

Henny Penny

Modèle 391

NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

FM01-701

AVERTISSEMENT

La présente notice doit être conservée en lieu sûr pour toute consultation ultérieure.

Le schéma de câblage de l'appareil est situé à l'intérieur du panneau latéral droit.

Les instructions à suivre dans le cas où l'utilisateur détecterait une odeur de gaz doivent être affichées bien en vue. Ces informations devront être obtenues auprès du service local de distribution de gaz.

DANGER

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.**

Maintenir la zone d'utilisation de l'appareil dégagée et libre de matières combustibles.

Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. Laisser suffisamment d'espace tout autour de l'appareil pour permettre une entrée d'air suffisante dans la chambre de combustion.

REMARQUE

La Friteuse Modèle 391 est équipée d'une veilleuse continue. Toutefois, l'appareil ne peut fonctionner sans alimentation électrique. La friteuse reprendra automatiquement son fonctionnement normal dès le rétablissement du courant.

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.

FRITEUSE A GAZ 8 TETES

CARACTERISTIQUES

Hauteur	155 cm
Largeur	61 cm
Profondeur	107 cm
Surface au sol	environ 0,65 m ²
Capacité	8 têtes de poulet 46 kg de graisse
Branchement électrique	120 volts, monophasé, 50/60 Hz, 10 ampères, phase neutre + terre 240 volts, monophasé, 50/60 Hz, 5 ampères, phase neutre + terre
Chauffage	Gaz Propane ou gaz naturel ; 100.000 BTU/h (29,3 kW)
Poids à l'expédition	environ 360 kg
Accessoires fournis	5 bacs gastronorme demi format et porte paniers avec sous-ensemble

REMARQUE IMPORTANTE

Une plaque signalétique située sur le côté droit fournit les informations sur le type de friteuse, le numéro de série, la date de garantie, et autres renseignements relatifs à la friteuse.

CHAPITRE 1 INTRODUCTION

1-1. INTRODUCTION

La Friteuse Henny Penny est un élément de base du matériel destiné à la préparation des aliments. Elle est utilisée uniquement dans la restauration collective et professionnelle.

1.2. ENTRETIEN APPROPRIE

Comme tout équipement de cuisine, la friteuse Henny Penny doit être nettoyée et entretenue. Les exigences relatives à l'entretien et au nettoyage figurent dans la présente notice. Elles doivent à tout moment faire partie intégrante de l'utilisation de l'appareil.

1.3. ASSISTANCE

Pour toute assistance éventuelle, n'hésitez pas à appeler le 03 20 98 00 00.

1.4. SECURITE

La friteuse Henny Penny est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité. Toutefois, pour garantir un fonctionnement sans aucun risque, il est impératif de connaître parfaitement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance. Les instructions contenues dans la présente notice ont été établies pour vous aider à apprendre les méthodes correctes. Lorsque les informations sont d'une importance particulière ou se rapportent à la sécurité, les termes DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION, et REMARQUE IMPORTANTE sont utilisés. Leur usage est décrit ci-dessous.

DANGER

Le terme DANGER indique un risque imminent qui entraînera des blessures très graves telles que des brûlures du deuxième ou troisième degré, la perte de la vue, ou d'autres lésions corporelles permanentes.

AVERTISSEMENT

Le terme AVERTISSEMENT est utilisé pour attirer votre attention sur une procédure qui, si elle n'est pas exécutée correctement, risque d'entraîner des lésions corporelles, telles que des brûlures et/ou la perte de la vue, et l'endommagement de la friteuse.

ATTENTION

Le terme ATTENTION est utilisé pour attirer votre attention sur une procédure qui, si elle n'est pas exécutée correctement, risque d'endommager la friteuse ou le produit.

REMARQUE IMPORTANTE

Le terme REMARQUE IMPORTANTE est utilisé pour souligner des informations particulièrement importantes.

CHAPITRE 2 INSTALLATION

2.1. INSTRUCTIONS RELATIVES AU DEBALLAGE

REMARQUE IMPORTANTE

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

1. Couper les cerclages métalliques et les retirer du carton.
2. Enlever le couvercle du carton d'emballage et retirer la friteuse du carton principal.
3. Retirer les armatures d'angle de l'emballage (4).
4. Couper et enlever les cerclages métalliques qui maintiennent la friteuse sur la palette.
Ne pas déverrouiller le couvercle avant d'avoir terminé les opérations 5, 6 et 7.
5. Enlever la friteuse de la palette.

AVERTISSEMENT

La friteuse pèse environ 270 kg. Pour éviter toute blessure aux personnes, il convient de la déplacer avec précaution.

6. Retirer la tôle d'habillage arrière.

AVERTISSEMENT

Pendant l'expédition, les poids formant le contrepoids sont placés séparément sous l'appareil. Ils pèsent environ 8.1 kg chacun. Les manipuler avec soin, sous peine d'occasionner des blessures corporelles. Tous les segments devront être installés avant d'essayer de déverrouiller le couvercle.

7. Placer les cinq poids dans l'ensemble contrepoids et retirer les boulons des angles supérieurs gauche et droit, puis jeter les boulons.
8. Remettre la tôle arrière en place.
9. Couper les étiquettes d'avertissement pour les enlever du couvercle. Maintenant le couvercle peut être déverrouillé.

2-1. INSTRUCTIONS RELATIVES AU DEBALLAGE (suite)

10. Préparer la soupape de sûreté à contrepoids pour le fonctionnement.

ATTENTION

L'armature métallique d'expédition est placée à l'intérieur du carter de la soupape de sûreté à contrepoids pour protéger l'orifice et le contrepoids pendant le transport. Cette armature devra être retirée avant l'installation.

- A. Dévisser le capuchon du contrepoids.
 - B. Retirer le contrepoids rond.
 - C. Retirer l'armature d'expédition et la jeter.
 - D. Nettoyer l'orifice à l'aide d'un chiffon propre.
 - E. Remettre le contrepoids en place et fixer le capuchon supérieur.
11. Ouvrir le couvercle et retirer l'emballage et les paniers de l'intérieur de la cuve.
 12. Retirer le film protecteur des tôles inox formant le châssis de la friteuse. Il est nécessaire de nettoyer la surface extérieure à l'aide d'un chiffon humide.

Déchargement facultatif par des rampes

- 5 FAIRE ROULER L' APPAREIL DE LA PALETTE SUR LA RAMPE
- 2 ORIENTER LES ROULETTES DANS LA POSITION LATÉRALE. RELEVER LÉGEREMENT LE BORD ET FAIRE SORTIR LES TAMPONS EN CAOUTCHOUC (2).
DEUX CÔTES TYPES
- 3 DE CHAQUE CÔTE ENLEVER LE RAIL EN FAISANT LEVIER
- 4 CONTRE LE CÔTE CHOISI, APPUYER UNE RAMPE POUR CHAQUE ROULETTE
- 6 ENLEVER LA TOLE ARRIÈRE – LES SEGMENTS DE POIDS DOIVENT ÊTRE INSTALLÉS SUIVANT LES INSTRUCTIONS CI-INCLUSES AVANT DE TENTER DE DEVERROUILLER LE COUVERCLE SUPÉRIEUR.
- 1 ENLEVER LES ACCESSOIRES DU BAC DE VIDANGE.
REMARQUE IMPORTANTE : LES ÉLÉMENTS DU TUYAU DE GAZ SE TROUVENT ICI !!
- 7 ENLEVER LES POIDS DE LA PALETTE

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

L'emplacement approprié de la friteuse est très important pour le fonctionnement, la rapidité du travail et la commodité. Choisissez un emplacement qui permettra de la remplir et de la vider facilement sans gêner la composition finale des plats commandés. Les utilisateurs ont constaté que faire frire le produit de l'état cru jusqu'à la cuisson complète, en le gardant à une température plus élevée, assure un service rapide et continu. Des tables de réception ou de dépose doivent être prévues à proximité d'un côté au moins de la friteuse. N'oubliez pas que le meilleur rendement sera réalisé par un fonctionnement en ligne droite, c'est-à-dire d'un côté l'aliment cru et de l'autre côté l'aliment cuit. L'endroit où l'assemblage des plats commandés est réalisé peut se trouver ailleurs, ce qui n'entraînerait qu'une légère baisse dans l'efficacité. Pour pouvoir entretenir correctement la friteuse, il convient de prévoir un dégagement de 60 cm de chaque côté de l'appareil. L'accès pour la maintenance peut être obtenu en retirant le panneau latéral. Il faut prévoir également au moins 15 cm autour de la base de l'appareil pour assurer une alimentation correcte en air pour la chambre de combustion.

ATTENTION

La friteuse à gaz est conçue pour être installée sur des sols inflammables et adjacente à des murs inflammables. Toutefois, la friteuse devra être installée à une distance minimale de toutes les matières combustibles et non combustibles, soit 15 cm sur le côté et 15 cm à l'arrière.

REMARQUE IMPORTANTE

La friteuse doit être installée de façon à éviter tout basculement ou mouvement provoquant des projections de graisse chaude. Ceci peut être obtenu par l'emplacement même de l'appareil ou par la mise en place d'attaches de retenue.

ATTENTION

La zone située sous la friteuse 391 ne doit pas être utilisée comme zone de stockage. Le bac de filtration se place sous la friteuse, et des aliments stockés sous l'appareil seraient gâchés et représenteraient un risque d'incendie.

2-3. MISE A NIVEAU DE LA FRITEUSE

Pour assurer un fonctionnement correct, la friteuse doit être de niveau, d'un côté à l'autre et d'avant en arrière. A l'aide d'un niveau placé sur les zones plates autour du collier de la cuve, ajuster le boulon de calage ou les roulettes jusqu'à ce que l'appareil soit de niveau.

DANGER

Le non-respect de ces instructions de mise à niveau risque d'entraîner un débordement de la graisse de la cuve, ce qui pourrait provoquer de graves brûlures, des lésions corporelles, un incendie et/ou endommager l'appareil.

2.4 VENTILATION DE LA FRITEUSE

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

REMARQUE IMPORTANTE

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

2.5 ALIMENTATION EN GAZ

La friteuse à gaz est équipée en usine pour une alimentation au gaz naturel ou au gaz propane. Examinez la plaque signalétique de l'appareil placée sur le panneau droit du placard afin de déterminer l'alimentation en gaz appropriée.

DANGER

Ne pas essayer d'utiliser un gaz autre que celui stipulé sur la plaque signalétique. Une alimentation en gaz inappropriée pourrait conduire à un incendie ou à une explosion provoquant de graves blessures et/ou pourrait endommager l'appareil.

2.6 TUYAUTERIES A GAZ

Veillez voir ci-dessous pour le raccordement préconisé de la friteuse à l'arrivée principale d'alimentation en gaz.

AVERTISSEMENT

Pour éviter d'éventuelles lésions corporelles graves :

- L'installation doit être conforme à la norme américaine Z223.1 – (dernière édition), au règlement national relatif aux gaz combustibles et à la réglementation locale en matière de construction. Au Canada, l'installation doit être conforme à la norme CGA B149-&2, aux règlements relatifs à l'installation d'appareils au gaz et à la réglementation locale. (??? Norme française)
- La friteuse et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être débranchées de la tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système avec une pression d'essai supérieure à 1/2 PSIG (3,45 KPa).

2.6. TUYAUTERIES A GAZ (suite)

- La friteuse doit être isolée de la tuyauterie d'alimentation en gaz, en fermant sa vanne d'arrêt individuelle manuelle lors de tout essai de pression dudit système à une pression inférieure ou égale à 1/2 PSIG (3,45 KPa).
- Un tuyau en acier noir standard de 3/4" (mbar ???) et des raccords souples doivent être utilisés pour le branchement à l'arrivée du gaz.
- Ne pas utiliser de raccords en fonte.
- Bien qu'un tuyau de 3/4" soit préconisé, celui-ci doit être suffisamment dimensionné et installé pour assurer une alimentation en gaz correspondant à la demande maximale, sans perte excessive de pression entre le compteur et la friteuse. La perte de pression dans le réseau de tuyauteries ne doit pas dépasser 0,3 mbar à la colonne d'eau.

Des dispositions doivent être prises pour déplacer la friteuse pour le nettoyage et l'entretien, à savoir :

1. l'installation d'une vanne d'arrêt de gaz manuelle et d'un raccord rapide flexible gaz, ou
2. l'installation d'un raccord haute résistance (de 3/4" minimum = ??? mbar) agréé A.G.A., conforme à la norme relative aux raccords pour les appareils à gaz mobiles, à la norme ANSI Z21.69 (dernière édition) ou à la norme CAN 1,6.10M88. Il convient également d'installer un raccord rapide flexible gaz conforme à la norme relative aux dispositifs de branchement rapide destinés à être utilisés avec du gaz combustible, ANSI 21.41 (dernière édition), ou à la norme CAN 1 6.9M79. En outre, il y a lieu de prévoir des dispositifs adéquats pour limiter le mouvement de la friteuse sans être à la merci du raccord et d'un quelconque dispositif de débranchement rapide ou de sa tuyauterie. (Norme française ???)
3. Pour des raccordements appropriés du tuyau à gaz souple et du câble de retenue, se reporter à l'illustration de la page suivante.

REMARQUE IMPORTANTE

Le câble de retenue limite la distance sur laquelle on peut éloigner l'appareil du mur. Pour le nettoyage et l'entretien de la friteuse, il faut désolidariser le câble de l'appareil et débrancher le tuyau souple de gaz. Ceci permettra un meilleur accès à tous les côtés de la friteuse. Dès la fin des opérations de nettoyage ou d'entretien, il est impératif de rebrancher le tuyau de gaz et le câble de retenue.

TUYAUTERIES A GAZ

BON

ECARTEMENT MINIMUM entre l'appareil et le mur autorisé pour permettre l'accès au dispositif de débranchement rapide.

DEBRANCHER AVANT D'EFFECTEUR L'ELOIGNEMENT MAXIMUM

ELOIGNEMENT MINIMUM POUR PERMETTRE L'ACCES UNIQUEMENT

MAUVAIS

EVITER DE FORTES COURBURES ET LES COUDES DU FLEXIBLE lors de l'éloignement de l'appareil du mur. (Un écartement maximum provoquera des coudes aux extrémités du flexible, même si l'installation est correcte, et réduira la longévité du raccord.)

DISPOSITIF DE DEBRANCHEMENT RAPIDE toujours en place lors d'un écartement maximum

POINTS DE CONTRAINTE

POINTS DE CONTRAINTE

L'ECARTEMENT MAXIMUM N'EST PAS CONSEILLE SI L'APPAREIL RESTE BRANCHE .

BON

Les raccords et le tuyau flexible doivent être installés dans le même plan, tel que représenté à gauche. NE PAS DECALER LES RACCORDS – ceci entraîne des torsions et une défaillance prématurée par suite d'efforts excessifs.

MAUVAIS

BON

Voici le montage correct du tuyau souple métallique pour le passage vertical. Noter la boucle naturelle et unique. Une forte courbure, telle que représentée sur la droite, sollicite et imprime une torsion au tuyau au point d'entraîner une défaillance prématurée au niveau du raccord.

MAUVAIS

BON

Pour une meilleure longévité, maintenir entre les raccords un diamètre de courbure supérieur ou égal à une valeur minimale.

Une réduction du diamètre au niveau des raccords, telle que représentée sur la droite, crée des courbures doubles, entraînant une rupture par fatigue des raccords.

MAUVAIS

BON

Dans toutes les installations où la "vidange automatique" n'est pas nécessaire, raccorder le tuyau flexible métallique en boucle verticale.

NE PAS RACCORDER LE TUYAU METALLIQUE HORIZONTALEMENT... à moins que la "vidange automatique" ne soit nécessaire. Utiliser alors le support sur un plan inférieur tel que représenté à gauche.

MAUVAIS

CABLE DE RETENUE

Lors du montage du câble de retenue sur toutes les friteuses à gaz mobiles, veuillez vous reporter à l'illustration ci-dessous.

Le boulon en I doit être fixé au bâtiment suivant les règles de l'art.

ATTENTION

MUR EN MACONNERIE SECHE

Fixer le boulon en I à un montant du bâtiment. **NE PAS** le fixer uniquement au mur en maçonnerie sèche. Par ailleurs, il convient de le placer à la même hauteur que le branchement à l'arrivée du gaz. Le placer de préférence à environ 15 cm de part et d'autre du branchement de gaz. Le câble de retenue devra être plus court de 15 cm au moins que le tuyau à gaz souple.

ATTENTION

En cas de besoin, utiliser des coudes métalliques pour éviter les coudes du flexible ou des courbures excessives. Pour faciliter le déplacement, réaliser l'installation avec une boucle inerte. L'appareil à gaz doit être débranché avant le déplacement maximal. (Le déplacement minimal est autorisé pour le débranchement du tuyau souple).

2.7. REGLAGE DU REGULATEUR DE LA PRESSION DE GAZ

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

Gaz naturel : 8,7 mbar à la colonne d'eau

Gaz propane : 24,9 mbar à la colonne d'eau

DANGER

S'assurer que la pression de gaz est réglée correctement. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un débordement de la graisse de la cuve, ce qui peut provoquer de graves brûlures, des lésions corporelles, un incendie et/ou endommager l'appareil.

2.8. ALIMENTATION ELECTRIQUE (FRITEUSE A GAZ)

La friteuse à gaz nécessite une alimentation monophasée 240 volts, 5 ampères, phase neutre + terre. La friteuse à gaz est équipée en usine d'un cordon d'alimentation électrique et d'une fiche mâle avec mise à la terre pour votre protection contre les décharges électriques éventuelles. Elle doit être branchée à une prise à trois broches reliée à la terre. Ne pas couper, ni enlever la broche de mise à la terre. Un schéma de câblage est placé derrière le panneau droit. Pour y accéder, retirer le panneau latéral.

AVERTISSEMENT

NE PAS DEBRANCHER LA PRISE DE TERRE. Cette friteuse **DOIT** être reliée à la terre de façon sûre et appropriée, sous peine de recevoir des décharges électriques. Pour les mises à la terre correctes, se reporter à la réglementation locale en matière d'électricité ou, à défaut d'une telle réglementation, au règlement national en matière d'électricité, ANSI/NFPA N° 70 (dernière édition). Au Canada, tous les branchements électriques devront être faits conformément au règlement canadien en matière d'électricité, à savoir le CSA C22. 1, partie 1 et/ou selon les réglementations locales.

ATTENTION

Sur cet appareil, le sectionneur principal **ne déconnecte pas** tous les conducteurs de ligne. Il doit être équipé d'un disjoncteur extérieur, qui déconnectera tous les conducteurs non reliés à la terre.

2.9. ESSAI DE LA FRITEUSE

Chaque friteuse Henny Penny est entièrement contrôlée et testée avant la livraison. Toutefois, il est conseillé de procéder à un nouveau contrôle de l'appareil après son installation.

2.10. ESSAI D'ETANCHEITE

REMARQUE IMPORTANTE

Avant d'ouvrir l'alimentation de gaz, s'assurer que le robinet à boisseau à cadran sur la vanne d'arrivée de gaz de la friteuse est sur la position ARRET.

Après avoir installé les tuyauteries et les raccords, s'assurer qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Ce contrôle est facilement effectué en ouvrant le gaz et en brossant toutes les connexions avec une solution savonneuse. L'apparition de bulles indique une fuite. Le cas échéant, il convient de refaire toutes les connexions.

DANGER

Ne jamais utiliser une allumette enflammée, ni une flamme nue pour contrôler les fuites de gaz. Une fuite éventuelle de gaz pourrait entraîner une explosion provoquant de graves blessures corporelles et/ou endommager l'appareil.

COMMENT EVITER LE DEBORDEMENT DE LA GRAISSE BOUILLANTE DANS LES FRITEUSES HENNY PENNY D'UNE CAPACITE DE HUIT TETES (POULETS ENTIERS DE 1 A 2 KG)

DANGER

LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES POURRAIT ENTRAINER UN DEBORDEMENT DE LA MATIERE GRASSE ET EVENTUELLEMENT CAUSER DE GRAVES BRULURES, DES LESIONS CORPORELLES, UN INCENDIE ET/OU ENDOMMAGER L'APPAREIL.

- LA GRAISSE NE PEUT ETRE REMUEE **QUE** PENDANT LA PROCEDURE DE MISE EN ROUTE DU MATIN. **NE REMUER LA GRAISSE A AUCUN AUTRE MOMENT.**
- FILTRER LA GRAISSE AU MOINS DEUX FOIS PAR JOUR.
- **FILTRER UNIQUEMENT LORSQUE LE COMMUTATEUR EST EN POSITION "ARRET".**
- ENLEVER A LA BROSSE TOUS LES DEPOTS DE FRITONS DES SURFACES DE LA CUVE ET DE LA ZONE FROIDE PENDANT LE PROCEDE DE FILTRATION.
- S'ASSURER QUE LA FRITEUSE EST DE NIVEAU.
- S'ASSURER QUE LA GRAISSE NE SE TROUVE JAMAIS AU-DESSUS DU TRAIT DE REMPLISSAGE SUPERIEUR DE LA CUVE.
- S'ASSURER QUE LE BLOC DE REGULATION DU GAZ ET LES BRULEURS SONT CORRECTEMENT REGLES (APPAREILS A GAZ UNIQUEMENT).
- CHARGE MAXIMALE RECOMMANDEE.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES, SE REPORTER A LA NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN HENNY PENNY.

POUR TOUTE ASSISTANCE, APPELER LE SERVICE MAINTENANCE HENNY PENNY AU 03 20 98 00 00

CHAPITRE 3. FONCTIONNEMENT

3.1. LA REGULATION

Commutateur "Marche/Pompe"

Ce commutateur comporte 3 positions, la position " ARRET " (hors tension) étant au centre. Mettre le commutateur sur la position " MARCHÉ " (sous tension) pour faire fonctionner la friteuse. Mettre le commutateur sur la position " POMPE " pour faire fonctionner la pompe de filtration. Certaines conditions devront être respectées avant de faire fonctionner la pompe de filtration. Ces conditions sont traitées plus loin dans le présent chapitre.

Cuve de cuisson

Cette cuve contient la graisse de cuisson et est étudié pour recevoir l'échangeur de chaleur, 8 têtes du produit à cuire et une zone froide adéquate pour l'enlèvement des dépôts de fritons.

Support de cuisson

Ce support de cuisson en acier inoxydable est constitué de 5 paniers recevant le produit alimentaire pendant et après la friture.

Vanne de vidange

La vanne est du type à bille à deux voies. Elle est normalement fermée. Tourner la poignée pour évacuer la graisse de la cuve dans le bac de vidange de filtration.

Interrupteur asservi à la vanne de vidange

Cet interrupteur est un microrupteur qui assure une protection de la cuve dans le cas où l'opérateur vidangerait la graisse de la cuve par mégarde, alors que l'interrupteur principal est en position MARCHÉ. L'interrupteur est conçu pour couper le chauffage automatiquement si la vanne est ouverte.

Système de mélange de la graisse

L'appareil est équipé d'un dispositif de mélange de la graisse pour assurer un mélange correct de la graisse. Ceci évite ainsi une accumulation d'humidité et par conséquent une action d'ébullition dans la cuve. La pompe de filtration est actionnée à intervalles prédéterminés par la régulation pour mélanger la graisse.

Verrou du couvercle

En façade le couvercle de la friteuse est équipé d'un loquet mécanique qui s'enclenche dans une béquille sur le devant de la cuve. Ce dispositif maintient le couvercle fermé pendant son verrouillage.

Température maximale

Un thermostat de Sécurité coupe automatiquement la chauffe si la température de la graisse excède 212°C. Lorsque la température de la graisse redescend à la limite d'utilisation sans danger, il faut réarmer le contrôle manuellement.

3.1. LA REGULATION (suite)

Modules d'allumage

Les deux modules d'allumage envoient 24 volts à la soupape à gaz et une haute tension aux allumeurs.

Bougies d'allumage

Lors de l'allumage des veilleuses, les bougies d'allumage sont mises sous tension et à leurs extrémités sont émises une série d'étincelles pour allumer les veilleuses.

Détecteurs de flamme

Ils détectent l'allumage des veilleuses lorsque le commutateur de mise sous tension est actionné. Si les veilleuses s'éteignent, ou ne s'allument pas, les détecteurs de flamme couperont l'arrivée de gaz.

Bloc de sécurité gaz

Il fait office de mécanisme de régulation double, qui commande d'un côté la veilleuse, et de l'autre côté le brûleur principal.

Détecteur de débit d'air

Il détecte le débit d'air fournit par le ventilateur. Si le débit d'air descend en dessous d'une valeur de consigne, le détecteur coupera l'alimentation du bloc de sécurité gaz, ce qui arrêtera les brûleurs.

Ventilateur

Le ventilateur apporte la quantité d'air nécessaire aux brûleurs de façon à assurer une combustion efficace. Il refoule également les gaz de combustion dans la gaine d'évacuation.

Soupape de ventilation

La soupape de ventilation commande l'admission d'air dans le système de filtration à chaque fois que le moteur de la pompe est en marche en mode mélange, permettant ainsi la circulation de l'air ou de la graisse, même si les tamis du filtre sont colmatés.

3.2. FONCTIONNEMENT DU COUVERCLE

Pour fermer le couvercle :

1. **Abaisser le couvercle jusqu'au verrouillage de celui-ci.**

Pour ouvrir le couvercle :

1. Déverrouiller le loquet sur le devant du couvercle.
2. Soulever la poignée pour soulever le couvercle jusqu'à son blocage.

3-3. CONTROLES

Voir Figure 1-1 page 1-3.

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 : 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 Presser dans le Mode de Programmation et les points précédents sont affichés. Presser en même temps que  pour accéder au Mode Information qui fournit un historique sur les actions des opérateurs et les performances de la friteuse.
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		<p>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</p> <p>Information qui fournis un historique sur les actions des opérateurs et les performances de la friteuse.</p>
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.

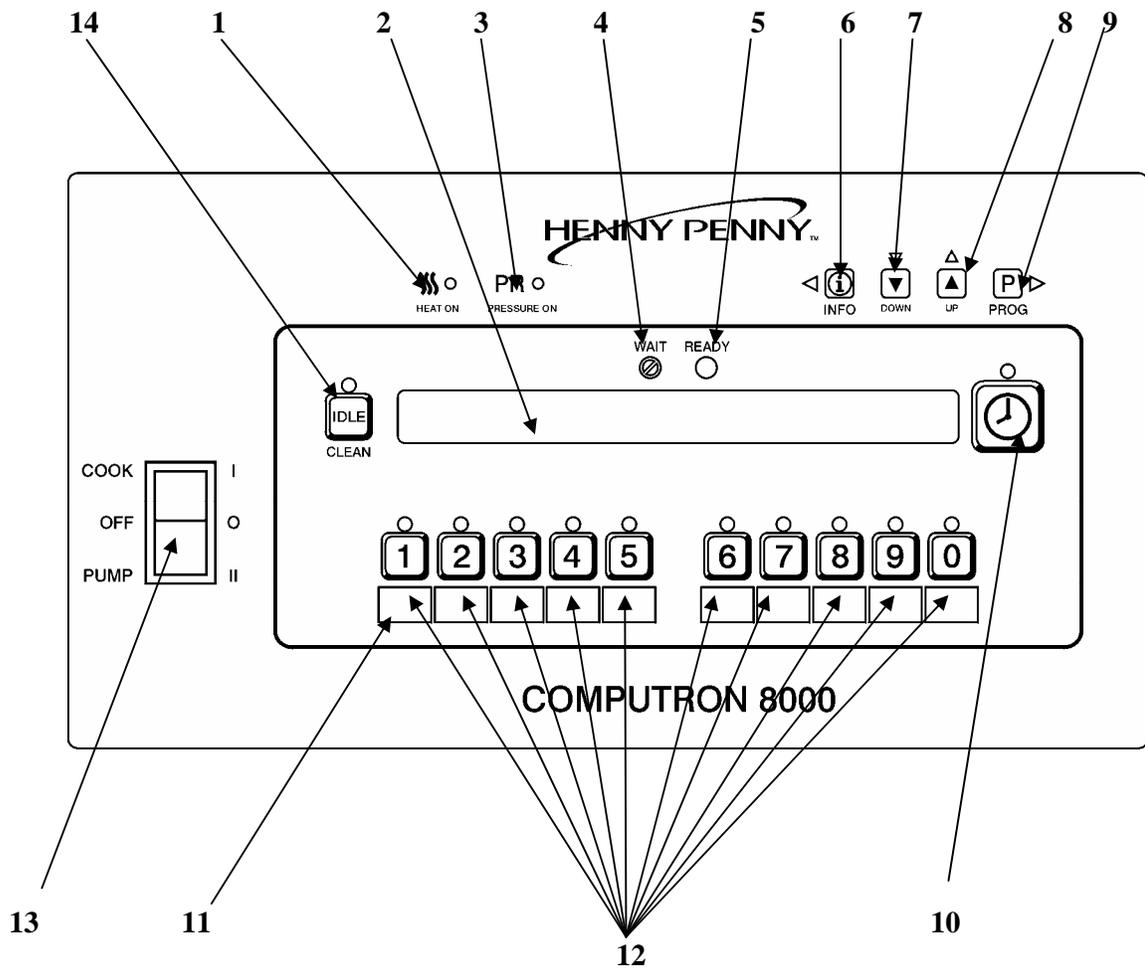


Figure. 3-1

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  PROG 5 secondes jusqu'à ce que "LEVEL 2" s'affiche.
2. Presser  PROG 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  PROG et "CS-2, SET, DATE" s'affichent avec la date qui clignote.
7. Presser   pour changer la date.
8. Presser  PROG et "CS-3, SET, YEAR" s'affichent avec l'année qui clignote.
9. Presser   pour changer l'année.
10. Presser  PROG 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  PROG et "CS-5, SET, MINUTE" s'affichent avec les minutes qui clignotent.
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. REMPLISSAGE OU APOINT EN GRAISSE

1. Il est recommandé d'utiliser dans la friteuse une graisse pour friture de haute qualité. Certaines graisses de basse qualité ont une teneur en humidité et peuvent mousser et déborder.
2. Si une graisse solide est utilisée, il est conseillé de la faire fondre préalablement et de la verser ensuite dans la cuve. La graisse fraîche risque de brûler ou de roussir si vous essayez de faire fondre de la graisse solide dans la cuve.
3. Le modèle à gaz nécessite 46 kg. Trois traits indicateurs de niveau sur la paroi arrière de la cuve indiquent le bon niveau de graisse chaude.
4. La cuve doit être remplie de graisse froide jusqu'aux deux indicateurs inférieurs.

DANGER

NE PAS REMPLIR la cuve de graisse au-dessus du trait de “ Remplissage ” supérieur. Ceci pourrait provoquer un débordement de la graisse de la cuve et éventuellement de graves blessures, des lésions corporelles, un incendie et /ou endommager l'appareil.

ATTENTION

Lorsque la friteuse chauffe, le niveau de la graisse doit toujours se situer au-dessus des serpentins de l'échangeur de chaleur. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner un incendie et/ou endommager l'appareil.

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 électrique, 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 ^{YES} 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 font ^{WAIT}  chevé, 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 20 lbs. (9.1 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. L'affichage donne le décompte du temps de cuisson.



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

INFO

Pour arrêter le cycle presser 

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

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,  **PROG**

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 prérégler la température et le temps.

3.8. ENTRETIEN DE LA GRAISSE

1. Si la friteuse est momentanément inutilisée, passer en mode “ VEILLE ”, afin de préserver à la graisse toutes ses qualités.
2. La friture de produits panés nécessite une filtration pour maintenir la graisse propre. Celle-ci doit être filtrée au moins deux fois par jour ; après le "coup de feu" du midi et en fin de journée.
3. Maintenir un niveau de graisse correct pour la cuisson. Faire l'appoint avec de la graisse fraîche suivant les besoins.

DANGER

Le non-respect de ces consignes pourrait avoir pour conséquence le débordement de la graisse de la cuve et éventuellement de graves blessures, des lésions corporelles, un incendie et/ou endommager l'appareil.

3.9. INSTRUCTIONS RELATIVES A LA FILTRATION

La friteuse à gaz Henny Penny d'une contenance de 8 têtes, modèle 391, doit être nettoyée et la graisse filtrée au moins deux fois par jour ; après le "coup de feu" du midi et en fin de journée.

ATTENTION

La graisse doit être filtrée dès la fin d'un cycle de cuisson, au moment où la température de la graisse est descendue en dessous de 132°C. **NE PAS VIDANGER LA GRAISSE A LA TEMPERATURE D'UTILISATION.** Cette température élevée peut brûler en profondeur les dépôts de fritons sur les surfaces en acier de la cuve après la vidange de la graisse. Le non-respect de ces consignes pourrait également provoquer le débordement de la graisse de la cuve et de graves blessures, des lésions corporelles, et/ou endommager l'appareil.

En fonction du volume utilisé, il peut être nécessaire de procéder plus souvent à un nettoyage. Une partie du procédé consiste à enlever les dépôts de fritons de la zone froide de la cuve. Un volume de cuisson important peut entraîner une accumulation plus rapide de fritons dans la zone froide et un nettoyage correspondant est nécessaire. **LES SURFACES DE LA CUVE ET DU PANIER DE CUISSON SERONT EXTREMEMENT CHAUDES. PRENDRE TOUTES LES PRECAUTIONS NECESSAIRES POUR EVITER LES BRULURES.**

3.9 INSTRUCTIONS RELATIVES A LA FILTRATION (suite)

1. Avant de vidanger la graisse, mettre le commutateur "Marche/Pompe" sur ARRET.
2. S'assurer que le bac de vidange se trouve sous la friteuse et que le raccord rapide est bien fixé sur le tuyau de remontée d'huile à la sortie du bac.

DANGER

Le bac de filtration doit être placé aussi loin que possible sous la friteuse, le couvercle étant en place. S'assurer que le trou situé dans le couvercle est aligné avec la soupape de vidange avant de l'ouvrir. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des éclaboussures de graisse et éventuellement de graves blessures.

3. Retirer les paniers de cuisson et essuyer la partie inférieure du couvercle de la cuve. Faire basculer le couvercle pour le dégager afin de pouvoir nettoyer la cuve.
4. Tirer la poignée vers vous pour pouvoir ouvrir la vanne de vidange. La poignée doit être orientée de façon à être droit devant la friteuse. Utiliser une brosse en L pour enlever les fritons des tubes de chauffe, des côtés et du fond de la cuve, au fur et à mesure que la graisse se vidange. Utiliser une brosse droite, si nécessaire, pour pousser les fritons au travers de l'ouverture de vidange au fond de la cuve, et pour nettoyer entre les serpentins de l'échangeur de chaleur et la paroi de la cuve.

DANGER

Pendant le procédé de filtration, enlever à la brosse TOUS les dépôts de fritons des surfaces de la cuve et de la zone froide. Le non-respect de cette consigne pourrait avoir pour effet le débordement de la graisse de la cuve et éventuellement de graves blessures, des lésions corporelles, un incendie et/ou l'endommagement de l'appareil.

5. Gratter les dépôts de fritons et l'anneau formé dans la cuve et les jeter. NE PAS les laisser tomber dans le bac de filtration. Ces dépôts risquent de donner un goût de brûlé à la sauce de viande. Essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un torchon propre et humide. Si de l'eau tombe sur la zone froide, essuyer avec un torchon avant de repomper la graisse dans la cuve.

3.9 INSTRUCTIONS RELATIVES A LA FILTRATION (suite)

6. Pour fermer la vanne de vidange pousser la poignée en position fermée.
7. Abaisser le couvercle et pour le maintenir en position basse utiliser la goupille de blocage pivotante, pour éviter des éclaboussures de graisse.
8. Mettre le commutateur "Marche/Pompe" sur la position POMPE.
9. Après pompage de toute la graisse dans la cuve, mettre le commutateur "Marche/Pompe" sur la position ARRET.

3.10. REMPLACEMENT DE L'ENVELOPPE PAPIER FILTRE

L'enveloppe papier filtre doit être changée toutes les 10 à 12 filtrations, ou chaque fois qu'elle s'est encrassée de miettes. Procéder comme suit :

1. Mettre le sectionneur principal en position ARRET.
2. Enlever et vider le bac de récupération des condensats.
3. Débrancher le raccord du filtre et retirer le bac de vidange du filtre placé sous la friteuse.

DANGER

Ce raccord sera chaud. Pour éviter de graves brûlures, utiliser un gant de protection.

4. Soulever l'ensemble tamis pour le retirer du bac de vidange.

AVERTISSEMENT

Prendre les précautions nécessaires pour éviter les brûlures qui peuvent être occasionnées par les éclaboussures de graisse.

5. Essuyer la graisse et les miettes du bac de vidange. Le nettoyer avec de l'eau et du savon et le rincer soigneusement à l'eau chaude.
6. Dévisser le tuyau de remontée d'huile de l'ensemble tamis.
7. Retirer le ramasse-miettes et le nettoyer soigneusement à l'eau chaude.

3.10. REMPLACEMENT DE L'ENVELOPPE PAPIER FILTRE (suite)

8. Enlever les clips du filtre et jeter l'enveloppe papier filtre.
9. Nettoyer les tamis supérieur et inférieur avec de l'eau et du savon. Rincer soigneusement à l'eau chaude.

ATTENTION

Avant de monter l'enveloppe papier filtre neuve, s'assurer que les tamis du filtre, le ramasse-miettes, les clips du filtre, et le tuyau de remontée d'huile sont parfaitement secs, car l'eau dissout le papier filtrant.

10. Assembler le tamis supérieur avec le tamis inférieur.
11. Faire glisser les tamis dans une nouvelle enveloppe papier filtre.
12. Plier les coins vers l'intérieur et ensuite plier deux fois l'extrémité ouverte.
13. Mettre en place l'enveloppe papier filtre et la fixer à l'aide des deux clips de retenue.
14. Remettre le tamis ramasse-miettes sur le dessus du papier filtrant et le visser sur le tuyau de remontée d'huile.
15. Replacer les tamis filtrants dans le bac de vidange du filtre et remettre le bac en place sous la friteuse.
16. Rebrancher le raccord du filtre à la main. Ne pas utiliser de clé pour le serrer.
17. Remettre le bac de purge des condensats en place, en le faisant glisser. La friteuse est maintenant prête à fonctionner.

3.11. ALLUMAGE ET ARRET DES BRULEURS

1. Mettre le Commutateur "Marche/Pompe" en position "ARRET".
2. Tourner le bouton de la vanne gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "ARRET" et attendre au moins cinq (5) minutes avant de procéder à l'opération suivante.
3. Tourner le bouton de la vanne gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "MARCHE".
4. Mettre le commutateur "Marche/Pompe" en position "MARCHE".
5. Le brûleur restera allumé jusqu'à ce que la graisse atteigne la température de consigne.
6. Après l'affichage de la température sur la façade de l'armoire, appuyer sur le bouton "Produit" souhaité.

Pour arrêter le brûleur :

1. Tourner le bouton de la vanne gaz en position "ARRET".
2. Mettre le commutateur "Marche/Pompe" en position "ARRET".

Pour votre protection contre les éventuelles décharges électriques, cette friteuse est équipée d'un cordon et d'une prise mâle avec terre. Elle doit être branchée sur une prise à trois broches reliée à la terre. Ne pas couper, ni enlever la broche de mise à la terre.

AVERTISSEMENT

Avant d'effectuer la maintenance de la friteuse, il convient d'arrêter le brûleur et de couper l'alimentation électrique de l'appareil. La friteuse doit être débranchée ou le disjoncteur mural mis sur arrêt, sous peine de recevoir une décharge électrique.

3.12. NETTOYAGE DE LA CUVE

Après la mise en place initiale de la friteuse, ainsi qu'avant chaque renouvellement de graisse, il convient de nettoyer la cuve à fond comme ci-après :

1. Mettre le sectionneur principal en position " ARRET " et débrancher l'appareil de la prise électrique murale.

DANGER

Le bac de vidange du filtre doit être en position sous la soupape de vidange pour éviter d'éclabousser ou de renverser des liquides chauds.

Le non-respect de cette consigne occasionnera des éclaboussures et de graves brûlures.

2. S'il y a de la graisse chaude dans la cuve, il convient de la vidanger en tirant la poignée de vidange lentement vers vous.
3. Fermer la soupape de vidange et jeter la graisse.
4. Soulever le couvercle, retirer les paniers et porte-panniers et basculer le couvercle en arrière pour ne pas qu'il représente une gêne pour le nettoyage.
5. Remplir la cuve d'eau chaude jusqu'aux indicateurs de niveau.
Ajouter 8 à 10 onces de produit de nettoyage (Numéro de référence Henny Penny 12101) pour friteuses et bien mélanger.

AVERTISSEMENT

La solution de nettoyage étant très alcaline, il faut toujours porter des lunettes de sécurité ou un masque ainsi que des gants de protection en caoutchouc lors du nettoyage de la cuve. Eviter toutes éclaboussures ou projections de la solution, ou tout autre contact avec les yeux ou la peau. De graves brûlures ou la perte de la vue pourraient en résulter. Lire attentivement les instructions sur le nettoyant. En cas de contact avec les yeux, rincer soigneusement à l'eau claire et consulter immédiatement un médecin.

6. Chauffer la solution à 91°C au maximum. Ne pas dépasser cette température.

3.12. NETTOYAGE DE LA CUVE (suite)

AVERTISSEMENT

NE PAS faire bouillir la solution de nettoyage. Si elle commence à mousser et à déborder de la cuve, METTRE IMMEDIATEMENT L'INTERRUPTEUR DE MISE SOUS TENSION SUR LA POSITION OFF

7. A l'aide de la brosse de la friteuse, frotter l'intérieur de la cuve, le revêtement du couvercle, et autour du dessus de la friteuse.

ATTENTION

Ne pas utiliser de laine d'acier, ni d'autres nettoyants abrasifs ou des produits de nettoyage et de désinfection contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniaque, ces derniers détériorant les éléments en acier inoxydable et réduisant la longévité de l'appareil.

8. Après le nettoyage, couper le courant au sectionneur principal. Ouvrir la soupape de vidange et vidanger la solution de nettoyage dans le bac de vidange et la jeter.
9. Fermer la soupape de vidange et remplir la cuve d'eau chaude jusqu'au niveau correct.
10. Ajouter environ 16 onces ??? de vinaigre distillé et chauffer la solution à une température maximale de 91°C.
11. Pour neutraliser l'alcalin déposé par le produit de nettoyage, frotter l'intérieur de la cuve et le revêtement du couvercle à l'aide d'une brosse.
12. Vidanger l'eau vinaigrée de rinçage et la jeter.
13. Rincer la cuve à l'eau propre et chaude.
14. Sécher complètement le bac de vidange et l'intérieur de la cuve.

REMARQUE IMPORTANTE

S'assurer que l'intérieur de la cuve, l'orifice de la soupape de vidange, et toutes les parties qui entrent en contact avec la nouvelle graisse sont aussi secs que possible.

3.13. PROGRAMMATION

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.

PROGRAMMATION DES PRODUITS

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

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



 Presser *pour copier, effacer ou réinitialiser un produit, effacer ou réinitialiser tous les produits.*

4. Presser et lâche:  . 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 repasant les points 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 ¼ ou 25%. Ces pourcentages s'ajoutent à chaque cuisson jusqu'à atteindre 100% ou plus. "FILTER SUGGESTED" (Filtration suggéré) s'affiche alors.

"3,GLOBAL"

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

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. Dispositif de protection du moteur de la pompe de filtration

Le moteur de pompe de filtration est équipé d'un bouton de remise à zéro manuel pour les cas où la protection thermique se déclenche. Ce bouton de remise à zéro est situé à l'arrière du moteur. Attendez environ 5 minutes avant d'essayer d'initialiser ce dispositif de protection.

AVERTISSEMENT

Pour empêcher les brûlures causées par des éclaboussures de graisse, il convient de mettre le sectionneur principal de l'appareil sur la position OFF avant de réinitialiser le dispositif de protection par remise à zéro manuelle du moteur de pompe de filtration.

3.15. Entretien régulier

Comme tout équipement de cuisine, la friteuse Henny Penny doit être nettoyée et entretenue. Le tableau ci-après fournit un résumé du programme d'entretien. Les paragraphes suivants fournissent les procédures d'entretien détaillées qui doivent être exécutées par l'opérateur.

Procédure	Fréquence
Filtration de la graisse	Quotidienne (après 3-4 loads)
Renouvellement de la graisse	Lorsqu'elle fume, mousse, ou a mauvais goût
Changement de l'enveloppe papier filtre	Après 10-12 filtrations
Nettoyage de la soupape de commande	Quotidienne
Nettoyage de la cuve	A chaque changement de la graisse