



HENNY PENNY™

Global Foodservice Solutions



Henny Penny
Modèle OFE-291

MANUEL DE SERVICE

HENNY PENNY

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SANS COUVERCLE À 8 PRODUITS

SPÉCIFICATIONS

Hauteur	155 cm
Largeur	61 cm
Profondeur	107 cm
Surface utile	environ 65 m ²
Capacité du bassin	8 poulets - 9,5 kg 45 kg d'huile
Électrique	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..

TABLE DES MATIÈRES

Section	Page
Section 1.	INTRODUCTION 1-1
1-1	Friteuse à pression Henny Penny 1-1
1-2	Entretien 1-1
1-3	Assistance 1-1
1-4	Sécurité 1-2
Section 2.	INSTALLATION 2-1
2-1	Déballage 2-1
2-2	Sélection de l'emplacement de la friteuse 2-3
2-3	Nivellement de la friteuse 2-3
2-4	Ventilation de la friteuse 2-4
2-5	Exigences électriques 2-4
2-6	Test de la friteuse 2-4
2-7	Exigences électriques internationales 2-5
Section 3.	FONCTIONNEMENT 3-1
3-1	Commandes de fonctionnement 3-1
3-2	Fonctionnement du couvercle 3-2
3-3	Interrupteurs et indicateurs 3-3
3-4	Remplissage et ajout d'huile 3-6
3-5	Fonctionnement de base 3-8
3-6	Préservation de l'huile 3-9
3-7	Instructions de filtrage 3-9
3-8	Remplacement de l'enveloppe-papier filtre 3-11
3-9	Moteur de la pompe du filtre - Réinitialisation manuelle 3-13
3-10	Nettoyage de la friteuse 3-13
3-11	Programmation 3-15
3-12	Entretien normal 3-17
Section 4.	DÉPANNAGE 4-1
4-1	Introduction 4-1
4-2	Dépannage 4-1
4-3	Codes d'erreur 4-8
Section 5.	INFORMATIONS SUR LES PIÈCES
5-1	Introduction 5-1
5-2	Pièces d'origine 5-1
5-3	Comment passer commande 5-1
5-4	Prix 5-1
5-5	Livraison 5-1
5-6	Garantie 5-1
	Liste des pièces 5-2

Liste des distributeurs - Nationaux et internationaux

SECTION 1. INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

La friteuse sans couvercle Henny Penny est un appareil culinaire de transformation des produits alimentaires. Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation dans les restaurants et autres opérations de restauration. Restaurants et autres opérations de restauration.

1-2. ENTRETIEN

Comme tout matériel de restauration, la friteuse sans couvercle Henny Penny exige un entretien préventif. 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

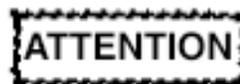
La friteuse sans couvercle Henny Penny compte de nombreuses fonctions intégrées. Toutefois, la seule façon de garantir un fonctionnement sans risques consiste à bien comprendre les procédures d'installation, d'utilisation et de maintenance. Les instructions fournies dans ce manuel vous permettront de 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 DANGER indique un danger imminent susceptible de produire des blessures très graves, comme des brûlures au troisième degré, la perte de la vue et d'autres blessures irréversibles.



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. DÉBALLAGE
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 déplaçant la friteuse afin d'éviter toute blessure.

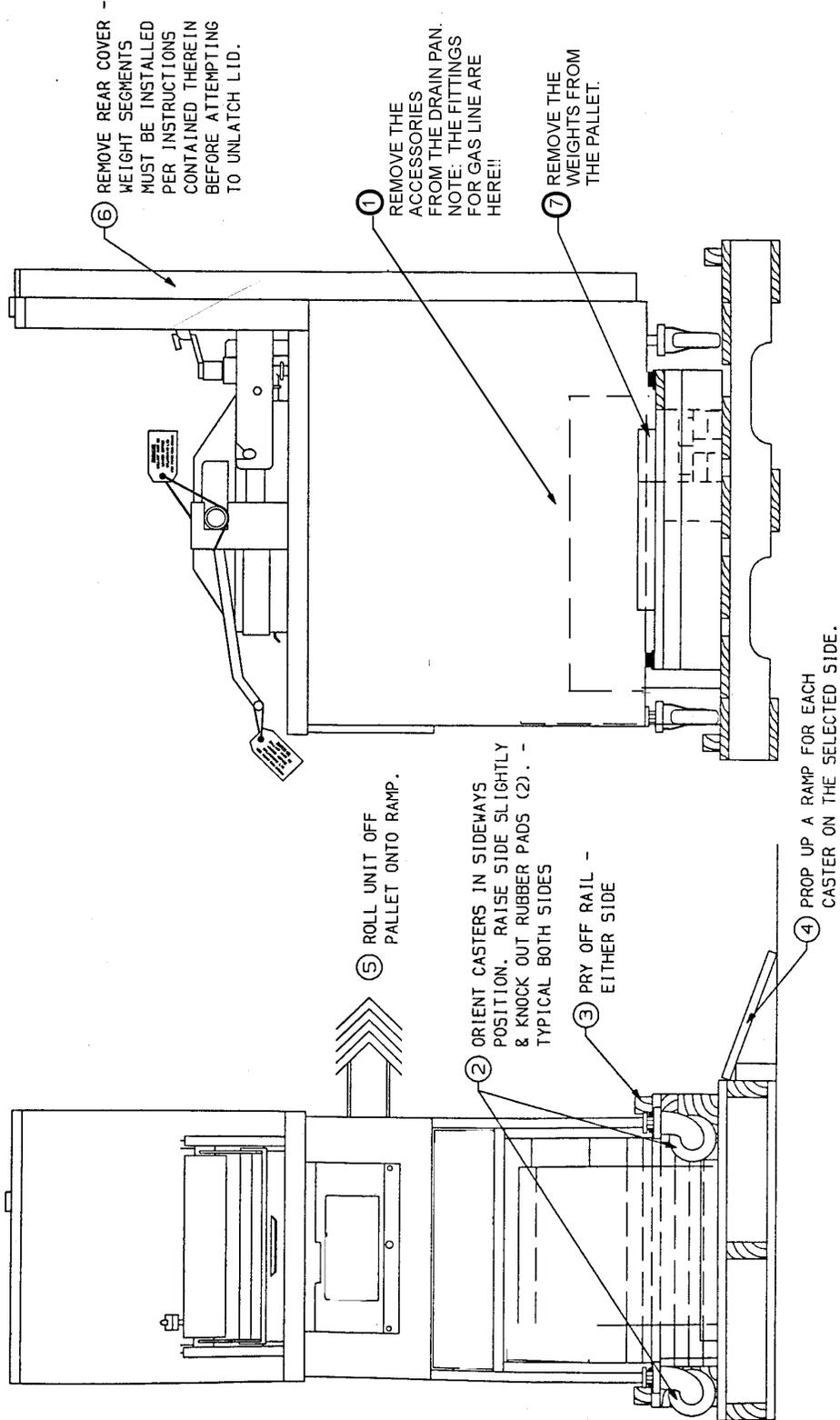
6. Retirez le couvercle arrière.

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

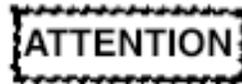


2-2. SÉLECTION DE LA FRITEUSE

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 291 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.

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. 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.

2-7. 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.

**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 IDLE (INACTIF) 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.

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 232° 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. CONTROLES

Voir Figure 3-1.

Fig. No.	Détail No.	Description	Fonction
3-1	1		S'allume lorsque le Contrôle appelle une chauffe. Le chauffage s'allume et réchauffe l'huile de friture.
3-1	2	Affichage digital	Affiche toutes les fonctions de cuisson, programmation, diagnostic et les alarmes.
3-1	3		Utilisée uniquement sur les modèles générant une pression dans la cuve de cuisson ; ne devrait pas s'allumer
3-1	4		Clignote lorsque la température de l'huile de friture n'est PAS à la température correcte pour cuire le produit.
3-1	5		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.
3-1	6		Presser pour afficher les informations suivantes : <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>
3-1	7 & 8		Utiliser pour ajuster les valeurs de réglage affichées dans le Mode Programmation.

3-3. CONTROLES (Suite)

Fig. No.	Détail No.	Description	Fonction
3-1	9		Presser pour accéder au Mode programmation. Une fois dans ce mode, utiliser pour avancer au réglage suivant. En pressant simultanément avec  on accède au Mode
			Information qui fournis un historique sur les actions des opérateurs et les performances de la friteuse.
3-1	10		Utiliser pour démarrer et arrêter un cycle de cuisson, et pour arrêter le décompte à la fin d'un cycle de conservation.
3-1	11	Fenêtre des menus	Le nom des produits associés avec chaque bouton de sélection. La bande des menus est située derrière la façade.
3-1	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.
3-1	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.
3-1	14		Utiliser pour entrer manuellement en mode Attente ou Nettoyage.

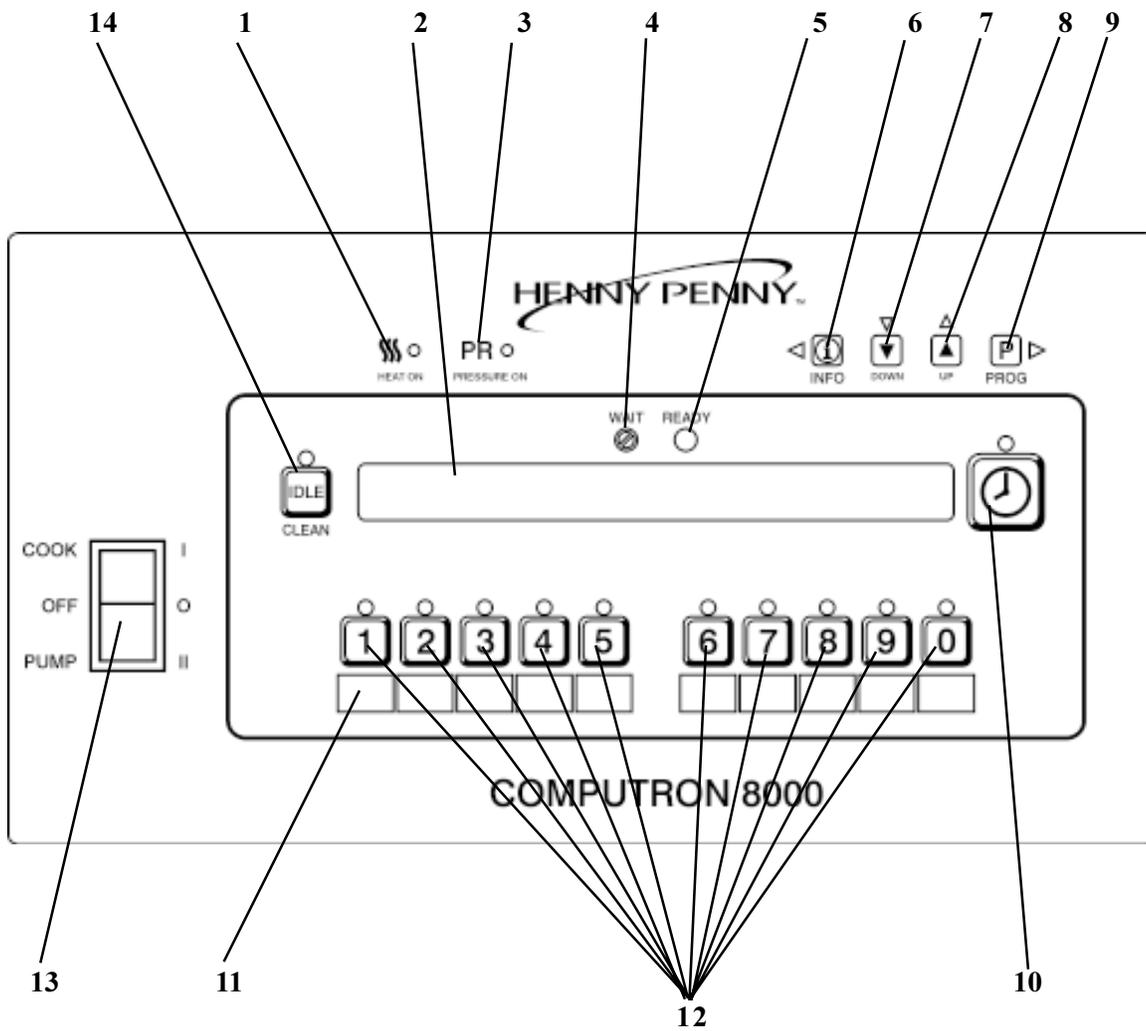


Figure. 3-1

3-4 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.

3-4. 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 :

- "1.OFF" = Pas d'ajustement automatique à l'heure d'été.
- "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.
- "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.

3-5. REMPLIR OU AJOUTE'R 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. OPERATIONS ET PROCEDURES DE BASE

Il ne s'agit que de procédures basiques.

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.

3-6. 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 21 lbs. (9.5 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. Glisser les grilles de produit pané dans le convoyeur accroché au couvercle, en commençant par le niveau le plus bas.

NOTE

Plonger les grilles dans l'huile chaude avant de disposer le produit pané, afin d'éviter que celui-ci n'adhère aux grilles.

8. Fermer le couvercle et le verrouiller le couvercle.
9. Presser  pour démarrer un cycle de cuisson.  affiche le décompte du temps de cuisson.



Un produit adhérent 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 c  *resser*



3-6. OPERATIONS ET PROCEDURES DE BASE (Suite)

Sinon, vérifier l'installation et la procédure

10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.

3-7. 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.

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 préréglage la température et le temps.

3-8. PRÉSERVATION DE L'HUILE

1. Pour préserver l'huile lorsque la friteuse n'est pas utilisée la friteuse doit être mise en mode Inactif.
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.



Si les consignes ne sont pas respectées le débordement de l'huile du bassin à friture pourrait en résulter et occasionner de sérieuses brûlures, des blessures, ou être à l'origine d'un feu ou de dommages divers.

3-9. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE

Le modèle 291 de la friteuse électrique Henny Penny sans couvercle à 8 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 inférieure à 132 °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. 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.



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**

3-9. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE (suite)

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.



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 éclaboussements 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 les éléments chauffants 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.

**3-9. INSTRUCTIONS DE FILTRAGE
(suite)**

5. Raclez les rillons du bassin à friture et mettez-les au rebut. 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.

**3-10. REMPLACEMENT DE
L'ENVELOPPE-FILTRE**

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 et le récupérateur de miettes 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.

**3-10. REMPLACEMENT DU FILTRE
(suite)**

6. Dévissez la conduite de succion de la crépine de la crépine et retirez la rondelle de la conduite de succion.
7. Nettoyez le récupérateur de miettes et la rondelle avec du savon et de l'eau. Bien rincer à 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.

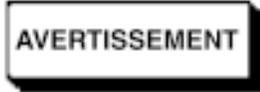


Assurez-vous que les crépines, le récupérateur de miettes, les clips du filtre, la conduite de succion et la rondelle de la conduite de succion sont bien secs avant d'installer l'enveloppe en papier, car l'eau peut la dissoudre.

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 rondelle de la conduite de succion au-dessus du filtre de papier. Vissez sur la conduite de succion.
15. Replacez la crépine du filtre complète dans le bac de récupération, remplacez le récupérateur de miettes, 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.

3-11. PROTECTEUR DU MOTEUR DE LA POMPE DU FILTRE MANUEL DE REINITIALISATION

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. Le 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 de l'appareil doit être sur la position ARRÊT avant de remettre le dispositif de protection.

3-12. NETTOYAGE DU BASSIN À FRITURE

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 éclaboussure 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. Levez le couvercle, retirez les compartiments et le transporteur, puis renversez le couvercle vers l'arrière, afin qu'il n'interfère pas avec le nettoyage.
5. Remplissez le bassin à friture d'eau chaude jusqu'aux repères. Ajoutez 220 à 280 ml de solution nettoyante (n° de produit Henny Penny 12101)



Lorsque vous nettoyez le bassin à friture, veillez à toujours porter des lunettes ou un masque, ainsi que des gants en caoutchouc, car la solution de nettoyage est très alcaline. Évitez les projections ou tout autre contact de la solution avec les yeux ou la peau. Si ces consignes ne sont pas respectées des brûlures ou blessures graves pourraient en résulter. Lisez attentivement les instructions sur la bouteille de nettoyant. Si la solution nettoyante entre en contact avec les yeux, rincez abondamment avec de l'eau froide et consultez un médecin immédiatement.

3-12. NETTOYAGE DU BASSIN À FRITURE (suite)

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 GÉNÉRAL SUR ARRÊT.**

7. Frottez l'intérieur du bassin à friture, le cadre du couvercle et autour de la friteuse, à l'aide de la brosse de la friteuse (n° de produit Henny Penny 12105).

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.

8. Après le nettoyage, placez l'interrupteur principal sur Arrêt. Ouvrez le robinet de purge, laissez le solution de nettoyage s'égoutter du bassin à friture dans le bac de récupération, puis jetez-le.
9. Fermez le robinet de purge et remplissez le bassin à friture d'eau chaude jusqu'au niveau adéquat.
10. Ajoutez environ 500 ml de vinaigre distillé et chauffez le produit à 91 °C au maximum.
11. En utilisant une brosse propre, frottez l'intérieur du bassin à friture et le cadre du couvercle. Cela permet de neutraliser les résidus alcalins de solution nettoyante.
12. Vidangez l'eau de rinçage au vinaigre et jetez-la.
13. Rincez le bassin de cuisson à l'eau chaude propre.
14. Essuyez minutieusement le bac de récupération et l'intérieur du bassin à friture.

REMARQUE

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

3.13. PROGRAMMATION

PROGRAMMATION DES PRODUITS

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.

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

To Change Times and Temperatures

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  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.

3-13. PROGRAMMATION (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 pré réglé. 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 pré réglée 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 , "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.

3-13. PROGRAMMATION (Suite)



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

9. 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.

10. 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  pour 2 secondes.

11. 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.

3-13. PROGRAMMATION (Suite)

12. 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 au-dessous de cette même valeur. Presser et lâcher   pour changer cette valeur.



13. **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.



14. **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 $\frac{1}{4}$ 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.

3-13. PROGRAMMATION (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.

3-13. PROGRAMMATION (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  3 fois pour atteindre l’option “Erase All” :
DOWN

“*2. ERASE A PROD”

“*3. PRESET A PROD”

“*4. ERASE ALL”

Presser  pour sélectionner l’option affichée à présent
PROG

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

“ERASE ALL PROD ?”

“1=YES 2=NO”

3-13. PROGRAMMATION (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”.

3-14. 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	deux fois par jour
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