

**Henny Penny**  
**Modèle OFE-290**

**MANUEL DE SERVICE**

# **HENNY PENNY**

## **FRITEUSE ÉLECTRIQUE SANS COUVERCLE À 6 PRODUITS**

### **SPÉCIFICATIONS**

Hauteur	155 cm
Largeur	61 cm
Profondeur	107 cm
Surface utile	environ 65 m <sup>2</sup>
Capacité du bassin	6 poulets - 9,5 kg 45 kg d'huile
Électricité	208 V CA, 3 Phase, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 Amps 240 V CA, 3 Phase, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amps 200 V CA, 3 Phase, (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 Amps 240 V CA, 3 Phase, (Delta), 50 Hz, 17 KW, 40,9 Amps 380 V CA, 3 Phase, 50 Hz, 17 KW, 25,8 Amps 415 V CA, 3 Phase, 50 Hz, 17 KW, 23,7 Amps
Chauffage	Deux composants électriques immergés de 8 500 Watt chacun
Poids à l'expédition	Environ 360 kg.

### **REMARQUE**

Une plaque apposée sur le panneau droit indique des informations concernant la friteuse : numéro de série, date de garantie, etc.

## **SECTION 1. INTRODUCTION**

### **1-1. INTRODUCTION**

La friteuse sans couvercle Henny Penny est un appareil culinaire de transformation des produits alimentaires

### **1-2. ENTRETIEN**

Comme tout matériel de restauration, la friteuse sans couvercle Henny Penny exige un entretien régulier. Ce manuel contient les spécifications d'entretien et de nettoyage et doit être consulté si nécessaire lors du fonctionnement de l'appareil.

### **1-3. ASSISTANCE**

Pour toute assistance extérieure, composez le 1-800-417- 8405 ou le 937-456-8405.

## 1-4. SÉCURITÉ

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



Le mot ATTENTION signale une procédure qui, si elle n'est pas correctement exécutée, risque d'endommager la friteuse ou le produit.



Le mot AVERTISSEMENT signale une procédure qui, si elle n'est pas correctement exécutée, pourrait occasionner des blessures irréversibles, comme des brûlures et/ou la perte de vue, et d'endommager la friteuse.



Le mot ATTENTION signale une procédure qui, si elle n'est pas correctement exécutée, risque d'endommager la friteuse ou le produit.

### REMARQUE

Le mot REMARQUE met en évidence des informations importantes.

**SECTION 2. INSTALLATION****2-1. DEBALLAGE  
INSTRUCTIONS****REMARQUE**

L'installation de l'appareil doit être confiée uniquement à un agent de maintenance qualifié.

1. Coupez et retirez les lanières métalliques du carton d'emballage.
2. Soulevez le couvercle et dégagez vers le haut le carton principal de la friteuse.
3. Retirez les supports d'emballage de coin (4).
4. Coupez et retirez les lanières métalliques fixant la friteuse à la palette. Ne pas déverrouiller le couvercle avant d'avoir effectué les étapes 5, 6 et 7.
5. Dégagez la friteuse de la palette.

**AVERTISSEMENT**

La friteuse pèse environ 405 kg. Faites preuve de vigilance en la déplaçant afin d'éviter toute blessure.

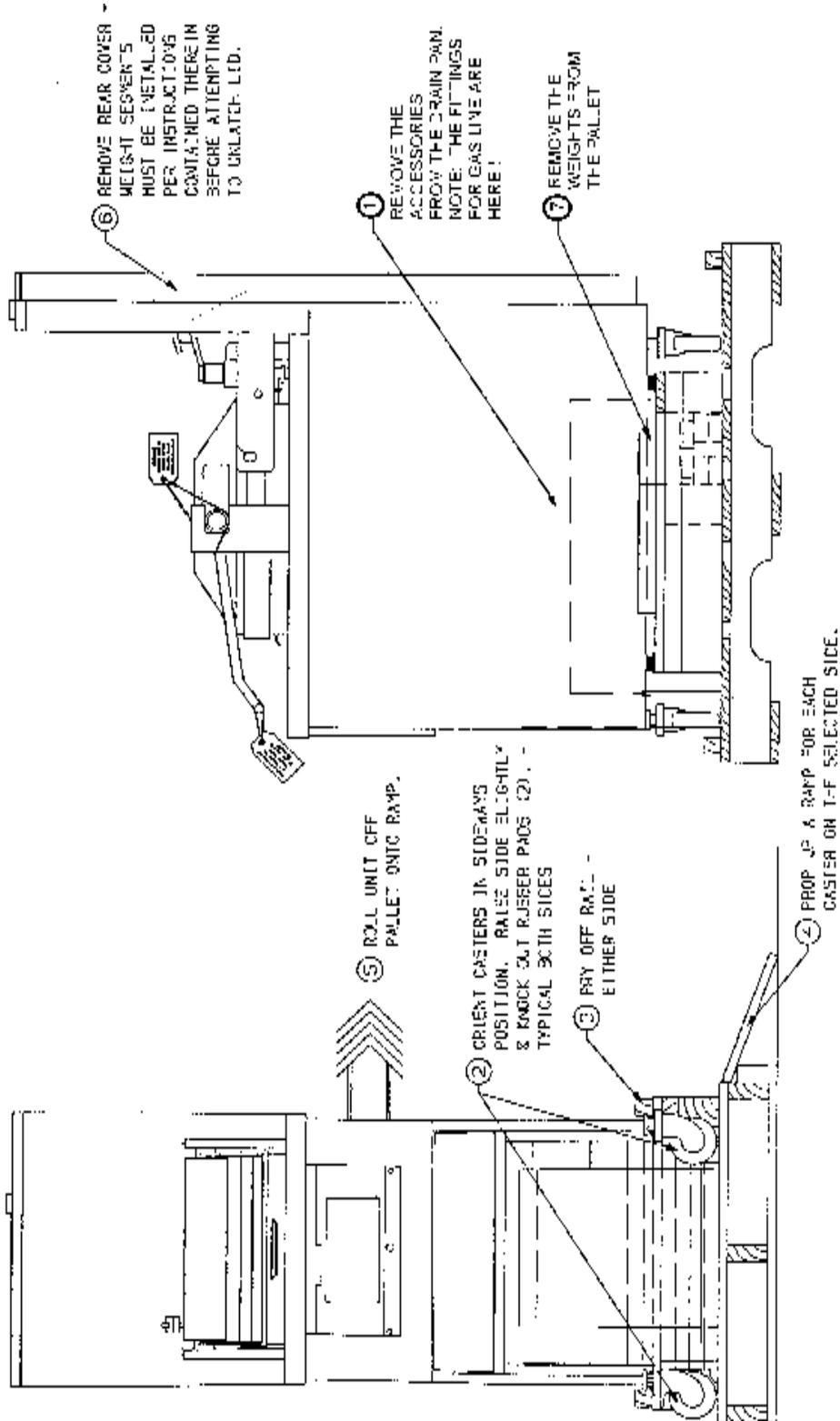
6. Retirez le couvercle arrière.

**AVERTISSEMENT**

Les contrepoids sont expédiés séparément et pèsent environ 8,1 kg. chacun. Faites attention lors de leur manipulation afin d'éviter toute blessure. Tous les segments doivent être installés avant de déverrouiller le couvercle

7. Chargez les cinq contrepoids dans l'assemblage prévu à cet effet, et retirez les écrous des coins supérieurs droit et gauche mettez-les au rebut
8. Replacez le couvercle arrière.
9. Coupez les étiquettes d'avertissement de l'assemblage du couvercle. Le couvercle peut maintenant être déverrouillé.

### Déchargement de la rampe en option



**2-2. SÉLECTION DE LA FRITEUSE** Le choix d'un emplacement adéquat pour la friteuse est très important pour son fonctionnement et sa facilité d'emploi. Choisissez un emplacement qui permettra un chargement et déchargement facile sans interférer avec l'assemblage final des commandes. Pour assurer un service rapide, l'expérience prouve qu'il est préférable de frire, puis de conserver le produit au chaud. Les tables de chargement et déchargement doivent être fournies sur un côté de la friteuse au minimum. N'oubliez pas que pour obtenir les meilleures performances un fonctionnement en ligne est nécessaire, par exemple, le produit brut sur un côté et le produit fini de l'autre côté. Cet ordre peut être modifié avec une perte d'efficacité négligeable. Pour permettre la maintenance de la friteuse, un espace d'environ 60 cm doit être ménagé de chaque côté de la friteuse. Il suffit ensuite de retirer le panneau latéral correspondant.

### REMARQUE

La friteuse doit être installée de façon à éviter qu'elle ne se renverse ou qu'un faux mouvement ne provoque un éclaboussement d'huile bouillante. Pour ce faire, choisissez avec précaution l'emplacement de la friteuse et évitez tout contact avec un autre appareil.



La zone située sous le réchaud 290 n'est pas destinée au stockage. Les dispositifs de filtrage se trouvant sous le réchaud et les fournitures stockées sous l'appareil pourraient, le cas échéant, s'endommager et provoquer un incendie.

### 2-3. MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE

Pour fonctionner correctement, la friteuse doit être mise à niveau de gauche à droite et de l'avant à l'arrière. Utilisez les dispositifs se trouvant sur les zones planes autour du bassin à friture, ajustez le boulon de nivellement ou les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau.



Si les consignes de nivellement ne sont pas respectées le débordement d'huile du bassin à friture pourrait en résulter et occasionner, le cas échéant, des brûlures ou blessures graves, ou encore provoquer un incendie ou des dommages divers.

## 2-4. VENTILATION DE LA FRITEUSE

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

### REMARQUE

La ventilation doit être conforme codes locaux, provinciaux et nationaux. Consultez la caserne de pompiers la plus proche ou les services de construction.

## 2-5. EXIGENCES ÉLECTRIQUES

La friteuse électrique exige 208/240 volts, trois phases, 50/60 Hertz. Le cordon d'alimentation peut être attaché à la friteuse ou simplement joint au moment de l'installation. Vérifiez la plaque de données se trouvant juste au-dessus du couvercle, à gauche du carénage arrière, afin de déterminer l'alimentation électrique correcte.

### AVERTISSEMENT

Cette friteuse doit impérativement être mise à la terre pour prévenir tout risque d'électrocution. Consultez les codes électriques locaux pour vous renseigner sur les procédures adéquates de mise à la terre, ou à défaut, au Code national d'électricité, ANSI/NFPA n° 70 - édition actuelle. Au Canada, tous les branchements électriques doivent être établis conformément à la norme CSA C22.1, Code canadien d'électricité, partie 1, et/ou aux codes locaux.

Installez un interrupteur principal séparé muni de fusibles ou disjoncteurs, à un endroit convenable, entre la friteuse et la source d'alimentation. Le conducteur en cuivre isolé doit être capable de supporter 600 volts et 90°C. Pour une longueur supérieure à 15 mètres, utilisez la taille de câble supérieure.

### REMARQUE

Les appareils destinés à l'UE exigent le branchement de fils d'un diamètre minimal de 4 mm sur le bornier. Si un cordon d'alimentation souple est utilisé, il doit être du type HO7RN.

### ATTENTION

L'interrupteur principal ne déconnecte pas toutes les lignes conductrices. L'appareil doit être équipé d'un disjoncteur externe qui déconnecte tous les conducteurs non mis à la terre.

## 2-6. EXIGENCES ÉLECTRIQUES INTERNATIONALES

Les appareils utilisés hors des États-Unis ne peuvent pas être expédiés avec leur cordon d'alimentation en raison de la disparité des codes de câble. En sortant de l'usine, les friteuses sont disponibles pour un courant de 208, 240, 380 et 415 volts, 3 phases, 50 Hertz. Un bornier est monté à l'intérieur de la friteuse pour le branchement des câbles. Pour obtenir de l'aide, consultez l'autocollant se trouvant à l'intérieur du panneau droit.

Pour installer le cordon d'alimentation, procédez comme suit :

1. Retirez le panneau latéral droit de l'appareil.
2. Retirez le panneau avant, derrière le curseur du filtre et déconnectez rapidement.
3. Faites passer le câble par le serre-câble du bornier.
4. Connectez les câbles au bornier conformément au diagramme figurant sur le panneau latéral.
5. Tirez le mou du câble et serrez les vis du serre-câble du bornier.
6. Tirez le mou du câble et fixez-le avec la pince se trouvant à l'arrière du bassin à friture.
7. Tirez le mou du câble et fixez-le avec la pince se trouvant sur le cadre, à l'arrière du pied droit de la friteuse.



Assurez-vous que le mou du câble est minime pour éviter toute interférence avec le bac de filtrage, afin qu'il puisse être poussé à fond. Sinon de l'huile bouillante pourrait être déversée au sol.

8. Le câble de la friteuse est maintenant complet.

## 2-7. TEST DE LA FRITEUSE

Chaque friteuse sans couvercle Henny Penny a fait l'objet de vérifications et de tests avant de sortir de l'usine. Cependant, il est recommandé de vérifier de nouveau l'appareil après son installation.

**PRÉVENTION DU DÉBORDEMENT  
DANS LES FRITEUSES HENNY PENNY À HUIT PRODUITS**



SI LES CONSIGNES NE SONT PAS RESPECTÉES LE DÉBORDEMENT DE L'HUILE DU BASSIN DE FRITURE POURRAIT EN RÉsulTER ET OCCASIONNER, LE CAS ÉCHÉANT, DES BRÛLURES OU BLESSURES GRAVES, OU ENCORE PROVOQUER UN INCENDIE OU DES DOMMAGES DIVERS.

- L'HUILE DOIT ÊTRE MÉLANGÉE **UNIQUEMENT** LORS DE LA PROCÉDURE DE DÉMARRAGE EN DÉBUT DE JOURNÉE. **NE PAS MÉLANGER L'HUILE À UN AUTRE MOMENT DE LA JOURNÉE**
- FILTREZ L'HUILE AU MOINS DEUX FOIS PAR JOUR.
- FILTREZ UNIQUEMENT LORSQUE COOL (CUISSON MODÉRÉE) EST AFFICHÉ.
- LORS DU PROCESSUS DE FILTRAGE, ÉLIMINEZ TOUS LES RILLONS DES SURFACES DU BASSIN À FRITURE ET DE LA ZONE FROIDE À L'AIDE D'UNE BROSSE
- ASSUREZ-VOUS QUE LA FRITEUSE EST À NIVEAU.
- ASSUREZ-VOUS QUE L'HUILE NE DÉPASSE JAMAIS LA LIGNE DE REMPLISSAGE SUPÉRIEURE DU BASSIN À FRITURE.
- ASSUREZ-VOUS QUE LE ROBINET DE GAZ ET LES BRÛLEURS SONT AJUSTÉS CORRECTEMENT.  
(APPAREIL À GAZ UNIQUEMENT)
- CAPACITÉ DE CHARGE RECOMMANDÉE - 9,5 kg

POUR DES INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR CES INSTRUCTIONS, CONSULTEZ LE MANUEL DE MAINTENANCE HENNY PENNY.

**POUR TOUTE ASSISTANCE, CONTACTEZ LE SERVICE DE MAINTENANCE HENNY PENNY :**

**1-800-417-8405 (NUMÉRO VERT)**

**OU**

**937-456-8405**

## SECTION 3. FONCTIONNEMENT

### 3-1. COMMANDES DE FONCTIONNEMENT

**Interrupteur d'alimentation/  
de la pompe**

L'interrupteur d'alimentation/de la pompe est un interrupteur multiple avec la position ARRÊT au centre. Pour faire fonctionner la friteuse, placez l'interrupteur sur la position MARCHE. Pour faire fonctionner la pompe du filtre, placez l'interrupteur sur la position POMPE. Certaines conditions doivent être remplies pour faire fonctionner le filtre de la pompe (voir plus loin dans cette section).

**Bassin à friture**

Ce bassin contenant l'huile de cuisson est conçu pour accommoder les éléments de cuisson, 6 produits principaux et une zone froide destinée à collecter les rillons.

**Transporteur**

Le transporteur en acier inoxydable comporte cinq compartiments contenant les produits avant et après cuisson.

**Robinet de purge**

Le robinet de purge a deux positions. Il est normalement en position fermée. Lorsque vous tournez le robinet, l'huile s'écoule du bassin à friture dans le bac de récupération.

**Verrouillage de purge**

Le verrouillage de purge est un petit commutateur qui protège le bassin à friture si un utilisateur purge le bassin par mégarde, alors que l'interrupteur principal est sur la position MARCHE. Le cas échéant, le commutateur arrête l'alimentation électrique de la friteuse.

**Système de mélange d'huile**

Le système de mélange d'huile permet d'améliorer la cuisson en assurant l'homogénéité du mélange, et en prévenant toute accumulation d'eau. Le filtre de la pompe est activé par commande, à des intervalles prédéterminés, pour mélanger l'huile.

**Taquet du couvercle**

Le couvercle de la friteuse est équipé d'un taquet mécanique à l'avant du couvercle qui permet l'introduction d'une patte de fixation à l'avant du bassin. Ce dispositif maintient le couvercle fermé lors du cycle de cuisson.

**Limiteur de surchauffe**

Le limiteur de surchauffe mesure la température de l'huile ; si elle excède 230° C il s'active et éteint le bassin à friture. Lorsque la température de l'huile baisse et atteint son niveau normal de cuisson, la commande doit être réactivée manuellement.

### **3-2. FONCTIONNEMENT DU COUVERCLE**

Pour fermer le couvercle :

1. Baissez le couvercle jusqu'à ce que le taquet atteigne le bassin.

Pour ouvrir le couvercle :

1. Enlevez le taquet avant du couvercle.
2. Levez ensuite le couvercle à la main.

### **3-3. CYCLE DE FONTE**

Si la température de l'huile est inférieure à 85° C et l'interrupteur principal sur MARCHE, la friteuse entre dans le cycle de fonte. L'huile chauffe lentement pour éviter tout brûlage. Le cycle de fonte s'active et se désactive tour à tour pour assurer une fonte progressive. À 85° C , la cuisson progresse jusqu'à 121° C ; il s'agit du mode Cuisson modérée. Pour quitter ce mode, appuyez sur le bouton Cuisson modérée.

### 3-4. INTERRUPTEURS ET INDICATEURS

#### Affichage de la température

Lorsque l'interrupteur principal est allumé, l'affichage indique la température en cours du bassin à friture jusqu'à ce qu'un cycle de cuisson démarre. Pour afficher la température, appuyez sur le bouton Température lors d'un cycle de cuisson.

#### Mode Cuisson modérée

Après la cuisson ou le filtrage de l'huile, la température passe automatiquement au mode Cuisson modérée, qui permet de conserver l'huile à une température modérée. En ce faisant, la durée de vie utile de l'huile augmente et le temps de cuisson nécessaire pour le cycle de cuisson qui suit est réduit au minimum.

#### Sélection de cycle

Appuyez sur le bouton Produit pour sélectionner un produit à cuire. L'huile chauffe alors jusqu'à atteindre la température prédéterminée du produit.

Réappuyez sur le bouton Produit pour démarrer un cycle de cuisson. L'affichage indique le temps restant en minutes et secondes.

À la fin du cycle de cuisson, réappuyez sur le bouton Minuterie lorsque Terminé s'affiche et qu'une alarme retentit.

#### REMARQUE

Vous pouvez appuyer à tout moment sur un bouton Produit pour annuler un cycle de cuisson.

#### Affichage du temps/de la température

Un voyant à 4 chiffres indique le temps de cuisson restant lors des cycles de cuisson, ainsi que la température de l'huile à la demande.

#### Indicateur de cuisson

Le voyant de cuisson s'allume chaque fois que le processus de cuisson s'active. Il s'éteint, lorsque la température prédéfinie a été atteinte.

#### Indicateur de température élevée

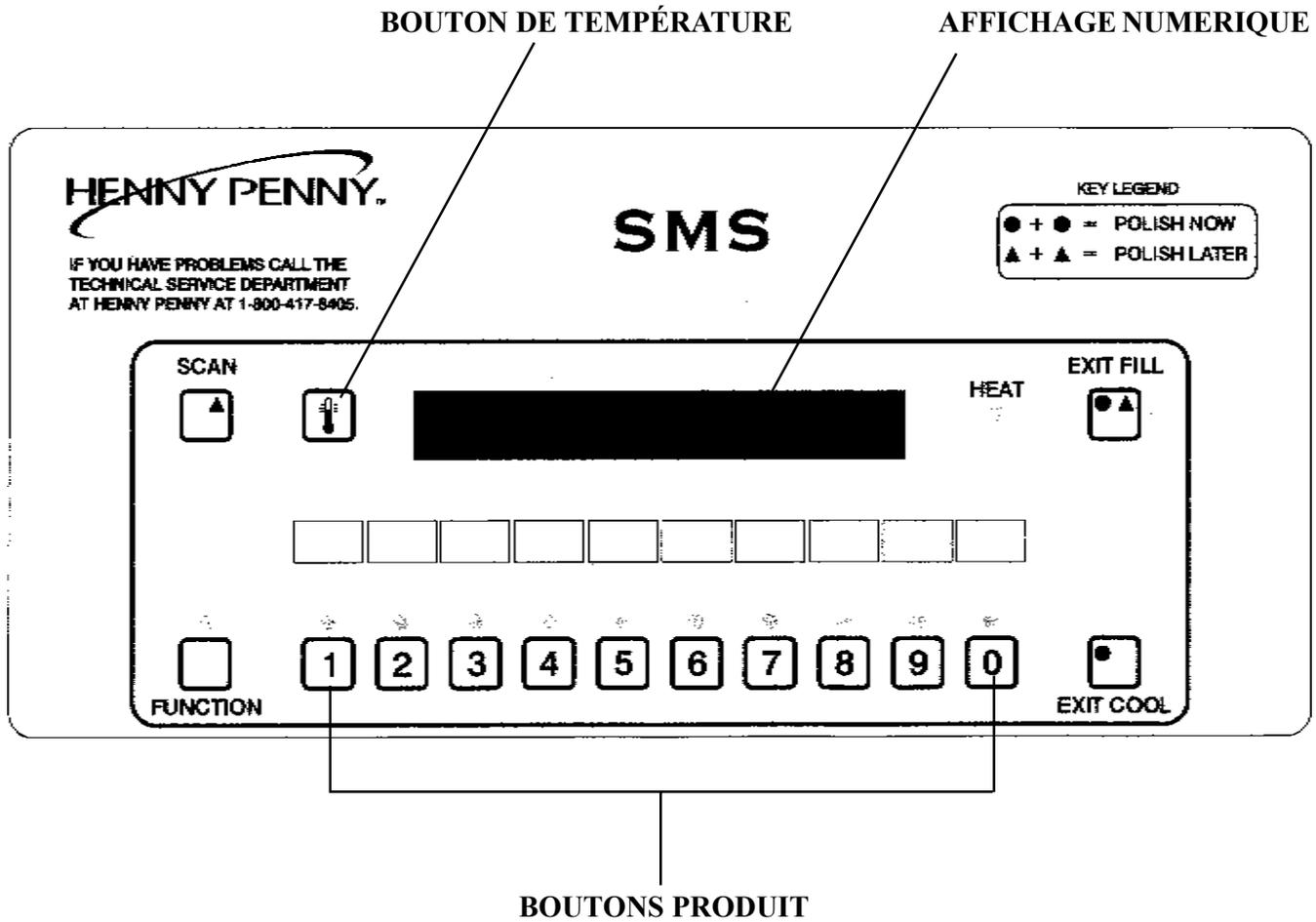
« HI » (élevée) s'affiche si la température de l'huile dépasse de 4,5 °C la température prédéfinie.

#### Indicateur de température atteinte

READY « prêt » s'affiche lorsque la température de l'huile a atteint la température prédéfinie (à 1 ou 2 °C près).

### 3-4. INTERRUPTEURS ET INDICATEURS (suite)

<b>Indicateur Terminé</b>	« DONE » (terminé) s'affiche à la fin du cycle de cuisson.
<b>Bouton Température</b>	Appuyez sur ce bouton pour lire la température de l'huile pendant un cycle de cuisson.
<b>Bouton Recherche</b>	Appuyez sur le bouton Recherche pour basculer d'une minuterie à l'autre.
<b>Bouton Fonction</b>	Appuyez sur le bouton Fonction pour accéder à la programmation des commandes.
<b>Quitter remplissage</b>	Après le filtrage de la friteuse, en mode Verrouillage du filtre, « FILL » (remplissage) s'affiche, et vous devez appuyer sur le bouton Quitter remplissage.
<b>Minuteries multiples</b>	La commande peut exécuter des minuteries multiples. Si plusieurs produits en cours de cuisson, une minuterie peut être démarrée en appuyant sur plusieurs boutons Produit par cycle de cuisson.



### 3-5. REMPLIR OU AJOUTER DE L'HUILE

1. Il est recommandé d'utiliser une qualité d'huile de cuisson supérieure dans une friteuse sans couvercle. Certaines huiles bas de gamme ont une forte teneur en eau, ce qui risque d'occasionner la formation de mousse et le débordement.
2. Si une huile solidifiée est utilisée, elle peut être tout d'abord fondue, puis versée dans le bassin à friture. La fonte d'huile solidifiée peut produire selon le cas de l'huile fraîche, de l'huile brûlante ou de l'huile brûlée.
3. Le modèle électrique exige 45 kg d'huile. Le bassin à friture possède trois repères de niveau sur la paroi arrière du bassin indiquant le niveau d'huile adéquat.
4. Versez de l'huile fraîche jusqu'au deux repères inférieurs.



NE PAS remplir le bassin à friture jusqu'au repère supérieur. En ce faisant, l'huile risquerait de déborder du bassin à friture, ce qui pourrait occasionner, le cas échéant, des brûlures ou blessures graves, ou encore provoquer un incendie ou des dommages divers.



Conservez le niveau d'huile au-dessus des éléments chauffants lorsque la friteuse chauffe. Si les consignes ne sont pas respectées un incendie et/ou l'endommagement de la friteuse pourraient en résulter.

**3-6. FONCTIONNEMENT DE BASE** Suivez les procédures ci-dessous au démarrage initial de la friteuse, et chaque fois que la friteuse démarre à froid, ou a été arrêtée pendant un certain temps. Instructions de base :

1. Remplissez l'huile jusqu'au repère de la friteuse adéquat ; 1,25 cm au-dessous des repères inférieurs.



Assurez-vous que l'huile ne dépasse jamais la ligne de remplissage supérieure de la friteuse. Si les consignes ne sont pas respectées, le débordement de l'huile du bassin à friture pourrait en résulter et occasionner, le cas échéant, des brûlures ou blessures graves, ou encore provoquer un incendie ou des dommages divers.

2. Placez l'interrupteur d'alimentation/de la pompe sur la position Marche, appuyez sur le bouton Produit approprié pour sélectionner le montant de produit à cuire.
3. Mélangez l'huile s'il s'agit d'un démarrage à froid. Assurez-vous de le faire d'une façon homogène.



NE PAS mélanger l'huile s'il ne s'agit pas d'un démarrage à froid. Si les consignes ne sont pas respectées, le débordement de l'huile du bassin à friture pourrait en résulter et occasionner, le cas échéant, des brûlures ou blessures graves, ou provoquer un incendie ou des dommages divers.

4. Laissez la friteuse chauffer jusqu'à ce l'affichage indique « DROP » (température atteinte)

### 3-6. FONCTIONNEMENT DE BASE (suite)

#### REMARQUE

Le cycle de cuisson sera tour à tour activé et désactivé en approchant 10 degrés de la température prédéfinie, afin d'empêcher son dépassement. (Contrôle proportionnel)

5. Faites glisser les compartiments de produits panés sur le transporteur du couvercle, en commençant par la rangée du bas.

#### REMARQUE

Avant le chargement des produits dans les compartiments, immergez-les dans l'huile bouillante afin d'éviter que les produits ne collent aux compartiments.

6. Abaissez et verrouillez le couvercle, puis appuyez sur le bouton Produit approprié.
7. Une alarme retentit à la fin du cycle et « DONE » (terminé) s'affiche. Appuyez alors sur le bouton Produit adéquat.
8. Déverrouillez et levez rapidement le couvercle.
9. Retirez les compartiments à produit du transporteur à l'aide des poignées, en commençant par le compartiment supérieur.

**3-7. PRÉSERVATION DE L'HUILE**

1. Pour préserver l'huile lorsque la friteuse n'est pas utilisée la friteuse doit être mise en mode Cuisson modérée.
2. La cuisson de produits panés exige le filtrage de l'huile pour la conserver propre. L'huile doit être filtrée deux fois par jour au minimum ; après le déjeuner et en fin de journée.
3. Maintenez l'huile au niveau de cuisson adéquat. Ajoutez de l'huile fraîche si nécessaire.
4. Ne surchargez pas les paniers et n'y placez pas de produits à forte teneur en eau.



Si les consignes ne sont pas respectées, le débordement du bassin à friture ou un incendie pourrait en résulter. **Une utilisation prolongée entraîne une diminution du point d'inflammabilité.** Jetez l'huile dès qu'une fumée ou une mousse excessive se forme, sinon des brûlures ou blessures graves ainsi que des dommages divers pourraient en résulter.

**3-8. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE**

Le modèle 290 de la friteuse électrique Henny Penny sans couvercle à 6 produits, doit être nettoyée et l'huile filtrée deux fois par jour au minimum ; après le déjeuner et en fin de journée.



L'huile doit être filtrée immédiatement après un cycle de cuisson lorsque la température de l'huile est en mode Cuisson modérée ; c'est-à-dire lorsqu'elle est inférieure à 121 °C. **NE PAS PURGER L'HUILE SI ELLE EST ENCORE CHAUDE.** Après la purge, une température élevée peut faire brûler les rillons sur les surfaces en acier du bassin à friture.



Effectuez le filtrage uniquement lorsque « COOL » (cuisson modérée) s'affiche. Si la consigne n'est pas respectée, l'huile risque de déborder du bassin à friture, ce qui pourrait occasionner, le cas échéant, des brûlures ou blessures graves, et provoquer un incendie ou des dommages divers

### 3-8. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE (suite)

Si le volume de cuisson est élevé, le nettoyage peut s'avérer nécessaire plus souvent. Une partie du processus de nettoyage consiste à éliminer les rillons de la zone froide du bassin à friture. Si le volume de cuisson est élevé, la zone froide peut se remplir plus rapidement de rillons ; si c'est le cas, son nettoyage est nécessaire. **LES SURFACES DE LA FRITEUSE ET DU PANIER SONT EXTRÊMEMENT CHAUDES FAITES ATTENTION DE NE PAS VOUS BRÛLER**

1. Avant de purger l'huile, placez l'interrupteur d'alimentation/de la pompe sur ARRÊT.
2. Assurez-vous que le bac de récupération se trouve sous la friteuse et que le raccord est lié à la conduite, en provenance du bassin.



Utilisez des gants de protection ou un chiffon lorsque vous serrez le raccord du filtre, ou lorsque vous ouvrez le robinet de purge, sinon des brûlures sérieuses pourraient en résulter. Le bac de filtrage doit se trouver à l'arrière sous la friteuse et le couvercle doit être en place. Avant de commencer la purge, assurez-vous que l'orifice du couvercle soit aligné avec le robinet de purge. Si ces consignes ne sont pas respectées des éclaboussures d'huile pourraient se produire et occasionner, le cas échéant, des brûlures graves.

3. Retirez les compartiments de cuisson et nettoyez le bas du couvercle.
4. Ouvrez le robinet de purge (en le tirant vers vous). La poignée doit être maintenant orientée vers l'avant de la friteuse. Lors de la purge, utilisez une brosse en L pour éliminer les rillons des tubes chauffants, ainsi que des côtés et de la base du bassin à friture. Utilisez une brosse effilée pour évacuer si nécessaire les rillons vers l'orifice de purge, à la base du bassin à friture, et pour nettoyer l'espace compris entre l'échangeur thermique à serpentins et le côté du bassin.



Lors du processus de filtrage, éliminez TOUS les rillons des surfaces du bassin à friture et de la zone froide à l'aide d'une brosse. Si la consigne n'est pas respectée, l'huile peut déborder du bassin à friture et occasionner, le cas échéant, des brûlures ou blessures graves, ou encore provoquer un incendie ou des dommages divers.

**3-8. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE  
(suite)**

5. Raclez les rillons du bassin à friture et mettez-les au rebut. NE PAS laisser les rillons s'évacuer par le bac de filtrage. Ces rillons peuvent causer un goût de brûlé dans la sauce. Nettoyez toutes les surfaces avec un chiffon humide et propre. Si de l'eau s'écoule dans la zone froide, séchez-la avec un chiffon avant de remettre l'huile dans le bassin à friture.
6. Fermez le robinet de purge (en le poussant).
7. Enclenchez l'interrupteur d'alimentation/de la pompe pour POMPER.
8. Lorsque toute l'huile a été pompée dans le bassin à friture fermez l'interrupteur d'alimentation/de la pompe.

**3-9. REMPLACEMENT DU  
FILTRE ENVELOPPE**

L'enveloppe-filtre en papier doit être changée après 10 à 12 filtrages, lorsqu'elle est obstruée par des miettes. Procédez comme suit :

1. Placez l'interrupteur principal sur la position ARRÊT.
2. Retirez et videz le bac de récupération.
3. Déconnectez le raccord du filtre et retirez le bac de récupération qui se trouve sous le bassin à friture.



Ce raccord sera très chaud. Utilisez des gants de protection ou un chiffon, sinon des brûlures sérieuses pourraient en résulter

4. Soulevez la crépine du bac de récupération.



Soyez prudent et évitez les brûlures pouvant résulter de l'éclaboussement d'huile bouillante.

5. Essuyez l'huile et les miettes dans le bac de récupération. Nettoyez le bac de récupération avec du savon et de l'eau. Bien rincer à l'eau chaude.

### 3-9. REMPLACEMENT DU FILTRE EN PAPIER (suite)

6. Dévissez la conduite de succion de la crépine.
7. Retirez le récupérateur de miettes et nettoyez-le à fond avec de l'eau chaude.
8. Retirez les clips du filtre et mettez l'enveloppe en papier au rebut.
9. Nettoyez les crépines supérieure et inférieure avec du savon et de l'eau. Rincez bien à l'eau chaude.



Assurez-vous que les crépines, le récupérateur de miettes, les clips du filtre et la conduite de succion sont bien secs avant d'installer l'enveloppe en papier, car l'eau peut la dissoudre.

10. Montez la crépine supérieure sur la crépine inférieure.
11. Glissez les crépines dans une enveloppe en papier propre.
12. Repliez les coins, puis pliez deux fois l'extrémité ouverte.
13. Fixez l'enveloppe à l'aide de deux clips de rétention.
14. Replacez la crépine du récupérateur de miettes au-dessus du filtre de papier. Vissez sur la conduite de succion.
15. Replacez la crépine du filtre complète dans le bac de récupération, puis faites glisser le bac à sa place sous la friteuse.
16. Connectez le raccord du filtre à la main. Ne pas utiliser de clé pour le serrage.
17. Faites glisser le bac de récupération à sa place. La friteuse est maintenant prête à fonctionner.

### 3-10. Moteur de la pompe du filtre

Le moteur de la pompe du filtre est équipé d'un bouton manuel de réinitialisation au cas où l'interrupteur thermique du moteur se déclencherait. Ce bouton se trouve à l'arrière du moteur. Patientez environ 5 minutes avant d'essayer de réinitialiser le dispositif de protection.



Pour éviter tout risque de brûlure causée par des éclaboussures d'huile bouillante, l'interrupteur principal doit être sur la position ARRÊT avant de remettre le dispositif de protection.

**3-11. NETTOYAGE DE LA FRITEUSE** Après l'installation initiale de la friteuse, et avant tout changement d'huile, le bassin à friture doit être nettoyé à fond en procédant comme suit :

1. Mettez l'interrupteur principal sur Arrêt et débranchez l'appareil de la prise murale.



Le bac de récupération doit être à sa place sous le robinet de purge, afin d'éviter tout éclaboussement ou renversement d'huile bouillante. Si cette consigne n'est pas respectée, de sévères brûlures pourraient résulter.

2. Si de l'huile bouillante est présente dans le bassin à friture, elle doit être purgée en tournant petit à petit le robinet de purge vers vous.
3. Refermez le robinet de purge et jetez l'huile.
4. Soulevez le couvercle et retirez les compartiments et le transporteur.
5. Pour les instructions de nettoyage, consultez la bibliothèque standard KFC.

**AVERTISSEMENT**

NE PAS laisser bouillir la solution de nettoyage. Si la solution de nettoyage dans le bassin à friture commence à mousser ou bouillir, **PLACEZ IMMÉDIATEMENT L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL SUR ARRÊT.**

**ATTENTION**

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

### 3-11. NETTOYAGE DE LA FRITEUSE (suite)

#### REMARQUE

Assurez-vous que l'intérieur du bassin à friture, l'ouverture du robinet de purge et toutes les pièces en contact avec la nouvelle huile sont aussi sec que possible.

6. Remplissez la friteuse d'huile fraîche.



Ne pas pulvériser d'eau sur l'appareil, par exemple en utilisant un arrosoir. La panne de composants pourrait en résulter.

### 3-12. Entretien préventif

Comme tout matériel de restauration, la friteuse sans couvercle Henny Penny exige un entretien préventif. Le tableau ci-dessous fournit un récapitulatif des procédures d'entretien prévues. Les paragraphes suivants fournissent une assistance étape par étape des procédures à exécuter par l'utilisateur.

Procédure	Fréquence
Filtrage de l'huile	Quotidiennement (après 3 à 4 chargements)
Remplacement de l'huile	Lorsqu'elle fume, mousse ou a un goût déplaisant.
Remplacement de l'enveloppe-papier filtre	Après 10 à 12 filtrages
Nettoyage du bassin à friture	Lors du remplacement de l'huile
Lubrification des bras de couvercle	Chaque année

**3-13. PROGRAMMATION**

1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Fonction pendant deux secondes. « REG PROGRAM » (programme régulier) s'affiche, suivi de « CODE ».
2. Appuyez sur le code 1, 2, 3. « SELECT PRODUCT » (sélectionner produit) défile sur l'affichage.

**REMARQUE**

Si pendant une minute aucun bouton n'est appuyé en mode Programme, les commandes repassent en mode Cuisson.

3. Appuyez sur le bouton approprié (1 ou 0) pour identifier le produit à programmer.
4. « INT1 » et « TIME » (temps) vont clignoter à gauche de l'affichage. Le côté droit indique le temps de démarrage du cycle de cuisson ; il peut être changé en appuyant sur les chiffres appropriés. Exemple : Si vous appuyez sur 1, 0, 0 et 0, « 10:00 » clignote à droite de l'affichage, indiquant le temps de démarrage.
5. Après avoir défini l'heure, appuyez et relâchez le bouton Fonction ; « INT1 » et « TEMP » (température) clignotent à gauche de l'affichage. Le côté droit indique le temps de démarrage ; il peut être changé en appuyant sur les chiffres appropriés. Exemple : Si vous appuyez sur 1, 2, et 0, « 120° C » s'affiche à droite de l'affichage, fixant la température de démarrage sur 120 °C.
6. Après avoir défini la température, appuyez et relâchez le bouton Fonction ; « INT1 », « LOAD » (charger) et « COMP » (compensation) clignotent à gauche de l'affichage. La valeur de compensation de charge définie en usine s'affiche à droite de l'affichage.

### 3-13. PROGRAMMATION (suite)

7. Après la compensation de charge, appuyez et relâchez le bouton Fonction. « PROP » (proportionnel) et « CONTROL » s'affichent à gauche de l'affichage, et la température de contrôle proportionnel définie en usine s'affiche à droite de l'affichage.
8. Après le contrôle proportionnel, appuyez et relâchez le bouton Fonction. « ALM 1 » (alarme) et « TIME » clignotent à gauche de l'affichage, et la première alarme s'affiche à droite de l'affichage. Pour modifier le temps auquel l'alarme retentit, appuyez sur les boutons de produit appropriés. Exemple : Appuyez sur 1, 0, 0, 0. 10:00 s'affiche à droite de l'affichage, et signifie que lorsque la minuterie aura atteint 10 minutes une alarme retentira.
9. Après le réglage de l'alarme, appuyez et relâchez le bouton Fonction. « ALM 1 », « SELF » et « CANCEL » (annuler) clignotent à gauche de l'affichage, et « YES » ou « NO » s'affichent à droite de l'affichage. Pour basculer de « YES » à « NO », appuyez sur un bouton Produit quelconque, (1 - 0). « YES » signifie que l'alarme s'arrêtera automatiquement après plusieurs bips. « NO » signifie que l'utilisateur doit appuyer sur le bouton Produit approprié pour arrêter l'alarme.
10. Répétez les étapes 9 et 10 pour les alarmes 2 et 3.
11. Après le réglage de l'alarme 3, appuyez et relâchez le bouton Fonction. « FILTER » (filtre) et « CYCLES » s'affichent à gauche de l'affichage et la valeur de cycle de filtre s'affiche à droite. Cette valeur correspond au nombre de cycles de cuisson à effectuer avant que l'utilisateur soit prévenu que l'huile a besoin d'être filtrée.
12. Après le réglage du filtre, appuyez et relâchez le bouton Sélectionner fonction. « EOC » et « EXIT » (quitter) clignotent à gauche de l'affichage et « COOL » (cuisson modérée) s'affiche à droite. La fin de cycle peut être réglée sur IDLE, SETP ou FITR, en appuyant sur un bouton Produit quelconque. En fin de cycle de cuisson, les contrôles peuvent être réglés de façon à revenir au mode Inactif ou à la température prédéfinie, ou de façon à signaler à l'utilisateur de filtrer l'huile.

### 3-13. PROGRAMMATION (suite)

13. Après le réglage du point de fin de cycle, appuyez et relâchez le bouton Fonction. « HEAD » clignote à gauche de l'affichage et un nombre s'affiche à droite. Le nombre à droite correspond au nombre de poulets à cuire en une seule fois, lorsque le bouton Produit est enclenché. Ce nombre peut être modifié en appuyant sur le bouton Produit approprié. Le contrôle peut alors accumuler les effectifs du produit en se basant sur le nombre de cycles de cuisson.

#### **REMARQUE**

Un autre produit peut être programmé dans le mode Programme en procédant comme suit :

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Recherche tandis que le mode Programme et l'affichage défile « SELECT PRODUCT » (sélectionner produit). Puis appuyez sur un bouton Produit quelconque, (1 - 0) ; ce produit peut maintenant être programmé.

14. Pour programmer un second intervalle, appuyez et relâchez le bouton Recherche dans le mode Temps du premier mode. « INT 2 » et « TIME » vont clignoter à gauche de l'affichage. Suivez ensuite les étapes ci-dessus, en commençant avec l'étape 4.