



**Henny Penny
Computron 8000
Pressure Fryers**

COMPUTRON 8000 OPERATING INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIERES

Section	Page
Section 1. UTILISATION	1-1
1-1. Introduction.....	1-1
1-2. Contrôles.....	1-1
1-3. Réglage de l'horloge.....	1-4
1-4. Opérations et procédures de base.....	1-6
1-5. Mode de nettoyage.....	1-10
Section 2. PROGRAMMATION.....	2-1
2-1. Introduction.....	2-1
2-2. Mode de programmation des produits	2-1
2-3. Mode de Programmation spéciale.....	2-8
2-4. Stockage d'informations, Contrôle de chauffe, Mode technique et Statistique.....	2-16
Section 3 CODES D'ERREUR	
3-1. Introduction.....	3-1
3-2. Tableau des Codes d'erreur	3-1
Section 4 MODE INFORMATION	
4-1. Fonctionnement du Mode information	4-1
Section 5 INFORMATION SUR LES PIECES DETACHEES & SCHEMAS ELECTRIQUES	
5-1. Introduction.....	5-1
5-2. Composants d'origine	5-1
5-3. Comment commander.....	5-1
5-4. Prix.....	5-1
5-5. Livraison	5-1
5-6. Garantie.....	5-1
Schémas de câblage	5-4









SECTION 2. UTILISATION

1-1. INTRODUCTION





Cette section expose les procédures de base pour l'ordinateur de friteuses Henny Penny Computron 8000. Voir le manuel spécifique à la friteuse pour tout détail sur son utilisation.

1-2. CONTROLES

Voir Figure 1-1 page 1-3.

Fig. No.	Détail No.	Description	Fonction
1-1	1	 HEAT ON	S'allume lorsque le Contrôle appelle une chauffe. Le chauffage s'allume et réchauffe l'huile de friture.
1-1	2	Affichage digital	Affiche toutes les fonctions de cuisson, programmation, diagnostic et les alarmes.
1-1	3	 PRESSURE ON	S'allume lorsque la vanne solénoïde se ferme et la pression commence à s'accumuler dans la cuve.
1-1	4	 WAIT	Clignote lorsque la température de l'huile de friture n'est PAS à la température correcte pour cuire le produit.
1-1	5	 READY	S'allume lorsque la température de l'huile de friture est entre 5°F en dessous à 15°F au dessus de la température de cuisson, signalant ainsi à l'opérateur que l'huile de friture EST à la température correcte pour frire le produit.
1-1	6	 INFO	<p>Presser pour afficher les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Température de l'huile de cuisson b. Température de consigne c. Nombre de cuisson disponible avant l'Arrêt de filtration d. Date et heure <p>Presser dans le Mode de Programmation et les points précédents sont affichés.</p> <p>Presser en même temps que  pour accéder au Mode Information qui fournis un historique sur les actions des opérateurs et les performances de la friteuse.</p>
1-1	7 & 8	 DOWN  UP	Utiliser pour ajuster les valeurs de réglage affichées dans le Mode Programmation.

3-2. CONTROLES
(Suite)

Fig. No.	Détail No.	Description	Fonction
1-1	9		Presser pour accéder au Mode programmation. Une fois dans ce mode, utiliser pour avancer au réglage suivant. En pressant simultanément avec  accède au Mode Information qui fournit un historique sur les actions des opérateurs et les performances de la friteuse.
1-1	10		Utiliser pour démarrer et arrêter un cycle de cuisson, et pour arrêter le décompte à la fin d'un cycle de conservation.
1-1	11	Fenêtre des menus	Le nom des produits associés avec chaque bouton de sélection. La bande des menus est située derrière la façade.
1-1	12	Boutons de sélection de produit	Utiliser pour sélectionner le produit à cuire. Pour les utiliser pour démarrer un cycle, voir section 3, Mode de programmation Spéciale point SP-10.
1-1	13	Interrupteur Cuisson/Pompe	Bouton à trois positions à position OFF centrale. Positionner le bouton en position de Cuisson pour utiliser la friteuse. Positionner le bouton en position Pompe pour utiliser la pompe de filtration. Certaines conditions doivent être réunies avant d'utiliser la pompe de filtration. Ces conditions sont traitées dans la section Filtration du manuel spécifique de la friteuse.
1-1	14		Utiliser pour entrer manuellement en mode Attente ou Nettoyage.

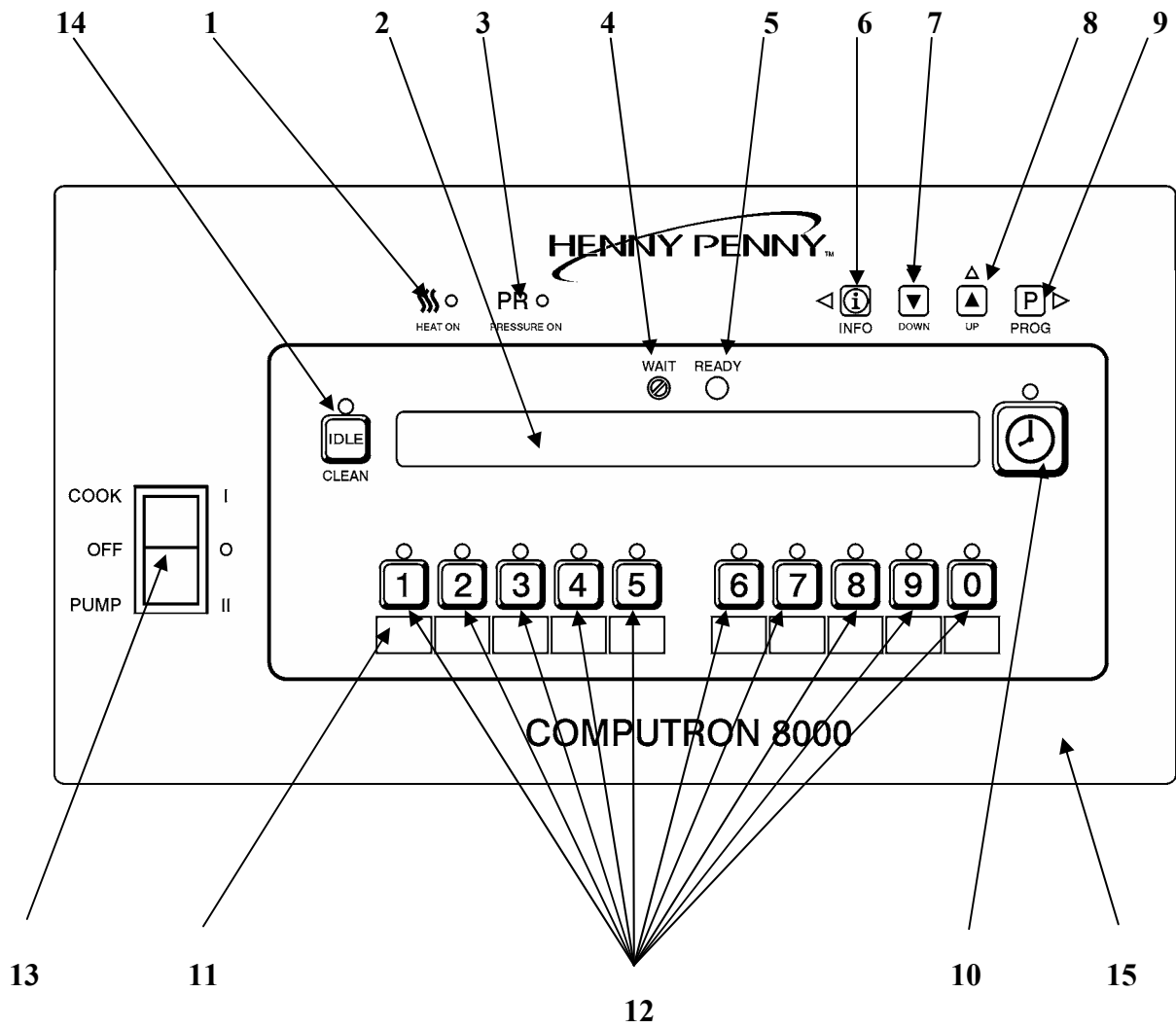
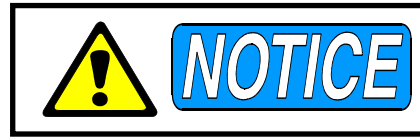





















Figure. 1-1


1-3 REGLAGE DE L'HORLOGE





Lors de la première mise en marche, ou après le changement de la carte maîtresse, si “CLOCK SET” s’affiche automatiquement, commencer au point 4.


1. Presser et tenir  5 secondes jusqu’à ce que “LEVEL 2” s’affiche.
2. Presser  et “CLOCK SET”, “ENTER CODE” s’affichent.
3. Presser    .
4. “CS-1, SET, MONTH”, et le mois clignotent dans l’affichage.
5. Presser   pour changer le mois.
6. Presser  et “CS-2, SET, DATE” s’affichent avec la date qui clignote.
7. Presser   pour changer la date.
8. Presser  et “CS-3, SET, YEAR” s’affichent avec l’année qui clignote.
9. Presser   pour changer l’année.
10. Presser  et “CS-4, SET, HOUR” s’affichent avec l’heure et “AM” ou “PM” qui clignote.
11. Presser   pour changer l’heure et AM/PM.
12. Presser  et “CS-5, SET, MINUTE” s’affichent avec les minutes qui clignent.
13. Presser   pour changer les minutes.

1-3. REGLAGE DE L'HORLOGE
(Suite)

14. Presser  et "CS-6, CLOCK MODE" s'affiche, de même que "1.AM/PM".


"1.AM/PM" est le système de temps en 12 heures, "2.24-HR" est le système de temps en 24 heures.

Presser   pour changer.

15. Presser  et "CS-7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ" s'affichent, de même que "2.US".

Presser   pour changer vers :



- a. "1.OFF" = Pas d'ajustement automatique à l'heure d'été.
- b. "2.US" = Applique automatiquement le système valide aux USA. Heure d'été activée le premier dimanche d'avril. Heure d'été désactivée le dernier dimanche d'octobre.
- c. "3.EURO" = Applique automatiquement le système valide en Europe (CE). Heure d'été activée le dernier dimanche de mars. Heure d'été désactivée le dernier dimanche d'octobre.


16. Presser  et "CS-8, BEGIN NEW DAY"

s'affichent, de même que "3:00AM".

Ce réglage détermine le moment du jour auquel les statistiques commencent pour un nouveau jour. Si le réglage est 3:00AM, par exemple, alors les cuissons et les opérations de filtration effectuées entre minuit et 3:00AM Mardi matin, sont comptabilisées sur les statistiques du lundi.

La valeur de CS-8 peut être ajustée de 12:00AM (minuit) à 8 :00AM, par demi heures (12:00 AM, 12:30 AM, 1:00 AM, 1:30 AM, etc.). La valeur par défaut pour le logiciel "General Market" est 3:00 AM.

Press   to change the time the "new" day starts.

17. Le Réglage d'horloge est à présent complet. Presser et tenir  pour sortir.

**2-4. OPERATIONS ET
PROCEDURES DE BASE**

Il ne s'agit que de procédures basiques. Se référer au manuel 500/600/561 pour des instructions plus détaillées.


1. S'assurer que la vidange est en position fermée.
2. Oter le panier de la cuve et laisser le couvercle ouvert.
3. Remplir la cuve avec de l'huile friture.



Nous recommandons de faire fondre l'huile solide avant de la placer dans la cuve de cuisson. Les tubes de chauffe des friteuses à gaz, ou les éléments chauffants des friteuse électriques, doivent être intégralement immergés dans l'huile. Des incendies ou des dommages à la cuve pourraient résulter du contraire.


4. Placer l'interrupteur sur la position "Cuisson". L'ordinateur démarre automatiquement sur le cycle de fonte. Lorsque la température atteint 230°F (110°C) l'ordinateur bascule sur le cycle de chauffe jusqu'à l'obtention de la température de consigne.



Si besoin est, le cycle de fonte peut être surpassé en pressant un bouton de produit 5 secondes. "EXIT MELT? 1=YES 2=NO" s'affiche. Presser  pour sortir du cycle de fonte.



Ne pas surpasser le cycle de fonte avant qu'assez d'huile ait fondue pour recouvrir le système de chauffe, une fumée excessive ou un incendie pourrait en résulter.

4. Une fois le cycle de fonte achevé,  clignote jusqu'à ce qu'une température de 5°F avant la température de consigne soit atteinte. **READY** s'allume alors et le produit choisi s'affiche.



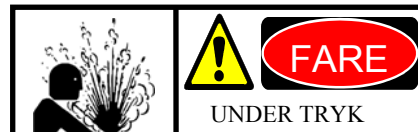
**1-4. OPERATIONS ET
PROCEDURES DE BASE**
(Suite)

5. Agiter la totalité de l'huile afin d'homogénéiser la température dans la cuve.
6. Lorsque la température de l'huile s'est stabilisée au point de consigne, placer le panier de cuisson dans l'huile. Mettre ensuite le produit à frire dans le panier.




Ne pas surcharger le panier, ne pas y placer des produits très humides. 18 lbS. (8.2 kg.) est la charge maximale par cuve. Ne pas suivre cet avertissement peut résulter en des débordement d'huile de la cuve. Des brûlures graves, ainsi que des dégâts à la friteuse pourraient en résulter.


7. Soulever le panier légèrement hors de l'huile et le secouer pour séparer les morceaux de produit.
8. Retirer la poignée du panier et fermer rapidement le couvercle en le verrouillant.
9. Tourner le tourniquet de serrage du couvercle dans le sens anti-giratoire pour sceller le couvercle. Aligner la boule rouge de la vis avec celle du verrou.



VERROUILLER ET ALIGNER CORRECTEMENT LES BOULLES ROUGES OU DE SEVERES BRULURES POURRAIENT RESULTER.

10. Presser  pour démarrer un cycle de cuisson. L'affichage donne le décompte du temps de cuisson.



Un produit différent peut être sélectionné Durant la première minute de cuisson au cas où un mauvais bouton de produit avait été pressé. Pour vérifier la température de l'huile presser  .

Pour arrêter le cycle presser .

**1-4. OPERATIONS ET
PROCEDURES DE BASE**
(Suite)

11. En quelques minutes, la jauge de pression se déplace dans la ZONE D'OPERATION. Sinon, vérifier l'installation et la procédure dans le manuel technique.

12. La friteuse dépressurise automatiquement vers la fin du cycle de cuisson, une alarme sonne et "DONE" s'affiche en clignotant. Pour arrêter l'alarme presser



VERIFIER L'INDICATION DE LA JAUGE DE PRESSION . NE PAS TENTER D'OUVRIR LE COUVERCLE SI LA PRESSION N'EST PAS RETOMBEE A ZERO. OUVRIR LE COUVERCLE QUAND LA CUVE EST SOUS PRESSION LAISSE ECHAPPER DE L'HUILE ET DE LA VAPEUR, CE QUI PEUT OCCASIONNER DE SEVERES RULURES.

13. Lorsque la pression est retombée à zéro, tourner le tourniquet dans le sens giratoire.



Ne pas fournir d'effort radial ou axial sur le tourniquet en manoeuvrant celui-ci, cela pourrait endommager l'écrou situé dans le bras du couvercle.

14. Déverrouiller et ouvrir le couvercle rapidement afin que la condensation du couvercle s'écoule par le chemin prévu à cet effet et non dans l'huile.




Ne pas laisser le couvercle heurter la butée arrière, ceci peut endommager son articulation.

15. Utiliser la poignée amovible du panier pour soulever celui-ci et inspecter la finition de la cuisson du produit. Décharger le produit dans un bac de conservation.

16. Si un temps de conservation a été programmé, l'ordinateur bascule automatiquement sur celui-ci. L'affichage montre alternativement le nom du produit et le temps restant en minutes. Si un produit différent est sélectionné pendant la conservation, l'affichage montre uniquement le produit choisi.


**1-4. OPERATIONS ET
PROCEDURES DE BASE
(Suite)**

17. A la fin du temps de conservation, une alarme sonne, "QUALITY" s'affiche, ainsi que le nom du produit conservé. Presser et relâcher .



En mode cuisson, lorsque "FILTER SUGGESTED" s'affiche, l'opérateur a le choix de filtrer aussitôt, ou de continuer à cuire. S'il continue à cuire, le verrouillage pour filtration interviendra après quelques cuissons.

Quand "**FILTER LOCKOUT**", puis "**YOU *MUST***


FILTER NOW....." s'affichent, , est l'unique bouton


qui fonctionne, jusqu'à une filtration. Suivre alors les consignes du manuel technique 500/600/561 sur la filtration.

1-5. MODE DE NETTOYAGE

Le Computron 8000 possède un Mode de nettoyage pour nettoyer la cuve lors du premier démarrage et à chaque changement d'huile de friture.

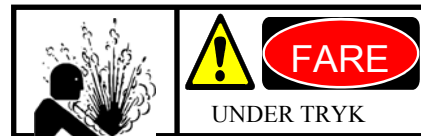
Suivre les consignes du manuel technique 500/600/561 à la rubrique Nettoyage de la cuve.

Pour chauffer la solution de nettoyage ou la solution de vinaigre, positionner l'interrupteur « Cook/Pump » sur «COOK». Lorsque l'ordinateur débute le cycle de fonte, presser et maintenir  , CLEAN-OUT ?",

“1=YES 2=NO” s'affichent. Presser  pour démarrer le

cycle de nettoyage. “*CLEAN-OUT MODE*” s'affiche. La température préprogrammée se prépare automatiquement, puis un décompte de temps préprogrammé débute. Utiliser les boutons «UP» et “DOWN”, si nécessaire pour ajuster la température et éviter à la solution de nettoyage de déborder de la cuve.

Voir le Mode de Programmation Spéciale points SP-10 et SP-11 pour prérégler la température et le temps.



NE JAMAIS PRESSURISER UNE FRITEUSE EN LAVAGE. LAISSER LE COUVERCLE OUVERT. L'EAU SOUS PRESSION EST SURCHAUFFEE ET CAUSE DES BRULURES SEVERES LORSQU'ELLE ENTRE EN CONTACT AVEC LA PEAU.



NE PAS laisser la solution de nettoyage bouillir. Si la solution présente dans la cuve mousse et menace de déborder de la cuve : BASCULER IMMEDIATEMENT L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL «COOK/PUMP» SUR LA POSITION «OFF». NE PAS tenter de la retenir en fermant le couvercle. De sévères brûlures peuvent être occasionnées.


SECTION 2. PROGRAMMATION

2-1. INTRODUCTION

Les ordinateurs sont préréglés en usine. Cependant les fonctions peuvent être programmées sur site. Cette section comprend le Mode de programmation, qui concerne les réglages de bases, et le Niveau 2 (Level2), qui concerne des réglages plus détaillés.


2-2. PROGRAMMATION DES PRODUITS

Ce mode permet à l'utilisateur d'obtenir des réglages différents pour chaque produit.








1. Presser et tenir  une seconde, "PROG" s'affiche, Suivi de "ENTER CODE".
2. Entrer le code 1, 2, 3. "SELECT PRODUCT...PRESS PROG" se déroule dans l'affichage.
3. Presser et lâcher le bouton du produit désiré (1 to 10).






















Presser ^{DOWN} pour copier, effacer ou réinitialiser un produit, effacer ou réinitialiser tous les produits.

4. Presser et lâcher:  . Le nom du produit s'affiche.
Ex. "NAME" "FRIES".

Pour changer le nom du produit

- a. Presser et lâcher   la première lettre ou chiffre clignote.
- b. Presser et lâcher   pour changer la lettre qui clignote.
- c. Pour continuer vers la lettre suivante presser  . Puis presser   pour changer cette lettre.
- d. Répéter le point c jusqu'à un total de 7 lettres maximum.

**2-2. PROGRAMMATION
DES PRODUITS (Suite)**



- e. Presser et tenir  pour sortir du Mode programmation, ou presser et lâcher  jusqu'à, ce que "PRELOAD" s'affiche pour continuer en Mode programmation..
5. Le Mode de Précharge (Preload) permet à l'opérateur de charger les grosses pièces dans le panier en premier, avec le couvercle ouvert, puis de charger le reste des pièces. Le cycle de précharge fonctionne toujours sans pression et chauffe toujours à la température du premier pas de programme. Presser   pour régler un temps de précharge, ou presser  si vous ne désirez pas de précharge.
6. Presser et lâcher  , "1. COOK TIME" s'affiche avec le temps préréglé. Presser   pour changer le temps. Le temps s'affiche en minutes et secondes. En maintenant le bouton pressé le temps changera par saut de 5 secondes jusqu'à un maximum de 59:59.
7. Presser et lâcher  , "1. TEMP" s'affiche, avec la température préréglée à la droite de l'affichage. Presser   pour changer la température. En maintenant le bouton pressé la température changera par saut de 5 degrés avec un maximum de 380°F (193°C), et un minimum de 190°F (88°C).
8. Presser et lâcher  , «1. PRESSURE» s'affiche avec "YES" ou "NO". Presser   pour choisir de travailler sous pression au premier pas de programme, ou pas.
9. Presser et lâcher  , "2. STEP 2 AT" s'affiche, avec un temps pour le second pas. Si un second pas n'est pas désiré, régler le temps sur "0:00" et presser  . Si un second pas est désiré, presser   et régler le temps. Puis presser sur  pour régler température et pression.

**2-2. PROGRAMMATION
DES PRODUITS (Suite)**




Un maximum de 10 pas peut être programmé pour un produit en repasant les points ci-dessus pour chaque pas de cuisson.

10. Presser et lâcher  , "ALARM – 1 AT 0:00"

s'affiche. Presser et lâcher   pour régler



l'alarme. Exemple : Si un programme est réglé à 3 minutes, et une alarme doit retentir après 30 secondes de cuisson, "2:30" serait utilisé comme temps d'alarme. Lorsque le décompte atteindra 2:30 l'alarme retentira.

NOTE

Un maximum de 4 alarmes peut être programmé. On accède aux alarmes suivantes en pressant  à nouveau.

11. Presser et lâcher  , "QUALITY TMR"

s'affiche avec le temps de conservation pré-réglé.


Presser   pour ajuster le temps de

conservation, avec un maximum de 59:59.





Pour sortir à tout moment du Mode de programmation, presser et tenir






12. Presser et lâcher  , "LOAD COMP" s'affiche avec




la valeur de Compensation de charge (Load compensation).

Ce réglage ajuste automatiquement le temps de cuisson en fonction de la taille et de la température de la charge

à cuire. Presser   pour changer la valeur avec un maximum de 20 et un minimum de 0. Le pré-réglage d'usine est de 5.

**2-2. PROGRAMMATION
DES PRODUITS (Suite)**

13. Presser et lâcher  , "LCOMP REF" s'affiche avec la température moyenne de compensation de charge. Il s'agit de la température moyenne pour le produit à cuire. Le décompte de temps accélère lorsque la température est au-dessus de cette valeur et ralentit lorsqu'elle est dessous de cette même valeur. Presser et lâcher   pour changer cette valeur.



14. **Basculer sur Attente après la cuisson ?**
Presser et lâcher  , "GO TO IDLE, AFTER DONE" s'affiche avec "YES" ou "NO". Presser   pour basculer de OUI à NON.

15. **Mode de Contrôle des filtrations (Option)**
Pour que "FILTER AFTER" apparaisse dans le Mode de programmation, le Contrôle de filtration doit être autorisé dans le Mode de programmation spéciale (Voir section 4-3). Les options sont "mixed" (chaque produit a son propre décompte de cuissons) ou "global" (tous les produits ont le même décompte).



Presser  .

"2,Mixed"

- a. "FILTER AFTER" s'affiche avec le nombre de cuisson par défaut.

- b. Presser et lâcher   pour régler le nombre de cuissons désiré. Par exemple, si le réglage est 4 pour un produit, chaque cuisson de ce produit compte pour ¼ ou 25%. Ces pourcentages s'ajoutent à chaque cuisson jusqu'à atteindre 100% ou plus. "FILTER SUGGESTED" (Filtration suggéré) s'affiche alors.





"3,GLOBAL"

- a. "FILTER INCL" s'affiche avec "NO" ou "YES".
b. Presser et lâcher   pour "YES" si le produit doit être inclus dans le compte, ou "NO" le cas contraire.

2-2. PROGRAMMATION
DES PRODUITS (Suite)


Copier/Effacer les produits d'usine

Les produits et leurs réglages peuvent être copiés d'un endroit à un autre de l'ordinateur, les produits d'usine peuvent être rétablis, ou les programmes peuvent aussi être effacés avec tout leurs réglages.

1. Presser et tenir  une seconde, "PROG" s'affiche, suivi de "ENTER CODE".
2. Entrer le code 1, 2, 3. "SELECT PRODUCT...PRESS PROG" déroule dans l'affichage, suivi de "DOWN" FOR OPTIONS"
3. Presser , "***OPTION**", suivi de "***1. COPY A PROD**" s'affiche. Presser  à nouveau, chaque fois, pour voir les options suivantes :
 - *1. COPY A PROD (Copier un produit)
 - *2. ERASE A PROD (Effacer un produit)
 - *3. PRESET A PROD (Initialiser un produit)
 - *4. ERASE ALL (Effacer tout)
 - *5. PRESET ALL (Initialiser tout)
4. Pour sélectionner une des options presser  pendant qu'elle s'affiche.

Sélectionner PRESET A PROD, ou PRESET ALL PROD réinstalle les réglages d'usine dans les menus.




Presser  à tous moment pour sortir du menu

Options, ou attendre 30 secondes et l'ordinateur sortira automatiquement.

Ce qui suit sont des exemples de copie et d'effacement de produits :

Copier

Presser  pour sélectionner l'option affichée "COPY A PROD". "COPY __ TO __" s'affiche.

**2-2. PROGRAMMATION
DES PRODUITS (Suite)**

Le premier espace " _ " clignote. Sélectionner le produit que vous souhaitez copier en pressant le bouton correspondant, par exemple :



“COPY 2 TO _” s’affiche.


Presser le bouton du produit de destination, par exemple :




L’ordinateur répond par un message de confirmation :

“COPY 4 TO 0?”

“1=YES 2=NO”


Presser  (YES), l’ordinateur copie le produit numéro 2

dans l’emplacement numéro 0 (le produit #2 est laissé intact) et “* COPIED *” s’affiche, puis retourne au point "Select Prog Product" avec le produit #0 déjà sélectionné.


Presser  (NO), ou ne presser aucun bouton pour 20

secondes, "X CANCELED X" s’affiche et la copie est abandonnée. Dans ce cas aucun changement n’est effectué.

Effacer

A l’affichage "Select Prog Product" presser  DOWN :

“** OPTIONS **” suivi de “*1. COPY A PROD” s’affiche.

Presser  DOWN 3 fois pour atteindre l’option "Erase All" :

“*2. ERASE A PROD”

“*3. PRESET A PROD”

“*4. ERASE ALL”


Presser  PROG pour sélectionner l’option affichée à présent

"Erase All". L’ordinateur répond par un message de confirmation :

“ERASE ALL PROD ?”

“1=YES 2=NO”

2-2. PROGRAMMATION
DES PRODUITS (Suite)

Presser  (YES) pour confirmer que vous désirez effacer tous les produits pour garder des emplacements vides. L'ordinateur répond en effaçant chaque produit individuellement...

“ERASING 1”

“ERASING 2”

“ERASING 3”

“ERASING 4”

“ERASING 5”

“ERASING 6”

“ERASING 7”

“ERASING 8”

“ERASING 9”


“ERASING 0”

Puis brièvement affiche “* ALL ERASED *” et finalement retourne à l’affichage "Select Prog Product".

2-3. PROGRAMMATION paramètres SPECIALE




La Programmation Spéciale est utilisée pour ajuster les suivants :

- SP-1** • Degrés Fahrenheit or Celsius
- SP-2** • Langage: English, Français, German, Spanish, Portuguese, et Numérique
- SP-3** • Initialisation (Factory Presets)
- SP-4** • Volume Audio
- SP-5** • Tonalité
- SP-6** • Type d'huile - Liquide, Solide
- SP-7** • Mode Attente
- SP-8** • Suivi de Filtration
- SP-9** • Boutons de Produits
- SP-10** • Temps de Nettoyage
- SP-11** • Température de Nettoyage
- SP-12** • Lecture Ampèremétrique nominale
- SP-13** • Lecture Ampèremétrique Minimale (pourcentage)
- SP-14** • Lecture Ampèremétrique Maximale (pourcentage)
- SP-15** • Changement de Code Programmation

1. Presser et tenir  5 secondes, "L-2" et "LEVEL 2", suivi de "SP PROG" et "ENTER CODE" s'affichent.
2. Entrer le code 1, 2, 3, et "SP- 1", "TEMP, UNITS" s'affichent.





Si un code non valide est entré, une alarme retentit et "BAD CODE" s'affiche. Attendre quelques secondes, l'ordinateur revient en mode cuisson, répéter les points ci-dessus.

Pour sortir du Mode Spécial à tous moment, presser et tenir  2 secondes. Pour revenir à un point précédent presser   'ROG
INFO

Degrés Fahrenheit ou Celsius (SP-1)

a. Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.




b. "SP- 1" et "TEMP, UNITS" s'affichent en clignotant,

de même que "°F" ou "°C". Presser   pour

basculer de "°F" vers "°C", ou vice versa.




2-3. PROGRAMMATION SPECIALE (Suite)

Langage (SP-2)

- Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.
- Presser et lâcher  , "SP-2" et "LANGUAGE" s'affichent en clignotant, avec le langage (Exemple : " 1.ENGL")
- Pour changer le langage presser et lâcher  

Initialisation (Factory Preset) (SP-3)

Ce point permet de restituer les programmes de cuisson d'origine.

- Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.
- Presser et lâcher  2 fois. "SP-3" et "DO SYSTEM INIT" s'affichent en clignotant avec "INIT".
- Presser et tenir  , "INIT" s'affiche, un son retentit, et "IN 3", "IN 2", "IN 1" clignotent dans la partie droite de l'affichage. Lorsque "INIT" clignote dans la partie gauche de l'affichage, relâcher  . Lorsque " DONE" s'affiche, l'initialisation est terminée, l'ordinateur est de nouveau avec les réglages et les programmes d'usine.




s'affiche, l'initialisation est terminée, l'ordinateur est de nouveau avec les réglages et les programmes d'usine.



Tous les programmes entrés dans l'ordinateur par le client sont perdus lorsqu'une Initialisation est menée à sa fin.

Volume Audio (SP-4)

Le volume de son du haut-parleur peut être ajusté.


- Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.
- Presser  3 fois. "SP-4" et "AUDIO VOLUME" s'affichent avec la valeur du volume.
- Presser   pour ajuster le volume du haut-parleur ; 10 est le maximum et 1 le minimum.

2-3. PROGRAMMATION SPECIALE (Suite)



Tonalité (SP-5)

La tonalité du haut-parleur peut être ajustée.

a. Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.

b. Presser  4 fois. "SP-5" et "AUDIO TONE (HZ)"

clignotent dans l'affichage avec la valeur de tonalité.


c. Presser   pour ajuster la tonalité ; 2000 est

le maximum, 50 est le minimum.



Type d'huile - Liquide ou Solide (SP-6)

Le Cycle de fonte peut être réglé pour le type d'huile de friture utilisé.

a. Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.

b. Presser  5 fois. "SP-6" et "MELT CYCLE

SELECT" clignotent dans l'affichage avec "1=LIQ" or "2=SOLID".

c. Presser   pour définir le type d'huile.



Le type d'huile utilisé dans la friteuse détermine la quantité de chaleur appliquée pendant le Cycle de fonte. Si le réglage est sur Solide, moins de chaleur est appliquée à l'huile que si le réglage était sur Liquide. Trop de chaleur appliquée à une huile solide occasionne beaucoup de fumée et peut causer un incendie. Adapter le réglage au type d'huile utilisé à chaque changement.


Nous recommandons de faire fondre l'huile solide en dehors de la friteuse avant de la placer dans la cuve. Les éléments chauffants dans une friteuse électrique doivent être totalement immergés dans de l'huile liquéfiée. Un incendie ou des dommages à la cuve pourraient survenir.

2-3. PROGRAMMATION
SPECIALE (Suite)



Mode Attente (Idle) (SP-7)

Le Mode Attente permet de faire chuter la température de l'huile à une position plus basse lorsque la friteuse n'est pas utilisée. Cela permet d'économiser l'huile ainsi que l'énergie.


a. Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.


b. Presser  6 fois. "SP-7" et "IDLE MODE


ENABLED?" clignotent dans l'affichage avec "NO" ou "YES".



c. Presser   pour changer de NO vers YES, ou vice versa.

d. Avec "YES" affiché, le Mode attente est autorisé.


Presser  , "SP-7A" et "IDLE SETPT TEMP" s'affichent avec la température pré réglée.



e. Changer la température en pressant  .

f. Presser  , "SP-7B" et "AUTO-IDLE MINUTES" s'affichent avec le temps pré réglé.

g. Presser   pour ajuster le nombre de minutes la

friteuse restera inactive avant que le Mode Attente automatique ne se déclenche ; 60 est le maximum, OFF est le minimum. Exemple : "30" affiché signifie que si aucun produit n'est cuit dans la friteuse pendant 30 minutes, alors l'ordinateur active automatiquement la température d'attente programmée ci-dessus.

h. Presser  , "SP-7C" et "GO IDLE AT MELT ?" s'affiche.

i. Presser   pour changer de NO à YES, ou vice versa.


Avec "YES" affiché, l'ordinateur bascule automatiquement en Mode attente lorsque le Cycle de fonte est achevé.

2-3. PROGRAMMATION SPECIALE (Suite)



Suivi de Filtration (SP-8)

l'ordinateur peut être programmé pour signaler à l'opérateur que l'huile doit être filtrée. Le Suivi de Filtration doit être autorisé pour pouvoir programmer un nombre de cuisson entre deux procédures de filtration.

a. Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.

b. Presser  , "SP-8" et "FILTER TRACKING


ENABLED" clignotent dans l'affichage avec "1,OFF".



c. Pour autoriser le Suivi de Filtration presser  


pour changer de "1,OFF" vers "2,MIXED" ou "3,GLOBAL".





*Le réglage Mixed (Mixte) permet à l'opérateur de régler un nombre de cuisson différent entre deux filtrations pour chaque produit. Si l'opérateur désire n'avoir qu'un seul nombre pour tous les produits aller directement **au point h.***


d. Si "2,MIXED" est choisi, presser  , "SP-8A"



s'affiche, suivi de "SUGGEST FILTER AT ..." et d'une valeur entre 75% et 100%. Presser   pour changer cette valeur.

e. Presser  , "SP-9B" s'affiche, suivi de "LOCKOUT

ENABLED?" et "YES" ou "NO".

Presser   pour choisir OUI (YES) ou NON (NO).



f. Presser  , "SP-9C" s'affiche, si YES a été choisi au

point e, "FILTER LOCKOUT AT..." et une valeur entre 100% et 200% s'affiche. Presser   pour changer cette valeur.

g. Retourner à présent à la section programmation, à la partie filtration, et programmer le nombre de cuissons entre deux filtrations.

2-3. PROGRAMMATION SPECIALE (Suite)


h. Si "3,GLOBAL" est choisi, "SP-8A" s'affiche, suivi de "GLOBAL FILTER CYCLES". La partie droite de l'affichage montre un nombre de 1 à 99.



Presser   pour ajuster au montant désiré de cuissons entre deux filtrations.

NOTE

En Mode Cuisson, le nombre global de cuissons restantes s'affiche au centre.

Exemple : "----- 5x -----".

i. Presser , "SP-8B" s'affiche, suivi de "LOCKOUT ENABLED?" et "YES" ou "NO".


Presser   pour choisir "YES" ou "NO".

j. Retourner à présent à la section programmation, à la partie filtration. Aller au point "FILTER INCL" (Inclusion dans la Filtration Globale). Chaque produit doit être réglé sur "YES" pour être intégrer dans le Suivi de Filtration Global.



Boutons de Produits (Sp-9)

Ce mode vous permet de définir la manière dont les produits sont sélectionnés et les cuisson démarrées.

a. Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.

b. Presser , "SP-9" et "PRODUCT BUTTONS" clignotent dans l'affichage.

c. Avec la première option : "1,COOK", presser un bouton de Produit affiche ce Produit et Démarre l cycle de cuisson. Si aucune cuisson n'est en cours, rien n'est affiché.

d. Presser   pour choisir la seconde option :




"2,SELECT", presser un bouton de Produit affiche

uniquement le Produit. Presser  pour démarrer une cuisson.

**2-3. PROGRAMMATION
SPECIALE (Suite)**




Temps de Nettoyage (Clean Out) (Sp-10)

Ce Mode vous permet de définir le nombre de minute du Mode de Nettoyage.




- a. Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.
- b. Presser , “SP-10” et “CLEAN-OUT MINUTES” s’affichent avec le nombre de minutes pré réglé.
- c. Presser   pour ajuster le nombre de minutes, le maximum est 99.

Température de Nettoyage (Sp-11)

Ce Mode vous permet de définir la température du Mode de Nettoyage.

- a. Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.
- b. Presser , “SP-11” et “CLEAN-OUT TNP” s’affichent avec la température pré réglé.
- c. Presser   pour changer la température, le maximum est 212°F (100°C).




Lecture Ampèremétrique Nominale (SP-12)

- a. Presser , “SP-12” et “AMPS RDG, NOMINAL” s’affichent.
- b. Comparer la valeur en Ampère dans la droite de l’affichage (exemple : “37 A”) avec la valeur indiquée sur la plaque d’identification de la friteuse. Si les valeurs sont différentes, presser   pour ajuster la valeur affichée à celle indiquée sur la plaque d’identification. (Cette valeur peut varier en fonction du câblage interne de la machine).

2-3. PROGRAMMATION SPECIALE (Suite)




Lecture Ampèremétrique Minimale (SP-13)

Il s'agit du pourcentage de la valeur nominale en dessous duquel l'ordinateur signalera un Ampérage trop bas (E27).
Préréglé à 80%, mais peut être changé (de 50 à 99%) :

- a. Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.
- b. Presser , "SP-13" et "AMPS RDG, LOW
LIMIT" s'affichent avec le pourcentage préréglé.
- c. Presser   pour changer le pourcentage.




Lecture Ampèremétrique Maximale (SP-14)

Il s'agit du pourcentage de la valeur nominale au dessus duquel l'ordinateur signalera un Ampérage trop haut (E25).
Préréglé à 110%, mais peut être changé (de 101 à 150%) :


- a. Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.
- b. Presser , "SP-14" et "AMPS RDG, HIGH
LIMIT" s'affichent avec le pourcentage préréglé.
- c. Presser   pour changer le pourcentage..


Program Code Change (SP-15)

Ce Mode permet à l'opérateur de changer le Code de Programmation (Le réglage d'usine est 1, 2, 3) utilise pour accéder aux Modes : Programmation des Produits, Réglage de l'horloge, Données de Communication et Contrôle de Chauffe.

- a. Suivre les points 1 et 2 ci-dessus.
- b. Presser , "SP-15" et "CHANGE, MGR CODE,
1=YES" s'affiche avec "CODE".
- c. Presser , "ENTER NEW CODE, P=DONE,
I=QUIT" s'affichent. Composer le nouveau code à l'aide des boutons de produits.
- d. Si le code vous satisfait, presser , "REPEAT NEW
CODE, P=DONE, I=QUIT" s'affiche. Répéter le point c afin de confirmer le nouveau code.

**2-3. PROGRAMMATION
SPECIALE (Suite)**


e. Si le code vous satisfait, presser , « *CODE CHANGE* » s'affiche.

f. Si le code ne vous satisfait pas, presser ,

« *CANCELLED* » s'affiche, puis l'affichage revient à "SP-15" et "CHANGE, MGR CODE, 1=YES".

Les points précédents peuvent alors être reproduits.



Presser et tenir  à n'importe quel moment pour sortir du Mode de Programmation Spéciale.

2-4. STOCKAGE D'INFORMATION
CONTROLE DE CHAUFFE
MODE TECHNIQUE
STATISTIQUE

Le Stockage d'informations, le Contrôle de Chauffage, le Mode Technique et Statistique sont des modes avancés de diagnostic et de programmation. Ils sont principalement destinés à un usage par Henny Penny. Pour plus d'information sur ces Modes, contacter le Support Technique au 1-800-417- 8405, ou 1-937-456-8405.

SECTION 3. CODES D'ERREUR

3-1. INTRODUCTION

Cette section procure les codes d'erreur et leurs informations sous la forme d'un tableau facile à lire.


En cas de problème lors de la première utilisation d'une friteuse neuve, vérifier à nouveau la Section Installation dans le manuel technique 500/600/561.

3-2. TABLEAU DES CODES D'ERREUR

En cas d'échec du système de contrôle, l'affichage donne un « Message d'Erreur ». Ces messages sont codés : E4, E5, E6, E10, E15, E25, E26, E27, E41, E46, E47, E48, E70 et E92. Une alarme retentit lorsqu'un code d'erreur est affiché. Pour faire taire cette alarme presser n'importe quel bouton.

MESSAGE	CAUSE	CORRECTION
E4	Surchauffe de L'ordinateur	La carte mère est trop chaude. Contrôler les aérations. Contrôler le ventilateur si la friteuse en est équipée.
E5	Surchauffe de L'huile	Le système de chauffe et la sonde de température doivent être vérifiés.
E6-A	Sonde de Temp. ouverte	Contrôler la sonde de température.
E6-B	Sonde de Temp. en court-circuit	Contrôler la sonde de température.
E10	High Limit	Réenclencher le Hi-Limit en pressant sur le bouton correspondant.
E15	Contrôle de Vidange	Fermer la vidange. Si le message persiste contrôler le microcontacteur.

3-2. TABLEAU DES CODES D'ERREUR
(Suite)

MESSAGE	CAUSE	CORRECTION
E25	Ampérage trop haut	Contôler l'alimentation électrique, le câblage et les résistances.
E26	Ampérage bloqué sur ON	Vérifier l'ordinateur et les contacteurs.  <i>Ce message peut être affiché même avec l'interrupteur principal sur OFF. Débrancher la friteuse ou basculer le disjoncteur pour arrêter l'alimentation électrique.</i>
E27	Ampérage trop bas	Contôler l'alimentation électrique, le câblage, les résistances et les contacteurs.
E41, E46	Erreur de l'ordinateur	Tenter d'Initialiser l'ordinateur. En cas d'échec, le changer.
E47	Convertisseur analogique ou 12V défaillant	La carte interface ou la carte mère sont défaillantes. Si le haut-parleur ne fonctionne pas la carte interface est fautive.
E48	Erreur de donnée	Changer la carte mère.
E70	Interrupteur Principal Carte interface défaillant	Vérifier l'interrupteur principal, de même que son câblage. Changer la carte interface le cas échéant.
E-92	Fusible 24 VAC sur carte interface défaillant	Changer le fusible. Chercher le composant en court-circuit dans le circuit 24V (Exemple : Hi Limit, Microswitch de vidange).



SECTION 4. MODE INFORMATION


4-1. MODE INFORMATION

Ce Mode collecte et conserve un historique des informations sur les actions des opérateurs et de la friteuse.

Presser  et  en même temps.

INFO MODE s'affiche.


Presser  ou  pour accéder au différents points et

Presser  pour voir les statistiques dans chaque point.


Le Mode Information est prévu pour un usage technique, mais l'opérateur peut voir les informations suivantes :

1. **E-LOG** – 10 dernières erreurs avec le moment
2. **LAST LOAD** – informations sur la dernière cuisson, ou la cuisson en cours
3. **DAILY STATS** – informations sur les 7 derniers jours
4. **REVIEW USAGE**- informations accumulées depuis la dernière initialisation des usages
5. **INP A VHDSF M** - test des composants de la friteuse
6. **OUTP** – montre l'état des systèmes de chauffe et de pression
7. **OIL TMP** - température de l'huile
8. **CPU TMP** - température de l'ordinateur
9. **ANALOG** – état du convertisseur analogique a-à-d
10. **AMPS** – lecture des Ampères aux résistances




Presser et tenir  pour sortir du Mode Information à tout moment, ou bien, après 2 minutes, l'ordinateur revient automatiquement en Mode d'opération normale.

1. E-LOG (Statistiques d'erreurs)


Presser , "1A. (date & heure) *NOW* s'affiche.

Il s'agit de la date et du temps actuel.


Presser , si une erreur a été enregistrée, "1B. (date,

heure, et message d'erreur)" s'affiche. Il s'agit de la dernière erreur enregistrée par l'ordinateur.


4-1. MODE INFORMATION
(Suite)

Presser  , les information sur l'erreur précédente sont

lisibles. Jusqu'à 10 erreurs peuvent être gardées dans cette section (1B to 1K).

Presser  pour continuer vers LAST LOAD.

2. LAST LOAD


Presser  pour voir les informations suivante sur le dernier

cycle de cuisson.


Fonction	Exemple affiché
Moment de la journée	STARTED 10.25A
Produit	PRODUCT -2-
La friteuse était-ell prête ?	READY? YES
Arrêt : temps restant, ou secs après la fin	*DONE* + 9 SECS
Temps écoulé dans le cycle	ACTUAL TIME 7:38
Temps programmé	PROG TIME 7:00
Temps écoulé/Temps programmé en %	ACT / PROG 109%
Température Max pendant la cuisson	MAX TEMP 327°F
Température Min pendant la cuisson	MIN TEMP 313°F
Température moyenne pendant la cuisson	AVG TEMP 322°F
Pourcentage de chauffe pendant le cycle	HEAT ON 73%


Seulement si cuisson en cours :

Pas dans le programme actuel, Température de consigne et Temps restant	STEP 1:325°F 6:47
Température actuelle de l'huile, Degrés en-dessous de la Moy. De Comp. De Charge, Coefficient d'élongation du temps	313°F LC-12° 1.06


Presser  pour continuer vers DAILY STATS.

4-1. MODE INFORMATION
(Suite)

3. DAILY STATS (se réinitialise chaque jour)
Presser  pour voir les informations sur les 7 derniers

jours. Presser  pour sélectionner un jour.

Fonction	Exemple affiché
Jour d'enregistrement des info	TUE* APR-30
Temps en heures:Minutes la friteuse est ON	TUE* ON HRS 13:45
Nombre de filtrations	TUE* FILTERED 3
Nombre total de cuissons	TUE* TOTAL CK 38
Cycles pour Produit #1	TUE* COOK -1- 17
Cycles pour Produit #2	TUE* COOK -2- 9
Cycles pour Produit #3	TUE* COOK -3- 5
Cycles pour Produit #4	TUE* COOK -4- 0
Cycles pour Produit #5	TUE* COOK -5- 0
Cycles pour Produit #6	TUE* COOK -6- 6
Cycles pour Produit #7	TUE* COOK -7- 0
Cycles pour Produit #8	TUE* COOK -8- 0
Cycles pour Produit #9	TUE* COOK -9- 1
Cycles pour Produit #0	TUE* COOK -0- 0


Presser  pour continuer vers REVIEW USAGE.

4. REVIEW USAGE

Presser  pour voir les informations accumulées depuis la


dernière initialisation manuelle :

Fonction	Exemple affiché
Jour de la dernière initialisation	SINCE APR-19
Temps en Heures la friteuse a été ON	PWR ON HRS 165
Nombre de Filtrations	FILTERED 34
Nombre total de cuissons	TOTAL CK 462
Cycles pour Produit #1	COOKED -1- 193
Cycles pour Produit #2	COOKED -2- 107
Cycles pour Produit #3	COOKED -3- 58
Cycles pour Produit #4	COOKED -4- 0
Cycles pour Produit #5	COOKED -5- 13
Cycles pour Produit #6	COOKED -6- 69
Cycles pour Produit #7	COOKED -7- 0
Cycles pour Produit #8	COOKED -8- 7
Cycles pour Produit #9	COOKED -9- 15
Cycles pour Produit #0	COOKED -0- 0
Reset usage data: Enter the Mgr Code (1, 2, 3 unless changed) on this step to zero out all the usage information.	RESET USG / ENTER CODE -----

Presser  pour continuer vers INP A_VHDSF_M.

4-1. MODE INFORMATION
(Suite)

5. INP A_VHDSF_M

Presser  pour voir l'état des composants et leur signal.

Si un signal est détecté, une lettre d'identification est affichée (Voir ci-dessous). Si aucun signal n'est détecté, “_” s'affiche.

Si l'interrupteur principal Cook/Pump est sur la position COOK, et si tous les signaux sont détectés, “H_P_A_VHDSF_M” s'affiche.
Voir ci-dessous la “définition” des codes.

A = Interrupteur sur la position COOK

B = Interrupteur sur la position PUMP

V = Volts - 24 VAC détecté

H = High Limit - si “H” est présent, le high limit est correct
Si “H” est absent, le high limit a sauté (surchauffe) ou est défaillant


D = Drain switch (Microcontact de vidange) - si “D” est présent, la vidange est fermée. Si “D” est absent, la vidange est ouverte, ou le microcontact est défaillant.

S = Switch (Interrupteur) Cook/Pump est “ON” : si “S” est présent, le Switch Cook/Pump est sur la position COOK. Si le “S” est absent, le Switch est soit “OFF” ou est défaillant ou est mal connecté

F = FAN (ventilateur si présent)

P = PV – Détecte le shunt 24V sur le terminal PV – friteuse à gaz uniquement

M = MV – Détecte le shunt 24V sur le terminal MV – friteuse électrique uniquement

Presser  pour voir l'état spécifique de chaque signal.


(“_”) indique que le signal n'est pas présentement détecté.

(“√”) indique que le signal est présent.

(“X”) clignotant indique que le signal est présent partiellement seulement (défectuosité partielle du composant).



Les signaux V, H, D, S, F, P et M ci-dessous sont câblés en série. Le premier signal qui manque sera la cause de l'absence des signaux suivants sur sa droite.

Presser  pour continuer vers OUTP H* P_.

4-1. MODE INFORMATION
(Suite)

6. OUTP H* P

Ce Mode affiche l'état des fonctions et leur signal. Si un signal est détecté, une lettre d'identification est affichée (voir ci-dessous), suivies par "*". Si le signal est absent "_" est affiché.


H = Heat (Chauffe)

P = Pression


Si la chauffe est en marche "H*" s'affiche. Si la chauffe est à l'arrêt "H_" s'affiche. Si l'ordinateur ressent un problème avec la fonction chauffe "H*" s'affiche avec le "*" qui clignote.

Si la pression est en marche "P*" s'affiche. Si la pression est à l'arrêt "P_" s'affiche. Si l'ordinateur ressent un problème avec la fonction pression "P*" s'affiche avec le "*" qui clignote.




Presser  pour voir l'état des Ampères pour chaque signal. "H/" et "P/" affichés signifie que le signal est bon. Un "X" clignotant signifie qu'un problème existe.




Presser  pour voir l'état de l'isolement du signal (No Connect/Ground ("NC/GD")). Ceci contrôle un problème possible avec les relais ou la carte interface.

"H/" et "P/" affichés signifie que les signaux provenant de la carte interface sont corrects. Un "X" clignotant derrière H ou P signifie qu'un problème existe.




Presser  pour voir les signaux d'entrées et de sorties ensembles (voir point 10).

Presser  pour continuer vers OIL TMP.


7. OIL TMP

Ce point affiche la température actuelle de l'huile. "7. OIL TMP (temp.)" s'affiche.

Presser  pour continuer vers CPU TMP.

8. CPU TMP

Ce point affiche la température actuelle de l'ordinateur.

Presser  pour continuer vers ANALOG.

4-1. MODE INFORMATION **(Suite)**


9. ANALOG <1> 2.86V

Ce point affiche l'état des canaux du convertisseur analogique a-à-d de l'ordinateur. Cela peut être utile à un technicien analysant un problème d'ordinateur ou de friteuse.

La valeur affichée peut être changée de Volt à Bit en pressant



. Si la valeur affichée possède un point décimal, il s'agit d'un Voltage (0 à 5 VDC). Si aucun point décimal n'est présent il s'agit d'un a-à-d bits (0 - 4095).

Presser  pour continuer vers AMPS.


10. AMPS 33 33 33

Cet affichage présente la lecture des Ampères lu par les capteurs qui captent le courant fournit aux résistances chauffantes.

Ces valeurs indiquent le courant passant par chacune des phases connectées aux résistances chauffantes. Ces valeurs ne correspondent pas nécessairement directement au courant passant par une résistance individuelle.

Les Ampères devraient normalement s'éteindre et s'allumer en correspondance avec le voyant de chauffe (Heat). Par ailleurs, les trois valeurs doivent être similaires.



Presser et tenir  pour sortir du Mode Information à tout moment, ou bien, après 2 minutes, l'ordinateur revient automatiquement en Mode d'opération normale.