



GUIDE DE L'UTILISATEUR

FRITEUSE OUVERTE (électrique)

MODÈLE

CFE-410

CFE-420



HENNY PENNY
Engineered to Last

TABLE DES MATIÈRES

Section	Page
Section 1.	INTRODUCTION 1-1
1-1	Introduction 1-1
1-2	Entretien approprié 1-1
1-3	Assistance 1-2
1-4	Sécurité 1-2
Section 2.	INSTALLATION 2-1
2-1	Introduction 2-1
2-2	Déballage 2-1
2-3	Sélection de l'emplacement de la friteuse 2-2
2-4	Mise à niveau de la friteuse 2-2
2-5	Ventilation de la friteuse 2-3
2-6	Alimentation électrique 2-3
2-7	Dimensions 2-4
Section 3.	FONCTIONNEMENT 3-1
3-1	Composants opérationnels 3-1
3-2	Réglage de l'horloge 3-5
3-3	Mode de diagnostic et fonctions spéciales 3-7
3-4	Avertissements et messages d'erreurs 3-10
3-5	Remplissage et ajout de la graisse alimentaire 3-13
3-6	Remplissage du réservoir d'huile 3-14
3-7	Opérations de base 3-15
3-8	Appoint automatique 3-17
3-9	Entretien de la graisse alimentaire 3-18
3-10	Filtre rapide 3-19
3-11	Filtrage quotidien 3-21
3-12	Menu du filtre 3-23
3-13	Mise au rebut de l'huile à partir de la bassine à l'aide du volet de mise au rebut en option 3-24
3-14	Remplacement de l'enveloppe du filtre 3-26
3-15	Clean-Out Mode 3-29
3-16	Check/Replace Filter Drain Pan O-Rings 3-32
3-17	Réglage manuel de la nouvelle/l'ancienne graisse alimentaire 3-33
3-18	Stats de bouton d'info 3-34
3-19	Calendrier de maintenance préventif 3-34
Section 4.	MODE D'INFORMATION 4-1
4-1	Détails du mode d'information 4-1
Section 5.	DÉPANNAGE 5-1
5-1	Introduction 5-1
5-2	Dépannage 5-1
5-3	Guide de dépannage 5-2
5-4	Détails du mode de diagnostic 5-9

SECTION 1. INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

La friteuse ouverte Henny Penny est un élément de base du matériel de transformation alimentaire conçu pour une préparation meilleure et plus facile des aliments. Le modèle contrôlé par micro-ordinateur permet de rendre cette cuisson possible. Cet appareil s'utilise uniquement dans la restauration collective et commerciale et doit être manipulé seulement par le personnel qualifié.

Les commandes Chick-fil-A des modèles CFE-410 et CFE-420 Henny Penny sont dotées de nombreuses caractéristiques qui permettent à l'utilisateur de produire un aliment cohérent et de qualité. Les commandes surveillent non seulement le temps et les températures de cuisson, mais aussi l'état de la graisse alimentaire, le poids du produit, la température du produit et de nombreuses autres variables opérationnelles. Les commandes peuvent modifier la température et les temps de cuisson, en fonction des changements de variables opérationnelles.

Les commandes disposent également de fonctions d'autodiagnostic très vastes qui avertissent l'utilisateur en cas de problème de composant et de procédure.

Certaines caractéristiques uniques de la friteuse sont répertoriées ci-dessous :

- **La fonction Diagnostic** : fournit un résumé des performances de la friteuse et de l'utilisateur ; voir la section Mode de diagnostic et fonctions spéciales
- **Les alarmes et messages** : d'erreur réagissent immédiatement en cas d'erreur de l'utilisateur ou de dysfonctionnement de la friteuse ; voir la Section Avertissements et messages d'erreur
- **Mode Statut** : permet à l'utilisateur d'afficher les informations de base et le statut de la friteuse ; voir la section Mode de diagnostic et fonctions spéciales
- **Mode d'information** : réunit et sauvegarde les données d'historique concernant la performance de la friteuse et le rendement de l'utilisateur et Il peut être visualisé par l'utilisateur ; voir la section Mode de diagnostic et fonctions spéciales
- **Mode programmation manuelle** : l'utilisateur peut régler l'heure et la température pour les produits non standard ; voir la section Mode de diagnostic et fonctions spéciales
- **Basculement facile entre l'anglais et l'espagnol** : voir la section Mode de diagnostic et fonctions spéciales
- **Mode de nettoyage** : une fonction préprogrammée pour le nettoyage de la bassine de friture ; voir la section Nettoyage de la bassine de friture

1-2. ENTRETIEN APPROPRIÉ

Comme tout équipement de cuisine, la friteuse ouverte Henny Penny doit être nettoyée et entretenue, deux sujets qui sont traités dans ce manuel. Ces deux procédures doivent à tout moment faire partie de l'utilisation de l'appareil.

1-3. ASSISTANCE

Pour toute assistance extérieure, appelez votre distributeur Indépendant local ou appelez Henny Penny Corp. au 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.

1-4. SÉCURITÉ

La friteuse ouverte Henny Penny est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité. Toutefois, pour garantir un fonctionnement sans aucun risque, il est impératif de comprendre parfaitement les procédures d'installation, d'utilisation et de maintenance appropriées. Les instructions contenues dans le présent manuel ont été élaborées pour vous aider à apprendre les méthodes correctes.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (notamment des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une personne responsable de leur sécurité.

Lorsque les informations sont d'une importance particulière ou se rapportent à la sécurité, les termes DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION, et REMARQUE sont utilisés. Leur usage est décrit ci-dessous.



Le SYMBOLE D'ALERTE DE SÉCURITÉ est utilisé avec les termes DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION pour indiquer un risque personnel de type blessure.



REMARQUE est utilisé pour mettre en évidence des informations particulièrement importantes.



Le terme ATTENTION utilisé sans le symbole d'alerte de sécurité indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des dégâts matériels.



ATTENTION utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures mineures ou modérées.



AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner la mort ou de graves blessures.



DANGER INDIQUE UNE SITUATION ÉMINEMMENT DANGEREUSE QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE PEUT ENTRAÎNER LA MORT OU DE GRAVES BLESSURES.

1-4. SÉCURITÉ (suite)



Symboles de masse équipotentielle



OU



Symboles de risque de choc



OU



Symboles de surface chaude

SECTION 2. INSTALLATION

2-1. INTRODUCTION

Cette section fournit des instructions d'installation et de déballage de la friteuse Evolution Elite® de Henny Penny.

AVIS

L'installation de cet appareil doit être exclusivement effectuée par un technicien de maintenance qualifié.

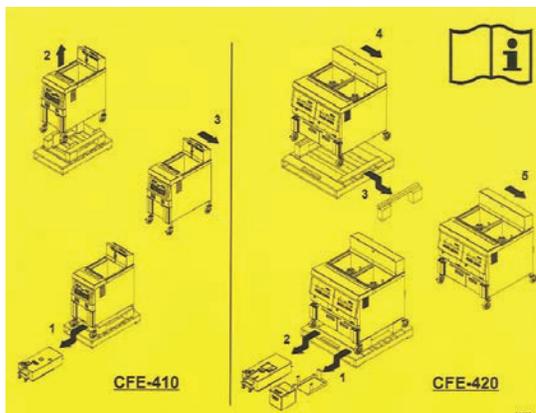


Évitez de percer la friteuse avec des objets tels que les perceuses ou les vis au risque d'endommager les composants de l'appareil ou de provoquer un choc électrique.

2-2. DÉBALLAGE

AVIS

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



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

MISE EN GARDE

Retirez le bac de vidange du filtre et le de la friteuse avant de retirer la friteuse de la palette, au risque d'endommager l'appareil. Figure 1.



Soyez prudent lorsque vous déplacez la friteuse afin d'éviter des blessures corporelles. Le CFE-410 pèse environ 280 lb et le CFE-420 environ 400 lb.

2-3 CHOIX DE L'EMPLACEMENT DE LA FRITEUSE

L'emplacement approprié de la friteuse est très important pour l'utilisation, la rapidité et le confort. L'emplacement de la friteuse ouverte doit laisser des espacements pour l'entretien et l'utilisation appropriée. Choisissez un emplacement qui facilite le chargement et le déchargement sans gêner la composition finale des plats commandés. Les utilisateurs ont constaté que faire frire le produit de l'état cru jusqu'à la cuisson complète, en le gardant à une température plus élevée, assure un service rapide et continu. N'oubliez pas que le meilleur rendement s'obtient par une utilisation en ligne droite, c'est-à-dire d'un côté l'aliment cru et de l'autre côté l'aliment cuit. Vous pouvez déplacer le lieu de composition des commandes avec une légère perte d'efficacité.

MISE EN GARDE

RISQUE D'INCENDIE

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

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

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

2-4. MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE

Pour assurer un fonctionnement correct, la friteuse ouverte doit être de niveau, d'un côté à l'autre et d'avant en arrière. À l'aide d'un niveau placé sur les zones plates autour du collier de la bassine, sur la cavité du milieu, ajustez les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit de niveau.

2-5. VENTILATION DE LA FRITEUSE

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

AVIS

La ventilation doit être conforme aux règlements locaux, régionaux et nationaux. Consulter le service des sapeurs pompiers ou les autorités locales compétentes.

2-6. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Vérifiez la plaque signalétique montée à l'intérieur des portes pour déterminer l'alimentation électrique appropriée.



Pour éviter tout choc électrique, ne débranchez pas la fiche (masse) de terre. Cette friteuse doit être mise à la terre de façon adéquate et en toute sécurité (reliée à la masse). Consultez les codes électriques locaux pour connaître les procédures de mise à la terre (masse) appropriée ou en l'absence de codes locaux, conformez-vous au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA N° 70 (l'édition actuelle). Au Canada, tous les branchements électriques doivent se faire conformément au CSA C22.2, du Code canadien de l'électricité, partie 1 et/ou aux autres codes locaux.

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

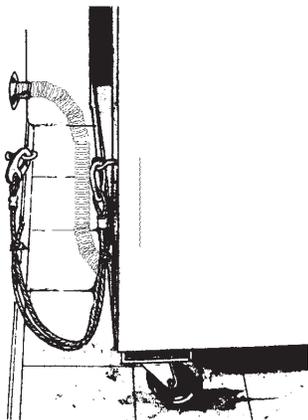
(POUR LES ÉQUIPEMENTS PORTANT LA MARQUE CE UNIQUEMENT!)

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



**2-6. ALIMENTATION
ÉLECTRIQUE (suite)**

RETENUE PAR CÂBLE



Le boulon en I doit être fixé solidement au bâtiment en respectant les meilleures pratiques de

MISE EN GARDE

CONSTRUCTION SUR UNE CLOISON SÈCHE
Vissez le boulon en I au goujon du bâtiment. Ne le fixez pas seulement à la cloison sèche. L'installation préférée est d'environ six pouces de chaque côté du service. La retenue de câble doit être inférieure au conduit souple d'au moins six pouces.

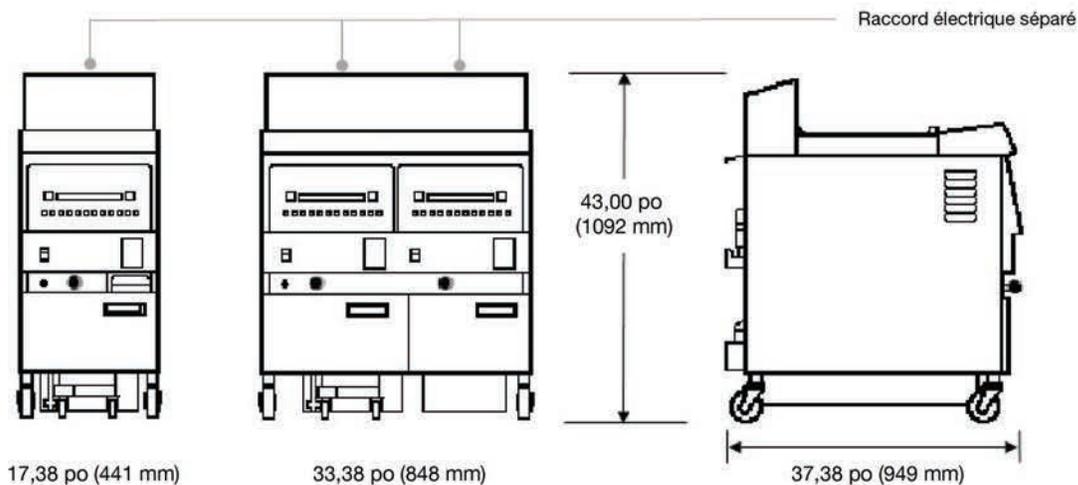
Un interrupteur omnipolaire de déconnexion distinct équipé de fusibles et de disjoncteurs de capacité appropriée doit être installé dans un endroit pratique entre la friteuse et la source d'alimentation et l'installation doit se faire conformément aux codes nationaux et locaux. Ce conducteur doit être en cuivre isolé d'une tension nominale de 600 volts et de 90° C. Pour les parcours de câble d'une longueur supérieure à 50 pi (15,24 m), utilisez un conducteur de dimension plus grande. Les équipements CE nécessitent l'utilisation d'un conducteur d'une dimension minimale de 6 mm qui sera raccordé à la plaque à bornes.

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

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

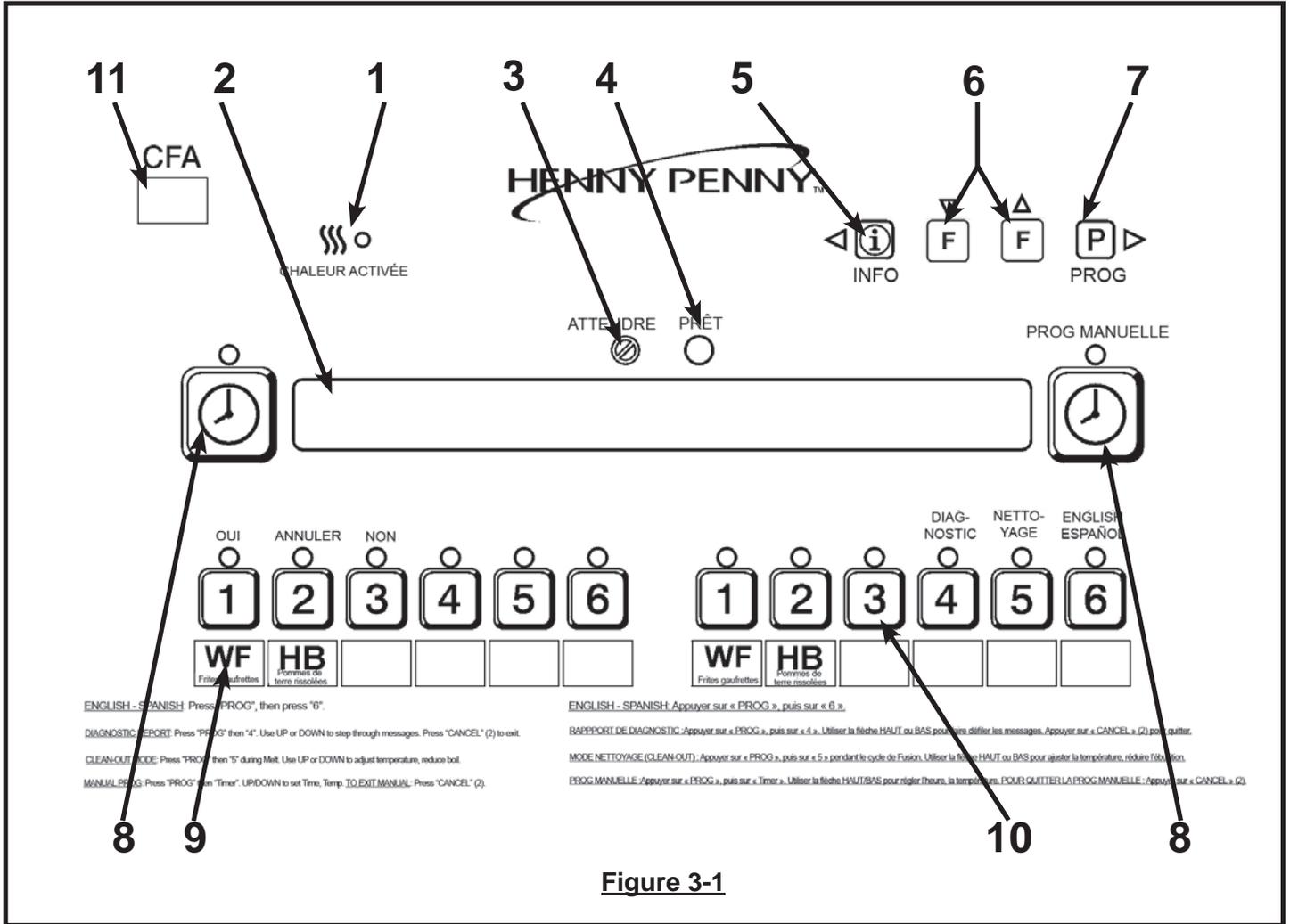
Les cordons d'alimentation doivent être résistants à l'huile, faits de câbles souples gainés aussi légers que le polychloroprène ordinaire ou un autre cordon gainé en élastomère synthétique équivalent.

2-7. DIMENSIONS



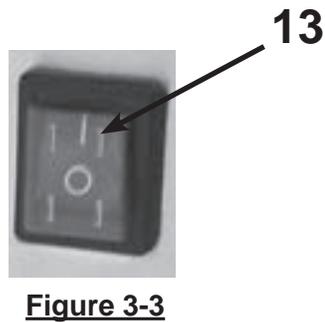
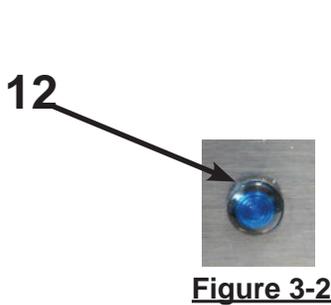
SECTION 3. FONCTIONNEMENT

3-1. COMPOSANTS OPÉRATIONNELS Consulter les explications dans les pages suivantes.



ENGLISH - SPANISH: Press "PROG", then press "6".
 DIAGNOSTIC REPORT: Press "PROG" then "4". Use UP or DOWN to step through messages. Press "CANCEL" (2) to exit.
 CLEAN-OUT MODE: Press "PROG" then "5" during Melt. Use UP or DOWN to adjust temperature, reduce boil.
 MANUAL PROG: Press "PROG" then "Timer". UP/DOWN to set Time, Temp. TO EXIT MANUAL: Press "CANCEL" (2).

ENGLISH - SPANISH: Appuyez sur « PROG », puis sur « 6 ».
 RAPPORT DE DIAGNOSTIC: Appuyez sur « PROG », puis sur « 4 ». Utilisez la flèche HAUT ou BAS pour lire/défiler les messages. Appuyez sur « CANCEL » (2) pour quitter.
 MODE NETTOYAGE (CLEAN-OUT): Appuyez sur « PROG », puis sur « 5 » pendant le cycle de Fusion. Utilisez la flèche HAUT ou BAS pour ajuster la température, réduire l'ébullition.
 PROG MANUELLE: Appuyez sur « PROG », puis sur « Timer ». Utilisez la flèche HAUT/BAS pour régler l'heure, la température. POUR QUITTER LA PROG MANUELLE: Appuyez sur « CANCEL » (2).



**3-1. COMPOSANTS
OPÉRATIONNELS (suite)**

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

Fig. N°	Article N°	Description	De fonction
3-1	1	 HEAT ON	S'allume lorsque la commande requiert de la chaleur et que la graisse alimentaire doit commencer à chauffer
3-1	2	Affichage numérique	Affiche toutes les fonctions du cycle de cuisson, du mode de programmation, du mode et des alarmes de diagnostic
3-1	3	WAIT 	Clignote lorsque la température de la graisse alimentaire n'est pas appropriée pour plonger le produit dans la baignoire de friture
3-1	4	READY 	S'allume lorsque la température de la graisse alimentaire est inférieure de 5° F au point de consigne et supérieure de 15° F au point de consigne, indiquant que le produit peut maintenant être cuisiné
3-1	5	 INFO	Appuyez pour afficher l'information et le statut actuels de la friteuse ; si vous appuyez dessus en Mode programmation, il affiche les paramètres précédents ; en appuyant également sur, vous  accédez au Mode information qui contient les données historiques sur le rendement de l'utilisateur et la performance de la friteuse
3-1	6		Permet d'accéder au menu Filtre; est également utilisé pour  les  boutons
3-1	7	 PROG	Appuyez dessus pour accéder au Mode programmation ; une fois en Mode programmation, cette option permet de passer au paramètre suivant ; en appuyant également sur  vous accédez au Mode information qui contient des données historiques sur le rendement de l'utilisateur et la performance de la friteuse ; elle permet également d'accéder aux paramètres Anglais-Espagnol, au diagnostic, au Mode de nettoyage et au Mode manuel, si vous appuyez dessus avant le bouton approprié
3-1	8		Permet d'arrêter les cycles de cuisson et d'arrêter le minuteur à la fin du cycle d'attente ; elle permet également de programmer un programme manuel pour les produits non standards

**3-1. COMPOSANTS
OPÉRATIONNELS
(suite)**

Fig. N°	Article N°	Description	De fonction
3-1	9	Carte du menu (Menu Card)	Affiche le nom du produit sélectionné, la bande de la carte du menu est située derrière la décalcomanie
3-1	10	Bouton de choix du produit (Product Select)	Appuyez dessus pour sélectionner les produits alimentaires à cuisiner et pour répondre aux invites de l'écran ; en outre  , le bouton Diagnostic (Diagnostic) permet d'accéder au diagnostic,  le bouton Nettoyage (Clean-out) au mode de nettoyage et le bouton  Anglais-Espagnol (English-Spanish) permet de basculer entre l'affichage Anglais et Espagnol (Appuyez  sur Programmation (PROG) avant d'entrer l'un des modes ci-dessus.)
3-1	11	Fenêtre d'identification de l'appareil (Unit Identification Window)	Le numéro de modèle de l'appareil et les numéros de version du matériel et du logiciel de commande s'affichent ici
3-2	12		Une lumière de filtre est disponible à côté de chaque bouton de vidange noir ; Lorsqu'elle s'illumine en bleu,  cela signifie que l'huile doit être filtrée à cet instant ; la balise clignote lorsqu'il faut ouvrir ou fermer la vidange
3-3	13		Lorsque l'interrupteur d'alimentation est positionné sur MARCHE (ON), les commandes et les pompes sont alimentées en courant

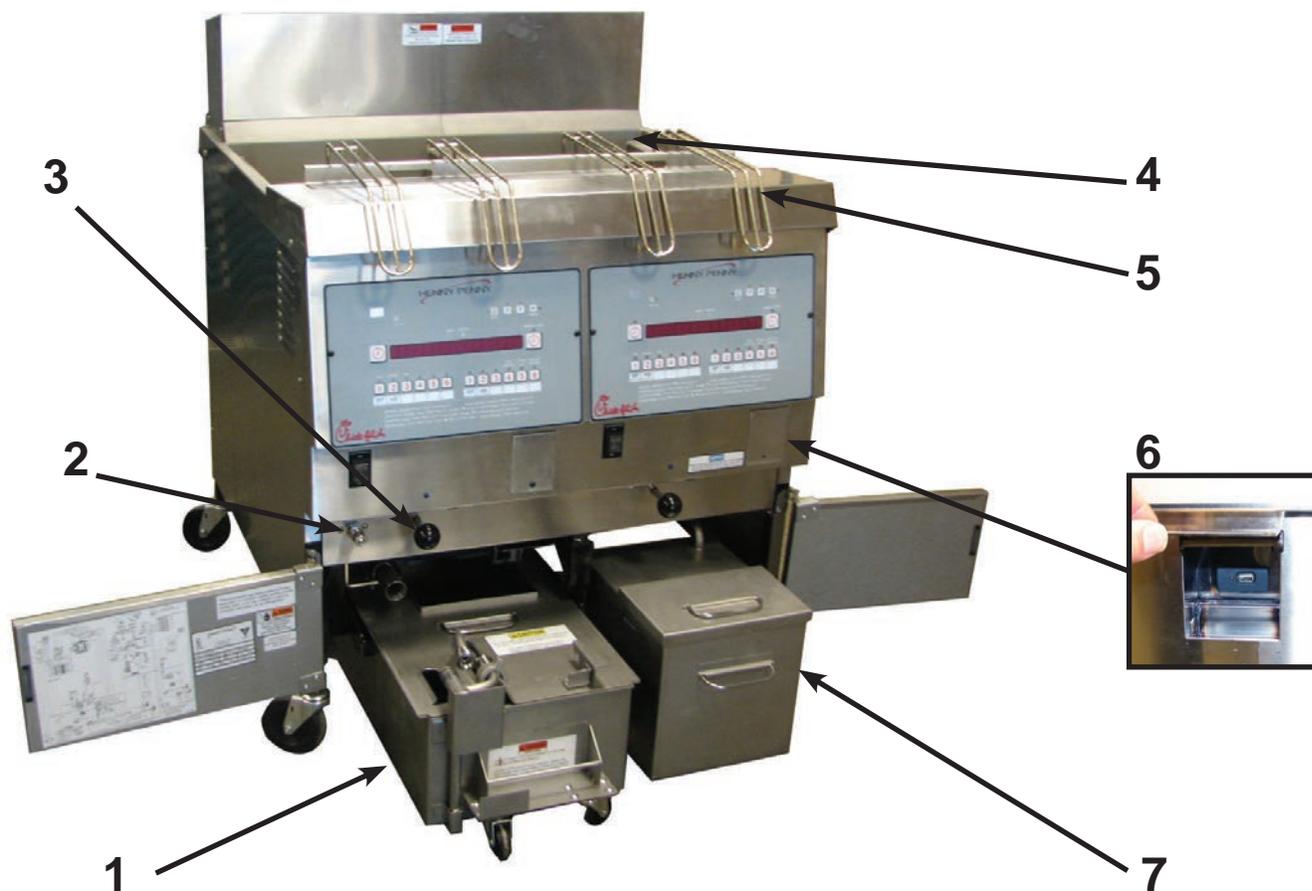


Figure 3-4

Fig. N°	Article N°	Description	De fonction
3-4	1	Bac de vidange du filtre (Filter Drain Pan Assy.)	L'huile est vidangée dans ce bac et pompée ensuite à travers les filtres pour permettre de prolonger son utilisation
3-4	2	Déconnexion rapide (Quick Disconnect)	Connexion du volet de mise au rebut de l'huile
3-4	3	Bouton du robinet de vidange (Drain Valve Knob)	Tirez sur le bouton noir pour ouvrir le robinet de vidange et vidanger l'huile à partir de la bassine ; poussez sur le bouton pour fermer le robinet de vidange et pomper l'huile dans la bassine
3-4	4	Couvercles de la bassine (Vat Covers)	Recouvre la bassine lorsqu'elle n'est pas utilisée
3-4	5	Panier 1/2	Chaque bassine de friture comporte 2 paniers avec manches
3-4	6	Port USB	Permet de télécharger l'information à partir des commandes
3-4	7	JIB (réservoir d'huile)	Permet de conserver l'huile pour la fonction d'appoint automatique de l'huile ; doit être rempli une fois par jour

3-2. RÉGLAGE DE L'HORLOGE

AVIS

Dès le démarrage initial ou le remplacement de la carte de circuit imprimé, si « **RÉGLAGE DE L'HORLOGE** » (**CLOCK SET**) s'affiche automatiquement à l'écran ; ignorez les étapes 1, 2 et 3.

1. Appuyez et maintenez  pendant 5 secondes jusqu'à ce « **NIVEAU 2** » (**LEVEL 2**) s'affiche à l'écran.
2. Relâchez  et appuyez ensuite sur  deux fois. « **RÉGLAGE DE L'HORLOGE** » (**CLOCK SET**) et « **ENTRER LE CODE** » (**ENTER CODE**) s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur    .
4. L'écran affiche « **CS-1** », puis « **RÉGLER** » (**SET**) et « **MOIS** » (**MONTH**), qui clignote.
5. Appuyez   sur pour changer le mois.
6. Appuyez  sur . L'écran affiche « **CS-2** », puis « **RÉGLER** » (**SET**) et **PROG** « **DATE** » (**DATE**) qui clignote.
7. Appuyez   sur pour changer la date.
8. Appuyez sur  L'écran affiche « **CS-3** », puis « **RÉGLER** » et « **ANNÉE** » (**YEAR**) qui clignote.
9. Appuyez   sur pour changer l'année.
10. Appuyez sur  L'écran affiche « **CS-4** », puis « **RÉGLER** » et « **HEURE** » (**HOUR**), ainsi que l'heure et « **AM** » ou « **PM** » qui clignote.
11. Appuyez   sur pour changer l'heure et le réglage AM/PM.
12. Appuyez sur  L'écran affiche « **CS-5** », puis « **RÉGLER** » et « **MINUTE** » (**MINUTE**) qui clignote.

3-2. RÉGLAGE DE L'HORLOGE **(suite)**

13. Appuyez   sur pour modifier les minutes.
14. Appuyez sur  **PROG** L'écran affiche « **CS-6** », puis « **HORLOGE** » et « **MODE** » ainsi que « **1.AM/PM** ».
15. « **1.AM/PM** » est le format de 12 heures et « **2.24-HR** » est le format de 24 heures. Appuyez   sur pour changer.
16. Appuyez sur  **PROG** L'écran affiche « **CS-7** », puis « **RÉGLAGE DE L'HEURE AVANCÉE** » (**DAYLIGHT SAVINGS ADJ**) et « **2.É.-U.** » (**US**).
17. Appuyez   sur pour modifier les éléments suivants :
- a. « **1.DÉSACTIVÉ** » (**OFF**) = Pas de réglage automatique de l'heure avancée.
 - b. « **2.É.-U.** » (**US**) = S'applique automatiquement au réglage de l'heure avancée des États-Unis. L'heure avancée est activée le premier dimanche d'avril. L'heure avancée est désactivée le dernier dimanche d'octobre.
 - c. « **3.EURO** » = S'applique automatiquement au réglage de l'heure avancée européenne (CE). L'heure avancée est activée le dernier dimanche de mars. L'heure avancée est désactivée le dernier dimanche d'octobre.
18. Le réglage de l'horloge est à présent terminé. Appuyez et maintenez  pour quitter.
- PROG**

3-3. MODE DIAGNOSTIC ET FONCTIONS SPÉCIALES

Mode Diagnostic

Pour afficher les résumés de performance de la friteuse et de rendement de l'utilisateur, appuyez sur  puis sur .

Appuyez sur   pour afficher les fonctions suivantes :

- D1 - Régler la couleur de tous les produits (pas individuellement)
- D2 - L'âge de la graisse alimentaire et la durée de vie restante
- D3 - La surveillance de la tension de sortie
- D4 - La performance du chauffage de la friteuse
- D5 - Lots de produits lents ou surdimensionnés
- D6 - Cycles de cuisson commencés avant la remontée de la température
- D7 - Cycles de cuisson arrêtés plus de 10 secondes avant la fin du cycle
- D8 - Cycles de cuisson non terminés dans les 20 secondes suivant l'expiration du temps de cuisson
- D9 - Nombre de fois où le chargement du produit a mis trop long
- D10 - Variables programmées modifiées par l'utilisateur

AVIS

Sur plusieurs des écrans, vous pouvez appuyer  sur ou  sur pour répondre aux questions posées.

Appuyez  sur à tout moment pour quitter et revenir à l'utilisation normale.

Voir la section Détails du mode de diagnostic pour plus de renseignements sur le mode de diagnostic.

Choix de la langue

Appuyer  sur puis  sur permet à l'utilisateur de choisir l'affichage de l'information en anglais ou en espagnol.

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

Mode manuel

Ce mode permet à l'utilisateur de programmer rapidement un temps de cuisson et d'appuyer sur la température pour les produits non standards qui ne figurent pas sur la carte du menu. Il s'agit d'un réglage temporaire qui désactive la plupart des fonctions avancées des commandes. Pour accéder au mode manuel :

1. Une fois le cycle de fonte terminé, appuyez  sur puis sur   **PROG**
2. Utilisez  **DOWN**  **UP** pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez  **PROG** sur et utilisez  **DOWN**  **UP** pour régler la température.
4. Appuyez  **PROG** sur pour démarrer le mode manuel L'écran affiche. **« MANUEL » (MANUAL)** et vous commencez un cycle de cuisson en appuyant sur .
5. Appuyez sur  pour quitter le mode manuel.

Mode statut

Appuyer  sur pendant le temps d'arrêt permet à l'opérateur d'afficher :

La température de la graisse alimentaire

- b. Le point de consigne de la température et les décalages
- c. La température moyenne de la graisse alimentaire pendant le dernier cycle de cuisson.
- d. La vitesse d'élévation ou de baisse de la température
- e. Date et heure

L'appui  sur pendant un cycle de cuisson permet à l'utilisateur d'afficher :

- a. La température de la graisse alimentaire, plus le degré et le rythme auquel la compensation de charge a affecté le cycle de cuisson (ralentit ou accélère le minuteur)
- b. L'étape de la cuisson, le temps restant dans le cycle de cuisson et le point de consigne de la température
- c. La température moyenne de la graisse alimentaire au cours des cycles de cuisson effectués jusqu'ici
- d. La vitesse d'élévation ou de baisse de la température
- e. Date et heure

Après 5 secondes, la commande quitte le mode Statut et la friteuse ouverte retourne à l'utilisation normale.

3-3. MODE DIAGNOSTIC ET FONCTIONS SPÉCIALES **(suite)**

Mode information

Ce mode réunit et stocke les données historiques sur la performance de la friteuse

et le rendement de l'utilisateur. Appuyez  simultanément sur  et sur et

« ***MODE INFO*** » (***INFO MODE***) s'affiche à l'écran. Appuyez sur **PROG** ou  sur pour accéder aux étapes et appuyez  sur pour afficher les statistiques **INFO** à chaque étape.

Le mode information est prévu pour un usage technique, mais l'utilisateur peut afficher les informations suivantes :

1. E-JOURNAL (LOG) : les 10 dernières erreurs et les heures auxquelles elles sont survenues.
2. P-JOURNAL (LOG) : l'heure des 10 dernières mises sous tension
3. MONTÉES EN TEMPÉRATURE (HEAT-UPS) : l'heure du jour et la vitesse de chauffage optimale (°/seconde) des 10 dernières montées de chaleur
4. DONNÉES DE CUISSON DE GAUCHE (LEFT COOK DATA) : information sur le dernier cycle de cuisson, à l'aide du bouton gauche du minuteur
5. DONNÉES DE CUISSON DE DROITE (RIGHT COOK DATA) : information sur le dernier cycle de cuisson, à l'aide du bouton droit du minuteur
6. DONNÉES DU JOUR (TODAY'S DATA) : données recueillies depuis le début de la journée (à l'exception du dernier cycle de cuisson)
7. JOUR PRÉCÉDENT (PREV-DAY-SUN) : crée un journal des 7 derniers jours à l'aide des informations contenues dans DONNÉES DU JOUR.
8. TOTAL DE 7 JOURS : totalise les informations des 7 derniers jours
9. DONNÉES DE L'HUILE (OIL DATA) : informations sur la graisse alimentaire actuellement utilisée, à l'exception des informations sur la cuisson du jour
10. DONNÉES DE L'HUILE PRÉCÉDENTE (PREV OIL DATA) : informations sur le dernier lot de graisse alimentaire
11. ENTRÉE (INP) : permet de tester les entrées de la friteuse
12. SORTIE (OUTP) : affiche l'état du radiateur
13. TEMP DE LA BASSINE (POT TMP) : température de la graisse alimentaire
14. TEMP DE L'UC (CPU TMP) : température de la carte de circuit imprimé
15. ANALOGIQUE (ANALOG) : statut du convertisseur d'analogique en numérique de la télécommande
16. TENSION CA (AC VOLTS) : statut de la tension d'alimentation de la friteuse
17. INTENSITÉ (modèles électriques uniquement) : les relevés d'intensité actuels sur les radiateurs.

Voir la section Détails du mode d'information pour plus de renseignements.

3-4. AVERTISSEMENTS ET MESSAGES D'ERREUR

Les commandes surveillent les problèmes de procédure et les défaillances du système grâce aux avertissements et codes d'erreur. L'écran affiche l'avertissement ou le code d'erreur et une alarme retentit.

L'appui  sur annule la plupart des avertissements et l'appui sur n'importe quel bouton de commande arrête la plupart des alarmes de code d'erreur. Mais il existe quelques exceptions (voir ci-dessous). L'écran affiche l'erreur jusqu'à ce que le problème soit résolu.

AVERTISSEMENTS

AFFICHAGE	CAUSE	SOLUTION
« W-1 » « BASSE TENSION » (LOW VOLTAGE)	La tension d'entrée est trop faible	Vérifiez la tension au niveau de la fiche et de la prise
« W-2 » « RÉCHAUFFEMENT LENT » (SLOW HEAT-UP)	Composants ou raccordements défectueux	Faites vérifier les éléments, les raccordements et les contacteurs
« W-3 » « N'ÉTAIT PAS PRÊT » (WAS NOT READY)	Produit chargé dans la bassine de friture avant que les voyants READY soient prêts 	Attendez que la graisse alimentaire soit à la température appropriée avant de charger le produit
« W-4 » « CUISSON LENTE » (SLOW COOKING)	Abondance du produit dans la bassine de friture	Ne remplissez pas la bassine de friture à l'excès
« W-5 » « CUISSON LENTE » (SLOW COOKING)	Produit chargé dans la bassine de friture avant que les voyants READY soient prêts 	Attendez que la graisse alimentaire soit à la température appropriée avant de charger le produit
« W-6 » « CUISSON LENTE » (SLOW COOKING)	Composants ou raccordements défectueux	Faites vérifier les éléments, les raccordements et les contacteurs
« W-7 » « FAIBLE INTENSITÉ DU COURANT ÉLECTRIQUE » (LOW AMPS)	Composants ou raccordements défectueux	Faites vérifier les éléments, les raccordements et les contacteurs
« W-9 » « METTRE LE PRODUIT AU REBUT » (DISCARD PRODUCT)	Produit cuit à l'excès. (peut s'afficher après un avertissement de « CUISSON LENTE » (SLOW COOKING))	Mettre immédiatement le produit au rebut
« HUILE TROP CHAUDE » (OIL TOO HOT)	N'a pas permis à la graisse alimentaire de baisser jusqu'à la température du point de consigne du produit	Le bouton Annuler arrête cet avertissement ; une fois que la graisse alimentaire baisse jusqu'à la température du point de consigne, l'alarme s'arrête automatique

**3-4. AVERTISSEMENTS
ET MESSAGES
D'ERREUR (suite)**

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

CODES D'ERREUR :

AFFICHAGE	CAUSE	SOLUTION
« E-1 »	Niveau d'huile bas dans la bassine de friture	Vérifiez le niveau d'huile dans le réservoir d'huile
« E-4 » « UC TROP CHAUDE » (CPU TOO HOT)	Surchauffe du tableau de commande	Positionnez l'interrupteur sur ARRÊT (OFF), puis remettez-le sur MARCHÉ (ON), si l'écran affiche « E-4 », alors le tableau de commande est en surchauffe ; vérifiez si les volets d'air situés de chaque côté de l'appareil ne sont pas obstrués.
« E-5 » « FRITEUSE TROP CHAUDE » (FRYER TOO HOT)	Surchauffe de l'huile	Positionnez l'interrupteur sur ARRÊT (OFF), puis remettez-le sur MARCHÉ (ON), si l'écran affiche « E-5 », vérifiez les circuits de chauffage et la sonde de température
« E-6A » « CAPTEUR DE TEMPÉRATURE DE LA FRITEUSE » (FRYER TEMP SENSOR)	Sonde de température ouverte	Positionnez l'interrupteur sur ARRÊT (OFF), puis remettez-le sur MARCHÉ (ON), si l'écran affiche « E-6A », vérifiez la sonde de température
« E-6B » « CAPTEUR DE TEMPÉRATURE DE LA FRITEUSE » (FRYER TEMP SENSOR)	Court-circuit de la sonde de température	Positionnez l'interrupteur sur ARRÊT (OFF), puis remettez-le sur MARCHÉ (ON), si l'écran affiche « E-6A », vérifiez la température
« E-10 » « LIMITE SUPÉRIEURE DÉCLANCHÉE » (HIGH LIMIT TRIPPED)	Limite supérieure	Permet aux éléments chauffants de refroidir (15-20 minutes) et de réinitialiser la limite supérieure en appuyant et en relâchant le côté relevé de l'interrupteur de la bassine qui ne fonctionne pas ; les interrupteurs sont situés juste à droite du bouton de vidange ; si la limite supérieure ne se réinitialise pas, elle doit être remplacée
« E-15 » « LA VIDANGE EST OUVERTE » (DRAIN IS OPEN)	Interrupteur de vidange	Assurez-vous que le bouton de vidange est complètement enfoncé, si E-15 persiste, faites vérifier l'interrupteur de vidange
« E-18 » « CAPTEUR DE NIVEAU DÉFECTUEUX » (LEVEL SENSOR FAILED)	Capteur de niveau ouvert	Positionnez l'interrupteur sur ARRÊT (OFF), puis remettez-le sur MARCHÉ (ON), si l'écran indique toujours un capteur défectueux, faites vérifier les connexions sur le tableau de commande ; faites vérifier le capteur et remplacez-le si nécessaire



**3-4. AVERTISSEMENTS ET
MESSAGES D'ERREUR (suite)
CODES D'ERREUR :**

AFFICHAGE	CAUSE	SOLUTION
« E-19 » « CAPTEUR DE PROTECTION DÉFECTUEUX » (PROTECTION SENSOR FAILED)	Capteur de protection de la bassine de friture ouvert	Positionnez l'interrupteur sur ARRÊT (OFF), puis remettez-le sur MARCHÉ (ON), si l'écran indique toujours un capteur défectueux, faites vérifier les connexions sur le tableau de commande ; faites vérifier le capteur et remplacez-le si nécessaire
« E-25 »	Éléments erronés ou défectueux ou problème de câblage	Faites vérifier l'alimentation, le câblage et les éléments électriques AVIS À cause de la gravité de ce code d'erreur, positionnez l'interrupteur d'alimentation sur ARRÊT (OFF), puis remettez-le sur MARCHÉ (ON) pour annuler
« E-26 » « INTENSITÉ DU COURANT ÉLECTRIQUE DE LA CHALEUR VERROUILLÉE » (HEAT AMPS ARE LOCKED ON)	Contacteurs ou carte de circuit imprimé défectueux	Faites vérifier les contacteurs et la carte de circuit imprimé. AVIS Ce code d'erreur peut être affiché même lorsque l'interrupteur d'alimentation est désactivé. Débranchez la friteuse ou arrêtez le disjoncteur de cloison pour déconnecter l'alimentation électrique de la friteuse.
« E-41 », « E-46 »	Échec de la programmation	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour arrêter et remettre la bassine de friture en marche, si l'un des codes d'erreur s'affiche, faites réinitialiser les commandes ; si le code d'erreur persiste, faites remplacer le tableau de commande
« E-47 »	<ul style="list-style-type: none"> Puce de convertisseur analogique ou 12 volt Capteur d'intensité de courant à l'envers Carte de circuit imprimé défectueuse 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton d'alimentation pour arrêter et remettre la bassine de friture en marche, si le code « E-47 » persiste ; si et ne s'allument pas lorsque 8888 s'affiche, faites remplacer la carte E/S Faites vérifier la position des capteurs d'intensité de courant Faites remplacer le panneau de commande
« E-48 »	Erreur du système d'entrée	Faites remplacer la carte de circuit imprimé
« E-60 »	La carte de circuit imprimé AIF ne communique pas avec la carte de circuit imprimé de commande	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour arrêter la bassine, patientez 15 secondes et remettez la bassine de friture en marche. Si le code « E-60 » persiste, faites vérifier le connecteur situé entre les cartes de circuit imprimé ; remplacez les cartes de circuit imprimé de l'AIF ou de la commande si nécessaire.
« E-70 » « INTERRUPTEUR OU CÂBLES D'ALIMENTATION DÉFECTUEUX » (PWR SW OR WIRES FAILED)	Interrupteur d'alimentation ou câblage de l'interrupteur défectueux ; carte E/S défectueuse	Faites vérifier l'interrupteur d'alimentation et son câblage ; faites vérifier la carte E/S
« E-92 » « FUSIBLE DE 24 VOLTS » (24 VOLT FUSE)	Fusible du dispositif de commande grillé ou mauvais raccordement du câble de 14 broches.	Vérifiez le connecteur de câble de 14 broches ou la friteuse pour voir s'il y a un court-circuit à la masse sur les composants tels que l'interrupteur de vidange, la limite supérieure et le câblage

3-5. REMPLISSAGE OU AJOUT D'HUILE

MISE EN GARDE

Le niveau d'huile doit être supérieur aux éléments chauffants lorsque la friteuse chauffe et au niveau des indicateurs du niveau d'huile à l'arrière de la bassine. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie et/ou endommager la friteuse.

Il n'est pas recommandé d'utiliser de l'huile concrète. L'huile concrète peut provoquer l'encrassement et des pannes de pompe.

AVERTISSEMENT **RISQUE DE BRÛLURE**

Portez des gants pour éviter de graves brûlures lorsque vous versez de l'huile chaude dans la bassine. L'huile et toutes les pièces métalliques en contact avec l'huile sont extrêmement chaudes, prenez soin d'éviter toute éclaboussure.



Figure 1



Figure 2

1. Il est recommandé d'utiliser une huile de friture de qualité supérieure dans la friteuse ouverte. Certaines huiles de qualité moindre ont une teneur en humidité élevée et produisent trop de mousse et bulles.
2. **Capacité en huile : 65 lb/bassine**
Toutes les bassines comportent 2 lignes d'indicateur de niveau tracées sur la cloison arrière de la bassine. La ligne supérieure montre le niveau approprié de l'huile lorsqu'elle est chauffée. Figure 1.
3. Placez le support du panier à l'intérieur de la bassine et remplissez la bassine avec de l'huile froide jusqu'à l'indicateur inférieur. Figure 2.

3-6. REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'HUILE



Figure 1

Ligne de remplissage



Figure 2



Figure 3

1. Pendant les procédures de démarrage du matin, ou lorsque la commande affiche « E-1 » et une alarme sonne, remplissez le réservoir de remplissage automatique d'huile.
2. Ouvrez la porte, tirez le réservoir vers l'avant et ouvrez le couvercle du réservoir.
3. Versez l'huile dans le réservoir jusqu'aux lignes de remplissage, puis fermez le couvercle et remettez le réservoir en place. Figure 2.

AVIS

Le réservoir d'huile de la friteuse à deux cavités (modèle CFE-420) repose sur un socle derrière la porte de droite. Voir ci-dessous. Le réservoir peut être rempli comme une seule cavité comme l'illustre la Figure 1.



Dé

1. Ouvrez la porte et tirez le réservoir vers l'avant.
2. Soulevez le réservoir en le dégageant du rainurage. Figure 2.
3. Nettoyez le réservoir dans un évier avec du savon et de l'eau.

AVIS

Avant de remettre le réservoir en place, lubrifiez les joints toriques (ci-dessous) sur le tube du filtre avec de l'huile froide. Vérifiez s'il y a des déchirures ou des entailles sur les joints toriques et remplacez-les si nécessaire. Pour remplacer un joint torique, utilisez un petit tournevis à lame plate, soulevez le joint torique et tirez l'extrémité du tube. Voir ci-dessous.



3-7. Opérations de base

1. Assurez-vous que le support du panier se trouve dans la bassine et qu'elle est remplie d'huile jusqu'au niveau approprié. Voir la Section 3-5.
2. Remplissez le réservoir d'huile. Voir la Section 3-6.
3. Positionnez l'interrupteur d'alimentation sur MARCHE (ON). Dès le démarrage initial, « **RÉGLAGE DE L'HORLOGE** » (CLOCK SET) Réglez l'horloge en fonction de votre heure, en suivant les invites de l'écran, ou consultez la Section 3-2 pour obtenir de l'aide. L'écran demande si la graisse alimentaire est « **NOUVELLE** » (NEW) ou « **ANCIENNE** » (OLD) Les commandes règlent automatiquement la température de la graisse alimentaire en fonction de son âge. Utilisez  pour régler le nombre de jours de l'ancienne graisse alimentaire.

L'appareil entre automatiquement dans le cycle de fonte jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 230°F (110° C), les commandes entrent dans le cycle de chauffage et la graisse alimentaire chauffe jusqu'à la température prédéfinie.

AVIS

Une fois que la graisse alimentaire fondue atteint le niveau approprié dans la bassine, vous pouvez ignorer le cycle de fusion en appuyant et en maintenant les boutons de produit.

MISE EN GARDE

Ne laissez pas la friteuse sans surveillance et n'ignorez pas le cycle de fusion à moins de disposer de suffisamment d'huile fondue pour couvrir complètement tous les éléments. Si vous ignorez le cycle de fusion avant que les éléments ne soient couverts, cela risque d'entraîner la production excessive de fumée d'huile ou un incendie.

4. Remuez la graisse alimentaire à mesure qu'elle chauffe. Assurez-vous de remuer jusqu'au fond de la bassine.
5. Une fois le cycle de fonte terminé,  clignote jusqu'à 5° avant le point de consigne de la température (en plus d'un décalage de température)  . s'allume ensuite et le produit sélectionné s'affiche sur l'affichage.

AVIS

La chaleur s'allume et s'éteint par cycle d'environ 4 degrés avant le point de consigne de température pour éviter de dépasser la température du point de consigne (commande proportionnelle).

6. Si la graisse alimentaire n'a pas été filtrée la veille à l'arrêt de l'appareil, filtrez-la maintenant. Consultez la section Instructions de filtrage

3-7. OPÉRATIONS DE BASE (suite)

7. Suivez les étapes des outils de formation Chick-fil-A pour charger le produit.

AVIS

Avant de charger le produit, assurez-vous  **READY** que est allumé, indiquant ainsi que la graisse est à une bonne température de cuisson pour le type de produit en cours de cuisson. La température réelle peut varier de 20 degrés ou plus en fonction de l'âge de la graisse, du poids et de la température du produit ainsi que d'autres variables opérationnels.

8. Appuyez sur le bouton du produit souhaité pour démarrer un cycle de cuisson (côté gauche ou droit). L'écran lance le compte à rebours du temps de cuisson sur le côté où vous avez appuyé sur le bouton du produit.

AVIS

Pour vérifier la température de la graisse, appuyez sur  Pour arrêter un cycle de cuisson, appuyez sur  **INFO**

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

9. À la fin du cycle de cuisson, une alarme sonne et l'écran clignote « **EFFECTUÉ** » (**DONE**) Appuyez sur  pour arrêter l'alarme.
10. Suivez les étapes des outils de formation Chick-fil-A pour charger le produit et vérifier sa cuisson.
11. Avant de frire la charge suivante, laissez la graisse alimentaire se réchauffer et **READY**  s'allume.

3-8. APPOINT AUTOMATIQUE

Pendant le fonctionnement normal, la commande surveille automatiquement le niveau d'huile de la bassine. Si la commande détecte un niveau d'huile trop bas, l'appareil pompe automatiquement l'huile à partir du réservoir d'huile vers la bassine pour maintenir l'huile à un niveau approprié.

Le réservoir d'huile doit être rempli au moins une fois par jour, le matin de préférence. Cela permet d'éviter un code d'erreur « E-1 ». Voir la section 3-6

Appoint manuel

Si le niveau d'huile est un peu bas, vous pouvez ajouter de l'huile dans la bassine à tout moment à partir du réservoir d'huile pour augmenter le niveau d'huile afin qu'il atteigne le niveau approprié en suivant les étapes ci-dessous. Cette procédure NE doit pas être utilisée pour remplir une bassine vide.

1. Appuyez et maintenez  (soit une bassine pleine) jusqu'à ce que l'écran affiche « *MENU DU FILTRE* » (FILTER MENU) suivi de « 1.FILTRE EXPRESS » (EXPRESS FILTER).
2. Appuyez sur  5 fois jusqu'à ce que l'option « 6. REMPLIR À PARTIR DU RÉSERVOIR D'HUILE » (6.FILL FROM JIB) s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur le bouton, « REMPLIR » (FILL) et « TERMINÉ » (DONE) s'affichent.
4. Appuyez et maintenez le bouton  de gauche ; l'écran affiche « REMPLISSAGE EN COURS » (FILLING) et l'huile est pompée depuis le réservoir jusqu'à la bassine.
5. Une fois la bassine pleine, relâchez  le bouton ; « REMPLIR » et « TERMINÉ » s'affichent. Appuyez sur le bouton  de droite et sur  pour une utilisation normale.

3-9. ENTRETIEN DE LA GRAISSE



**SUIVEZ LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS
POUR ÉVITER QUE LA GRAISSE DÉBORDE
DE LA BASSINE DE FRITURE, CE QUI PEUT
ENTRAÎNER DES BRÛLURES GRAVES, DES
BLESSURES CORPORELLES, UN INCENDIE
ET/OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.**

1. Pour protéger la graisse lorsque la bassine de friture n'est pas utilisée immédiatement, la friteuse doit être mise en mode ralenti.
2. La friture de produits panés requiert le filtrage de la graisse pour la garder propre. La graisse doit être écumée régulièrement tout au long de la journée et filtrée à fond une fois par jour. Consultez la section Instructions de filtrage.
3. Mettez la graisse au rebut si l'écran affiche « REMPLACER L'HUILE BIENTÔT » (CHANGE OIL SOON) ou si la graisse présente de signes de mousse ou de fumée excessive.
4. Maintenez la graisse à un niveau de cuisson approprié. Ajoutez de la graisse fraîche au besoin.
5. Ne surchargez pas les paniers de produit et ne placez pas de produit ayant une teneur excessive en humidité dans les paniers.



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

3-10. FILTRE RAPIDE

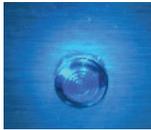


Figure 1



Figure 2



Figure 3

1. Pendant le fonctionnement normal et après 36 cycles de cuisson, le voyant du filtre s'illumine à l'avant de la friteuse (Figure 1) et l'option « VERROUILLAGE DU FILTRE » (FILTER LOCKOUT) « VOUS *DEVEZ* FILTRER MAINTENANT » (YOU *MUST* FILTER NOW) s'affiche. La commande refuse d'autres cycles de cuisson jusqu'au filtrage de la bassine.
2. **Vérifiez le panier filtreur :** Si le bac de vidange ou le couvercle du filtre n'est pas en place, l'écran affiche « VÉRIFIER LE PANIER » (CHK PAN) Assurez-vous que le tuyau du filtre est solidement raccordé et que le bac de vidange du filtre est installé le plus loin possible en dessous de la friteuse et que le couvercle du panier du filtre est en place.
3. Appuyez ^{YES} **1** sur le bouton et l'écran affiche « ÉCUMER LA BASSINE » (*SKIM VAT*) suivi de « CONFIRMER » (CONFIRM) « OUI NON » (YES NO). Écumez la bassine, appuyez ^{YES} **1** sur et l'écran affiche OUVRIER LA VIDANGE (OPEN DRAIN). Tirez le bouton de vidange (Figure 2), l'écran affiche VIDANGE EN COURS (DRAINING) et l'huile de la bassine se vidange.



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

AVIS

Si vous ne voulez pas effectuer de filtrage, désactivez l'interrupteur d'alimentation et L'écran affiche ARRÊTÉ suivi de CONTINUER À FILTRER (CONTINUE FILTER) OUI NON (YES NO). Appuyez ^{NO} **3** sur le bouton, l'écran affiche

QUITTER LE FILTRE (QUIT FILTER) OUI NON, appuyez ^{YES} **1** sur le bouton ; SmartFilter est annulé, le voyant bleu s'éteint et les commandes retournent au fonctionnement normal. Les commandes proposent de filtrer après plusieurs autres cycles de cuisson.

Si le conduit de vidange est obstrué, l'écran affiche BASSINE VIDE (VAT EMTY), suivi de OUI NON. Utilisez une brosse blanche droite pour dégager le bac de vidange, appuyez sur ^{YES} **1** le bouton et l'écran affiche

VIDANGE EN COURS (DRAINING). Les commandes continuent avec le processus de filtrage.

4. À la fin du cycle de vidange, BASSINE VIDE suivi de OUI NON s'affiche. Procédez à une inspection visuelle de la bassine vide et appuyez sur le bouton ^{YES} **1**, LAVAGE EN COURS (WASHING) s'affiche. Une fois le processus de filtrage terminé, l'écran affiche FERMER LE BAC DE VIDANGE (CLOSE DRAIN). Appuyez sur le bouton de vidange pour fermer la conduite (Figure 3). L'écran affiche REMPLISSAGE EN COURS (FILLING) et la bassine se remplit d'huile.

3-10. FILTRE RAPIDE
(suite)

5. Une fois la bassine remplie, l'écran affiche LA BASSINE DE FRITURE EST-ELLE REMPLIE ? (IS POT FILLED) OUI NON.

Assurez-vous que la bassine est pleine et appuyez ensuite sur le bouton  et la commande retourne au fonctionnement normal.

6. Si l'huile n'a pas été renvoyée au niveau approprié dans la bassine pendant le processus de filtrage rapide, appuyez sur le bouton  et la pompe fonctionne pendant 30 secondes supplémentaires.

L'écran affiche ensuite LA BASSINE DE FRITURE EST-ELLE REMPLIE ? OUI NON. Assurez-vous que la bassine est pleine, appuyez  sur le bouton et la commande retourne au fonctionnement normal.

Vous pouvez essayer de remplir la bassine 3 fois.

Erreur du filtre

8. Après avoir essayé de remplir la bassine 3 fois sans succès, L'écran affiche CHANGER LA RONDELLE FILTRANTE OBSTRUÉE ? (CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED?) Appuyez  sur le bouton et les commandes se désactivent.

Changez l'enveloppe du filtre en suivant les procédures décrites Dans la section Remplacement de l'enveloppe du filtre.

Si vous ne changez pas l'enveloppe du filtre, le rappel CHANGER LA RONDELLE FILTRANTE ? (CHANGE FILTER PAD?) s'affiche toutes les 4 minutes jusqu'à ce que vous changiez l'enveloppe.

9. Lors du filtrage rapide suivant effectué à l'aide d'une nouvelle enveloppe de filtre, si la bassine ne se remplit pas après 3 essais, L'écran affiche ENTRETIEN DU FILTRE REQUIS-VOIR LE GUIDE DE DÉPANNAGE (FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE) suivi de OUI. Appuyez  sur le bouton et les commandes désactivent l'appareil.

AVIS

Afin de garantir le remplissage complet de la bassine, nettoyez le panier du filtre au moins une fois par jour et changez l'enveloppe du filtre au moins une fois par jour et assurez-vous que le réservoir d'huile est plein et que les joints toriques installés sur le panier du filtre sont en bon état. Si votre restaurant fonctionne 24/24 h, nettoyez le panier du filtre et changez l'enveloppe du filtre deux fois par jour.

3-11. FILTRAGE QUOTIDIEN

Cette procédure de filtrage permet un nettoyage plus profond de la bassine et cela doit être fait une fois par jour. Vous pouvez filtrer la bassine pendant les heures d'arrêt.

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE

Pour éviter des brûlures dues à l'huile chaude, utilisez l'équipement de sécurité homologué, notamment un tablier, un écran facial et des gants avant de commencer la procédure de filtrage. En outre, pour éviter le remplissage excessif du bac de vidange, vidangez seulement 1 bassine à la fois. Le bac de vidange peut contenir 1 bassine d'huile pleine. Le sol peut devenir glissant suite à un remplissage excessif du bac de vidange entraînant ainsi des blessures corporelles.



Figure 1



Figure 2

1. **Vérifier le panier du filtre** : Une nouvelle enveloppe du filtre doit être utilisée lors du premier filtrage de la journée, mais la même enveloppe de filtre peut être utilisée le reste de la journée.

Assurez-vous que le couvercle du panier du filtre est en place, le tuyau de vidange du filtre est fixé et que le bac de vidange du filtre est installé. Si le bac de vidange du filtre et le couvercle ne sont pas bloqués, L'écran affiche VÉRIFIER LE PANIER (CHK PAN)

2. Appuyez et maintenez **F** jusqu'à ce que l'écran affiche 1.FILTRAGE EXPRESS ? (EXPRESS FILTER?)
3. Appuyez **▽** sur le bouton et l'écran affiche 2.FILTRAGE QUOTIDIEN ? (DAILY FILTER)
4. Appuyez **1** sur le bouton et l'écran affiche CONFIRMER (CONFIRM), suivi de OUI NON.
5. Appuyez **1** sur le bouton pour OUI, l'écran affiche OUVRIR LE BAC DE VIDANGE (OPEN DRAIN). Tirez sur le bouton de vidange (Figure 1), l'écran affiche VIDANGE EN COURS (DRAINING) et l'huile est vidangée de la bassine ou appuyez sur **3** le bouton et les commandes retournent au fonctionnement normal.
6. Une fois que l'huile est vidangée de la bassine, retirez le support du panier de la bassine. Figure 2.

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE

Portez des vêtements ou des gants de protection lorsque vous soulevez le support du panier. Le support peut être chaud et cela peut entraîner des brûlures.

3-11. FILTRAGE QUOTIDIEN (suite)



Figure 3



Figure 4

8. Grattez ou brossez les côtés et le fond de la bassine. Veillez à ne pas endommager les sondes de détection.

MISE EN GARDE

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

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

9. Une fois la bassine propre, l'écran affiche, BROSSAGE DE LA BASSINE TERMINÉ? OUI NON (SCRUB VAT COMPLETE? (YES NO). Appuyez sur le bouton et l'écran affiche LAVER LA BASSINE (WASH VAT) OUI NON.
10. Appuyez sur le bouton, l'écran affiche LAVAGE EN COURS et l'huile circule à travers la bassine pendant plusieurs minutes. Lorsque le cycle de lavage est terminé, l'écran affiche LAVER À NOUVEAU? (WASH AGAIN?) OUI NON.
11. Appuyez sur le bouton si un autre lavage est nécessaire, autrement appuyez sur le bouton et l'écran affiche FERMER LE BAC DE VIDANGE (CLOSE DRAIN). Appuyez sur le bouton de vidange pour fermer le bac de vidange (Figure 3), l'écran affiche RINÇAGE EN COURS (RINSING) et la bassine se remplit d'huile.
12. Une fois la bassine remplie, l'écran affiche OUVRIR LE BAC DE VIDANGE (OPEN DRAIN). Tirer sur le bouton de vidange pour ouvrir le bac de vidange (Figure 4) et l'écran affiche RINÇAGE EN COURS. Lorsque le rinçage est terminé, l'écran affiche RINCER à NOUVEAU? OUI NON (RINSE AGAIN?).
13. Appuyez sur le bouton si vous voulez effectuer un autre rinçage, autrement appuyez sur le bouton. L'écran affiche POLIR ? OUI (POLISH? YES).
14. Appuyez sur le bouton pour choisir OUI et l'huile est polie en la faisant circuler à travers le système de filtrage. L'écran affiche 5:00 NON = ARRÊT (NO=STOP). Si vous le voulez, appuyez sur le bouton pour arrêter le polissage, autrement l'huile est polie pendant 5 minutes.
15. Une fois l'huile polie, l'écran affiche REMPLIR LA BASSINE ? OUI (FILL VAT?) (YES). Appuyez sur le bouton et l'écran affiche FERMER LE BAC DE VIDANGE (CLOSE DRAIN). Enfoncez le bouton de vidange pour fermer le bac de vidange (Figure 3), l'écran affiche REMPLISSAGE EN COURS et la bassine se remplit à nouveau d'huile.

3-11. FILTRAGE QUOTIDIEN **(suite)**

16. Une fois pleine, l'écran affiche LA BASSINE EST-ELLE REMPLIE ? (IS POT FILLED) OUI NON. Appuyez sur  le bouton, la friteuse retourne au fonctionnement normal.

Si  vous appuyez sur le bouton, l'écran affiche REMPLISSAGE EN COURS. Vous pouvez essayer de remplir la bassine 4 fois et la commande affiche AJOUT TERMINÉ (ADD QUIT). Appuyez sur  le bouton de gauche et la pompe du

réservoir fonctionne pendant 60 secondes, remplissant la bassine à partir du réservoir d'huile. Lorsque la bassine est pleine, appuyez sur  le bouton de droite et L'écran affiche LA

BASSINE EST-ELLE PLEINE ? OUI NON. Appuyez sur  le bouton et la friteuse retourne au fonctionnement normal.

3-12. MENU FILTRE

Outre le filtrage express et le filtrage quotidien, vous trouverez ci-dessous une liste d'éléments disponibles dans le menu Filtre.

Appuyez et maintenez  le bouton ;

1.FILTRAGE EXPRESS

2.FILTRAGE QUOTIDIEN

3.MISE AU REBUT

4.VIDANGER DANS LE BAC

5.REMPLIR à PARTIR DU BAC

6.REMPLIR à PARTIR (réservoir d'huile)

7.QUITTER

3-13. MISE AU REBUT DE L'HUILE À PARTIR DE LA BASSINE ET À L'AIDE DU VOLET D'HUILE EN OPTION



Figure 1



Figure 2

AVIS

METTRE L'HUILE AU REBUT EN VRAC? (BULK OIL DISPOSE?) dans le Mode de programmation spéciale ou en mode Réglage, doit être défini sur À L'AVANT (FRONT) pour que le système de mise a rebut à l'avant fonctionne.

1. Repérez le volet de mise au rebut et fixez-la à la friteuse. Figures 1 et 2.
2. Appuyez et maintenez **F** jusqu'à ce l'écran affiche MENU DU FILTRE, et 1.FILTRAGE EXPRESS ? (1.EXPRESS FILTER?)
3. Appuyez et relâchez **▽** le bouton deux fois jusqu'à ce l'écran affiche 3.MISE AU REBUT. Appuyez **YES 1** sur le bouton; l'écran affiche METTRE AU REBUT?(DISPOSE?) « OUI NON ».
4. Appuyez **YES 1** sur le bouton « VIDANGER LA BASSINE? (DRAIN VAT?) OUI NON » s'affiche à l'écran.
Appuyez **NO 3** sur le bouton si vous ne voulez pas vidanger la bassine et passez à l'étape 9.
5. Appuyez **YES 1** sur le bouton, le voyant du filtre clignote et l'écran affiche OUVRIR LE BAC DE VIDANGE (OPEN DRAIN). Tirer sur le bouton noir pour ouvrir le bac de vidange et l'écran affiche VIDANGE EN COURS (DRAINING). Figure 2.
6. L'huile est vidangée de la bassine vers le bac de vidange et l'écran affiche ensuite BASSINE VIDE (VAT EMTY) OUI NON. Assurez-vous que la bassine est vide et appuyez **YES 1** sur le bouton.
7. L'écran affiche DÉBARRASSER LES CONDUITES D'HUILE DE LA VIEILLE HUILE (CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES) MISE AU REBUT EFFECTUÉE (DISPOSE DONE). Appuyez et maintenez **⌚** le bouton de gauche pendant quelques secondes pour dégager la vieille huile. Une fois que l'huile **⌚** est dégagée, appuyez sur le bouton de droite.
8. L'écran affiche NETTOYAGE DE LA BASSINE TERMINÉ (CLN VAT COMPLETE) OUI NON. Une fois la bassine nettoyée, appuyez **YES 1** sur le bouton.

**3-13. MISE AU REBUT DE
L'HUILE À PARTIR DE
LA BASSINE ET À L'AIDE
DU VOLET D'HUILE EN
OPTION**
(Suite)

9. Appuyez  sur le bouton et l'écran affiche « MISE AU REBUT » « EFFECTUÉE » (“DISPOSE” “DONE”) Appuyez et maintenez  le bouton de gauche et l'huile est pompée dans le volet.

AVIS

L'interrupteur de mise au rebut ne fait pas tourner le moteur de la pompe avant cette étape du mode de mise au rebut de l'huile.

** AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRÛLURE**

Veillez à éviter les brûlures provoquées des surfaces chaudes et par l'éclaboussement de l'huile chaude.

10. Une fois que l'huile n'est plus pompée depuis le bac de vidange, appuyez sur  le bouton de droite. Le voyant bleu du filtre clignote et l'écran affiche

FERMER LE BAC DE VIDANGE et enfoncez le bouton de vidange noir pour fermer le bac de vidange.

11. L'écran affiche REPLISSAGE MANUEL DE LA BASSINE (MANUAL FILL VAT) suivi de la question LA BASSINE EST-ELLE REMPLIE? (IS POT FILLED?) et OUI NON Remplissez la bassine jusqu'à la ligne inférieure de l'indicateur tracée à l'arrière de la bassine. Voir les instructions de remplissage ou d'ajout d'huile dans la section 3-5.

Appuyez  sur le bouton et la friteuse retourne au fonctionnement normal.

3-14. REMPLACEMENT DE L'ENVELOPPE DU FILTRE



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

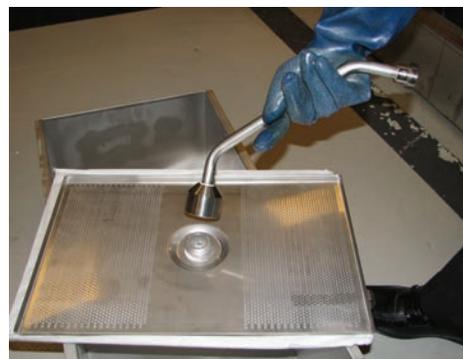


Figure 5

Afin d'assurer un excellent pompage de l'huile, l'enveloppe du filtre doit être remplacée au moins une fois par jour. Cependant, dans les commerces ouverts 24/24 h, l'enveloppe doit être remplacée deux fois par jour.

AVIS

Si l'enveloppe du filtre n'a pas été remplacée, un rappel CHANGER LA RONDELLE (CHANGE PAD) s'affiche à l'écran. Appuyez sur ^{YES}
1 le bouton pour annuler le message, mais

il réapparaît toutes les 4 minutes jusqu'à ce que l'enveloppe du filtre soit remplacée.

1. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation principal est positionné sur MARCHE (ON).
2. Ouvrez la porte, poussez la butée du bac de vidange et retirez le bac de vidange à l'aide de son manche. Figures 1 et 2.

AVERTISSEMENT RISQUE DE BRÛLURE

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

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

3. Soulevez le couvercle du bac de vidange. Figure 3.
4. Dévissez l'écrou-raccord du filtre du tuyau vertical. Figure 4.
5. Tirez le tuyau vertical et les tamis du bac de vidange et dévissez le tuyau vertical des tamis. Figure 5.

**3-14. REMPLACEMENT DE
ENVELOPE (suite)**

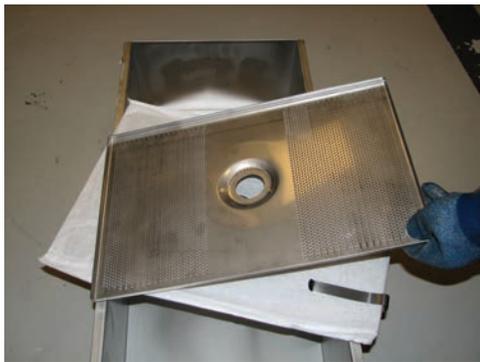


Figure 6

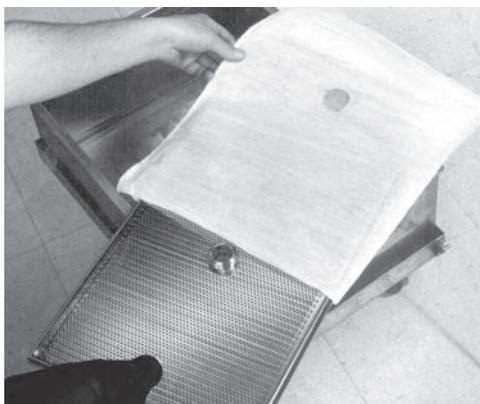


Figure 7



Figure 8

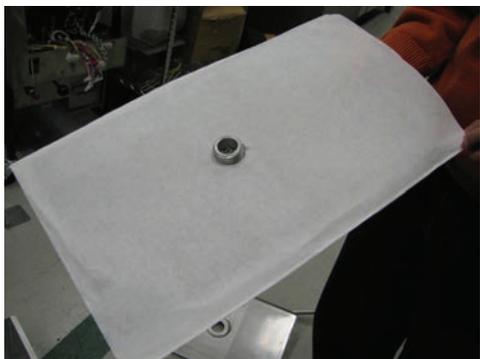


Figure 9

6. Soulevez le ramasse-miettes du filtre et essuyez l'huile et les miettes sur le ramasse-miettes. Nettoyez le ramasse-miettes avec du savon et de l'eau puis rincez à fond avec de l'eau chaude. Figure 6.
7. Tirez les agrafes de retenue de l'enveloppe, tirez l'enveloppe du tamis inférieur et jetez l'enveloppe. Figure 7.

Nettoyez à fond le tamis du filtre avec du savon et de l'eau et rincez soigneusement avec de l'eau chaude.
8. Essuyez l'huile et les miettes sur le bac de vidange. Nettoyez le bac de vidange avec du savon et de l'eau, puis rincez abondamment avec l'eau chaude. Figure 8.

AVIS

Assurez-vous que le bac de vidange, le tamis du fond, le ramasse-miettes et les agrafes de retenue sont bien secs avant de placer l'enveloppe du filtre dans le bac vu que l'eau dissout l'enveloppe du filtre.

9. Glissez une nouvelle enveloppe du filtre sur le tamis du filtre inférieur, en alignant le trou dans l'enveloppe avec le raccord au bas du tamis. Figure 8.
10. Pliez les recoins vers l'intérieur et pliez doublement l'extrémité ouverte. Fixez les plis avec une barre de scellement Figures 9 et 10.

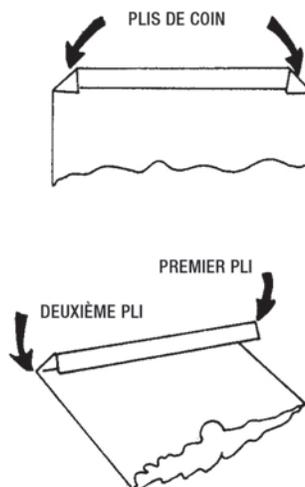


Figure 9



Figure 10

**3-14. REMPLACEMENT DE
ENVELOPE (suite)**

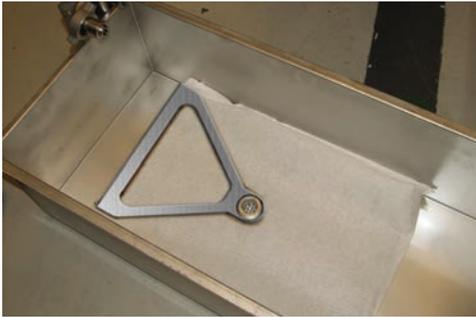


Figure 11



Figure 12



Figure 13



Figure 14

11. Placez le tamis du filtre dans le bac. Figure 11.

12. Placez le ramasse-miettes sur le dispositif et les filetages dans le trou central. Figure 12.

13. Serrez manuellement le tuyau vertical sur le tamis du filtre. Figure 13.

14. Après avoir serré le tuyau, alignez le tuyau vertical sur le raccord du filtre installé sur le bac et serrez **UNIQUEMENT** à la main pour éviter d'endommager le tuyau ou de le serrer trop fort. Figure 14.

15. Placez le couvercle du bac de vidange sur le bac. Figure 15.



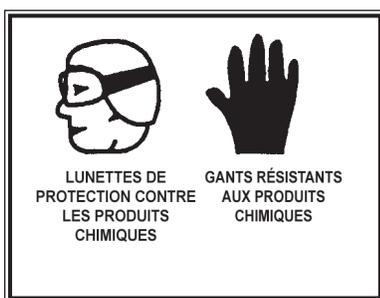
Figure 15

3-14. REMPLACEMENT DE ENVELOPE (suite)



Figure 15

3-15. MODE DE NETTOYAGE



Le bac de vidange du filtre doit être placé le plus loin possible en dessous de la friteuse et le couvercle doit être remis en place. Assurez-vous que le bac de vidange du filtre est bloqué et que le trou du couvercle est aligné avec le bac avant de l'ouvrir. Le non-respect de ces instructions provoque l'éclaboussement de la graisse et peut entraîner des blessures corporelles.

Il n'est pas recommandé de déplacer la friteuse ou le bac de vidange du filtre lorsqu'ils contiennent de la graisse chaude. La graisse chaude peut s'éclabousser et entraîner des brûlures graves.

Portez toujours des lunettes de protection contre les éclaboussures de produits chimiques ou un écran facial et des gants de protection en caoutchouc lorsque vous nettoyez la bassine de friture car la solution de nettoyage a une teneur alcaline élevée. Évitez des éclaboussures ou tout autre contact de la solution avec vos yeux ou la peau. De graves brûlures peuvent s'ensuivre. Lisez attentivement les instructions notées sur le produit de nettoyage. Si la solution entre en contact avec vos yeux, rincez-les correctement avec de l'eau froide et consultez immédiatement un médecin.

En outre, pour éviter de remplir à l'excès le bac de vidange, vidangez une seule bassine à la fois. Le bac de vidange peut contenir 1 bassine d'huile pleine. Le sol peut devenir glissant suite à un remplissage excessif du bac de vidange entraînant ainsi des blessures corporelles.

16. Repoussez le panier du filtre en dessous de la friteuse, en vous assurant que le tube du filtre installé sur le panier forme un raccord parfait avec le raccord situé en dessous de la friteuse. Figure 9.

La friteuse est maintenant prête pour une utilisation normale.



Pour éviter des brûlures lorsque vous versez la solution chaude, portez des gants et un équipement de protection et prenez soin d'éviter les éclaboussures.

1. Positionnez l'interrupteur d'alimentation sur ARRÊT (OFF).
2. Couvrez les bassines attenantes pour éviter de contaminer accidentellement l'huile avec la solution de nettoyage de la friteuse.

AVIS

Ne cuisinez pas le produit dans une bassine attenante pendant le mode de nettoyage pour éviter de contaminer l'huile et/ou le produit.

3. S'il y a de la graisse chaude dans la bassine de friture, tirez le bouton de vidange et purgez l'huile dans le bac de vidange. (ou, pompez l'huile dans le volet de mise au rebut). Consultez la section 3-13 pour la mise au rebut de l'huile.
4. Après la vidange de l'huile, fermez le bac de vidange en appuyant sur le bouton noir et continuez avec la procédure normale de mise au rebut de l'huile. Un code « E-15 » apparaît sur l'écran de commande indiquant que le bac de vidange est ouvert.
5. Après avoir laissé le bac de vidange refroidir, retirez le panier du filtre. Retirez le tamis du filtre et mettez au rebut l'ancienne rondelle filtrante. Remplacez le tamis du filtre.
6. Remettez le panier du filtre sous l'appareil.

3-15. MODE DE NETTOYAGE **(suite)**

7. Suivez les directives indiquées dans l'outil de formation Chick-fil-A et remplissez la bassine de friture jusqu'au niveau de la ligne

MISE EN GARDE

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

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

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

8. Positionnez l'interrupteur d'alimentation sur MARCHE (ON) et



appuyez **PROG** immédiatement sur puis sur . NETTOYER? (CLEAN OUT ?), ensuite 1=OUI 3=NON s'affiche à l'écran. Appuyez



sur pour lancer le mode de nettoyage. La friteuse affiche *MODE DE NETTOYAGE* (*CLEAN-OUT MODE*) et chauffe jusqu'à la température préprogrammée, puis commence automatiquement un compte à rebours chronométré. Utilisez si nécessaire, pour régler la température et évitez de faire bouillir la solution de nettoyage à l'excès.

MISE EN GARDE

Si la solution de nettoyage de la bassine de friture commence à mousser et à trop bouillir, positionnez immédiatement l'interrupteur d'alimentation sur (ARRÊT) OFF, au risque d'endommager les composants.

9. À l'aide d'une brosse à friteuse, (numéro de référence Henny Penny 12105), récurer l'intérieur de la bassine de friture et autour du plan de travail de la friteuse. N'utilisez jamais de la laine d'acier ou un tampon à récurer vert pour frotter la friteuse. Placez le panier dans la bassine de friture avec la solution de nettoyage et frottez le panier.
10. À la fin du mode de nettoyage, positionnez l'interrupteur d'alimentation sur OFF. Tirez le manche du bac de vidange et vidangez la solution de nettoyage de la bassine de friture et versez-la. Un code E-15 s'affiche indiquant que le bac de vidange est ouvert. Emmenez le bac de vidange et le support du panier dans l'évier pour les nettoyer.

3-15. MODE DE NETTOYAGE
(suite)

11. Fermez le bac de vidange et remplissez la bassine de friture avec 7 à 8,5 gallons d'eau froide.
12. Ajoutez environ 8 onces de vinaigre distillé et recommencez le mode de nettoyage tel que décrit dans l'étape 8.

AVIS

À la fin du mode de nettoyage, les commandes supposent que la bassine de friture contient à présent de la graisse fraîche et règlent la température. Si vous avez abandonné le mode de nettoyage avant de commencer le cycle de 15 minutes ou s'il n'y a pas de graisse fraîche dans la bassine de friture, réglez les commandes sur NOUVELLE (NEW) graisse ou sur graisse UTILISÉE (USED) conformément aux directives de la section Fonction de réglage manuel d'une nouvelle graisse ou d'une graisse utilisée.

13. À l'aide d'une brosse propre, frottez l'intérieur de la bassine de friture pour neutraliser l'alcalin laissé par le composé de nettoyage.
14. Vidangez l'eau de rinçage au vinaigre dans le bac en tirant le manche du bac de vidange. Fermez le bac de vidange après avoir vidé la bassine.

Retirez le bac de vidange contenant la solution eau/vinaigre et versez-la à l'égoût. Remettez le bac de vidange en place sous la friteuse.

15. Effectuez un dernier rinçage de la bassine de friture. Vidangez l'eau dans le bac de vidange en tirant le manche du bac. Après la vidange de l'eau de rinçage, fermez le robinet de vidange, retirez le bac de vidange et versez l'eau de rinçage.
16. Séchez correctement le bac de rinçage et la bassine de friture. Installez le support du panier.

AVIS

Assurez-vous que l'intérieur de la bassine de friture, l'ouverture du robinet de vidange et toutes les pièces qui entrent en contact avec la nouvelle graisse sont les plus sèches possibles.

3-15. MODE DE NETTOYAGE
(suite)

MISE EN GARDE

Assurez-vous que l'intérieur de la bassine de friture, l'ouverture du robinet de vidange et toutes les pièces qui entrent en contact avec la nouvelle graisse sont les plus sèches possibles.

17. Assurez-vous que le bac de vidange est fermé et remettez le panier du filtre en place, avec la nouvelle enveloppe sur la friteuse. Remplissez la bassine avec de l'huile en suivant les instructions de la section 3-5 **Remplissage et ajout de l'huile**.

3-16. VÉRIFIER/REEMPLACER
LES JOINTS TORIQUES
DU BAC DE VIDANGE DU
FILTRE

Pour éviter des fuites d'huile et pour que le processus de filtrage fonctionne correctement, les joints toriques du bac de vidange du filtre doivent être inspectés tous les 3 mois au moins, afin de déceler des déchirures ou des entailles. Figure 1



Figure 1

**3-16. VÉRIFIER/REEMPLACER
LES JOINTS TORIQUES
DU BAC DE VIDANGE DU
FILTRE (Suite)**



Figure 2



Figure 3

**3-17. RÉGLAGE MANUEL D'UNE
GRAISSE NOUVELLE OU
UTILISÉE**

1. Ouvrez la porte, appuyez sur la butée du bac de vidange et retirez le bac de vidange à l'aide du manche du bac de vidange. Figures 2 et 3.



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

2. Effectuez une inspection visuelle des 3 joints toriques du tube du bac de vidange du filtre afin de détecter des fissures ou des cassures et remplacez-les si nécessaire.
3. Pour remplacer le joint torique, utilisez un petit tournevis à lame plate, appuyez sur le joint torique pour le soulever et tirez l'extrémité du tube. Enroulez le nouveau joint torique en nœud sur le tube. Lubrifiez les joints toriques sur le tube du filtre avec de l'huile fraîche et froide et poussez le bac de vidange du filtre pour le remettre en place. Figure 4



Figure 4

1. Positionnez l'interrupteur d'alimentation sur ARRÊT (OFF).
2. Appuyez et maintenez tout en positionnant l'interrupteur d'alimentation sur MARCHÉ (ON), jusqu'à ce que l'écran affiche EST-CE UNE NOUVELLE HUILE OU UNE HUILE UTILISÉE? (IS OIL NEW OR USED?)

3. Appuyez sur  sur pour une graisse nouvelle ou  sur pour une graisse utilisée.

4. Si vous appuyez sur  , EST-CE UNE NOUVELLE HUILE? (OIL IS NEW?) s'affiche à l'écran.

Appuyez sur  pour OUI et MERCI (THANK YOU) s'affiche à l'écran et les commandes reprennent un fonctionnement normal.

5. Si  vous appuyez sur , EST-CE UNE HUILE UTILISÉE? (OIL IS USED?) s'affiche à l'écran.

6. Appuyez sur  pour OUI et QUEL EST L'ÂGE DE L'HUILE? (HOW OLD IS OIL?) s'affiche à l'écran.

7. Appuyez sur   pour définir l'âge de la graisse.

8. Appuyez sur  « MERCI » (THANK YOU) s'affiche à l'écran et les commandes reprennent un fonctionnement normal.

3-18. STATS DU BOUTON INFO

Température réelle de l'huile

1. Appuyez  sur et la température réelle de l'huile s'affiche à l'écran pour chaque bassine.

Température du point de consigne

2. Appuyez  deux fois sur et SP s'affiche à l'écran, ainsi que la température (prédéfinie) du point de consigne de chaque bassine.

Récupération des informations de chaque bassine

3. Appuyez  3 fois sur et l'écran affiche :
 - a. N° de cycles de cuisson restants avant le verrouillage du filtre
 - b. Température moyenne de cuisson
 - c. Lecture de la sonde de température actuelle et vitesse d'élévation de la température
 - d. Date du jour
 - e. P = température de la sonde de protection
L = température de la sonde de niveau
Température de la sonde principale

AVIS

Si vous n'appuyez sur aucun bouton du mode stats dans 5 secondes, les commandes retournent au fonctionnement normal.

3-19. CALENDRIER DE MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Comme tout équipement de restauration, la friteuse ouverte Henny Penny doit être correctement nettoyée et entretenue. Le tableau ci-dessous fournit un résumé de procédures de maintenance planifiées à effectuer par l'utilisateur.

<u>Fréquence</u>	<u>De la procédure</u>
Filtrage de la graisse	Quotidien
Remplacement de l'enveloppe du filtre	Quotidien
Lubrifier les joints toriques du panier filtreur	Chaque remplacement de l'enveloppe du filtre
Lubrifier les joints toriques du réservoir d'huile	Lorsque le réservoir est retiré
Remplacement de l'huile	Lorsque l'huile fume, mousse abondamment, ou sent mauvais
Nettoyage de la bassine	Chaque remplacement d'huile
Inspecter les joints toriques du panier filtreur	Trimestrielle
Inspecter les joints toriques du réservoir d'huile (Section 3-10)	Trimestrielle

SECTION 4. MODE D'INFORMATION

Les informations historiques peuvent être enregistrées et utilisées pour une assistance opérationnelle et technique et vous permettent ainsi d'afficher les données suivantes :

- 1. JOURNAL E
- 2. JOURNAL P
- 3. CHAUFFAGES
- 4. DONNÉES DE CUISSON DE GAUCHE
- 5. DONNÉES DE CUISSON DE DROITE
- 6. DONNÉES DU JOUR
- 7. JOUR PRÉCÉDENT - SUN
- 8. TOTAUX DE 7 JOURS
- 9. DONNÉES DE L'HUILE
- 10. DONNÉES DE L'HUILE PRÉCÉDENTE
- 11. INFO D'ENTRÉE
- 12. INFO DE SORTIE
- 13. TMP DE LA BASSINE
- 14. TMP DU NIVEAU
- 15. TMP PRO
- 16. TMP SSR
- 17. TMP UC
- 18. INFO ANALOGIQUE
- 19. TENSION CA
- 20. INFO INTENSITÉ DU COURANT ÉLECTRIQUE

AVIS

Toutes les fonctions du mode d'information ne sont pas traitées dans cette section. Afin d'assurer le fonctionnement approprié de la friteuse, consultez Henny Penny Corp. Avant de modifier l'un de ces paramètres. Pour plus d'informations sur ces fonctions, contactez l'assistance technique au 1-800-417- 8405 ou au 1-937-456-8405.

4-1. MODE D'INFORMATION DÉTAILS

1. JOURNAL E (journal de codes d'erreur)

Appuyez  sur les boutons **PROG** et  sur les boutons **INFO** et **MODE D'INFO** (*INFO MODE*) s'affiche à l'écran, suivi de 1. JOURNAL E

AVIS

Appuyez  sur les boutons **PROG** et  sur les boutons **INFO** et pour quitter le mode d'information à tout moment.

Appuyez  sur et A. (date et heure) **MAINTENANT (NOW)** s'affiche à l'écran. Il s'agit de la date et de l'heure actuelles.

Appuyez  sur et si une erreur est enregistrée, B. (date, heure et information sur le code d'erreur) s'affichent à l'écran. Il s'agit du dernier code d'erreur que les commandes ont enregistré. Parfois, les caractères L : et R : s'affichent à l'avant du code d'erreur à l'écran, indiquant les bassines de gauche ou de droite de la bassine divisée.

Appuyez  sur et l'information du dernier code d'erreur suivant est visible.

Il est possible de stocker un maximum de 10 codes d'erreur (B à K) dans la section du journal E.

Appuyez  sur les boutons **PROG** pour passer au journal P.

4-1. MODE D'INFORMATION DÉTAILS (suite)

2. JOURNAL P (journal de mise sous tension)

Appuyez  sur et 2A. (date et heure) *MAINTENANT* (NOW) s'affiche à l'écran à l'écran. Il s'agit de la date et de l'heure actuelles.

Appuyez  sur et la dernière mise sous tension s'affiche, 2B. (date, heure) MISE SOUS TENSION (PWR-UP)

Appuyez  sur et la date de la dernière mise sous tension suivante s'affiche. Il est possible de stocker un maximum de 10 mises sous tension (2B à 2K) dans la section JOURNAL P.

Appuyez  sur pour passer au journal de chauffage.

3. CHAUFFAGE

Appuyez  sur et 3A. (date et heure) *MAINTENANT* (NOW) s'affiche sur à l'écran à l'écran. Il s'agit de la date et de l'heure actuelles.

Appuyez  sur et le dernier chauffage s'affiche avec la vitesse de chauffage, ex : "3B. 22 MAI, 8:37A 1,25". La vitesse de chauffage est la vitesse maximum (degrés/seconde) enregistrée par le dispositif de commande dans l'intervalle de temps affiché.

Appuyez  sur et le dernier chauffage suivant s'affiche. Il est possible de stocker un maximum de 10 chauffages (3B à 3K) dans la section Journal de chauffage.

Appuyez  sur pour passer aux DONNÉES DE CUISSON (COOK DATA).

4. DONNÉES DE CUISSON DE GAUCHE (LEFT COOK DATA)

Appuyer  sur pour parcourir les données suivantes :

FONCTION

EXEMPLE D'AFFICHAGE

Heure de démarrage du dernier cycle de cuisson	4A. A COMMENCÉ À 10.25A
Produit (dernier produit cuisiné)	4B. PRODUIT -1-
PRÊT ? (friteuse prête avant le démarrage ?)	4C. PRÊT ? OUI
Statut de détection de la baisse	4D. DÉTECTER X N°
Régler la baisse (secondes en temps réel)	4E. RÉGLER LA BAISSÉ T-14
Réglage du temps de cuisson (réglage de l'heure)	4F. RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON -13
Temps de cuisson réellement écoulé (secondes)	4G. TEMPS RÉEL 2:23
Arrêté : Temps restant ou secondes passées	4H. ARRÊT CUIT+1
Cuisson lente pour ce cycle?	4I. LENT? NON
Surchargé (mauvais lot)	4J. SURCHARGÉ? NON
Température moy. pendant le cycle de cuisson	4K. TEMPERATURE MOY. 343°F
Tension max. pendant le cycle de cuisson	4L. TENSION MAX 99 %
Tension min. pendant le cycle de cuisson	4M. TENSION MIN 97 %
Intensité de courant max. pendant le cycle de cuisson	4N. INTENSITÉ DE COURANT MAX.
Intensité de courant min. pendant le cycle de cuisson	4O. INTENSITÉ DE COURANT MIN.



Appuyez **PROG** sur pour passer à DONNÉES DE CUISSON DE DROITE (RIGHT COOK DATA).

**4-1. MODE
D'INFORMATION DÉTAILS
(suite)**

5. DONNÉES DE CUISSON DE DROITE
Appuyez sur ▼ le bouton pour démarrer l'affichage des données de cuisson.

FONCTION	EXEMPLE D'AFFICHAGE
Heure de démarrage du dernier cycle de cuisson	5A. A COMMENCÉ À 10.25A
Produit (dernier produit cuisiné)	5B. PRODUIT -1-
PRÊT ? (friteuse prête avant le démarrage ?)	5C. PRÊT ? OUI
Statut de détection de la baisse	5D. DÉTECTER X N°
Régler la baisse (secondes en temps réel)	5E. RÉGLER LA BAISSÉ T-10
Réglage du temps de cuisson (réglage de l'heure)	5F. RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON -13
Temps de cuisson réellement écoulé (secondes)	5G. TEMPS RÉEL 2:23
Arrêté : Temps restant ou secondes passées	5H. ARRÊT CUIT+1
Cuisson lente pour ce cycle?	5I. LENT? NON
Surchargé (mauvais lot)	5J. SURCHARGE? NON
Température moy. pendant le cycle de cuisson	5K. TEMPÉRATURE MOY. 343°F
Tension max. pendant le cycle de cuisson	5L. TENSION MAX 99 %
Tension min. pendant le cycle de cuisson	5M. TENSION MIN 97 %
Intensité de courant max. pendant le cycle de cuisson	5N. INTENSITÉ DE COURANT MAX.
Intensité de courant min. pendant le cycle de cuisson	5O. INTENSITÉ DE COURANT MIN.

Appuyez sur  pour passer à DONNÉES DU JOUR (TODAYS DATA).

6. DONNÉES DU JOUR (se réinitialise automatiquement chaque jour)
Appuyez ▼ sur pour parcourir les données suivantes :

FONCTION	EXEMPLE D'AFFICHAGE
Date du jour	6A. DATE 12 AVR
Heure du jour à laquelle le dernier chauffage s'est terminé	6B. DERNIER CHAUFFAGE 9:45A
Taux de chauffage de pointe (°F/sec) du dernier chauffage	6C. DERNIER TAUX 0,82
Le dernier chauffage était-il acceptable?	6D. DERNIER OK ? OUI
Statut cap de chauffage (sur la base des 4 derniers chauffages)	6E. BONNE CAP DE CHAUFFAGE
Nombre de chauffages surveillés aujourd'hui	6F. CHAUFFAGES 2
Nombre de chauffages lents	6G. CHAUFFAGES LENTS 0
Durée max de chauffage nécessaire pour passer de 270°F à 310°F aujourd'hui	6H. DURÉE DE CHAUFFAGE MAX 1:17
Pointe la plus faible de chauffages d'aujourd'hui	6I. TAUX MIN 0,82
Tension maximale aujourd'hui (lorsque la friteuse est en marche)	6J. TENSION MAX 99 %
Tension minimale aujourd'hui (lorsque la friteuse est en marche)	6K. TENSION MIN (MIN VOLT) 95 %
N° d'avertissements de « basse tension » générés	6L. BASSE TENSION (LO VOLT'S) 0
Appel d'intensité de courant maximum généré aujourd'hui	6M. INTENSITÉ DE COURANT MAXIMUM (MAX AMPS)
Appel d'intensité de courant minimum généré aujourd'hui	6N. INTENSITÉ DE COURANT MIN (MIN AMPS) 33
Nombre d'avertissements « d'intensité de courant faible » générés aujourd'hui	6O. FAIBLE INTENSITÉ DE COURANT (LO AMP'S) 0
Temps d'inactivité pendant lequel (hh:mm) la friteuse était en marche	6P. DURÉE DU TEMPS D'ARRÊT (IDLE HRS) 1:23
Huile usée accumulée jusqu'aujourd'hui	6Q. HUILE USEE (OIL WEAR) 3
Nombre total de cycles de cuisson effectués aujourd'hui	6R. TOTAL DE CYCLES DE CUISSON (TOT CK'S) 11
Nombre de cycles démarrés avant que la friteuse soit prête	6S. PAS PRÊTE (NOT RDY'S) 2
N° de cycles abandonnés prématurément, 0:11 ou plus restant	6T. Abandonnés (QUIT) 11+ 0
N° de cycles *CUITS* en 21 sec ou plus	6U. CUIT 21+ (DONE) 1
Nombre de produits individuels cuisinés	6V. Px CK CT 2
Nombre de produits individuels « non détectés »	6W. Px NO DET 0
Nombre de produits individuels « cuits lentement »	6X. Px SLO CT 0
Nombre de produits individuels « gelés ou surchargés »	6Y. Px FRZ/OV 0

(Au cours des étapes 6V à 6Y, appuyez sur les boutons de produit (programmation manuelle) pour voir les données de chaque produit)

4-1. MODE D'INFORMATION
DÉTAILS (suite)

Appuyez  sur pour passer au journal JOUR PRÉCÉDENT SUN (PREV-DAY-SUN)

7. JOUR PRÉCÉDENT SUN

Appuyez  sur pour parcourir les données suivantes. Au cours de chaque étape, appuyez  sur pour choisir le jour de la semaine, parmi les 7 derniers jours.

FONCTION

EXEMPLE D’AFFICHAGE

Jour où ces données ont été enregistrées pour	7A. DATE 8 AVR
Heure du jour à laquelle le dernier chauffage s'est terminé	7B. DERNIER CHAUFFAGE 8:15P
Taux de chauffage de pointe (°F/Sec) - dernier chauffage	7C. DERNIER TAUX DE CHAUFFAGE 0,88
Le dernier chauffage de ce jour était-il acceptable?	7D. DERNIER OK ? OUI
Statut de cap de chaleur (sur la base de 4 derniers chauffages)	7E. BON CAP DE CHAUFFAGE
Nombre de chauffages surveillés aujourd'hui	7F. CHAUFFAGES
Nombre de chauffages lents	7G. CHAUFFAGES LENTS 0
Temps de chauffage max pour passer de 270°F à 310°F ce jour	7H. DURÉE DE CHAUFFAGE MAX 1:11
Pointe la plus faible – les chauffages de ce jour	7I. TAUX MIN. 0,67
Tension max de ce jour (lorsque la friteuse est en marche)	7J. TENSION MAX 102%
Tension min de ce jour (lorsque la friteuse est en marche)	7K. TENSION MIN 98%
N° d'avertissements de « basse tension » générés	7L. BASSE TENSION 0
Appel d'intensité de courant maximum généré ce jour	7M. INTENSITÉ DE COURANT MAX 35
Appel d'intensité de courant minimum généré ce jour	7N. INTENSITÉ DE COURANT MIN 34
N° d'avertissements de « faible intensité de courant » générés ce jour	7O. FAIBLE INTENSITÉ DE COURANT 0
Temps d'inactivité pendant lequel (hh:mm) la friteuse était en marche	7P. DURÉE DU TEMPS D'ARRÊT 7:09
Huile usée accumulée ce jour	7Q. HUILE USÉE 39
Nombre total de cycles de cuisson de ce jour	7R. TOTAL DE CYCLES DE CUISSON 18
Nombre de cycles démarrés avant que la friteuse soit prête	7S. PAS PRÊTE 2
N° de cycles abandonnés prématurément (0:11 ou plus restant)	7T. ABANDONNÉS (QUIT) 11+ 0
N° de cycles *CUITS* en 21 sec ou plus	7U. CUIITS 21+ 3
Nombre de produits individuels cuisinés	7V. Px CK CT 12
Nombre de produits individuels « non détectés »	7W. Px NO DET 1
Nombre de produits individuels « cuits lentement »	7X. Px SLO CT 0
Produit individuel « gelé ou surchargé »	7Y. Px FRZ/OV 1

(Au cours des étapes 7V à 7Y, appuyez sur les boutons de produit (programmation manuelle) pour voir les données de chaque produit)

Appuyez  sur pour passer au journal TOTAL DE 7 JOURS.

4-1. MODE D'INFORMATION
DÉTAILS (suite)

8. TOTAL DE 7 JOURS

Appuyez  sur pour parcourir les données suivantes :

FONCTION	EXEMPLE D'AFFICHAGE
Jour le plus ancien de l'historique « jours précédents »	8A. DEPUIS LE 5 AVRIL
Nombre de jours dont les données sont comprises dans les totaux	8B. NOMBRE DE JOURS
Nombre de chauffages surveillés	8C. CHAUFFAGES 30
Nombre de chauffages lents	8D. CHAUFFAGES LENTS 1
Durée de chauffage max nécessaire pour passer de 270°F à 310°F	8E. DURÉE DE CHAUFFAGE MAX 3:25
Pointe la plus faible de tous les chauffages	8F. TAUX MIN. 0,47
Tension maximale	8G. TENSION MAX 102%
Tension minimale	8H. TENSION MIN 91%
N° d'avertissements de « basse tension » générés	8I. BASSE TENSION 0
Appel d'intensité de courant maximum	8J. INTENSITÉ DE COURANT MAX 35
Appel d'intensité de courant minimum	8K. APPEL D'INTENSITÉ DE COURANT MINIMUM 32
Nombre d'avertissements « d'intensité de courant faible »	8L. FAIBLE INTENSITÉ DE COURANT 0
Temps d'inactivité pendant lequel (hrs) la friteuse était en marche	8M. DURÉE DU TEMPS D'ARRÊT 43
Total d'huile usée accumulée	8N. TOTAL D'HUILE USÉE 278
Nombre total de cycles de cuisson	8O. TOTAL DE CYCLES DE CUISSON 125
Nombre de cycles démarrés avant que la friteuse soit prête	8P. PAS PRÊTE 7
N° de cycles abandonnés prématurément (0:11 ou plus restant)	8Q. ABANDONNÉS (QUIT) 11+ 0
N° de cycles *CUITS* en 21 sec ou plus	8R. CUIITS 21+ 3
Nombre de produits individuels cuisinés	8S. Px CK CT 77
Nombre de produits individuels « non détectés »	8T. Px NO DET 3
Nombre de produits individuels « cuits lentement »	8U. Px SLO CT 0
Produit individuel « gelé ou surchargé »	8V. Px FRZ/OV 1

(Au cours des étapes 8S à 8V, appuyez sur les boutons de produit (programmation manuelle) pour voir les données de chaque produit)

Appuyez  sur pour passer au journal DONNÉES DE L'HUILE.
PROG

4-1. MODE D'INFORMATION
DÉTAILS (suite)

9. DONNÉES DE L'HUILE (lot actuel ; la réinitialisation s'effectue par le mode de nettoyage)

Appuyez ▼ sur pour parcourir les données suivantes :

FONCTION	EXEMPLE D’AFFICHAGE
Le jour où le lot d’huile actuel a commencé à être utilisé	9A. DEPUIS LE 1 AVRIL
N° de jours dont les données sont comprises dans les totaux	9B. NOMBRE DE JOURS 10
Nombre de chauffages surveillés	9C. CHAUFFAGES 75
Nombre de chauffages lents	9D. CHAUFFAGES LENTS 2
Durée de chauffage max nécessaire pour passer de 270°F à 310°F	9E. DURÉE DE CHAUFFAGE MAX 3:25
Pointe la plus faible de tous les chauffages	9F. TAUX MIN 0,43
Tension maximale	9G. TENSION MAX 102%
Tension minimale	9H. TENSION MIN 91%
N° d’avertissements de « basse tension » générés	9I. BASSE TENSION 0
Appel d’intensité de courant maximum	9J. INTENSITÉ DE COURANT MAX 35
Appel d’intensité de courant minimum	APPEL D’INTENSITÉ DE COURANT MINIMUM 32
N° d’avertissements « d’intensité de courant faible »	9L. FAIBLE INTENSITÉ DE COURANT 0
Temps d’inactivité pendant lequel (hrs) la friteuse était en marche	9M. DURÉE DU TEMPS D’ARRÊT 43
Total d’huile usée accumulée	9N. TOTAL D’HUILE USÉE 278
Nombre total de cycles de cuisson	9O. TOTAL DE CYCLES DE CUISSON 125
Nombre de cycles démarrés avant que la friteuse soit prête	9P. PAS PRÊTE 7
N° de cycles abandonnés prématurément (0:11 ou plus restant)	9Q. ABANDONNÉS (QUIT) 11+ 0
N° de cycles *CUITS* en 21 sec ou plus	9R. CUIITS 21+ 3
Nombre de produits individuels cuisinés	9S. Px CK CT 77
Nombre de produits individuels « non détectés »	9T. Px NO DET 3
Nombre de produits individuels « cuits lentement »	9U. Px SLO CT 0
Produit individuel « gelé ou surchargé »	9V. Px FRZ/OV 1

(Au cours des étapes 9S à 9V, appuyez sur les boutons de produit (programmation manuelle) pour voir les données de chaque produit)

Appuyez  sur pour passer au journal DONNÉES DE L'HUILE PRÉCÉDENTE.
PROG

**4-1. MODE D'INFORMATION-
DÉTAILS (suite)**

10. DONNÉES DE L'HUILE PRÉCÉDENTE (nous sommes partis du journal Données de l'huile ; cela suppose l'utilisation d'une nouvelle graisse)

Appuyez  sur pour parcourir les données suivantes :

FONCTION	EXEMPLE D'AFFICHAGE
Le jour où le lot d'huile précédent a commencé à être utilisé	10A. A COMMENCÉ LE 9 MARS
N° de jours dont les données sont comprises dans les totaux	10B. NOMBRE DE JOURS 18
Nombre de chauffages surveillés	10C. CHAUFFAGES 98
Nombre de chauffages lents	10D. CHAUFFAGES LENTS 0
Durée de chauffage max nécessaire pour passer de 270°F à 310°F	10E. DURÉE DE CHAUFFAGE MAX 1:31
Pointe la plus faible de tous les chauffages	10F. TAUX MIN 0,57
Tension maximale	10G. TENSION MAX 101%
Tension minimale	10H. TENSION MIN 96%
Nombre d'avertissements de « basse tension » générés	10I. BASSE TENSION 0
Appel d'intensité de courant maximum	10J. INTENSITÉ DE COURANT MAX 35
Appel d'intensité de courant minimum	10K. INTENSITÉ DE COURANT MIN 33
Nombre d'avertissements « d'intensité de courant faible »	10L. FAIBLE INTENSITÉ DE COURANT 0
Temps d'inactivité pendant lequel (heures) la friteuse était en marche	10M. DURÉE DU TEMPS D'ARRÊT 62
Total d'huile usée accumulée	10N. TOTAL D'HUILE USEE 1523
Nombre total de cycles de cuisson	10O. TOTAL DE CYCLES DE CUISSON 653
Nombre de cycles démarrés avant que la friteuse soit prête	10P. PAS PRÊTE 25
N° de cycles abandonnés prématurément, 0:11 ou plus restant	10Q. ABANDONNÉS (QUIT) 11+ 3
N° de cycles *CUITS* en 21 sec ou plus	10R. CUIITS 21+ 13
Nombre de produits individuels cuisinés	10S. Px CK CT 466
Nombre de produits individuels « non détectés »	10T. Px NO DET 31
Nombre de produits individuels « cuits lentement »	10U. Px SLO CT 0
Produit individuel « gelé ou surchargé »	10V. Px FRZ/OV 5

(Au cours des étapes 10S à 10V, appuyez sur les boutons de produit (programmation manuelle) pour voir les données de chaque produit)



Appuyez **PROG** sur pour passer à vérifier INP A_VHDSF_M.

4-1. MODE D'INFORMATION **DÉTAILS (suite)**

11. INP A_VHDSF_M

Ce mode affiche le statut des composants et des entrées. Si Le signal d'entrée est détecté, une lettre d'identification s'affiche (voir ci-dessous). Si le signal n'est pas détecté, “_” s'affiche.

Une fois l'interrupteur d'alimentation positionné sur MARCHE et toutes les entrées détectées, « H_P_A_VHDSF_M » s'affiche à l'écran. Voir ci-dessous pour la « définition » des codes.

- A = L'interrupteur d'alimentation est positionné sur MARCHE
- V = Tension - 24 VCA détectés
- H = Limite supérieure – si « H » est présent, la limite supérieure est bonne ; Si « H » est absent, la limite supérieure est déclenchée (surchauffée) ou défectueuse
- D = Interrupteur de vidange – si « D » est présent, le manche du bac de vidange est fermé ; si « D » est absent, le bac de vidange est ouvert ou défectueux
- S = Interrupteur d'alimentation sur le circuit d'interverrouillage : si « S » est présent, l'interrupteur d'alimentation est positionné sur MARCHE ; si « S » est absent, l'interrupteur d'alimentation est soit à l'arrêt, défectueux ou mal connecté
- F = VENTILATEUR
- M = MV – détecte un cavalier de 24 V sur une borne MV

Appuyez  sur pour afficher le statut spécifique de chaque entrée. Un trait de soulignement (_) indique que l'entrée n'est pas présentement détectée. Un coche (✓) indique que le signal détecte une entrée normale. Une lettre (X) qui clignote indique que le signal est présentement détecté, mais en tant qu'entrée de demi-onde (en partie défectueuse).

AVIS

Les signaux V, H, D, S, F et M sont connectés en série. Le premier signal manquant de cette séquence entraîne généralement l'absence de tous les signaux à sa droite.

Appuyez  sur pour passer à vérifier OUTH*.

PROG

4-1. MODE D'INFORMATION **DÉTAILS (suite)**

12. OUTP H*

Ce mode affiche le statut des composants et des sorties. Si le signal de sortie est détecté, une lettre d'identification s'affiche (voir ci-dessous), suivie de *. Si la sortie est désactivée, _ s'affiche.

H = Sortie de chaleur

Si la chaleur est activée, « H* » s'affiche à l'écran. Si la chaleur est désactivée, « H* » s'affiche à l'écran. Si la commande détecte un problème avec la sortie de chaleur, « H* » s'affiche à l'écran et * clignote.

Appuyez  sur pour afficher le statut « amps » de la sortie.

« H√ » à l'écran signifie que l'intensité du courant est bonne. La lettre « X » qui clignote derrière la lettre H signifie qu'il existe un problème.

Appuyez  sur pour afficher le statut Pas de branchement/ terre (« NC/GD ») de la sortie. Il permet de surveiller un éventuel problème avec les relais de la carte de circuit imprimé de sortie.

« H√ » à l'écran signifie que tout ce qui figure sur la carte de circuit imprimé est en bon état. La lettre « X » qui clignote derrière la lettre H signifie qu'il existe un problème.

Appuyez  sur pour afficher les sorties et entrées (voir l'étape 10) ensemble.



Appuyez **PROG** sur pour passer à la lecture de la TMP DE LA BASSINE (POT TMP).

13. TMP DE LA BASSINE

Cette étape affiche la température actuelle de la graisse. L'écran affiche « 13. TMP DE LA BASSINE »



Appuyez **PROG** sur pour passer à la lecture de la TMP DE L'UC (CPU TMP).

14. TMP UC

Cette étape affiche la température actuelle de la carte de circuit imprimé.



Appuyez **PROG** sur pour passer à la lecture de l'ANALOGIQUE.

4-1. MODE D'INFORMATION **DÉTAILS (suite)**

15. ANALOGIQUE 2344

Cette étape affiche le statut actuel d'un canal du convertisseur d'analogique en numérique du dispositif de commande. Cette fonction peut être utile pour un technicien qui assure le dépannage de la friteuse ou du dispositif de commande.

Vous pouvez faire basculer la valeur affichée entre les volts et les bits en appuyant sur . Si la valeur affichée comporte une virgule décimale, il s'agit de la tension (0 à 5 VCC). Si aucune virgule décimale n'est affichée, la valeur est exprimée en bits a en n (0 - 4095).

Appuyez  sur pour passer à la lecture de TENSION CA.

16. TENSION CA 98%

Cet élément affiche le statut actuel de la tension d'alimentation de la friteuse. La valeur affichée est une moyenne sur une période de 10 secondes, par conséquent de légères baisses ou fluctuations de la tension risquent de ne pas s'afficher sur cet écran.

La tension s'affiche normalement comme une valeur de « pourcentage du nominal », où 100% signifie que la tension est correcte sur la valeur nominale (c.-à-d. 208 volts pour une friteuse de 208 v). Vous pouvez faire basculer l'affichage de la valeur réelle de la tension en appuyant sur .

Appuyez  sur pour passer à la lecture de L'INTENSITÉ DU COURANT.

17. INTENSITÉ DU COURANT 33 33 33

Pour les friteuses électriques, cet écran affiche les relevés actuels issus des capteurs d'intensité de courant de la friteuse, qui surveillent le courant électrique fourni aux réchauffeurs.

Sur les friteuses ouvertes, ces valeurs indiquent le courant qui circule sur chaque serpentins de chauffage. Sur les appareils de 208 ou 240 volts, cette valeur doit être proche de la valeur indiquée sur la plaque signalétique. Sur les friteuses de 480 volt, cette valeur doit être celle indiquée sur la plaque signalétique multipliée par 1,76.

AVIS

Les valeurs d'intensité  de courant doivent normalement être commandées par un cycle d'allumage et d'arrêt avec le voyant CHALEUR ACTIVÉE (HEAT ON) et toutes les trois valeurs doivent être à peu près identiques.

SECTION 5. DÉPANNAGE

5-1. INTRODUCTION

Cette section fournit des informations sous la forme d'un tableau facile à lire.

Si un problème survient pendant la première utilisation de la nouvelle friteuse, Consultez à nouveau les sections d'installation et de fonctionnement du présent manuel.

5-1. DÉPANNAGE

Pour isoler un dysfonctionnement, procédez comme suit :

1. Définissez clairement le problème (ou le symptôme) et le moment où cela s'est produit.
2. Localisez le problème dans le tableau de dépannage.
3. Examinez toutes les causes possibles. Passez ensuite en revue l'une après l'autre, la liste des corrections jusqu'à ce que le problème soit résolu.
4. Utilisez le mode de diagnostic pour identifier le problème et effectuer d'éventuels réglages.

AVIS

Si un problème persiste, faites examiner la friteuse par un technicien d'entretien qualifié afin de rechercher d'autres causes.

5-3. GUIDE DE DÉPANNAGE

COIN CUISINIER

Problème	Cause	Résolution
La couleur du produit n'est pas la bonne : trop foncée (certaines sections)	<ul style="list-style-type: none"> • La température programmée est trop élevée • La panure est trop avancée • L'alarme de fin de cuisson a été ignorée pendant plus de 20 secondes. • Bouton de produit incorrect a été pressé 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez le mode Diagnostic D 10; réinitialisez les contrôles si les réglages de la température ont été changés. • La panure juste avant la friture • Si la dernière utilisation de la friteuse a produit le lot à problème, consultez les modes Informations 4 H et 5 H; pour obtenir plus d'information sur ce problème, consultez les modes Informations 6 U, 7 U, 8 R, 9 R, ou 10 R • Soyez certain d'appuyer sur le bouton correct du produit; si la dernière utilisation de la friteuse a produit le lot à problème, consultez les modes Informations 4 B et 5 B pour vérifier quel produit a été sélectionné.
Trop foncée (tous les lots)	<ul style="list-style-type: none"> • Sonde mal Calibrée • Graisse alimentaire est trop vieille • Graisse alimentaire est trop foncée • Sonde défectueuse "E6" 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez le mode Diagnostic D 1 pour ajuster la couleur du produit. • Vérifiez la calibration de la température de la sonde; consultez la section Calibration de la sonde de température; calibrez la sonde si elle diffère par moins de 15 degrés; remplacez la sonde si elle diffère par plus de 15 degrés. • Si de la fumée provient de la graisse, ou si elle goûte le brûlé, changez la graisse. • Consultez le mode Diagnostic D 2; changez la graisse si les commandes indiquent qu'elle doit être changée. • Filtrez la graisse alimentaire • Changez la graisse alimentaire • Remplacez la sonde si elle ne peut pas être calibrée; ne la réinitialisez pas; la limite élevée doit être remplacée.

COIN CUISINIER(Suite)

Problème	Cause	Résolution
Trop claire (tous les lots)	<ul style="list-style-type: none"> • Sonde de température mal calibrée • Chauffage et refroidissement lents de la friteuse • L'huile n'était pas réglée pour la nouvelle graisse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez le mode Diagnostic D 1 pour ajuster la couleur du produit. • Vérifiez la calibration de la température de la sonde; consultez la section Calibration de la sonde de température; calibrez la sonde si elle diffère par moins de 15 degrés; remplacez la sonde si elle diffère par plus de 15 degrés. • Consultez le mode Diagnostic D 4 pour obtenir la performance du jour actuel, ou consultez les modes Informations 5, 6, 7, 8, 9, et 10 pour obtenir plus d'information à propos de ce problème. • Basse tension; consultez le mode Diagnostic D 3 pour obtenir la tension du jour actuel, ou consultez les modes Informations 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 et 16. • Consultez le mode Diagnostic D 2 pour obtenir l'âge de l'huile; et la section Fonctionnement de base pour régler l'âge de l'huile.
Trop claire (quelques lots)	<ul style="list-style-type: none"> • La température programmée est trop basse • Le produit est placé dans la friture avant qu'elle ne soit à la température adéquate. • Mauvais bouton de cuisson sélectionné. • Le cycle de cuisson a été annulé avant l'alarme et avant que "DONE" (TERMINÉ) ne clignote. • Trop large pour le lot d'un produit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez le mode Diagnostic D 10; réinitialisez les contrôles si les réglages de la température ont été changés sans autorisation. • Si la dernière utilisation de la friteuse a produit le lot à problème, consultez les modes Informations 4 C et 5 C; pour obtenir plus d'information consultez les modes Informations 6 S, 7 S, 8 P, 9 P, et 10 P • Si la dernière utilisation de la friteuse remonte au lot problématique, visitez les modes Information 4 B et 5 B afin de voir quel produit a été sélectionné; sonde remplacée n'est pas réinitialisée; haute limite doit être remplacée • Pas plus de 15 lb du produit par lot; consultez le mode Diagnostic D 5 afin de vérifier si les commandes ont reconnu un lot surchargé.

COIN CUISINIER(Suite)

Problème	Cause	Résolution
Sécheresse du produit.	<ul style="list-style-type: none"> • Perte d'humidité avant la cuisson. • • Surcuisson du produit • • Le temps du cycle de cuisson est trop élevé. • • Bouton de produit incorrect sélectionné. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un produit frais. • Couvrez le produit avec une pellicule de plastique afin de réduire l'évaporation. • L'alarme de fin de cuisson a été ignorée pendant plus de 20 secondes; si la dernière utilisation de la friteuse a produit le lot à problème, consultez les modes Informations 4 H et 5 H; pour obtenir plus d'information sur ce problème consultez les modes Informations 6 U, 7 U, 8 R, 9 R, or 10 R. • Consultez le mode Diagnostic D 2 pour obtenir l'âge de l'huile; et la section Fonctionnement de base pour régler l'âge de l'huile. • Consultez le mode Diagnostic D 10; réinitialisez les contrôles si les réglages de la durée de cuisson ont été changés. • Si la dernière utilisation de la friteuse a produit le lot à problème, consultez les modes Informations 4 B et 5 B pour vérifier quel produit a été sélectionné.
Goût de brûlé	<ul style="list-style-type: none"> • La graisse a un goût de brûlé • La graisse doit être filtrée • La casserole à frire n'a pas été nettoyée correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez la graisse • Filtrez la graisse plus fréquemment. • Videz et nettoyez la casserole à frire.

COIN CUISINIER(Suite)

Problème	Cause	Résolution
<p>Cuisson non terminée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le cycle de cuisson a été annulé avant l'alarme et “DONE” (Terminé) clignote • Lot de produit trop large • Mauvais bouton de cuisson sélectionné. • Température programmée trop basse ou rogrammée incorrectement. • Sonde mal Calibrée • Chauffage et refroidissement lents de la friteuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez le mode Diagnostic D 7 pour savoir combien de fois le cycle de cuisson a été arrêté avant la fin du cycle. • Pas plus de 15 lb de produit par lot; consultez le mode Diagnostic D 5 afin de voir si les commandes ont remarqué un lot surchargé. • Si la dernière utilisation de la friteuse a produit le Lot à problème; consultez le mode Diagnostic 4 B afin de voir 5 B quel produit était sélectionné • Consultez le mode Diagnostic D 10 pour voir si les réglages de la température ont été changés; réinitialisez les réglages • Vérifiez la calibration de la sonde de température; consultez la section sur Calibration de la sonde de température <ul style="list-style-type: none"> a. Consultez le monde Diagnostic D 1 si la sonde diffère par moins de 5 degrés. b. Calibrez la sonde si elle diffère entre 5 et 15 degrés; remplacez la sonde si elle diffère de plus de 15 degrés. • Consultez le mode Diagnostic D 4 pour voir la performance d’aujourd’hui; ou consultez les modes Informations 5, 6, 7, 8 ,9 et 10 pour obtenir plus d’information sur ce problème. • Basse tension; consultez le mode Diagnostic D 3 pour obtenir la performance de la tension d’aujourd’hui; consultez les modes Informations 4, 5 ,6, 6, 7, 8, 9, 10 et 16 pour obtenir plus d’informations

SECTION SUR L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Problème	Cause	Résolution
Avec l'interrupteur d'alimentation sur « ON » (MARCHE), la friteuse n'est pas alimentée en énergie	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la friteuse est branchée à l'alimentation • Vérifiez l'état du disjoncteur ou du fusible mural • Demandez à un technicien qualifié de vérifier l'alimentation en énergie et l'interrupteur d'alimentation.

SECTION SYSTÈME DE FILTRAGE

Le moteur de filtrage fonctionne, mais la graisse est pompée lentement.	<ul style="list-style-type: none"> • La pompe est obstruée • La connexion au filtre est lâche • La graisse est solidifiée dans les conduits 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez la pompe. • Resserrez toutes les connexions lâches des conduits de filtrage • Nettoyez toutes les conduits de filtrage; éliminez la graisse solidifiée
Interrupteur de la POMPE À FILTRE est en fonction, mais le moteur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'interrupteur de la POMPE À FILTRE est défectueux. • Moteur défectueux. • Le protecteur thermique du moteur est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez l'interrupteur • Vérifiez le moteur • Réinitialisez le protecteur thermique, selon la section Protecteur de filtres du moteur de la pompe de filtrage
Le moteur vrombit, mais ne pompe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Les conduits sont incrustés ou la pompe est absente 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez la pompe et les conduits • Remplacez le joint de la pompe, le rotor et les rouleaux

SECTION CHAUFFAGE DE LA GRAISSE

Problème	Cause	Résolution
La graisse ne se réchauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> Le disjoncteur a explosé ou le disjoncteur du circuit s'est enclenché dans la boîte de disjoncteurs. Le cordon et la prise d'alimentation sont défectueux. La carte PC est défectueuse La limite élevée est défectueuse ou enclenchée; “E10” Le robinet de vidange est ouverte; “E15” La sonde est peut-être défectueuse “E6” Le contacteur est peut-être défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Réinitialisez le disjoncteur ou remplacez le fusible Vérifiez le cordon et la prise d'alimentation et vérifiez l'alimentation sur le réceptacle mural. Vérifiez le panneau de contrôle. Réinitialisez la limite élevée selon la section Composants de fonctionnement; vérifiez la limite élevée si elle ne peut pas être réinitialisée. Fermez le robinet de vidange Vérifiez la sonde de température Consultez le mode Diagnostic D 4; si “VÉRIFIEZ LES RESSORTS, LES CONTACTEURS ET LES CÂBLES” s'affiche, vérifiez les contacteurs et les câbles.
	<ul style="list-style-type: none"> Interrupteur d'alimentation défectueux Interrupteur de vidange défectueux “E15” 	<ul style="list-style-type: none"> Consultez les modes Informations 11 et vérifiez si le code d'entrée est présent; s'il est absent, demandez à un technicien qualifié
Chauffage lent de la graisse	<ul style="list-style-type: none"> Intensité du courant basse ou incorrecte 	<ul style="list-style-type: none"> Consultez les modes Informations 17 pour l'intensité actuelle, ou consultez les modes Informations 4, 5, 6, 7, 8, 9, et 10 pour obtenir plus d'informations sur ce problème. Mode Diagnostic D 4 donne de l'information sur la performance de chauffage du jour actuel.

SECTION CHAUFFAGE DE LA GRAISSE (suite)

Problème	Cause	Résolution
Chauffage lent de la graisse (suite)	<ul style="list-style-type: none"> • Tension basse ou incorrecte • Câble(s) lâche(s) • La carte PC est défectueuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez le mode Diagnostic D 3 et D 4 pour obtenir la performance de la tension et du chauffage du jour actuel, ou consultez les modes Informations 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, et 15 pour obtenir plus d'information à propos de ce problème. • Resserrez les câbles • Vérifiez le panneau de contrôle.
	<ul style="list-style-type: none"> • Éléments faibles ou brûlés (modèle électrique) • Connecteurs brûlés ou carbonisés • Contacteur défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultez le mode Diagnostic D 4; si “VÉFIRIEZ LES RESSORTS, LES CONTACTEURS ET LES CÂBLES” s'affiche, demandez à un technicien qualifié de vérifier la friteuse

5-4. MODE DIAGNOSTIC **DÉTAILS**

Les contrôleurs de la friteuse Chick-fill-A offrent des fonctions diagnostiques qui permettent à un opérateur de vérifier les données de fonctionnement et de performance de la friteuse.

Cette information fournie par le mode Diagnostic peut être utilisée pour surveiller les erreurs de procédures, telles que : ne pas attendre la lumière READY (Prêt) pour commencer le cycle de cuisson, annuler les cycles trop tôt, etc.

Également, le mode Diagnostic peut permettre un léger ajustement afin de produire de la couleur, de rapporter l'âge et l'usage de l'huile, et de rapporter de l'information à propos de l'alimentation en énergie de la friteuse.

Accéder au mode Diagnostic

Afin d'activer le mode Diagnostic, appuyez sur  , ensuite  . Le contrôleur affichera le message suivant :

“*RAPPORT*”
“*DE DIAGNOSTIC*”

Une fois que le message d'introduction est terminé, le contrôleur affichera l'étape D 1 Diagnostic (ci-dessous).

  seront utilisés pour procéder aux éléments du rapport. Appuyez sur  afin de poursuivre vers le prochain élément. Appuyez  sur pour revenir aux éléments précédents.

L'information du rapport est regroupée dans les sections de D 1 à D 10. La plupart des sections auront des éléments relatifs.

Afin de basculer entre le mode Anglais et le mode Espagnol, appuyez sur  , ensuite  .

Afin de quitter le mode Diagnostic à tout moment, appuyez sur  .

5-4. MODE DIAGNOSTIC DÉTAILS(Suite)

D 1 : Ajustement de la couleur

Cette étape permet à l'utilisateur de faire de légers ajustements à la couleur du produit. La première étape de cet ajustement demande **“EST-CE QUE LA COULEUR DU PRODUIT EST CORRECTE?”**

Si la couleur du produit est correcte et qu'aucun changement n'est nécessaire, appuyez sur  ou  afin de naviguer vers le prochain ajustement, ou appuyez sur  afin de quitter le sur le mode de diagnostic.

Si un changement est désiré, appuyez  (p. ex. la couleur n'est pas correcte). Le contrôleur affichera **“AJUSTEZ LA COULEUR”**, ensuite apparaîtra un curseur pour contrôler la couleur :

“ CL - - - - - + - - - - - FC ”

Un astérisque clignotant (*) indiquera la position actuelle  et  sont utilisés pour ajuster le réglage de la couleur du produit.

Pour un produit plus foncé, appuyez  pour faire bouger le “ * “ vers **FC**, le côté plus foncé.

Afin d'éclaircir le produit, appuyez  pour faire bouger le “ * “ vers **CL**, côté plus clair.

Lorsque l'ajustement sera terminé, appuyez  pour quitter et retourner au mode de fonctionnement normal.

Tout ajustement de la température activé par la fonction d'ajustement de la couleur sera visible sur l'affichage de la valeur, comme étant la contrebalance de la température de cuisson de base du produit. Afin de voir la température régulatrice actuelle, appuyez sur  deux fois.

Dans l'exemple **“SETPT = 315 °F + 6”** la température de cuisson du produit est de 315 °F avec une contrebalance de 6 °F afin de compenser pour l'âge de l'huile, la durée d'inaction de la friteuse et tout ajustement de couleur.

5-4. MODE DIAGNOSTIC
DÉTAILS(Suite)

D 2 : Rapport sur l'usage de l'huile

Cette section affiche l'information à propos de l'âge de la graisse actuelle.

La première étape montre l'âge de l'huile :

“D2: CETTE HUILE EST”
“D2: VIEILLE DE 4 JOURS”

AVIS

Le contrôleur compte les jours d'utilisation de la friteuse.

Appuyez ▼ pour passer à la deuxième étape. Cette étape montre l'âge de la graisse en pourcentage, selon sa vie d'utilisation prévue. L'usage actuel et l'usage accumulé de la graisse sont comparés au réglage de l'usage auquel le contrôleur indiquera le moment où la graisse devra être changée.

“D2: CETTE HUILE EST”
“D2: 16 % UTILISÉE”

Cette information peut être utilisée lorsque l'huile approche la fin de sa vie utile (ex.: 95 %) afin de planifier le moment requis pour le nettoyage.

Appuyez sur ▼ pour passer à la prochaine section.

5-4. MODE DIAGNOSTIC **DÉTAILS(Suite)**

D 3 : Rapport de performance du voltage de la ligne

Cette section affiche l'information concernant la tension de la ligne au jour actuel, pour le lot actuel d'huile.

Le contrôleur surveillera continuellement la tension de la ligne alimentant la friteuse (lorsqu'elle est en marche). Si la tension de la ligne chute en dessous de [90 %] de sa valeur nominale, le contrôleur mettra en marche l'alarme « **BASSE TENSION** » (LOW VOLTAGE). Cette alarme sonnera à la fin de chaque cycle de cuisson durant lequel la basse tension a été détectée. Lorsqu'il n'y aura pas de cuisson, l'alarme de basse tension sonnera fréquemment tous les 30 minutes.

AVIS

“[]” autour d'une valeur, telle que [90 %], signifie que cette valeur peut être programmée et pourrait changer dans les prochaines versions du programme.

Rapport de tension d'aujourd'hui

S'il n'y a aucun avertissement de basse tension pour la journée, le contrôleur affichera “**D3: TENSION CORRECTE, D3: AUJOURD'HUI**”

Si un ou plusieurs avertissements de basse tension ont été détectés durant la journée, la séquence suivante pourrait être affichée :

“D3: VOUS AVEZ EU 3”
“D3: AVERTISSEMENTS”
“D3: DE BASSE TENSION”
“D3: AUJOURD'HUI”

(Appuyez ▼)

“D3: TENSION MIN”
“D3: AUJOURD'HUI = 83 %

(Appuyez ▼)

“D3: TENSION MAX.”
“D3: AUJOURD'HUI = 101 %

(Appuyez ▼)

5-4. MODE DIAGNOSTIC **DÉTAILS(Suite)**

Si un ou plusieurs avertissements de basse tension ont été détectés avant aujourd'hui, la séquence suivante est affichée :

“D3: AVANT AUJOURD’HUI”

“D3: BASSE TENSION”

“D3: DE BASSE TENSION”

“D3: POUR CETTE HUILE”

(Appuyez ▼)

“D3: TENSION MIN”

“D3: AVANT AUJOURD’HUI”

“D3: = 85 %”

(Appuyez ▼)

“D3: TENSION MAX.”

“D3: AVANT AUJOURD’HUI”

“D3: = 105 %”

(Appuyez ▼ pour passer à la prochaine section.

D 4: Rapport de capacité de chauffage

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

Le contrôleur examine l'historique des données de chauffage et détermine si le système de chauffage fonctionne correctement ou non. La « capacité de chauffage » n'est mauvaise que si le réchaud le plus récent ne satisfait pas aux exigences du taux de réchaud, et si les trois ou les quatre derniers chauffages n'ont pas été en mesure de satisfaire à ce taux. De ce fait, un seul chauffage lent ne déclenchera pas l'avertissement « chauffage lent ». Cet avertissement de chauffage lent ne sera activé qu'après plusieurs réchauds à faible intensité.

Le contrôleur ne peut pas accéder à l'ensemble du système de chauffage si la friteuse éprouve des problèmes de tension. En cas de taux de chauffage bas, cette situation pourrait être causée par des problèmes de basse tension plutôt que des problèmes du réchauffeur.

5-4. MODE DIAGNOSTIC
DÉTAILS(Suite)

Si la friteuse a émis aujourd'hui deux avertissements de basse tension ou plus, le rapport suivant est affiché :

“D4: NE PEUT TESTER”
“D4: CAPACITÉ DE CHAUFFAGE”
“D4: À CAUSE DE”
“D4: TENSION ” (LOW VOLTAGE)
“D4: DE TENSION”

Autrement, si le taux de capacité de chauffage évalué est « bien » actuellement, et qu'un seul chauffage n'a pas été en mesure d'atteindre le taux désiré, le rapport suivant est affiché :

“D4: CAPACITÉ”
“D4: DE CHAUFFAGE”
“D4: EST CORRECTE”

Autrement, si le taux de capacité de chauffage est considéré comme étant « mauvais », ou s'il est évalué comme étant « bien », mais que deux ou plusieurs chauffages n'ont pas atteint le taux de chauffage attendu, la séquence du rapport suivant est générée :

“D4: 75 %”
“D4: CHAUFFAGES LENTS”
“D4: AUJOURD'HUI”

(Appuyez )

“D4: Ayez 20 %
“D4: CHAUFFAGES LENTS”
“D4: CETTE HUILE”

(Appuyez )

“D4: VOUS AVIEZ 0 %
“D4: CHAUFFAGES LENTS”
“D4: L'HUILE PRÉCÉDENTE”

(Appuyez )

Si la capacité de chauffage est évaluée comme étant mauvaise (taux de chauffage lent lors du dernier chauffage, et pendant trois des quatre derniers chauffages), les serpentins de chauffage sont suspects et le rapport suivant est affiché :

“D4: VÉRIFIEZ LES SERPENTINS,”
“D4: LES CONTACTEURS,”
“D4: ET LES CÂBLAGES”

5-4. MODE DIAGNOSTIC **DÉTAILS(Suite)**

Autrement, les serpentins de chauffage sont considérés comme étant en bon état et les messages suivants apparaissent :

“D4: SERPENTINS DE CHAUFFAGE”
“D4: SONT CORRECTS”

(Appuyez ▼)

“D4: VÉRIFIEZ”
“D4: LES CONTACTEURS,”
“D4: LES CONNEXIONS,”
“D4: ET LES CÂBLAGES”

D 5: Rapport de temps de cuisson (cuissons lentes)

Cette section résume le statut « cuisson lente » de chaque produit.

Les temps actuels des cycles de cuisson peuvent varier du réglage de temps de cuisson programmé, selon la caractéristique de compensation de la charge. La compensation de la charge ralentit le temps de cuisson lorsque la température de la graisse est inférieure à la valeur de référence, et elle s'accélère lorsque le temps de cuisson de la graisse est supérieure à la référence.

Lorsque la température de la graisse est inférieure à la température attendue durant un cycle de cuisson, le temps de cuisson général sera plus long que la normale. Si le temps de cuisson actuel va au-delà de la limite programmée, le contrôleur affichera un événement « **CUISSON LENTE** » (SLOW COOK) et une alarme sonnera à la fin du cycle de cuisson.

Si un événement de basse tension ou de basse intensité de courant est détecté durant le cycle de cuisson, le message d'avertissement indique « **BASSE TENSION** » (LOW VOLTAGE) ou « **BASSE INTENSITÉ** » (LOW AMPS), mais le cycle continuera d'être considéré comme étant « cuisson lente ». Si la tension et l'intensité de courant sont correctes durant le cycle de cuisson, mais le cycle a commencé avant que la signalisation « Prêt » ne s'affiche, le message d'avertissement suivant indiquera « **TEMPS DE CUISSON LENT— ATTENDEZ POUR LA LUMIÈRE PRÊT** » (SLOW COOK — WAIT FOR READY LIGHT). Autrement, le problème de cuisson lente sera attribué à un « mauvais lot » du produit : cuisson d'une trop grande quantité de produit en un lot, ou le produit de cuisson est trop froid.

Si aucun de ces produits n'a plus que 5 % des cycles de cuisson aujourd'hui le rapport suivant s'affichera :

“D5: TEMPS DE CUISSON”
“D5: SEMBLE CORRECT”
“D5: AUJOURD'HUI”

5-4. MODE DIAGNOSTIC **DÉTAILS(Suite)**

Autrement, si un ou plusieurs des produits de cuisson a généré un avertissement « cuisson lente » plus que 5 % du temps, mais que quatre ou plusieurs des avertissements de basse tension ou de chauffage lent (toute combinaison) ont été générés aujourd’hui, le rapport affichera :

“D5: QUELQUES TEMPS DE CUISSON”

“D5: LENTS AUJOURD’HUI”

“D5: PEUT-ÊTRE CAUSÉS PAR”

“D5: DES PROBLÈMES DE BASSE TENSION OU”

“D5: DE SERPENTIN”

Tel rapport dit qu’un temps de cuisson lent peut être le résultat d’une basse tension (ce qui réduit de manière significative la capacité de chauffage), ou qu’il est le résultat d’autres problèmes encourus par le système de chauffage. Dans ce cas, les problèmes de cuisson lente peuvent ne pas être liés à une erreur de l’utilisateur.

Autrement, le temps de cuisson lente est généralement attribué à une erreur de l’utilisateur : cuisson d’un trop grand volume de produit en un seul lot, cuisson d’un produit congelé (dans la friteuse à pression) lorsque le produit devrait être frais, ou cuisson avant que la lumière « Prêt » ne soit affichée, etc.

Un rapport individuel **“XXXXX EST CUIT LENTEMENT AUJOURD’HUI”** est généré pour chaque produit qui a reçu plus de 5 % d’avertissements de cuisson lente aujourd’hui. Ce rapport est généré selon le nombre de cuisson lente obtenu pour ce produit, que ce soit les cuissons lentes provoquées par des problèmes de tension ou de chauffage, ou cuisson avant que la lumière « Prêt » ne soit affichée, cuisson d’un trop grand volume de produit en un seul lot, ou cuisson des produits congelés.

“D5: “FILET” (← Nom du produit)

“D5: CUISSON LENTE“

“D5: AUJOURD’HUI”

(Appuyez ▽)

Si un des temps de cuisson lents pour ce produit est soupçonné être causé par erreur de l’utilisateur, un deuxième rapport « mauvais lot » sera généré pour le produit.

“D5: “NUG-STRP” (← Nom du produit)

“D5: CUISSON LENTE“

“D5: AUJOURD’HUI”

(Appuyez ▽)

5-4. MODE DIAGNOSTIC
DÉTAILS(Suite)

“D5: POSSIBLE”
“D5: LOT”
“D5: SURCHARGÉ OU
“D5: CONGELÉ DE
“D5: “NUG-STRP” (← Nom du produit)
“D5: DÉTECTÉ”
“D5: 3 FOIS”
“D5: AUJOURD’HUI”

(Appuyez ▼)

“D5: POSSIBLE”
“D5: LOT”
“D5: CONGELÉ DE
“D5: “FRITES”
“D5: DÉTECTÉ”
“D5: 5 FOIS”
“D5: AUJOURD’HUI”

D 6: Rapport « Cuit avant que la friteuse ne soit prête »

Cette section montre combien de cycles de cuisson ont été commencés avant que la lumière PRÊT ne soit allumée. Cette erreur est strictement causée par l'utilisateur.

Si la friteuse est dans la plage « prêt » lorsque l'utilisateur commence à charger le produit, mais qu'elle est hors de cette plage lorsque le cycle de cuisson commence, le contrôleur ne donnera pas d'alarme.

Si la friteuse n'est pas prête avant le chargement du produit, une alarme sonnera et l'avertissement **“N'ÉTAIT PAS PRÊTE”** (WAS NOT READY) sera généré. Le nombre de fois que cet événement surviendra sera indiqué par le rapport suivant :

“D6: CUIT”
“D6: AVANT QUE LA FRITEUSE NE SOIT PRÊTE”
“D6: 11 FOIS”
“D6: AUJOURD’HUI”

(Appuyez ▼)

Le nombre d'avertissements **“N'ÉTAIT PAS PRÊTE”** (WAS NOT READY) pour ce lot de graisse sera également signalé. Notez que cette valeur n'inclut pas encore les avertissements « pas prête » de la journée.

5-4. MODE DIAGNOSTIC
DÉTAILS(Suite)

“D6: AVANT AUJOURD’HUI”,
“D6: CUIT”
“D6: AVANT QUE LA FRITEUSE NE SOIT PRÊTE”
“D6: 8 FOIS”
“D6: POUR CETTE HUILE”

(Appuyez ▼)

Finalement, le contrôleur identifie combien de fois l'avertissement n'est pas prêt a été généré avec le dernier lot de graisse :

“D6: AVEC L’HUILE PRÉCÉDENTE”,
“D6: CUIT”
“D6: AVANT QUE LA FRITEUSE NE SOIT PRÊTE”
“D6: 24 FOIS”

D 7 : Rapport « Arrêté trop tôt » (Stopped Too Soon)

Cette section démontre combien de fois le cycle de cuisson a été arrêté plus tôt par l'utilisateur, avant que le temps de cuisson ne soit écoulé et que “0:00” et “*TERMINÉ*” (DONE) ne soit affiché Cette erreur est causée par l'utilisateur.

Les cycles qui ont été annulés dans un délai maximal de trente secondes du début du cycle de cuisson ne seront pas comptés ici. Par exemple, si un cycle a commencé de manière accidentelle, et qu'il est annulé après seulement quelques secondes, cet événement ne comptera pas comme un cycle ayant « Arrêté trop tôt » (Stopped Too Soon).

Également, une certaine marge de manœuvre sera attribuée pour arrêter un cycle un peu plus tôt. L'utilisateur peut annuler un cycle jusqu'à 10 secondes plus tôt sans pénalité.

Autrement, si un cycle qui est arrêté lorsque l'horloge indique plus de 10 secondes restantes (0:10) , ce cycle sera compté comme ayant été “ARRÊTÉ TROP TÔT” (Stopped Too Soon) Cycle.

Le premier élément affiche quel pourcentage des cycles d'aujourd'hui ont été arrêtés avec plus de 00:10 secondes restantes. Tous les produits sont regroupés en un seul compte.

“D7: 8 % DES CHARGEMENTS”
“D7: ONT ÉTÉ ARRÊTÉS”
“D7: TROP TÔT”
“D7: AUJOURD’HUI”

(Appuyez ▼)

5-4. MODE DIAGNOSTIC
DÉTAILS(Suite)

Le nombre de cycles arrêtés trop tôt pour ce lot de graisse est signalé par la suite. Notez que cette valeur n'inclut pas encore les cycles de cuisson d'aujourd'hui.

“D7: AVANT AUJOURD’HUI”
“D7: 3 % DES CHARGEMENTS”
“D7: ONT ÉTÉ ARRÊTÉS”
“D7: TROP TÔT”
“D7: POUR CETTE HUILE”

(Appuyez )

Finally, the controller identifies the percentage of cycles stopped too early for the previous batch of oil :

“D7: L’HUILE PRÉCÉDENTE”
“D7: 5 % DES CHARGEMENTS”
“D7: ONT ÉTÉ ARRÊTÉS”
“D7: TROP TÔT”

D 8 : Rapport « *TERMINÉ* sonne trop longtemps »

Rapport de diagnostic de la section 8 indique combien de cycles de cuisson ont sonné comme étant *TERMINÉ* pendant plus de 20 secondes avant que l'utilisateur ne presse le bouton de la minuterie pour arrêter le cycle. C'est une erreur strictement causée par l'utilisateur.

The controller cannot detect if the product has been removed from the fryer. It identifies only how long it has been ringing « *TERMINÉ* » (DONE) before the user presses  to stop the alarm.

The first element displays the percentage of cooking cycles today that rang « *TERMINÉ* » for more than 20 seconds before the user presses  to stop it. All products are grouped together.

“D8: 10 % DES CHARGEMENTS”
“D8: ONT SONNÉ « TERMINÉ »”
“D8: PENDANT TROP LONGTEMPS
“D8: AUJOURD’HUI”

(Appuyez )

5-4. MODE DIAGNOSTIC **DÉTAILS(Suite)**

Le nombre de cycles de cuisson ayant sonné « TERMINÉ » (DONE) pour ce lot de graisse est signalé par la suite. Notez que cette valeur n'inclut pas les cycles de cuisson d'aujourd'hui.

“D8: AVANT AUJOURD’HUI”

“D8: 7 % DES CHARGEMENTS”

“D8: ONT SONNÉ « TERMINÉ »”

“D8: PENDANT TROP LONGTEMPS”

“D8: POUR CETTE HUILE”

(Appuyez ▼)

Finale­ment, le contrôleur identifie le pourcentage de cycles ayant sonné « DONE » pour le dernier lot de graisse :

“D8: L’HUILE PRÉCÉDENTE”

“D8: 6 % DES CHARGEMENTS”

“D8: ONT SONNÉ « TERMINÉ »”

“D8: PENDANT TROP LONGTEMPS”

D9 : Rapport de chargement irrégulier

Pour la plupart des cycles de cuisson, le contrôleur indique quand le produit a été placé dans la graisse. Ce produit identifie le pourcentage de cycles pour lequel cette indication a été impossible.

Cette « détection de la descente » (drop detection) détecte la plupart des chargements, mais peut échouer pour plusieurs raisons. Toutes les fois où une routine de détection ne peut pas déterminer le moment de la descente, le contrôleur enregistre un compte de « chargement irrégulier ».

Exemples de défaillance de détection de la descente peuvent être : l'opérateur prend trop de temps entre le chargement du produit et le moment où il presse le bouton « débiter », ou l'opérateur cuit un chargement très léger, un ou deux filets, par exemple.

Dans ces cas, aucun point de descente ne peut être trouvé et le cycle de cuisson sera considéré comme un cycle de chargement irrégulier. Seulement les produits qui ont plus de 5 % de chargements avec des détections de descente échouées seront signalés.

5-4. MODE DIAGNOSTIC
DÉTAILS(Continuation)

Rapport de chargement pour aujourd'hui

Si le produit a un taux « échec de détection » de plus de 5 %, le contrôleur affiche :

“D9: CHARGEMENT”
“D9: SEMBLE CORRECT”
“D9: AUJOURD'HUI”

Autrement, pour chaque produit ayant un taux de chargement sans détection de descente de plus de 5 %, le message suivant sera affiché:

“D9: IRRÉGULIER”
“D9: CHARGEMENT”
“D9: POUR 8 % DES”
“D9: “FILETS” (← Nom du produit)
“D9: AUJOURD'HUI”

Rapport de chargement du lot de graisse actuel

Les données pour ce lot de graisse n'incluent pas les cycles de cuissons de la journée.

Si le produit a un taux « échec de détection » de plus de 5 %, Le contrôleur affiche :

“D9: CHARGEMENT”
“D9: SEMBLE CORRECT”
“D9: CETTE HUILE”

Autrement, pour chaque produit ayant un taux de chargement sans détection de descente de plus de 5 %, le Le message suivant sera affiché:

“D9: POUR CETTE HUILE”
“D9: IRRÉGULIER”
“D9: CHARGEMENT”
“D9: POUR 12 % DES”
“D9: “NUG-STRP” (← Nom du produit)

5-4. MODE DIAGNOSTIC
DÉTAILS(Suite)

Rapport de chargement du lot de graisse précédent

Si le produit a un taux « échec de détection » de plus de 5 %, le contrôleur affiche :

“D9: CHARGEMENT”

“D9: SEMBLE CORRECT”

“D9: HUILE PRÉCÉDENTE”

Autrement, pour chaque produit ayant un taux de chargement sans détection de descente de plus de 5 %, le message suivant sera affiché:

“D9: HUILE PRÉCÉDENTE”

“D9: IRRÉGULIER”

“D9: CHARGEMENT”

“D9: POUR 6 % DES”

“D9: “BRK-FIL” (← Nom du produit)

D 10 : Le rapport de produits du programme non régulier

La dernière section dans le rapport de diagnostic identifie comment certains réglages programmables ont été modifiés par rapport à leurs réglages par défaut.

Pour chaque mode de programme, le contrôleur rapporte « tous les réglages ont leurs valeurs originales » ou « N éléments ne correspondent pas aux valeurs originales ». Ce rapport facilite l'analyse pour déterminer si les paramètres de cuisson ou tous les autres réglages ont été changés par rapport à leurs réglages CFA

Certains éléments de programmation ont été changés lorsqu'ils sont comparés à leurs valeurs originales, selon les directives du quartier général de CFA. Dans certains cas, le contrôleur doit avoir des valeurs qui ne correspondent pas à leurs valeurs originales. Un rapport dont « toutes les valeurs correspondent aux valeurs originales » peut en fait être une indication montrant que quelque chose n'est pas bien réglé.

Gardez en tête que le nombre de ces altérations « autorisées » peut être différent selon la version du programme.

Si tous les réglages de cuisson du produit correspondent à l'originale, donc aux valeurs par défaut, le contrôleur affiche le message suivant :

“10: TOUS LES PRODUITS”

“10: CORRESPONDENT”

“10: AUX VALEURS ORIGINALES”

5-4. MODE DIAGNOSTIC
DÉTAILS(Suite)

Si un des réglages du produit ne correspond pas aux valeurs originales, le message suivant sera affiché (avec un ou plusieurs des numéros de produits clignotant):

“10: PROD’S 123456”
“10: NE CORRESPONDENT PAS”
“10: AUX VALEURS ORIGINALES”

Dans ce cas, les chiffres clignotants indiquent quels produits ne correspondent pas aux réglages originaux. Si les numéros 3 et 5 sont les seuls numéros clignotants, le produit no 3 et le produit no 5 ont au moins un réglage différent que la valeur pré-réglée originale. Les produits 1, 2, 4 et 6 sont confirmés correspondre aux réglages originaux.

La deuxième article de la section 10 identifie combien d’éléments du mode Programmation CFA ont été changé lorsque leurs valeurs originales sont considérées. Ces réglages Chick-Fil-A gèrent principalement les caractéristiques spéciales du contrôleur Chick-Fil-A, comme l’usage de l’huile, la surveillance de la chaleur, la compensation pour la nouvelle huile, la compensation pour l’huile en attente La détection de la chute, le mode nettoyage, ainsi que les alarmes de bas ampères et de basse tension.

Si tous les éléments dans le mode Programmation de CFA correspondent à leurs valeurs originales, donc aux valeurs du fabricant, le rapport suivant est créé:

“10: TOUS LES ÉLÉMENTS CFA”
“10: CORRESPONDENT”
“10: AUX VALEURS ORIGINALES”

Si un des éléments dans le Programmation CFA ne correspond pas à ses valeurs originales, le message suivant est affiché (ainsi que le chiffre actuel d’éléments changés):

“10: 2 ÉLÉMENTS CFA”
“10: NE CORRESPONDENT PAS”
“10: AUX VALEURS ORIGINALES”

Un rapport similaire est créé pour le mode Programmation spéciale Le mode Programmation spéciale (PS) gère l’affichage °F/°C, le ton du présentateur et le volume, les modes de dégel et de pause, et comment les boutons du produit fonctionnent (début de la cuisson ou seulement sélection du produit).

“10: TOUS LES ÉLÉMENTS SP” **“10: 1 ÉLÉMENTS SP”**
“10: CORRESPONDENT” **“10: NE CORRESPONDENT PAS”**
“10: AUX VALEURS ORIGINALES” **“10: AUX VALEURS ORIGINALES”**

5-4. MODE DIAGNOSTIC
DÉTAILS (Suite)

Le dernier article de la section 10 identifie si un changement a été effectué aux réglages de contrôle de la chaleur. Ces réglages affectent les algorithmes de chauffage de la friteuse, et inclut les facteurs PC, les compensations de taux de montée, et la durée du cycle de pulsation de chaleur, etc.

“10: TOUT ITEM HC”

“10: CORRESPONDENT”

“10: AUX VALEURS ORIGINALES”

“10: 3 ÉLÉMENTS HC”

“10: NE CORRESPONDENT PAS”

“10: AUX VALEURS ORIGINALES”



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

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

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

www.hennypenny.com

* FM05 - 075 - D* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Révisé le 11-11-2014