

Henny Penny Modèle 390

MANUEL DE SERVICE COURANT

MANUFACTURED BY HENNY PENNY CORPORATION, EATON, OHIO 45320
Call 1-800-417-8417 toll-free in the U.S. or (937) 456-8400

AVERTISSEMENT

Conservez ce manuel à un endroit facilement accessible pour pouvoir vous y référer.

Un diagramme des câblages de cet appareil figure à l'intérieur du panneau latéral droit.

Affichez à un endroit visible les instructions à suivre si l'utilisateur sent une fuite de gaz.
Pour obtenir ces informations, consultez votre fournisseur de gaz.



ESURE DE SÉCURITÉ
NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE'ESSENCE NI AUTRES VAPEURS
OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL
OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

Tenez tous les combustibles à l'écart de la zone de l'appareil.

N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Laissez un dégagement suffisant sur tout le pourtour de l'appareil pour que la chambre de combustion soit suffisamment alimentée en air.

REMARQUE

La friteuse modèle PFG-390 est équipée d'une veilleuse continue, mais elle ne peut pas fonctionner sans alimentation électrique. Elle reprend automatiquement son fonctionnement normal dès le rétablissement de l'alimentation.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures, ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

Henny Penny

FRITEUSE SOUS PRESSION

À GAZ À 8 TÊTES

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur	155 cm (61")
Largeur	61 cm (24")
Profondeur	107 cm (41 3/4")
Encombrement	Environ . 65 m ² . (7 pi. ²)
Capacité de la cuve	6 Poulets 46 kg. (130 livres) de graisse
Électricité	120 V CA, monophasé, 50/60 Hz, 10 ampères, service tri-filaire
Chauffage	Gaz propane ou naturel; 100.000 BTU/H
Poids d'expédition	Environ 304 kg. (800 livres)
Accessoires expédiés	Quinze broches de bac 1/2 taille et porteur avec assemblage d'unité; brosses normales de nettoyage

À NOTER

Une plaque de données, située sur le panneau de côté droite, donne des renseignements tels que : type de friteuse, numéro de série, date de la garantie, ainsi que d'autres données se rapportant à la friteuse

CHAPITRE 1. INTRODUCTION

<p>1-1. FRITEUSE SOUS PRESSION</p>	<p>La Friteuse Henny Penny est un appareil de base de l'équipement de transformation des produits alimentaires. Elle a trouvé des applications étendues dans les opérations de service alimentaire des institutions et du commerce.</p>
<p>1-2. SOINS CORRECTS À APPORTER</p>	<p>Comme pour tout unité d'équipement de service alimentaire, la Friteuse sous Pression Henny Penny exige des soins et de l'entretien. Des suggestions pour son entretien et son nettoyage sont contenues dans ce manuel et doivent devenir une partie régulière de l'exploitation de l'appareil en tous temps.</p>
<p>1-3. AIDE</p>	<p>Si vous avez besoin d'aide extérieure, appelez simplement le 1-800-417-8405, ou (937)-456-8405.</p>
<p>1-4. SÉCURITÉ</p>	<p>La friteuse Henny Penny incorpore un grand nombre de particularités de sécurité. Cependant, le seul moyen de garantir la sécurité du fonctionnement consiste à comprendre complètement les procédures correctes d'installation, de fonctionnement et d'entretien. Les instructions de ce manuel ont été préparées pour vous aider à apprendre les procédures correctes. Là où l'information a une importance particulière ou un rapport avec la sécurité, les mots DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION! et À NOTER, sont utilisés. Leur emploi est décrit ci-dessous :</p> <div data-bbox="954 1171 1211 1346" data-label="Image"> </div> <p>Le mot DANGER indique un risque imminent qui produit des blessures très sérieuses telles que des brûlures de deuxième et troisième degré, la cécité et autres blessures permanentes.</p> <div data-bbox="906 1541 1255 1640" data-label="Image"> </div> <p>Le mot AVERTISSEMENT est employé pour attirer votre attention sur une procédure qui, si elle n'était pas exécutée correctement, pourrait causer des blessures telles que des brûlures et/ou la cécité, et dommages à la friteuse.</p>



Le mot ATTENTION! est employé pour attirer votre attention sur une procédure qui, si elle n'était pas exécutée correctement, pourrait endommager l'appareil ou le produit.

À NOTER

L'expression À NOTER est utilisée pour mettre en vedette des renseignements particulièrement importants.

CHAPITRE 2. INSTALLATION

2-1. INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Coupez et détachez les bandes en métal du carton.
2. Enlevez le couvercle du carton et soulevez le carton principal pour le séparer de la friteuse.
3. Enlevez les coussins à coins d'emballage (4).
4. Coupez et retirez les bandes en métal qui retiennent la friteuse à la palette.

AVERTISSEMENT

Ne déverrouillez pas le couvercle avant d'avoir achevé les étapes 5, 6 et 7.

5. Retirez la friteuse de la palette.

AVERTISSEMENT

La friteuse pèse environ 270 Kg (600 livres). Il faut faire extrêmement attention lorsque l'on déplace la friteuse pour éviter des blessures.

6. Enlevez le couvercle arrière.

AVERTISSEMENT

Les poids de contrepoids sont expédiés séparément sous l'appareil et pèsent environ 8.1 Kg (18 livres) chacun. Maniez-les avec soin, sinon des blessures pourraient en résulter. Tous les segments doivent être installés avant de tenter de déverrouiller le couvercle.

7. Chargez les cinq poids dans l'Ensemble de Contrepoids, et retirez les boulons des deux coins supérieurs (gauche et droit). Jetez les boulons.
8. Remplacez le couvercle arrière.
9. Coupez les étiquettes d'avertissement pour les séparer de l'ensemble du couvercle. Le couvercle est maintenant prêt à être déverrouillé.

2-2. CHOIX DE L'EMPLACEMENT DE LA FRITEUSE

L'emplacement correct de la friteuse a une très grande importance pour son fonctionnement, sa vitesse et sa commodité. Choisissez un emplacement qui procure un chargement et un déchargement facile sans gêner l'assemblage final des commandes d'aliments. Les opérateurs ont découvert que la friture depuis la matière première jusqu'au produit final et le maintien du produit dans une chaufferette assurent un service rapide en continu. Il faut fournir des tables de débarquement ou déchargement dans le voisinage d'au moins un côté de la friteuse. Gardez présent à l'esprit que le meilleur rendement est obtenu par une opération en ligne droite, c'est-à-dire avec la matière première d'un côté et le produit fini de l'autre côté. L'assemblage de commandes peut ainsi être éloigné avec seulement une petite perte de rendement.

Pour un service correct de la friteuse, 24 pouces de dégagement sont nécessaires sur tous les côtés de la friteuse. L'accès pour l'entretien peut être obtenu en enlevant un panneau latéral. De plus, il est nécessaire d'avoir au moins 6 pouces autour de la base de l'appareil pour alimenter correctement en air la chambre de combustion.



La friteuse à gaz est conçue pour être installée sur des sols combustibles au voisinage de murs combustibles. La friteuse doit être installée avec un dégagement minimum par rapport à tout matériau combustible et non combustible de 6 pouces de chaque côté et de 6 pouces à l'arrière.

À NOTER

La friteuse doit être installée d'une manière à prévenir toute inclinaison ou tout mouvement pouvant causer des éclaboussures de graisse chaude. Cela peut être accompli par l'emplacement de la friteuse ou des attaches de retenue.



La surface dessous la friteuse 390 ne doit **pas** être utilisée pour entreposage. Le bac à filtre se trouve sous la friteuse, et des provisions stockées sous l'appareil seraient ruinées et pourraient aussi créer un risque d'incendie.

2-3. MISE À NIVEAU DE LA FRITEUSE

Pour fonctionner correctement, la friteuse doit être à niveau d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière. En utilisant un niveau placé sur les surfaces plates autour du collier de la cuve de friture, réglez le boulon de mise à niveau ou les galets jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau.



En manquant de suivre ces instructions de mise à niveau, l'on peut causer le débordement de la graisse se trouvant dans la cuve de cuisson, ce qui pourrait causer des brûlures sévères, des blessures, un incendie et/ou des dommages à la propriété.

2-4. VENTILATION DE LA FRITEUSE

La friteuse doit être placée en prévoyant une décharge dans une hotte d'évacuation ou un système de ventilation suffisant. Ceci est essentiel pour permettre une élimination efficace de gaz de combustion et des odeurs de friture. Il faut prendre des précautions particulières dans un projet de hotte pour éviter qu'elle ne gêne le fonctionnement de la friteuse. Assurez-vous que la hotte d'évacuation soit conçue avec une hauteur suffisante pour permettre une ouverture correcte du couvercle de la friteuse. Nous vous recommandons de consulter une entreprise locale de ventilation ou de chauffage pour être aidé dans le projet d'un système adéquat.

À NOTER

La ventilation doit se conformer aux normes en vigueur, locales, provinciales et nationales. Consultez votre service incendie local ou les autorités surveillant les travaux de construction.

2-5. ALIMENTATION EN GAZ

La friteuse à gaz est disponible à l'usine pour fonctionner avec le gaz naturel ou le gaz propane. Vérifiez la plaque de données sur le panneau du côté droit de l'armoire pour déterminer les exigences d'une alimentation en gaz correcte.



Ne tentez pas d'utiliser tout gaz autre que celui-là indiqué sur la plaque des données. Une alimentation incorrecte en gaz pourrait créer un incendie ou une explosion et causera ainsi des blessures graves et/ou des dommages à la propriété.

2-6. TUYAUTERIE DE GAZ

Veillez vous reporter à ce qui est indiqué ci-dessous pour la recommandation de raccordement de la friteuse à l'alimentation principale en gaz.

Pour éviter la possibilité de blessures sérieuses :

**2-6. TUYAUTERIE DE GAZ
(suite)**

- L'installation doit se conformer aux normes en vigueur, provinciales et nationales. Au Canada, l'installation doit se conformer au Standard CGA B149-1 & 2, de Codes d'installation - Appareils brûlant du gaz et codes locaux.
- La friteuse et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression dudit système à des pressions dépassant 1/2 PSI REL. (3,45 kPa).
- La friteuse doit être isolée du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel manuel pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 PSI REL. (3,45 kPa).
- Un tuyau d'acier noir standard de 3/4 pouces et des raccords malléables doivent être utilisés pour les connexions du service gaz.
- N'utilisez pas des raccords en fonte.
- Bien qu'un diamètre de tuyau de 3/4 pouces soit recommandé, la tuyauterie doit avoir un diamètre suffisant et doit être installée de manière à fournir une alimentation en gaz suffisante pour satisfaire à la demande maximale sans perte de pression excessive entre le compteur à gaz et la friteuse. La perte de pression dans le système de tuyauterie ne devra pas dépasser 0,3 pouce de colonne d'eau.

Il faut prendre des dispositions pour déplacer la friteuse pour son nettoyage et son entretien. Cela peut être accompli par les dispositions suivantes :

1. L'installation d'un robinet d'arrêt manuel du gaz et d'un raccord union de coupure, ou

**2-6. TUYAUTERIE DE GAZ
(suite)**

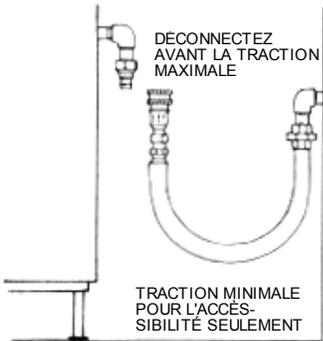
2. L'installation d'un connecteur certifié A.G.A. de conception à service sévère qui se conforme à la norme des connecteurs standards pour appareils à gaz mobiles ANSI Z21.69 (édition la plus récente) ou CAN 1 6.10M88. En plus, l'installation d'un raccord à déconnexion rapide se conformant au Standard pour les Dispositifs à déconnexion rapide pour emploi avec Alimentation en Gaz, ANSI 21.41 (édition la plus récente) ou CAN 1 6.9M79. De plus, des moyens suffisants doivent être fournis pour limiter le mouvement de la friteuse sans s'en dépendre du connecteur et tout dispositif à déconnexion rapide ou de sa tuyauterie associée pour limiter le déplacement de la friteuse.
3. Reportez-vous à l'illustration de la page suivante pour les connexions correctes de conduite de gaz flexible et la retenue de câble.

À NOTER

La retenue de câble limite la distance à laquelle la friteuse peut être éloignée du mur. Pour le nettoyage et l'entretien de la friteuse, le câble doit être détaché de l'appareil et la conduite de gaz flexible doit être débranchée. Cela permettra un meilleur accès à tous les côtés de la friteuse. La conduite de gaz et la retenue de câble doivent être reconnectés une fois que le nettoyage ou l'entretien est achevé.

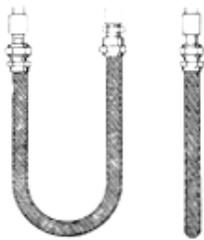
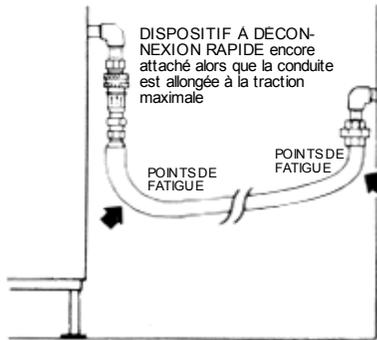
CORRECT

TRACTION MINIMALE permise de l'équipement en s'éloignant du mur, pour l'accessibilité au dispositif à déconnexion rapide.



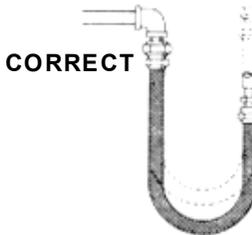
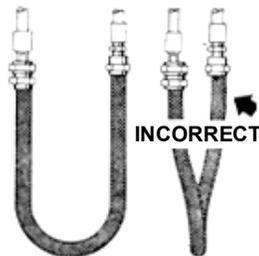
INCORRECT

ÉVITEZ LES COUDES BRUSQUES ET LES PLIURES lorsque vous tirez l'équipement en s'éloignant de la paroi. (La traction maximale causera des pliures au bouts, même s'ils sont installés correctement, et réduira la vie en service du connecteur.)



CORRECT

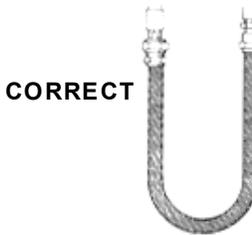
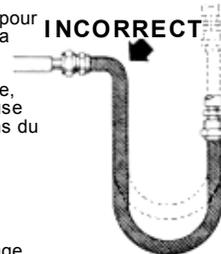
Les raccords et le tuyau flexible doivent être installés dans le même plan comme indiqué à gauche. NE DÉCALEZ PAS LES RACCORDS - cela cause des torsions et une déformation excessive, qui causent à leur tour une défaillance prématurée.



CORRECT

Ceci est la manière correcte d'installer des tuyaux en métal pour une traversée verticale. Notez la boucle unique et naturelle.

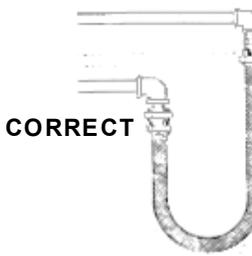
En permettant un coude brusque, comme indiqué à droite, on cause des torsions et des déformations du tuyau en métal au point de provoquer une défaillance prématurée au raccord.



CORRECT

Maintenez le diamètre de cintrage minimal ou plus grand entre les raccords pour obtenir la durée de vie en service la plus longue.

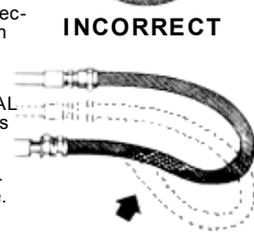
En rapprochant le diamètre de cintrage des raccords, comme indiqué à droite, on obtient des plis doubles, ce qui causera une défaillance de fatigue aux raccordements.



CORRECT

Dans une installation où "l'auto-vidange" n'est pas requis, connectez le tuyau flexible en métal en formant une boucle verticale.

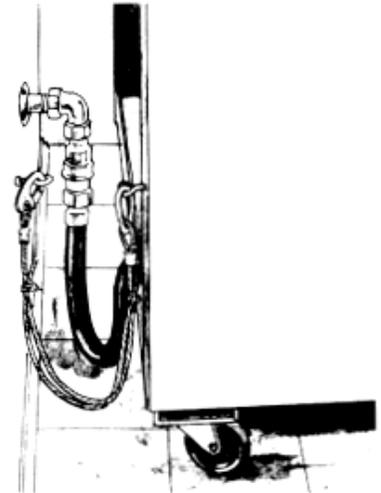
NE CONNECTEZ PAS DES TUYAUX FLEXIBLES EN MÉTAL HORIZONTALEMENT ... à moins que "l'auto-vidange" ne soit nécessaire. Si cela est le cas, utilisez un support au plan inférieure comme indiqué à gauche.



INCORRECT

RETENUE DE CÂBLE

Veillez vous reporter à l'illustration ci-dessous lorsqu'il s'agit d'installer une retenue de câble sur toutes les friteuse à gaz mobiles.



Le boulon-l doit être attaché au bâtiment en utilisant des procédures de construction acceptables.

ATTENTION!

CONSTRUCTION À MUR EN PIERRES SÈCHES

Attachez le boulon-l à un montant du bâtiment. NE L'ATTACHEZ PAS à un mur en pierres sèches seulement. De plus, situez le boulon-l à la même hauteur que l'entrée de gaz. L'installation préférée est à une distance d'environ six pouces (15cm) d'un côté ou d'autre de l'entrée du gaz. La retenue de câble doit être plus courte que la conduite de gaz flexible d'au moins six pouces (15cm).

ATTENTION!

Employez des coudes quand c'est nécessaire pour éviter des pliures aiguës ou des coudes excessifs. Pour faciliter le mouvement, installez-les avec une boucle "paresseuse". L'appareil à gaz doit être débranché avant le mouvement maximum. (Un mouvement minimum est acceptable pour le débranchement de tuyau flexible).

**2-7. RÉGLAGE DU
RÉGULATEUR DE
PRESSION DU GAZ**

Le régulateur de pression du gaz sur la soupape automatique de gaz est réglé à l'usine comme suit :

Gaz naturel : 3,5 pouces de colonne d'eau

Gaz propane : 10,0 pouces de colonne d'eau



Assurez-vous que la pression de gaz est réglé correctement. En négligeant de s'en assurer, on risque des débordements de graisse de la cuve de cuisson, ce qui pourrait causer des brûlures sévères, des blessures, un incendie et/ou des dommages à la propriété.

**2-8. EXIGENCES
ÉLECTRIQUES
(FRITEUSE À GAZ)**

La friteuse à gaz exige une alimentation de 120 volts, monophasé, 60 Hertz, 10 ampères, trifilaire mise à la terre. La friteuse à gaz vient de l'usine avec un cordon et une prise mâle de courant mise à la terre pour vous protéger contre les chocs, et elle doit être branchée à une prise de courant femelle à trois dents mise à la terre. Ne découpez pas ni n'enlevez la dent de mise à la terre. Un schéma de câblage est situé derrière le panneau du côté droit, est on peut y avoir accès en retirant le panneau de côté.

AVERTISSEMENT

NE DÉCONNECTEZ PAS LA PRISE DE TERRE. Cette friteuse DOIT être mise à la terre d'une manière convenable et sûre, sinon des chocs électriques pourraient se produire. Reportez-vous aux normes en vigueur de l'électricité au sujet des procédures correctes de mise à la terre. Au Canada, toutes les connexions électriques doivent se faire conformément à CSA C22.1, Code Électrique Canadien, Partie 1, et/ou aux codes locaux.



L'interrupteur principale d'alimentation sur cet appareil ne déconnecte pas tous les conducteurs de ligne. Cet appareil doit être muni d'un disjoncteur du circuit externe qui coupera tous les conducteurs non mis à la terre.

2-9. ESSAI DE LA FRITEUSE

Chaque friteuse sous pression Henny Penny a été complètement vérifiée et essayée avant son expédition. Cependant, une règle satisfaisante consiste à vérifier l'appareil à nouveau après l'installation.

2-10. ESSAI DE FUITE DE GAZ**À NOTER**

Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz, assurez-vous que le robinet de gaz à cadran sur la soupape à gaz de la friteuse est en position "OFF" (ARRÊT).

Après que la tuyauterie et les raccords ont été installés, vérifiez s'il y a des fuites de gaz. Une méthode simple de vérification consiste à mettre le gaz en marche et à broser toutes les connexions avec une solution d'eau savonneuse. Si des bulles se produisent, cela indique une fuite de gaz. Dans ce cas, il faut refaire les connexions de tuyauterie.



N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour vérifier des fuites de gaz. Le gaz échappé pourra causer une explosion, qui causera à son tour des blessures graves et/ou des dommages à la propriété.

PRÉVENTION DES DÉBORDEMENTS DANS LES FRITEUSES À HUIT TÊTES HENNY PENNY



EN MANQUANT DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS ON PEUT CAUSER UN DÉBORDEMENT DE GRAISSE DE LA CUVE DE CUISSON, RÉSULTANT EN DES BRULURES SÉRIEUSES, DES BLESSURES, L'INCENDIE ET/OU DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ.

- LA GRAISSE PEUT ÊTRE AGITÉE **SEULEMENT** PENDANT LA PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ DU MATIN. **N'AGITEZ PAS LA GRAISSE À TOUT AUTRE MOMENT.**
- FILTREZ LA GRAISSE AU MOINS DEUX FOIS PAR JOUR.
- FILTREZ SEULEMENT LORSQUE LE MOT "COOL" (FROID) EST AFFICHÉ.
- ENLEVEZ À LA BROSSE **TOUTES** LES PEAUX RÔTIÉS DES SURFACES DE LA CUVE DE CUISSON ET LA ZONE FROIDE PENDANT LA PROCÉDURE DE FILTRATION.
- ASSUREZ-VOUS QUE LA FRITEUSE EST À NIVEAU.
- ASSUREZ-VOUS QUE LA GRAISSE NE DÉPASSE JAMAIS LE TRAIT SUPÉRIEUR "FILL" (REMPHIR) DE LA CUVE DE CUISSON.
- ASSUREZ-VOUS QUE LA SOUPE DE COMMANDE DE GAZ ET LES BRÛLEURS SONT CORRECTEMENT RÉGLÉS. (APPAREILS À GAZ SEULEMENT)

POUR DES RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES SUR CES INSTRUCTIONS REPORTEZ-VOUS AU MANUEL DE SERVICE HENNY PENNY ET AU MANUEL D'EXPLOITATION CONFIDENTIEL KFC (COM).

**POUR L'ASSISTANCE, APPELEZ LE DÉPARTEMENT DE SERVICE
CHEZ HENNY PENNY AU (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 MARCHÉ. 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 MARCHÉ. 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

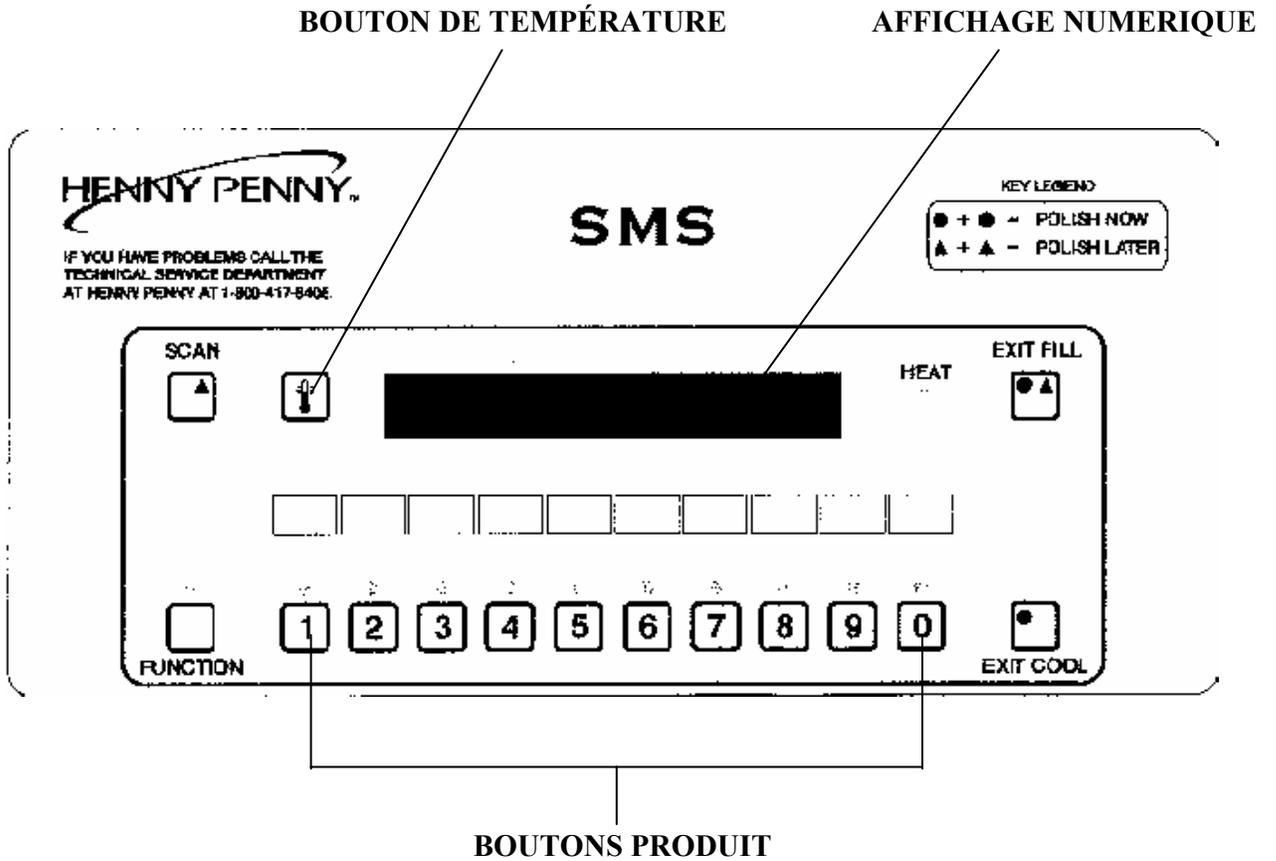
« HI » (élevée) s'affiche si la température de l'huile dépasse de 4,5 °C la température prédéfinie.

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)

Indicateur Terminé	« DONE » (terminé) s'affiche à la fin du cycle de cuisson.
Bouton Température	Appuyez sur ce bouton pour lire la température de l'huile pendant un cycle de cuisson.
Bouton Recherche	Appuyez sur le bouton Recherche pour basculer d'une minuterie à l'autre.
Bouton Fonction	Appuyez sur le bouton Fonction pour accéder à la programmation des commandes.
Quitter remplissage	Après le filtrage de la friteuse, en mode Verrouillage du filtre, « FILL » (remplissage) s'affiche, et vous devez appuyer sur le bouton Quitter remplissage.
Minuteries multiples	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. REMPLISSAGE OU
ADDITION DE GRAISSE**

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 graisse solide est utilisée, il faut d'abord la fondre pour la transformer en liquide, puis la verser dans la cuve de friture. En essayant de fondre la graisse solide dans la cuve de friture, on peut causer la combustion ou le roussissement de la graisse fraîche.
3. Le modèle à gaz exige 130 livres de graisse. La cuve de cuisson possède trois traits indicateurs de niveau inscrits sur la paroi arrière de la cuve de cuisson qui montrent le moment où la graisse chauffée est au niveau correct.
4. Il faut faire un remplissage avec de la graisse froide jusqu'à 1/2 pouce au-dessous du trait d'indication le plus bas.



NE remplissez PAS la cuve de cuisson avec de la graisse à un niveau dépassant le trait d'indication supérieur "Fill" (Remplir) de la cuve de cuisson. Cela pourrait créer un débordement de la graisse de la cuve de cuisson, qui pourrait à son tour causer des brûlures sévères, des blessures, l'incendie et/ou des dommages à la propriété.

Pour des instructions complètes, reportez-vous à la Bibliothèque de Standards de KFC.



Le niveau de la graisse doit en tout temps se trouver plus haut que le tuyau serpentin d'échangeur thermique lorsque la cuve de cuisson est en chauffe. En manquant de suivre ces instructions, on peut causer un incendie et/ou endommager la cuve de cuisson.

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, plongez-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.

AVERTISSEMENT

Avant de faire l'entretien de la friteuse, le brûleur doit être mis hors service, et l'alimentation électrique doit être enlevée de l'appareil. La friteuse doit être débranchée, ou le disjoncteur sur le mur doit être mise en position d'arrêt, sinon des chocs électriques pourront en résulter.

À NOTER

Dans le cas d'une panne d'électricité, on ne doit pas tenter de faire fonctionner la friteuse. La friteuse modèle 390 est muni d'un système d'allumage automatique et elle ne peut pas fonctionner sans alimentation électrique.

**3-7. SOIN À DONNER À LA
GRAISSE**

1. Pour protéger la graisse lorsque la friteuse n'est pas actuellement en fonction, on doit mettre la friteuse en mode "COOL" (FRAIS).
2. La friture de produits enrobés de chapelure exige la filtration pour garder propre la graisse. La graisse doit être filtrée au moins deux fois par jour; après l'heure de pointe à midi et encore à la fin de la journée.
3. Maintenez la graisse au niveau de cuisson correct et ajoutez-y de la graisse fraîche comme nécessaire.



En manquant de suivre ces instructions, on peut créer un débordement de graisse de la cuve de cuisson, ce qui peut causer des brûlures sévères, des blessures, l'incendie et/ou des dommages à la propriété.

3-8. INSTRUCTIONS DE FILTRATION

La friteuse à gaz pour 6 têtes Henny Penny, Modèle 390, doit être nettoyée et la graisse doit être nettoyée et polie au moins deux fois par jour; après l'heure de pointe à midi et encore à la fin de la journée. Reportez-vous à la Bibliothèque des Standards de KFC.



La graisse doit être filtrée immédiatement après un cycle de cuisson lorsque la température de la graisse est en mode "COOL" (FRAIS); à moins de 270° F. NE VIDANGEZ PAS LA GRAISSE SI ELLE EST À LA TEMPÉRATURE DE "DROP" (METTEZ). La température élevée peut causer la combustion des peaux rôties sur les surfaces de la cuve de friture en acier après que la graisse a été vidangée.



Filtrez seulement lorsque "COOL" (FRAIS) est affiché. En manquant de faire cela, on peut créer un débordement de graisse de la cuve de cuisson, ce qui peut causer des brûlures sévères, des blessures, l'incendie et/ou des dommages à la propriété.

Si la volume d'utilisation l'indique, il sera peut être nécessaire de nettoyer l'appareil plus fréquemment. Une partie de la procédure implique l'enlèvement des peaux rôties de la zone froide de la cuve de cuisson. Une volume élevé de cuisson pourrait causer que la zone froide se remplisse plus rapidement de peaux rôties. Si cela est le cas, un nettoyage serait nécessaire. LES SURFACES DE LA FRITEUSE ET LE PANIER DE FRITURE SERONT EXTRÊMEMENT CHAUDS. FAITES ATTENTION À NE PAS VOUS BRÛLER.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation/pompe sur "OFF" (ARRÊT) avant de vidanger la graisse.

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

2. Assurez-vous que le récupérateur de purge est en position sous la friteuse et que le raccord-union est attaché au tuyau vertical sortant du récupérateur de purge.



Le bac à filtre doit être placé aussi loin que possible au-dessous de la friteuse, et le couvercle doit être en place. Assurez-vous que le trou dans le couvercle s'aligne avec le tuyau de vidange avant d'ouvrir ce dernier. En manquant de suivre ces instructions, on causera des éclaboussures de graisse, qui pourraient produire des brûlures sévères.

3. Enlevez des paniers à friture et essuyez le dessous du couvercle. Inclinez le couvercle pour pouvoir nettoyer la cuve de cuisson.
4. Tirez vers vous la poignée de vidange pour ouvrir le robinet de vidange. La poignée doit être dirigée vers l'avant de la friteuse. Utilisez la brosse en forme de L pour enlever des peaux rôties des tubes de chauffage et des côtés et du fond de la cuve de cuisson pendant que la graisse se vidange. Utilisez la brosse droite pour pousser les peaux rôties à travers l'ouverture de vidange au fond de la cuve de cuisson si nécessaire et pour nettoyer entre les tuyaux serpentins d'échangeur thermique et la paroi de la cuve.



Enlevez à la brosse TOUTES les peaux rôties des surfaces de la cuve de cuisson et de la zone froide au cours du processus de filtration. En manquant de faire cela, on peut créer un débordement de la graisse de la cuve de cuisson, ce qui peut causer des brûlures sévères, des blessures, l'incendie et/ou des dommages à la propriété.

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

5. Enlevez les peaux rôties et l'anneau qu'elles forment de la cuve de cuisson en grattant et jetez-les. NE laissez PAS les peaux rôties se vidanger dans le bac de filtre. Ces peaux rôties peuvent créer un goût de brûlé dans les sauces. Essuyez toutes les surfaces avec une serviette humide propre. Si de l'eau s'égoutte dans la zone froide, séchez-la avec une serviette avant de repomper la graisse dans la cuve de friture.
6. Poussez la poignée de la vidange dans la position fermée pour fermer la purge.
7. Baissez le couvercle et utilisez la goupille de verrouillage berçante pour maintenir le couvercle dans la position inférieure de manière à éviter l'éclaboussement de la graisse à l'extérieur de la cuve de cuisson.
8. Mettez l'interrupteur d'alimentation/pompe en position POMPE.
9. Quand toute la graisse aura été pompée dans la cuve de friture, mettez l'interrupteur d'alimentation/pompe sur "OFF" (ARRÊT).

**3-9. ALLUMAGE ET ARRÊT
DES BRÛLEURS**

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation/pompe en position "OFF" (ARRÊT).
2. Tournez le bouton de la soupape de gaz en sens horaire jusqu'à la position "OFF" (ARRÊT) et attendez au moins cinq (5) minutes avant d'aller à l'étape suivante.
3. Tournez le bouton de la soupape de gaz en sens anti-horaire jusqu'à la position "ON" (MARCHE).
4. Mettez l'interrupteur électrique d'alimentation/pompe en position "POWER" (ALIMENTATION).

**3-9. ALLUMAGE ET ARRÊT
DES BRÛLEURS (suite)**

5. Le brûleur s'allumera et fonctionnera dans le mode de cycle de fonte jusqu'à ce que la graisse atteigne une température pré réglée.
6. Appuyez sur le commutateur sélecteur de cycle après que la température soit affichée sur l'avant du panneau de commande.

Pour arrêter le brûleur :

1. Tournez le bouton de la soupape de gaz jusqu'à la position "OFF" (ARRÊT).
2. Mettez l'interrupteur d'alimentation/pompe en position "OFF" (ARRÊT).

Cette friteuse est munie d'un cordon et d'une fiche mis à la terre pour vous protéger contre les chocs et doit être branchée à une prise de courant mise à la terre à trois dents. Ne coupez pas ni n'enlevez la dent de mise à la terre.

AVERTISSEMENT

Avant de faire l'entretien de la friteuse, le brûleur doit être arrêté, et l'alimentation électrique doit être enlevée de l'appareil. La friteuse doit être débranchée ou le disjoncteur sur le mur doit être mis en position d'arrêt, sinon des chocs électriques pourraient en résulter.

3-10. LA PROGRAMMATION

1. Appuyez sur le bouton “FUNCTION” (FONCTION) et maintenez-le enfoncé pendant deux secondes. “REG PROGRAM” sera indiqué dans l’affichage, suivi par “CODE”.
2. Faites entrer (en appuyant) le code 1,2,3. “SELECT PRODUCT” (CHOISIR PRODUIT) défilera sur l’affichage.

À NOTER

Si aucun bouton n’est enfoncé pendant approximativement 1 minute en mode programme, les commandes reviendront en mode de cuisson.

3. Appuyez sur le bouton de produit convenable, (1-0), pour identifier le produit que vous voulez programmer.
4. “INT1” et “TIME” (TEMPS) clignoteront sur le côté gauche de l’affichage. Le côté droit indiquera le temps de démarrage du cycle de cuisson qu’il est possible de changer en appuyant sur les chiffres convenables. Exemple : Appuyez sur 1,0,0,0 et 10:00 clignotera sur le côté droit de l’affichage, en réglant ainsi le temps de démarrage à 10 minutes.
5. Après avoir réglé le temps, appuyez sur le bouton FONCTION et relâchez-le, et “INT1” et “TIME” (TEMPS) clignoteront sur le côté gauche de l’affichage. Le côté droit indiquera la température de départ qui peut être changée en appuyant sur les chiffres convenables. Exemple : Appuyez sur 2,5,0 et “250°F” clignotera sur le côté droit de l’affichage, en réglant ainsi la température à 250° Fahrenheit.
6. Après avoir réglé la température, appuyez sur le bouton “FUNCTION” (FONCTION) et relâchez-le, et “INT1”, “LOAD” (CHARGE), et “COMP.” clignoteront sur le côté gauche de l’affichage. Le facteur de compensation de charge pré-réglé à l’usine sera indiqué dans le côté droit de l’affichage.

3-10. LA PROGRAMMATION (suite)

7. Après la compensation de charge, appuyez sur le bouton “FUNCTION” (FONCTION) et relâchez-le. “PROP.” et “CONTROL” clignoteront sur le côté gauche de l’affichage et la température de régulation proportionnelle pré-réglée à l’usine sera indiquée sur le côté droit de l’affichage.
8. Après le réglage proportionnel, appuyez sur le bouton “FUNCTION” (FONCTION) et relâchez-le. “ALM 1” et “TIME” clignoteront sur le côté gauche de l’affichage, et le temps de première alarme sera indiqué sur le côté droit de l’affichage. Pour changer le temps du retentissement d’alarme, appuyez sur les boutons de produit convenables pour régler le temps. Appuyez sur 1,0,0,0 et 10:00 clignotera sur le côté droit de l’affichage, ce qui veut dire que lorsque la minuterie compte à rebours jusqu’à 10 minutes, l’alarme retentira.
9. Après avoir réglé l’alarme 1, appuyez sur le bouton “FUNCTION” (FONCTION) et relâchez-le. “ALM 1”, “SELF-”, et “CANCEL” clignoteront sur le côté gauche de l’affichage et “YES” (OUI) ou “NO” (NON) sera indiqué sur le côté droit de l’affichage. Le oui et non peuvent être basculés en appuyant sur n’importe quel bouton de produit, (1-0). “OUI” veut dire que la tonalité d’alarme s’arrêtera automatiquement après plusieurs bips. “NON” veut dire qu’il faut que quelqu’un appuie manuellement sur le bouton de produit convenable pour faire arrêter la tonalité d’alarme.
10. Répétez les étapes 9 et 10 pour des alarmes 2 et 3.
12. Après avoir réglé l’alarme 3, appuyez sur le bouton “FUNCTION” (FONCTION) et relâchez-le. “FILTER” et “CYCLES” clignoteront sur le côté gauche de l’affichage, et la valeur des cycles de filtration sera indiqué sur le côté droit de l’affichage. La valeur est le nombre de cycles de cuisson qui doivent être effectués avant que la commande signale à l’opérateur qu’il faut filtrer la graisse.

3-10. LA PROGRAMMATION (suite)

13. Après avoir réglé la valeur des cycles de filtre, appuyez sur le bouton "FUNCTION" (FONCTION) et relâchez-le. "EOC" et "EXIT" clignotent sur le côté gauche de l'affichage et "COOL" (FRAIS) est indiqué sur le côté droit de l'affichage. Le point de sortie de la fin-de-cycle, (EOC), peut être réglé sur COOL, SETP, ou FILTR en appuyant sur n'importe quel bouton de produit (EOC). À la fin du cycle de cuisson, les commandes peuvent être réglées pour revenir au COOL ou à la température de consigne, ou pour signaler à l'opérateur de filtrer la graisse.

14. Après avoir réglé le point de la fin-de-cycle, appuyez sur le bouton "FUNCTION" (FONCTION) et relâchez-le. "HEAD" (TÊTES) et "COUNT" (QUANTITÉ) clignotent sur la gauche de l'affichage et un numéro est indiqué sur le côté droit de l'affichage. Le numéro indiqué à droite, est le nombre d'unités de poulet à cuire lorsque le bouton de ce produit est enfoncé. Le nombre peut être changé en appuyant sur le bouton de produit convenable.

À NOTER

On peut programmer un autre produit quand on est en mode programme en suivant les procédures qui suivent :

Appuyez sur le bouton "SCAN" (PARCOURIR) à n'importe quel moment lorsque vous êtes en mode Programme et l'affichage fera défiler "SELECT PRODUCT" (CHOISIR PRODUIT). Appuyez ensuite sur n'importe quel bouton de produit (1-0); vous pouvez maintenant programmer ce produit.

3-11. NETTOYAGE DE LA CUVE DE FRITURE

Après l'installation initiale de la friteuse, aussi bien qu'avant chaque changement de graisse, il faut nettoyer complètement la cuve de friture comme suit :

1. Mettez l'interrupteur principal sur "OFF" (ARRÊT), et débranchez l'appareil de la prise de courant murale.

3-11. NETTOYAGE DE LA CUVE DE FRITURE (suite)



Le bac de vidange de filtre doit être en position au-dessous du robinet de vidange pour éviter des éclaboussures ou des débordements des liquides chauds. En manquant de faire cela, on causera des éclaboussures et des brûlures sévères.

2. Si de la graisse chaude est présent dans la cuve de friture, elle doit être vidangée en tirant lentement la poignée de vidange vers vous.
3. Fermez le robinet de vidange et mettez la graisse au rebut.
4. Abaissez le couvercle jusqu'au support de butée de couvercle et inclinez le couvercle vers l'arrière, de sorte que le couvercle ne gênera pas le nettoyage.
5. Reportez vous à la Bibliothèque des Standards KFC pour les instructions de nettoyage.

AVERTISSEMENT

Si la solution de nettoyage dans la cuve de friture commence à faire de la mousse et à se sauver, **NE TENTEZ PAS DE LA CONTENIR EN FERMANT LE COUVERCLE**. Cela pourrait produire des brûlures sévères.



N'utilisez pas de la paille de fer, d'autres produits de nettoyage abrasifs ni des produits de nettoyage/des désinfectant contenant de chlore, du bromine, de l'iode, ou des produits chimiques à base d'ammoniaque, car ils détériorent de l'acier inoxydable et raccourciront la vie en service de l'appareil.

**3-11. NETTOYAGE DE LA
CUVE DE FRITURE
(suite)**

À NOTER

Assurez vous que l'intérieur de la cuve de friture, l'orifice de la soupape de purge, et toute autre pièce venant en contact avec la graisse nouvelle sont aussi sèches que possible.

6. Remplissez la friteuse à nouveau de la graisse fraîche.

**3-12. PROTECTEUR DU
MOTEUR DE POMPE DE
FILTRE -
"RESTAURATION
MANUELLE"**

Le moteur de pompe de filtre est muni d'un bouton de restauration manuelle pour le cas où le protecteur thermique du moteur produirait un déclenchement. Ce bouton est situé sur l'arrière du moteur. Attendez environ 5 minutes avant de tenter de restaurer ce dispositif de protection.

AVERTISSEMENT

Pour prévenir les brûlures causées par les éclaboussures de graisse, l'interrupteur principale de l'appareil doit être en position "OFF" (d'ARRÊT) avant de faire restaurer le dispositif de protection à restauration manuelle du moteur de pompe de filtre.

3-13. ENTRETIEN RÉGULIER

Comme c'est le cas avec tout équipement de service alimentaire, la friteuse sous pression Henny Penny exige des soins et un entretien régulier. Le tableau ci-dessous vous donne un résumé de l'entretien prévu. Les paragraphes suivantes fournissent des procédures à exécuter pas-à-pas par l'opérateur.

Procédure	Fréquence
Filtrage de la graisse KFC	Voir la Bibliothèque des Standards
Changement de la graisse KFC	Voir la Bibliothèque des Standards
Changement d'enveloppe KFC de filtre	Voir la Bibliothèque des Standards
Nettoyage de la cuve de friture KFC	Voir la Bibliothèque des Standards