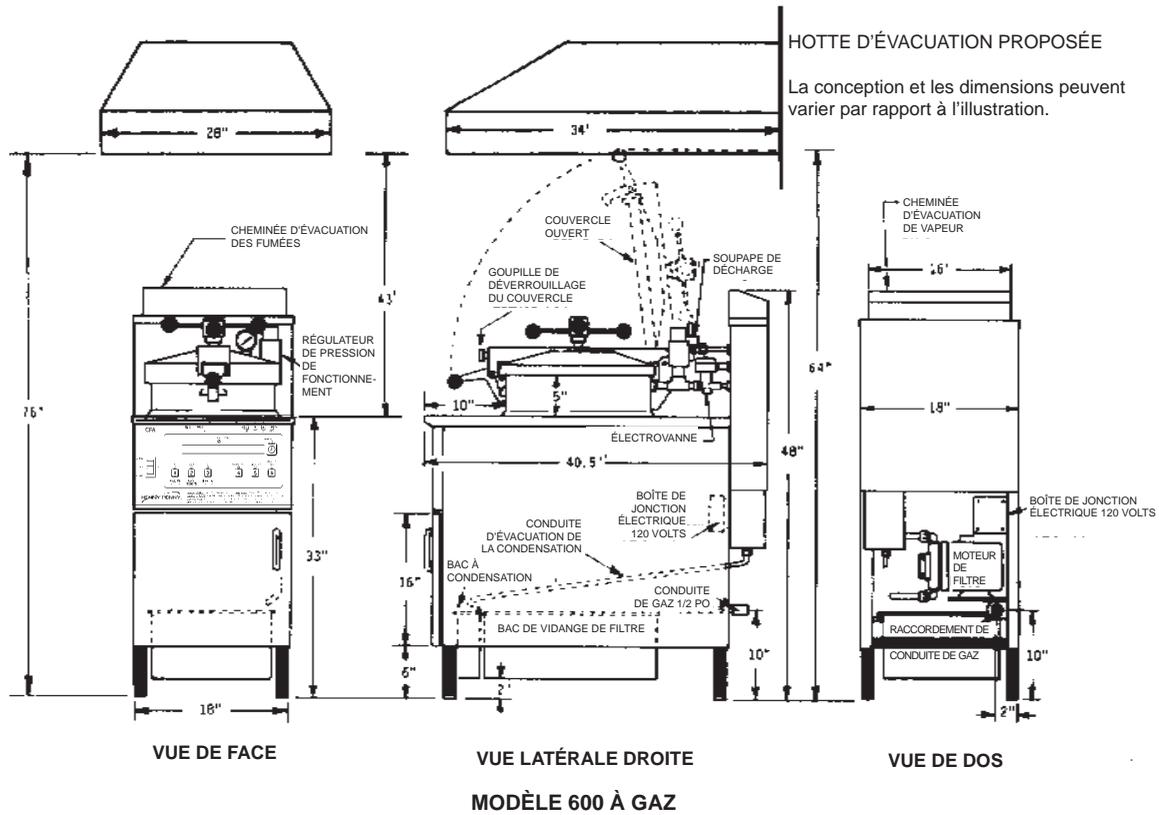


L'évacuation doit être conforme aux réglementations locale, provinciale et nationale applicables. Consulter le service d'incendie ou les services de construction locaux.



Lors de l'installation de la friteuse à gaz, ne pas fixer de prolongement à la cheminée d'évacuation des fumées. Cela pourrait empêcher le brûleur de fonctionner correctement, ce qui causerait des anomalies et un possible reflux.

2-4. ÉVACUATION DE LA FRITEUSE (suite)



2-6. ALIMENTATION EN GAZ

La friteuse à gaz est disponible en modèles à gaz naturel ou propane. Consulter la plaque signalétique qui se trouve derrière la porte avant de la friteuse pour déterminer les spécifications correctes d'alimentation en gaz.



**AVERTISSEMENT
RISQUE
D'EXPLOSION**

Ne pas essayer d'utiliser un gaz autre que celui qui est spécifié sur la plaque signalétique. Le distributeur peut installer des kits de conversion si nécessaire. Une alimentation en gaz incorrect peut causer une explosion ou un incendie entraînant des blessures graves et/ou des dégâts matériels.

Voir ci-dessous pour le raccordement recommandé de la friteuse à la conduite d'alimentation principale en gaz.



AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de blessures graves :

- **L'installation doit être conforme à la norme nationale américaine Z223.1-dernière édition du code national des gaz combustibles et aux codes locaux de la construction. Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme ACNOR B149-1 et 2, Codes d'installation des appareils à gaz, et aux codes locaux.**
- **L'appareil et son robinet de sectionnement individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout contrôle de pression de ce circuit à des pressions d'essai dépassant 3,45 kPa (34,47 mbars) (1/2 psi).**
- **La friteuse doit être isolée de la tuyauterie d'alimentation en gaz par fermeture de son robinet de sectionnement individuel lors de tout contrôle de pression de cette tuyauterie à des pressions d'essai égales ou inférieures à 3,45 kPa (34,47 mbars) (1/2 psi).**
- **Utiliser un tuyau en acier noir standard de 3/4 po et des raccords en fonte malléable pour les branchements de gaz.**
- **Ne pas utiliser des raccords en fonte ordinaire.**
- **Même si un tuyau de 3/4 po est recommandé, la tuyauterie doit être d'un diamètre suffisant et posée de façon à permettre une alimentation en gaz suffisante pour satisfaire les besoins maxima sans perte excessive de pression entre le compteur et la friteuse. La perte de pression dans la tuyauterie ne doit pas dépasser 0,747 mbars (0,3 po à la colonne d'eau).**

2-6. ALIMENTATION EN GAZ
(suite)

Prendre des dispositions afin de pouvoir déplacer la friteuse pour la nettoyer et l'entretenir. Cela peut se faire en :

1. Posant un robinet de sectionnement manuel de gaz et un raccord union de désaccouplement, ou
2. Posant un raccord renforcé agréé par l'A.G.A. et conforme à la norme applicable aux raccords pour appareils à gaz mobiles, ANSI Z21.6, ou à la norme CAN/ACNOR 6.16 avec désaccouplement rapide (pièce Henny Penny n° 19921) conforme à la norme ANSI Z21.41 ou CAN 1-6.9. Des moyens adéquats doivent également être prévus pour limiter le déplacement de la friteuse sans compter sur le raccord ni sur le dispositif à désaccouplement rapide ou sa tuyauterie associée pour le faire.
3. Voir l'illustration à la page suivante pour les raccordements corrects de la conduite flexible de gaz et du dispositif de retenue de câble.

NOTICE AVIS

Le dispositif de retenue de câble limite la distance dont la friteuse peut être écartée du mur. Pour le nettoyage et l'entretien de la friteuse, détacher le câble de l'appareil et débrancher la conduite flexible de gaz. Cela permet de mieux accéder à tous les côtés de la friteuse. La conduite de gaz et le dispositif de retenue de câble doivent être raccordés une fois que le nettoyage ou l'entretien est terminé.

NOTICE AVIS

Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz, s'assurer que la manette du robinet de gaz est en position OFF (arrêt).

2-7. CONTRÔLE
D'ÉTANCHÉITÉ DE
L'ALIMENTATION EN
GAZ

Une fois la tuyauterie et les raccords posés, contrôler l'étanchéité de l'alimentation en gaz. Une méthode simple de contrôle consiste à ouvrir le gaz et à appliquer une solution savonneuse sur tous les branchements. La présence de bulles indique une fuite de gaz. Si c'est le cas, le branchement doit être refait.



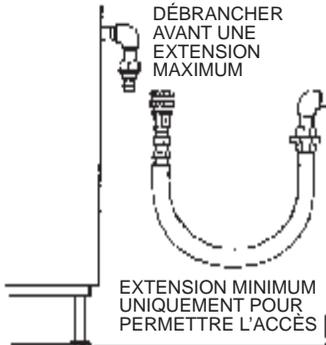
AVERTISSEMENT
PAS DE FLAMME NUE

Pour éviter un incendie ou une explosion, ne jamais utiliser une allumette allumée ni une flamme nue pour contrôler l'étanchéité de l'alimentation en gaz. L'inflammation du gaz pourrait entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.

TUYAUTERIE DE GAZ

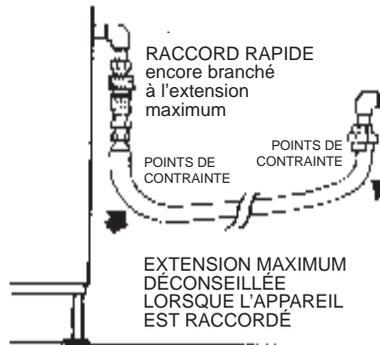
CORRECT

Une EXTENSION MINIMUM par rapport au mur est autorisée pour permettre l'accès au raccord rapide.



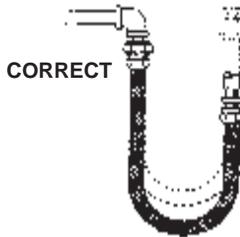
INCORRECT

ÉVITER LES COUDES SERRÉS ET LES VRILLAGES lorsqu'on écarte l'appareil du mur. (Une extension maximum vrille les extrémités, même si l'installation est correcte, et raccourcit la vie utile des raccords.)



CORRECT

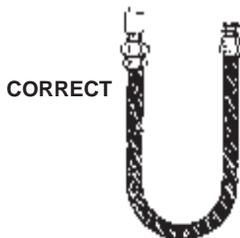
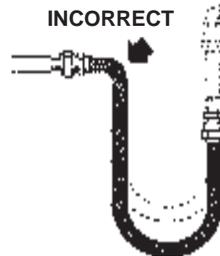
Les raccords et le tuyau doivent être posés sur le même plan comme illustré à gauche. NE PAS DÉSAXER LES RACCORDS – cela cause une torsion et une contrainte excessive occasionnant une défaillance prématurée.



CORRECT

Ceci est la façon correcte d'installer un tuyau métallique pour un déplacement vertical.

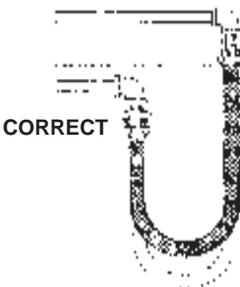
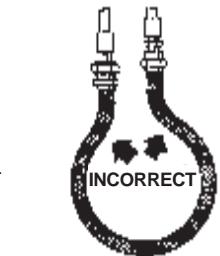
Si on laisse le tuyau métallique former un coude serré, il subira une contrainte et une torsion qui entraîneront une défaillance prématurée au niveau du raccord.



CORRECT

Maintenir au moins le rayon de courbure minimum entre les raccords pour maximiser la vie utile.

Une réduction du rayon au niveau des raccords, comme illustré à droite, crée des doubles coudes causant une rupture par fatigue des raccords.



CORRECT

Pour toutes les installations dans lesquelles une « purge gravitaire » n'est pas nécessaire, raccorder le tuyau métallique en formant une boucle verticale.

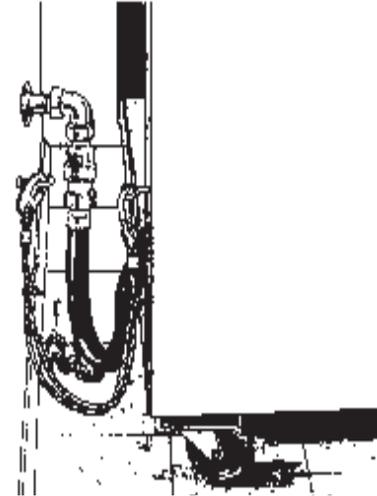
NE PAS RACCORDER LE TUYAU MÉTALLIQUE HORIZONTELEMENT...sauf si une « purge gravitaire » est nécessaire puis utiliser un support au niveau inférieur comme illustré à gauche.



INCORRECT

DISPOSITIF DE RETENUE DE CÂBLE

Se référer à l'illustration ci-dessous lors de la pose d'un dispositif de retenue de câble sur toutes les friteuses mobiles à gaz.



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

CAUTION ATTENTION CONSTRUCTION À MUR SEC

Fixer un boulon à œil à un poteau. Ne pas le fixer au seul mur sec. En outre, poser le boulon à œil à la même hauteur que le branchement de gaz. Le fixer de préférence à 6 po d'un côté ou de l'autre du branchement. Le dispositif de retenue de câble doit être plus court d'au moins 15 cm (6 po) que la conduite de gaz.

CAUTION ATTENTION

Utiliser des coudes lorsque c'est nécessaire pour éviter des vrillages ou une courbure excessive. Pour faciliter le déplacement, installer avec une boucle « en zigzag ». L'appareil à gaz doit être débranché avant un déplacement maximum. (Un déplacement minimum est admissible pour débranchement du tuyau.)

2-8. RÉGLAGES DU RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

Le régulateur de pression de la vanne automatique de gaz est réglé comme suit :

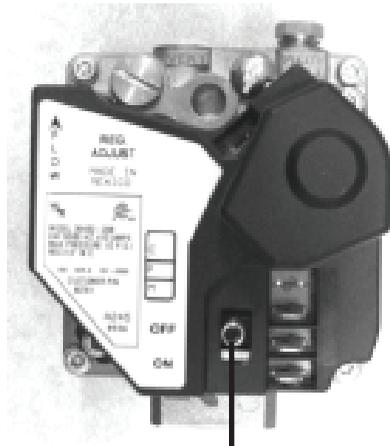
Gaz naturel : 3,5 po à la colonne d'eau

Propane : 10,0 po à la colonne d'eau

NOTICE AVIS

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

2-9. ALLUMAGE ET EXTINCTION DE LA VEILLEUSE ET DU BRÛLEUR À GAZ



Sélecteur « ON/OFF »
du robinet de gaz

Allumage - allumage à semiconducteurs

1. Placer l'interrupteur principal en position OFF.
2. Placer le sélecteur « ON/OFF » du robinet de gaz en position OFF (fermeture).
3. Attendre suffisamment longtemps (au moins 5 minutes) pour permettre à tout gaz s'étant accumulé dans le compartiment du brûleur de s'échapper.
4. Placer le sélecteur « ON/OFF » du robinet de gaz en position ON (ouverture).
5. Placer l'interrupteur principal en position ON.
6. Attendre pendant 45 secondes environ pour que le brûleur s'allume.
7. Écouter le brûleur à gaz pour voir s'il s'allume.
 - Un bruit provoqué par l'allumage du gaz au niveau des jets du brûleur se fera entendre.
8. Le brûleur s'allume et fonctionne jusqu'à ce que la friture atteigne une température présélectionnée et, lorsque le témoin de température s'éteint, régler la minuterie à la durée souhaitée.

CAUTION ATTENTION

Ne pas laisser le thermostat activé pendant plus de 10 secondes si la cuve est vide pour ne pas risquer d'endommager celle-ci.

9. Nettoyer la cuve conformément aux instructions données dans la Section 3.
10. La cuve doit être remplie de friture au niveau correct. Se reporter à la section Remplissage ou appoint de friture.

Extinction

1. Placer le sélecteur « ON/OFF » du robinet de gaz en position OFF (fermeture).
2. Placer l'interrupteur principal en position ON.

**2-9. ALLUMAGE ET
EXTINCTION DE LA
VEILLEUSE ET DU
BRÛLEUR À GAZ (suite)**

Allumage - allumage à semiconducteurs

1. La manette du robinet de gaz a une double fonction.
 - a. Commande totale de l'alimentation en gaz de la veilleuse et du brûleur principal.
 - b. Lorsqu'elle est en position veilleuse, elle est le mécanisme de rallumage de la veilleuse automatique.
2. Enfoncer partiellement la manette du robinet de gaz et la tourner en position OFF.
3. Attendre au moins 5 minutes pour permettre à tout gaz susceptible de s'être accumulé dans le compartiment de brûleur de s'échapper.
4. Placer le commutateur COOK/PUMP (cuisson/pompage) en position OFF (arrêt).
5. Tourner la manette du robinet de gaz à la position PILOT (veilleuse).
6. Appuyer sur la manette du robinet de gaz sans la relâcher tout en allumant la veilleuse. Laisser la veilleuse brûler pendant 30 secondes environ avant de relâcher la manette.

NOTICE AVIS

Si la veilleuse ne reste pas allumée, répéter les opérations 5 et 6, en attendant plus longtemps avant de relâcher la manette.

7. Tourner la manette du robinet de gaz à la position ON.
8. Placer le commutateur COOK/PUMP en position COOK.
9. Le couvercle étant ouvert, choisir un produit sur le panneau de commande et prêter l'oreille à l'allumage du brûleur (pendant 10 secondes au maximum) puis tourner le commutateur COOK/PUMP sur OFF.

CAUTION ATTENTION

Ne pas laisser l'appareil en marche sans huile d'arachide pendant plus de 10 secondes; sinon, la cuve pourrait être endommagée.

10. Nettoyer la cuve conformément aux instructions de la section Nettoyage de la cuve.
11. Remplir la cuve d'huile d'arachide jusqu'au niveau correct.
12. La friteuse est alors prête à fonctionner.

NOTICE AVIS

La veilleuse est pré-réglée à l'usine. Si un réglage s'avère nécessaire, s'adresser au distributeur indépendant local Henny Penny.

Extinction

1. Placer l'interrupteur principal en position OFF.
2. Enfoncer légèrement la manette du robinet de gaz et la tourner en position OFF.

**2-10. RÉGLAGE DU
RÉGULATEUR DE
PRESSION (GAZ
UNIQUEMENT)**

Le régulateur de gaz est préréglé à l'usine à 0,87 kPa (3,5 po à la colonne d'eau) pour le gaz naturel et à 2,49 kPa (10 po à la colonne d'eau) pour le propane. Si un réglage s'avère nécessaire, s'adresser au distributeur indépendant local Henny Penny.

**2-11. SPÉCIFICATIONS
ÉLECTRIQUES
(FRITEUSE À GAZ)**

La friteuse à gaz exige une alimentation 2 pôles + terre en courant monophasé 120 volts, 60 Hz, 10 ou 5 A. La friteuse à gaz est équipée à l'usine d'un cordon d'alimentation et d'une fiche à mise à la terre pour protéger contre les électrocutions et doit être branchée dans une prise tripolaire mise à la terre. Un schéma de câblage se trouve derrière la porte avant.



**AVERTISSEMENT
RISQUE
D'ÉLECTROCUTION**

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

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

2-12. SPÉCIFICATIONS
ÉLECTRIQUES (FRI-
TEUSE ÉLECTRIQUE)

La friteuse électrique exige une alimentation en courant triphasé 208 ou 240 volts, 50/60 Hz. Il se peut que le cordon d'alimentation soit déjà raccordé à la friteuse ou fourni lors de l'installation. Consulter la plaque signalétique derrière la porte avant pour déterminer l'alimentation correcte.



**AVERTISSEMENT
RISQUE
D'ÉLECTROCUTION**

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

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

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. Le câble doit être à conducteur en cuivre isolé à capacité nominale de 600 volts et 90 °C. Pour des sections supérieures à 15,24 m (50 pi), utiliser un câble du calibre immédiatement supérieur.

Câble d'alimentation et protection par fusible de la friteuse

Volts	Phases	KW	A	Calibre câble d'alimentation	Intensité min. du fusible
208	Monophasé	13.50	65	2	90
208	Triphasé	13.50	38	6	50
240	Monophasé	13.50	61	3	70
240	Triphasé	13.50	35	6	50

SECTION 3. FONCTIONNEMENT

3-1. COMPOSANTS

Cuve Ce réservoir contient l'huile d'arachide et est conçu pour contenir 5,4 kg (12 lbs.) de produit, avec une partie froide dans laquelle sont recueillies les miettes

Joint du couvercle Rend la cuve autoclave

Soupape de décharge lestée La soupape de décharge du type à lestage maintient une pression constante de vapeur à l'intérieur de la cuve ; l'excédent de pression est évacué par la cheminée d'évacuation (Voir la Figure 3-1)



AVERTISSEMENT

La pression dans la friteuse risque de devenir excessive si on ne nettoie pas quotidiennement la soupape de décharge lestée. On risquerait alors des blessures et brûlures graves.

Soupape de sûreté Si la soupape de décharge lestée devient obstruée, une soupape de sûreté à ressort agréée par l'ASME, réglée à 99,9 kPa (14,5 psi) libère l'excédent de pression pour maintenir la cuve à 99,9 kPa (14,5 psi) ; si cela se produit, tourner le commutateur COOK/PUMP sur OFF pour dépressuriser complètement la cuve. (Voir la Figure 3-1)



AVERTISSEMENT

Si la soupape de sûreté s'active, tourner l'interrupteur principal à la position OFF. Faire réparer la friteuse avant de s'en resservir pour éviter des brûlures et blessures graves.



Figure 3-1

3-1. COMPOSANTS (suite)

Bague de soupape de sûreté



**DANGER
RISQUE DE
BRÛLURES**

NE PAS TIRER SUR CETTE BAGUE POUR ÉVITER D'ÊTRE GRAVEMENT BRÛLÉ PAR LA VAPEUR. (VOIR LA FIGURE 3-1)

Manomètre

Il indique la pression à l'intérieur de la cuve ; Figure 3-1

Électrovanne

Dispositif électromécanique permettant de maintenir la pression dans la cuve ; l'électrovanne se ferme au début du cycle de cuisson et s'ouvre automatiquement à la fin de ce cycle ; si cette vanne s'encrasse ou que son siège en téflon se craquèle, la pression ne monte pas et la vanne doit être réparée conformément au Manuel technique.

Robinet de vidange

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



**DANGER
RISQUE DE
BRÛLURES**

NE PAS OUVRIR LE ROBINET DE VIDANGE ALORS QUE LA CUVE EST SOUS PRESSION. DE L'HUILE D'ARACHIDE BRÛLANTE S'ÉCOULERA, CE QUI ENTRAÎNERA DES BRÛLURES GRAVES

Interrupteur de sécurité de vidange

Il assure la protection de la cuve au cas où celle-ci serait vidée par inadvertance de l'huile d'arachide qu'elle contient alors que le commutateur COOK/PUMP est en position ON ; l'interrupteur coupe automatiquement le chauffage lorsque le robinet de vidange est ouvert

Bac d'évacuation de la condensation

Réceptacle de la condensation inclus dans le système d'évacuation de vapeur ; le retirer et le vider périodiquement

Verrou de couvercle

Verrou à ressort assurant un verrouillage mécanique maintenant le couvercle fermé ; ce verrou, ainsi que la tige de manœuvre et le joint du couvercle, permet d'obtenir une cuve autoclave

3-1. COMPOSANTS (suite)

Interrupteur limiteur

Bouton de réinitialisation

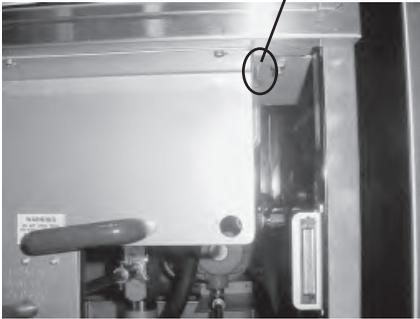


Figure 3-2

Dispositif détectant la température de la friture ; si cette température dépasse la limite de fonctionnement en sécurité, cet interrupteur s'ouvre et coupe le chauffage de la cuve ; lorsque la température de la friture tombe à un niveau sans danger, l'interrupteur doit être réarmé manuellement par appui sur le bouton rouge qui se trouve sous le tableau de commande, derrière la porte (voir la Figure 3-2)

Robinet de gaz (modèle 600)

Il règle le débit du gaz alimentant le brûleur ; la veilleuse est allumée manuellement

Tige de manœuvre

Ensemble qui est serré une fois le couvercle verrouillé et exerce une pression sur le dessus du couvercle ; le joint du couvercle exerce alors une pression sur le bord de la cuve ; une fois qu'une pression interne d'une livre a été créée, la garniture du couvercle pousse une goupille de verrouillage vers le haut pour l'enfoncer dans la bague de blocage, ce qui empêche la tige de manœuvre de tourner pendant la pressurisation de la cuve.

Butée de couvercle

Collier réglable utilisé pour obtenir l'étanchéité correcte entre le joint du couvercle et le bord de la cuve ; cela limite le nombre de tours de la tige de manœuvre dans le sens horaire

Bac de vidange du filtre

Bac amovible qui abrite le filtre et recueille l'huile d'arachide lorsqu'elle est vidée de la cuve ; il sert également à vider et à jeter l'huile 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 chaudes ou les éclaboussures.

Raccord union de filtre

Raccorde le filtre à sa pompe et facilite la dépose du filtre et du bac de vidange de celui-ci

Vanne de filtre

Lorsque le commutateur COOK/PUMP est en position PUMP, cette vanne à 2 voies fait revenir l'huile d'arachide filtrée du bac de vidange dans la cuve.

Contacteurs (modèle 500)

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 suivantes par ordinateur.

Figure n°	Élément n°	Description	Fonction
3-3	1	 HEAT ON	S'allume lorsque la commande demande un chauffage et l'huile d'arachide devrait alors commencer à chauffer
3-3	2	Affichage numérique	Affiche toutes les fonctions du cycle de cuisson, du mode de programmation, du mode de diagnostic et les alarmes
3-3	3		S'allume lorsque l'électrovanne se ferme et que la pression commence à monter à l'intérieur de la cuve
3-3	4		Clignote lorsque la température de l'huile d'arachide n'est pas celle à laquelle le produit est plongé dans la cuve
3-3	5		S'allume lorsque la température de l'huile d'arachide 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
3-3	6		Appuyer pour afficher les informations relatives à la friteuse et l'état actuels de celle-ci ; l'appui en mode de programmation commande l'affichage des paramètres antérieurs ; l'appui  simultané sur  permet d'accéder au mode d'information, qui contient l'historique du rendement de l'opérateur et de la friteuse.
3-3	7		Utilisé pour ajuster la valeur du réglage affiché dans le mode de programmation
3-3	8		Appuyer pour solliciter les modes de programmation ; une fois dans ce mode, sert à passer au réglage suivant ; l'appui simultané sur  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
3-3	9		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

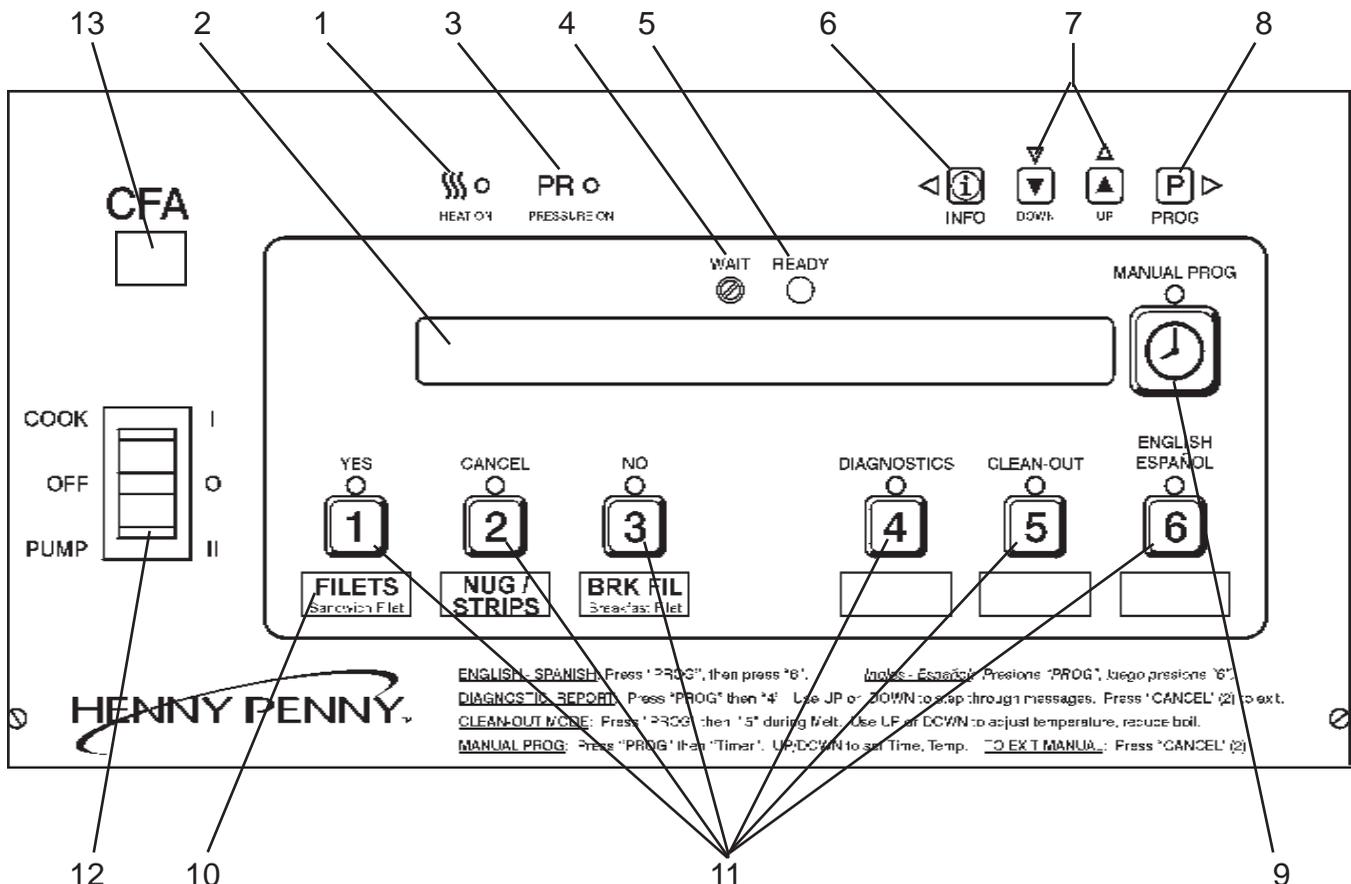
3-2. COMMANDES (suite)

- 3-3 10 Carte de menu Indique le nom du produit alimentaire sélectionné ; la bande de carte de menu se trouve derrière l'autocollant.

- 3-3 11 Product Select Buttons PAppuyer 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 12 Commutateur COOK/PUMP Commutateur 3 voies à position OFF centrale ; le tourner à la position COOK pour faire fonctionner la friteuse et en position PUMP pour faire fonctionner la pompe du filtre ; certaines conditions doivent être remplies avant de faire fonctionner la pompe de filtre ; ces conditions sont traitées plus loin dans cette section

- 3-3 13 Voyant d'identification de l'appareil Le numéro de modèle de l'appareil, ainsi que les numéros de version du matériel et du logiciel de l'ordinateur de commande apparaissent ici.



**Autocollant de commande
Figure 3-3**

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  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   .
4. « CS-1 », « SET » (sélectionner) puis « MONTH » (mois) s'affichent et le mois clignote.
5. Appuyer sur la touche fléchée   pour changer le mois.
6. Appuyer sur . « CS-2 », « SET » (sélectionner) puis « DATE » s'affichent et la date clignote.
7. Appuyer sur la touche fléchée   pour changer la date.
8. Appuyer sur . « CS-3 », « SET » (sélectionner) puis « YEAR » (année) s'affichent et l'année clignote.
9. Appuyer sur la touche fléchée   pour changer l'année.
10. Appuyer sur . « CS-4 », « SET » (sélectionner) puis « HOUR » (heure) s'affichent et « AM » (matin) ou « PM » (après-midi/soir) clignote.
11. Appuyer sur la touche fléchée   pour changer l'heure et la tranche AM/PM sélectionnée.
12. Appuyer sur . « CS-5 », « SET » (sélectionner) puis « MINUTE » s'affichent et les minutes clignent.
13. Press   pour changer les minutes.

3-3. MISE À L'HEURE (suite)

14. Appuyer sur  **PROG.** « CS-6 » puis « CLOCK MODE » (mode heure) ainsi que « 1.AM/PM » s'affichent.
15. « 1.AM/PM » indique le mode 12 heures et « 2.24-HR » le mode 24 heures. Appuyer sur la touche fléchée   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. Press   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 l'huile d'arachide 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

Fonction de vie utile de l'huile d'arachide

En se basant sur le nombre de cycles de cuisson de produits particuliers et la durée d'inactivité de la friteuse, les commandes indiquent à l'opérateur quand remplacer l'huile d'arachide.

« CHANGE OIL SOON » (remplacer l'huile bientôt) s'affiche lorsque les commandes déterminent qu'il est temps de remplacer l'huile d'arachide. À moins qu'elle ne fume ou n'ait un goût de brûlé, il n'est pas nécessaire de remplacer l'huile d'arachide avant l'affichage de ce message. Une fois la cuve nettoyée à l'aide du mode de nettoyage (voir la section Nettoyage de la cuve), cette fonction se réinitialise.

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. Appuyer sur la touche fléchée   pour sélectionner le temps de cuisson.
3. Appuyer sur  et appuyer sur la touche fléchée   pour sélectionner la température.
4. Appuyer sur  pour démarrer le mode manuel. « MANUAL » s'affiche et on démarre le 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 l'huile d'arachide
- b. La température de consigne et tout écart
- c. La température moyenne de l'huile d'arachide 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 cycle de cuisson permet à l'opérateur de visualiser :

- a. La température de l'huile d'arachide, 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, ainsi que la pressurisation ou son absence.
- c. La température moyenne de l'huile d'arachide 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 autoclave reprend son fonctionnement normal.

Application des règles de filtrage de l'huile

Elle empêche l'opérateur de dépasser le nombre de cycles de cuisson sélectionné avant de filtrer l'huile d'arachide. Le chiffre qui apparaît au milieu de l'affichage indique le nombre de cycles de cuisson restant avant un blocage pour filtrage. Par exemple, « 5X » signifie que l'opérateur peut effectuer 5 cycles de cuisson de plus avant le filtrage. Cette fonction ne peut être contournée.

**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  et sur  ; « *INFO MODE* » (mode info) s'affiche.

Appuyer sur  ou sur  pour accéder aux opérations et sur la touche fléchée  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. COOK DATA - informations sur le dernier cycle de cuisson
5. TODAY'S DATA - données enregistrées depuis le début de la journée (à l'exclusion du dernier cycle de cuisson)
6. PREV-DAY-SUN - crée un journal des 7 derniers jours à l'aide des informations enregistrées dans TODAY'S DATA (données du jour).
7. 7-DAY TOTALS - additionne les informations relatives aux 7 derniers jours
8. OIL DATA - informations relatives à l'huile d'arachide en cours d'utilisation, à l'exclusion de celles concernant la cuisson de la journée
9. PREV OIL DATA - informations relatives à la dernière charge d'huile d'arachide
10. INP - permet un contrôle des entrées de la friteuse
11. OUTP - indique l'état de l'élément chauffant et la pression
12. POT TMP - température de l'huile d'arachide
13. CPU TMP - température de la carte de circuit imprimé
14. ANALOG – état du convertisseur analogique-numérique du contrôleur
15. AC VOLTS - état de la tension secteur alimentant la friteuse
16. AMPS (modèles électriques uniquement) - intensités actuellement mesurées pour les alimentations des éléments chauffants.

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 »	Trop de produit dans la cuve	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.
« E-4" "CPU TOO HOT »	Carte de circuit imprimé trop chaude	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

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

CODES D'ERREUR		
AFFICHAGE	CAUSE	MESURES CORRECTRICES
« 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
« HEAT AMPS WERE TOO HIGH » (friteuse 500 seulement)	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 » (friteuse 500 seulement)	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.
« E-41 » « SYSTEM DATA LOST »	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	Placer le commutateur COOK/PUMP sur OFF puis sur ON ; si le code d'erreur persiste, faire vérifier ou réinitialiser la carte de circuit imprimé

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

CODES D'ERREUR		
DISPLAY	CAUSE	CORRECTION
"E-46" "DATA SAVE FAILED"	EPROM ou carte de circuit imprimé défectueuse	Mettre l'appareil hors puis sous tension ; si le code d'erreur persiste, faire vérifier ou réinitialiser la carte de circuit imprimé
"E-47" "ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED"	Panne d'alimentation 12 volts c.c de la carte E/S Capteurs d'intensité branchés à l'envers. Carte de circuit imprimé défectueuse	Placer le commutateur COOK/PUMP à la position  (attendre) et  OFF puis sur COOK ; si (prête) ne s'allument PAS quand 8888 est affiché, faire remplacer la carte E/S Faire vérifier les positions des capteurs d'intensité Faire remplacer le panneau de commande
"E-48" INPUT SYSTEM ERROR"	Panne d'alimentation 12 volts c.c de la carte E/S Capteurs d'intensité branchés à l'envers. Carte de circuit imprimé défectueuse	Placer le commutateur COOK/PUMP à la position  (attendre) et  OFF puis sur COOK ; si (prête) ne s'allument PAS quand 8888 est affiché, faire remplacer la carte E/S Faire remplacer le panneau de commande
"E-70 A" "FAN VAC JUMPER MISSING"	Fil manquant ou rompu dans les broches 1 et 2 du connecteur P11, ou connecteur défectueux Carte E/S défectueuse	Faire vérifier le fil de liaison entre les broches 1 et 2 Faire vérifier la carte E/S et la faire remplacer si nécessaire
"E-70 B" "PWR SW OR WIRES FAILED"	Commutateur COOK/PUMP ou son câblage défectueux ; carte E/S défectueuse	Faire vérifier le commutateur ainsi que son câblage ; faire vérifier la carte E/S
"E-92" "24 VOLT FUSE"	Fusible 24 volts de contrôleur grillé ou connecteur 14 broches de câble défectueux Électrovanne coincée ou obstruée	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. Faire vérifier et nettoyer l'électrovanne

**3-6. REMPLISSAGE OU
APPOINT D'HUILE
D'ARACHIDE**



Figure 3-4

Modèle 500 électrique



La friture chaude doit toujours arriver à la ligne indicatrice de niveau supérieure (Figure 3-4). 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 des friteuses électriques doivent être complètement immergés lors de la mise sous tension. Sinon, un incendie pourrait se produire ou la friteuse être endommagée.

1. Henny Penny recommande d'utiliser une huile d'arachide de friture de haute qualité dans la friteuse autoclave. Certaines huiles d'arachide de moindre qualité ont une forte teneur en humidité, ce qui cause un moussage et un débordement.



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

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

2. Le modèle électrique exige 21,8 kg (48 lbs.) d'huile d'arachide. 2 lignes indicatrices de niveau sont gravées sur la paroi arrière de la cuve et l'huile d'arachide chauffée est au niveau correct quand elle arrive à la ligne indicatrice supérieure. Figure 3-4.
3. Remplir la cuve d'huile d'arachide froide jusqu'à 6,3 à 12,7 mm (1/4 à 1/2 po) de la ligne indicatrice supérieure dans les appareils électriques. L'huile d'arachide se dilate quand on la chauffe et doit arriver à la ligne indicatrice supérieure quand elle est à la température de cuisson.

**3-6. REMPLISSAGE OU
APPOINT D'HUILE
D'ARACHIDE (suite)**



Figure 3-5

Modèle 600 à gaz

CAUTION ATTENTION

La friture chaude doit toujours arriver à la ligne indicatrice de niveau (Figure 3-5). Un incendie risque de se produire et/ou la friteuse d'être endommagée en cas d'inobservation 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. La surface de la cuve des friteuses à gaz doit être complètement immergée lors de la mise sous tension. Sinon, un incendie pourrait se produire ou la friteuse être endommagée.

1. Henny Penny recommande d'utiliser une huile d'arachide de friture de haute qualité dans la friteuse autoclave. Certaines huiles d'arachide de moindre qualité ont une forte teneur en humidité, ce qui cause un moussage et un débordement.

WARNING AVERTISSEMENT
BURN RISK RISQUE DE BRÛLURES

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

2. Le modèle à gaz exige 19,5 kg (43 lbs.) d'huile d'arachide. Une ligne indicatrice de niveau est gravée sur la paroi arrière de la cuve. Elle indique quand l'huile d'arachide chauffée est au niveau correct. Figure 3-5.
3. Remplir la cuve d'huile d'arachide froide jusqu'à 6,4 à 12,7 mm (1/4 à 1/2 po) de la ligne indicatrice. L'huile d'arachide se dilate quand on la chauffe et doit arriver à la ligne indicatrice quand elle est à la température de cuisson.

3-7. FONCTIONNEMENT 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. Vérifier le commutateur COOK/PUMP pour voir s'il est en position OFF.
2. S'assurer que le robinet de vidange et celui de filtre sont fermés.
3. Retirer le panier de la cuve et laisser le couvercle relevé.
4. S'assurer que la cuve est remplie d'huile d'arachide jusqu'au niveau correct : 6,4 à 12,7 mm (1/4 à 1/2 po) en dessous de la ligne indicatrice de niveau. Voir la section Remplissage ou appoint d'huile d'arachide.
5. Mettre la friteuse sous tension.
6. Sur les modèles à gaz, allumer la veilleuse. Se reporter à la section Allumage de la veilleuse à gaz.
7. Placer le commutateur COOK/PUMP en position COOK. « 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 l'huile d'arachide est fraîche (new) ou usagée (old). Les commandes ajustent automatiquement la température de l'huile d'arachide à l'âge de celle-ci. Utiliser les touches fléchées   pour indiquer l'âge de l'huile d'arachide usagée.
8. L'appareil passe automatiquement en cycle de fonte jusqu'à ce que la température de l'huile d'arachide atteigne 110 °C (230 °F). Les commandes passent ensuite en cycle de chauffage et l'huile d'arachide chauffe jusqu'à une température présélectionnée.

NOTICE AVIS

Une fois que l'huile d'arachide 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 le mode de fonte, sauf si suffisamment de friture a fondu pour recouvrir complètement les éléments chauffants des friteuses électriques ou la surface de la cuve des friteuses à gaz. Sinon, une émission excessive de fumée de friture ou un incendie se produira,

9. Remuer l'huile d'arachide au fur et à mesure qu'elle chauffe après un démarrage à froid. Veiller à la remuer au fond de la cuve.

3-7. FONCTIONNEMENT DE BASE (suite)

10. Une fois qu'on a quitté le cycle de fonte,  (attendre) clignote jusqu'à 2,7 °C (5 °F) avant la température de consigne (plus tout écart de température).  (prête) s'allume ensuite et le produit sélectionné s'affiche.

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).

11. Si l'huile d'arachide n'a pas été filtrée la veille au soir lors de la fermeture, la filtrer maintenant. Se reporter à la section Instructions de filtrage.
12. Procéder comme indiqué dans la documentation de formation Chick-fil-A pour charger le produit.

NOTICE AVIS

Avant de charger le produit, s'assurer que  (prête) est allumé, ce qui indique que l'huile d'arachide 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 l'huile d'arachide, le poids et la température du produit, ainsi que d'autres variables de fonctionnement.

CAUTION ATTENTION

S'assurer que la friture n'arrive jamais au-dessus de la ligne indicatrice de niveau. La charge maximum est de 5,4 kg (12 lbs.) pour les friteuses du modèle 600 et de 6,4 kg (14 lbs) pour celles du modèle 500. Un incendie risque de se produire et/ou la friteuse d'être endommagée en cas d'inobservation de ces instructions.

13. Fermer rapidement le couvercle et le verrouiller.
14. Serrer la tige de manœuvre du couvercle dans le sens horaire pour assurer l'étanchéité du couvercle. Aligner la manette rouge de la tige de manœuvre et celle du verrou.

NOTICE AVIS

Ne pas appuyer sur une touche de produit avant que le couvercle soit hermétiquement fermé ; sinon, celui-ci essayera de se verrouiller quand on le serre.

**3-7. FONCTIONNEMENT DE
BASE (suite)**



**DANGER
RISQUE DE BRÛLURES**

LE COUVERCLE DOIT ÊTRE VERROUILLÉ CORRECTEMENT ; SINON, DE LA FRITURE ET DE LA VAPEUR SOUS PRESSION RISQUENT DE S'ÉCHAPPER DE LA CUVE. DES BRÛLES GRAVES EN RÉSULTERONT.

15. Appuyer sur la touche de produit désirée pour démarrer un cycle de cuisson L'affichage décompte le temps de cuisson.



Pour vérifier la température de l'huile d'arachide, appuyer sur  .



Pour mettre fin à un cycle de cuisson, appuyer sur  .

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

16. En quelques minutes, la pression indiquée par le manomètre doit augmenter jusqu'à la PLAGE DE FONCTIONNEMENT. Sinon, consulter de nouveau les sections Installation et Fonctionnement.
17. La friteuse se dépressurise automatiquement lorsqu'elle approche de la fin du cycle de cuisson. Ensuite, une alarme retentit à la fin du



cycle de cuisson. Appuyer sur  pour arrêter l'alarme.



**DANGER
DÉPRESSURISER**

NE PAS SOULEVER LA POIGNÉE NI DÉVERROUILLER LE COUVERCLE DE FORCE AVANT QUE LE MANOMÈTRE INDIQUE « 0 ». UN ÉCHAPPEMENT DE VAPEUR ET DE FRITURE CAUSERA DES BRÛLURES GRAVES.

18. Une fois que la pression tombe à zéro, tourner la tige de manœuvre dans le sens antihoraire.



Ne pas basculer ni faire tourner la ferrure de la tige de manœuvre lors de l'ouverture du couvercle. Cela pourrait endommager l'écrou à filet trapézoïdal à l'intérieur de la ferrure.

**3-7. FONCTIONNEMENT DE
BASE (suite)**

19. Déverrouiller le couvercle et le relever rapidement pour permettre à la condensation sur le couvercle de s'écouler par la rainure d'évacuation et non dans l'huile d'arachide.



Ne pas laisser le couvercle heurter la butée arrière car la charnière pourrait être endommagée.

20. Procéder comme indiqué dans la documentation de formation Chick-fil-A pour décharger le produit et vérifier qu'il est cuit.



Après le cycle de cuisson, si le produit exige un supplément de cuisson, replacer le panier dans la cuve et appuyer sur  pour 45 secondes de cuisson supplémentaire.

**3-8. SOINS À APPORTER À
L'HUILE D'ARACHIDE**

21. Avant de frire la charge suivante, laisser l'huile d'arachide réchauffer ; le



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. Lorsqu'on frit des produits panés, il est nécessaire d'effectuer un filtrage pour que l'huile d'arachide reste pure. Filtrer l'huile d'arachide tous les 5 cycles de cuisson pour les friteuses électriques et tous les 4 cycles pour celles à gaz. Se reporter à la section Instructions de filtrage.
2. Maintenir l'huile d'arachide au niveau correct pour la cuisson. Faire l'appoint d'huile d'arachide selon le besoin.
3. Jeter l'huile d'arachide si « CHANGE OIL SOON » (remplacer l'huile bientôt) s'affiche ou si elle présente des signes d'excès de mousse ou de fumée.
4. Ne pas surcharger les paniers d'aliments (5,4 kg [12 lbs.] pour les friteuses du modèle 600 et 6,4 kg [14 lbs.] pour celles du modèle 500) ni placer des aliments à très haute teneur en humidité dans les paniers.



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

3-9. FILTRAGE DE LA FRITURE

À la fin du nombre présélectionné de cycles de cuisson (5 pour les friteuses électriques; 4 pour celles à gaz), une alarme retentit et « FILTER LOCKOUT » (blocage pour filtrage) puis « YOU *MUST* FILTER NOW » (vous devez filtrer maintenant) s'affichent. Aucun cycle de cuisson ne peut être démarré tant que l'huile n'est pas filtrée (les commandes affichent le nombre de cycles de cuisson jusqu'au prochain filtrage, « 5X » p. ex.)

La documentation de formation de Chick-fil-A donne un aperçu sur deux méthodes de filtrage de l'huile. a Nettoyage rapide et nettoyage à fond. Le nettoyage à fond inclut toutes les opérations qui suivent (n° 1-10), alors que le nettoyage rapide omet l'opération n° 6. Suivre les instructions de la documentation de formation de Chick-fil-A pour filtrer l'huile.

1. Placer le commutateur COOK/PUMP en position OFF et retirer le panier.

NOTICE AVIS

Les meilleurs résultats sont obtenus lorsque la friture est filtrée à la température de cuisson normale.

2. Gratter avec une spatule métallique pour enlever toute accumulation de résidus sur les côtés de la cuve. Ne pas gratter les éléments chauffants des appareils électriques ni la surface incurvée de la cuve d'une friteuse à gaz.

CAUTION ATTENTION

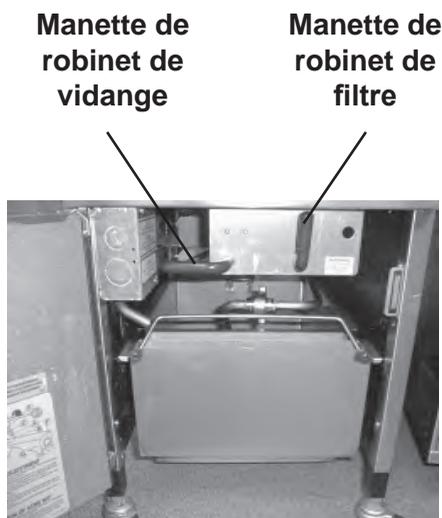
Le grattage des éléments d'une friteuse électrique ou de la partie incurvée de la cuve d'une friteuse à gaz raye ces surfaces sur lesquelles la chapelure colle et brûle alors.

WARNING 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 d'huile d'arachide et pourrait entraîner des blessures.

En outre, lorsqu'on utilise un ramasse-miettes, il doit être vidé selon le besoin et être mis bien en place sous le robinet de vidange pour empêcher les éclaboussures d'huile d'arachide très chaude et des brûlures graves.

Les surfaces de la friteuse et le panier seront très chauds. Faire attention lors du filtrage pour éviter de se brûler.



**Figure 3-6
(Modèle électrique)**

3. Tourner la manette gauche de robinet de vidange dans le sens antihoraire, d'abord d'un demi-tour puis lentement jusqu'à la position d'ouverture complète (manette orientée vers le bas pour les modèles électriques et vers le haut pour ceux à gaz). Cela aide à empêcher les éclaboussures d'huile d'arachide très chaude. Figure 3-6.

3-9. FILTRAGE DE LA FRITURE (suite)



Figure 3-7



Figure 3-8

4. Au fur et à mesure que l'huile d'arachide s'écoule de la cuve, utiliser des brosses pour friteuses (le kit Henny Penny n° 12105 se compose des deux brosses) pour nettoyer la cuve et les éléments chauffants (si l'appareil est électrique). 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 l'huile d'arachide s'écoule. Si nécessaire, utiliser une brosse-chassoir pour pousser les miettes en les faisant passer par l'ouverture du fond de la cuve.
5. Une fois que toute l'huile d'arachide s'est écoulée, gratter ou brosser les côtés de la cuve.
6. Rincer la cuve en procédant comme suit :
 - a. 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 3-7.
 - b. Tout en tenant la poignée en bois, s'assurer que la buse du tuyau est orientée vers le bas pour pulvériser dans le fond de la cuve. Abaisser le couvercle par-dessus la buse, fermer le robinet du filtre et placer le commutateur COOK/PUMP à la position PUMP. Faire attention de maintenir la buse en position pour éviter des éclaboussures excessives. Figure 3-8.



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

Faire preuve de prudence afin d'éviter des brûlures causées par les éclaboussures d'huile d'arachide très chaude.

- c. Rincer l'intérieur, en particulier les parties telles que le fond de la cuve. Sur les modèles électriques, rincer autour des éléments chauffants.
- d. Une fois que le rinçage est suffisant, tourner la manette gauche de robinet de vidange dans le sens horaire pour le fermer (manette horizontale).
- e. Placer le commutateur COOK/PUMP en position OFF.



DANGER

NE BRANCHER ET DÉBRANCHER LE TUYAU DE RINÇAGE DE FILTRE QUE LORSQUE L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL EST EN POSITION OFF. UTILISER EN OUTRE UN CHIFFON SEC OU UN GANT POUR ÉVITER DES BRÛLURES. SINON, ON RISQUE DES BRÛLURES GRAVES CAUSÉES PAR DE LA FRITURE BRÛLANTE EXPULSÉE DU RACCORD MÂLE.

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

3-9. FILTRAGE DE LA FRITURE (suite)

7. Tourner la manette droite de robinet de filtre dans le sens antihoraire pour ouvrir ce robinet (manette horizontale). Placer le commutateur COOK/PUMP en position PUMP et pomper toute l'huile d'arachide hors du bac de vidange de filtre pour la renvoyer dans la cuve en maintenant le couvercle fermé pour la première montée d'huile d'arachide.
8. Lorsque la pompe commence à créer des bulles d'air dans l'huile d'arachide, toute celle-ci devrait s'être écoulée du bac de vidange. Tourner d'abord la manette droite de robinet de filtre dans le sens horaire pour fermer ce robinet (manette orientée vers le haut). Placer ensuite le commutateur COOK/PUMP en position OFF. Cela empêche la pompe et les conduites du filtre de se remplir d'huile d'arachide.

NOTICE AVIS

Lorsque des bulles d'air apparaissent dans l'huile d'arachide, fermer immédiatement le robinet de filtre. Cela empêchera l'aération de la friture et accroît par conséquent la longévité de celle-ci.

9. Une fois le filtrage terminé, vider le bac d'évacuation de la condensation et le remettre en place.
10. Si on doit continuer à frire, placer le commutateur COOK/PUMP en position COOK et laisser l'huile d'arachide chauffer jusqu'à ce que **READY**
 (prête) s'allume.

3-10. PRÉVENTION DES PROBLÈMES DE POMPE DE FILTRE

Les mesures suivantes aideront à éviter les problèmes de pompe de filtre.

1. S'assurer que l'enveloppe en papier du filtre est bien en place par-dessus les tamis de celui-ci. S'assurer que le côté ouvert de l'enveloppe est replié correctement et serré en place au moyen des clips de retenue, de façon à ce que des miettes ne puissent pénétrer dans l'enveloppe. Voir la section Remplacement de l'enveloppe de filtre.
2. Le robinet du filtre doit être fermé en permanence pendant la cuisson.
3. S'assurer que toute l'huile d'arachide a été pompée des conduites de filtre et de la pompe en laissant le moteur de celle-ci tourner jusqu'à ce que des bulles d'air apparaissent dans l'huile.

**3-11. COUPE-CIRCUIT
DE PROTECTION
THERMIQUE DU
MOTEUR DE POMPE
DE FILTRE**



Figure 3-9

Le moteur de pompe de filtre est équipé d'un bouton de réarmement manuel en cas de surchauffe. Ce bouton se trouve à l'arrière du moteur. Le moteur de filtre se trouve sur l'arrière de la friteuse. Attendre 5 minutes environ pour permettre au moteur de refroidir avant d'essayer d'appuyer sur le bouton de réarmement. L'appui sur le bouton de réarmement demande un certain effort et on peut se servir d'un tournevis pour faciliter l'opération. Figure 3-9.



**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**



Figure 3-10

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

1. Placer le commutateur COOK/PUMP en position OFF.
2. Retirer le bac d'évacuation de la condensation et le vider.
3. Débrancher le raccord union du filtre et retirer le bac d'évacuation de filtre du dessous de la cuve. Figures 3-10 et 3-11.



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

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

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



Figure 3-11

4. Soulever le ramasse-miettes et le tamis pour le séparer du bac d'évacuation.

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

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

NOTICE AVIS

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

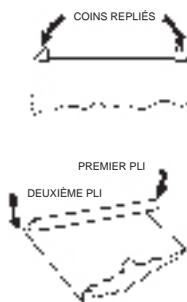


Figure 3-12

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

3-13. NETTOYAGE DE LA CUVE

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

1. Placer le commutateur COOK/PUMP (cuisson/pompage) en position OFF (arrêt).



AVERTISSEMENT

Il n'est pas recommandé de déplacer la cuve ou le bac de filtre contenant de la friture brûlante. Celle-ci peut éclabousser et causer des brûlures graves.

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.

2. Si de l'huile d'arachide chaude se trouve dans la cuve, tourner la manette gauche de robinet de vidange dans le sens antihoraire, d'abord d'un demi-tour puis lentement jusqu'à la position d'ouverture complète (manette orientée vers le bas pour les modèles électriques et vers le haut pour ceux à gaz).
3. Tourner la manette gauche de robinet de vidange dans le sens horaire pour le fermer (manette horizontale) et jeter l'huile d'arachide. Mettre ensuite le bac de vidange de filtre sous la friteuse sans les tamis du filtre.
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.



AVERTISSEMENT



LUNETTES ANTI-CLABOUSSURES



GANTS RÉSISTANT AUX PRODUITS CHIMIQUES

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 contact avec les yeux ou la peau pour éviter des brûlures graves et une possible cécité. 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.

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

CAUTION ATTENTION

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

5. Placer le commutateur COOK/PUMP en position COOK. Appuyer sur



PROG

CLEAN-OUT



puis sur « CLEAN OUT? » (nettoyage ?) puis « 1=YES

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



DOWN



UP

si nécessaire pour régler la température et empêcher la solution de nettoyage de déborder.



**DANGER
RISQUE DE BRÛLURES**

NE PAS FERMER LE COUVERCLE ALORS QUE DE L'EAU ET/OU DU PRODUIT NETTOYANT SE TROUVENT DANS LA CUVE. L'EAU SOUS PRESSION DEVIENT SURCHAUFFÉE. LORSQU'ON OUVRE LE COUVERCLE, L'EAU ET LA VAPEUR QUI S'ÉCHAPPENT CAUSERONT DES BRÛLURES GRAVES.



**AVERTISSEMENT
RISQUE DE
BRÛLURES**

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 et ne pas essayer de la contenir en fermant le couvercle de la friteuse car cela pourrait entraîner des brûlures graves.

NOTICE AVIS

Verser un demi-litre de solution de nettoyage très chaude dans le réservoir d'évacuation pour le maintenir dégagé.

6. Frotter l'intérieur de la cuve, le bâti du couvercle 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.

3-13. NETTOYAGE DE LA CUVE (suite)

CAUTION ATTENTION

Ne pas utiliser de solution de nettoyage sur le couvercle ni sur sa charnière. Ces pièces sont en aluminium et pourraient se corroder si le produit nettoyant de CCP les touche.

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

Ne pas pulvériser de l'eau sur l'appareil, par exemple avec un tuyau d'arrosage. L'inobservation de ce conseil de prudence pourrait causer la défaillance de composants.

7. Après le nettoyage, placer ensuite le commutateur COOK/PUMP en position OFF. Tourner la manette gauche de robinet de vidange dans le sens antihoraire, d'abord d'un demi-tour puis lentement jusqu'à la position d'ouverture complète (manette orientée vers le bas pour les modèles électriques et vers le haut pour ceux à gaz). Vider la solution de nettoyage de la cuve et la mettre au rebut. Amener le panier à l'évier pour le nettoyer.
8. Tourner la manette gauche de robinet de vidange dans le sens horaire pour le fermer (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 d'huile d'arachide fraîche.

NOTICE AVIS

Si on utilise du nettoyant 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 et le bâti de couvercle avec une brosse propre. Cela neutralise les alcalis laissés par le produit nettoyant.
11. Tourner la manette gauche de robinet de vidange dans le sens antihoraire, d'abord d'un demi-tour puis lentement jusqu'à la position d'ouverture complète (manette orientée vers le bas pour les modèles électriques et vers le haut pour ceux à gaz). 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 l'huile d'arachide fraîche sont aussi secs que possible.

3-13. NETTOYAGE DE LA CUVE (suite)

13. Remettre l'ensemble de filtrage propre dans le bac de vidange et mettre celui-ci en place sous la friteuse.
14. Remplir la friteuse d'huile d'arachide propre.

NOTICE

AVIS

Lorsqu'on sort du mode de nettoyage, les commandes présument que la cuve contient maintenant de l'huile d'arachide 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 d'huile d'arachide fraîche, régler manuellement les commandes pour une huile d'arachide fraîche (« NEW ») ou usagée (« USED ») conformément à la section Sélection manuelle de la fonction d'huile d'arachide fraîche ou usagée

3-14. SÉLECTION MANUELLE DE LA FONCTION D'HUILE D'ARACHIDE FRAÎCHE OU USAGÉE

1. Placer le commutateur COOK/PUMP (cuisson/pompage) en position OFF (arrêt).

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

3. Appuyer sur  si l'huile d'arachide 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 la touche fléchée   pour sélectionner l'âge de l'huile d'arachide.

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

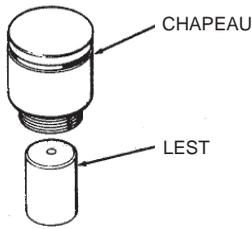
SECTION 4. ENTRETIEN PRÉVENTIF

4-1. CALENDRIER D'ENTRETIEN PRÉVENTIF

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

Opération	Fréquence
Filtrage de l'huile d'arachide 	Électrique-après 5 cycles de cuisson ; gaz-après 4 cycles de cuisson ; Quand « FILTER LOCKOUT » (blocage pour filtrage) s'affiche
Remplacement de l'huile d'arachide	Quand « CHANGE OIL SOON » (remplacer l'huile bientôt) s'affiche ou quand l'huile d'arachide fume ou mousse trop
Remplacement de l'enveloppe de filtre	Quotidiennement
Nettoyage de la cuve	Lors de l'installation et du remplacement de l'huile d'arachide
Nettoyage de la soupape de décharge lestée	Quotidiennement
Nettoyage des tubes d'évacuation	Quotidiennement
Nettoyage de la soupape de sûreté	Tous les ans
Vérification de l'état du tuyau de rinçage	Toutes les semaines
Vérification du ramasse-miettes	Après chaque filtrage
Graissage de la tige de manœuvre	Tous les 30 jours
Retournement du joint de couvercle	Tous les 90 jours
Réglage de la butée	Tous les 90 jours
Vérification du serrage des entretoises d'éléments	Tous les 90 jours

4-2. NETTOYAGE DE LA SOUPE DE DÉCHARGE LESTÉE



Étape 3



Étape 5



Étape 6

On doit nettoyer la soupape de décharge lestée à la fin de chaque journée en procédant comme suit :



DANGER
RISQUE DE BRÛLURES

NE PAS ESSAYER D'ENLEVER LE CHAPEAU DE LA SOUPE DE DÉCHARGE LESTÉE ALORS QUE LA FRITEUSE EST EN MARCHE POUR ÉVITER DES BRÛLURES GRAVES OU D'AUTRES BLESSURES.

1. Placer le commutateur COOK/PUMP (cuisson/pompage) en position OFF (arrêt). S'assurer que la dépressurisation est totale et ouvrir le couvercle.
2. Dévisser le chapeau de la soupape de décharge lestée et l'enlever ainsi que celle-ci.



AVERTISSEMENT

Le chapeau de la soupape de décharge lestée peut être très chaud. Utiliser un chiffon protecteur ou un gant pour ne pas risquer de se brûler.

La pression dans la friteuse risque de devenir excessive si on ne nettoie pas quotidiennement la soupape de décharge lestée. On risquerait alors des blessures et brûlures graves.

3. Nettoyer le tube d'évacuation avec une brosse en acier inoxydable (pièce Henny Penny n° 12147).
4. Nettoyer le chapeau de soupape de décharge lestée et le lest dans de l'eau très chaude et du détergent. Veiller à nettoyer soigneusement l'intérieur du chapeau de la soupape de décharge lestée et celle-ci.
5. Nettoyer l'orifice calibré de la soupape de décharge lestée et l'intérieur du corps de celle-ci avec un chiffon propre non pelucheux.
6. Sécher la soupape de décharge lestée et son chapeau.
7. Remettre la soupape de décharge lestée en place et serrer son chapeau avec les doigts.

4-3. DÉPOSE ET NETTOYAGE DE LA SOUPAPE DE SÛRETÉ

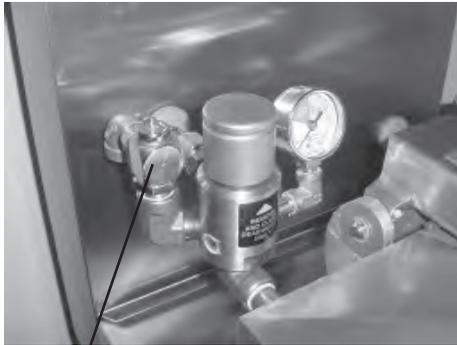


Figure 3-13

Soupape de sûreté

Nettoyer la soupape de sûreté une fois par an. Figure 4-1.



**DANGER
RISQUE DE BRÛLURES**

NE PAS ESSAYER D'ENLEVER LA SOUPAPE DE SÛRETÉ ALORS QUE LA FRITEUSE EST EN MARCHÉ POUR ÉVITER DES BRÛLURES GRAVES OU D'AUTRES BLESSURES.

NE PAS DÉMONTÉ NI MODIFIER CETTE SOUPAPE DE SÛRETÉ. TOUTE MODIFICATION DE CETTE SOUPAPE POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET ANNULERA LES HOMOLOGATIONS PAR LES ORGANISMES COMPÉTENTS AINSI QUE LA GARANTIE DE L'APPAREIL.

1. Ouvrir le couvercle puis retirer le chapeau et le lest de la soupape de décharge lestée.
2. Se servir d'une clé pour desserrer la soupape de sûreté du coude et tourner celle-ci dans le sens antihoraire pour la retirer.
3. Nettoyer l'intérieur du coude avec du détergent très chaud.

NOTICE AVIS

Tourner la soupape de sûreté vers l'arrière de la friteuse lors de sa remise en place.

4. Immerger la soupape de sûreté dans une solution à parts égales d'eau et de savon pendant 24 heures. La soupape ne peut être démontée. Elle est pré-réglée à l'usine pour s'ouvrir à une pression de 999 mbars (14 1/2 lbs.) Si elle ne s'ouvre ni ne se ferme pas, elle doit être remplacée.

4-4. RETOURNEMENT DU JOINT DE COUVERCLE



Figure 3-14



Figure 3-15

Le retournement tous les 90 jours du joint de couvercle aide à empêcher sa défaillance prématurée et une perte de pression pendant un cycle de cuisson.

1. Ouvrir le couvercle en position verticale
2. Desserrer les vis de garniture de couvercle (2 de chaque côté) de 12,7 mm (1/2 po) environ à l'aide d'un tournevis cruciforme. Figure 4-2.
3. Faire levier avec un tournevis à lame mince dans les coins pour enlever le joint. Figure 4-3.

NOTICE AVIS

Vérifier le joint pour voir s'il est déchiré ou entaillé. Remplacer le joint s'il est endommagé.

4. Nettoyer le joint et son siège à l'eau très chaude.
5. Faire pivoter le joint en orientant le côté opposé vers l'extérieur.

NOTICE AVIS

Mettre le joint de couvercle en place en commençant par les quatre coins puis en allant du milieu de chaque côté au coin.

4-5. VÉRIFICATION DE L'ÉTALONNAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

1. Faire chauffer l'huile d'arachide et bien la remuer jusqu'à ce que sa température se soit stabilisée et que ^{READY}  (prête) s'allume.
2. Place r un thermomètre électronique 7,5 cm (3 po) environ en dessous de la surface de l'huile d'arachide, au milieu,de la cuve. Laisser la température se stabiliser et la mémoriser.

3. Appuyer sur  INFO 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.

4-6. RÉGLAGE DE LA BUTÉE



Etape 2



Etape 3

Pour prolonger la durée de service du joint de couvercle et aider à empêcher les fuites de vapeur, vérifier le réglage de la butée tous les trimestres en procédant comme suit :

1. Fermer et verrouiller le couvercle et tourner la tige de manœuvre à fond dans le sens antihoraire.
2. Desserrer les 2 vis de pression de la bague extérieure de la butée à l'aide d'une clé hexagonale de 3/16 po.
3. Tourner la bague intérieure à fond dans le sens horaire.

NOTICE AVIS

Enfoncer un petit tournevis ou la clé hexagonale dans le trou de la bague intérieure pour faciliter la rotation de celle-ci.

4. Tourner la tige de manœuvre à fond dans le sens horaire. Le joint du couvercle touche maintenant le bord de la cuve.
5. Depuis le devant de la friteuse, tourner la tige de manœuvre d'au moins 3/4 de tour sans dépasser 1 tour. Un des bras porte-tige de manœuvre doit alors être aligné sur la boule rouge du verrou.
6. Tourner légèrement la tige de manœuvre au-delà de cette position jusqu'à la position correspondant à 7 heures environ.

NOTICE AVIS

La mise à la position correspondant à 7 heures ne sert qu'à permettre une légère rotation supplémentaire de la tige de manœuvre pour soulager toute pression transversale exercée contre la goupille de verrouillage. La pression transversale maintient la goupille en position de verrouillage, même après dissipation totale de toute la pression.

When adjustment is complete, if a black ball on the spindle is lined up with the red ball on the latch, unscrew the black ball and the red ball on the spindle and change places on the spindle. The red ball on the spindle should now line up with the red ball on the latch.

7. Tourner la bague intérieure dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle s'arrête contre le moyeu inférieur de la tige de manœuvre.
8. Serrer les vis creuses.

NOTICE AVIS

Si le couvercle n'assure pas l'étanchéité correcte, de la vapeur s'échappe du pourtour du joint pendant la cuisson. Régler de nouveau la butée, cette fois-ci en tournant la tige de manœuvre d'un tour complet après le contact initial entre le joint du couvercle et le bord de la cuve (étape 5)

4-7. GRAISSAGE DE LA TIGE DE MANŒUVRE ET DE LA CAGE DE ROTULE

Pour prolonger la durée de service des pièces du couvercle, graisser la cage de rotule et la tige de manœuvre tous les 90 jours en procédant comme indiqué ci-dessous.



1. Fermer et verrouiller le couvercle et tourner la tige de manœuvre à fond dans le sens antihoraire.



2. Appuyer sur le devant de la traverse, retirer la goupille de déverrouillage, soulever le verrou et relever la traverse.



3. Graisser la cage de rotule au milieu du couvercle avec du lubrifiant pour tige de manœuvre (pièce n° 12124).



4. Tourner la tige de manœuvre à fond dans le sens horaire puis graisser son filetage avec du lubrifiant pour tige de manœuvre.

5. Tourner la tige de manœuvre à fond dans le sens antihoraire, aligner le couvercle et la traverse, retirer la goupille de déverrouillage et appuyer fermement sur la traverse pour la remettre en place.

6. La friteuse est alors prête à fonctionner.

**4-8. VÉRIFICATION
ET SERRAGE DES
ENTRETOISES
D'ÉLÉMENTS
(modèle 500 seulement)**

Pour prolonger la durée de service de la sonde de température, de l'interrupteur limiteur et des éléments, vérifier le serrage des vis des entretoises d'éléments tous les 90 jours en procédant comme indiqué ci-dessous.



**DANGER
RISQUE DE BRÛLURES**



Vider la friture et laisser la friteuse refroidir avant de procéder aux opérations suivantes : Les surfaces de la friteuses seront très chaudes et on risquera de se brûler.

1. Vérifier que toutes les entretoises d'éléments (5 jeux) sont en place et serrer toutes leurs vis à l'aide d'une clé à douille de 5/16 po ou d'une clé à molette.



Si des boulons ou entretoises manquent ou sont endommagés, commander le kit n° 14685 au distributeur Henny Penny le plus proche.

2. Repomper la friture dans la cuve. L'appareil est alors prêt à fonctionner.

SECTION 5. DÉPANNAGE

5-1. 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.

5-2. 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	Mesures correctrices
SECTION DE 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 dans le mode d'information ; pour plus de détails sur ce problème, voir 5 U, 6 U, 7 R ou 8 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 dans le mode d'information pour voir quelle touche de produit avait été sélectionnée
<p>B. Trop foncée (toutes les charges)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sonde de température désétalonnée • Huile d'arachide trop vieille • Huile d'arachide 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 l'huile d'arachide fume ou a un goût de brûlé, la remplacer • Voir D 2 dans le mode de diagnostic ; remplacer l'huile d'arachide si les commandes indiquent qu'il convient de le faire • Filtrer l'huile d'arachide • Remplacer l'huile d'arachide • Si la sonde ne peut être réétalonnée, la faire remplacer

Problème	Cause	Mesures correctrices
SECTION DE CUISSON (suite)		
C. Trop claire (toutes les charges)	<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 huile d'arachide 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 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 • Voir D 4 dans le mode de diagnostic pour les résultats de la journée ou 5, 6, 7, 8 et 9 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 et 15 dans le mode d'information • Pression de gaz trop basse ; faire vérifier la pression du gaz alimentant les brûleurs, des friteuses à gaz • Voir D 2 dans le mode de diagnostic pour l'âge de l'huile ; voir la section 3-7 Opérations de base pour l'établissement de l'âge de huile
D. Trop claire (certaines charges)	<ul style="list-style-type: none"> • Température programmée trop basse • Produit plongé dans l'huile d'arachide avant qu'elle soit à la température correcte • Touche de produit 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 dans le mode d'information ; pour plus de détails, voir 5 S, 6 S, 7 P ou 8 P dans le mode d'information • Si la friteuse n'a pas été utilisée depuis la charge affectée par le problème, voir 4 B dans le mode d'information pour voir quel produit avait été sélectionné

Problème	Cause	Mesures correctrices
SECTION DE 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 • Produit plongé dans l'huile d'arachide 	<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 • Utiliser un produit frais ou décongelé ; voir D 5 dans le mode de diagnostic pour voir si les commandes ont détecté des charges congelées ou 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 • Pression de fonctionnement trop basse 	<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 dans le mode d'information ; pour plus de détails sur ce problème, voir 5 U, 6 U, 7 R ou 8 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 dans le mode d'information pour voir quel produit avait été sélectionné • Observer la pression indiquée par le manomètre Contrôler l'étanchéité
Goût de brûlé	<ul style="list-style-type: none"> • Goût de brûlé de l'huile d'arachide • Filtrage nécessaire de l'huile d'arachide • La cuve a été mal nettoyée 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer l'huile d'arachide • Filtrer l'huile d'arachide plus souvent • Vider et nettoyer la cuve

Problème	Cause	Mesures correctrices
SECTION DE CUISSON (suite)		
Le produit n'est pas cuit	<ul style="list-style-type: none"> • Cycle de cuisson interrompu avant que l'alarme retentisse et que « DONE » (cuisson terminée) clignote • Produit plongé dans l'huile d'arachide • Touche de produit incorrecte actionnée • Température programmée trop basse ou programmée incorrectement • Sonde de température désétalonnée • Chauffage/rétablissement trop lents de la friteuse • Produit trop épais 	<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 • Utiliser un produit frais ou décongelé ; voir D 5 dans le mode de diagnostic pour voir si les commandes ont détecté des charges congelées ou excessives • Si la friteuse n'a pas été utilisée depuis la charge affectée par le problème, voir 4 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 1 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 5, 6, 7, 8 et 9 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 et 15 dans le mode d'information • Pression de gaz trop basse ; faire vérifier la pression du gaz alimentant les brûleurs, des friteuses à gaz • S'assurer que les filets de poulet ont été découpés

Problème	Cause	Mesures correctrices
SECTION D'ALIMENTATION		
Lorsque le commutateur COOK/PUMP est en position COOK, 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 COOK/PUMP par un technicien d'entretien qualifié
SECTION AUTOCLAVE		
La pression ne se dissipe pas à la fin d'un cycle de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Conduite d'évacuation reliant l'électrovanne au réservoir d'évacuation obstruée • Electrovanne obstruée 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre la friteuse et la laisser refroidir pour dissiper la pression dans la cuve ; faire nettoyer toutes les conduites, sous pression et cheminées d'évacuation, ainsi que le réservoir d'évacuation • Faire vérifier et nettoyer l'électrovanne
Pression de fonctionnement trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> • Soupape de décharge lestée obstruée • Conduite d'évacuation reliée à la cheminée obstruée 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre la friteuse et la laisser refroidir pour dépressuriser la cuve ; déposer la soupape de décharge lestée et la nettoyer conformément à la section Nettoyage de la soupape de décharge lestée. • Nettoyer la conduite d'évacuation reliée à la cheminée



DANGER
RISQUE DE BRÛLURES

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

Problème	Cause	Mesures correctrices
SECTION AUTOCLAVE (suite)		
La pression ne monte pas	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas assez de produit dans la friteuse ou il n'est pas frais • L'entretoise métallique pour transport n'a pas été enlevée de la soupape de décharge lestée • Couvercle ouvert ou non verrouillé • L'électrovanne fuit ou ne se ferme pas • Fuite dans la soupape de décharge lestée • Pression non programmée • Le joint du couvercle fuit • Fuite dans la soupape de sûreté. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plonger al quantité correcte de produit frais dans la cuve pour produire de la vapeur • Retirer l'entretoise pour transport ; voir la section Déballage • Fermer et verrouiller le couvercle • Faire vérifier ou nettoyer l'électrovanne • Faire réparer la soupape de décharge lestée • Voir D 10 dans le mode de diagnostic ; si les paramètres de pression ont été modifiés, faire réinitialiser les commandes • Retourner le joint ou le couvercle doit être réglé • Vérifier et remplacer si nécessaire
SECTION DE SYSTÈME DE FILTRAGE		
Le moteur de filtre fonctionne mais pompe l'huile d'arachide lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Pompe obstruée • Raccord de conduite de filtre desserré • Huile d'arachide solidifiée dans les conduites 	<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 huile d'arachide solidifiée
Le commutateur de filtre est en position de marche mais le moteur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Commutateur COOK/PUMP défectueux • Moteur défectueux • Coupe-circuit de protection thermique du moteur déclenché 	<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 Coupe-circuit de protection thermique du moteur de pompe de filtre

Problème	Cause	Mesures correctrices
SECTION DE SYSTÈME DE FILTRAGE (suite)		
Le moteur ronfle mais ne pompe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Conduites obstruées ou pompe déposée 	<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
SECTION DE CHAUFFAGE DE L'HUILE D'ARACHIDE		
L'huile d'arachide ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Fusible grillé ou disjoncteur déclenché • 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 (modèles électriques) • Manette du robinet de gaz tournée à la position OFF (modèles à gaz) • Thermocouple défectueux sur le robinet de gaz (modèles à gaz) • Commutateur COOK/PUMP défectueux • Microrupteur de vidange défectueux, « E-15 » • Robinet de gaz peut-être défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> • Réarmer le disjoncteur ou remplacer le fusible • Vérifier le cordon et la fiche • 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 ; voir si « CHECK COILS, CONTACTORS AND WIRING » (vérifier les bobines, contacteurs et fils) s'affiche • S'assurer que la manette de robinet de gaz est en position d'ouverture (ON) • Faire vérifier le thermocouple • Voir 10 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.

Problème	Cause	Mesures correctrices
SECTION DE CHAUFFAGE DE L'HUILE D'ARACHIDE (suite)		
L'huile d'arachide chauffe lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Intensité trop basse ou incorrecte • Tension trop basse ou incorrecte 	<ul style="list-style-type: none"> • Voir 16 dans le mode d'information pour l'intensité actuelle ou 4, 5, 6, 7, 8 et 9 dans ce mode pour plus de détails sur ce problème; D 4 dans le mode de diagnostic donne le résultat de la journée en matière de chauffage • 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 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 15 dans le mode d'information pour plus de détails sur ce problème
	<ul style="list-style-type: none"> • Éléments faibles ou grillés (modèle élec.) • Connecteurs brûlés ou carbonisés • Contacteur défectueux (modèles électriques) 	<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
	<ul style="list-style-type: none"> • Fil(s) desserré(s) • Conduite d'alimentation de trop petit diamètre – volume de gaz insuffisant (modèles à gaz) • Système d'évacuation incorrect (modèles à gaz) 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire resserrer le(s) fil(s) • Utiliser une conduite de plus grand diamètre ; se reporter aux instructions d'installation • Se reporter aux instructions d'installation

5-3. 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* » (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 .

**5-3. DIAGNOSTIC MODE
DETAILS (Continued)**

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.  INFO 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.

5-3. 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 d'huile d'arachide 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 l'huile d'arachide s'affiche sous forme de pourcentage de sa vie utile prévue. L'usure cumulée de l'huile d'arachide est comparée à la valeur d'usure à laquelle le contrôleur demandera de remplacer l'huile.

« 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.

5-3. 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)

5-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

- « D3: ARE OTHER » (D3 : D'autres)
- « D3: FRYERS » (D3 : friteuses)
- « D3: HAVING THIS » (D3 : ont-elles ce)
- « D3: PROBLEM » (D3 : problème)
- « D3: TODAY ? » (D3 : aujourd'hui ?)

Appuyer sur  ou .

Si on appuie sur , (d'autres friteuses connaissent ce problème) :

- « D3: FACILITY » (D3 : problème)
- « D3: OR UTILITY » (D3 : d'installations)
- « D3: PROBLEM » (D3 : ou d'alim. gaz/élec.)

Si on appuie sur , (les autres friteuses ne connaissent pas ce problème) :

- « D3: CHECK CORD » (D3 : Vérifier le cordon,)
- « D3: WIRING, » (D3 : le câblage)
- « D3: AND BREAKER » (D3 : et le disjoncteur)



Dans un cas comme dans l'autre, appuyer sur la touche fléchée **DOWN** pour passer à l'étape suivante.

Compte-rendu de tension pour la charge d'huile d'arachide en cours d'utilisation

Ce compte-rendu relatif à la charge d'huile en cours d'utilisation ne contient aucune donnée concernant la journée. Les données qu'il contient concernent toutes les journées précédentes d'utilisation de la charge actuelle d'huile.

Si par exemple des alarmes de tension trop basse ont commencé à apparaître aujourd'hui mais n'avaient pas été affichées auparavant, l'affichage précédent pourrait indiquer « 3 LOW VOLTAGE WARNINGS TODAY » (3 alarmes de tension trop basse aujourd'hui) alors que la présente étape signale « VOLTAGE OK SINCE LAST OIL CHANGE » (tension OK depuis le dernier remplacement d'huile).

Si aucune alarme de tension trop basse n'a été détectée avant aujourd'hui pour la charge d'huile en cours d'utilisation, le contrôleur indique :

- « D3: VOLTAGE OK » (D3 : tension OK)
- « D3: SINCE LAST » (D3 : depuis le dernier)
- « D3: OIL CHANGE » (D3 : remplacement d'huile)

5-3. 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

This section reports the present status of the heating system.

Le contrôleur examine un historique des 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.

5-3. 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 compte-rendu 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 le message suivant s'affiche :

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

5-3. 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 : branchements)
« D4: AND WIRING » (D4 : et fils)

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

Cette section 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 programmé à cause de la fonction de compensation de charge. La compensation de charge ralentit la minuterie de cuisson lorsque la température réelle de l'huile d'arachide est inférieure à une valeur de référence et l'accélère lorsque la température de l'huile est supérieure à la référence.

Lorsque la température de l'huile d'arachide 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 événement 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 (c.-à-d. produit congelé chargé dans une friteuse autoclave, alors que le produit devrait être frais).

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)

5-3. 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 top 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" » (← 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-STRIP » (nug-lanières) (← nom du produit)
- « D5: COOKING SLOW » (D5 : cuisant trop lentement)
- « D5: TODAY » (D5 : aujourd'hui)



(Appuyer sur la touche fléchée DOWN)

5-3. 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-STRIP » (nug-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)

D 6: Compte-rendu de cuisson avant que l’huile soit prête

Cette section indique combien de cycles de cuisson ont été démarrés avant l’allumage du témoin 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 : cuisson avant)
 « D6: BEFORE READY » (D6 : l’allumage de « ready »)
 « D6: 11 TIMES » (D6 : 11 fois)
 « D6: TODAY » (D6 : aujourd’hui)



(Appuyer sur la touche fléchée DOWN)

5-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

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

- « D6: BEFORE TODAY » (D6 : avant aujourd'hui)
- « D6: COOKED » (D6 : cuisson avant que)
- « D6: BEFORE READY » (D6 : l'huile soit prête)
- « D6: 8 TIMES » (F6 : 8 fois)
- « D6: ON THIS OIL » (D8 : dans 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 d'huile d'arachide :

- « D6: « D6: LAST OIL » (D6 : avec la dernière huile,)
- « D6 : COOKED » (D6 : cuisson avant que)
- « D6: BEFORE READY » (D6 : l'huile soit prête)
- « D6: 24 TIMES » (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 strictement 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)

5-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Le nombre de cycles arrêtés prématurément pour cette charge d'huile d'arachide 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 d'huile d'arachide :

- « 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: Compte-rendu « 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 de cuisson terminée (« *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 de cuisson terminée (« *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 de cuisson terminée (« *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 : 6 % 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)

5-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Le nombre de cycles pour lesquels le signal sonore de cuisson terminée a retenti pendant trop longtemps pour cette charge d'huile d'arachide 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...)

Le contrôleur identifie enfin le pourcentage de cycles pour lesquels le signal sonore de cuisson terminée a retenti pendant trop longtemps pour la charge précédente d'huile d'arachide :

- « D8: LAST OIL » (D8 : avec la dernière huile)
- « D8: 6% OF LOADS » (D8 : 7 % 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 l'huile d'arachide. 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 à chargement irrégulier. Seuls les produits pour lesquels plus de 5 % des charges à détection manquée sont indiqués.

5-3. 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 6 % des)
- « D9: "FILET » (← nom du produit)
- « D9: TODAY » (D9 : aujourd'hui)

Compte-rendu de chargement pour la charge d'huile d'arachide en cours d'utilisation

Les données correspondant à cette charge d'huile d'arachide 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 12 % des)
- « D9: NUG-STRIP » (nug-lanières) (← nom du produit)

5-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Compte-rendu de chargement pour la charge précédente d'huile d'arachide

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 compte-rendu 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 paramètre 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)
- “10: ORIG. VALUES » (aux valeurs d'orig.)

5-3. 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 clignotant 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 D10 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, les alarmes d'intensité et de tension trop basses, ainsi que le mode de nettoyage.

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)
- “10: ORIG. VALUES » (aux 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) | “10: DO NOT MATCH »
(ne correspondent pas) |
| “10: ORIG. VALUES »
(aux valeurs d'orig) | “10: ORIG. VALUES »
(aux valeurs d'orig) |

5-3. DÉTAILS DU MODE DE DIAGNOSTIC (suite)

Le dernier élément de la section D10 identifie si une modification quelconque 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)

5-4. 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 rétablissent 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* » [2A. (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.

5-4. DÉTAILS SUR LE MODE D'INFORMATION



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* » [3A. (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. INFORMATIONS SUR LE CYCLE DE CUISSON



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

FONCTION	EXEMPLE D'AFFICHAGE	
Heure 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 de 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 réelles)	4G. ACT TIME	4:50
Arrêt : temps restant ou secondes au-delà de la cuisson terminée	4H. STOP	DONE+2
Cuisson trop lente pour ce cycle ?	4I. SLOW?	NO
Congélation ou surcharge ? (charge incorrecte	4J. FRZ/OVL?	NO
Temp. moy. pendant le cycle de cuisson	4K. AVG TMP	317°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	35
Intens. min. pendant le cycle de cuisson	4O. MIN AMPS	34



Appuyer sur PROG pour passer au journal des données pour la journée.

**5-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION**

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



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

FONCTION	EX. AFFICHAGE	
Date	5A. DATE	APR-12
Heure de fin du dernier chauffage de la journée	5B. LAST HEAT	9:45A
Vitesse max. (°F/sec) du dernier chauffage	5C. LAST RATE	0.82
Le dernier chauffage était-il acceptable ?	5D. LAST OK?	YES
État cap. chauffage (basé sur les 4 derniers chauffages)	5E. HEAT CAP	GOOD
Nombre de chauffages surveillés dans la journée	5F. HEAT-UPS	2
Nombre de chauffages trop lents	5G. SLOW HT'S	0
Temps max pour chauffer à 270-310 °F dans la journée	5H. MAX HT TM	1:17
Vitesse max la plus basse pour les chauffages de la journée	5I. MIN RATE	0.82
Tension maximum dans la journée (quand la friteuse était en marche)	5J. MAX VOLT	99%
Tension minimum dans la journée (quand la friteuse était en marche)	5K. MIN VOLT	95%
Nb d'avertissements de tension trop basse (« LOW VOLTAGE »)	5L. LO VOLT'S	0
Intensité absorbée maximum dans la journée	5M. MAX AMPS	35
Intensité absorbée minimum dans la journée	5N. MIN AMPS	33
Nombre d'avertissements d'intensité trop basse (« Low Amps ») dans la journée	5O. LO AMP'S	0
Temps de non cuisson (h:mn) alors que la friteuse était sous tension	5P. IDLE HRS	1:23
Usure cumulée de l'huile jusqu'ici dans la journée	5Q. OIL WEAR	3
Nombre total de cycles de cuisson dans la journée	5R. TOT CK'S	11
Nb de cycles démarrés avant que la friture soit prête	5S. NOT RDY'S	2
Nb de cycles abandonnés prématurément, (au moins 11 sec restantes)	5T. QUIT 11+	0
Nb. de cycles signalés comme terminés pendant au moins 21 sec.	5U. DONE 21+	1
Décomptes de cuissons des produits individuels	5V. Px CK CT	2
Décomptes de produits individuels non détectés	5W. Px NO DET	0
Décomptes des cuissons trop lentes des produits individuels	5X. Px SLO CT	0
Produit individuel congelé ou en surcharge	5Y. Px FRZ/OV	0

NOTICE AVIS

Pendant les étapes 5V à 5Y, 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).

**5-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION**

6. PREV DAY - SUN



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



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

FONCTION	EX. AFFICHAGE	
Jour pour lequel ces données ont été enregistrées	6A. DATE	APR-8
Heure de fin du dernier chauffage de la journée	6B. LAST HEAT	8:15P
Vitesse max. (°F/sec) du dernier chauffage	6C. LAST RATE	0.88
Le dernier chauffage du dernier jour était-il acceptable ?	6D. LAST OK?	YES
État cap. chauffage (basé sur les 4 derniers chauffages)	6E. HEAT CAP	GOOD
Nombre de chauffages surveillés pendant cette journée	6F. HEAT-UPS	7
Nombre de chauffages trop lents	6G. SLOW HT'S	0
Temps max de chauffage à 270-310 °F pendant cette journée	6H. MAX HT TM	1:11
Vitesse max la plus basse pour les chauffages de cette journée	6I. MIN RATE	0.67
Tension maximum pendant cette journée (quand la friteuse était en marche)	6J. MAX VOLT	102%
Tension minimum pendant cette journée (quand la friteuse était en marche)	6K. MIN VOLT	98%
Nb d'avertissements de tension trop basse (« LOW VOLTAGE »)	6L. LO VOLT'S	0
Intensité absorbée maximum pendant cette journée	6M. MAX AMPS	35
Intensité absorbée minimum pendant cette journée	6N. MIN AMPS	34
Nb d'avertissements d'intensité trop basse (« LOW AMPS ») pendant cette journée	6O. LO AMP'S	0
Temps de non cuisson (h:mn) alors que la friteuse était sous tension	6P. IDLE HRS	7:09
Usure d'huile cumulée pendant cette journée	6Q. OIL WEAR	39
Nombre total de cycles de cuisson pendant cette journée	6R. TOT CK'S	18
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+	1
Nb. de cycles signalés comme terminés pendant au moins 21 sec.	6U. DONE 21+	3
Décomptes de cuissons des produits individuels	6V. Px CK CT	12
Décomptes de produits individuels non détectés	6W. Px NO DET	1
Décomptes des cuissons trop lentes des produits individuels	6X. Px SLO CT	0
Produit individuel congelé ou en surcharge	6Y. Px FRZ/OV	1

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 des totaux d'une semaine.

**5-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION**

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

NOTICE AVIS

Pendant les étapes 7S 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 données sur l'huile.

**5-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION**

8. 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	8A. SINCE	APR-1
Nombre de jours dont les données sont incluses dans les totaux	8B. DAYS CNT	10
Nombre de chauffages surveillés	8C. HEAT-UPS	75
Nombre de chauffages trop lents	8D. SLOW HT'S	2
Temps max pour chauffer à 270-310 °F	8E. MAX HT TM	3:25
Vitesse max la plus basse pour tous les chauffages	8F. MIN RATE	0.43
Tension maximum	8G. MAX VOLT	102%
Tension minimum	8H. MIN VOLT	91%
Nb d'avertissements de tension trop basse (« LOW VOLTAGE »)	8I. LO VOLT'S	0
Intensité absorbée maximum	8J. MAX AMPS	35
Intensité absorbée minimum	8K. MIN AMPS	32
Nb d'avertissements d'intensité trop basse (« LOW AMPS »)	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 (*DONE*) 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 informations relatives à la dernière charge d'huile.

**5-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION**

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

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 aux vérifications INP A_VHDSF_M.

**5-4. DÉTAILS SUR
LE MODE
D'INFORMATION**

10. 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 COOK/PUMP est en position COOK, et que toutes les entrées sont détectées, « H_P_A_VHDSF_M » s'affiche sur les friteuses électriques et « H_P_A_VHDSFP_ » sur les friteuses à gaz. Voir ci-dessous la définition des codes.

- A = commutateur COOK/PUMP en position COOK
- B = commutateur COOK/PUMP en position PUMP
- 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 du commutateur COOK/PUMP « activé » : La présence de « S » indique que le commutateur COOK/PUMP est en position COOK et son absence que le commutateur de marche/arrêt est en position d'arrêt, défaillant ou mal câblé
- F = Ventilateur
- P = PV – détecte un fil de liaison 24 V relié à la borne PV - friteuses à gaz uniquement
- M = MV – détecte un fil de liaison 24 V relié à la borne MV - friteuses électriques uniquement



Appuyer sur la touche fléchée **DOWN** fléchée **VERS LE BAS** 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).



Les signaux V, H, D, S, F, P 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 aux vérifications **OUTP H* P_**.

5-4. DÉTAILS SUR LE MODE D'INFORMATION

11. OUTP H* P_

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

P = Pression de sortie

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

S'il y a pression, « P » s'affiche. S'il n'y a pas pression, « P_ » s'affiche. Si la commande détecte un problème de pression de sortie, « P* » s'affiche et « * » clignote.



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

L'affichage de « H√ » et de « P√ » signifie que l'intensité est correcte. La présence d'un « X » clignotant après le H ou le P 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 chaque sortie. Cela surveille l'existence d'un possible problème affectant les relais de la carte de circuit imprimé de sortie.

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



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



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

12. POT TMP

Cette étape fait apparaître la température actuelle de l'huile d'arachide. « 12. POT TMP (temp.) » s'affiche.



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

13. CPU TMP (temp. CPU)

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



Appuyer sur PROG pour passer à l'indication ANALOG.

5-4. DÉTAILS SUR LE MODE D'INFORMATION

14. 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  pour passer à l'indication de tension de courant alternatif (AC volts).

15. 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).

16. 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. (Les friteuses à gaz ne sont pas pourvues de ces capteurs.)

Sur les friteuses autoclaves, ces valeurs indiquent l'intensité du courant circulant dans chaque branche du circuit d'alimentation des éléments chauffants. Ces valeurs ne correspondent pas directement à l'intensité du courant circulant jusqu'à une bobine d'élément chauffant individuelle.

Les valeurs d'intensité doivent normalement apparaître et disparaître avec le témoin de chauffage allumé 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.



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

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

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

* + 2 fl! | 1 7 fl 7 - @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 2-05-14

French Canadian- Translated from Original